



## *Ресторан Мария Карлотта*



Отель Дворец Трезини приветствует  
вас в ресторане традиционной русской кухни  
Мария Карлотта.



Ресторан назван в честь любимой супруги  
первого архитектора Санкт-Петербурга  
Доменико Трезини. Сам Петр I своим указом  
подарил своему верному соратнику землю  
для строительства дома. Стены этого ресторана  
помнят многие званные приемы и исторических  
личностей, сыгравших важную роль  
в судьбе Российской Империи.



*Погрузитесь в Петровскую эпоху в ресторане  
Мария Карлотта и почувствуйте атмосферу  
изыска с ноткой истории.*

# Холодные закуски



*Cold appetizers*



АССОРТИ ДОМАШНЕГО  
САЛА С РУССКОЙ  
ГОРЧИЦЕЙ И ХРЕНОМ

*Assorted homemade lard with  
Russian mustard and horseradish*

990 Р



АССОРТИ СВЕЖИХ  
ФЕРМЕРСКИХ  
ОВОЩЕЙ

*Assorted fresh farm vegetables*

950 Р



БОЧКОВЫЕ СОЛЕНЬЯ

*Barrel pickles*

950 Р



ПАШТЕТ  
ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ  
С ЛУКОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

*Goose liver pate  
with onion jam*

600 Р



АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ  
С МЕДОМ И ЯГОДАМИ

*Assorted noble cheeses with honey and berries*

1300 Р



МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ  
ШЕФ-ПОСОЛА

*Murmansk salmon Chef-salted*

990 Р



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК  
С МУССОМ ИЗ ХРЕНА

*Beef tongue with  
horseradish mousse*

950 Р



МЯСНОЕ ПЛАТО  
С РУССКОЙ  
ГОРЧИЦЕЙ

*Meat plateau with  
Russian mustard*

900 Р



БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ  
С КАРТОФЕЛЕМ  
И АРОМАТНЫМ  
МАСЛОМ

*Baltic herring with potatoes  
and fragrant oil*

800 Р



СКУМБРИЯ  
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ  
С ОТВАРНЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ

*Cold smoked mackerel  
with boiled potatoes*

750 Р

# Соленья



Pickles

МАРИНОВАННЫЕ  
БЕЛЫЕ ГРИБЫ  
С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

*Pickled porcini mushrooms  
with green onions*

850 Р



АССОРТИ  
МАРИНОВАННЫХ  
ГРИБОВ С ЛУКОМ  
И АРОМАТНЫМ МАСЛОМ

*Assorted pickled mushrooms with  
onions and fragrant oil*

850 Р



МАРИНОВАННЫЕ  
ТОМАТЫ ЧЕРРИ

*Pickled cherry tomatoes*

700 Р



КВАШЕНАЯ КАПУСТА  
С МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ

*Sauerkraut with soaked cranberries*

600 Р



# Салаты



## Salads



### САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ

*Caesar salad with king prawns*

900 Р



### САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

*Caesar salad with  
chicken breast*

850 Р



### САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ В КРАСНОМ ВИННОМ СОУСЕ

*Salad with chicken liver  
in red wine sauce*

800 Р



ЛОСОСЬ  
«ПОД ШУБОЙ»

*"Shuba" salad with salmon*

850 Р



СТОЛИЧНЫЙ САЛАТ  
С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ  
И КРАСНОЙ ИКРОЙ

*Metropolitan salad with beef  
tongue and red caviar*

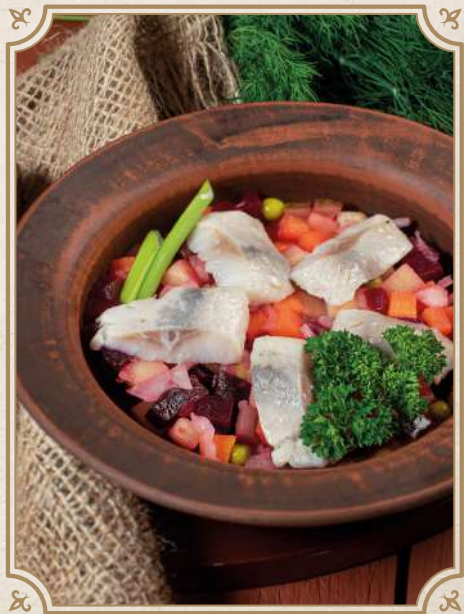
850 Р

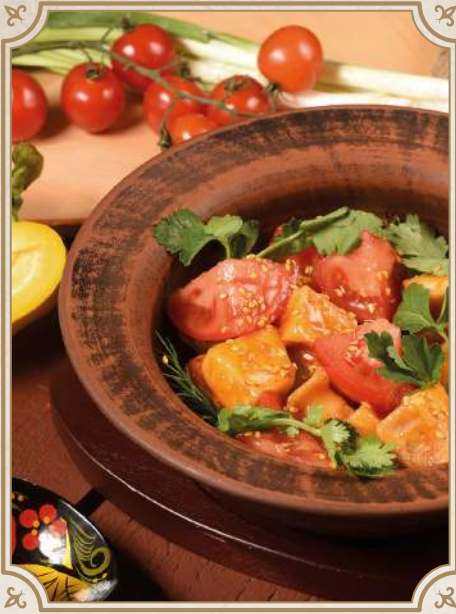


КЛАССИЧЕСКИЙ  
ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ  
ШЕФ-ПОСОЛА

*Classic vinaigrette with  
chef-salted herring*

650 Р

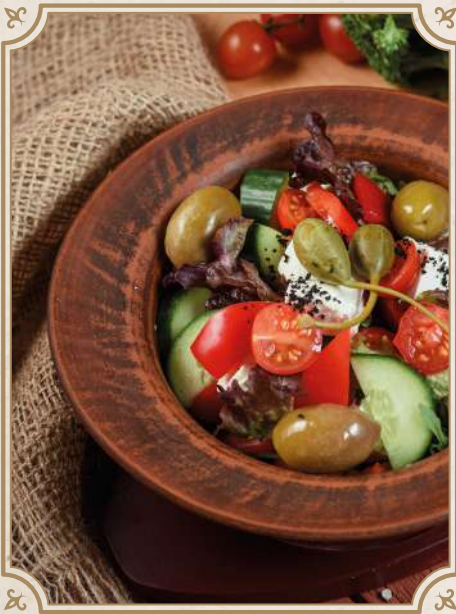




САЛАТ С ОСТРЫМИ  
БАКЛАЖАНАМИ  
И КИНЗОЙ

*Salad with spicy eggplant  
and cilantro*

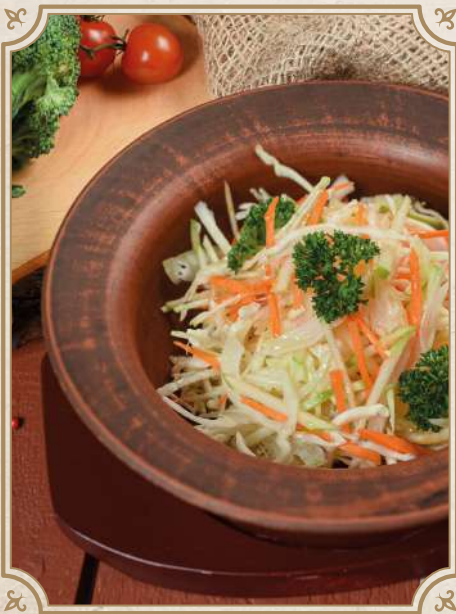
850 Р



САЛАТ  
С РАССОЛЬНЫМ  
СЫРОМ  
И КАПЕРСАМИ

*Salad with pickled cheese  
and capers*

700 Р



САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ  
КАПУСТЫ С ЯБЛОКОМ  
И СЕЛЬДЕРЕЕМ

*Fresh cabbage salad  
with apple and celery*

550 Р







РУССКИЙ САЛАТ С КАМЧАТКИМ  
КРАБОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

*Russian salad with Kamchatka crab and red caviar*

1300 ₺



САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ,  
СПЕЛЫМ АВОКАДО И ЧАТНИ ИЗ МАНГО

*Salad with tiger prawns, ripe avocado and mango chutney*

950 ₺

# Супы



Soups



КАРЕЛЬСКАЯ УХА  
ИЗ ЛАДОЖСКОГО  
СУДАКА И ФОРЕЛИ

*Karelian fish soup with Ladoga  
pike perch and trout*

850 Р



ТРАДИЦИОННЫЕ  
ЩИ С КВАШЕНОЙ  
КАПУСТОЙ

*Traditional Cabbage soup  
with sauerkraut*

750 Р



ХОЛОДНЫЙ БОРЩ  
С ЯЙЦОМ И ДОМАШНЕЙ  
СМЕТАНОЙ

*Cold borsch with egg and  
homemade sour cream*

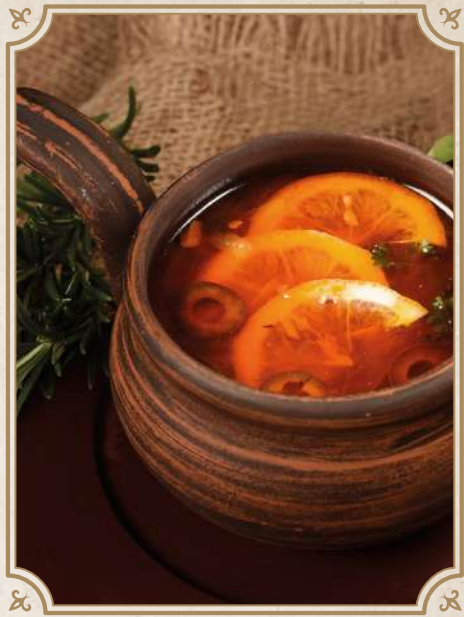
600 Р



ЦАРСКАЯ  
СОЛЯНКА С ТРЕМЯ  
ВИДАМИ МЯСА

*Royal solyanka with  
three types of meat*

750 Р



ЛЕНИНГРАДСКИЙ  
РАССОЛЬНИК

*Leningrad pickle soup*

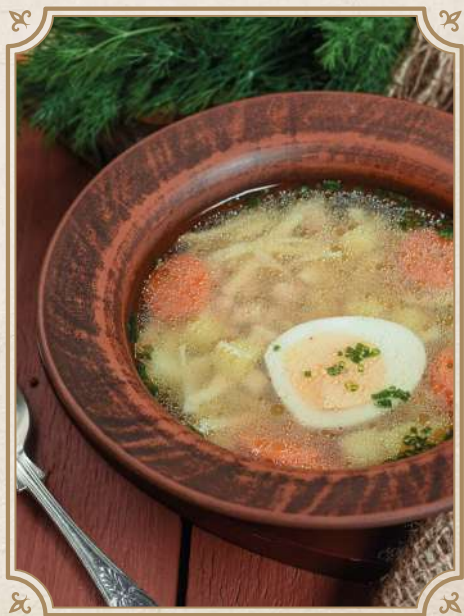
750 Р



КУРИНЫЙ БУЛЬОН  
С ДОМАШНЕЙ  
ЛАПШОЙ И ЯЙЦОМ

*Chicken broth with homemade  
noodles and egg*

550 Р





ТРАДИЦИОННЫЙ БОРЩ ПО СТАРОРУССКОМУ  
РЕЦЕПТУ С МЯСНЫМ ПИРОЖКОМ И ГАРНИРАМИ,  
ПОДАЕТСЯ С РУССКОЙ ВОДКОЙ

*Traditional borsch according to the Old Russian recipe with  
meat pie and side dishes, served with Russian vodka*

1800 Р



ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ  
И ПЕРЛОВКОЙ, ПОДАЕТСЯ В РЖАНОМ ХЛЕБЕ

*Mushroom soup with wild mushrooms and barley, served in rye bread*

800 Р

# Горячие закуски



Hot appetizers

## ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ С ДОМАШНИМ МАСЛОМ

*Bread from the oven with  
homemade butter*

400 Р



## АССОРТИ ПИРОЖКОВ ИЗ ПЕЧИ (С МЯСОМ, С РЫБОЙ И С КАПУСТОЙ)

*Assorted pies from the oven  
(with meat, fish and cabbage)*

650 Р



## СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ И ЯГОДАМИ

*Freshly baked pancakes with  
cottage cheese and berries*

700 Р



## БЛИНЫ С МЯСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

*Pancakes with meat and herbs*

700 Р





БЛИНЧИКИ  
С ЛОСОСЕМ  
ШЕФ-ПОСОЛА

*Pancakes with salted salmon*

850 Р



БЛИНЫ  
С ФОРЕЛЕВОЙ ИКРОЙ  
И ТРАДИЦИОННЫМИ  
ГАРНИРАМИ

*Pancakes with trout caviar  
and traditional side dishes*

1900 Р



БЛИНЫ  
С ОСЕТРОВОЙ ИКРОЙ  
И ТРАДИЦИОННЫМИ  
ГАРНИРАМИ

*Pancakes with sturgeon caviar  
and traditional side dishes*

3500 Р





ДРАНИК С ЖУЛЬЕНОМ  
ИЗ ДОМАШНЕГО  
ЦЫПЛЕНКА

*Homemade chicken  
dranik with julienne*

800 Р



КАБАЧКОВЫЕ  
ОЛАДЬИ С ЛОСОСЕМ  
ШЕФ-ПОСОЛА

*Zucchini fritters with  
chef-salted salmon*

750 Р



КАРТОФЕЛЬНЫЕ  
ДРАНИКИ С БЕЛЫМИ  
ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ

*Potato pancakes with porcini  
mushrooms and sour cream*

800 Р



ГОЛУБЦЫ  
ТОМЛЕННЫЕ В ПЕЧИ  
С ДОМАШНЕЙ  
СМЕТАНОЙ

*Cabbage rolls stewed in the oven  
with homemade sour cream*

900 Р



# Горячие блюда



Hot dishes



ПОЖАРСКИЕ  
КОТАЕТЫ С СОУСОМ  
ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

*Pozharsky cutlets with  
porcini mushroom sauce*

1500 Р



ГОВЯДИНА  
«ПО-СТРОГАНОВСКИ»  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ И ЛУКОМ ПАЙ

*Beef "Stroganov" with mashed  
potatoes and onion pie*

1600 Р



КОТЛЕТА  
ПО-КИЕВСКИ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ

*Kiev cutlet with  
mashed potatoes*

2000 Р



БИТОЧКИ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
С ЖАРЕНЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ  
И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

*Veal meatballs with fried  
potatoes and cream sauce*

1600 Р





ЗАПЕЧЕННАЯ  
БАРАНЬЯ РУЛЬКА  
С ОВОЩАМИ  
В ПИКАНТНОМ СОУСЕ

*Baked lamb knuckle with  
vegetables in a spicy sauce*

2200 Р



КОТЛЕТА  
ИЗ ОЛЕНИНЫ  
С БРУСНИЧНЫМ  
СОУСОМ

*Venison cutlet with  
lingonberry sauce*

2400 Р



КРОЛИК  
ТУШЕНЫЙ В ГОРШОЧКЕ  
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ  
И КАРТОФЕЛЕМ

*Rabbit stewed in a pot with  
wild mushrooms and potatoes*

1950 Р



ЦЫПЛЕНОК  
ТАБАКА С СОУСОМ  
ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ  
АЛЫЧИ

*Tobacco chicken with  
baked cherry plum sauce*

2000 Р





СТЕЙК РИБАЙ  
С ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ

*Rib Eye steak with onion marmalade*

3800 Р



СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН С СОУСОМ ДЕМИ ГЛАСС  
И КРЕМОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА

*Filet Mignon steak with demi glass sauce and baked eggplant cream*

2700 Р



КОТЛЕТЫ  
ИЗ ЩУКИ И СУДАКА  
С КРАСНОЙ ИКРОЙ

*Pike and pike perch cutlets  
with red caviar*

2000 Р



СУДАК  
«ПО-ПОЛЬСКИ»  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ

*Pike perch "in Polish"  
with mashed potatoes*

2200 Р



АМУРСКИЙ ОСЕТР  
С МАРИНОВАННЫМ  
ЦУКИНИ И ЦВЕТНОЙ  
КАПУСТОЙ

*Amur Sturgeon with pickled  
zucchini and cauliflower*

2300 Р



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ  
ГРЕБЕШКИ  
С ТРЮФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ

*Far Eastern scallops  
with truffle puree*

2400 Р





СИНЕКОРЫЙ ПАЛТУС  
С КАМЧАТСКИМ  
КРАБОМ В БЕЛОМ  
ВИННОМ СОУСЕ

*Blue-throated halibut with  
Kamchatka crab in white wine sauce*

2300 Р



СТЕЙК  
ИЗ МУРМАНСКОГО  
ЛОСОСЯ  
С ПРИПУЩЕННОЙ  
СПАРЖЕЙ

*Murmansk salmon steak  
with steamed asparagus*

2300 Р



УСТРИЦА  
ИМПЕРАТОРСКАЯ

*Imperial Oyster*

670 Р

УСТРИЦА  
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ

*Far Eastern Oyster*

650 Р



# Пельмени



Dumplings



ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ  
С МОЖЖЕВЕЛОВЫМ СОУСОМ И СМЕТАНОЙ

*Bear meat dumplings with juniper sauce and sour cream*

1250 Р



ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ С ХРЕНОВИНОЙ  
И ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ

*Homemade dumplings with horseradish and rustic sour cream*

1100 Р

# Вареники



Vareniki



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ  
И ТВОРОЖНО-СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

*Vareniki with cherries and cottage cheese cream*

950 Р



ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ  
И ЖАРЕННЫМ ЛУКОМ

*Vareniki with potatoes and fried onions*

950 Р

# Гарниры

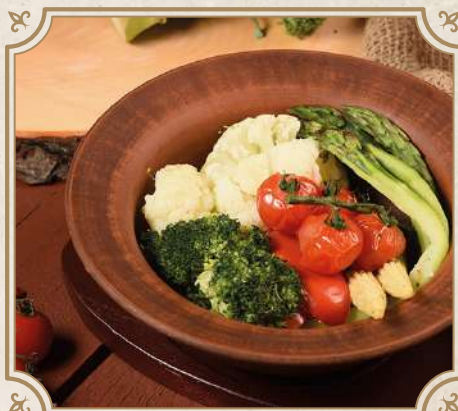


Side dishes

## СЕЗОННЫЕ МИНИ ОВОЩИ НА ПАРУ

*Seasonal mini steamed vegetables*

800 Р



---

## ТОМЛЕНАЯ ГРЕЧА С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

*Stewed buckwheat with  
mushrooms and onions*

750 Р



---

## РИС БАСМАТИ С ОВОЩАМИ

*Basmati rice with vegetables*

650 Р



---

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

*Mashed potatoes with butter*

650 Р





ЖАРЕННЫЙ  
КАРТОФЕЛЬ  
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ  
И СОЛЕННЫМИ  
ОГУРЧИКАМИ

*Fried potatoes with  
wild mushrooms and pickles*

950 Р



ЖАРЕННЫЙ  
КАРТОФЕЛЬ  
С САЛОМ И ЛУКОМ

*Fried potatoes with  
lard and onions*

850 Р



ОВОЩИ ГРИЛЬ  
С СОУСОМ ПЕСТО

*Grilled vegetables  
with pesto sauce*

800 Р



КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
С КЕТЧУПОМ  
И СЫРНЫМ СОУСОМ

*French fries with ketchup  
and cheese sauce*

500 Р



# Десерты



*Desserts*



## ПИРОГ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ

*Pie with caramelized pear*

750 Р



## НАПОЛЕОН

*Napoleon*

700 Р



ШОКОЛАДНЫЕ  
КОНФЕТЫ РУЧНОЙ  
РАБОТЫ

*Handmade chocolates*

600 Р



ДОМАШНЕЕ  
МОРОЖЕНОЕ

*Homemade ice cream*

500 Р



ШОКОЛАДНЫЙ  
ФОНДАН  
С ВАНИЛЬНЫМ  
МОРОЖЕНЫМ

*Chocolate fondue with  
vanilla ice cream*

750 Р



ДОМАШНИЕ  
ОРЕШКИ С ВАРЕНОЙ  
СГУЩЕНКОЙ

*Homemade nuts with  
boiled condensed milk*

650 Р





ДЕСЕРТ  
АННА ПАВЛОВА

*Anna Pavlova Dessert*

750 Р



ТРАДИЦИОННЫЙ  
МЕДОВИК

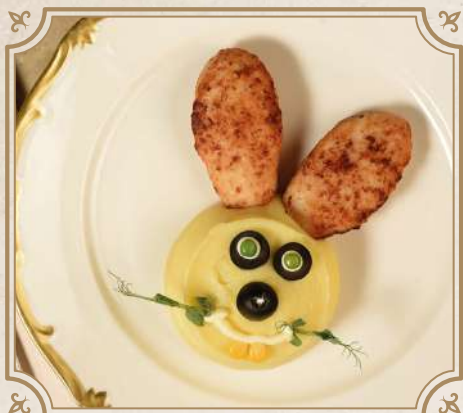
*Traditional honey cake*

650 Р

# Детское меню



Children's menu



КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ

*Chicken cutlets with  
mashed potatoes*

650 Р



НАГГЕТСЫ  
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ  
И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

*Nuggets with French fries  
and fresh vegetables*

600 Р



ДОМАШНИЙ СУПЧИК  
С КУРИНЫМИ  
ФРИКАДЕЛЬКАМИ

*Homemade soup with  
chicken meatballs*

550 Р



МОЛОЧНЫЕ СОСИСКИ  
С МАКАРОШКАМИ  
С СЫРОМ

*Milk sausages with  
macaroni and cheese*

500 Р



ФРУКТОВЫЙ САЛАТИК  
С КЛУБНИКОЙ И СМЕТАНОЙ  
*Fruit salad with strawberries and sour cream*

600 Р



ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ  
СО СМЕТАНОЙ  
*Vegetable sticks with sour cream*

500 Р

# Завтраки



Breakfasts



ЯЙЦО ПАШОТ  
С ПАСТРАМИ  
И СОУСОМ ГОЛАНДЕЗ

*Poached egg with pastrami  
and gollandez sauce*

500 Р



ФРАНЦУЗСКИЙ  
ОМЛЕТ С ТОППИНГАМИ  
НА ВЫБОР

*French omelet with toppings  
to choose from*

450 Р



СКРЭМБЛ  
С НАПОЛНЕНИЯМИ  
НА ВЫБОР

*Scramble with fillings  
to choose from*

450 Р



БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ ШЕФ ПОСОЛА  
В ХРУСТЯЩЕЙ БУЛОЧКЕ БРИОШЬ

*Benedict with salmon chef salted in a crispy brioche bun*

800 Р



ХРУСТЯЩИЙ ТОСТ  
С СПЕЛЫМ АВОКАДО И ЛОСОСЕМ

*Crispy toast with ripe avocado and salmon*

700 Р



СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ  
БЛИНЧИКИ  
С ТОППИНГАМИ

*Freshly baked pancakes  
with toppings*

450 Р



ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ  
ИЗ ФЕРМЕРСКОГО  
ТВОРОГА С ЯГОДАМИ

*Homemade cottage cheese  
pancakes with berries*

450 Р



КАША НА ВЫБОР:  
ОВСЯНАЯ, РИСОВАЯ,  
ГРЕЧНЕВАЯ  
С ТОППИНГАМИ  
НА ВЫБОР

*Choice of porridge: oatmeal, rice,  
buckwheat with toppings  
of your choice*

400 Р





1723



# TREZZINI PALACE

SAINT-PETERSBURG



# ВИННАЯ КАРТА



1723



TREZZINI PALACE

SAINT-PETERSBURG

## Винная карта



### Wine list

#### Игристое вино / Sparkling wine 0,15 l/rub 0,75 l/rub

Prosecco DOC / Italy	600 ₺	3100 ₺
Comte De Chamberi Rose Brut / Spain	550 ₺	2500 ₺

#### Белое вино / White wine

Riesling / Germany	600 ₺	3000 ₺
Sauvignon / France	550 ₺	2600 ₺

#### Розовое вино / Rose wine

Rose d'Anjou / France	500 ₺	2400 ₺
-----------------------	-------	--------

#### Красное вино / Red wine

Bordeaux / France	500 ₺	2600 ₺
Chianti / Italy	550 ₺	2500 ₺

#### Шампанское / Champagne 0,75 l/rub

Billecart-Salmon Brut Rose / France	29500 ₺
Veuve Clicquot Brut / France	15500 ₺
Moet & Chandon Brut Imperial / France	13900 ₺
Leon Launois, Cuvee Prestige Brut / France	10500 ₺

#### Шампанское / Champagne 0,375 l/rub

Veuve Clicquot Ponsardin Brut / France	8500 ₺
Moet & Chandon Brut Imperial / France	8000 ₺

#### Игристое вино / Sparkling wine 0,75 l/rub

Usadba Divnomorskoe Blanc de Noir Extra Brut / Russia	7500 ₺
Asti Martini / Italy	4500 ₺
Grande Cuvee 1531 de Aimery Cremant de Limoux / France	4100 ₺
Phillipe Deval Brut Rose AOC / France	3500 ₺
Josep Ventosa Cava / Spain	3200 ₺
Abrau-Durso Blanc de Blanc Brut / Russia	3100 ₺

**Белое вино / White wine**

0,75 l/rub

Louis Jadot, Pouilly-Fuisse / France	11500 P
Gavi dei Gavi Etichetta Nera, la Scolca / Italy	9900 P
Petit Chablis, Regnard AOC / France	9000 P
Usadba Divnomorskoe, Chardonnay / Russia	7000 P
Usadba Divnomorskoe, Sauvignon / Russia	7000 P
Meulenhof, Erdener Treppchen	6700 P
Riesling Spätlese Trocken / Germany	
Marco Feluga Collio, Pinot Grigio Mongris / Italy	6500 P
Trimbach, Riesling Alsace / France	6400 P
Panizzi, Vernaccia di San Gimignano Riserva / Italy	5100 P
Villa Antinori, Bianco Toscana / Italy	4900 P
Domaine Tabordet, Pouilly-Fume AOC / France	4500 P
The Ned, Sauvignon Blanc / New Zealand	3900 P
Villa Wolf, Gewurztraminer / Germany	3400 P
Schodl Loidesthal, Loss & Lehm Gruner Veltliner / Austria	3100 P
CFP, Vinho Verde DOC / Portugal	2600 P

**Белое вино / White wine**

0,375 l/rub

Ekaterina La Grande. Victoria 2 sweet / Spain	5900 P
Paul Blanck, Gewurztraminer / France	4400 P
Villa Antinori, Bianco Toscana / Italy	2800 P

**Розовое вино / Rose wine**

0,75 l/rub

M de Minuty, Cotes de Provence Rose / France	5600 P
Santa Cristina, Rosato / Italy	3400 P
Landhaus Mayer, Rose / Austria	2900 P

**Красное вино / Red wine**

0,75 l/rub

Parusso, Barolo / Italy	17200 P
Brunello di Montalcino, Castello Banfi / Italy	15900 P
Caterina Zardini, Amarone della Valpolicella Classico / Italy	13800 P
Crocus, Le Calcifere, Malbec de Cahors / France	10900 P
Bourgogne, Pinot Noir La Vignee / France	8900 P
Usadba Divnomorskoe, Merlot / Russia	7000 P
Usadba Divnomorskoe, Cabernet Sauvignon / Russia	7000 P
Villa Antinori, Rosso Toscana / Russia	6100 P
Castellare, Chianti Classico / Italy	5900 P
Tarapaca, Gran Reserva Carmenere / Chili	5100 P
Domaine Valiniere, Appassimento / France	4600 P
Luigi Bosca, Malbec / Argentina	4600 P
Campagnola, Ripasso Valpolicella / Italy	4300 P
Onix Classic, Vinicola del Priorat / Spain	4300 P
Chateau Seguelongue, Medoc / France	3900 P
Cune Crianza, Rioja / Spain	3500 P





<b>Красное вино / Red wine</b>	0,375 l/rub
Peppoli, Chianti Classico / Italy	2900 P
Chateau d'Arvigny, Haut Medoc / France	2500 P
<b>Водка / Vodka</b>	0,05 l/rub
Onegin	420 P
Source	460 P
Beluga	390 P
Beluga Gold	750 P
Tsarskaya Gold	350 P
Tsarskaya Original	300 P
<b>Виски / Whiskey</b>	0,05 l/rub
Chivas Regal 12	950 P
Chivas Regal 18	1600 P
Johnnie Walker Black Label	950 P
Johnnie Walker Gold Label	1500 P
Jameson	600 P
Ballantine's	500 P
Jim Beam	550 P
<b>Односолодовый виски / Single-Malt Whiskey</b>	0,05 l/rub
Macallan 12 y.o.	1800 P
Glenfiddich 12 y.o	1700 P
Glenrothes Select Reserve	1500 P
<b>Ром / Rum</b>	0,05 l/rub
Bacardi Carta Oro	420 P
Bacardi Carta Negra	450 P
Zacapa Solera Gran Reserva 23 years	1600 P
Havana Club Anejo 3 Anos	690 P
<b>Текила / Tequila</b>	0,05 l/rub
Olmeca Gold	600 P
Olmeca Blanco	550 P
Patron Anejo	1200 P
<b>Джин / Gin</b>	0,05 l/rub
Roku	800 P
Bombay Sapphire	850 P
<b>Арманьяк / Armagnac</b>	0,05 l/rub
Janneau Grand Armagnac X.O.	2500 P
Single de Samalens 12 years	1100 P





<b>Коньяк / Cognac</b>	0,05 l/rub
Martell V.S.	800 P
Remy Martin V.S.	950 P
Remy Martin V.S.O.P.	1600 P
Hennessy X.O	3800 P
Courvoisier V.S.O.P.	1300 P
Courvoisier X.O.	3900 P
<b>Кальвадос / Calvados</b>	0,05 l/rub
Pere Magloire V.S.O.P.	850 P
<b>Дижестивы / Digestives</b>	0,05 l/rub
Quintessentia, Amaro Nonino	650 P
Jagermeister	550 P
<b>Итальянские аперетивы / Italian aperitifs</b>	0,05 l/rub
Martini Bianco, Extra dry, Rosso, Rosato	300 P
Сампани	400 P
<b>Порто / Porto</b>	0,075 l/rub
Корке Tawny	760 P
<b>Граппа / Grappa</b>	0,05 l/rub
Sagra di Poli	790 P
<b>Настойки / Bitters</b>	0,05 l/rub
Настойки в ассортименте	450 P
Limoncello	500 P
Хреновуха	500 P
<b>Алкобольные коктейли / Alcohol Cocktails</b>	
Апероль/Aperol	950 P/0,35 l
Мохито/Mojito	770 P/0,3 l
Беллини/Bellini	790 P/0,15 l
Негрони/Negroni	850 P/0,15 l
Кровавая Мэри/Bloody Mary	550 P/0,2 l
Глинтвейн/Glinterwine	650 P/0,25 l
Оранж биттер/Orange Bitters	700 P/0,15 l
Мартини Рояле/Martini Royale	600 P/0,2 l





## Бутылочное пиво / Bottled beer

Kronenbourg 1664	390 P/0,46 l
Hohenthanner Temmen Hell	550 P/0,50 l
Hohenthanner Kellerbier Hell	550 P/0,50 l
Hohenthanner Kellerbier Dunkel	550 P/0,50 l
Summer garden Witbier	390 P/0,33 l
S-port pilsner Alcohol free	350 P/0,33 l
Sint pieters blond	390 P/0,33 l

## Безалкогольные напитки / Soft drinks

Coca-cola/sprite/fanta	330 P/0,33 l
San Benedetto	340 P/0,25 l   690 P/0,75 l
Borjomi	310 P/0,33 l
Dausuz	290 P/0,27 l   590 P/0,85 l

## Соки / Juices

0,25 l/rub

Сок Rich (в ассортименте)/ Juice Rich (assorted juices)	200 P
Сок свежавыжатый (в ассортименте)/ Fresh (assorted juices)	550 P

## Черный чай / Black tea

0,5 l/rub

Ассам/Assam	390 P
Чабрец/Thyme	420 P
Эрл Грей/Earl Grey	420 P
Клубника и манго/Strawberry and mango	450 P
Дикая вишня/ Wild cherry	420 P

## Зеленый чай / Green tea

0,5 l/rub

Зеленая сенча/Green sencha	390 P
Жасмин/Jasmine	420 P
Марани/Marani	420 P
Зеленый лимон/Green lemon	420 P
Молочный улун/Milk oolong	500 P

## Травяной чай / Herbal tea

0,5 l/rub

Цветы ромашки/Chamomile	400 P
Перечная мята/Peppermint	400 P
Свежий лимон с мятой/Fresh lemon mint	450 P
Спа blend/Spa blend	450 P

## Фруктовый чай / Fruit tea

0,5 l/rub

Тропическое наслаждение/Tropical delight	550 P
Гибискус красные ягоды/Hibiscus red berries	550 P





## Кофе / Coffee

Американо/Americano	250 Р
Эспрессо/Espresso	250 Р
Двойной эспрессо/ Double espresso	400 Р
Флэт уайт/Flat white	450 Р
Капучино/Cappuccino	400 Р
Латте/Latte	400 Р
Кофе без кофеина/Decaffeinated coffee	350 Р
Альтернативное молоко/Alternative milk	150 Р

## Шоколад / Chocolate

Горячий шоколад/Hot chocolate	500 Р
Какао/ Cacao	450 Р
Матча латте/Matcha Latte	500 Р

