

ЛЕГЕНДАРНОМУ РЕСТОРАНУ 20 ЛЕТ!

➡ ИВ. ДУРДИНЬ ➡



Реклама Товарищества пиво- и медоваренного завода Ивана Дурдина, 1900-е

ИВАН АЛЕКСЕЕВИЧ ДУРДИН ➡ ➡ ➡ ЗНАМЕНИТЫЙ ПИВОВАР

Родоначальником знаменитой купеческо-промышленной династии стал Иван Алексеевич Дурдин, крепостной из с. Шестихино Мышкинского уезда Ярославской губернии. На доходы от отходничества он сумел выкупиться на волю вместе с семьей. Работал в магазине Московского общества пивоваров, приказчиком на заводе общества в Санкт-Петербурге, прошел все ступени до купца 1 гильдии и получил звание потомственного почетного гражданина.

К 1839 году вместе с братом Александром они владели уже двумя пивоваренными заводами в Санкт-Петербурге. В 1848 был выкуплен сосед-

ний со вторым пивным заводом участок земли, где появились новые здания солодовни, ледников и складов, позволившие расширить производство. Площадь, занимаемая заводом по Обводному каналу № 175 у Ново-Калинкина моста, составляла 10 800 кв. саженей (49 164,3 кв. м). Этот завод и стал главным предприятием Дурдиных. В 1876 г. Иван Алексеевич вместе с сыновьями Иваном и Андреем, которые еще мальчишками работали в торговых лавках и рассыльными в конторе отцовского предприятия, а также обучались пивоваренному делу в Дрездене и Пльзене, учредил Товарищество пиво- и медоваренного завода Ивана Дурдина.

Иван Иванович Дурдин
Основатель завода и председатель
правления ТовариществаИван Алексеевич Дурдин
Основатель завода
и ТовариществаАндрей Иванович Дурдин
Основатель и
директор-распорядительЭтикетка
Пильзенского пива
1900-е.

НАПИТКИ УДИВИТЕЛЬНОГО ВКУСА

Кто не пробовал знаменитое Пильзенское Золотое, Баварское Пшеничное, Богемское Бархатное пиво? Чистые, насыщенные и мягкие, эти сорта разительно отличались от остального пива, что тогда наливали в питейных заведениях. На ярмарках и выставках пиво Ивана Дурдина ценили выше остальных. За сим завод получил 6 высших наград на Российских выставках и за рубежом.

Пиво варилось по собственным секретным рецептам, и его с удовольствием пили россияне со всех губерний, так и иностранцы жаловали его. Потому дело крепло, пиво было столь знатное, что его

уважали в Императорской семье и к 1857 году наградили правом украшать бочонки и бутылки двуглавым орлом. Так Иван Дурдин стал официальным поставщиком двора Его Величества. Пивоварня Дурдина славилась не только пивом. Там же делали и хмельные квасы, и мед, и пивные коктейли, например, «Лекарский» - он совсем не сладок, но для головы весьма полезен. Словом, все привычные для роскошных купеческих застолий напитки готовились под началом Дурдина. И так продолжалось довольно долго - до 1914 года. А потом началось смутное время, и пивоварня исчезла...

«ДУРДИНЬ» СЕГОДНЯ

Хорошие вещи всегда возвращаются: история знаменитого пива Ивана Алексеевича Дурдина получила продолжение. Утерянные, казалось бы, рецепты приготовления пива были найдены, и вновь начали варить легендарный напиток.

В 2003 году открылся первый русский ресторан «Ив.Дурдинь». Он был оформлен в индустриальном стиле, а интерьер походил на обстановку старой пивоварни дореволюционного

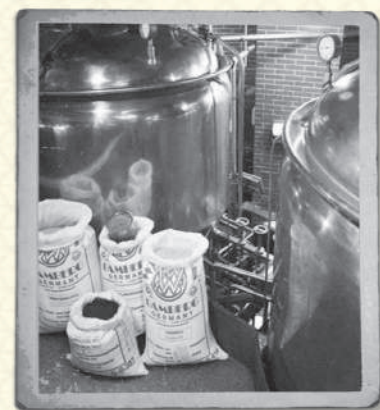
периода. Помимо пива из собственной пивоварни в нем щедро угощали знаменитыми блюдами русской кухни: руколепными пельменями, фирменным борщом, копченым осетром и восхитительным крабовым салатом. Вкусную еду оценили по достоинству, и ресторан быстро завоевал поразительную популярность. И вот уже более 19 лет открыты двери ресторана «Ив.Дурдинь». Немалый возраст для суетливой Москвы.

НАША
ПИВОВАРНЯ

Главный напиток для нашего ресторана варится по рецептам, сохранившимся с тех самых времен, когда открылась пивоварня на берегу Обводного канала в Петербурге. Конечно, за полтора века технологии шагнули вперед, но пиво как раз и замечательно своей концептуальной неизменяемостью.

Сейчас процессом пивоварения руководит Анатолий Мефедов - талантливый производственник, знаток и любитель пива. За качеством производства следит Любовь Кудрявцева - дипломированный пивовар, кандидат наук, специалист с 20-летним стажем любимой работы. Опровергая стереотип, что «пиво - не женское дело», наш технолог превращает старинные традиции в свежайший продукт. Любовь готовит пиво не только в Москве, но и в Мюнхене, дегустирует новые сорта в составе жюри российских и европейских конкурсов, участвует в форумах и фестивалях вместе с лучшими бирмейкерами Европы. Соединение традиций и технологий позволяет нам расширяться и радовать гостей свежими «придумками».

Сегодня пивоварня остается символом высшего качества и предлагает посетителям пять основных классических и несколько специальных фестивальных сортов пива.





ПИВО «ИВ. ДУРДИНЪ»

НА РОЗЛИВ

Полукружка 0,3 л...250 р
Кружка 0,5 л.....380 р

ПИЛЬЗЕНСКОЕ ЗОЛОТОЕ

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 23

ячменный фильтрованный лагер с чистым солодовым вкусом, приятной хмелевой горечью и хмелевыми нотами в аромате

БАВАРСКОЕ ПШЕНИЧНОЕ

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 23

светлый нефiltroванный пшеничный эль с пряно-ароматическими тонами, нюансами банана, гвоздики и приятной хмелевой горечью

БОГЕМСКОЕ БАРХАТНОЕ

пл - 11% · алк - 4,3% · IBU - 21

темный фильтрованный лагер с привкусом карамельного и жженого солодов и мягкой горечью хмеля Перле

СЕВЕРНАЯ ЗВЕЗДА

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 23

ячменный нефiltroванный лагер с приятным солодовым вкусом, тонкими карамельными нюансами и ароматом хмеля

КАБИНЕТНОЕ КРАСНОЕ

пл - 13% · алк - 4,9% · IBU - 24

ячменный фильтрованный лагер с полным вкусом смеси карамельных солодов, мягкой хмелевой горечью и тонким хмелевым ароматом



ПРОБНИК «ДУРДИНЪ»

100 мл x 5

5 сортов пива «на глоток»

380 р

КРАФТОВОЕ ПИВО

• РОССИЙСКОЕ ПИВО РУЧНОЙ РАБОТЫ •

ЧЕРНЫЙ ДЖЕК *

пл - 13% · алк - 4,9% · IBU - 35

стаут с шоколадно-карамельной ноткой и мягкой хмелевой горечью

МУМБАЯ АЙ ПИ ЭЙ

пл - 15% · алк - 5,6% · IBU - 45

нефiltroванный эль со сложной хмелевой горечью и вкусом тропических фруктов

Полукружка 0,3 л...260 р

Кружка 0,5 л.....390 р

ДУШИСТЫЙ ХМЕЛЬ

пл - 14% · алк - 5,2% · IBU - 60

янтарный эль с ароматом зеленого хмеля и цитрусовой горчинкой

БЛЭК ХЕВЕН

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 40

азотный стаут с привкусом карамельного и жженого солодов с легкой хмелевой горчинкой



БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

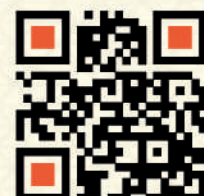
КЛАУСТАЛЕР.....420 р
бутылка 0,33 л

МАЙЗЕЛС.....520 р
бутылка 0,5 л



ГОСТЕВЫЕ СОРТА

У НАС ВСЕГДА ИМЕЮТСЯ НЕСКОЛЬКО СОРТОВ НА «ГОСТЕВЫХ» КРАНАХ. ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНИТЕ АССОРТИМЕНТ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ИЛИ ПРОЙДИТЕ ПО КОДУ



САЛАТЫ

САЛАТ «ДУРДИНЬ» 660 р
с ростбифом, мясом перепелки,
красной икрой и картофелем пай

САЛАТ С ЯЗЫКОМ 720 р
с говяжьим языком, с маринованными огурцами
и картофелем черри в пряном горчичном соусе

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» 640 р
с сыром Фета и прованскими травами

СТЕЙК-САЛАТ 880 р
С ПРЕМИУМ ГОВЯДИНОЙ
с зеленым салатом и кунжутной заправкой

САЛАТ «ТАШКЕНТ» 660 р
с отварной телятиной, сочной редькой
и хрустящим луком

САЛАТ «ГРАНД МИМОЗА» 780 р
с подкопченной семгой, с креветками,
разварным картофелем и красной икрой

ОВОЩНОЙ САЛАТ 580 р
с помидорами и огурцами, с редисом
и зеленью, со сметаной или душистым маслом
на выбор

САЛАТ «МЕГРЭ» 780 р
С УТИНОЙ ГРУДКОЙ
с «пьяной» грушей и сыром Дор Блю

ФИЛЕ СЕЛЬДИ ПОД «ШУБОЙ» 640 р
на особый манер, с муксуном и икрой
палтуса

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ 960 р
КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ
с авокадо и свежим огурцом

МАНГАЛ-САЛАТ 740 р
из печеных баклажанов, цветных перцев
с крем-сыром

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» 660 / 780 р
с куриной грудкой-гриль или с креветками

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ 660 / 1200 р
К ПИВУ
отварные или жареные, 300 г / 500 г*
Добавьте соус Айоли за 150 р

РАКИ ОТВАРНЫЕ цена по сезону
на развес, за 100 г*

КАЛЬМАР КОЛЬЦАМИ 640 р
«ПО-ХАРБИНСКИ»
с битыми огурцами и соусом Тар-Тар

КОКИЛЬ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 680 р
с креветками, камчатским крабом
и приморским гребешком

КРЕВЕТКИ НА ШПАЖКАХ 720 р
с соусом Чили

ДРАНИКИ С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ 740 р
с семгой и каперсами

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ 640 / 960 р
«ЦЕПЕЛИН»
классик / барбекю / луизиана
стандартная или большая порция

«МАЛЬЧИК-С-ПАЛЬЧИК» 580 р
хрустящие палочки Моцарелла
с ягодным соусом

ЖЮЛЬЕН С БЕЛЫМИ 640 р
ГРИБАМИ И СМОРЧКАМИ
в булочке бриошь с веточкой красной смородины

ХЛЕБЦЫ РЖАНЫЕ 380 р
с соусом Блю Чиз

ЗАКУСКА «КАЗБЕК» 520 р
из копченого сыра Сулугуни с аджикой

«КАМАМБЕР» ЗАПЕЧЕННЫЙ 680 р
с медом, брусничным соусом
и тимьяном

ФИШ & ЧИПС 680 р
треска в пивном кляре, с картофелем
фри и соусом Тар-Тар

*вес сырого продукта

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА 460 р
с картофелем «Пушкин» и
маринованным луком

КИЛЬКА БАЛТИЙСКАЯ 480 р
с картофелем черри, бородинскими тостами,
перепелиным яйцом и красным луком

ХОЛОДЕЦ ИЗ ТРЕХ 580 р
ВИДОВ МЯСА
с вологодскими грибами

САЛО БРЯНСКОЕ 460 р
три вида сала с ядреной горчицей и
зеленым луком

ФОРШМАК 540 р
ИЗ ОЛЮТОРСКОЙ СЕЛЬДИ

СЛАБОСОЛЕНАЯ СЕМГА 960 р
собственного посола с хрустящими
тостами и крем-сыром

АССОРТИ МЯСА И СЫРОВ 820 р
ростбиф, пастрами, буженина, язык,
Пармезан, Дор Блю, Камамбер, козий сыр
и варенье из инжира

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 760 р
с белыми грибами, Пармезаном
и каперсами

ЗАКУСКИ К ПИВУ 780 р
джерки, бастурма, свиные уши, сыр Чечил
и Сулугуни, ассорти орешков

ОСТРЫЕ ПОМИДОРЫ 580 р
и малосольные огурцы

АССОРТИ 740 р
БЛАГОРОДНЫХ ГРИБОВ
рыжики, грузди и белые с ароматным
маслом и луком

КОНВЕРТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 580 р
с ореховой начинкой и зеленью

СТРОГАНИНА 680 / 960 р
ИЗ ОЛЕНИНЫ ИЛИ НЕЛЬМЫ
подаем на ледяной подушке с соусом
Макало, моченой брусникой и
морской солью

БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ 720 р
и крепкой сметаной

АССОРТИМЕНТЫ НА КОМПАНИЮ

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 780 р
помидоры, огурцы, перец, редис,
зелень, соус Блю Чиз

«ГАСТРОНОМ» 960 р
ростбиф, буженина, сало домашнее,
рулет из цыплят, язык отварной

РЫБНАЯ ДОСКА К ПИВУ 820 р
скумбрия х/к, вяленая нерка, вяленый лосось,
тосты со шпротами, килькой и сельдью

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 2600 р
К ПИВУ НА КОМПАНИЮ
куриные крылья, свиные ребрышки,
копченый сыр Сулугуни, кольца
кальмаров и картофель фри

«НА ДНЕ» 2800 р
лосось слабой соли, осетрина г/к, рыба
масляная х/к, палтус х/к, икра красная

РАЗНОСОЛЫ «МУРМУЛЕТЫ» 720 р
огурцы соленые и малосольные, помидоры
соленые, капуста гурийская, яблоки моченые
с брусникой, патиссоны

СЫРНОЕ АССОРТИ 2100 р
«КАРАМБОЛЬ»
Пармезан, Камамбер, Чеддер, Дор Блю,
Мадригал, Шевре Сильвер, виноград, мед

СУПЫ

БОРЩ «ДУРДИНСКИЙ» 480 р
по нашему фирменному рецепту,
с брусникой и печеным перцем

УХА «ЗАЖИТОЧНАЯ» 520 р
с подкопченной семгой и судаком
Добавьте расстегай с рыбой за 120 р

РАССОЛЬНИК 480 р
наваристый бульон на мозговых косточках
с домашней тушенкой и рассольными огурцами

ГОРОХОВЫЙ СУП 480 р
с копчеными свиными ребрышками
и гренками

ЩИ СУТОЧНЫЕ 460 р
С РАЗВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ
под шапкой из слоеного теста



ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

КОРЗИНКА С ТЕПЛЫМИ 260 р
БУЛОЧКАМИ И НАМАЗКОЙ

РАССТЕГАЙ С РЫБОЙ 120 р

ПИРОЖКИ 80 р
с мясом / с капустой

ХАЧАПУРИ «ПО-АДЖАРСКИ» 580 р
с сыром и яйцом

ХАЧАПУРИ «ПО-МЕГРЕЛЬСКИ» 640 р
с двойным сыром

ПЕЛЬМЕНИ
И ВАРЕНИКИ

Собственного приготовления

ПЕЛЬМЕНИ «ДУРДИНСКИЕ» 620 р
фирменные мясные пельмени
с соусом из сморчков

ПЕЛЬМЕНИ «ТАВРИЧЕСКИЕ» 660 р
с мясом ягненка и аджикой

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ КРОЛИКА 660 р
с соусом из белых грибов

ПЕЛЬМЕНИ «ТРОФЕЙНЫЕ» 680 р
С ДИЧЬЮ
подаем в крепком бульоне
с белыми грибами

ПЕЛЬМЕНИ С СЕМГОЙ 740 р
И КРАСНОЙ ИКРОЙ
в сливочном соусе



ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ 580 р
с белыми грибами и луком фри

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ 640 р
с нежным сливочно-миндальным соусом



ГОРЯЧИЕ КУШАНЯ



• МЯСО •

БЕФСТРОГАНОВ 840 р
из телячьей вырезки в соусе Робер,
подаем с картофельным пюре

МЯСНОЙ ПИРОГ «БОГЕМСКИЙ» 860 р
мясо, томленное в темном пиве
с пряными травами

КРОЛИК «КУПЕЧЕСКИЙ» 840 р
запеченные ножки кролика с молодым
картофелем, грибами и брокколи

СКОВОРОДКА «БАРБЕКЮ» 840 р
со свиными ребрышками, цыпленком,
медальонами из свинины и
тушеной капустой

МЯСНАЯ КОТЛЕТА 720 р
с разварной перловкой, белыми грибами
и перечным соусом

ЯГНЯЧЬИ ЯЗЫЧКИ 960 р
припущенные в белом вине с тимьяном
и чесноком. Подаем с печеным картофелем,
цукини и сладким перцем

КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ 860 р
РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ
с картофелем черри и битыми огурцами

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 720 р
с картофелем черри и овощным салатом

МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ 460 р
с сухарной шапкой

КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА 740 р
приготовленные на пару и обжаренные
с тимьяном. Подаем с картофельным пюре
с брокколи и грибным жульеном

МЕДАЛЬОНЫ 980 р
ИЗ ПРЕМИУМ-ГОВЯДИНЫ
с грибами, картофельными дольками,
жареными каперсами и малосольным
огурцом

СВИНАЯ НОЖКА 1600 р
с пивной солянкой и беконом

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ 820 р
с картофельным пюре и соусом Порто

ЖАРКОЕ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ 880 р
МЯСА
с говядиной, свининой и курицей,
томленное в пшеничном пиве с пряными
травами

БАРАНЬЯ НОЖКА 890 р
с булгуром и овощным рататутем

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ГРИЛЬ 820 р
с картофельным пюре, овощами-гриль,
огуречным конкассе и перечным соусом

СКОВОРОДКА «ФЕСТИВАЛЬ»

копченые ребрышки, свиная ножка 1/2,
цыпленок жареный 1/2,
колбаски «Кнакер», «Улитка» и
«Нюрнбергские», гарниры и соусы

3200 р

• ПТИЦА •

КОТЛЕТЫ «ПОЖАРСКИЕ» 720 р
в хрустящих сухарях, дополняем
грибным соусом

ЦЫПЛЁНОК 860 р
с овощным салатом и соусом Ткемали

КОТЛЕТА «ДЕ-ВОЛЯЙ» 760 р
с жареным картофелем, зеленым
горошком и грибным соусом

• КОЛБАСКИ •

«НЮРНБЕРГСКИЕ» КОЛБАСКИ 660 р
из свинины с тмином и кориандром.
Подаем с картофельными дольками и
зеленой фасолью

КОЛБАСКИ «КНАКЕР» 680 р
из свинины с добавлением сыра
и черного перца. Подаем с картофельными
дольками и зеленой фасолью

«УЛИТКА» 680 р
колбаска в пряном лечо, с картофельным
пюре, огуречным конкассе и тимьяном

КОЛБАСКА «ЧЕРНЫЙ КАБАН» 720 р
подаем с тушеной капустой с беконом,
картофельным пюре, зеленым горошком
и перечным соусом



ШАШЛЫКИ

Подаем на лаваше с печеными картофельными пяточками, с фирменным соусом и маринованным луком с сумачом.



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	680 р
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	660 р
ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ	2100 р
ШАШЛЫК ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ	1800 р

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	660 р
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	720 р
ОВОЩИ-ГРИЛЬ*	620 р
ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИньОНОВ*	540 р

* подаем без гарнира и соуса

АССОРТИМЕНТ «ШАШЛЫЧНИК»

шашлык из свиной шеи,
шашлык из барашка на костьке,
шашлык из курицы и люля-кебаб

3800 р



ПРЕМИУМ МЯСО

ФИЛЕ-МИНЬОН 1950 р
с зеленым салатом, помидорами черри и перченым соусом

ПЕППЕР СТЕЙК 1950 р
филе-миньон, шедро натертый смесью «5 перцев», с картофелем черри и соусом Порто

СТРИПЛОЙН 2200 р
тонкий край поясничной части.
Подаем с картофелем черри, зеленой фасолью и перченым соусом

СТЕЙК «РИВ-АЙ» 3200 р
с картофельными «пяточками», мозговой костью и перченым соусом



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ЖАРЕНАЯ ЧЕРНОМОРСКАЯ БАРАБУЛЬКА 680 р
с картофелем фри и соусом Тар-Тар

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ В СУХАРЯХ 680 р
с картофельным пюре и огуречным конкассе

ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ 820 р
припущенная в белом вине с прованскими травами, маслинами, каперсами и вялеными томатами

БЕЛОКОРЫЙ ПАЛТУС СТЕЙКОМ 940 р
с цуккини и помидорами черри

ФИЛЕ СЕМГИ 1350 р
на пару или на гриле, с овощами «минутка» и лимоном

РЫБНАЯ СКОВОРОДКА «ГУРМЭ» 980 р
судак, семга, креветки, брокколи, запеченные в сливочно-трюфельном соусе, с жареными каперсами и красной икрой

МИДИИ НА ФРАНЦУЗСКИЙ МАНЕР 780 / 1850 р
с чесноком, тимьяном и сыром Горгонзола, 400 г / 1000 г *

КАЛЬМАРЫ-ГРИЛЬ 780 р
с цуккини и овощным салатом

СТЕРЛЯДЬ МОЛОДАЯ 2200 р
на пару или запеченная с овощами-гриль и сливочно-икорным соусом

* вес сырого продукта

Дни рождения и юбилеи, свадьбы
и семейные торжества

БАНКЕТЫ

ДЛЯ БОЛЬШИХ И МАЛЕНЬКИХ КОМПАНИЙ

- Живая музыка
- Банкетное меню
- Большой выбор блюд
- Собственная кондитерская

ДЕСЕРТЫ

ЭКЛЕР 2 шт с кремом «Ваниль»	360 р
ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ с курагой и черносливом, подается с шариком мороженого	420 р
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	380 р
АННА ПАВЛОВА нежный торт-бизе с кремом из сыра Маскарпоне, свежей клубникой и брусничным соусом	460 р
МЕДОВИК с соусом соленая карамель	480 р
«ИВУАР» необычный торт с муссом из белого шоколада и ромовым изюмом	440 р
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ с нежным сливочно-миндальным соусом	640 р
МОРОЖЕНОЕ 1 шарик в ассортименте	180 р
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА фрукты по сезону	520 р

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ



ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ТОРТ
ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ
ИЗ НАШЕЙ КОНДИТЕРСКОЙ

ЧАЙ

450 мл

ЧЕРНЫЙ	420 р
С БЕРГАМОТОМ	440 р
РОМАШКОВЫЙ	440 р
ЗЕЛЕНый	420 р
ЖАСМИНОВЫЙ	440 р
ГРЕЧИШНЫЙ	440 р
С ЧАБРЕЦОМ	420 р
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	440 р
ТАЕЖНЫЙ СБОР	450 р
ПУЭР	460 р



КОФЕ

ЭСПРЕССО 60 мл	160 р
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 120 мл	220 р
АМЕРИКАНО 120 мл	160 р
КАПУЧИНО 130 мл	220 р
ЛАТТЕ 200 мл	260 р
БЕЗ КОФЕИНА 60 мл / 130 мл американо / капучино	220 р
КОФЕ «БЕЙЛИС» 180 мл	420 р
«АЙРИШ» КОФЕ 180 мл	420 р

.....

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ 250 мл в ассортименте	440 р
---	-------

СОКИ И ВОДЫ

СОК 200 мл в ассортименте	180 р
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК 200 мл в ассортименте	360 р
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ АНАНАСОВЫЙ СОК 200 мл	540 р
КОКА-КОЛА, КОКА-КОЛА ЗЕРО 330 мл	280 р
СПРАЙТ, ФАНТА 330 мл	280 р
ШВЕПС 250 мл	280 р
ЛИМОНАД «НАТАХТАРИ» 500 мл Тархун, Дюшес	380 р
«ДЖЕРМУК» 500 мл минеральная вода с газом	280 р
«ВОЛЖАНКА» 500 мл минеральная вода с газом / без газа	220 р
«БАЙКАЛ РЕЗЕРВ» 250 мл / 530 мл минеральная вода с газом	200/280 р
«ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА» 250 мл / 530 мл природная вода без газа	200/280 р



ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

ЛИМОНАД С МЯТОЙ 200 мл / 1 л	150/660 р
КОМПОТ ИЗ СПЕЛЫХ ВИШЕН 200 мл / 1 л	150/660 р
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ, ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ 200 мл / 1 л	150/660 р



ДЕЛОВЫЕ ОБЕДЫ

по рабочим дням
с 12:00 до 17:00



ВОДКА

ПЯТЬ ОЗЕР	50 мл 150 р
ЗЕЛЕНАЯ МАРКА	150 р
ХАСКИ ORIGINAL	220 р
БЕЛАЯ БЕРЁЗКА	220 р
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ	220 р
БЕЛАЯ БЕРЁЗКА ЗОЛОТАЯ	260 р
РУССКИЙ СТАНДАРТ ORIGINAL	220 р
РУССКИЙ СТАНДАРТ GOLD	260 р
РУССКИЙ СТАНДАРТ PLATINUM	300 р

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ	50 мл 220 р
ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ	260 р
ЦАРСКОЕ СЕЛО	380 р
БЕЛУГА НОБЛ	380 р
БЕЛУГА ТРАНСАТЛАНТИК	390 р
КРЕМЛИН ЭВОРД ГРАНД ПРЕМИУМ	320 р
ЕВРЕЙСКИЙ СТАНДАРТ	340 р
ХАНСКАЯ ПРЕМИУМ	220 р
ТУНДРА АУТЕНТИК	180 р
ГАСТРОНОМ №4 к рыбным блюдам	280 р
ГАСТРОНОМ №7 к мясным блюдам	280 р

РОМАНОВ	50 мл 390 р
МОН БЛАН	390 р
ЧИСТЫЕ РОСЫ органик-водка	420 р
ЧИСТЫЕ РОСЫ из ржаного зерна	420 р
ЗЕРНА СЕВЕРА органик-водка	250 р
МАМОНТ РЖАНАЯ	260 р
МАМОНТ премиум водка	380 р
ОНЕГИН	390 р
СИБИРСКИЙ ЭКСПРЕСС	360 р



НАСТОЙКИ

МАЛИНОВАЯ	50 мл 240 р
КЛЮКВЕННАЯ	240 р
ПЕРЦОВЧКА	240 р
БРУСНИЧНАЯ	240 р
ХРЕНОВУХА	240 р
КЕДРОВАЯ	240 р

ТЕСТ ГЛАВНОГО ТЕХНОЛОГА
6 горячо любимых настоек «на глоток»
680 р 25 мл x 6

ДИСТИЛЛЯТЫ

ЗЕРНОГОН №3 Ячмень	50 мл 280 р
ЗЕРНОГОН №4 Овес	280 р
КОСОГОРОВ №2 Пшеница	220 р
КОСОГОРОВ №3 Ржаной	240 р
КОСОГОРОВ №5 Виноград	260 р
САМОВАРЪ ПШЕНИЧНЫЙ	320 р
САМОВАРЪ КУПЕЧЕСКИЙ	320 р

ПОЛУГАР

№1 РОЖЬ И ПШЕНИЦА	50 мл 450 р
№3 БОРОДИНСКИЙ С ТМИНОМ	450 р
№4 МЕД И ПЕРЕЦ	450 р
№5 С ХРЕНОМ	450 р



КРЕПКИЕ НАПИТКИ

РОМ ГАВАНА КЛАБ 3 года	50 мл 380 р
РОМ ГАВАНА КЛАБ 7 лет	680 р
РОМ ОАКХАРД ОРИДЖИНАЛ	460 р
РОМ БРУТАЛ АНЬЕХО	460 р
ДЖИН БОМБЕЙ САПФИР	420 р
ТЕКИЛА ОЛЬМЕКА БЕЛАЯ	440 р
ТЕКИЛА ОЛЬМЕКА РЕПОСАДО	480 р
БЕХЕРОВКА 38%	380 р
АБСЕНТ 70% 35 мл	360 р
ШНАПС в ассортименте	390 р

ЛИКЕРЫ

КУАНТРО, БЕЙЛИС	50 мл 360 р
САМБУКА	380 р

КОНЬЯК

АРАРАТ 5*	50 мл 360 р
АРАРАТ 10*	580 р
МАРТЕЛЬ VS	620 р
МАРТЕЛЬ VSOP	790 р
МАРТЕЛЬ XO	2200 р
БАШ ГАБРИЭЛЬСЕН VS	660 р
БАШ ГАБРИЭЛЬСЕН VSOP	990 р
БАШ ГАБРИЭЛЬСЕН XO	1850 р

ВИСКИ И БУРБОН

ФЭЙМОС ГРАУЗ	50 мл 420 р
ДЖИМ БИМ	480 р
ДЖИМ БИМ ДАБЛ ОАК	680 р
МЭЙКЕРС МАРК	680 р
БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ	480 р
БАЛЛАНТАЙНС 7 лет	560 р
ОЛД ВИРДЖИНИЯ	480 р
АКЕНТОШАН АМЕРИКАН ОАК	680 р
ДЖЕМЕСОН	50 мл 560 р
ДЖЕМЕСОН БЛЭК БАРРЕЛ	690 р
ЧИВАС РИГАЛ 12 лет	720 р
ШИНОБУ ЛАЙТЛИ ПЮР МОЛТ	780 р
ХАТОЗАКИ ПЬЮ МОЛТ	820 р
ГЛЕНЛИВЕТ ФАУНДЕРС РЕЗЕРВ	820 р
ДЖЕК ДЭНИЕЛС	660 р
ДЮАРС ВАЙТ	720 р



АПЕРИТИВЫ
И ДИЖЕСТИВЫ

МАРТИНИ 100 мл	380 р
Бьянко, Россо, Экстра Драй, Фиеро	
АПЕРОЛЬ	420 р
МАРТИНИ БИТТЕР	420 р
ЯГЕРМАЙСТЕР	480 р
БЕЛУГА ХАНТИНГ ТРАВЯНОЙ	480 р
КАЛЬВАДОС «ПЕР МАГЛУАР» VSOP	780 р

ШАМПАНСКОЕ И
ИГРИСТЫЕ ВИНА

МАРТИНИ ПРОСЕККО	4200 р
МАРТИНИ АСТИ	4200 р
ПРОСЕККО СПУМАНТЕ	3600 р
ЛАМБРУСКО	2600 р
ФИОРИНО Д'ОРО БРЮТ	2800 р
ПРОСЕККО РОЗЕ СПУМАНТЕ	3600 р
АБРАУ-ДЮРСО	1800 р

АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ,
СКИДКИ И АКЦИИ!Подписывайтесь
в Телеграме:
@DURDINREST

ВИНО КРАСНОЕ

ДОМАШНЕЕ ВИНО 150 мл	360 р
сух, Испания	
МЕРЛО сух, Италия 150/750 мл	500/2500 р
ШИРАЗ сух, ЮАР 150/750 мл	620/3100 р
КЪЯНТИ сух, Италия 150/750 мл	620/3100 р
ДОРНФЕЛЬДЕР 750 мл	560/2800 р
п/сл, Германия	
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА 750 мл	4500 р
сух, Италия	
БОРДО сух, Франция 750 мл	4500 р
ПИНО НУАР п/сух, Франция 750 мл	4400 р
РИОХА сух, Испания 750 мл	4600 р
КИНДЗМАРАУЛИ п/сл, Грузия 750 мл	3200 р
МУКУЗАНИ сух, Грузия 750 мл	3200 р

ВИНО БЕЛОЕ

ДОМАШНЕЕ ВИНО 150 мл	360 р
сух, Испания	
СОАВЕ сух, Италия 150/750 мл	500/2500 р
ПИНО ГРИДЖИО сух, Италия 150/750 мл	500/2500 р
ПЕРЛИ БЕЙ сух, ЮАР 150/750 мл	500/2500 р
ГЕВЮРЦТРАМИНЕР 750 мл	500/2500 р
п/сл, Германия	
СОВИНЬОН сух, Франция 750 мл	4500 р
ГАВИ сух, Италия 750 мл	4600 р

ВИНО РОЗОВОЕ

ПЕРЛИ БЕЙ РОЗЕ п/сл, ЮАР 150/750 мл	480/2400 р
ЛЯ ВЬЕЙ ФЕРМ сух, Франция 150/750 мл	480/2400 р

АЛКОГОЛЬНЫЕ
КОКТЕЙЛИ

Б-52 50 мл	560 р
Бейлис, Калуа, Куантро	
МАРТИНИ ФИЕРО И ТОНИК 290 мл	580 р
Мартины Фиеро, долька апельсина, лед	
ДЖЕМЕСОН-КОЛА 230 мл	640 р
виски Джемесон, Кока-Кола, лед	
МАРГАРИТА 200 мл	680 р
(классическая или клубничная) текила, апельсиновый ликер, сок лайма, лед	
АПЕРОЛЬ СПРИТЦ 250 мл	660 р
Апероль, Просекко, содовая, апельсин, лед	
НЕГРОНИ 150 мл	680 р
Мартины Россо, джин, Мартины Биттер, апельсин, лед	
КУБА ЛИБРЕ 230 мл	640 р
ром, Кока-Кола, лайм, лед	
СЕКС НА ПЛЯЖЕ 260 мл	660 р
водка, персиковый ликер, клюквенный морс, ананасовый сок, лед	
КРОВАВАЯ МЭРИ 200 мл	620 р
водка, томатный сок, Табаско, Ворчестер, лед	
ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ 300 мл	780 р
водка, текила, джин, ром, ликер Трипл Сек, Кока-Кола, лимон, лед	
КОСМОПОЛИТЕН 200 мл	580 р
водка, ликер Трипл Сек, сок лайма, клюквенный морс, лед	
БАНАНОВЫЙ ДАЙКИРИ 200 мл	660 р
ром, лимонный фреш, банановый ликер, банан, лед	
МОХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ 250 мл	660 р
ром, минеральная вода, сахарный сироп, лайм, мята, лед	



КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ И СУББОТУ

ЖИВАЯ МУЗЫКА



Программу уточняйте в ресторане

Данное издание является рекламной продукцией.

Обращаем Ваше внимание, что на некоторые блюда и напитки скидка по дисконтной карте не распространяется.
С полным ассортиментным перечнем блюд, в том числе со сведениями о весе (объеме) порций готовых блюд, можно ознакомиться на доске потребителя.

К оплате принимаются только рубли и пластиковые карты.