

АППЕРЕТИВЫ (50 мл.)

Мартини «Бьянко»

150 ₽

Martini Bianco

Мартини «Розато»

150 ₽

Martini Rosato

ВОДКА (50 мл.)

Абсолют

210 ₽

Русский стандарт

110 ₽

Норд стандарт

80 ₽

ТЕКИЛА (50 мл.)

Сауза Бьянка, Мексика

270 ₽

Sauza Bianco

Сауза Голд, Мексика

280 ₽

Sauza Gold

ВИСКИ (50 мл.)

Джонни Уокер Ред Лейбл

250 ₽

Johnni Walker Red Label

Джонни Уокер Блэк Лейбл

450 ₽

Johnni Walker Black Label

Чивас Ригал 12 лет

450 ₽

Chivas Regal 12 years old

ТЕННЕСИ ВИСКИ (50 мл.)

Джек Дениэлс

340 ₽

Jack Daniel's

РОМ (50 мл.)

Баккарди Супериор

250 ₽

Baccardi Superior

Баккарди Блэк

260 ₽

Baccardi Black

КОНЬЯК 50 (мл.)

Старый Кенигсберг 4

170 ₽

Бастион (5лет)

190 ₽

Хеннеси V.S./Hennessy V.S.

470 ₽

Хеннеси V.S.O.P./Hennessy

750 ₽



Тофу	40 ₽	Осьминог	70 ₽
Моллюск	110 ₽	Лосось twice	85 ₽
Угорь	70 ₽	Тобико васаби	115 ₽
Кальмар	70 ₽	Тобико	115 ₽
Тунец	80 ₽	Тобико с перепелиным яйцом	140 ₽
Желтохвост	70 ₽	Авокадо	45 ₽
Лосось	60 ₽	Крабовое мясо	115 ₽
Окунь	60 ₽	Курочка	55 ₽
Водоросли	85 ₽		
Гребешок	70 ₽		
Копченый лосось	65 ₽		
Тигровая креветка	70 ₽		
Сладкая креветка	75 ₽		
Красная икра	105 ₽		
Омлет	40 ₽		



Лосось twice



Тобико васаби



Угорь



Лосось



Тигровая креветка

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

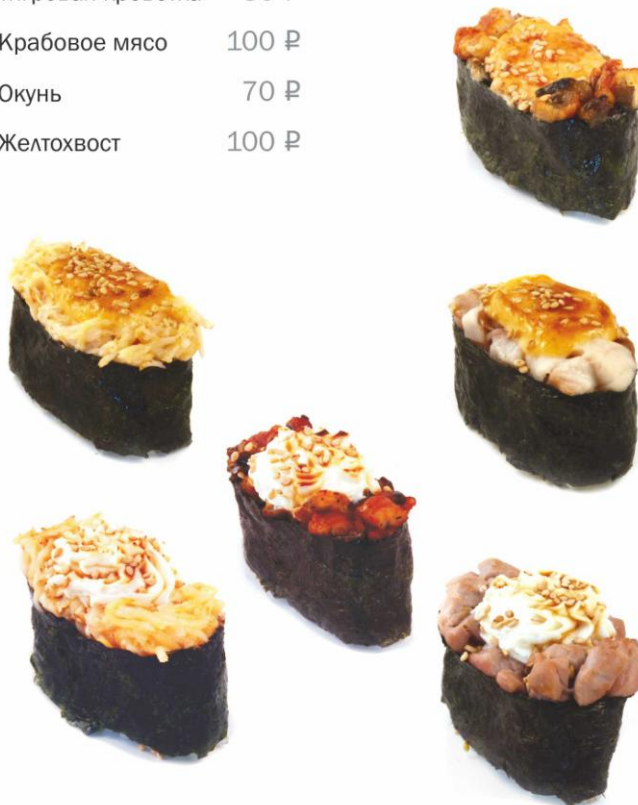
ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ

pro•SUSHI

Гребешок	85 ₽	Тигровая креветка	80 ₽
Угорь	80 ₽	Крабовое мясо	100 ₽
Лосось	70 ₽	Окунь	70 ₽
Тунец	95 ₽	Желтохвост	100 ₽
Мидии	65 ₽		

ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ С ФИЛАДЕЛЬФИЕЙ

Гребешок	100 ₽
Угорь	100 ₽
Лосось	85 ₽
Тунец	115 ₽
Тигровая креветка	100 ₽
Крабовое мясо	115 ₽
Окунь	85 ₽
Желтохвост	110 ₽
Мидии	70 ₽



Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

ОСТРЫЕ СУШИ

pro•SUSHI

Тунец	90 ₽	Окунь	70 ₽
Угорь	75 ₽	Лосось	70 ₽
Желтохвост	100 ₽	Кальмар	80 ₽
Тигровая креветка	80 ₽	Осьминог	80 ₽
Крабовое мясо	100 ₽	Гребешок	75 ₽
Мидии	65 ₽		

ОСТРЫЕ СУШИ С ФИЛАДЕЛЬФИЕЙ

Тунец	115 ₽	Осьминог	100 ₽
Угорь	100 ₽	Гребешок	95 ₽
Желтохвост	110 ₽	Мидии	70 ₽
Тигровая креветка	100 ₽		
Крабовое мясо	115 ₽		
Окунь	85 ₽		
Лосось	85 ₽		
Кальмар	95 ₽		



Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Угорь	360/590 ₽
Тунец	360/590 ₽
Омлет	150/250 ₽
Тигровая креветка	270/435 ₽
Сладкая креветка	260/425 ₽
Моллюск	460/700₽
Лосось	240/400₽
Гребешок	305/460 ₽
Желтохвост	420/650 ₽
Окунь	210/340 ₽
Кальмар	260/390 ₽
Крабовое мясо	610/950 ₽
Осьминог	290/470 ₽
Копченый лосось	320/540 ₽

ЦЕНА ЗА 3 И 5 КУСОЧКОВ.



Кальмар



Лосось



Омлет



Окунь



Тигровая креветка



Тунец



Угорь



Моллюск

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Pro-sushi Big

870 ₽

(суши: лосось, гребешок, тунец, угорь, красная икра, осьминог, кальмар, острый лосось, острый тунец, острый окунь, ролл Salmon)



Pro-sushi small

510 ₽

(суши: лосось, окунь, осьминог, сладкая креветка, гребешок, ролл с тунцом)

Salmon Set

Salmon Set

510 ₽

(суши по 2 штуки: лосось, острый лосось, запеченный лосось, ролл с лососем)



Запеченный Set

Запеченный Set

860 ₽

(запеченные суши: окунь, краб, угорь, тигровая креветка, тунец, лосось, желтохвост, гребешок, запеченный ролл 1/2)



Family Set

Family Set

1630 ₽

(суши по 2 штуки: тунец, угорь, лосось, запеченный лосось, запеченный угорь, запеченный краб, запеченная креветка, острый лосось, острый угорь, ролл Калифорния 1/2, ролл Калифорния-тобико 1/2)



Вегетарианский Set

Вегетарианский Set

400 ₽

(суши: авокадо, тофу, водоросли, ролл «Айсберг»)

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

ОВОЩНЫЕ РОЛЛЫ

pro•SUSHI

Овощной ролл без риса

170 ₽

(огурец, авокадо, паприка, томат, тофу, лолла-росса)

Овощной ролл

170 ₽

(огурец, авокадо, паприка, томат, лолла-росса)

Ролл с огурцом

70 ₽

Ролл с авокадо и огурцом

140 ₽

Ролл с авокадо

110 ₽

Ролл Айсберг

260 ₽

(салат айсберг, чука салат, ореховый соус, шиитаки, авокадо, огурец)



Овощной ролл без риса



Ролл с авокадо и огурцом



Ролл с авокадо

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Ролл с лососем

170 ₽

Ролл Salmon

250 ₽

(лосось, авокадо, огурец)

Ролл Манхеттен

490 ₽

(краб, гребешок, окунь, соус масаго)

Ролл Сырный краб

390 ₽

(краб, сыр моцарелла, икра масаго)

Ролл Атакама

450 ₽

(острый тунец, сыр филадельфия, авокадо, огурец)

Ролл Футомаки

290 ₽

(краб, омлет, шиитаки, авокадо, марин. овощи)

Ролл с угрем

280 ₽

Ролл с тунцом

250 ₽

Ролл Калифорния

300 ₽

(краб, авокадо, огурец)

Ролл Калифорния тобико

440 ₽

(краб, икра тобико, авокадо, огурец)

Ролл Калифорния



Ролл Калифорния тобико



Ролл с угрем



Ролл с лососем

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Ролл Сырный угорь

330 ₽

(темпура: угорь, сыр моцарелла, кинза)

Ролл Фуджияма

550 ₽

(лосось, острый краб, огурец)

Ролл 4 сезона

510 ₽

(краб, икра тобико - 3 вида, авокадо, огурец)

Ролл Санкт-Петербург

500 ₽

(краб, икра тобико, авокадо, огурец)

Ролл Нагано

610 ₽

(краб, тунец, лосось, желтохвост, осьминог, окунь, тигровая креветка)

Ролл с крабом и креветкой

430 ₽

(краб, тигровая креветка)

Ролл Нагойя с крабом

570 ₽

(краб, угорь, авокадо, огурец)

Ролл Нагойя

450 ₽

(лосось, угорь, авокадо, огурец)



Ролл Нагойя с крабом



Ролл с крабом и креветкой



Ролл Нагано



Ролл
4 сезона

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Филадельфия с копченым лососем

(копченый лосось, сыр филадельфия, авокадо, огурец)

460 ₽

Ролл Филадельфия

(лосось, сыр филадельфия, авокадо, огурец)

460 ₽

Ролл Зеленая река

(угорь, авокадо, огурец)

300 ₽

Ролл Флорида

(краб, икра тобико, сыр филадельфия, лосось, угорь)

480 ₽

Ролл Бонсай

(тунец, лосось, окунь, икра тобико, авокадо, огурец)

590 ₽

Ролл Годай

(темпура: лосось, угорь, тунец, сыр филадельфия)

400 ₽

Ролл Buzzi

(лосось, угорь, сыр филадельфия)

350 ₽

Чиз-ролл

(копченый лосось, сыр филадельфия, кинза)

310 ₽

Ролл Мама Mia

(угорь, краб, сыр филадельфия, сыр моцарелла, авокадо, огурец)

360 ₽

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.



Ролл Филадельфия



Ролл Зеленая река



Ролл Годай

Ролл Мираж

(угорь, сыр филадельфия, авокадо, огурец)

500 ₽

Запеченный ролл

(лосось, гребешок, краб, соус спайси)

510 ₽

Ролл Дракон

(краб, угорь, авокадо, огурец)

650 ₽

Ролл с желтохвостом

(желтохвост, лук порей)

350 ₽

Ролл Аляска

(лосось, икра тобики, авокадо, огурец)

410 ₽

Ролл Новый русский

(копченый лосось, омлет, авокадо, огурец)

330 ₽

Ролл с креветкой темпура

(тигровая креветка, соус масаго, авокадо, огурец)

290 ₽



Запеченный ролл



Ролл Аляска



Ролл с креветкой темпура

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

ОСТРЫЕ РОЛЛЫ

pro•SUSHI

Ролл с острым угрем

290 ₽

Ролл с острым крабом

340 ₽

Ролл с острым гребешком

270 ₽

Ролл с острым осьминогом

300 ₽

Ролл с острым тунцом

270 ₽

Ролл с острой креветкой

260 ₽

Ролл с острым лососем

250 ₽

Ролл с острым желтохвостом

360 ₽

Ролл с острой креветкой



Ролл с острым лососем



РУЧНЫЕ РОЛЛЫ

Ручной ролл с угрем

230 ₽

Ручной ролл с тунцом

270 ₽

Ручной ролл с лососем

200 ₽

Ручной ролл калифорния

240 ₽

Ручной ролл с лососем и овощами

270 ₽

Ролл с острым крабом



Ручной ролл калифорния

Ручной ролл с лососем и овощами

Ручной ролл с тунцом

Ручной ролл с угрем

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Сливочный суп с угрём

280 ₽

(рыбный бульон, угорь, сливки, рис, водоросли)

Сливочный суп с угрём ½

180 ₽

(рыбный бульон, угорь, сливки, рис, водоросли)

Томатный суп «Гаспачо»

350 ₽

(томаты, томатный сок, крабовое мясо, соус песто, огурец, специи)

Кимчи суп

90 ₽

(мисо бульон, яйцо, тофу, острые специи)

Суп с мини-морепродуктами

250 ₽

(рыбный бульон, яйцо, салатные креветки, салатные мидии, кальмар, острые специи)

Куриный бульон с лапшой, яйцом и зеленью

250 ₽

Суп с утиной грудкой

250 ₽

(утинная грудка, гречневая лапша, овощи)

Мисо суп

70 ₽

(мисо бульон, тофу, водоросли, грибы намеко)



Сливочный суп с угрем



Томатный суп «Гаспачо»



Кимчи суп



Суп с утиной грудкой

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Клер суп

230 ₽

(рыбный бульон, лосось, гребешок,
тигровая креветка, водоросли)

Детский суп из курочки

135 ₽

(куриная грудка, детская лапша, овощи)

Крабовый суп

350 ₽

(рыбный бульон, крабовое мясо, яйцо, рис)

Сливочный суп с лососем

235 ₽

(лосось, рыбный бульон, сливки, рис)

Рисовый суп с лососем

180 ₽

(лосось, рыбный бульон, рис)

Харчо

300 ₽

(традиционный грузинский суп
с зеленью и специями)

Суп из белых грибов с перловкой

250 ₽

(наваристый суп подается со сметаной)

Тайский суп

300 ₽

(кура, тигровые креветки, кокосовое молоко,
паста том ям)



Крабовый суп



Суп Харчо



Суп из белых грибов с перловкой

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Домашний салат

170 ₽

(томаты, красный лук, кинза, тыквенные семечки.
Заправляется по вашему вкусу
маслом или сметаной)



*Домашний
салат*

Салат Pro-Sushi с крабовым мясом

550 ₽

(рис, краб, огурцы, авокадо, яблоко, икра тобико)

Салат из водорослей с ореховым соусом

260 ₽

(чука салат, ореховый соус, кунжут)

Салат с копченым лососем

280 ₽

(копченый лосось, черри, огурец,
апельсины, микс-салат)



*Салат Pro-Sushi
с крабовым мясом*

«Капрезе»

390 ₽

(томаты с моцареллой и соусом песто)



«Капрезе»

Салат из морепродуктов

660 ₽

(осьминог, кальмар, гребешок,
тигровые креветки, огурцы, черри, маслины,
салат айсберг, соус дрессинг)

Теплый салат с угрем

500 ₽

(угорь, кура, омлет, огурец, авокадо,
салат айсберг, майонез)

*Теплый салат
с угрем*



Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Салат морской коктейль

290 ₽

Цезарь с креветками

470 ₽

(тигровые креветки, черри, гренки, сыр пармезан, салат ромейн, соус цезарь)

Цезарь с курой

340 ₽

(кура, черри, гренки, сыр пармезан, салат ромейн, соус цезарь)

Греческий салат

260 ₽

(сыр фета, тофу, салат айсберг, лук красный, огурец, паприка, маслины, черри, бальзамический уксус, оливковое масло, специи)

Салат с рукколой, креветками и пармезаном

410 ₽

(тигровые креветки, сыр пармезан, черри, салат руккола, салат айсберг, кедровые орешки, оливковое масло)

Овощной салат с грядки

250 ₽

(микс-салат, редис, черри, огурец. Заправляется по вашему вкусу оливковым маслом или дрессингом)

Салат с куриной печенью

270 ₽

(куриная печень, огурец, томат, шампиньоны, сыр пармезан, микс-салат)

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.



Цезарь с курой



Греческий салат



Салат с рукколой, креветками и пармезаном

Рис с грибами

145 ₽

(Рис, шампиньоны, соевый соус)

Рис с овощами

140 ₽

(рис, паприка, баклажаны, цукини, морковь, соевый соус)

Рис с овощами курицей и яйцом

220 ₽

(кура, рис, яйцо, овощи)

Рис с морепродуктами

480 ₽

(рис, гребешок, осьминог, кальмар, тигровые креветки, овощи)



Рис с овощами и яйцом



Рис с морепродуктами

ПАСТА

Тагلياتелли с томатами и базиликом

350 ₽

Спагетти «Карбонара»

370 ₽

Паста «Болоньез»

350 ₽

Папарделли с гребешками и белыми грибами

450 ₽

Феттучини с копченым лососем

370 ₽



Спагетти «Карбонара»



Тагلياتелли с томатами и базиликом

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Гречневая лапша с овощами

250 ₽

(гречневая лапша, паприка, баклажаны, цукини, морковь, соус терияки)



Гречневая лапша с овощами

Гречневая лапша со свининой

280 ₽

(гречневая лапша, свинина, овощи, соус терияки)



Гречневая лапша со свининой

Гречневая лапша с говядиной

380 ₽

(гречневая лапша, говядина, овощи, соус терияки)

Японская лапша с белыми грибами

360 ₽

(рисовая лапша, белые грибы, соус терияки)



Японская лапша с белыми грибами

Японская лапша с грибами и лососем

365 ₽

(рисовая лапша, грибы шиитаки, лосось, соус терияки)

Лапша удон с морепродуктами

550 ₽

(лапша удон, лосось, гребешок, кальмар, тигровые креветки, мидии гигант-киви, овощи, соус терияки)



Лапша удон с морепродуктами

Лапша удон с говядиной

410 ₽

(лапша удон, говядина, овощи, соус терияки)

Лапша удон с курой

260 ₽

(лапша удон, кура, овощи, соус терияки)

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Сырная тарелка	450 ₽
4 вида сыра, виноград, мед, миндаль	
Карпаччо из телятины	410 ₽
Тар-тар из лосося	400 ₽
(лосось, огурец, черри, красная икра, соус понзу)	
Драники со сметаной	190 ₽
Драники с соусом из белых грибов	230 ₽
Мидии гигант-киви на гриле (3 шт.)	240 ₽
Мидии гигант-киви на гриле (5 шт.)	360 ₽
Мидии гигант-киви и креветки на гриле под сыром пармезан (3 шт.)	300 ₽
Мидии гигант-киви и креветки на гриле под сыром пармезан (5 шт.)	450 ₽
Гребешки в чесночном соусе	370 ₽
Шашлычок из курицы (2 шт.)	230 ₽
Шашлычок из лосося (2 шт.)	350 ₽
Шашлычок из креветок	360 ₽
Шашлычки из куриной печени (2 шт.)	180 ₽
Запеченные баклажаны с томатами под сыром моцарелла	230 ₽

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.



Тар-тар
из лосося



Мидии
на гриле



Шашлычок из креветок

ПЕЛЬМЕНИ И ХИНКАЛИ pro•SUSHI

Пельмени и хинкали подаются со сметаной, соусом «Мацони» или острым соусом «Гёдза» на выбор гостя

Пельмени ручной лепки со свиной	260 ₽
Пельмени ручной лепки с говядиной	270 ₽
Пельмени ручной лепки с креветками	300 ₽
Хинкали ручной лепки	420 ₽

(грузинские пельмени с сочным мясным фаршем и зеленью)



Хинкали

Пельмени в ассортименте



ГАРНИРЫ

Фасоль зеленая	80 ₽	Овощи на гриле	160 ₽
Картофельное пюре	100 ₽	(баклажан, паприка, цукини, черри)	
Картофель Айдахо	150 ₽	Лапша удон	80 ₽
Рис отварной	60 ₽	Лапша гречневая	80 ₽

Шампиньоны жареные 100 ₽

ТОПИНГИ

Васаби	35 ₽	Перепелиное яйцо	35 ₽	Дайкон	40 ₽
Имбирь	35 ₽	Хлебная корзина	60 ₽	Соус «Мацони»	60 ₽
Мед	40 ₽			Сметана	30 ₽

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Каре ягненка с томатным соусом

900 ₽

(каре ягненка с нежным томатным соусом подается с овощами, приготовленными на гриле)

Свинина гриль на кости

420 ₽

(свинина на косточке подается с овощами, приготовленными на гриле)

Стейк из говядины

550 ₽

(стейк из говядины с соусом демиглас подается с овощами, приготовленными на гриле)

Стейк из лосося гриль

510 ₽

(стейк из лосося подается с овощами, приготовленными на гриле)

Стейк из тунца

690 ₽

ГОРЯЧЕЕ/МЯСО

Курочка в апельсиновом соусе

330 ₽

(кура обжаривается в апельсиновом соусе, подается с апельсинами и салатом айсберг)

Утиное филе со сливовым соусом

600 ₽

(утиное филе со сливовым соусом подается с овощами, приготовленными на гриле)
Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Каре ягненка с томатным соусом



Свинина гриль на кости



Курочка в апельсиновом соусе



Утиное филе со сливовым соусом

Говядина Stroganoff

380 ₽

Свинина в имбирном соусе

350 ₽

Телятина в шпинатном соусе

520 ₽

ГОРЯЧЕЕ/РЫБА

Дорадо с итальянскими травами на гриле

500 ₽

Креветки темпура

360 ₽

Угорь на рисе

600 ₽

Стейк из лосося

510 ₽

(стейк из лосося обжаривается в соусе терияки,
подается с рисом)

Домашние рыбные котлетки

320 ₽

Филе трески под нежной шубкой

300 ₽



Говядина Stroganoff



Телятина в шпинатном соусе



Угорь на рисе

Стейк
из лосося

Креветки темпура

Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Фруктовый салат	190 ₽
Панакота	260 ₽
Мороженое в ассортименте	160 ₽
Чиз-кейк в ассортименте	160 ₽
Тирамису	180 ₽
Бананы темпура с мороженым	200 ₽
Марципановый рулет классический	330 ₽
Марципановый рулет с лесными ягодами	330 ₽
Пельмени с персиками со сливочным соусом	210 ₽
Вареники с вишней	210 ₽
Яблочный штрудель с мороженым	220 ₽
Вишневый штрудель с мороженым	220 ₽

Вареники с вишней



Тирамису



Панакота



Марципановый рулет



Каждое блюдо готовится индивидуально. Время приготовления уточняйте у официанта.

Пепси-Кола, Меринда, 7Ап (250 мл.)

95 ₽

(Pepsi-Cola, Merinda, 7Up)

Norda Water Italy (250 мл.)

115 ₽

(Норда, Италия Вода газ./ не газ.)

Val di Meti ICEBERG Italy (750 мл.)

250 ₽

(Вал ди Мети АЙСБЕРГ, Италия вода газ./не газ.)

ЧАЙ

Чай в ассортименте (чайник)

190 ₽

Холодный черный чай с мятой

70 ₽

Холодный зеленый чай с лаймом

70 ₽

СОКИ (250 мл.)

Сок в ассортименте 80 ₽

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ
СОКИ (250 мл.)

Апельсин 200 ₽

Грейпфрут 200 ₽

Яблоко 200 ₽

Морковь 200 ₽

Киви 200 ₽

Ананас 300 ₽

КОФЕ

Кофе
Эспрессо

100 ₽

Кофе
Американо

100 ₽

Латте

200 ₽

Сливки (20 мл.)

20 ₽

Капучино

150 ₽

Молоко (20 мл.)

20 ₽



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ **pro•SUSHI**

Арбузный коктейль	170 ₽
Домашний лимонад (500 мл.)	90 ₽
Домашний лимонад (1000 мл.)	160 ₽
Домашний морс (250 мл.)	80 ₽
Коктейль Pro-Sushi (250 мл.)	230 ₽
(свежевыжатый яблочный сок, мятный сироп, лед, мята)	
Солнечный день (250 мл.)	180 ₽
(персик, киви, лимон, сок персиковый)	
Клубничная поляна (250 мл.)	210 ₽
(клубника, персик, клюква, сок ананасовый)	
Молочный коктейль (250 мл.)	170 ₽
Мохито	170 ₽
(содовая, сахарный сироп, свежая мята, лайм)	
Пина колада	170 ₽
(ананасовый сок, кокосовый сироп, сливочное мороженое)	



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

pro•SUSHI

Мохито

300 ₽

(белый ром, содовая, сахарный сироп, свежая мята, лайм)

Пина колада

300 ₽

(белый ром, ананасовый сок, кокосовый сироп, сливочное мороженое)

Космополитен

220 ₽

(водка, куантро, лимонный сок, клюквенный сок)

Текила санрайз

250 ₽

(текила, гренадин, апельсиновый сок)

Маргарита

310 ₽

(текила, куантро, сок лайма)

Cuba libre

240 ₽

(белый ром, кока-кола, лайм)

Long island

320 ₽

(белый ром, джин, водка, текила, куантро, кока-кола)

Секс на пляже

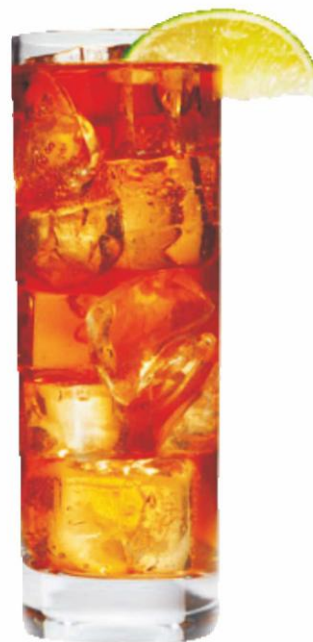
210 ₽

(водка, персиковый ликер, апельсиновый сок, клюквенный сок)

Кровавая мери

160 ₽

(водка, табаско, томатный сок, лимонный сок,)



ПИВО РАЗЛИВНОЕ (300 мл./500 мл.)

Домашнее пиво «Pro-Sushi» 110/130 ₽

Домашнее пиво «Pro-Sushi» (красное) 110/130 ₽

Наше пиво сварено по европейской технологии на специально приготовленной воде. Для заказов на дом пиво подается в литровых бутылках.

ПИВО РАЗЛИВНОЕ (1000 мл.) 260 ₽

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Heineken светлое (330 мл.) 150 ₽

Edelweiss нефiltroванное (500 мл.) 200 ₽

Krusovice imperial светлое (330 мл.) 250 ₽

Krusovice cerne темное (330 мл.) 250 ₽

Bucler non alcohol (330 мл.) 190 ₽



ВИНА ПО БОКАЛАМ (150 мл.)

БЕЛЫЕ ВИНА

Домашнее вино

Милламан. Шардоне. Чили

Millaman. Chardonnay, Chile, 2012

Надария Инсоля Терре. Сицилия ИГП. Италия

Nadaria Insolia, Sicilia IGP, Italy, 2012

Шато дю Корне Бордо. Франция

Chateau du Cornet Bordeaux AOC, France, 2012

КРАСНЫЕ ВИНА (150 мл.)

Домашнее вино

Милламан Каберне. Совиньон. Чили

Millaman Cabernet. Sauvignon. Chile, 2010

Надария Неро д'Авола Терре. Сицилия ИГП. Италия

Nadaria Nero D'Avola. Sicilia IGP, Italy, 2012

Шато дю Корне Бордо

Chateau du Cornet Bordeaux AOC, France, 2012

ВИНА ЯПОНИИ

Сливовое вино (150 мл.)

SAKE (100 мл.)

ИГРИСТЫЕ ВИНА (750 мл.)

Шампанское Российское

(п/сладкое, брют)

Жан Рош Гран Кюве. Италия

(п/сладкое, брют)

Вилла Джулия Ламбруско Россо Эмилия ИГТ. Италия

Villa Giulia Lambrusco Rosso Emilia IGT, Italy

(белое/красное п/сл.)

Асти Мартини. Италия

Asti Martini. Italy

РОЗОВЫЕ ВИНА (750 мл.)

Паяра Розато Апулия ИГТ. Италия

Païara Rosato, Puglia IGT, Italy, 2012

БЕЛЫЕ ВИНА (750 мл.)

Пино Гриджо Венето, ВИЛЛА АЛЬБЕРТИ. Италия

Pinot Grigio Veneto IGT, VILLA ALBERTI, Italy, 2012

Шато Ле Гранд. Винь Антр-Де-Мер АОС. Франция

Chateau Les Grandes. Vignes Entre-Deux-Mers AOC, France, 2010

Эст! Эст! Эст!!! Ди Монтефасконе ДОП. Италия

ESTIESTIESTI di Montefiascone DOP, Italy, 2012

Пенфолдс Роусонс Ритрит. Семийон Шардоне. Австралия

Penfolds Rawson's Retreat. Semillon Chardonnay. Australia, 2012

Санта Кристина Пино Гриджо Терре. Сицилия. Италия

Santa Cristina Pinot Grigio, Sicilia IGT, Italy, 2012

Матуа Совиньон Блан. Аргентина

Sauvignon Blanc, MATUA, Argentina, 2012

Костамолино, Верментино ди Сардиния ДОК. Италия

Costamolino, Vermentino di Sardegna DOC, Italy, 2012

Пино Гриджо, Альто Адидже. Италия

Pinot Grigio, Alto Adige DOC, Italy, 2012

Лагар де Сервера Альбариньо. Испания

Lagar de Cervera Albarino, Spain, 2011

КРАСНЫЕ ВИНА (750 мл.)

Рене Барбье. Классико Каталония ДОК. Испания

RENE BARBIER. Classico, Spain, 2011

Шато Ла Мона. Бордо АОС. Франция

Chateau La Monde, Bordeaux AOC France, 2011

Вальполличелла ДОК Вилла Альберти. Италия

Valpolicella DOC, VILLA ALBERTI, Italy 2012

Казамацца Россо, БИБИ ГРАЕЦ Италия

Casamatta Rosso, BIBI GRAETZ, Italy

Тормареска Неприка, Россо Апулия ИГТ. Италия

Tormaresca Neprica, Puglia IGT, Italy, 2011

Пенфолдс Роусонс Ритрит Мерло. Австралия

Penfolds Rawson's Retreat Merlot. Australia, 2012

Санта Кристина Кьянти Супериоре ДОКГ. Италия

Santa Cristina Chianti Superiore DOCG, Italy, 2011

Финка Сан Мартин Риоха ДОК Крианца. Испания

Finca San Martin Rioja DOC Crianza, Spain, 2010