

ЗАКУСКИ

new БИТЫЕ ОГУРЦЫ	410 ₽	ОЛИВКИ	520 ₽
new ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДРАНИКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ	720 ₽	ДЖЕРКИ говядина/курица/оленина	660/530/660 ₽
new ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБНЫМ АЙОЛИ И КОСТНЫМ МОЗГОМ	890 ₽	РОСТБИФ ТОННАТО	780 ₽
new УНАГИ-ТОСТ С КРЕМ-ЧИЗОМ И РЕДИСОМ	720 ₽	КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ С ВАСАБИ СОУСОМ	780 ₽
new БРУСКЕТТА РОСТБИФ С ГОРЧИЧНЫМ МАЙО	720 ₽	КАМАМБЕР ИЗ ПЕЧИ	880 ₽
БАТАТ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ	610 ₽	ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ЦИТРУСОВЫЙ ПОНЗУ	690 ₽
new БАКЛАЖАН ИЗ ПЕЧИ БАБАГАНУШ И ФЕРМЕРСКИЙ ТОМАТ	590 ₽	БАСТУРМА	620 ₽
		МЯСНОЙ СЕТ	840 ₽
		СЫРНЫЙ СЕТ	920 ₽

ПИЦЦА

Ø 27 CM

ПЕППЕРОНИ	820 ₽
Пепперони, моцарелла	
МАРГАРИТА	670 ₽
Базилик, моцарелла, томаты	
4 СЫРА	770 ₽
Моцарелла, горгонзола, пармезан, чеддер	
КУРИЦА ПЕСТО	810 ₽
Курица, моцарелла, базилик, грибы	
СУЛУГУНИ И БЕКОН	810 ₽
Бекон, сулугуни, яйцо, картофель, сливочный соус, кинза, красный лук	
ВВQ	870 ₽
Тамбовский окорок, свинина тя-сю, копчёный ростбиф, бекон, соус «чёрный перец»	
С КРЕВЕТКАМИ	870 ₽
Баклажаны из печи, бекон, унаги-глазурь, пармезан, кинза	
new ГРУША И ГОРГОНЗОЛА	850 ₽
Груша, горгонзола, руккола, моцарелла, мед-бальзамик	
<i>Соус к крокетам.</i>	130 ₽
Сливочный трюфель / оливковое масло / сливочно-перечный / томатный	

ПАСТА

ПАПАРДЕЛЛЕ С ГОВЯДИНОЙ И СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ	720 ₽
new РАВИОЛИ С УТКОЙ КОНФИ, РИКОТТОЙ И МАРМЕЛАДОМ ИЗ ТОМАТОВ	750 ₽
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ И ВИННЫМ СОУСОМ	780 ₽
КАРБОНАРА	650 ₽
new РАВИОЛИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ, ЭМУЛЬСИЕЙ ИЗ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ И ПАРМЕЗАНОМ	720 ₽

СУП

ЛУКОВЫЙ С БРИСКЕТОМ ИЗ ПЕЧИ	720 ₽
ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ	680 ₽
БОРЩ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ	590 ₽

ОСНОВНОЕ

МЯСО

СТЕЙК СТРИПЛОЙН	1800 ₽
new СТЕЙК БАВЕТ И СОУС КРАСНОЕ ВИНО	1200 ₽
new УТИНАЯ ГРУДКА, ТОМЛЕННЫЙ ПОРЕЙ, БРУСНИКА	890 ₽
new ТОМЛЕННАЯ ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА С ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ	950 ₽
МЕТАБУРГЕР	890 ₽
new ЦЫПЛЕНОК, МОРКОВЬ-ЛЕМОНГРАСС, ФЕЙХОА	790 ₽

РЫБА

new ВОЛЖСКИЙ СУДАК, СОУС БЕРБЛАН И КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ	920 ₽
new ФИЛЕ ЛОСОСЯ ИЗ ПЕЧИ С АПЕЛЬСИНОВЫМ МУССОМ	1150 ₽
new УГОЛЬНАЯ РЫБА С ОВОЩНЫМ СОТЕ И МЯТНЫМ ГОРОШКОМ	920 ₽

САЛАТЫ

КОПЧЕНАЯ УТКА С СОУСОМ ЦИТРОНЕТ	680 ₽
ТЕПЛАЯ ГОВЯДИНА С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ	720 ₽
new ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ И АЗИАТСКИМ СОУСОМ	590 ₽
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ	590 ₽
new КУРИНОЕ БЕДРО-ГРИЛЬ С ТОМАТАМИ И КУСКУСОМ	620 ₽

ДЕСЕРТЫ

new БРАУНИ С ЧЕРНИКОЙ И МЕРЕНГОЙ	670 ₽
new ПЕРСИКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК С ЛИМОННЫМ КУРДОМ	650 ₽
new МУССОВАЯ СФЕРА С МАЛИНА-ЛИЧИ	650 ₽

Если у вас аллергия на какой-либо продукт,
даже если его нет в составе блюда, обязательно
сообщите об этом официанту.



Благодарность поварам

Чаевые поварам, как холодное
пиво после смены — очень радует

ИСКРЫ

ГАСТРОБАР | НИЖНИЙ НОВГОРОД

ПИВО

Пиво это наша большая страсть. Открывая наш первый бар, мы были адептами крафтовой революции, хотели нести правильное потребление пива в массы. И продолжаем делать это сегодня.

ЗУБР ГОЛД *Чехия / 46° / 04* 560 ₽

Классика чешского пивоварения, образцовый лагер с умеренной хмелевой горечью

ШТАММ БИР «ШТРАСЕНБАХ» 560 ₽

Россия / 4,5% / 04

Светлое пшеничное нефilterованное пиво, в производстве которого пивовары используют натуральные ингредиенты для создания Классического Баварского Вайса

СТЕЕНБРЮГГЕ БЛАНШ 670 ₽

Бельгия / 5,0° / 04

Освежающий и невесомый пшеничный эль с цедрой апельсина

ГУЛЬДЕН ДРААК 670 ₽

Бельгия / 10,2° / 03

Яркий и крепкий янтарный эль с многогранным вкусом сухофруктов, карамели и сливок

БАРБ РУБИ *Бельгия / 7,7° / 03* 670 ₽

Яркое и незабываемое вишневое пиво, выдержанное в бочке из под вина

ПАЛМ *Бельгия / 5,2° / 04* 670 ₽

Янтарный карамельный эль, с очень лёгкой горчинкой

КОВБОЙ МАЛЬБОРО 560 ₽

Россия / 6,5° / 04

Светлое пиво с ярко-выраженной хмелевой горечью

ВОЛГА БРЮ ГОЛДЕН 420 ₽

Россия / 4,5° / 04

Встречайте первую экспериментальную варку нашего пива! вкус пива получился мягким, округлым и цветочным

МЭДЖИК МЭСС 560 ₽

«ПИТЕЙНЫЙ ЧЕТВЕРГ»

Россия / 6% / 04

Стаут. Пиво обладает легким, сухим, сбалансированным вкусом с традиционными для стиля оттенками кофе, шоколада и тостов.

КОФЕ

АМЕРИКАНО 260 ₽

КАПУЧИНО 310/360 ₽
200/300 мл

ФЛЭТ УАЙТ 340 ₽

РАФ 390 ₽

ваниль/лаванда/попкорн

ЛАТТЕ 350 ₽

ЭСПРЕССО/ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 210/240 ₽

ЭСПРЕССО-ТОНИК 350 ₽

классика/малина/вишня-корица

Можем приготовить 180 ₽

на растительном молоке

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

МАЛИНА-ЛАВАНДА-БАЗИЛИК 320/750 ₽

Лимонад 250мл/700мл

ПЕРСИК-ДЫНЯ-МАНГО 320/750 ₽

Лимонад 250мл/700мл

АЙВА-ЛИЧИ-ЦИТРУСЫ 320/750 ₽

Лимонад 250мл/700мл

СОК В АССОРТИМЕНТЕ 290 ₽

200мл

КОЛА КЛАССИК ИЛИ ЗЕРО 350 ₽

330мл

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА 350 ₽

500мл

ТОНИК 350 ₽

200мл

ЧАЙ

ПУЭР ИМПЕРИАЛ 410 ₽

ферментированный чёрный чай

ДА ХУН ПАО УЛУН 410 ₽

тёмный улун

АССАМ 410 ₽

чёрный чай

ИВАН-ЧАЙ 410 ₽

правяной напиток из России

МАО ФЭН 410 ₽

зеленый чай

МАНГО-КУРКУМА-БАЗИЛИК 470 ₽

фруктовый чай

МАЛИНА-ОБЛЕПИХА-АПЕЛЬСИН 470 ₽

фруктовый чай

Можем добавить мяту/ 100 ₽

лимон/чабрец



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ



ВИНО ПО БОКАЛАМ

125 мл

Вино и еда — идеальный дуэт, рождающий настоящую магию вкуса. Пусть каждое блюдо и выбранное вами вино дополняют друг друга, создавая незабываемую гармонию. Экспериментируйте, наслаждайтесь и открывайте новые грани удовольствия!

ИГРИСТОЕ

КАНТИНА ПРОССЕКО *Италия, Талера,* **660 ₽**
Лёгкое, с нотами зеленого яблока и груши.
Идеально на аперитив или к лёгким закускам.

БИ БИ БУШЕ КРЕМАН **730 ₽**
ДЕ ЛИМУ РОЗЕ *Франция, Шардоне, Жиньо Нуар,*
Нежная бриошь с ягодными акцентами.
Хорошо к рыбе и морепродуктам.

БЕЛОЕ

НИНЬЯЛАМА *Чили, Шардоне,* **610 ₽**
Сочное, с тропическими фруктами.
Попробуйте с рыбой на гриле.

ПОРЦЕЛЬТ *Германия, Рислинг,* **690 ₽**
Яблоки и цитрус, яркая кислотность,
от рыбы и морепродуктов до дичи и птицы.

ДОС АЛЬМАС РЕЗЕРВА *Чили, Совиньон Блан,* **720 ₽**
Яркое и свежее, тропики и минералы.
Отлично на аперитив, к рыбе и салатам.

ВАЛЕ ДУ ОМЕМ **700 ₽**
ВИНЬО ВЕРДЕ *Португалия, Лоурейру, Аришта,*
Лёгкое, ароматное и очень минеральное. Прекрасно
на аперитив и к лёгким салатам или закускам.

КРАСНОЕ

НИНЬЯЛАМА *Чили, Карменер,* **610 ₽**
Мягкое с нотами вишни, перца и шоколада.
К различным пастам и красному мясу.

ДАФНЕ *Испания, Тарната,* **650 ₽**
Фруктовое и пряное. Хорошо к закускам
с хлебом, сыром и азиатской кухне.

РОЗИНА *Италия, Барбера,* **790 ₽**
Элегантное и сочное, тона сливы и гвоздики.
Идеально к сочным мясным блюдам.

РОЗОВОЕ

ТИНИ *Италия, Сангочовезе,* **630 ₽**
Питкое и ягодное. К лёгким закускам
и на аперитив.

ОРАНЖ

БАМБАК *Армения, Кангун,* **690 ₽**
Интересное, овощные тона с цитрусовыми штрихами.
В пару к белому мясу, рыбе или мягкому сыру.

ВИНО

750 ml

ИГРИСТОЕ / ШАМПАНЬ

СОЛЕР ХОВЕ КАВА Испания / Макабео, Шарелло	4000 ₹
КРУА САН-ЖАК КРЕМАН ДЕ БУРГОНЬ Франция / Шардоне	6700 ₹
С.ГАРНОТЕЛЬ ГРАНД РЕЗЕРВ Франция / Менье, Пино Нуар, Шардоне	7800 ₹
МАРК ЭБРАР ПРЕМЬЕ КРЮ Франция / Шардоне	11600 ₹

БЕЛОЕ

ВИНЦЕРХОФ ЛАНДАУЭР Австрия / Грюнер	4450 ₹
МАЙНИН ГАВИ ДИ ГАВИ Италия / Кортесе	4500 ₹
КРИСТОФ ПИШОН Франция / Вионье	6600 ₹

КРАСНОЕ

АППАСИОНЕТО ВИНЕТО Италия / Санджовезе, Мерло	4200 ₹
ЛИБАНО КРИАНЗО РИОХО Испания / Темпранильо	4200 ₹
ЛЕ СЕРИС Д'АНТАН Франция / Гамэ	4500 ₹

РОЗОВОЕ

ГУРПЕГИ Испания / Гарнача	4000 ₹
ХАРУ Франция / Гренаш нуар, Мурведр, Сира	4900 ₹