



РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

М Е Н Ю

lodka2012.ru

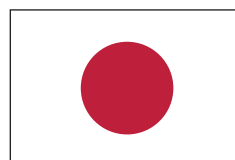
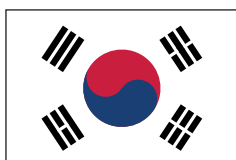


photo menu



фото меню





Корейская кухня

Korean cuisine

Корейская кухня по праву считается диетической, потому и завоевала популярность у тех, кто следит за своей фигурой и заботится о своем здоровье. все дело в том, что в ее основе лежит раздельное питание, то есть традиционные корейские блюда полностью исключают сочетание несовместимых продуктов.

При выборе блюд для нашего меню активное участие принимал константин цзю, а уж он разбирается в здоровом питании, как никто другой. знаменитый спортсмен любит и рекомендует корейскую кухню, так как она богата клетчаткой, антиоксидантами и пробиотиками,— важнейшими элементами для здорового функционирования организма.

Именно поэтому корейцы — одна из немногих наций, которой известен секрет долголетия. стоит также отметить, что в корее наименьшее количество людей, страдающих излишним весом.

А самое главное — корейские блюда очень вкусные, очень красивые и очень легко усваиваются..

Korean cuisine has recently gained popularity among people who want to keep slim and healthy, and there is a reason for this. korean food is based on the principle of food combining which stands for mixing the ingredients in the way that makes our digestion as quick and efficient as possible.

Our dearest friend and highly respected athlete, konstantin tszyu, has taken an active part in the process of choosing particular items from a variety of delicious korean dishes for our new menu. it is undoubtedly that he is a real expert in a healthy diet. famous boxer loves and recommends korean food because it is rich in cellulose, antioxidants and probiotics, which are vital elements for healthy functioning of the body.

This is why korean nation is one of the few who knows the secret of longevity. it is worth noting that southkorea is the country with the least number of people who are overweight.

All these said, the most important is that korean food is very delicious, beautiful and easy to digest.

Приятного аппетита!

Bon appetit!



반찬 Панчан

Banchan

Панчан — это сэт из разнообразных закусок, которые сервируются на стол перед основными блюдами и являются важной частью корейского застолья.

Панчан олицетворяет корейскую традицию делить еду с близкими людьми за столом, а также стимулирует аппетит и усиливает пищеварение, благодаря растительным ингредиентам и специям, входящим в состав этих деликатесных закусок.

Banchan is a set of complimentary side dishes which are served ahead of the main course and is an important part of Korean meal.

All banchan is shared amongst everyone at the table because Korean cuisine is true family-style. Thanks to the plant ingredients and spices in those flavorful side dishes, banchan stimulates appetite and improves digestion.

공기밥 Рис

Rice

Ни для кого не секрет, что для жителей восточной Азии рис полностью заменяет хлеб. В качестве комплимента к каждому супу подается рис на пару.

It is well known that East Asians eat rice instead of bread. We serve steamed rice with any soup as a compliment.



обратите внимание



рекомендуем

3

Корейская кухня





<p> 육개장 Юкедзян 1100 Yukgaejang 600 г Насыщенный острый говяжий бульон с крахмальной лапшой, папоротником, грибами Вешенками и зеленым луком. Благодаря травам, входящим в состав блюда, суп очень полезен; в нем много кальция и витамина А. Питательные вещества помогут истощенному организму обратиться к силе и энергии. Hot Soup with Beef, Egg, Mushrooms, Noodles and Vegetables</p>	<p> 김밥 Ким паб 600 Kimpub 220 г Традиционный корейский ролл с говядиной, крабовыми палочками и овощами.</p>
<p>김치찌개 Кимчитиге 890 Kimchi jjigae 550 г Суп с капустой Кимчи, с добавлением тонких кусочков свинины, тофу, крахмальной лапши и зелени. Кимчи богата пробиотиками, необходимыми для здорового пищеварения и хорошего иммунитета, укрепляет стенки сосудов и уменьшает уровень холестерина в крови. Суп станет настоящим спасением для людей, страдающих от похмелья! Hot Soup with Kimchi, Pork Slices, Tofu and Green Onions</p>	<p>짬뽕 Хемуль чампон 1550 Jjamppong 750 г Острый суп из свежих морепродуктов (осьминожки Чукуми, креветки, кальмары и мидии), с добавлением овощей и зелени. Морепродукты богаты белком и практически не содержат жиров. Благодаря сочетанию морепродуктов и овощей этот суп очень полезен для укрепления иммунитета, а также благотворно влияет на пищеварительную систему и обмен веществ в организме. Хемуль Чампон хорошо насыщает организм и при этом легко усваивается. Hot Soup with Noodles, Seafood Mix, Mushrooms and Vegetables</p>
<p> 갈비탕 Кальбитан 1250 Galbitang 600 г Суп на основе говяжьих ребрышек, редьки Дайкон, яиц, крахмальной лапши и зелени. Считается роскошью среди корейских блюд, так как готовится из дорогого вида мяса; традиционно подается на стол для особых торжеств, таких как свадьба. Бульон супа Кальбитан очень сытный и обогащенный витаминами и микроэлементами. Это прекрасное тонизирующее средство. Soup with Beef Ribs, Starch Noodles, Green Onions and Fried Egg</p>	<p>도가니탕 Тоганитан 1300 Toganitan 600 г Традиционный корейский суп на говяжьем бульоне с сухожилиями с добавлением женьшеня. Блюдо заряжает энергией и повышает выносливость, не говоря уже о том, что суп очень вкусный и питательный. Beef Tendons Soup with Ginseng</p>
<p>감자탕 Камдзятан 1200 Gamjatang 900 г Суп из свиных ребрышек с картофелем, пекинской капустой, зеленым луком и специями. Камдзятан стимулирует работу головного мозга, и его, как правило, едят в обед люди, которые много работают. Суп — просто объедение! Hot Pork Bone Soup with Potatoes, Green Cabbage Leaves, Scallions and Spices</p>	<p> 닭갈비 Так кальби 1600 Dak galbi 500 г Куриное филе, маринованное в перечной пасте Кочудян, обжаренное с капустой, морковью, репчатым луком, зеленью и рисовыми клецками. Одно из блюд, которые готовят, когда хотят произвести особое впечатление на гостей. Spicy Chicken Stir-Fry</p>
<p>매운탕 Квано меунтан 1980 Maeuntang 650 г Острый суп из палтуса с грибами Вешенками, редькой Дайкон, кабачками и зеленью. Филе палтуса содержит ценные жирные кислоты Омега-3, которые очень важны для здоровья сердца. Кваноментан — хороший источник протеина и в то же время не очень калорийный. Этот суп согреет Вас в любую непогоду, а его вкус несомненно не оставит Вас равнодушным. Halibut Soup with Daikon, Tofu, Bean Sprouts, Green Onions, Zucchini, Oyster Mushrooms</p>	<p> 돼지갈비 Теди кальби 1800 Dwaeji galbi 400 г Свиные ребрышки, маринованные в сладко-соевом соусе и обжаренные на гриле. Блюдо популярно за то, что нежное и сочное мясо тает во рту, а пикантный аромат маринада пробуждает аппетит. Grilled Pork Ribs</p>
	<p>양념 치양념 치 Ягнем чикин 1300 Yangnyeom chicken 400g Куриные крылышки, обжаренные во фритюре в остро-сладком соусе.</p>
	<p> 갈비 Ла кальби 3100 La galbi 400 г Нежные говяжьи ребрышки, маринованные в соевом соусе и обжаренные на гриле. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок и паста Тендян. Блюдо очень популярно и любимо корейцами за свой пикантный вкус. Очень ароматное, сочное и нежное мясо доставит Вам неповторимое удовольствие. Grilled Beef Ribs</p>





해물덮밥 Хемуль допаб

990

Dopab 300 г
Морепродукты тушеные с овощами и рисом. Благодаря сочетанию морепродуктов и овощей это блюдо способствует укреплению иммунитета, а также благотворно влияет на пищеварительную систему и обмен веществ в организме.
Stewed Seafood and Vegetables with Rice

회덮밥 Хе допаб

1800

Hedopab 450 г
Отварной рис, лосось, свежие овощи, ким. К блюду подаётся бульон на основе ростков сои и острый соус Чодян.
Steamed Rice with Salmon and Vegetables



제육 볶음 Чеюкпоккым

1950

Jaeyookbokkeum 500 г
Нежные кусочки свинины, обжаренные на воке с овощами, в остром соусе. Входящие в состав блюда овощи — морковь, капуста, репчатый лук и зелень — придают блюду нежный аромат. Деликатный вкус блюда доставит. Блюдо на 2 персоны.
Fried Pork Slices with Vegetables and Hot Sauce



잡채 Чапче

1800

Japchaе 500 г
Крахмальная лапша Танмен, обжаренные кусочки говядины, грибы Вешенки, древесные грибы с овощами, украшается яичным блинчиком. Блюдо любимо корейцами за изобилие полезных веществ. Лапша состоит из крахмала бобовых культур и содержит в себе витамины группы В. Блюдо на 2-3 персоны.
Starch Noodles with Sliced Beef and Vegetables

오징어볶음 Одинопоккым

1950

Ojingeobokkeum 500 г
Кальмары, обжаренные на воке с болгарским перцем, морковью, капустой, репчатым луком и зеленью в остром соусе. Это блюдо идеально подходит для тех, кто жаждет вкусной и острой еды.
Fried Calamari with Vegetables and Hot Sauce

비빔밥 Тольсот пибимпаб

990

Bibimbar 450 г
Отварной рис, обжаренные кусочки говядины, морковь, огурцы, ростки сои, папоротник, грибы, кабачки, яичного желтка, кунжутного масла и соус Кочудян.
Steamed Rice with Beef, Vegetables and Hot Sauce



족발 Чокпаль

2400

Jokbal 900 г
Отварная свиная рулька, томленная в ароматном соусе. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок, паста Тендьян и фирменный соус.
В этом ароматном блюде содержится очень важное для организма вещество — коллаген, который сохраняет красоту и здоровье кожи. Блюдо на 2 персоны
Braised Pig's Trotters

두부김치 Тубу кимчи

1700

Tabu kimchi 600 г
Нежные кусочки свинины, обжаренные с традиционной корейской капустой Кимчи. Подаются с кусочками тофу.
Блюдо прекрасно сочетается с корейской рисовой водкой Соджу.
Fried Pork Slices with Kimchi and Tofu



불고기 Пулькоги

1950

Bulgogi 300 г
Сочные кусочки маринованной говядины, обжаренные на воке с грибами Вешенками, зеленым луком и кунжутными семечками. Блюдо подается с листьями салата Санчу, чесноком и пастой Тендьян.
Korean Grilled Beef

순대 Сунде

1400

Sundae 250 г
Традиционная кровяная колбаса с добавлением свинины, стеклянной лапши и риса. Подается с соевым соусом.
Korean Blood Sausage

깜풍기 Курица «кампунги» в сладко-остром соусе

1150

Chicken "kampungi" in sweet and spicy sauce 450 г
Ломтики нежнейшего куриного мяса, обжаренные до хрустящей корочки воздушного кляра в кисло-сладком соусе



갈비 Ла кальби

La galbi 400 г
Нежные говяжьи ребрышки, маринованные в соевом соусе и обжаренные на гриле.

3100



обратите внимание



рекомендуем

5

Сезонное меню



Китайская кухня

Chinese cuisine

Китайская кухня удостоилась любви гурманов по всему миру по нескольким причинам. Это одна из древнейших кухонь мира. Она довольно сложная в приготовлении, экзотическая на вкус, в чём-то мистическая и поражающая своим разнообразием. Даже посвятив всю жизнь путешествию по Китаю, Вам не удастся попробовать абсолютно все существующие блюда.

В китайской кухне много разных направлений (как минимум восемь основных), и каждое из них отличается уникальностью и особым вкусом. Объединяющей характеристикой является то, что соусы и специи используются в изобилии для создания интенсивного сочетания вкуса и аромата.

Благодаря разнообразию, китайская кухня подойдёт для всех — и для любителей морепродуктов, и мясоедов, и вегетарианцев, и поклонников других диет.

В основе китайской кухни лежит ЭНЕРГИЯ, которая передаётся через названия блюд, через их цвет и форму, а также через легенду, связанную с конкретным блюдом.

В связи с этим многие блюда несут в себе определённый смысл; например, удачу, единство, воспоминание, добрые пожелания и т.д.

Китайцы считают, что первый кусок съедается глазами, поэтому для украшения блюд используются яркие, фигурно нарезанные овощи и декоративные травы, а блюда сервируют в особенно красивой посуде.

Китайский шеф-повар ресторана Лодка приглашает Вас попробовать уникальные блюда китайской кухни и получить незабываемые впечатления, окунувшись в таинственный мир китайских традиций.



Японская кухня

Japanese cuisine

Японская кухня уже давно завоевала репутацию одной из самых здоровых в мире, благодаря несравнимой продолжительности жизни японцев.

В сущности, японская кухня — это всего лишь простое приготовление продуктов высочайшего качества. Главным же принципом японской кухни является разнообразие и баланс. В этом и есть секрет любимой многими кухни.

Разнообразие и баланс достигаются через “правило пяти”:



- использование пяти цветов (чёрный, белый, красный, жёлтый, зелёный)
- пяти методов приготовления (сырое, на гриле, на пару, варение, жаренье)
- пяти вкусов (сладкий, острый, солёный, кислый, горький)

Хорошо сбалансированная японская еда является низкокалорийной, нежирной и в то же время питательной, так как японцы употребляют в основном ценные белки — рыбу и соевые бобы -, тем самым исключая вредные жиры и получая огромную пользу для сердца и головного мозга.

Именно ежедневное употребление разнообразных продуктов помогает организму бороться с токсинами, одновременно насыщая организм важными витаминами и микроэлементами, полезными бактериями, ферментами и антиоксидантами.

В сочетании с изысканной презентацией свежайшие и высочайшего качества ингредиенты превращаются в удивительно красивые и незабываемо вкусные блюда, которые являются неотъемлемой частью гастрономического путешествия на роскошной Лодке.



	Ребра свиные в соусе «Хун Шао» с Пак Чой Pork Ribs with Hong Shao Sauce and Bok Choy 400 g	1500
	Хрустящая перепелка со спаржей Crispy Quail and asparagus, 200 g	1800
	Говяжий желудок По-Сычуаньски Szechuan-Style Beef Tripe, 270 g	850
	Кусочки баранины в пряном соусе Sliced Lamb in Spicy Sauce, 300 g	1700
	Тансуюк Tangsuyuk, 400 g	1500
	Томленая свиная грудинка Slow Cooked Pork Belly, 400 g	1550
	Говяжий язык в соусе «Чимичурри» Beef Tongue with Chimichurri Sauce, 220 g	1790
	Хрустящие креветочные шарики Crispy Shrimp Balls, 150 g	850
	Хрустящая корюшка Crispy Smelt, 250 g	750
	Соте из баклажанов и копченого угря в кисло-сладком соусе Eggplant and Smoked Eel Sauté with Sweet and Sour Sauce, 230 g	1200



Аквариум raw bar

Устрицы (Новозеландская, средиземноморская) 1 шт Oysters (New Zealand, Mediterranean)	750
Камчатский краб 100 г King Crab	1350
Морские гребешки 100 г Scallop	500

Салаты salads

Авокадо кани салат 190 г kani-avocado salad	1900
Теплый салат с морепродуктами 260 г warm seafood salad	1800
Салат с крабом 280 г crab salad	2200
Сашими салат с лососем и тунцом 250 г salmon and tuna sashimi salad	1650
Салат из баклажанов 260 г eggplant salad with soy sauce	890
Салат из утки в сливовом соусе 135 г duck salad with plum sauce	950
Кайсо сарада 100/30 г mixed seaweed salad	500
Микс салат с маринованной говядиной 180 г Mixed Greens with Marinated Beef	1900
Цезарь с креветками 200 г Caesar with Shrimp	1300
Цыплёнок в миксе зелёных листьев с апельсином 200 г Mixed Greens with Chicken and Oranges	900
Баклажаны по-сычуаньски 250 г Sichuan-style eggplant	890
Салат с копченым угрем 190 г Smoked Eel Salad	990

Холодные закуски cold appetizers

Тар-тар из тунца с авокадо 135 г Tuna Tartar with Avocado	1400
Тар-тар из лосося в соево-горчичном соусе 145 г Salmon tar-tar in soy-mustard sauce 1200	1650
Вьетнамские роллы с крабом 170/10/40 г Vietnamese Crab Roll	1600
Вьетнамские роллы с креветкой 180/40/10 г Vietnamese Shrimp Roll	1200
Отварной говяжий язык в соево-чесночном соусе 180 г Boiled beef tongue in soy-garlic sauce	1700
ЭДАМАМЭ 100/30 г Edamame	500

Горячие закуски hot appetizers

Спринг роллы с крабом 130/40 г Crab Spring Rolls	1400
Гребешки в соусе XO 175 г Soft Scallop with XO Sauce	1900
Эби темпура 125/55/35 г Ebi Tempura	1050
Спринг роллы с уткой 130/40 г Duck Spring Rolls	790
Спринг роллы с овощами 130/40 г Vegetable Spring Rolls	890
Жареный рис с яйцом, мидиями и креветками 280 г Fried Rice with Egg, Mussels and Shrimp	950
Китайский жареный рис с говядиной 280 г Chinese Beef Fried Rice	950
Рис с овощами по-китайски 280 г Chinese-Style Vegetable Rice	750



обратите внимание



рекомендуем



Супы и дим самы





soups

Супы

Фирменный Суп 2800

«Фото Тиао Очанг» 250 г
Shanghai Xiao Long (с трепангом, акульими плавниками, гребешком и барбарисом)
Signature Pho Tai Chang Soup (sea cucumber, shark fin, scallop, barberries)

Суп с морепродуктами 3500

«Фан Чин» 700 г
(с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)
Seafood Fan Chin soup (crab, scallop, shrimp, glass noodles, coconut milk)

Том ям на кокосовом молоке с морепродуктами 1300

300 г
Seafood Tom Yum with Coconut Milk

Том ям на кокосовом молоке с креветками 1150

300 г
Shrimp Tom Yum with Coconut Milk

Вьетнамский суп Фо Бо 1700

с говядиной 500/60/120 г
Vietnamese Pho Bo with Beef

Суп удон с курицей 850

400 г
Udon soup with chicken

Суп карри с морепродуктами 1700

400 г
(ама эби, креветка, гребешок, кальмары, мидии)
Curry Seafood Soup (amaebi, shrimp, scallop, squid, mussels)

Суп из акульих плавников и мяса краба 3400

220 г
Shark Fin and Crab Meat Soup

Суп с кулачками крабов, рисом и яйцом 1950

350 г
Flavorful Crab Claw Soup with Rice and Egg

Китайский остро-кислый суп 750

300 г
Chinese Hot and Sour Soup

Мисо суп 450

300 г
(традиционный японский суп с водорослями, зелёным луком и тофу)
Miso Soup with Tofu and Green Onion

Суп с пельменями «Ван Тон» 750

(с курицей) 370 г
Chicken Wonton Soup

Традиционный суп Рамэн 1300

350 г
Traditional Ramen Soup

dim sum

Дим самы

Дим самы 950

с креветками и бамбуком 160/60 г
Shrimp and Bamboo Dim Sum

Дим самы с морепродуктами 130/60/50 г 990

Seafood Dim Sum

Дим самы с крабом 110/60/5 г 1150

Crab Dim Sum

Дим самы с говядиной на пару 120/60 г 790

Beef Dim Sum (steamed)

Жареные дим самы с говядиной 120/20 г 790

Beef Dim Sum (fried)

Дим самы с курицей 140/60 г 700

Chicken Dim Sum

Дим самы с овощами 120/60 г 600

Mixed Vegetable Dim Sum



Шанхай "Xiao Long Bao" 200 г 800

Shanghai Xiao Long Bao

Дим самы со свиной 280 г 650

Pork Dim Sum

Ассорти из дим самов 140/60 г 1100

(краб, креветка, морепродукты, говядина, курица, овощи)

Assorted Dim Sum

(crab, shrimp, seafood, beef, chicken, vegetable)



Большое ассорти дим самов 230 г 1300

(краб, креветка-бамбук, креветка лосось, морепродукты, овощи, говядина, баранина, курица, курица-шиитакэ)

Large Assorted Dim Sum

(crab, shrimp and bamboo, shrimp and salmon, seafood, vegetable, beef, lamb, chicken, chicken and shiitake mushroom)



обратите внимание



рекомендуем




Роллы и сашими





rolls
Роллы

Ролл от Шефа 210 г (ролл с угрем, крабом и авокадо) Chef's Special Roll (eel, crab, avocado)	1600
Аляска 210 г Alaska Roll	1900
Ролл с О-торо (брюшко тунца) 200 г Otoro Roll (tuna belly)	2500
Хамачи Абури маки 225 г Hamachi Aburi Maki	3250
Острый ролл с Аками и Торо 185 г Akami and Toro Spicy Roll	3000
 Горячий ролл с угрем 145 г Eel Hot Roll	850
Горячий ролл с крабом 155 г Crab Hot Roll	1450
Хэндролл с лососем 95 г Salmon Hand Roll	650
Хэндролл с угрем 95 г Eel Hand Roll	610
Хэндролл с о-торо (брюшко тунца) 95 г Otoro Hand Roll (tuna belly)	2100
Унаги маки (угорь) 210 г Unagi Maki (eel)	1400
Спайси унаги маки 200 г Spicy Unagi Maki	2650
Ролл «Лодка» (ролл с лососем и крабом) 200 г Lodka Roll (salmon and crab)	1400
Ясай маки (овощной) 150 г Yasai Maki (vegetable)	550
Авокадо маки 100 г Avocado Maki	450
Каппа маки (огурец) 100 г Kappa Maki (cucumber)	450
Сяке маки (лосось) 100 г Sake Maki (salmon)	650
Ролл с угрем 100 г Eel and Cucumber Roll	800

↑ Текка маки (тунец) 100 г Tekka Maki (tuna)	1600
Калифорния 200 г California Roll	1400
Острый ролл с крабом 200 г spicy Crab Roll	1950

sashimi
Сашими

Сашими Магуро Аками (спинка тунца) 45/40 г Maguro Akami (tuna back)	2650
Сашими Чу-торо (брюшко тунца) 45/40 г Chu-Toro (medium fatty tuna)	3700
Сашими О-торо (брюшко тунца) 45/40 г Otoro (tuna belly)	3600
 Сашими Хамачи (желтохвост) 45/40 г Hamachi (yellowtail)	2350
Сашими Сяке (лосось) 45/40 г Sake (salmon)	850
Сашими Унаги (копченый угорь) 45/45 г Unagi (smoked eel)	750
Сашими Эби (креветка) 45/40 г Ebi (shrimp)	750
Сашими Ама Эби (сладкая креветка) 45/40 г Amaebi (sweet shrimp)	1300
Сашими Кани (краб) 45/40 г Kani (crab meat)	1500
Сашими Нихон Тай (морская дорадо) 45/40 г Nihon Tai (sea dorado)	4500
Сашими Уни (икра морского ежа) 30/55 г Uni (sea urchin roe)	5500



Суши/Гунканы

sushi / gunkan

Эби (креветка) 24 г Ebi (shrimp) 240	240
Унаги (угорь) 24 г Unagi (eel) 210	250
Сяке (лосось) 24 г Sake (salmon) 250	290
Кани (мясо краба) 24 г Kani (crab meat) 360	380
Хамачи (желтохвост) 24 г Hamachi (yellowtail) 370	650
Магуро Аками (нежирное мясо тунца) 24 г Maguro Akami (lean tuna) 490	700
Ама Эби (сладкая креветка) 24 г Amaebi (sweet shrimp) 490	490
Чу-Торо (мясо тунца средней жирности) 24 г Chu-Toro (medium fatty tuna) 1100	1100
О-Торо (брюшко тунца) 24 г Otoro (tuna belly) 1100	1100
Караша Сяке (острый лосось) 30 г Karashi Sake (spicy salmon) 290	320
Караша Унаги (острый угорь) 30 г Karashi Unagi (spicy eel) 290	320
Тобико зелёная (икра летучей рыбы зелёная) 30 г Green Tobiko (flying fish roe, green) 270	300
Тобико оранжевая (икра летучей рыбы оранжевая) 30 г Orange Tobiko (flying fish roe, orange) 270	300
Икура (икра лосося) 30 г Ikura (salmon caviar) 300	400
Караша Кани (острое мясо краба) 30 г Karashi Kani (spicy crab meat) 400	450
Караша Магуро (острый тунец) 30 г Karashi Maguro (spicy tuna) 490	800

Уни (икра морского ежа) 30 г Uni (sea urchin roe) 2500	2500
Него Торро (мясо тунца с зелёным луком) 30 г Negitoro (tuna and green onion) 1100	1100

Морепродукты

seafood

Краб васаби 310 г Crab with Wasabi Sauce	4450
Осьминог на гриле 325 г Grilled octopus	4300
Тигровые креветки на гриле 350 г Grilled Royal Shrimp	3900
Трепанг в устричном соусе с пак чой 280 г Sea Cucumber with Oyster Sauce	7800
Лангуст по-янджуски 280 г Sea Cucumber with Oyster Sauce	7500
Сет из морепродуктов 1450/180/200 г (крабы, креветки, кальмары, морские гребешки, мидии с мини-спаржей, листья салата, 5 фирменных соусов) Seafood Plateau (crab, shrimp, squid, scallop and black mussels, with baby asparagus and lettuce, 5 specialty sauces)	13950
Моллюск Трубач в соусе ХО 200 г Whelk with XO Sauce	1800
Чили краб по-сингапурски 120/80/5 г Singapore-Style Chili Crab	4250
Лангуст на воке в соусе ХО 280 г Wok-Fried Spiny Lobster with XO Sauce	7600
Морепродукты в устричном соусе 110/170 г Seafood with Oyster Sauce	1850
Креветки в кисло-сладком соусе 250 г Sweet and Sour Shrimp 1300	1400
Креветки васаби 140 г Wasabi Prawns 1200	1300





seafood

Морепродукты

- ↑ Крабы в перечном соусе 120/80/5 г 4250
Crab with Pepper Sauce
- Мини-кальмары с овощами 2400
в чесночном соусе 250 г
Baby Squid With Garlic Sauce And Veggies



Суп с морепродуктами «Фан Чин» 700 г
(с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)

3500

fish entrees

Рыбные блюда



- Черная треска с грибами еринги 260 г 2300
Black Cod with Eringi Mushrooms
- Стерлядь по-пекински 700/400/300 г 13000
Peking-Style Sterlet
- Чилийский сибас 4950
в соусе «Са-Са» 140 г
Chilean Sea Bass with Sa-Sa Sauce
- Зеркальный карп 2750
в кисло-сладком соусе 850 г
Mirror Carp with Sweet-and-Sour Sauce
- Дорадо с Пак чой 400 г 1500
Dorado with bok choy
- Сибас в соусе из черных бобов 270 г 1950
Seabass in black bean sauce
- Дорадо с грибами 2550
в соевом соусе 110/120/80 г
Dorado with Oyster Mushrooms and Soy Sauce
- Сибас на пару 1800
с овощной стружкой и лаймом 350 г
Steamed Sea Bass with Shaved Vegetables and Lime
- Филе палтуса 1900
на гриле с пак чой 290/40 г
Grilled Halibut Filet with Bok Choy
- Стейк из лосося 3100
с овощами на тепане 200/135/100 г
Salmon Steak with Vegetable Teppanyaki



Роллы

Спайси унаги маки 200 г
Spicy Unagi Maki

2650

meat entrees

Мясные блюда

- Говядина на воке 1900
в устричном соусе 110/170 г
Wok-Fried Beef with Oyster Sauce
- Говяжья вырезка в соусе Терияки 3100
с мозговой косточкой 250/330 г
Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce and Marrow Bone
- Ягненок гриль в тайском соусе 270 г 3900
Grilled Lamb Chops with Thai Sauce
- Цыпленок в тайском стиле 425 г 1450
Thai-Style Chicken
- Кусочки курицы 1250
в кисло-сладкой глазури 250 г
Sweet and Sour Glazed Chicken Tenders
- Хрустящая утка по-сычуаньски 2000
280/130/50 г
Sichuan-Style Crispy Duck
- Нежные кусочки говядины 1950
в перечном соусе 110/170 г
Tender Sliced Beef with Pepper Sauce
- Говяжьи ребра 3800
в сливовом соусе 435 г
Beef Ribs with Plum Sauce
- Курица «Кумбао» 380 г 990
Chicken Cumbao
- Кобэ с соусом терияки 18000
(стейк из японской мраморной говядины с овощами на гриле в соусе Терияки)
Teriyaki Kobe Beef
- Сябу-сябу 150/675/92 г 19000
(традиционный японский суп с говядиной и овощами)
Shabu-Shabu (traditional Japanese soup with marbled beef and vegetables)



обратите внимание



рекомендуем

12

→ Вегетарианское меню и лапша



meat entrees

Мясные блюда

↑	Ножка молодого барашка с медово-розмариновой корочкой 1600 г (баранья ножка, томлёная в специях, с овощами-гриль) Honey and Rosemary Crusted Leg of Lamb (herb braised leg of lamb with grilled vegetables)	10900
	Говяжьи ребра в устрично-соевом соусе 450 г Beef Ribs With Oyster-Soy Sauce 2980	3800
⚓	Утка по-пекински Peking Duck 1 440/140/140/40 г 3950 0,5 220/60/70/40 г 1950	
	Тендерлоин Терияки 110/120/160 г Teriyaki Tenderloin 3200	
	Бараньи ребра 400 г Lamb ribs 2850	

noodles

Лапша

	Лапша по-сингапурски 300 г (стеклянная лапша с курицей и креветками) Singapore-Style Noodles	990
	Удон с морепродуктами 350 г Seafood Udon 1400	
⚓	Удон с говядиной в соевом соусе 270 г Beef Udon with tender sliced beef and soy sauce 990	
	Удон с овощами 280 г (пак чой, болгарский перец, ростки сои) Vegetable Udon 750	
	Удон с курицей и овощами в соевом соусе 280 г Chicken and Vegetable Udon with Soy Sauce 700	
	Рисовая лапша с креветками в остром соусе Rice Noodles with Shrimp and Spicy Sauce 270 г 950	
	Гречневая лапша «Яки Соба» с курицей 300 г Buckwheat noodles "Yaki Soba" with chicken 800	
	Яичная лапша с креветками 300 г Egg noodles with shrimp 950	

	Салат Авокадо кани салат kani-avocado salad 190 г	1900
--	---	------

vegetarian

Вегетарианское

	Овощи на воке 250 г Wok-Fried Vegetables 1100	
	Салат с мойши и пак чой 250 г Moyashi Salad with Bok Choy 850	
⚓	Овощной азиатский суп 350 г Asian Vegetable Soup 700	
↓	Брокколи с грибами муэр на воке 280 г Wok-Fried Broccoli with Black Fungus Mushroom 850	
↑	Фунчоза с овощами 220 г Vegetable Funchoza (Korean noodle salad) 650	
	Салат из «битых огурцов» 310 г Asian Smashed Cucumber Salad 820	
	Тофу по-Сычуаньски 400 г Sichuan Tofu 800	
	Пак чой с шиитаке на воке 250 г Wok-Fried Bok Choy with Shiitake 1300	



deserts

Десерты

	Десерт Павлова 150 г Pavlova Dessert	850		Чизкейк по-домашнему рецепту 200 г Home-Style Cheesecake	950
	Птичье молоко с манго-маракуйя на лимонном бисквите 100 г Pigeon's Milk Cake with Mango and Passion Fruit (white soufflé on lemon sponge cake with mango and passion fruit glaze)	670		Мусс «Лунная роса» 85 г Moon Dew Mousse	850
	Ореховый чизкейк 120 г (кешью, арахис, фундук, орех пекан) Mixed Nut Cheesecake (cashew, peanut, hazelnut, pecan)	750		Ананасы в карамели 150/40 г Caramel Pineapples	700
	Шоколадные Трюфели 30 г Chocolate Truffles	400		Кокосовая панакота с семенами чиа 150/75 г Coconut Panna Cotta with Chia Seeds	900
	Яблоки в карамели 140/40 г Caramel Apples	620		Ягодное ассорти 160 г Fresh Berries	1600
	Медовик 180 г Medovik Cake (honey cake)	800		Фруктовое ассорти 1370 г Fruit Platter	3300
	Яблочный штрудель 230 г Apple Strudel	1100		Мороженое 80 г ваниль, фисташка, шоколад, клубника Ice-Cream (vanilla, pistachio, chocolate, strawberry)	400
	Шоколадный флан 120/80/45 г Chocolate Flan Cake	990		Сорбет 80 г манго, лимон-лайм, клубника-малина, смородина Sorbet (mango, lemon and lime, strawberry and raspberry, black currant)	400
	Мусс «Белая Орхидея» 160 г White Orchid Mousse	1100		Варенье 100 г из ананаса, манго-киви, ягодное ассорти, черника, смородина Russian-Style Jam (pineapple, mango and kiwi, mixed berries, blueberry, black currant)	400
	Мильфей с ягодами 145/25 г Millefeuille with Berries	1150			



Чёрный чай
Чёрный чай с цедрой бергамота 500 мл

500



Кофе
Espresso Decaf 40 мл

290



Зелёный чай
Улун «Золотой цветок с молочным ароматом» 500 мл

500



Ягодно-фруктовый чай
Имбирь-маракуйя 500 мл

500



обратите внимание



рекомендуем

14

Чайная карта





black tea

Черный чай 500мл

-  Черный чай «Ассам» 500
Assam black tea 500
- Черный чай с цедрой бергамота 500
Black tea with bergamot zest
- Черный чай «Пуэр 1997 года» 500
Puerh, 1997 black tea


green tea

Зеленый чай 500мл

-  «Весна 4-х сезонов» 450
4 seasons spring green tea
-  Зеленый чай с жасмином 500
Jasmine green tea
- Улун «Золотой цветок с молочным ароматом» 500
Milk oolong tea
-  Улун «Женьшеневый» 500
Ginseng oolong tea

organic tea

Органический чай 500мл

-  Лесной кипрей 400
Forest willow-herb tea
- Альпийский 500
Alpine


berry and fruit tea

Ягодно-фруктовый 500мл

- Имбирный чай 500
Ginger tea
- Облепиховый чай 500
Sea buckthorn tea
- Транс-сибирский чай 500
trans-siberian tea
-  Ягодный чай 650
Berry tea
- Имбирь-маракуйя 500
Ginger-passion fruit tea
- Земляничный с ягодами 650
Strawberry tea with berries
- Черная смородина с мятой 550
Blackcurrant tea with mint
- Яблоко-имбирь-корица 500
Apple-ginger-cinnamon tea
- Брусничный 550
Cowberry tea

coffee

Кофе

- Ristretto 20 ml 290
- Espresso 40 ml 290
-  Espresso Decaf 40 ml 290
- Americano 120 ml 300
- Cappuccino 120 ml 350
- Latte Macchiato 200 ml 380
- Раф кофе 200 ml 400
- Flat White 120 ml 480
- Double Espresso 80 ml 460



Десерт
Шоколадные Трюфели
30 г

400



Десерт
Мусс «Белая Орхидея»
160 г

1100



обратите внимание



рекомендуем

15


Чай в гейзерном сифоне




Чай в гейзерном сифоне 500мл

tea syphon

<p> Черный чай «Лао ча» 1000 Lao cha black tea Черный чай с сильным выраженным «древесным» вкусом. В аромате присутствует легкая прелая нота. Обладает тонизирующим действием.</p>	<p>Шен пуэр CNNP 2014 г. со старых деревьев Бан Чжан 1700 метров 1000 2014 Old banzhang ancient tree green pu-erh tea cake Уникальный чай с многовековой историей, который обладает уникальным вкусом и ароматом, не свойственным чаям, выращенным даже неподалеку от поселения Лао. Особого внимания заслуживает тот факт, что листья собираются со старинных чайных деревьев, возраст которых может превышать несколько сотен лет. Это придает чаю оригинальные свойства – легкий горьковатый привкус, который постепенно становится все более сладким, а также легко узнаваемый аромат, который не спутаешь ни с каким другим.</p>
<p> Улун «Тегуанинь» 1000 Tieguanyin oolong tea Светлый чай, имеет насыщенный, с оттенком дорогой сигары, аромат. Обладает терпким, слегка сладковатым вкусом. Оказывает слегка бодрящее и, одновременно, создающее ощущение комфорта действие. Отлично сочетается с коньяком и часто очень нравится курильщикам.</p>	<p> Шен пуэр CNNP 2007 г. со старых деревьев Иу, регион Иу 1000 2007 CNNP Yiwu ancient tree green pu-erh tea cake (limited edition) Регион Иу - это самый известный чаепроизводящий регион в чайной промышленности Юннани. Горы Иу – это самые большие чайные горы из шести других известных чайных гор. Шен Пуэры с горы Иу отличаются особенно мягким и нежным вкусом, который свойственен только чаю с горы Иу.</p>
<p> Синий чай улун анчан 1000 Blue oolong tea Классический улун в сочетании с цветками клитории тройчатой (анчан) и лемонграссом. Обладает необычным цветом настоя, приятным ароматом и вкусом. Чай который удивляет!</p>	<p> Шу пуэр CNNP "Красная печать" 2008 1000 2008 Shu puer CNNP red print Классический выдержанный пуэр неизменного качества с особыми вкусовыми свойствами. Освежающий напиток темно-красного, насыщенного шоколадного цвета. В аромате Шу Пуэра присутствуют ноты ореха, кураги, чернослива и горького шоколада.</p>

	<p>Десерт Шоколадный флан 120/80/45 г</p>	990
---	--	------------

	<p>Десерт Яблоки в карамели 140/40 г</p>	620
---	---	------------



wine by glass

Вино по бокалам

sparkling wine
Игристые вина 125 мл

Prosecco Sensation 750

white wine

Белые вина 150 мл

Pinot Grigio / Cavit 660

Chardonnay Aves del Sur 600

River Delta Sauvignon Blanc 1140

red wine

Красные вина 150 мл

Chianti / Vita Rondone 750

Cabernet Sauvignon Aves del Sur 600

Malbec / Alta Vista 1050

champagne, sparkling wine

Шампанское, игристые вина 750 мл

Philippe Dechelle Brut 17000

Piper Heidsieck Brut 19900



Piper Heidsieck Rose Sauvage Brut 26000

Dom Perignon Vintage 2012 95000

Dom Perignon Rose Vintage 2008 135000

Cristal/Louis Roederer 2014 110000

Cristal Rose/Louis Roederer 2012 180000

Asti Festoso DOCG 4500

Cava Cuvee Noire, Brut, Mont Marcal 2021 4900

Cremant de Limoux Blason Rouge 2018 7900



Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG extra dry 5900

small volume

Малый объем

white wine

Белые вина 375 мл

Chablis / Jean-Marc Brocard 2022 5950

Gavi Etichetta Nera / La Scolca 2022 7700

red wine

Красные вина 375 мл

Chianti Rufina Nipozzano Riserva 2019 5100

Recioto della Valpolicella Classico/
Viviani sweet 500 мл 2013 16250

Brunello di Montalcino
Castelgiocondo 2015 10650



Oysters

Устрицы
(Новозеландская,
средиземноморская) 1 шт

750

white wine

Белые вина 750 мл

Франция France

Sauvignon de Seguin 4200
Bordeaux 2022

Riesling Fleischer 7500
Alsace 2021



Gewurztraminer, Cave de Ribeauville 7200
Alsace 2021

Chablis, Maison Alexandre 9500
Bourgogne 2022



обратите внимание



рекомендуем

17

Белые, розовые и красные вина



white wine

Белые вина 750 мл

↑ Chablis 1 er Cru Fourchaume, Maison Alexandre Bourgogne 2022 16500

Pouilly-Fuissé Jean Bouchard Bourgogne 2021 19900

Chassagne-Montrachet Domaine Marc Morey & Fils Bourgogne 2021 39500

Corton-Charlemagne Grand Cru, Alex Gambal Bourgogne 2017 72000

Muscadet Sevre & Maine, Sur Lie, Domaine Les Corbeilleres 2020 5600

⚓ Sancerre Blanc, Berthier Loie 2021 12000

Италия Italy

Soave Villa Pampini Veneto 2022 3800

Lugana, Cà dei Frati Lombardia 2022 9800

Chardonnay Lama di Toscana 2019 6500

🗺 Vermentino di Sardegna Marco Zanatta Sardegna 2022 5550

Sauvignon Blanc Tenuta del Morer Friuli 2022 5200

Tiefenbrunner Pinot Grigio Alto Adige 2021 6100

Gavi di Gavi Piona Piemonte 2021 6500

Gavi Etichetta Nera, La Scolca Piemonte 2022 12000

↓ Tiefenbrunner, Sauvignon Alto Adige 2021 7500



Salmon tar-tar

Тар-тар из лосося в соево-горчичном соусе 145 г

1650

↑ Другие страны Other Countries

Усадьба Дивноморское Шардоне Russia 2021 6900

Vinho Verde Casa De Vila Verde Portugal 2021 3950

⚓ Gruner Veltliner Wagram Austria 2022 6600

Chardonnay, Reserva, Aves del Sur Chile 2019 4600

Riesling Lackey Australia 2022 5750

Riesling Incline, Selbach-Oster Germany-Mosel 2021 5850

Grace Kosu, Yamanashi Japan 2018 7000

Chardonnay, Long Barn USA 2020 5500

River Delta Sauvignon Blanc New Zealand 2022 5700



Scallop

Морские гребешки 100 г

500

red wine

Красные вина 750 мл

Франция France

🗺 Douthe Grands Terroirs Bordeaux 2020 4100

Chateau de Seguin Bordeaux 2017 4500

Chateau Haut Brignot Bourdeaux 2017 7500

↓ Château Lagrange Bourdeaux 2015 7700



обратите внимание



рекомендуем

18

Красные вина






red wine
Красные вина 750 мл

↑	Chateau Giscours Grand Cru Bordeaux 2012	28000
	Chateau Margaux Grand Cru Bordeaux 2004/2007	195000
	Sancerre Rouge, Berthier Loire 2019	11900
	 Volnay, Jean Lefort Bourgogne 2017	21900
	Gevray-Chambertin, Jean Lefort Bourgogne 2020	29800
	Chambolle-Musigny, Antonin Rodet Bourgogne 2017	19000
	Clos Vougeot Grand Cru, Louis Jadot /F. Magnien Bourgogne 2008/2013	60000
	Италия Italy	
	Valpolicella Ripasso, Villa Molino Veneto 2020	7950
	Amarone della Valpolicella Classico, Viviani Veneto 2016	27500
Primitivo di Manduria Giravolta Puglia 2018	7400	
Tiefenbrunner Cabernet Sauvignon Alto Adige 2019	8400	
Barolo Tettimorra Piemonte 2019	21600	
Tenuta Montecchiesi Sangiovese Igt Toscana 2016	4600	
Chianti Colli Senesi Riserva Toscana 2015	6800	
Rosso di Montalcino, Visconti Toscana 2020	7900	
Brunello di Montalcino, Visconti Toscana 2017	16500	
Tignanello, Antinori Toscana 2018	36000	

↑	Sassicaia, Tenuta San Guido Toscana 2019	85000
	Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia Toscana 2018	78000
	Masseto, Tenuta dell'Ornellaia Toscana 2002	265000
	Другие страны Other Countries	
	Carménère Reserva Viu Manent 2022	4000
	Cabernet Sauvignon Reserva Viu Manent Chile 2022	3500
	Pinotage Giant's Castle South Africa 2022	3900
	Rua Pinot Noir New Zealand 2017	7900
	Malbec Alta Vista Terroir Selection Argentina 2019	8900
	Shiraz, Barossa Valley, Kilikanoon Australia 2021	7500
	 Zinfandel, Long Barn USA 2020	5600
	Almaviva/Concha y Tora & Baron Philippe de Rothschild Chile 2014	65000
	Усадьба Дивноморское Каберне СОВИНЫОН Russia 2020	6500

rose wine
Розовые вина 750 мл

↑	Vinho Verde Rose Ocean Buffet Portugal 2022	3900
↓	Sancerre Rose, Paul Thomas France 2022	11200

	Tuna Tartar with Avocado	1400
	Тар-тар из тунца с авокадо 135 г	





Саке Sake Соджу Soju

Umenishiki Ginjo Tuuno 150 / 250 ml	4800/8000
Hakushika Snow Beauty Nigori 300 ml	4300
JINRO Chamisul Original 360 ml	1700

Водка Vodka 50 ml

Alexander I	350
Schmidt Supreme	400
Organika Life	400
Beluga Classic	400
Чистые Росы	500
Spelta	800

Граппа Grappa 50 ml

Nonino Moscato di Nonino	850
Sassicaia	3250

Джин Gin 50 ml

Roku Japanese Craft Gin	850
Bombay Sapphire	650
Hendrick's	1380

Текила Tequila 50 ml

Alma de Agave Blanco	750
Alma de Agave Anejo	1200
Patron Silver	1600

Ром Rum 50 ml

Васоо 3 Y.O	480
Васоо 7 Y.O	650
UNHIQ XO	2250
Zacapa Centenario XO	3500

Виски купажированный

Blended Whisky 50 ml

Black Ram Bourbon Finish	380
Chivas Regal 12 Y.O	800
Chivas Regal 18 Y.O	1950
Bushmills	500
Jameson	600
Jack Daniels	650
Maker's Mark	890

Виски односолодовый

Single Malt Whisky 50 ml

Macallan 12 Y.O	2550
Macallan 18 Y.O	8800
Arlett Original	900
Aber Falls	650
Lagavulin 16 Y.O	3150
Glenlivet 12 Y.O. Excellence	1200
Glenmorangie Original, 10 Y.O	1000

Коньяк Cognac 50 ml

Martignac VS	1000
Martignac VSOP	1350
Martignac XO	3800
Romanov VSOP	900
Hennessy V.S.O.P	1600
Hennessy X.O	4200

Кальвадос Calvados 50 ml


Michel Huard XO	2700
-----------------	------

Сливовое вино Plum Wine 120 ml

Umenishiki Umeshu	990
-------------------	-----





<p>Порвейн Porto 50 ml</p> <p>Porto 10 ANOS. Quinta do Infantado 1050</p> <p>Вермут Vermouth 100 ml</p> <p>Martini Bianco 350</p> <p>Martini Extra Dry 350</p> <p>Martini Rosso 350</p> <p>Настойки Bitter 50 ml</p> <p>Fernet-Branca 450</p> <p> Absinth 400</p> <p>Jaegermeister 450</p> <p>Campari Bitter 350</p> <p>Aperol 400</p> <p>Ликёры Liqueur 50 ml</p> <p>Baileys 400</p> <p>Kahlua 400</p> <p>Limoncello 350</p> <p> Cointreau 400</p> <p>BOLS / Creme de Cassis, cherry brandy, peach 300</p> <p>Разливное пиво Draft Beer</p> <p>Estrella / Spain 300/500 мл 570/950</p> <p>Бутылочное пиво Bottled Beer</p> <p>Asahi 330 ml 700</p> <p>Lucky Buddha 330 ml 700</p> <p>Peroni Non-Alcohol 550</p> <p>Non-Alcohol / Italy 330 ml</p> <p>Минеральная вода Mineral Water</p> <p>Surgiva/Trentino 250/750 ml 420/730</p>	<p>San Benedetto/Veneto 250/750 ml 450/750</p> <p>Tassay Kz 750ml 480</p> <p>Tassay Premium Kz 750ml 720</p> <p>Газированные напитки Soft Drinks 250, 300, 330 ml</p> <p>Coca-Cola, Rich Cola, Jumbo Cola 320</p> <p>Coca-Cola Zero 320</p> <p>Rich Tonic, Jumbo Tonic 320</p> <p>Кофе Coffee</p> <p>Ristretto 20 ml 290</p> <p>Espresso 40 ml 290</p> <p> Espresso Decaf 40 ml 290</p> <p>Americano 120 ml 300</p> <p>Cappuccino 120 ml 350</p> <p>Latte Macchiato 200 ml 380</p> <p>Раф кофе 200 ml 400</p> <p>Flat White 120 ml 480</p> <p>Double Espresso 80 ml 460</p> <p>Соки Juice 200 ml</p> <p>Яблоко, Апельсин, Томат, Вишня 390</p> <p>Apple, orange, tomato, cherry</p> <p>Свежевыжатые соки Fresh Juice 300 ml</p> <p>Апельсиновый, Лимонный, Сок Грейпфрута 600</p> <p>Orange, lemon, grapefruit juice</p> <p>Яблоко Apple 500</p> <p>Томатный, Морковный, Сельдереевый 650/450</p> <p>Tomato, carrot, celery juice</p> <p>Ананасовый Pineapple 950</p> <p>Гранатовый Pomegranate 1800</p>
--	--





Алкобольные коктейли

Alcoholic cocktails

Чай Самурая 310 ml 780
Саке, жасминовый чай, имбирь, мед, ваниль

Янью 400 ml 2300
Виски, жасминовый чай, корица, апельсиновый сок, лимон

Васаби дайкири 90 ml 800
Ром, васаби, сахар, лайм



Фудзияма 225 ml 850
Водка, грейпфрут, маракуя, лайм, жасминовый чай

Глнтвейн Mulled wine 200 ml 900
Вино, яблоко, апельсин, специи

Мохито Mohito 350 ml 900
Ром, лайм, содовая, сахарный сироп

Мохито Клубничный 950
Mohito Strawberry 350 ml
Ром, клубника, содовая, клубничный сироп, мята, сахарный сироп



Ванесса Мэй Vanessa Mae 175 ml 1350
Сливовое вино, текила, маракуя, оранж битер

Сингапур слинг Singapore sling 325 ml 1000
Джин, черри-бренди, ангостура битер, апельсиновый сок, миндальный сироп, лимон

Бангкок сауэр Bangkok sour 125 ml 800
Ром, апельсин, маракуя, кунжут

Дайкири Daiquiri 150 ml 750
Ром, сок лайма, сахарный сироп

Пина Колада Pina Colada 550 ml 950
Ром, ананасовый сок, кокосовый сироп, тростниковый сахар, ананас



Куба Де Либре Cuba de Libre 150 ml 700
Ром, кола, лайм

Апероль-Шприц Aperol Spritz 350 ml 1100
Просекко, апероль, минеральная вода, лайм

Негрони Negroni 250 ml 800
Джин, кампари, мартини росссо, апельсина

Сайдкар Sidecar 120 ml 1700
Коньяк Francois de Martignac VS, ликер Bols Triple Sec, сок лимон



Демократ Democrat 250 ml 1100
Виски Black Ram, ликер Bols Peach, сироп медовый, сок лимон

Б-52 B-52 60 ml 800
Калуа, бейлис, куантро

Безалкогольные коктейли 350ml

Non-alcoholic cocktails

Тай микс Tai mix 450
Имбирь, лимонник, мед, лайм, газированная вода

Мохито Безалкогольный 450
Mohito Non Alcoholic
Мята, лайм, содовая, тростниковый сахар

Лимонад 500/1100
Lemonade 350ml/1000 ml
Маракуя, Малина, Личи,Тархун
Ягоды, сок лимона, сахарный сироп, содовая



Виски односолодовый
Arlett Original
50 ml

900



Джин
Bombay Sapphire
50 ml

650

