



РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

М Е Н Ю

lodka2012.ru

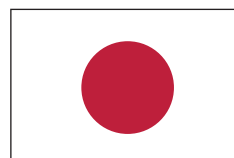
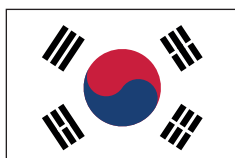


photo menu



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.





	육개장 Юкедзян 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 абсорбировать сил и энергии. Hot Soup with Beef, Egg, Mushrooms, Noodles and Vegetables	1500		김밥 Ким паб Kimpub 220 г Традиционный корейский ролл с говядиной, крабовыми палочками и овощами.	600
	김치찌개 Кимчитиге 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	890		짜뽕 Хемуль чампон 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	1600
	갈비탕 Кальбитан 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	1500		도가니탕 Тоганитан 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	1300
	감자탕 Камдзятан 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	1200		닭갈비 Так кальби 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	1750
	매운탕 Квано меунтан 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. Кваномонтан — 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	2500		돼지갈비 Теди кальби Dwaeji galbi 400 г Свинные 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	2100
				양념 치양념 치 Ягнем чикин Yangnyeom chicken 400г Куриные крылышки, обжаренные во фритюре в остро-сладком соусе.	1750
				갈비 Ла кальби La galbi 400 г Нежные говяжьи ребрышки, маринованные в соевом соусе и обжаренные на гриле. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок и паста Тендзян. Блюдо очень популярно и любимо корейцами за свой пикантный вкус. Очень ароматное, сочное и нежное мясо доставит Вам неповторимое удовольствие. Grilled Beef Ribs	3300





↑	해물덮밥 Хемуль допаб	990	↑	족발 Чокпаль	2700
	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			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	
	회덮밥 Хе допаб	1900		두부김치 Тубу кимчи	1700
	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			Tubu 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	
⚓	제육 볶음 Чеюкпокым	1950	⚓	불고기 Пулькоги	2250
	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			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	
⚓	잡채 Чапче	1800		순대 Сунде	1400
	Japchae 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			Sundae 250 г Традиционная кровяная колбаса с добавлением свинины, стеклянной лапши и риса. Подается с соевым соусом. Korean Blood Sausage	
	오징어볶음 Одинопокым	1950		깜풍기 Курица «кампунги» в сладко-остром соусе	1500
	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			Chicken "kampungi" in sweet and spicy sauce 450 г Ломтики нежнейшего куриного мяса, обжаренные до хрустящей корочки воздушного кляра в кисло-сладком соусе	
↓	비빔밥 Тольсот пибимпаб	990	↓	тансуюк	1850
	Bibimbap 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			Tangsuyuk, 400 g	





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.





РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

М Е Н Ю

lodka2012.ru

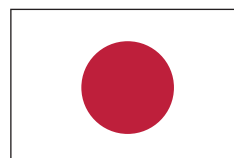
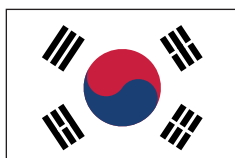


photo menu



фото меню





+7 (495) 152-30-88

Вс-Чт с 12:00 до 00:00

Пт-Сб с 12:00 до 02:00

lodka2012.ru

Аквариум raw bar

Устрицы (Новозеландская, средиземноморская) 1 шт Oysters (New Zealand, Mediterranean)	850
Камчатский краб 100 г King Crab	1750
Морские гребешки 100 г Scallop	800
Морской ёж 100 г Sea urchin	600

Салаты salads

Авокадо кани салат 190 г kani-avocado salad	2250
Теплый салат с морепродуктами 260 г warm seafood salad	2000
Салат с крабом 280 г crab salad	3190
Сашими салат с лососем и тунцом 250 г salmon and tuna sashimi salad	1950
Салат из баклажанов 260 г eggplant salad with soy sauce	920
Салат из утки в сливовом соусе 135 г duck salad with plum sauce	1300
Кайсо сарада 100/30 г mixed seaweed salad	600
Микс салат с маринованной говядиной 180 г Mixed Greens with Marinated Beef	2200
Цезарь с креветками 200 г Caesar with Shrimp	1500
Цыплёнок в миксе зелёных листьев с апельсином 200 г Mixed Greens with Chicken and Oranges	990
Баклажаны по-сычуаньски 250 г Sichuan-style eggplant	920
Салат с копченым угрем 190 г Smoked Eel Salad	1150
Каракатица в устрично-соевом соусе Cuttlefish in Oyster-and-Soy Sauce, 300 g	1750

Холодные закуски cold appetizers

Тар-тар из тунца с авокадо 135 г Tuna Tartar with Avocado	1600
Тар-тар из лосося в соево-горчичном соусе 145 г Salmon tar-tar in soy-mustard sauce 1200	2090
Вьетнамские роллы с крабом 170/10/40 г Vietnamese Crab Roll	1850
Вьетнамские роллы с креветкой 180/40/10 г Vietnamese Shrimp Roll	1300
Отварной говяжий язык в соево-чесночном соусе 180 г Boiled beef tongue in soy-garlic sauce	2850
ЭДАМАМЭ 100/30 г Edamame	1890

Горячие закуски hot appetizers

Спринг роллы с крабом 130/40 г Crab Spring Rolls	1800
Гребешки в соусе XO 175 г Soft Scallop with XO Sauce	2290
Эби темпура 125/55/35 г Ebi Tempura	1050
Спринг роллы с уткой 130/40 г Duck Spring Rolls	850
Спринг роллы с овощами 130/40 г Vegetable Spring Rolls	950
Жареный рис с яйцом, мидиями и креветками 280 г Fried Rice with Egg, Mussels and Shrimp	990
Китайский жареный рис с говядиной 280 г Chinese Beef Fried Rice	1200
Рис с овощами по-китайски 280 г Chinese-Style Vegetable Rice	800
Соте из баклажанов и копченого угря в кисло-сладком соусе Eggplant and Smoked Eel Sauté with Sweet and Sour Sauce, 230 g	1700



обратите внимание



рекомендуем



Супы и дим самы





+7 (495) 152-30-88

Вс-Чт с 12:00 до 00:00

Пт-Сб с 12:00 до 02:00

lodka2012.ru

soups

Супы

⚓	Фирменный Суп «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)	3700
	Суп с морепродуктами «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)	3950
	Том ям на кокосовом молоке с морепродуктами 300 г Seafood Tom Yum with Coconut Milk	1390
	Том ям на кокосовом молоке с креветками 300 г Shrimp Tom Yum with Coconut Milk	1200
⚓	Вьетнамский суп Фо Бо с говядиной 500/60/120 г Vietnamese Pho Bo with Beef	1900
	Суп удон с курицей 400 г Udon soup with chicken	990
	Суп карри с морепродуктами 400 г (ама эби, креветка, гребешок, кальмары, мидии) Curry Seafood Soup (amaebi, shrimp, scallop, squid, mussels)	1950
	Суп из акульих плавников и мяса краба 220 г Shark Fin and Crab Meat Soup	3500
	Суп с мясом краба, рисом и яйцом 350 г Flavorful Crab meat Soup with Rice and Egg	2450
⚓	Китайский остро-кислый суп 300 г Chinese Hot and Sour Soup	750
	Мисо суп 300 г (традиционный японский суп с водорослями, зелёным луком и тофу) Miso Soup with Tofu and Green Onion	500

↑	Суп с пельменями «Ван Тон» (с курицей) 370 г Chicken Wonton Soup	750
↓	Традиционный суп Рамэн 350 г Traditional Ramen Soup	1600

dim sum

Дим самы

↑	Дим самы с креветками и бамбуком 160/60 г Shrimp and Bamboo Dim Sum	990
	Дим самы с морепродуктами 130/60/50 г Seafood Dim Sum	1150
	Дим самы с крабом 110/60/5 г Crab Dim Sum	1300
	Дим самы с говядиной на пару 120/60 г Beef Dim Sum (steamed)	850
	Жареные дим самы с говядиной 120/20 г Beef Dim Sum (fried)	850
	Дим самы с курицей 140/60 г Chicken Dim Sum	750
	Дим самы с овощами 120/60 г Mixed Vegetable Dim Sum	660
⚓	Дим самы со свиной 280 г Pork Dim Sum	700
	Ассорти из дим самов 140/60 г (краб, креветка, морепродукты, говядина, курица, овощи) Assorted Dim Sum (crab, shrimp, seafood, beef, chicken, vegetable)	1200
⚓	Большое ассорти дим самов 230 г (краб, креветка-бамбук, креветка лосось, морепродукты, овощи, говядина, баранина, курица, курица-шиитаке) Large Assorted Dim Sum (crab, shrimp and bamboo, shrimp and salmon, seafood, vegetable, beef, lamb, chicken, chicken and shiitake mushroom)	1350



обратите внимание



рекомендуем



Роллы и сашими





+7 (495) 152-30-88

Вс-Чт с 12:00 до 00:00

Пт-Сб с 12:00 до 02:00

lodka2012.ru

Роллы

Ролл от Шефа 210 г (ролл с угрем, крабом и авокадо) Chef's Special Roll (eel, crab, avocado)	2100
Аляска 210 г Alaska Roll	2750
Ролл с О-торо (брюшко тунца) 200 г Otoro Roll (tuna belly)	2700
Хамачи Абури маки 225 г Hamachi Aburi Maki	3790
Горячий ролл с угрем 145 г Eel Hot Roll	990
Горячий ролл с крабом 155 г Crab Hot Roll	1790
Хэндролл с лососем 95 г Salmon Hand Roll	730
Хэндролл с угрем 95 г Eel Hand Roll	680
Хэндролл с о-торо (брюшко тунца) 95 г Otoro Hand Roll (tuna belly)	2400
Унаги маки (угорь) 210 г Unagi Maki (eel)	1800
Спайси унаги маки 200 г Spicy Unagi Maki	2900
Ролл «Лодка» (ролл с лососем и крабом) 200 г Lodka Roll (salmon and crab)	1950
Ясай маки (овощной) 150 г Yasai Maki (vegetable)	600
Авокадо маки 100 г Avocado Maki	490
Каппа маки (огурец) 100 г Kappa Maki (cucumber)	470
Сяке маки (лосось) 100 г Sake Maki (salmon)	770
Ролл с угрем 100 г Eel and Cucumber Roll	830

Текка маки (тунец) 100 г Tekka Maki (tuna)	1850
Калифорния 200 г California Roll	1800
Острый ролл с крабом 200 г spicy Crab Roll	2550

Сашими

Сашими Магуро Аками (спинка тунца) 45/40 г Maguro Akami (tuna back)	2790
Сашими Чу-торо (брюшко тунца) 45/40 г Chu-Toro (medium fatty tuna)	4100
Сашими О-торо (брюшко тунца) 45/40 г Otoro (tuna belly)	4000
Сашими Хамачи (желтохвост) 45/40 г Hamachi (yellowtail)	2520
Сашими Сяке (лосось) 45/40 г Sake (salmon)	990
Сашими Унаги (копченный угорь) 45/45 г Unagi (smoked eel)	850
Сашими Эби (креветка) 45/40 г Ebi (shrimp)	850
Сашими Ама Эби (сладкая креветка) 45/40 г Amaebi (sweet shrimp)	2840
Сашими Кани (краб) 45/40 г Kani (crab meat)	1890
Сашими Нихон Тай (морская дорадо) 45/40 г Nihon Tai (sea dorado)	4750
Сашими Уни (икра морского ежа) 30/55 г Uni (sea urchin roe)	6190



обратите внимание



рекомендуем

10

Суши и морепродукты



+7 (495) 152-30-88

Вт-Чт с 12:00 до 00:00

Пт-Сб с 12:00 до 02:00

lodka2012.ru

sushi / gunkan

Суши/Гунканы



Эби (креветка) 24 г
Ebi (shrimp) 240

250

Унаги (угорь) 24 г
Unagi (eel) 210

260

Сяке (лосось) 24 г
Sake (salmon) 250

320

Кани (мясо краба) 24 г
Kani (crab meat) 360

590

Хамачи (желтохвост) 24 г
Hamachi (yellowtail) 370

690

Магуро Аками
(нежирное мясо тунца) 24 г
Maguro Akami (lean tuna) 490

750

Ама Эби (сладкая креветка) 24 г
Amaebi (sweet shrimp) 490

950

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



Караши Сяке (острый лосось) 30 г
Karashi Sake (spicy salmon) 290

320

Караши 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

320

Тобико оранжевая (икра летучей
рыбы оранжевая) 30 г
Orange Tobiko (flying fish roe, orange) 270

320

Икура (икра лосося) 30 г
Ikura (salmon caviar) 300

430

Караши Кани
(острое мясо краба) 30 г
Karashi Kani (spicy crab meat) 400

600

Караши Магуро (острый тунец) 30 г
Karashi Maguro (spicy tuna) 490

890

Уни (икра морского ежа) 30 г
Uni (sea urchin roe) 2500

2600

Него Торро
(мясо тунца с зелёным луком) 30 г
Nego Torro (tuna and green onion) 1100

1290

seafood

Морепродукты

Краб васаби 310 г
Crab with Wasabi Sauce

7200



Осьминог на гриле 325 г
Grilled octopus

4750

Тигровые креветки на гриле 350 г
Grilled Royal Shrimp

5150

Трепанг в устричном соусе
с пак чой 280 г
Sea Cucumber with Oyster Sauce

8190

Лангуст по-янджуски 280 г
Sea Cucumber with Oyster Sauce

8950

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)

18000

Моллюск Трубочка в соусе XO 200 г
Whelk with XO Sauce

2990

Чили краб по-сингапурски 120/80/5 г
Singapore-Style Chili Crab

6900

Лангуст на воке в соусе XO 280 г
Wok-Fried Spiny Lobster with XO Sauce

8950



Морепродукты в устричном соусе
110/170 г
Seafood with Oyster Sauce

1990

Креветки в кисло-сладком соусе 250 г
Sweet and Sour Shrimp 1300

1490

Креветки васаби 140 г
Wasabi Prawns 1200

1390



обратите внимание



рекомендуем

11

Мясные и рыбные блюда



+7 (495) 152-30-88

Вс-Чт с 12:00 до 00:00

Пт-Сб с 12:00 до 02:00

lodka2012.ru

seafood

Морепродукты

↑ Крабы в перечном соусе 120/80/5 г Crab with Pepper Sauce	7000
Мини-кальмары с овощами в чесночном соусе 250 г Baby Squid With Garlic Sauce And Veggies	2850
Тигровые креветки в соусе «Красный Чимичури» 280 г Tiger Prawns with Chimichurri	2900



Белое вино
Gavi Etichetta Nera,
La Scolca
750 ml

15500



Красное вино
Tignanello,
Antinori
750 ml

47000

fish entrees

Рыбные блюда



Черная треска с грибами еринги 260 г Black Cod with Eringi Mushrooms	2300
Стерлядь по-пекински 700/400/300 г Peking-Style Sterlet	15500
Чилийский сибас в соусе «Са-Са» 140 г Chilean Sea Bass with Sa-Sa Sauce	5250
Зеркальный карп в кисло-сладком соусе 850 г Mirror Carp with Sweet-and-Sour Sauce	3250
Дорадо с Пак чой 400 г Dorado with bok choy	2100
Дорадо с грибами в соевом соусе 110/120/80 г Dorado with Oyster Mushrooms and Soy Sauce	3255
Сибас на пару с овощной стружкой и лаймом 350 г Steamed Sea Bass with Shaved Vegetables and Lime	1990
Филе палтуса на гриле с пак чой 290/40 г Grilled Halibut Filet with Bok Choy	2550
Стейк из лосося с овощами на тепане 200/135/100 г Salmon Steak with Vegetable Teppanyaki	4100

meat entrees

Мясные блюда



Говядина на воке в устричном соусе 110/170 г Wok-Fried Beef with Oyster Sauce	1950
Говяжья вырезка в соусе Терияки с мозговой косточкой 250/330 г Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce and Marrow Bone	3600
Ягненок гриль в тайском соусе 270 г Grilled Lamb Chops with Thai Sauce	4550
Цыпленок в тайском стиле 425 г Thai-Style Chicken	1800
Кусочки курицы в кисло-сладкой глазури 250 г Sweet and Sour Glazed Chicken Tenders	1600
Хрустящая утка по-сычуаньски 280/130/50 г Sichuan-Style Crispy Duck	2400
Нежные кусочки говядины в перечном соусе 110/170 г Tender Sliced Beef with Pepper Sauce	2100
Курица «Кумбао» 380 г Chicken Cumbao	1500
Кобэ с соусом терияки 110/150 г (стейк из японской мраморной говядины с овощами на гриле в соусе Терияки) Teriyaki Kobe Beef	19450

Вегетарианское меню и лапша



обратите внимание



рекомендуем

12



+7 (495) 152-30-88

Вт-Чт с 12:00 до 00:00

Пт-Сб с 12:00 до 02:00

lodka2012.ru

meat entrees

Мясные блюда

↑	Сябу-сябу 150/675/92 г (традиционный японский суп с говядиной и овощами) Shabu-Shabu (traditional Japanese soup)	20450
	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)	12400
⚓	Говяжьи ребра в устрично-соевом соусе 450 г Beef Ribs With Oyster-Soy Sauce	4400
	Утка по-пекински Peking Duck 1 440/140/140/40 г 0,5 220/60/70/40 г	4500 2250
	Тендерлоин Терияки 110/120/160 г Teriyaki Tenderloin	3850
	Бараньи ребра 400 г Lamb ribs	4050
	Ребра свиные в соусе «Хун Шао» с Пак Чой 400 г Pork Ribs with Hong Shao Sauce and Bok Choy	1900
	Говядина по-сычуаньски Szechuan Beef, 285 g	1950
	Стриплоин с соусом «Яки Нику» Striploin With Yakiniku Sauce, 260 g	3400

noodles

Лапша

Лапша по-сингапурски 300 г (стеклянная лапша с курицей и креветками) Singapore-Style Noodles	1040
Удон с морепродуктами 350 г Seafood Udon	1600
Удон с говядиной в соевом соусе 270 г Beef Udon with tender sliced beef and soy sauce	1390
Удон с овощами 280 г (пак чой, болгарский перец, ростки сои) Vegetable Udon	900
Удон с курицей и овощами в соевом соусе 280 г Chicken and Vegetable Udon with Soy Sauce	790
Рисовая лапша с креветками в остром соусе Rice Noodles with Shrimp and Spicy Sauce 270 г	1050
Гречневая лапша «Яки Соба» с курицей 300 г Buckwheat noodles "Yaki Soba" with chicken	900
Яичная лапша с креветками 300 г Egg noodles with shrimp	1100



Салат

Авокадо кани салат
kani-avocado salad 190 г

2250

vegetarian

Вегетарианское

↑	Овощи на воке 250 г Wok-Fried Vegetables	1600
	Салат с мояши и пак чой 250 г Moyashi Salad with Bok Choy	1200
⚓	Овощной азиатский суп 350 г Asian Vegetable Soup	900
↓	Брокколи с грибами муэр на воке 280 г Wok-Fried Broccoli with Black Fungus Mushroom	1300

↑	Фунчоза с овощами 220 г Vegetable Funchoza (Korean noodle salad)	900
	Салат из «битых огурцов» 310 г Asian Smashed Cucumber Salad 820	990
	Тофу по-Сычуаньски 400 г Sichuan Tofu	1300
	Пак чой с шиитаке на воке 250 г Wok-Fried Bok Choy with Shiitake	1750



обратите внимание



рекомендуем

13

Десерты





+7 (495) 152-30-88

Вс-Чт с 12:00 до 00:00

Пт-Сб с 12:00 до 02:00

lodka2012.ru

deserts

Десерты

	Десерт Павлова 150 г Pavlova Dessert	950		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	840
	Шоколадные Трюфели 30 г Chocolate Truffles	430		Кокосовая панакота с семенами чиа 150/75 г Coconut Panna Cotta with Chia Seeds	990
	Яблоки в карамели 140/40 г Caramel Apples	700		Ягодное ассорти 160 г Fresh Berries	1950
	Медовик 180 г Medovik Cake (honey cake)	840		Фруктовое ассорти 1370 г Fruit Platter	4500
	Яблочный штрудель 230 г Apple Strudel	1155		Мороженое 80 г ваниль, фисташка, шоколад, клубника Ice-Cream (vanilla, pistachio, chocolate, strawberry)	490
	Шоколадный флан 120/80/45 г Chocolate Flan Cake	1100		Сорбет 80 г манго, лимон-лайм, клубника-малина, смородина Sorbet (mango, lemon and lime, strawberry and raspberry, black currant)	490
	Мильфей с ягодами 145/25 г Millefeuille with Berries	1470		Варенье 100 г из ананаса, манго-киви, ягодное ассорти, черника, смородина Russian-Style Jam	490
	Париж-Брест 150 г Paris-Brest	1100		Моти 74 г Russian-Style Jam	600
⚓	Чизкейк по-домашнему рецепту 200 г Home-Style Cheesecake	1365			



Чёрный чай
Чёрный чай с цедрой
бергамота 500 мл

600



Кофе
Espresso Decaf
40 мл

320



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

600



Ягодно-фруктовый чай
Имбирь-маракуйя
500 мл

600



обратите внимание



рекомендуем

14

Чайная карта





+7 (495) 152-30-88

Вс-Чт с 12:00 до 00:00

Пт-Сб с 12:00 до 02:00

lodka2012.ru

black tea

Черный чай 500мл

	Черный чай «Ассам» Assam black tea	600
⚓	Черный чай с цедрой бергамота Black tea with bergamot zest	600
	Черный чай «Пуэр 1997 года» Puerh, 1997 black tea	600

green tea

Зеленый чай 500мл

	«Весна 4-х сезонов» 4 seasons spring green tea	550
⚓	Зеленый чай с жасмином Jasmine green tea	600
	Улун «Золотой цветок с молочным ароматом» Milk oolong tea	600
⚓	Улун «Женьшеневый» Ginseng oolong tea	600

organic tea

Органический чай 500мл

⚓	Лесной кипрей Forest willow-herb tea	500
	Альпийский Alpine	600

berry and fruit tea

Ягодно-фруктовый 500мл

	Имбирный чай Ginger tea	600
	Облепиховый чай Sea buckthorn tea	600
	Транс-сибирский чай trans-siberian tea	600
⚓	Ягодный чай Berry tea	750
	Имбирь-маракуйя Ginger-passion fruit tea	600
	Земляничный с ягодами Strawberry tea with berries	750
	Черная смородина с мятой Blackcurrant tea with mint	650
	Яблоко-имбирь-корица Apple-ginger-cinnamon tea	600
	Брусничный Cowberry tea	650

coffee

Кофе

	Ristretto 20 ml	320
	Espresso 40 ml	320
⚓	Espresso Decaf 40 ml	320
	Americano 120 ml	320
	Cappuccino 120 ml	400
	Latte Macchiato 200 ml	450
	Раф кофе 200 ml	400
	Flat White 120 ml	500
	Double Espresso 80 ml	520



Десерт
Шоколадные Трюфели
30 г

430



Десерт
Мусс «Лунная роса»
85 г

850



обратите внимание



рекомендуем

15

Чай в гейзерном сифоне





tea syphon

Чай в гейзерном сифоне 500мл

	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.		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.
	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.		 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.
	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!		
	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.		



Десерт

Шоколадный флан
120/80/45 г

1100



Десерт

Яблоки в карамели
140/40 г

700



обратите внимание



рекомендуем

16



Вино по бокалам

wine by glass

Игристые вина 125 мл

Prosecco Sensation 950

Белые вина 150 мл

Pinot Grigio / Cavit 800
Riesling Elgin Sutherland 1200
Chardonnay Aves del Sur 650
Oymori Sauvignon Blanc 1400

Красные вина 150 мл

Chianti / Vita Rondone 960
Cabernet Sauvignon Aves del Sur 650
Malbec / Alta Vista 1100

Малый объем

small volume

Белые вина 375 мл

Chablis / Jean-Marc Brocard 2023 7900
Gavi Etichetta Nera / La Scolca 2023 8700

Красные вина 375 мл

Chianti Rufina Nipozzano Riserva 2021 7000
Recioto della Valpolicella Classico/ Viviani sweet 500 мл 2013 16500
Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2019 13800

Шампанское, игристые вина 750 мл

champagne, sparkling wine

Jacques Defrance Brut Tradition 21000
Piper Heidsieck Brut 24000
Piper Heidsieck Rose Sauvage Brut 29000
Dom Perignon Vintage 2013 125000
Dom Perignon Rose Vintage 2008 155000
Cremant de Limoux Blason Rouge 8200
Cremant de Bordeaux Brut Rose 2021 8500
Asti Sensation DOCG 5500
Cava Brut Guarda Cuvee Noir 2021 5900
Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG extra dry 7500



Oysters

Устрицы
(Новозеландская,
средиземноморская) 1 шт

850

Белые вина 750 мл

white wine

Франция France

Sauvignon de Seguin Bordeaux 2022 5000

Riesling Fleischer Alsace 2022 7800

Gewurztraminer, Cave de Ribeauville Alsace 2021 12000

Chablis, Begue Mathiot Bourgogne 2023 11500



обратите внимание



рекомендуем

17

Белые, розовые и красные вина



+7 (495) 152-30-88

ВИННАЯ КАРТА

lodka2012.ru

Белые вина white wine 750 мл

↑	Chablis 1 er Cru Vosgros, Begue Mathiot Bourgogne 2023	17500
	Pouilly-Fuissé Jean Bouchard Bourgogne 2020	21500
	Chassagne-Montrachet Patrick Miolane/ Bourgogne 2023	47000
	Puligny-Montrachet 1 er Cru Hameau de Blagny Bourgogne 2022	59900
	Sancerre Blanc, Paul Thomas Loie 2023	15700
⚓	Италия Italy	
	Soave De Angeli Indomitus Veneto 2022	4400
	Lugana, Cà dei Frati Lombardia 2023	11500
	Chardonnay Trentino, Cavit Bottega Alto Adige 2023	7500
	Vermentino di Sardegna Marco Zanatta Sardegna 2023	5950
⚓	Sauvignon Blanc Tenuta del Morer Friuli 2023	8500
	Pinot Grigio Antonutti Tramont Friuli 2023	7400
	Gavi Tenute Neirano Piemonte 2023	8000
	Gavi Etichetta Nera, La Scolca Piemonte 2023	15500
↓	Tiefenbrunner, Sauvignon Alto Adige 2023	11500



Salmon tar-tar

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

2090

Другие страны Other Countries

Усадьба Дивноморское Шардоне Russia 2022	8000
Vinho Verde Ocean Buffet Branco Portugal 2023	4700
⚓ Gruner Veltliner Wagram Austria 2023	8000
Chardonnay, Reserva, Aves del Sur Chile 2023	4600
Riesling Lackey /Australia 2023	6800
Riesling Trocken Germany 2023	7200
Sauvignon Blanc Giant's Castle South Africa 2022	5500
Chardonnay, Long Barn USA 2023	7700
Oymori Sauvignon Blanc New Zealand 2023	7000



Scallop

Морские гребешки 100 г

800

Красные вина red wine 750 мл

Франция France

⚓ Douthe Grands Terroirs Bordeaux 2022	6000
Chateau de Seguin Bordeaux 2017	5800
Chateau La Croix de Chereau Bourdeaux 2017	7000
Chateau Lagrange Lussac Bourdeaux 2020	9500



обратите внимание



рекомендуем

18

Красные вина



red wine
Красные вина 750 мл

↑	Chateau Giscours Grand Cru Bordeaux 2012	32000
	Chateau Pichon Longueville Baron Grand Cru Bordeaux 2019	125000
	Sancerre Rouge, Jean-Marie Reverdy Loire 2019	15500
⚓	Volnay, Alex Gambal Bourgogne 2020	32000
	Gevray-Chambertin, Jean Lefort Bourgogne 2020	37000
	Chambolle-Musigny, Taupenot-Merme Bourgogne 2020	57000
	Clos Vougeot Grand Cru, F. Magnien Bourgogne 2013	65000
	Италия Italy	
	Valpolicella Ripasso, Cantine Lenotti Veneto 2020	8000
	Amarone della Valpolicella Classico, Viviani Veneto 2018	25000
	Primitivo Luccarelli Puglia 2023	6500
	Cabernet Sauvignon Settesoli Rondone Sicilia 2022	5000
	Barolo Vite Colte Piemonte 2018	21500
	Tenuta Montecchiesi Sangiovese Igt Toscana 2016	5700
	Chianti Colli Senesi Riserva Toscana 2015	8300
	Rosso di Montalcino, Visconti Toscana 2020	8300
	Brunello di Montalcino, Visconti Toscana 2017	17000
↓	Tignanello, Antinori Toscana 2018	47000

↑	Nero d'Avola, Il Faro Sicilia 2022	4000
	Sassicaia, Tenuta San Guido Toscana 2021	135000
	Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia Toscana 2016	125000
	Masseto, Tenuta dell'Ornellaia Toscana 2002	280000

Другие страны Other Countries

	Carménère Reserva Viu Manent 2022	4700
	Cabernet Sauvignon Reserva Viu Manent Chile 2022	4700
	Pinotage Giant's Castle South Africa 2022	5500
	Malbec Alta Vista Premium Argentina 2022	9900
	Shiraz, Kavel's Flock Barossa Valley Kilikanoon Australia 2021	8000
	Zinfandel, Long Barn USA 2022	8000
	Pinot Noir Long Barn USA 2022	8000
	Almaviva/Concha y Tora & Baron Philippe de Rothschild Chile 2014	75000
↓	Усадьба Дивноморское Каберне Совиньон Russia 2022	9000

rose wine
Розовые вина 750 мл

↑	Vinho Verde Rose Ocean Buffet Portugal 2023	4400
↓	Sancerre Rose, Paul Thomas France 2022	12000



обратите внимание



рекомендуем



Саке Sake Соджу Soju

Umenishiki Ginjo Tuuno 150 / 250 ml 5700/9500

Hakushika Snow Beauty Nigori 300 ml 5300

JINRO Chamisul Original 360 ml 1700

Водка Vodka 50 ml

Organika Life 400

Beluga Classic 500

Чистые Росы 550

Spelta 800

Граппа Grappa 50 ml

Nonino Moscato di Nonino 1300

Nonino Riserva Antica Cuvee 1800

Джин Gin 50 ml

Roku Japanese Craft Gin 1100

Bombay Sapphire 950

Hendrick's 1450

Текила Tequila 50 ml

Alma de Agave Blanco 950

Alma de Agave Anejo 1400

Patron Silver 1700

Ром Rum 50 ml

Bacoo 3 Y.O 550

Bacoo 7 Y.O 750

UNHIQ XO 2700

Zacapa Centenario XO 2900

Виски купажированный

Blended Whisky 50 ml

Black Ram Bourbon Finish 450

Chivas Regal 12 Y.O 900

Chivas Regal 18 Y.O 2200

Bushmills 600

Jameson 700

Jack Daniels 750

Maker's Mark 950

Виски односолодовый

Single Malt Whisky 50 ml

Macallan 12 Y.O 2800

Macallan 18 Y.O 10500

Arlett Original 950

Aber Falls 650

Lagavulin 16 Y.O 3800

Glenlivet 12 Y.O. Excellence 1300

Glenmorangie Original, 10 Y.O 1100

Коньяк Cognac 50 ml

Martignac VS 1050

Martignac VSOP 1450

Martignac XO 3950

Romanov VSOP 900

Hennessy V.S.O.P 1700

Hennessy X.O 4500

Кальвадос Calvados 50 ml

Michel Huard XO 2800

Сливовое вино Plum Wine 120 ml

Umenishiki Umesu 1700





+7 (495) 152-30-88

Б А Р

lodka2012.ru

Портвейн Porto 50 ml

Porto 10 ANOS. Quinta do Infantado 1200

Вермут Vermouth 100 ml

Martini Bianco 400

Martini Extra Dry 400

Martini Rosso 400

Настойки Bitter 50 ml

Fernet-Branca 600

Jaegermeister 600

Campari Bitter 600

Aperol 600

Ликёры Liqueur 50 ml

Baileys 550

Kahlua 550

Limoncello 500

Cointreau 550

BOLS / Creme de Cassis, cherry brandy, peach 400

Разливное пиво Draft Beer

Coedo Ruri / Japan 300/500 мл 930/1550

Бутылочное пиво Bottled Beer

Asahi 330 ml 800

Tsingtao 330 ml 700

Claustahler Non-Alcohol 650
Non-Alcohol / Italy 330 ml

Минеральная вода Mineral Water

Surgiva/Trentino 250/750 ml 480/880

Tassay Kz 750ml 580

Tassay Premium Kz 750ml 720

Газированные напитки Soft Drinks 250, 300, 330 ml

Coca-Cola, Rich Cola, Jumbo Cola 380

Coca-Cola Zero 380

Rich Tonic, Jumbo Tonic 380

Соки Juice 200 ml

Яблоко, Апельсин, Томат, Вишня 420
Apple, orange, tomato, cherry

Морс клюквенный 300/900
Cranberry juice 300/1000ml

Свежевыжатые соки Fresh Juice 300 ml

Апельсиновый, Лимонный, Сок Грейпфрута 700
Orange, lemon, grapefruit juice

Яблоко Apple 650

Томатный, Морковный, Сельдереевый 750/450
Tomato, carrot, celery juice

Ананасовый Pineapple 1200

Гранатовый Pomegranate 2100



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

3950



Спайси унаги маки 200 г
Spicy Unagi Maki

2900



обратите внимание



рекомендуем

21

Коктейли





+7 (495) 152-30-88

КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

lodka2012.ru

Алкобольные коктейли

Alcoholic cocktails

Чай Самурая 310 ml 950

Саке, жасминовый чай, имбирь, мед, ваниль

Янью 400 ml 2500

Виски, жасминовый чай, корица, апельсиновый сок, лимон

Васаби дайкири 90 ml 900

Ром, васаби, сахар, лайм



Фудзияма 225 ml 1050

Водка, грейпфрут, маракуя, лайм, жасминовый чай

Глнтвейн Mulled wine 200 ml 1200

Вино, яблоко, апельсин, специи

Мохито Mohito 350 ml 1000

Ром, лайм, содовая, сахарный сироп

Мохито Клубничный 1100

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



Ванесса Мэй Vanessa Mae 175 ml 1550

Сливовое вино, текила, маракуя, апельс битек

Сингапур слинг Singapore sling 325 ml 1200

Джин, черри-бренди, ангостура битек, апельсиновый сок, миндальный сироп, лимон

Бангкок сауэр Bangkok sour 125 ml 1000

Ром, апельсин, маракуя, кунжут

Дайкири Daiquiri 150 ml 950

Ром, сок лайма, сахарный сироп

Пина Колада Pina Colada 550 ml 1200

Ром, ананасовый сок, кокосовый сироп, тростниковый сахар, ананас



Куба Де Либре Cuba de Libre 150 ml 900

Ром, кола, лайм

Апероль-Шприц Aperol Spritz 350 ml 1400

Просекко, апероль, минеральная вода, лайм

Негрони Negroni 250 ml 1000

Джин, кампари, мартини rosso, апельсина

Сайдкар Sidecar 120 ml 1900

Коньяк Francois de Martignac VS, ликер Bols Triple Sec, сок лимон



Демократ Democrat 250 ml 1300

Виски Black Ram, ликер Bols Peach, сироп медовый, сок лимон

Б-52 B-52 60 ml 950

Калуа, бейлис, куантро

Безалкогольные коктейли 350ml

Non-alcoholic cocktails

Тай микс Tai mix 600

Имбирь, лимонник, мед, лайм, газированная вода

Мохито Безалкогольный 600

Mohito Non Alcoholic
Мята, лайм, содовая, тростниковый сахар

Лимонад 550/1200

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



Виски односолодовый

Arlett Original

50 ml

950



Джин

Bombay Sapphire

50 ml

950



обратите внимание



рекомендуем

22