

## СЫРОЕ

Оливки и вяленые томаты	<b>390</b>
Сет из трех тапасов на багете (любые 3 на выбор)	<b>450</b>
· шпинат и артишок	
· анчоус, красная сальса и соус айоли	
· запеченный перец, вяленый томат и сальса верде	
· сыр бри и колбаски-чоризо	
· ростбиф	
· хумус и пряная свекла	
Хумус с домашними лепёшками	<b>490</b>
Паштет из куриной печени с карамели- зированной луком	<b>540</b>
Тарелка сыров	<b>580</b>
Буррата с томатами и сумахом	<b>640</b>
Тар-тар из говядины с каперсами и горчичным вареньем из болгарского перца	<b>620</b>
Салат с тунцом, маринованными перепелиными яйцами и вялеными помидорами черри	<b>630</b>
Севиче из креветок с личи и кукурузой	<b>640</b>
Салат с ростбифом и битыми огурцами	<b>680</b>

## НЕ СЫРОЕ

Аранчини с мясным рагу	<b>490</b>
Animal style fries (картошка с беконом, халапеньо и сырным соусом)	<b>520</b>
Запечённый баклажан с мисо-чили соусом с Maker's Mark и грибами муэр	<b>590</b>
Батат фри с пармезаном и соусом чили айоли	<b>640</b>
Хот-дог с релишем и булочкой бриошь	<b>630</b>
Запечённый камамбер на тосте с вареньем из смородины	<b>640</b>
Лепёшки с маринованной говядиной, сальсой и перечным соусом	<b>650</b>
Кебаб из говядины на лепешках с помидорами и айвой	<b>690</b>
Пастрами сэндвич	<b>840</b>
Стейк мясника с салатом из жареной кукурузы и пармезаном	<b>970</b>

## ДЕСЕРТ

Лимонный тарт	<b>390</b>
Яблочный чатни с краблом, мороженым и карамельным соусом	<b>420</b>
Шоколадный фондан с мороженым	<b>590</b>



Программа лояльности  
Shortlist Books&Spirits

**SHORTLIST**  
BOOKS & SPIRITS

## ВИНО

белое	125 мл	750 мл
<b>Atmosphere</b> Франция, Совиньон	<b>630</b>	<b>3780</b>
<b>Ernst Ludwig</b> Германия, Рислинг	<b>710</b>	<b>4260</b>
<b>Domaine La Font de Miratel Picpoul de Pinet</b> Франция, Пикпуль	<b>730</b>	<b>4380</b>
<b>Anima Osca Bianco</b> Италия, ТерреФалангина, Шардоне	<b>860</b>	<b>5160</b>
<b>Schloss Neuenburg</b> Германия, Пино Блан	<b>890</b>	<b>5340</b>
<b>Colubitskoe Estate</b> Россия, рислинг	<b>950</b>	<b>5600</b>
<b>Schmelzer's</b> Австрия, Грюнер Вельтлинер	<b>5940</b>	
<b>Huia</b> Новая Зеландия, Гевюрцтраминер	<b>6370</b>	
красное	125 мл	750 мл
<b>Cultus Organic</b> Испания, Темпранильо	<b>630</b>	<b>3780</b>
<b>KWV "Classic Collection"</b> ЮАР, Шираз	<b>630</b>	<b>3780</b>
<b>Paololeo</b> Италия, Негроамаро	<b>770</b>	<b>4620</b>
<b>Ernst Ludwig</b> Германия, Пино Нуар	<b>780</b>	<b>4680</b>
<b>Sepp Moser "Classic Style"</b> Австрия, Цвайгелт	<b>870</b>	<b>5220</b>
<b>Colle Maggio</b> Италия, Монтепульчано	<b>6130</b>	
<b>Boneshaker</b> США, Зинфандель	<b>6730</b>	
игристое	125 мл	750 мл
<b>Andre Renard</b> Франция, Брют	<b>610</b>	<b>3660</b>
<b>Codorniu Zero б/а</b> Испания, Айрен	<b>530</b>	<b>3180</b>
шампанское	750 мл	
<b>G.H.Mumm Grand Cordon Brut</b>	<b>9800</b>	
<b>G.H.Mumm Brut Le Rose</b>	<b>12000</b>	

## ГОРЯЧЕЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Американо	<b>250</b>
Ванильный раф	<b>320</b>
Флет уайт	<b>300</b>
Эспрессо	<b>200</b>
Какао	<b>300</b>
Капучино 180 мл	<b>270</b>
Капучино 300 мл	<b>320</b>
Латте	<b>320</b>
Чай красный / зелёный / гречишный	<b>450</b>

*В пятницу и субботу после 17:00 мы сможем приготовить только фильтр кофе (200 Р) и чай.*

## ХОЛОДНОЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Virgin Lemonade 150 мл	<b>250</b>
Raspberry lemonade 150 мл	<b>250</b>
Passion fruit lemonade 150 мл	<b>250</b>

## ПИВО

Heineken	<b>450</b>
Clausthaler n/a	<b>400</b>
Leffe	<b>450</b>