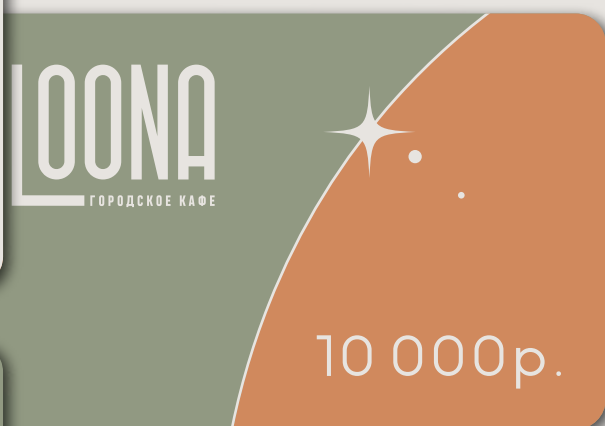
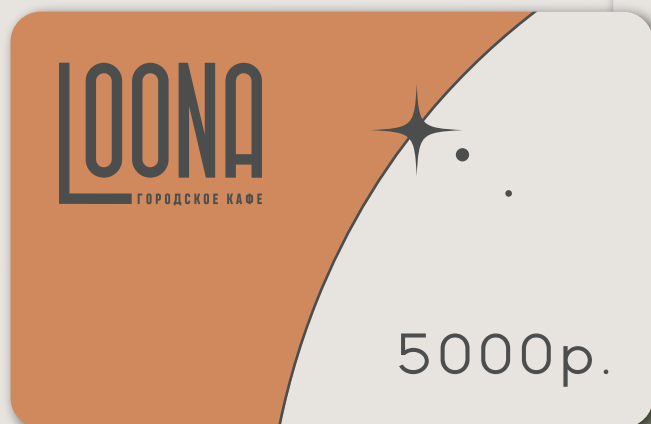
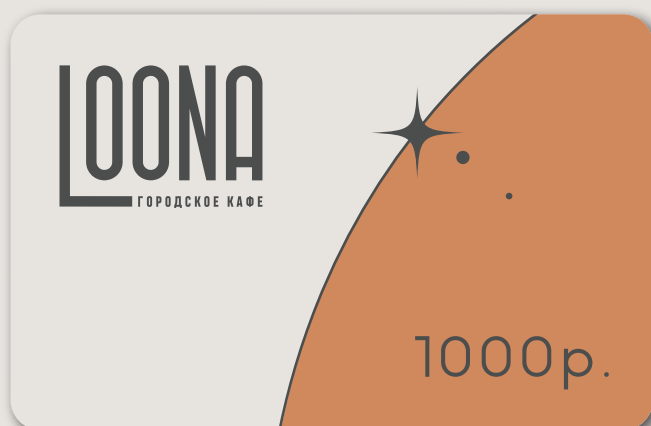


МЕНЮ

LOONA
ГОРОДСКОЕ КАФЕ



*Дорогие гости, планируете особенный подарок?
Напоминаем о возможности приобрести подарочные карты Loona.
Это универсальный способ выразить заботу и подарить
гастрономические впечатления в атмосфере городского кафе*



*Сертификаты
доступны к покупке
в ресторане и онлайн*



ЗАВТРАКИ

8.00 - 15.00

Breakfasts

АПЕРИТИВЫ *Aperitifs*

- | | |
|---|-----------------|
|  Инкерман Кокур Зеро Дозаж Экстра Брют, Крым, Россия
<i>Inkerman Kokur Zero Dosage Extra Brut, Crimea, Russia</i> | 125 мл / 450.- |
|  Мартини Просекко, Венето, Италия
<i>Martini Prosecco, Veneto, Italy</i> | 125 мл / 550.- |
|  Креман де Луар де Шансени брют розе,
Долина Луары, Франция
<i>Cremant de Loire De Chanceny Rose Brut, Loire Valley, France</i> | 375 мл / 3900.- |
|  «Мимоза»
/свежий апельсиновый сок, игристое вино, трипл-сек/
<i>Mimosa /fresh orange juice, sparkling wine, triple sec/</i> | 120 мл / 450.- |
|  «Сгруппино» /лимонный сорбет, игристое вино, водка/
<i>Sgroppino /lemon sorbet, sparkling wine, vodka/</i> | 120 мл / 450.- |
|  Лимонный милк-панч
/лимончелло, ром, яблочный и лимонный соки, молоко/
<i>Lemon milk-punch /limoncello, rum, apple and lemon juice, milk/</i> | 180 мл / 450.- |

СВЕЖИЙ СОК *Fresh juice*

- | | |
|--|----------------|
| Апельсин, яблоко, морковь <i>Orange, apple, carrot</i> | 200 мл / 350.- |
| Грейпфрут <i>Grapefruit</i> | 200 мл / 450.- |

ЧАЙ *Tea*

- | | |
|--|----------------|
| Ассам, Эрл Грей, Английский завтрак, Сенча
<i>Assam, Earl Grey, English breakfast, Sencha</i> | 600 мл / 350.- |
|--|----------------|

КОФЕ *Coffee*

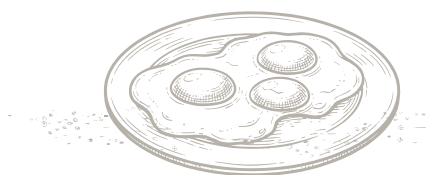
- | | |
|-----------------------------|----------------|
| Эспрессо <i>Espresso</i> | 40 мл / 210.- |
| Американо <i>Americano</i> | 200 мл / 210.- |
| Капучино <i>Cappuccino</i> | 250 мл / 290.- |
| Флэт уайт <i>Flat white</i> | 250 мл / 370.- |
| Латте <i>Latte</i> | 300 мл / 350.- |

Полный ассортимент напитков размещен в конце меню. Приятного визита в городское кафе Loona!
A full selection of drinks is available at the end of the menu. Enjoy your visit to Loona City Café!

ЯЙЦА

Eggs

Шакшука с сыром фета и хрустящим багетом <i>Shakshuka with feta and crispy baguette</i>	280 г / 690.-
Скрамбл с томатами и страчателлой <i>Scrambled eggs with tomatoes and stracciatella</i>	230 г / 570.-
Белковый омлет с авокадо, руколой и пармезаном <i>Egg white omelette with avocado, rocket salad and parmesan</i>	200 г / 590.-
Глазунья с куриной колбасой и белой фасолью в томатном соусе <i>Fried eggs with chicken sausage and white beans in tomato sauce</i>	240 г / 570.-
Глазунья с поджаренным беконом и томатами <i>Fried eggs with crispy bacon and tomatoes</i>	170 г / 490.-
Глазунья с колбасой из индейки, поджаренным картофелем с вешенками <i>Fried eggs with turkey sausage and roasted potatoes with oyster mushrooms</i>	270 г / 590.-
Скрамбл с баварскими колбасками и томатами <i>Scrambled eggs with tomatoes and Bavarian sausages</i>	230 г / 650.-
Бенедикт с лососем и красной икрой на хрустящем картофельном дранике <i>Eggs Benedict with salmon and red caviar on a crispy potato pancake</i>	240 г / 890.-
Омлет с лососем слабой соли <i>Omelette with lightly salted salmon</i>	210 г / 850.-
Омлет с крабом и томатами <i>Omelette with crab and tomatoes</i>	190 г / 1350.-
Омлет с обжаренным лососем и томатами <i>Omelette with seared salmon and tomatoes</i>	260 г / 990.-
Глазунья, омлет или скрамбл из трёх яиц <i>Fried eggs, omelette or scrambled eggs (three eggs)</i>	150/130/120 г / 250.-



ДОБАВЬТЕ К ЗАВТРАКУ *Add to your breakfast*

лосось слабой соли	50 г / 490.-	авокадо	50 г / 250.-
красная икра	10 г / 210.-	гуакамоле	50 г / 250.-
краб	30 г / 490.-	фасоль в томатном соусе	50 г / 90.-
тигровые креветки	70 г / 550.-	поджаренный бекон	50 г / 170.-
пармезан	30 г / 330.-	баварские колбаски	40 гр/2 шт / 190.-
страчателла	50 г / 250.-	куриная колбаса	100 гр/1шт / 350.-
микс салатов	20 г / 130.-	колбаса из индейки	100 гр/1шт / 190.-
томаты	50 г / 150.-		

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим сразу же сообщить об этом официанту

ТВОРОГ И ЙОГУРТ

Cottage cheese & yogurt

Сырники с изюмом, сметаной и соусом на выбор:
вишнёвый/абрикосовый /земляничный
*Cottage cheese «syrniki» with raisins and sour cream, served with
a choice of sauce (cherry / apricot / wild strawberry)*

230 г / 670.-

Сырники из рикотты со сметаной и вишнёвым вареньем
Ricotta syrniki with sour cream and cherry jam

180 г / 530.-

Запеканка из творога с вишнёвым соусом
Baked cottage cheese with cherry sauce

220 г / 590.-

КАШИ

Porridge

Гречневая каша с киноа, авокадо и яйцом пашот
Buckwheat and quinoa porridge with avocado and poached egg

260 г / 590.-

Овсяная каша с томлёными говяжьими щёчками и сырным муссом
Oat porridge with slow-cooked beef cheeks and cheese mousse

250 г / 790.-

Рисовая каша с вишнёвым соусом и голубикой
Rice porridge with cherry sauce and blueberries

290 г / 450.-

БУТЕРБРОДЫ И БЛИНЫ

Open-faced sandwiches & pancakes

Бутерброд с красной икрой и сливочным маслом
Open sandwich with red caviar and butter

100 г / 990.-

Тост с лососем, авокадо и сливочным сыром на зерновом хлебе
Whole grain toast with salmon, avocado and cream cheese

185 г / 990.-

Блины с творогом и сметаной
Pancakes with cottage cheese and sour cream

230 г / 550.-

Блины с курицей, грибами и соусом пекорино
Pancakes with chicken, mushrooms and pecorino sauce

180 г / 590.-



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

11.00 - 22.00

Main menu

ХЛЕБ И МАСЛО

Bread & butter

Круассан со сливочным маслом и земляничным вареньем

120 г / 450.-

Croissant with butter and wild strawberry jam

Сливочное масло с «цветочной солью»

35 г / 130.-

Butter with floral salt

Оливковое масло с протёртыми томатами

45 г / 190.-

Olive oil with crushed tomatoes

Гречишный ремесленный хлеб

140 г / 250.-

Artisan buckwheat bread

Тыквенный ремесленный хлеб

140 г / 250.-

Artisan pumpkin bread

Пиццетта "Четыре сыра"

255 г / 690.-

Pizzetta "Four Cheeses"

Пиццетта с камамбером и белыми грибами

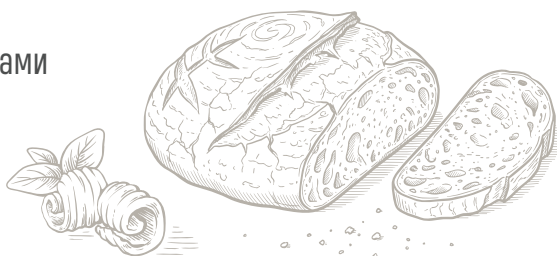
285 г / 790.-

Pizzetta with Camembert and porcini mushrooms

Пиццетта с чоризо и вялеными томатами

285 г / 690.-

Pizzetta with chorizo and sun-dried tomatoes



СОПРОВОЖДЕНИЕ

Wine pairings

125 мл / 550.-



Мартини Просекко, Венето, Италия

Martini Prosecco, Veneto, Italy

125 мл / 590.-



Корвеццо Пино Гриджо, Венето, Италия

Corvezzo Pinot Grigio, Veneto, Italy

125 мл / 650.-



Трюфель Хантер Арнеис-Мускат полусухое, Пьемонт, Италия

Piemont Truffle Hunter bianco Semi-dry, Italy

125 мл / 470.-



Реноме Скалистый Берег Рислинг-Шардоне, Анапа, Россия

Renome Rocky Coast Riesling-Chardonnay, Anapa, Russia

125 мл / 650.-



Монтегуэлфо Чекки Кьянти, Тоскана, Италия

Cecchi Monteguelfo Chianti, Toscana, Italy

125 мл / 570.-



Альма Валлей Пино Нуар, Крым, Россия

Alma Valley Pinot Noir, Crimea Russia

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим сразу же сообщить об этом официанту

СРАЗУ К ВИНУ Perfect with wine

Подмаринованные оливки <i>Marinated olives</i>	100 г / 450.-
Батат фри с сырным соусом <i>Sweet potato fries with cheese sauce</i>	110 г / 450.-
Форшмак из лосося с красной икрой на бриоши <i>Salmon forshmak with red caviar on brioche</i>	90 г / 650.-
Антипасто: хамон, моцарелла и гриссини <i>Antipasto: jamón, mozzarella and grissini</i>	130 г / 1350.-

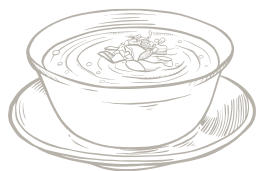
ЗАКУСКИ Starters

Хрустящие баклажаны с томатами и страчателлой <i>Crispy aubergine with tomatoes and stracciatella</i>	200 г / 570.-
Тартар из угря с авокадо и сливочным сыром <i>Eel tartare with avocado and cream cheese</i>	145 г / 990.-
Тартар из говядины с хрустящими гренками <i>Beef tartare with crispy croutons</i>	130 г / 790.-
Карпаччо из телятины с сыром пекорино <i>Veal carpaccio with pecorino cheese</i>	90 г / 750.-
Крудо из лосося с трюфельным соусом <i>Raw salmon with truffle sauce</i>	100 г / 950.-
Карпаччо из подкопченного тунца с томатами <i>Lightly smoked tuna carpaccio with tomatoes</i>	180 г / 790.-

САЛАТЫ Salads

Зелёный салат с пекорино и ореховым соусом <i>Green salad with pecorino and nut dressing</i>	120 г / 550.-
Греческий салат <i>Greek salad</i>	220 г / 650.-
Салат «Цезарь» с куриной грудкой <i>Chicken Caesar salad</i>	210 г / 690.-
Салат «Нисуаз» с крабом <i>Nicoise with crab</i>	200 г / 1590.-
Салат «Нисуаз» с тунцом <i>Nicoise with tuna</i>	205 г / 750.-

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим сразу же сообщить об этом официанту



СУПЫ *Soups*

- | | |
|---------------|--|
| 360 г / 590.- | Окрошка с телятиной и сметаной
<i>Okroshka with veal and sour cream</i> |
| 330 г / 550.- | Борщ с телятиной и сметаной
<i>Borscht with veal and sour cream</i> |
| 280 г / 650.- | Крем-суп из сельдерея с креветками
<i>Celeriac cream soup with prawns</i> |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main courses

- | | |
|--|----------------|
| Домашние котлеты из телятины с картофельным пюре и мочёной брусникой
<i>Homemade veal cutlets with mashed potatoes and soaked lingonberries</i> | 250 г / 590.- |
| Котлеты из креветок с цукини и соусом из сладкой паприки
<i>Prawn cutlets with courgette and sweet paprika sauce</i> | 170 г / 690.- |
| Куриные котлеты с картофельным пюре и зелёными овощами
<i>Chicken cutlets with mashed potatoes and green vegetables</i> | 230 г / 590.- |
| Мясная лазанья с пармезаном
<i>Beef lasagne with parmesan</i> | 230 г / 690.- |
| Паста «Каччо э пепе» с креветками и сыром пекорино
<i>Cacio e pepe with prawns and pecorino</i> | 270 г / 950.- |
| Сковорода морепродуктов с соусом «Белое вино»:
мидии, креветки и кальмары
<i>Seafood pan in white wine sauce (mussels, prawns, squid)</i> | 230 г / 990.- |
| Стейк трески с томатами и сырным муссом
<i>Murmansk cod steak with tomatoes and cheese mousse</i> | 220 г / 1250.- |
| Запечённый палтус с капустой бок-чой
<i>Baked halibut with bok choy</i> | 240 г / 1550.- |
| Стейк лосося с миксом зелёных овощей
<i>Salmon steak with green vegetables</i> | 210 г / 1650.- |
| Филе-миньон с картофельным gratin и капустой бок-чой
<i>Filet mignon with potato gratin and bok choy</i> | 260 г / 1350.- |
| Томлёная лопатка ягненка с молодыми разноцветными овощами
<i>Slow-cooked lamb shoulder with seasonal vegetables</i> | 280 г / 1550.- |

МОРОЖЕНОЕ

Ice cream

Мороженое из греческого йогурта с земляничным соусом <i>Greek yogurt ice cream with wild strawberry sauce</i>	120 г / 490.-
Шоколадное мороженое с малиновым вареньем <i>Chocolate ice cream with raspberry jam</i>	90 г / 390.-
Лимонное мороженое <i>lemon ice cream</i>	120 г / 390.-

ДИЖЕСТИВЫ Digestifs

40 мл / 250.-		Домашний лимончелло <i>Limoncello</i>
40 мл / 450.-		Ликер Егермайстер, Германия <i>Jägermeister, Germany</i>
50 мл / 950.-		Коньяк Реми Мартан VSOP, Франция <i>Rémy Martin VSOP Cognac, France</i>
100 мл / 790.-		Портвейн Порто Копке Файн Руби, Португалия <i>Kopke Fine Ruby Porto, Portugal</i>
100 мл / 950.-		Херес Вальдеспино фино Иносенте, Испания <i>Valdespino Fino Inocente, Spain</i>

КОКТЕЙЛИ

Cocktails

«Сприц 0.0%» аперитив, игристое вино, содовая <i>"Spritz" 0% alc (aperitivo, sparkling wine, soda)</i>	200 мл / 570.-
«Джин-тоник 0.0%» джин, тоник, огурец <i>Gin and tonic 0% alc (gin, tonic, cucumber)</i>	250 мл / 490.-
«Маргарита 0.0%» мескаль, трипл-сек, сок лайма <i>"Margarita" 0% alc (mezcal, triple sec, lime juice)</i>	120 мл / 550.-
«Френч 75» джин, игристое вино, сок лайма <i>French 75 (gin, sparkling wine, lime juice)</i>	190 мл / 450.-
«Дайкири» ром, сок лайма <i>Daiquiri (rum, lime juice)</i>	110 мл / 490.-
«Маргарита» текила, трипл-сек, сок лайма <i>Margarita (tequila, triple sec, lime juice)</i>	120 мл / 690.-
«Loona» настойка вишнёвая, вишня, эспрессо <i>Loona (cherry infusion, cherry, espresso)</i>	150 мл / 450.-
«Груша сауэр» виски, груша, сок лайма, вермут <i>Pear Sour (whisky, pear, lime juice, vermouth)</i>	150 мл / 470.-
«Сицилийский сприц» аперитив, игристое вино, красный апельсин, клубника <i>Sicilian Spritz (aperitivo, sparkling wine, blood orange, strawberry)</i>	200 мл / 450.-
Цитрусовый джин-тоник джин, тоник, трипл сек, лайм <i>Citrus gin & tonic (gin, tonic, triple sec, lime)</i>	180 мл / 450.-
«Испанский джин фizzes» херес, джин, игристое вино, содовая <i>Spanish Gin Fizz (sherry, gin, sparkling wine, soda)</i>	210 мл / 590.-

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим сразу же сообщить об этом официанту

НАПИТКИ


Beverages

СВЕЖИЙ СОК

Fresh juice

Апельсин, яблоко, морковь	<i>Orange, apple, carrot</i>	200 мл / 350.-
Грейпфрут	<i>Grapefruit</i>	200 мл / 450.-

ЧАЙ

Tea

Ассам	<i>Assam</i>	600 мл / 350.-
Эрл Грей	<i>Earl Grey</i>	600 мл / 350.-
Английский завтрак	<i>English breakfast</i>	600 мл / 350.-
Сенча	<i>Sencha</i>	600 мл / 350.-
«Дикий луг» мята, мелисса, чабрец, листья лесных ягод	<i>Wild meadow (mint, lemon balm, thyme, wild berry leaves)</i>	600 мл / 350.-
Гречишный чай	<i>Buckwheat tea</i>	600 мл / 350.-

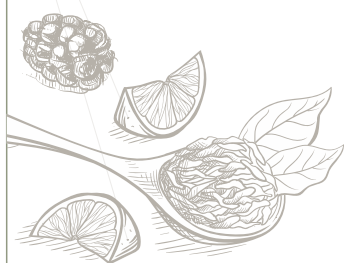
ЧАЙ С ФРУКТАМИ

Fruit tea

Чёрный чай с вишней и апельсином	<i>Black tea with cherry and orange</i>	600 мл / 450.-
Зелёный чай с облепихой и мятой	<i>Green tea with sea buckthorn and mint</i>	600 мл / 450.-
Цитрусы с имбирем	<i>Citrus tea with ginger</i>	600 мл / 450.-
Витаминный чай из шиповника	<i>Vitamin tea from rosehip</i>	600 мл / 450.-

ЧАЙ С СОБОЙ

Tea to go



350 мл / 250.-	Цейлонский чай с клубникой и хризантемой <i>Ceylon tea with strawberry and chrysanthemum</i>
350 мл / 250.-	Чёрный чай с яблоком и можжевельником <i>Black tea with apple and juniper</i>
350 мл / 250.-	Холодный чай с малиной и мятой <i>Iced raspberry & mint tea</i>
350 мл / 250.-	Холодный чай с манго и апельсином <i>Iced mango & orange tea</i>

КОФЕ Coffee

Эспрессо <i>Espresso</i>	40 мл / 210.-
Американо <i>Americano</i>	200 мл / 210.-
Капучино <i>Cappuccino</i>	250 мл / 290.-
Флэт уайт <i>Flat white</i>	250 мл / 370.-
Латте <i>Latte</i>	300 мл / 350.-
Классический раф <i>Raph coffee</i>	300 мл / 370.-
Матча латте <i>Matcha latte</i>	300 мл / 350.-
Горячий шоколад <i>Hot chocolate</i>	300 мл / 390.-
Эспрессо-тоник с ягодами <i>Espresso tonic with berries</i>	350 мл / 350.-
Фреш-кофе <i>Fresh coffee</i>	350 мл / 350.-



ДОБАВКИ Add-ons

Чабрец, мята <i>Thyme, mint</i>	5 г / 50.-
Цветочный мёд <i>Floral honey</i>	30 мл / 70.-
Молоко, сливки <i>Milk, cream</i>	50 мл / 70.-
Банановое/кокосовое/фундучное молоко <i>Banana / coconut / hazelnut milk</i>	50 мл / 70.-

ВОДА И ЛИМОНАДЫ Water & lemonades

Лимонад цитрусовый <i>Citrus lemonade</i>	320 мл / 370.-
Лимонад клубника-грейпфрут <i>Strawberry & grapefruit lemonade</i>	320 мл / 370.-
Лимонад яблоко-персик <i>Apple & peach lemonade</i>	320 мл / 370.-
Вода «Тассай», Казахстан <i>Tassay, Kazakhstan</i>	250 мл / 250.- 500 мл / 350.-
Вода «Боржоми», Грузия <i>Borjomi, Georgia</i>	500 мл / 350.-
Кока-Кола <i>Coca-Cola</i>	250 мл / 350.-
Соки: яблоко, вишня, апельсин, персик, ананас, томат <i>Juices: apple, cherry, orange, peach, pineapple, tomato</i>	200 мл / 250.-

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим сразу же сообщить об этом официанту

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Sparkling wines

Креман де Луар де Шансени брют розе, Долина Луары, Франция <i>Cremant de Loire De Chanceny Rose Brut, Loire Valley, France</i>	375 мл / 3900.-
Лансон ле Блэк Лейбл Брют, Шампань, Франция <i>Lanson Black Label Brut, Champagne, France</i>	375 мл / 7900.-
Инкерман Кокур Zero Дозаж Экстра Брют, Крым, Россия <i>Inkerman Kokur Zero Dosage Extra Brut, Crimea, Russia</i>	125 мл / 450.- 750 мл / 2500.-
Мартини Просекко, Венето, Италия <i>Martini Prosecco, Veneto, Italy</i>	125 мл / 550.- 750 мл / 3300.-
Арджео Розе Руджери Просекко, Венето, Италия <i>Ruggeri Argeo Rosé Brut Millesimato, Veneto, Italy</i>	750 мл / 5500.-
Джалл'оро Руджери Просекко полусухое, Венето, Италия <i>Ruggeri Giall'Oro Prosecco Semi-dry, Veneto, Italy</i>	750 мл / 6500.-
Кава Дос Капричос Бodega «Жауме Серра», Каталония, Испания <i>Cava Dos Caprichos, Bodegas Jaume Serra, Catalonia, Spain</i>	750 мл / 3900.-
Креман де Луар Пренс де Луар, Долина Луары, Франция <i>Cremant de Loire Princes de Loire Brut, Loire Valley, France</i>	750 мл / 4700.-

БЕЛЫЕ ВИНА

White wines

Винодельня Ведерниковъ Сибирьковый, Россия <i>Vedernikov Winery Sibirkoviy, Russia</i>	750 мл / 2950.-
Реноме Скалистый Берег Рислинг-Шардоне, Анапа, Россия <i>Renome Rocky Coast Riesling-Chardonnay, Anapa, Russia</i>	125 мл / 470.- 750 мл / 2820.-
Корвеццо Пино Гриджо, Венето, Италия <i>Corvezzo Pinot Grigio, Veneto, Italy</i>	125 мл / 590.- 750 мл / 3540.-
Левитейшн Совиньон Блан, Мальборо, Новая Зеландия <i>Levitation Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand</i>	125 мл / 570.- 750 мл / 3420.-
Пассарос Алваринью Лоурейру, Винью Верде, Португалия <i>Anselmo Mendes Passaros Alvarinho-Loureiro Vinho Verde, Portugal</i>	750 мл / 3300.-
Трюфель Хантер Арнеис-Мускат полусухое, Пьемонт, Италия <i>Truffle Hunter Bianco Semi-dry, Piedmont, Italy</i>	125 мл / 650.- 750 мл / 3900.-
Тенута дель Морер Совиньон блан, Фриули, Италия <i>Tenuta del Morer Sauvignon Blanc, Friuli, Italy</i>	750 мл / 4100.-
Ник Вайс Рислинг Урбан полусухое, Мозель, Германия <i>Nik Weis Urban Riesling Semi-dry, Mosel, Germany</i>	750 мл / 4500.-
Эль Илусиониста Вердехо, Руэда, Испания <i>El Ilusionista Verdejo, Ribera del Duero, Spain</i>	750 мл / 5000.-
Мери Верментино ди Сардиния, Италия <i>Meri Vermentino di Sardegna, Italy</i>	750 мл / 6500.-

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим сразу же сообщить об этом официанту

КРАСНЫЕ ВИНА

Red wines

Альма Валлей Пино Нуар, Крым, Россия <i>Alma Valley Pinot Noir, Crimea, Russia</i>	125 мл / 570.-	750 мл / 3420.-
Барбера д'Асти Супериоре Тиртео, Пьемонт, Италия <i>Tenute Neirano Tirteo Barbera d'Asti Superiore, Italy</i>		750 мл / 3900.-
Ребуксклоф Флэтрок Пинотаж, ЮАР <i>Rhebokskloof Flatrock Pinotage, South Africa</i>	125 мл / 490.-	750 мл / 2940.-
Монтегуэлфо Чекки Кьянти, Тоскана, Италия <i>Cecchi Monteguelfo Chianti, Tuscany, Italy</i>	125 мл / 650.-	750 мл / 3900.-
Ля Секия Вивантис Гарнача, Наварра, Испания <i>Vivantis La Sequia Garnacha, Navarre, Spain</i>		750 мл / 4500.-
Ретор Дэви Парсель Пино Нуар, Долина Луары, Франция <i>Réthoré Davy Parcelles Pinot Noir, Loire Valley, France</i>		750 мл / 4900.-
Рэймонд Прототип Зинфандель, Калифорния, США <i>Raymond Vineyards Prototype Zinfandel, California, USA</i>		750 мл / 5900.-
Лоран Делоне Ле Граппияж Бургонь Пино Нуар, Бургундия, Франция <i>Laurent Delaunay Les Grappillages Bourgogne Pinot Noir, Burgundy, France</i>		750 мл / 7500.-

ПИВО

Beer

Шпатен Хеллес, Россия <i>Spaten Helles, Russia</i>	250 мл / 250.- 500 мл / 450.-
Перони Нastro Аззурро, Италия <i>Peroni Nastro Azzurro, Italia</i>	330 мл / 550.-
Корона Экстра, Мексика <i>Corona Extra, Mexico</i>	330 мл / 470.-
Джавс Лагер, Россия <i>Jaws Lager, Russia</i>	500 мл / 570.-
Джавс Вайзен, Россия <i>Jaws Weizen, Russia</i>	500 мл / 570.-
Джавс Сауэр Бриз, Россия <i>Jaws SourBreeze, Russia</i>	500 мл / 670.-
Стелла Артуа безалкогольное, Россия <i>Stella Artois non-alcoholic, Russia</i>	440 мл / 370.-



ШОТЫ *Shots*

40 мл / 250.-	Мёд и травы <i>Honey & herbs</i>
40 мл / 250.-	Вишня <i>Cherry</i>
40 мл / 250.-	Лимончелло <i>Limoncello</i>
40 мл / 250.-	Перец <i>Pepper</i>

КОНЬЯК *Cognac*

Реми Мартан VSOP, Франция <i>Rémy Martin VSOP, France</i>	50 мл / 950.-
--	---------------

ВИСКИ *Whisk(e)y*

Макаллан 12 лет, Шотландия <i>Macallan 12 y.o., Scotland</i>	50 мл / 1750.-
---	----------------

Джемесон, Ирландия <i>Jameson, Ireland</i>	50 мл / 550.-
---	---------------

Чивас Ригал 12 лет, Шотландия <i>Chivas Regal 12 y.o., Scotland</i>	50 мл / 650.-
--	---------------

ПОРТВЕЙН *Port*

Порто Копке Файн Руби, Португалия <i>Kopke Fine Ruby Porto, Portugal</i>	100 мл / 790.-
---	----------------

ХЕРЕС *Sherry*

Херес Вальдеспино фино Иносенте, Испания <i>Valdespino Fino Inocente, Spain</i>	100 мл / 950.-
--	----------------

ЛИКЁР *Liqueurs*

Егермайстер, Германия <i>Jägermeister, Germany</i>	40 мл / 450.-
---	---------------

ВОДКА *Vodka*

Белая Сова Классическая от Белуга Групп, Россия <i>Belaya Sova Classic, Russia</i>	40 мл / 250.-
---	---------------

Белуга Нобл, Россия <i>Beluga Noble, Russia</i>	40 мл / 350.-
--	---------------

ТЕКИЛА *Tequila*

Лей 925 Бланко, Мексика <i>Ley 925 Blanco, Mexico</i>	40 мл / 550.-
--	---------------

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим сразу же сообщить об этом официанту



Город начинается здесь!

Фотографии блюд
и удобная доставка из кафе:



Скачать карту
постоянного гостя:



