



БАР



Настойки

Ян Егерь Домашний фруктово-травяной дижестив с долькой апельсина	50/20	330.–	50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	Виски на карамельных яблоках Виски Хайлэнд Кэттл, яблоки Гренни Смит, тростниковый сахар, карамель, корица	50	315.–
Онегин Gourmet Грейпфрут	40	390.–		Вишневка Водка Байкал, вишня, сахар, вишневый сок	50	295.–
Онегин Gourmet Черная смородина	40	390.–		Вишня в шоколаде Водка Царская Шоколад, вишня, русский имперский стаут	50	325.–
Анасеули Хурма (Грузия, Кахетия) * не входит в сет настоек	40	470.–		Гиви как киви Водка Байкал, киви, сок яблока, сахар	50	315.–
«Забери меня с собой...»* Подается в фирменной бутылке. Любая настойка на водке Байкал или виски на 25% дешевле *скидка не действует	500	2300.–	50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	Зира-Лайм Водка Байкал, зира, лайм	50	285.–
Сет из четырех на выбор* *скидка не действует	160	852.–	50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	Имбирный пряник Виски Хайлэнд Кэттл, имбирь, пряности, сахар	50	295.–
Апельсин — облепиха Водка Байкал, апельсин, облепиха, цедра апельсина	50	295.–		Квадроцитрус Водка Байкал, мякоть мандарина, каффир-лайм, лайм, сахар	50	315.–
Борщ Водка, свекла, овощи, соль и уксус	50	325.–		Клубничка Водка Байкал, клубника, сахар	50	315.–
			50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	Клюква-Брусника Водка Байкал, клюква, брусника	50	315.–
			50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	Крестная фея Виски Хайлэнд Кэттл, миндаль, сахар	50	295.–
				Лимончелло Водка Байкал, лимонный сок, сахар, цедра лимона, сироп ваниль	50	315.–
				Лимончелло с кислинкой из Бергамо Водка Байкал, бергамот, сахар	50	315.–
				Малиновка Водка Байкал, малина, сахар	50	325.–
			50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	Пломбир Водка Дж. Дж. Уитли, ваниль, молоко, сахар	50	285.–
				Сибирский кедр Водка Царская Оригинальная, кедровые орехи, травы, сахар	50	325.–
				Хреновуха Водка Байкал, корень хрена	50	325.–

Коктейли



Bartender's Gin & Tonic
Джин Барристер B47
575.– 215 мл

50% ОПЛАТА БОНУСАМИ
Basil Gin & Tonic
Джин Дж. Дж. Уитли Лондон
Драй на базилике
575.– 215 мл

Коктейли

Мы за вкус и экологию! Нет пластику! Однако более экологичные бумажные трубочки содержат микропластик, пищевой клей и быстро размокают. Вкус и аромат напитка не раскрываются. Если вам все еще нужна трубочка, сообщите вашему официанту.



Aged Boulevardier on sour stout
Мы вымочили щепу в стауте Блэк Шип, который предварительно ферментировали на кисломоленной закваске. На щепе мы настаиваем виски Блэк Рэм, Люксардо Биттер Россо и вермут Россо в течение 3-7 дней.
750.— 105 мл



Negroni
Джин Дж. Дж. Уитли Лондон Драй, Люксардо Биттер Россо и вермут Россо
650.— 90 мл



Smoky Negroni
Мескаль Пелотон де ла Муэртэ, Люксардо Биттер Бьянко и вермут Бьянко
800.— 120 мл



Белый Русский
Водка Нерпа ГЛУБИНА И ЛЁД, кофейный ликер, сливки
675.— 120 мл



Бумажный Самолетик
Ян Егерь, Аперитиво, виски Блэк Рэм, лимонный сок, домашний биттер
625.— 150 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ
Basil Smash
Джин Дж. Дж. Уитли Лондон Драй на базилике, лаймовый кордиал, сахар
575.— 145 мл



Саур Колада
Ром, кокосовый ром Такамака, сливки, ананасовый сироп и лаймовый кордиал
675.— 160 мл



New York Sour
Виски Блэк Рэм, лимонный сок, сахар, соевое молоко, вино Шираз/Сира
675.— 180 мл



Moscow Mule
Водка НЕРПА ГЛУБИНА И ЛЁД, имбирь, сахар, лимонный сок, эль
650.— 200 мл



Gin Fizz Fusion
Джин Брум на цветках клитории, сахар, лимонный сок, содовая
675.— 150 мл



Strawberry Ramos Gin Fizz
Джин Пуэрто де Индиас Строберри, лимонный сок, лаймовый кордиал, клубничный сироп, сливки 10–11%, содовая
650.— 200 мл



Passion Bellini
Балаклава Брют, пюре маракуйя, сахар
625.— 230 мл



Молекулярный Мохито
Ром, домашний сироп на бланшированной мяте, лаймовый кордиал
400.— 250 мл (ver. Virgin)
600.— 250 мл



Virgin Pornstar
Пюре маракуйя, соевое молоко, ананасовый и персиковый сок, лаймовый кордиал, сироп ваниль и гренадин, содовая
425.— 230 мл



Mandarin Daiquiri
Ром, пюре каламанси, сахар
575.— 150 мл



Raspberry Margarita
Текила Хосе Куэрво, мескаль Пелотон де ла Муэртэ, пюре малина, лаймовый кордиал, сок лимона
760.— 180 мл



Pornstar Martini
Ликер Пассоа, игристое Балаклава Брют, пюре маракуйя, соевое молоко, водка, лаймовый кордиал, сахар и сироп ваниль
800.— 210 мл



Golden Spritz

Балаклава Брют, вермут Бьянко, Люксардо Биттер Бьянко, апельсиновый сок, сироп ваниль и шот Лимончелло из Бергамо

825.— 215 мл

Whisky Sour

Виски Хайленд Кэттл, лимонный сок, сахар

600.— 130 мл

Spritz

Аперитиво Люксардо, Балаклава Брют

575.— 150 мл

950.— 300 мл

Rossini

Балаклава Брют, пюре малина

625.— 220 мл

Безалкогольные коктейли



Лимонад Малина

Пюре малина, сахар, содовая

425.— 200 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Лимонад Тархун

Эстрагон, лимонный сок, яблочный сок, сахар

425.— 200 мл



Лимонад Маракуйя

Пюре маракуйя, сироп маракуйя, сахар

425.— 200 мл



Клубничный как в Маке

Молоко, сливки, сироп органик клубника

450.— 225 мл



Taro Latte

Молоко, сироп ваниль, кофе, таро

525.— 250 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Taro Milk Tea

Молоко, сахар, таро

525.— 250 мл



Горячий Молочный шоколад

Шоколад, молоко, сахар

425.— 175 мл



Сидр & Мид



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Пуаре 4,7%

Poire
Vaska
Полусухой, игристый, с ярким ароматом груши Дюшес.

295.— 250 мл
450.— 400 мл



Сидр Розе 4,7%

Cidre Rose
Vaska
Полусухой. Специальный купаж зеленых и красных яблок. Легкий, сбалансированный, кисло-сладкий.

395.— 330 мл

Святой Домкрат 5%

Saint Jack
On the Bones
Сухой нефilterованный. Отжат из яблок северной столицы. Терпкий, с яркой освежающей кислотностью.

565.— 500 мл



Эдемский Грех 5%

Eden Sin
Rebel Apple
Полусухой сидр из российских яблок Поволжья. Яркий и интенсивный аромат, с умеренной сладостью запеченных яблок во вкусе.

1950.— 750 мл



Манго 5,5%

Mango
Bullevie
Полусладкий нефilterованный сидр из сока северных яблок прямого отжима. Хорошо сбалансированный, с ярким ароматом сладкого спелого манго и яблочной кислинкой в послевкусии.

595.— 450 мл



Рустик 5,5%

Rustic
Bullevie
Полусухой нефilterованный сидр из сока северных яблок прямого отжима, сделанный в русском стиле. Полнотелый, сладковатый, с освежающей кислинкой.

575.— 450 мл

Пикси 5,5%

Pixie
Bullevie
Полусладкий нефilterованный сидр из сока северных яблок прямого отжима. В шотландском стиле. Понятный, легкий и освежающий.

575.— 450 мл



Ягоды 5,5%

Berries
Bullevie
Полусладкий нефilterованный яркий фруктово-ягодный сидр из сока северных яблок прямого отжима.

595.— 450 мл

Зеро Дозаж 6%

Zero Dosage
Bullevie
Сухой нефilterованный сидр из сока северных яблок прямого отжима. Свежий, сильно газированный, напоминает легкое игристое вино. Приготовлен методом шампёнуа, брожение в бутылке и выдержка на осадке.

1550.— 750 мл



Дикий Крест 6%

Dickiy Crest
Rebel Apple
Полусухой фильтрованный сидр из купажа 5 сортов яблок. С ярким ароматом Антоновских яблок, сухостью и кислотностью зимних яблок.

625.— 450 мл

Мид в ассортименте 6%

Mead in the assortment
Steppe & Wind Meadery
Очень яркий, хорошо сбалансированный мид с фруктово-ягодным соком.

645.— 450 мл



Лагер



Зубр Голд 4,8%

Zubr Golg
Чехия
У пива мягкий округлый солодовый вкус, а в послевкусии сухость и легкая горчинка. Стиль — Pils. 25 IBU

425.— 250 мл
645.— 400 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Шпатен 5,2%

Spaten
Германия*
Легкий, сладковато-солодовый, ставший классическим для любителей баварского пива вкус. Стиль — Munich Hell

295.— 250 мл
450.— 400 мл



Нектар 5%

Nektar
Сербия
По легенде монахами в 1873 была основана пивоварня Banja Luka. Легкий, сладковато-солодовый вкус, с нежной хмелевой горчинкой в послевкусии. Стиль — Pale Lager.

395.— 250 мл
545.— 400 мл



Штёртебекер Фестмэрцен 5,8%

Германия
Сваренный к Октоберфесту. Пиво с хлебно-тостовым вкусом и умеренной горчинкой. Стиль — Marzen. 20 IBU

760.— 400 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Балтика Хеллес 4,7%

Baltika Hells
ПК Балтика
Для приготовления пива используются только российские солод и хмель. Сварено специально для ресторанов. Легкий, сладковато-солодовый вкус. Стиль — Munich Hell

200.— 250 мл
360.— 500 мл



Ригеле Херрен Пилс 4,7%

Riegele Herren Pils
Германия
Более 600 лет пивоварня из Аугсбурга остается семейной. Пиво сухое, с ярко выраженной хмелевой горчинкой. Стиль — German Pils. 46 IBU

725.— 500 мл



Хайдеггер Хель 4,7%

Heidegger Hell
Gletcher Brewery
Сварен в классическом баварском стиле — Munich Hell. Легкий, сладковато-солодовый. 18 IBU

450.— 500 мл



Штёртебекер Келлербир 4,9%

Германия
Келлербир — это всегда нефilterованный и непастеризованный Hell, сохраняющий максимально насыщенный и яркий вкус пива, раскрывающийся медово-солодовыми тонами с легкой горчинкой в послевкусии. Стиль — Kellerbier

750.— 500 мл



Вайнштефан Оригинальное 5,1%

Weihenstephan Original
Германия
Классическое светлое пиво от старейшей баварской пивоварни. Аромат солода и лёгкого благородного хмеля, солодовый вкус. Стиль — Munich Hell

750.— 500 мл



Штёртебекер Балтик-Лагер 5,8%

Stortebeker Baltik-Lager
Германия
Сваренный к Октоберфесту. Пиво с хлебно-тостовым вкусом и умеренной горчинкой. Стиль — Marzen. 20 IBU

750.— 500 мл



Моравский Класс Светлое 4,5%

Moravsky Klas Svetle
Velka Morava
Классический «чешский» лагер с яркой горчинкой из моравского солода и жатецкого хмеля Saaz. Стиль — Pilsner. 25 IBU

480.— 500 мл



Эль Лобо 4,5%

El Lobo
Wolf Brew
Перед употреблению рекомендуем выжать дольку лайма. Мягкий и легкий лагер. Стиль — Mexican Lager. 0 IBU

415.— 450 мл



Чешский Лежак 4,5%

Ceský Ležák
Paradox
Сварен по традиционной чешской технологии — вылеживание пива в горизонтальных танках до 60 дней и без фильтрации, чтобы сохранить яркость вкуса. Искристый, вкус сладковато-солодовый, аромат свежего жатецкого хмеля. 28 IBU

545.— 450 мл



Золотой Ярлык 5,4%

Zolotoy Yarlyk
Velka Morava
Дортмундер — экспортная версия хеля (Hell), более плотная и насыщенная, с ярко выраженным солодовым вкусом. Стиль — Dortmund. 40 IBU

500.— 500 мл

*На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.

*Сварено в России по лицензии. На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют..



Найтберг IPA 6%
Knightberg IPA
Knightberg
Нестареющая классика. Ровная, сбалансированная, во вкусе ярко выраженные цитрусово-карамельные ноты с умеренной и приятной горчинкой. 60 IBU
395.— 250 мл
545.— 400 мл



Таинственный Остров NE IPA 6,6%
Mysterious Island NE IPA
Velka Morava
Идеально сбалансированный New England IPA, в меру сладковатый, цитрусово-тропический. Хмели Citra, Simcoe и Ekuapot. 60 IBU
395.— 250 мл
545.— 400 мл



Атомная Прачечная IPA 7%
Nuclear Laundry IPA
Jaws
Визитная карточка пивоварни, ставшая бессмертной классикой. В аромате богатство красок американского хмеля с оттенками тропических фруктов и цитрусов, хвойные тона. 101 IBU
650.— 500 мл



Палм 5,2%
Palm
Бельгия
Янтарный пейл эль варится с 1908 из французского солода с английским хмелем и бельгийскими дрожжами — самое настоящее «Наследие ЮНЕСКО». Легкое, цветочно-медовое, с легкими хмелевыми нотками. Стиль — English Pale Ale. 18 IBU
425.— 250 мл
645.— 400 мл



Аутлендер 5,5%
Outlander
Local Brew
Азотное пиво с продолжительным лавинным эффектом и мягким, обволакивающим вкусом с нотами карамели.
295.— 250 мл
450.— 400 мл



Тру Хопс Эль 5,5%
True Hops Ale
New Riga
Сварен в классическом британском стиле — English Pale Ale. Легкий, сладковато-карамельный, с небольшой хмелевой горчинкой.
295.— 250 мл
450.— 400 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ
Леффе Эббл Блонд 6,6%
Leffe Abbe Blonde
Бельгия*
Аббатский сорт, варится с 1240 и является одним из самых известных бельгийских блондов в мире. С дрожжевым и фруктово-карамельным ароматом. Вкус полнотелый, фруктовый, со сладковатым послевкусием.
295.— 250 мл
450.— 400 мл



Фуллер'с Лондон Прайд 4,1%
Fuller's London Pride
Англия
Эль янтарного цвета с ароматом ирисок, хлеба и тонкой примесью цитрусовых. Во вкусе ощущаются приятная горчинка, плавное переходящая в сладость, и продолжительная нота гречишного меда.
845.— 500 мл



Трипл Кармелит 8,4%
Tripel Karmeliet
Бельгия
Впервые был сварен в 1679. Аромат фруктово-солодовый с нотами цитруса, вкус пряных трав, цитрусовых, цветов и груши.
795.— 330 мл



Милк оф Амнезия вер. Тропик IPA 5,5%
Milk of Amnesia ver. Tropic IPA
Gletcher Brewery & Anarchy Brew Co. UK
Hazy fruit IPA — тренд, который зародился в США и завоевал весь мир. Аромат тропических фруктов (манго и ананас раскрываются ярче всего), вкус — сладковатый, фруктовый, с небольшой горчинкой в послевкусии. 35 IBU
450.— 500 мл



Американский Пейл Эль PRIMUS CLAN 4,8%
Коллаборация Ян Примус & Knightberg
Эль сварен для ресторанов Ян Примус на монохмеле Citra, который придает пиву вкус и аромат цитрусовых. 30 IBU
УНИКАЛЬНОЕ СОБСТВЕННОЕ ПИВО
Попробуйте обязательно!
495.— 500 мл



Вайт DDH IPA 6%
White DDH IPA
Wolf Brew
Эль сварен из 100% пшеничного солода с двойным сухим охмелением на хмелях Citra, Cascade и El Dorado. Яркий цитрусовый вкус. 47 IBU
425.— 450 мл



Ковбой Мальборо IPA 6,5%
Cowboy Marlboro IPA
Plan B
Ковбой из Ярославля на хмелях Mosaic и Citra ворвался в бары в 2014 и стал классикой. Во вкусе цитрусово-тропические ноты и умеренная горчинка. 50 IBU
550.— 450 мл



Партнер ин Крим 6,6%
Partner In Cream
Paradox
Fruit IPA — Сварена с добавлением сока манго, маракуйи и ананаса. Очень яркий насыщенный вкус тропических фруктов. 25 IBU
625.— 450 мл



Фатум DIPA 8,2%
Fatum DIPA
Paradox
Сварен на хмеле Citra, Columbus и Falconer. Полнотелый, цитрусово-тропический, с яркой хмелевой горчинкой. 75 IBU
645.— 450 мл



Квак 8,4%
Kwak
Бельгия
Нефильтрованный эль с дображиванием в бутылке. Во вкусе легкая сбалансированная фруктовая сладость с пряно-дрожжевыми тонами. Стиль — Triple.
795.— 330 мл



Штраффе Хендрик Трипл 9%
Straffe Hendrik Tripel
Бельгия
«Де Хальве Ман» — единственная действующая пивоварня в историческом сердце Брюгге. Яркие ноты солода, специй, цитрусовых и фруктов в аромате, вкус сладковато-солодовый, цветочно-дрожжевой.
895.— 330 мл



Холи Трип 9,3%
Holy Trip
Jaws
Нефильтрованный эль с дображиванием в бутылке. Во вкусе легкая сбалансированная фруктовая сладость с пряно-дрожжевыми тонами. Стиль — Triple.
545.— 330 мл



Вестмалле Трипл 9,5%
Westmalle Tripel
Бельгия, Траппист
Обладает ярким ароматом фруктов и солода с нотками дрожжей. Вкус мягкий, полнотелый, с легкой горчинкой и фруктовыми тонами.
825.— 330 мл



Пират 10,5%
Pirat
Бельгия
За дерзкий характер это пиво называют «Пиратом». Искристое, плотное. Солодовый аромат с медово-пряными оттенками, вкус насыщенный, в послевкусии приятная горчинка. Стиль — Strong Blonde. 23 IBU
725.— 330 мл



Килкенни 4,3%
Kilkenny
Ирландия
Культовый легкий сладковато-карамельный эль. Стиль — English Pale Ale
825.— 440 мл



Хоп Хедшот DDH TIPA 11%
Hop Headshot DDH Triple IPA
Midnight Project
Полнотелая, сладковато-фруктовая тройная IPA, сваренная на монохмеле. 111 IBU
675.— 450 мл



Zagovor 5-8%*
Мытищи
В ассортименте
625.— 450 мл



ЧИПСЫ БАРТС или ГИНЕСС
из Ирландии
425.— 40 г

*На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.

*Сварено в России по лицензии. На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют..



ДЕГУСТАЦИЯ

Российского разливного
пива из меню

150.— 120 мл

Бельгийского, немецкого,
чешского и английского
разливного пива из меню

195.— 120 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ
Хефевайцен 4,8%
Hefeweizen
Kopix
Классическое нефilterованное пшеничное пиво, полнотелое, с нотами банана и гвоздики.
295.— 250 мл
450.— 400 мл



Шофферхофер 5%
Schofferhofer
Германия
Schofferhofer расшфровывается как «Усадьба Петера Шоффера». Петр был сподвижником и соратником книгопечатника Иоганна Гутенберга. Сухое, с доминирующими тонами банана и пряными нотами.
425.— 250 мл
645.— 400 мл



Блю Манки 5,4%
Blue Monkey
Gletcher Brewery
Пшеничное нефilterованное пиво с добавлением цедры апельсина и кориандра, придающих напитку цитрусово-пряные тона.
295.— 250 мл
450.— 400 мл



Бланш 4,5%
Blanche
Jaws
Яркий, освежающий, пряно-цитрусовый, сваренный с кориандром с коркой померанца.
545.— 500 мл



Аусвайс 5,2%
Ausweis
Gletcher Brewery
Классическое нефilterованное пшеничное пиво, полнотелое, с нотами банана и гвоздики.
425.— 500 мл



Штёртебекер Бернштайн-Вайцен 5,3%
Stortebeker Bernstein-Weizen
Германия
Пивоварня основана в 1827. Полнотелое пшеничное пиво с ярко выраженными тонами банана.
750.— 500 мл



Блю Мун 5,4%
Blue Moon
США/Чехия
«Голубая Луна» — это астрономическое явление. Пшеничное нефilterованное пиво с кориандром и свежей цедрой апельсинов Valencia и Navel. Вкус яркий, насыщенный, апельсиновый.
625.— 330 мл



Шнайдер Тап 6
Унзер Авентинус 8,2%
Schneider Tap 6 Unser Aventinus
Германия
7 поколений династии Шнайдеров варят пиво с 1856. Это тёмно-рубиновый пшеничный двойной Бок. Аромат спелого банана, изюма, сливы и обжаренного солода. Сбалансированный вкус сухофруктов, изюма, карамели.
765.— 500 мл



Шнайдер Авентинус Айсбок 12%
Schneider Aventinus Eisbock
Германия
Айсбок производят из Тап 6 методом вымораживания с 1940, что увеличивает плотность пива, процент алкоголя и концентрацию вкуса. Насыщенный аромат специй и сухофруктов, во вкусе сладость карамелизованного банана.
845.— 330 мл



Хефевайцен PRIMUS CLAN 4%
Коллаборация Ян Примус & Knightberg
Пиво, сваренное для ресторанов Ян Примус в классическом баварском стиле Вайцен. Легкое, с нотами банана и гвоздики.
УНИКАЛЬНОЕ СОБСТВЕННОЕ ПИВО
Попробуйте обязательно!
525.— 500 мл



Банана Кракен 4,5%
Banana Kraken
Panzer Brewery
Классическое нефilterованное пшеничное пиво, полнотелое, с нотами банана и гвоздики.
495.— 450 мл



Джаст: Хефевайцен 5,8%
Just: Hefeweizen
Polnochnyj Project
Классическое нефilterованное пшеничное пиво, полнотелое, с нотами банана и гвоздики.
495.— 450 мл

*На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.

Саур Эль & Гозе



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Крик Де Лю 4%
Kriek De Lu
Бельгия*
Яркий вишневый эль с идеальным балансом ягодно-фруктовой сладости и кислинки.
395.— 250 мл
545.— 400 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Ежевичный Саур Эль 6,5%
Blackberry Sour Ale
Wolf Brew
Кислотный, но легкий, ненавязчиво ягодный вкус, освежает за счет отсутствия сладости.
295.— 250 мл
450.— 400 мл



Черная Смородина 5%
Black Currant
Wolf Brew
Легкий и освежающий саур эль с приятной фруктовой кислинкой.
450.— 450 мл



Базис Гозе 4,5%
Basis Gose
Knightberg
Классический гозе с солью и кориандром. Во вкусе свежеспеченный белый хлеб с солью и приятная виноградная кислинка.
565.— 450 мл



Клюква 6,5%
Cranberry
Wolf Brew
Саур эль с ярким вкусом ягод и умеренной кислинкой, напоминающий забродивший клюквенный морс.
450.— 450 мл



Борщ 6%
Borscht
Hophead Brewery
В главных ролях — капуста белокачанная, свекла, картофель, морковь, черный перец, чеснок, лук, укроп, бульон, сало, соль. И обязательно — ячменный пивоваренный солод. Стил — Gose.
625.— 450 мл



Пряный Томат 4%
Spicy Tomato
ID Jons
Томатный гозе с соусом Ворчестер. Во вкусе томатная кислинка, сладость и копченая соль с паприкой, а в послевкусии умеренная горчинка.
525.— 450 мл



Острая Зависимость 6,9%
Acute addiction
4Brewers
Осторожно, острый томатный гозе! Во вкусе сочный томатный сок, а также щепотка соли, немного базилика, тимьяна и много острого перца чили.
625.— 450 мл

УНИКАЛЬНЫЙ
ПИВНОЙ ДЕСЕРТ

FRUIT BEER BEARS

Мармеладные мишки
на основе вишневого пива и лагера

195.— 10 шт.
395.— 30 шт.

Фламандский эль



Бургонь де Фландрес 5%
Bourgogne des Flandres
Бельгия
Данный сорт пива ошибочно продолжают воспринимать как Фламандский эль, только по этой причине он указан в этом разделе. На самом деле молодой ламбик Тиммерманс смешивают с готовым брюном и разливают без выдержки в Фоедерах. Стил — Commercial Beer.
515.— 250 мл
760.— 400 мл



Барб Руби 7%
Barbe Ruby
Бельгия
Вишневое пиво с нотками миндаля и кислой вишни. Освежающее послевкусие прекрасно гармонирует с насыщенным сладким вкусом и винными тонами за счет выдержки в дубовых бочках Фоедер. Стил — Flemish Red
515.— 250 мл
760.— 400 мл



Роденбах Гран Крю 6%
Rodenbach Grand Cru
Бельгия
После двух лет выдержки в открытых дубовых бочках смешивают 2/3 выдержанного с 1/3 молодого пива. В результате получается пиво насыщенного бордового цвета с устойчивым и продолжительным вкусом, схожим с винами Гран Крю. Стил — Flemish Red
695.— 330 мл



Ищу Человека 5,6%
Looking for a Human
Jaws & Verhaeghe
Коллаборация пивоварни Jaws (Екатеринбург) и Verhaeghe (Бельгия). Красный фламандский эль, младший брат Герцогини Бургундии — выдерживается в фоедерах 1,5 года. В аромате вино-уксусные тона. Во вкусе легкая терпкость и приятная яблочная кислинка. Стил — Flemish Red
825.— 500 мл



Герцогиня Бургундии 6,2%
Duchesse de Bourgogne
Бельгия
18 месяцев дозревает в дубовых бочках, а затем смешивается с молодым пивом 8-месячной выдержки. Неповторимый букет с богатыми кисло-сладкими, терпкими фруктовыми и сладкими ягодными тонами, а также нотами шоколада, пряностей, орехов. Стил — Flemish Red
2450.— 750 мл



Фрут Бир



Моя Дорогая Малина 5%
Ma Chere Framboise
Konix
Тонкий аромат, нежный вкус свежесобранной малины с легкой ягодной кислинкой.
450.— 450 мл



Руби Черри 7%
Ruby Cherry
Konix
Это насыщенное пиво с выраженными ароматами вишни и вишневой косточки. Во вкусе сладость спелых ягод с легкой ягодной кислинкой.
635.— 450 мл



Руби Род 7%
Ruby Road
Gletcher Brewery
Хорошо сбалансированный крепкий вишневый эль с нотами вишневой косточки, во вкусе ягодная сладость и легкая кислинка.
635.— 500 мл



Сладкий Смузи Эль 6%
Pastry Smoothie Ale
КУЛИНАР
В ассортименте. Самый знаменитый и востребованный производитель десертных смузи элей. Какой вкус Вам попадется в этот раз, подскажет наш официант. Не стесняйтесь спрашивать ;)
695.— 450 мл



Сладкий Смузи Эль 6,5%
Pastry Smoothie Ale
Big Pot
В ассортименте. Ребята из Ростова-на-Дону всегда варят разные фруктовые смузи эли с большим количеством натурального пюре из ягод. Какой вкус Вам попадется в этот раз, подскажет наш официант. Не стесняйтесь спрашивать ;)
675.— 450 мл



Кастель Руж 7-8%
Kasteel Rouge
Бельгия
Купаж темного пива и вишневого ликера, выдержанный в дубовых бочках не менее 6 месяцев. Обладает хорошо сбалансированным вкусом темного пива, вишни и вишневой косточки, с длительным послевкусием.
850.— 500 мл

*Сварено в России по лицензии. На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют..

*На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.



Дарк Бир



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ
Леффе Эбби Брюн 6,5%
Leffe Abbe Brune
Бельгия*
С ароматом жареной карамели, сухофруктов и дрожжей. Вкус полнотелый, с нотами жареного солода, карамели и легкой горчинкой жженого сахара.
295.— 250 мл
450.— 400 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ
Жигули Барное Бархатное 4,5%
Zhiguli Barnoe Barkhatnoe
Moscow Brew Co
Пиво сварено в классическом чешском стиле Tmavy Lezak (Dark Lager) с ярко выраженными сладковато-карамельными и хлебными тонами во вкусе.
200.— 250 мл
360.— 500 мл



Нат Баттер 5,5%
Nut Butter
Gletcher Brewery
Сварено в стиле браун эль совместно со старейшей пивоварней Англии Shepherd Neame. Пиво с ярким ореховым ароматом и вкусом, напоминающим «Nutella».
500.— 500 мл



Вестмалле Дюббель 7%
Westmalle Dubbel
Бельгия, Траппист
Монастырь был основан в 1794. Полнотелое, насыщенное, истинно монастырское пиво с нотами сухофруктов и пряностей.
750.— 330 мл



Рошфор 6 7,5%
Rochefort 6
Бельгия, Траппист
Этот сорт монахи аббатства Нотр-Дам де Сен-Реми варят с XVI века. Вкус полнотелый, сладковато-карамельный, с тонами пряностей и сухофруктов. Шесть недель дозревает в подвалах монастыря. Стил — Dubbel/Brune.
725.— 330 мл



Штраффе Хендрик Квадрупель 11%
Shtraffe Hendrik Quadrupel
Бельгия
Эль почти черного цвета. Сладкий аромат с нотами сливы, мускатного ореха и цитрусовых. Вкус чистый, суховатый, насыщенный, с легкими оттенками сухофруктов, карамели и пряностей. Ни чем не уступает лучшим темным траппистским сортам пива.
970.— 330 мл



Бородинское Ржаное 4,7%
Borodinskoe Rzhаное
Velka Morava
Впервые было сварено к 200-летию Бородинского сражения с добавлением ржаного солода. Во вкусе ярко выраженные хлебные тона. Стил — Dark Lager.
295.— 250 мл
450.— 400 мл



Васька Черное 4,2%
Vaska Chernoe
Vaska
Нефильтрованный и непастеризованный темный лагер с мягким хлебным вкусом, напоминающим квас. Стил — Dark Kellerbier.
425.— 450 мл



Хофброй Дункель 5,5%
Hofbrau Dunkel
Германия
Легкий темный лагер с солодово-карамельными и пряными тонами. Стил — Munich Dunkel Lager.
775.— 500 мл



Борнем Дюббель 7,2%
Bornem Double
Бельгия
Хорошо сбалансированный аббатский эль с тонами карамели, сухофруктов и легкими дрожжевыми оттенками.
650.— 330 мл



Синяя Борода 8%
Sinyaya Boroda
Vaska
Во вкусе сбалансированная карамельная сладость с легкими дрожжевыми тонами. Стил — Dubbel.
435.— 330 мл



Рошфор 10 11,3%
Rochefort 10
Бельгия, Траппист
10 недель дозревает в подвалах монастыря. Рейтинг 100/100 на RateBeer.com. Обладает темно-шоколадным цветом, насыщенным ароматом, карамельно-фруктовыми тонами с оттенками инжира и вишни. Вкус богатый, со сложной структурой, многочисленными тонами темных фруктов и нотами сухофруктов, слегка пряный. Стил — Quadrupel.
970.— 330 мл



Стинбрюгге Дюббель Брюн 6,5%
Steenbrugge Dubbel Bruin
Бельгия
Аббатское пиво грюйт с яркими солодовыми и фруктовыми нотами в аромате, во вкусе — карамель и сухофрукты.
425.— 250 мл
650.— 400 мл



Штёртебекер, Шварцбир 5%
Störtebeker Schwarzbier
Германия
Легкое, сладковато-карамельное. Стил — Dark Lager.
750.— 500 мл



Ла Трапп Дюббель 7%
La Trappe Dubbel
Нидерланды, Траппист
Аромат сухофруктов, карамели, специй и темного солода. Вкус пива раскрывается сушёными фруктами: груша, изюм, яблоко; оттенками пряностей — гвоздика, перец, корица; сладкими солодовыми тонами.
735.— 330 мл



Штёртебекер Штарк-Бир 7,5%
Störtebeker Stark-Bier
Германия
Пивоварня названа в честь Клауса Штертебекера, пирата XIV века, который грабил богатые суда и раздавал награбленное бедным. Вкус богатый, сладковато-кофейный. Стил — Doppelbock
750.— 500 мл



Холи Дарк 8%
Holy Dark
Jaws
Нежный и запоминающийся вкус сухофруктов с умеренными пряными дрожжевыми тонами и ненавязчивой карамельной сладостью. Стил — Dubbel.
525.— 330 мл

20% КЕШБЭК
НА БУТЫЛОЧНОЕ
И БАНОЧНОЕ ПИВО

*Сварено в России по лицензии. На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют..

Стаут & Портер



Блэк Шип 4%
Black Sheep
Англия*
Сухой ирландский стаут с лавинным эффектом. Сварен по рецепту Гиннесс на 99,9%.
395.— 1/2 пинты
545.— 1 пинта

Гиннесс 4,2%
Guinness
Ирландия
Сухой ирландский стаут с лавинным эффектом. Легкий, мягкий. Вкус тонкий, кофейно-шоколадный.
895.— 400 мл



Фуллер'с Лондон Портер 5,4%
Fuller's London Porter
Англия
Яркий представитель классических британских портеров. Сухой вкус с тонкой сладостью и кофейной горчинкой в послевкусии.
845.— 500 мл

Бастильский Портер 7%
Bastil Porter
ID Jons
Впервые пиво было сварено в день взятия Бастилии. Полнотелое, с умеренной солодовой сладостью и жженостью, которые делают вкус ярким и запоминающимся. Стил — Baltic Porter.
525.— 450 мл



Блэк Ривер 10%
Black River
Wolf Brew
Хорошо сбалансированный русский имперский стаут. Среднее тело, легкая солодово-карамельная сладость, перетекающая в кофейную горчинку в послевкусии.
495.— 330 мл

Русский Имперский Стаут вер. 1 10,5%
Russian Imperial Stout ver. 1
Jaws
Сухой стаут, сваренный из купажа 7 солодов. В аромате коньячные оттенки и какао. Вкус плотный, насыщенный, с нотами чёрного кофе и дымком.
645.— 330 мл

АБСОЛЮТНЫЙ
ЭКСКЛЮЗИВ!

Герцог Ян 10%

Herzog Jan
Коллаборация
Ян Примус & Wolf Brew
Лимитированный сорт!
Имперский стаут,
выдержанный в бочке
из-под вина Саперави
в течение 9 месяцев.
Яркий, винно-кофейный вкус
с выраженной кислотностью.
Стил: Russian Imperial Stout
925.— 375 мл

УСПЕЙТЕ
ПОПРОБОВАТЬ!



Зимняя Меланхолия 10,3%
Winter Melancholy
AF Brew
Внесезонный памятник петербургской погоде. Сварен со стручковой ванилью и кенийским кофе.
Стил — Imperial Baltic Porter
595.— 330 мл

Бочка №3 12,5%
Barrel #3
Konix
Тягучий, плотный и насыщенный русский имперский стаут с нотами шоколада и кофе. Выдержан в бочке. 40 IBU
750.— 375 мл



Белхевэн МакКаллум'с Стаут 4,1%
Belhaven McCallum's Stout
Шотландия
Полнотелый, сладковатый, сливочно-карамельный стаут с лавинным эффектом. Стил — Milk Stout
750.— 440 мл

Вайт Мун 5%
White Moon
New Riga's
Полнотелый, сладковатый, сливочно-кофейный вкус с тонами маршмеллоу и горького шоколада. Стил — Milk Stout
435.— 450 мл

Безалкогольное

Alcofree



Альдерсбахер Клостер Вайссе 0,1%
Aldersbacher Kloster Weisse
Германия
Пшеничное нефiltroванное.
595.— 500 мл

Брейншторм АРА 0,5%
Brainstorm ARA
Gletcher Brewery
Американ Пейл Эль. 15 IBU
415.— 500 мл



Гиннесс 0.0%
Guinness
Ирландия
Сухой ирландский стаут с лавинным эффектом. Легкий, мягкий. Вкус тонкий, кофейно-шоколадный.
750.— 440 мл

Клаусталер 0,49%
Clausthaler
Германия
Светлое фильтрованное.
485.— 500 мл

ПОПРОБУЙТЕ
ОБЯЗАТЕЛЬНО!

МАРИНОВАННЫЕ
ПЕРЕПЕЛИНЫЕ
ЯЙЦА

в свекольном маринаде
традиционная английская
закуска
385.—
7 шт.



ШЕФ-БАРМЕН РЕКОМЕНДУЕТ!

Альберт Нет
шеф-бармен ресторанов

Друзья! В барном меню «Ян Примус» мы собрали более 100 сортов пива, интересные и современные вина, трендовые коктейли, крепкий алкоголь и безалкогольные напитки. Как вы знаете, стилей пива существует огромное множество — в нашем меню позиции подобраны на любой вкус и максимально отличаются друг от друга, чтобы вам было из чего выбрать свой сорт!

Будучи экспертами в пиве, рекомендуем попробовать сорта, сваренные в стиле имперского стаута (раздел «Стауты & Портеры»). Данный стиль пивоварения зародился в Англии как более крепкий портер. Этот стиль ещё называют «Русский имперский стаут» благодаря легенде, связанной с Петром I и Екатериной Великой. Однако бум Имперских стаутов случился в 2000-е гг. в Америке. В угоду желанию выделиться среди других пивоваров имперский стаут начали выдерживать в дубовых бочках из-под вин, виски и бурбонов, чтобы придать ему новых и необычных для стиля вкусов, а также удивить потребителя.

Мы тоже решили удивить вас, наших гостей, и сварили собственный русский имперский стаут «Герцог Ян», который зрел во французской дубовой бочке из-под вина Саперави. Получился очень сложный и нетривиальный напиток с яркими тонами кожи и сена в аромате, во вкусе которого ощущаются сухость, терпкость, кислотность и умеренные кофейные тона, присущие стауту. Попробуйте обязательно!

*Сварено в России по лицензии. На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют. .

Сеты

Ирландские наручники
Пинта Блэк Шип &
ирландский виски* за 250.–
795.– Пинта/40 мл



СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ
НА РАЗЛИВНОЕ ПИВО!

Пивные сеты из 3 бокалов
по 250 мл на выбор

250 мл
~~295.–~~
250.–

При заказе:

- Шпатен 5,2%
- Нектар 5%
- Аутлендер 5,5%
- Бородинское Ржаное 4,7%
- Хефевайцен 4,8%
- Блю Манки 5,4%
- Тру Хопс Эль 5,5%
- Леффе Эбби Блонд 6,6%
- Леффе Абби Брюн 6,5%
- Ежевичный Саур Эль 6,5%
- Крик Де Лю 4%
- Пуаре 4,7%

250 мл
~~515.–~~
450.–

При заказе:

- Штёртебекер Фестмэрцен 5,8%
- Бургонь де Фландрес 5%
- Барб Руби 7%

250 мл
~~425.–~~
370.–

При заказе:

- Шофферхофер 5%
- Найтберг IPA 6%
- Таинственный Остров NE IPA 6,6%
- Зубр Голд 4,8%
- Палм 5,2%
- Стинбрюгге Дюббель Брюн 6,5%
- Блэк Шип 4%



Ян Егерь & Лагер
или Вайцен*
от **685** — 50+400 мл

*Рекомендованное сочетание,
настойки с пивом по цене из меню



Брауни 18+
Блэк Ривер & мороженое
745.– 2/330 мл



«Карты, деньги,
два ствола»
Пинта Блэк Шип &
Чипсы Гиннесс или Бартс
875.– 568 мл/40 г



«Джентельмены» Гая Ричи
Эль & маринованные яйца
Блэк Шип
625.– 7 шт./568 мл

Хантинг Травяной
с апельсином
1145.– 80/160 мл

Ян Егерь
с апельсином
850.– 80/160 мл

По-барски
НЕРПА ГЛУБИНА И ЛЁД & Филе сельди
1200.– 80/80 мл



*Ассортимент данного раздела необходимо уточнять у официанта. Скидки не действуют.

Акция не действует при заказе «с собой»;
ассортимент сортов-участников необходимо уточнять
у вашего официанта. Скидки не действуют.



СЕЗОН ИГРИСТОГО: ВЕСНА—ЛЕТО

Кава, Кастель Льорд

150

785.–

брют (Испания, Каталония)

750

3925.–

Это игристое с неповторимым вкусом и богатой историей — универсальный напиток! Благодаря своей выразительной кислотности Кава подходит ко множеству блюд.

ВИНО СЕЗОНА!

РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ!

Вина по бокалам

Креман д’Эльзас Майерлинг брют (Франция, Эльзас)	150	995.–
Primus Brut (Италия, Эмилия Романия)	150	755.–
Кава Кастель Льорд брют (Испания, Каталония)	150	785.–
Балаклава Брют белое выдержанное, сухое (Россия)	150	595.–
Primus Wine, Совиньон Блан белое сухое (Франция)	150	755.–
Коломбар-Совиньон, Винье-Лорак белое сухое (Франция)	150	755.–

Пино Гриджио IGT, Альма Романа белое сухое (Италия, Венето)	150	755.–
Рислинг Резерв, 9 Лайвс Инспайринг белое сухое (Чили, Центральная Долина)	150	755.–
Гевюрцтраминер, Гаумен Шпиль белое полусладкое (Германия, Пфальц)	150	755.–
Кавино Ионос белое сухое (Греция, Пелопоннес)	150	595.–
Солист, Вторая Линия, Усадьба Дивноморское розовое сухое (Россия, Краснодарский край)	150	755.–
Primus Wine, Пинотаж красное сухое (Южная Африка)	150	755.–
Темпранильо, Комо уна Мото красное сухое (Испания, Кастилья-Ла-Манча)	150	655.–
Мальбек Виньярдс, Трапиче красное сухое (Аргентина, Мендоса)	150	685.–
Таннат, Хуан Каррау красное сухое (Уругвай, Канелонес, Лас Виолетас)	150	755.–
Красностоп «Уроки Французского» Chateau de Talu красное сухое (Россия, Краснодарский край)	150	565.–

Вина бутылками

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Primus Brut (Италия, Эмилия Романия)	750	3775.–
Креман д,Эльзас Майерлинг Брют (Франция, Эльзас)	750	4975.–
Просекко Спуманте Брют, Каза Дефра (Италия, Венето)	750	4450.–
Москато д’Асти DOCG, Канти сладкое (Италия, Пьемонт)	750	3950.–
Кава Кастель Льорд, Брют брют (Испания, Каталония)	750	3925.–
Креман де Лиму, Жан Бабу Брют Элеганс (Франция, Лиму)	750	5750.–

БЕЛЫЕ ВИНА

ФРАНЦИЯ

Primus Wine, Совиньон Блан белое сухое (Франция)	750	3775.–
Бургонь Жюрассик, Жан-Марк Брокер сухое (Бургундия)	750	8550.–
«Жюльен Риль Гевюрцтраминер» полусухое (Эльзас)	750	6450.–
Соаве Классико, Фарина сухое (Венето)	750	5150.–
Гави ди Гави, Фонтанафредда сухое (Пьемонт)	750	6150.–

РОССИЯ

Шардоне/Вионье, Мезыбь сухое (Кубань)	750	3750.–
Колдун, Шато Пино сухое (Кубань) 50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	750	3650.–
Рислинг, Локо Чимбали сухое (Крым)	750	4550.–
Совиньон Блан Петрикор, Шумринка сухое (Кубань)	750	4150.–
Локо Чимбали Оранж сухое (Крым)	750	4150.–

ДРУГИЕ СТРАНЫ

Рислинг, Ник Вайс Ст. Урбанс-Хоф сухое (Германия, Мозель)	750	5250.–
Винью Верде, Диарио Аринту полусухое (Португалия)	750	3450.–
Совиньон Блан, Волканес сухое (Чили, Центральная Долина)	750	3450.–
Шардоне, Хуан Каррау сухое (Уругвай, Канелонес, Лас Виолетас)	750	3985.–

КРАСНЫЕ ВИНА

ФРАНЦИЯ

Шемен де Пап Ля Ноблес Кот-дю-Рон, Ле Гранд Ше де Франс сухое (Долина Роны)	750	5950.–
Шато Бордью Вертей, О-Медок Крю Буржуа сухое (О-Медок) 50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	750	6850.–
Кортэ Конти Кавалли Россо Веронезе, Ремо Фарина сухое (Венето) 50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	750	6250.–

ИТАЛИЯ

Кьянти, Поджиотондо сухое (Тоскана)	750	4950.–
Вальполичелла Классико, Корте Руголин сухое (Венето)	750	6850.–
Каберне Фран Премиум, Южная Вертикаль, Шато де Талю сухое (Кубань)	750	3750.–
Вечерница, Вторая Линия, Усадьба Дивноморское сухое (Кубань)	750	3950.–
Усадьба Маркотх сухое (Кубань)	750	3950.–
Пино Менье, Локо Чимбале сухое (Крым)	750	3850.–

ДРУГИЕ СТРАНЫ

Primus Wine, Пинотаж красное сухое (Южная Африка)	750	3775.–
Зинфандель, 770 Миль сухое (США, Калифорния) 50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	750	4550.–
Кантоново Примитиво Био-Органик сухое (Италия, Апулия)	750	5250.–
Каберне Совиньон резерв, Волканес сухое (Чили, Центральная Долина)	750	4750.–

ВЕРМУТ

Бьянко/Россо	100	400.–
--------------	-----	-------

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА

Портвейн, Барруш Лэйт Ботлд Винтаж (Португалия, Дору)	75	750.–
---	----	-------



Крепкий алкоголь				Напитки собственного приготовления			
ВИСКИ				Кофе			
БУРБОН				Малина-лемонграсс	250	345.–	100% Арабика светлой обжарки
Джим Бим	40	420.–		Эспрессо-тоник	215	285.–	Эспрессо-тоник
ТЕННЕССИ ВИСКИ				Двойной эспрессо	40-60	285.–	Двойной эспрессо
Джек Дэниел’с Олд №7	40	570.–		Фильтр-кофе	250	150.–	Фильтр-кофе
ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ				Американо	100	285.–	Американо
Поугс	40	420.–		Капучино	190	285.–	Капучино
Бленд виски				можем приготовить на соевом молоке	280	365.–	можем приготовить на соевом молоке
Гелстон’с Пино Нуар	40	390.–		Холодный капучино	250	365.–	Холодный капучино
Сингл Пот Стилл				Флэт Уайт	180	395.–	Флэт Уайт
Айришмен Харвест 9 лет	40	810.–		Латте макиато	330	395.–	Латте макиато
Бленд солодового виски 70% и Пот Стилл 30%				можем приготовить на соевом молоке			можем приготовить на соевом молоке
Талмор Дью	40	460.–		Раф кофе	190	365.–	Раф кофе
Бленд, без холодной фильтрации				Ваниль/Кокос/Карамель			Ваниль/Кокос/Карамель
Бушмилс Оригинальный	40	480.–		Холодный Раф	250	365.–	Холодный Раф
Бленд				Ваниль/Кокос/Карамель			Ваниль/Кокос/Карамель
БЛЕНД ВИСКИ							
Блэк Рэм	40	350.–					
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ							
Ричард Ченслер	40	450.–					
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ							
Чивас Ригал 12 лет	40	820.–					
ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ							
Лафройг 10 лет*	40	1050.–					
Айла/по просьбе, подача с ледяным кубом							
Лагавулин 16 лет*	40	1750.–					
Айла/по просьбе, подача с ледяным кубом							
Манки Шолдер	40	800.–					
Спейсайд							
Гленфиддик 12 лет*	40	1150.–					
Спейсайд/по просьбе, подача с ледяным кубом							
Глен Иглс 6 лет	50	320.–					
Шотландия/Россия							
ВОДКА				Чай фирменный			
Байкал	50	220.–		Ассам	500	395.–	Ассам
НЕРПА* ГЛУБИНА И ЛЁД	50	490.–		Сенча	500	495.–	Сенча
NERPA DEEP & ICE VODKA				Эрл Грей	500	395.–	Эрл Грей
Онегин*	50	490.–		Молочный улун	500	395.–	Молочный улун
Шмидт Суприм	50	310.–		Жасминовый чай	500	395.–	Жасминовый чай
Шмидт	50	310.–		Пуэр (8 лет)	500	395.–	Пуэр (8 лет)
СТЕФАНАНС SCHMIDT.				Фруктовый чай	500	395.–	Фруктовый чай
Черная Смородина							
Гастроном Купаж №1	50	260.–					
Классический							
Белая Берёзка	50	280.–					
Золотая							
Балчуг XXI век	50	280.–					
Белуга Голд Лайн	50	750.–					
РОМ							
Легендарิโอ Аньехо	40	370.–					
Бланко							
Крабби’с Ярдхед Пряный	40	320.–					
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ							
Калентер	40	320.–					
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ							
Бругал Аньехо	40	420.–					
Плантейшн Гранд Резерв Барбадос	40	470.–					
ДЖИН И ТОНИК							
Тоник Индия	40	250.–					
Хендрик’с (Шотландия)	40	700.–					
стиль Лондон Драй							
Маре (Испания)	40	700.–					
стиль Лондон Драй с уникальными ботаникалами							
Брум Лондон Драй (Россия)	40	350.–					
Дж. Дж. Уитли Лондон Драй* (Англия)**	40	300.–					
ТЕКИЛА + ШОТ САНГРИТЫ							
Сангрита	200	200.–					
Хосе Куэрво	40/40	450.–					
Эспесьаль Сильвер							
Лей 925 Репосадо 100% Агава	40/40	580.–					
Пелотон де ла Муэртэ	40/40	600.–					
Мескаль							
КОНЬЯК И БРЕНДИ							
Аралат 5 лет	40	500.–					
Армянский бренди							
Торрес 10	40	550.–					
Испанский бренди, бурбон баррел финиш							
Науд VS	40	650.–					
Коньяк Франция							
Маретт VSOP	40	850.–					
Коньяк Франция							
ДИСТИЛЛЯТЫ							
Анасеули Хурма (Грузия, Кахетия)	40	470.–					
Хлебное вино.	40	500.–					
Солодовое XIX века							
ROM				Чай фирменный			
Легендарิโอ Аньехо	40	370.–		Малина-лемонграсс	250	345.–	Малина-лемонграсс
Бланко				малина, маракуйя, лемонграсс, сахар			малина, маракуйя, лемонграсс, сахар
Крабби’с Ярдхед Пряный	40	320.–		Фейхоа-клубника	250	345.–	Фейхоа-клубника
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ				фейхоа, клубника, мята, сахар			фейхоа, клубника, мята, сахар
Калентер	40	320.–		Марокканский	250	345.–	Марокканский
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ				чабрец, мята, цедра лимона, сахар, корица			чабрец, мята, цедра лимона, сахар, корица
Бругал Аньехо	40	420.–		Имбирный	250	345.–	Имбирный
Плантейшн Гранд Резерв Барбадос	40	470.–		имбирь, лимон, мед			имбирь, лимон, мед
ДЖИН И ТОНИК							
Тоник Индия	40	250.–					
Хендрик’с (Шотландия)	40	700.–					
стиль Лондон Драй							
Маре (Испания)	40	700.–					
стиль Лондон Драй с уникальными ботаникалами							
Брум Лондон Драй (Россия)	40	350.–					
Дж. Дж. Уитли Лондон Драй* (Англия)**	40	300.–					
ТЕКИЛА + ШОТ САНГРИТЫ							
Сангрита	200	200.–					
Хосе Куэрво	40/40	450.–					
Эспесьаль Сильвер							
Лей 925 Репосадо 100% Агава	40/40	580.–					
Пелотон де ла Муэртэ	40/40	600.–					
Мескаль							
КОНЬЯК И БРЕНДИ							
Аралат 5 лет	40	500.–					
Армянский бренди							
Торрес 10	40	550.–					
Испанский бренди, бурбон баррел финиш							
Науд VS	40	650.–					
Коньяк Франция							
Маретт VSOP	40	850.–					
Коньяк Франция							
ДИСТИЛЛЯТЫ							
Анасеули Хурма (Грузия, Кахетия)	40	470.–					
Хлебное вино.	40	500.–					
Солодовое XIX века							
ROM				Чай фирменный			
Легендарิโอ Аньехо	40	370.–		Малина-лемонграсс	250	345.–	Малина-лемонграсс
Бланко				малина, маракуйя, лемонграсс, сахар			малина, маракуйя, лемонграсс, сахар
Крабби’с Ярдхед Пряный	40	320.–		Фейхоа-клубника	250	345.–	Фейхоа-клубника
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ				фейхоа, клубника, мята, сахар			фейхоа, клубника, мята, сахар
Калентер	40	320.–		Марокканский	250	345.–	Марокканский
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ				чабрец, мята, цедра лимона, сахар, корица			чабрец, мята, цедра лимона, сахар, корица
Бругал Аньехо	40	420.–		Имбирный	250	345.–	Имбирный
Плантейшн Гранд Резерв Барбадос	40	470.–		имбирь, лимон, мед			имбирь, лимон, мед
ДЖИН И ТОНИК							
Тоник Индия	40	250.–					
Хендрик’с (Шотландия)	40	700.–					
стиль Лондон Драй							
Маре (Испания)	40	700.–					
стиль Лондон Драй с уникальными ботаникалами							
Брум Лондон Драй (Россия)	40	350.–					
Дж. Дж. Уитли Лондон Драй* (Англия)**	40	300.–					
ТЕКИЛА + ШОТ САНГРИТЫ							
Сангрита	200	200.–					
Хосе Куэрво	40/40	450.–					
Эспесьаль Сильвер							
Лей 925 Репосадо 100% Агава	40/40	580.–					
Пелотон де ла Муэртэ	40/40	600.–					
Мескаль							
КОНЬЯК И БРЕНДИ							
Аралат 5 лет	40	500.–					
Армянский бренди							
Торрес 10	40	550.–					
Испанский бренди, бурбон баррел финиш							
Науд VS	40	650.–					
Коньяк Франция							
Маретт VSOP	40	850.–					
Коньяк Франция							
ДИСТИЛЛЯТЫ							
Анасеули Хурма (Грузия, Кахетия)	40	470.–					
Хлебное вино.	40	500.–					
Солодовое XIX века							
ROM				Чай фирменный			
Легендарิโอ Аньехо	40	370.–		Малина-лемонграсс	250	345.–	Малина-лемонграсс
Бланко				малина, маракуйя, лемонграсс, сахар			малина, маракуйя, лемонграсс, сахар
Крабби’с Ярдхед Пряный	40	320.–		Фейхоа-клубника	250	345.–	Фейхоа-клубника
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ				фейхоа, клубника, мята, сахар			фейхоа, клубника, мята, сахар
Калентер	40	320.–		Марокканский	250	345.–	Марокканский
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ				чабрец, мята, цедра лимона, сахар, корица			чабрец, мята, цедра лимона, сахар, корица
Бругал Аньехо	40	420.–		Имбирный	250	345.–	Имбирный
Плантейшн Гранд Резерв Барбадос	40	470.–		имбирь, лимон, мед			имбирь, лимон, мед
ДЖИН И ТОНИК							
Тоник Индия	40	250.–					
Хендрик’с (Шотландия)	40	700.–					
стиль Лондон Драй							
Маре (Испания)	40	700.–					
стиль Лондон Драй с уникальными ботаникалами							
Брум Лондон Драй (Россия)	40	350.–					
Дж. Дж. Уитли Лондон Драй* (Англия)**	40	300.–					
ТЕКИЛА + ШОТ САНГРИТЫ							
Сангрита	200	200.–					
Хосе Куэрво	40/40	450.–					
Эспесьаль Сильвер							
Лей 925 Репосадо 100% Агава	40/40	580.–					
Пелотон де ла Муэртэ	40/40	600.–					
Мескаль							
КОНЬЯК И БРЕНДИ							
Аралат 5 лет	40	500.–					
Армянский бренди							
Торрес 10	40	550.–					
Испанский бренди, бурбон баррел финиш							
Науд VS	40	650.–					
Коньяк Франция							
Маретт VSOP	40	850.–					
Коньяк Франция							
ДИСТИЛЛЯТЫ							
Анасеули Хурма (Грузия, Кахетия)	40	470.–					
Хлебное вино.	40	500.–					
Солодовое XIX века							
ROM				Чай фирменный			
Легендарิโอ Аньехо	40	370.–		Малина-лемонграсс	250	345.–	Малина-лемонграсс
Бланко				малина, маракуйя, лемонграсс, сахар			малина, маракуйя, лемонграсс, сахар
Крабби’с Ярдхед Пряный	40	320.–		Фейхоа-клубника	250	345.–	Фейхоа-клубника
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ				фейхоа, клубника, мята, сахар			фейхоа, клубника, мята, сахар
Калентер	40	320.–		Марокканский	250	345.–	Марокканский
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ				чабрец, мята, цедра лимона, сахар, корица			чабрец, мята, цедра лимона, сахар, корица
Бругал Аньехо	40	420.–		Имбирный	250	345.–	Имбирный
Плантейшн Гранд Резерв Барбадос	40	470.–		имбирь, лимон, мед			имбирь, лимон, мед
ДЖИН И ТОНИК							

Пивной словарь

Солод

пророщенное и высушенное в специальных печах зерно. От цвета зерна зависят цвет и вкус пива. В солоде содержится крахмал, который во время варки (затиария) расщепляется на простые сахара (мальтозу — от слова malt, т.е. солод).

Лагер

тип пива низового брожения, распространённый в Германии и Чехии. Аромат и вкус — легкие, солодовые. Основные стили лагерa — Hell и Pils.

Эль

тип пива верхового брожения. Аромат и вкус более разнообразные в отличие от лагерa.

Крафтовое пиво

Что такое Craft Beer? Точно вам не ответит никто, но на 100% можно утверждать, что это не стандартный подход, а эксперименты, поэзия и шедевры гения, раскрывающиеся в бокале палитрой невообразимых вкусов.

Вайцен

пшеничный нефильтрованный эль, а кристалвайцен — фильтрованный пшеничный эль, оба родом из Германии. Данным сортам присущи тона банана и гвоздики.

Бланш

бельгийский пшеничный нефильтрованный эль, всегда с добавлением кориандра и сушеной цедры апельсина сорта кюрасао.

Блонд

светлый эль с ароматом меда, полевых цветов и легким фруктовым вкусом. Алкоголь 6–7,5%

Трипл

светлый эль, более насыщенный, более плотный, более ароматный, чем блонд. Алкоголь 7,5–9,5%

Стронг блонд

в отличие от Трипл, это сухой, игристый эль с хмелевой горчинкой. Алкоголь 7,5–10,5%

Голден эль

рожден в Англии в 1986 как ответная реакция на популяризацию лагерa. Сухой и очень легкий эль. Алкоголь 3,5–5%.

Касковый эль

на родине является синонимом Английского Пейл Эля/ Биттера. В Англии касковые эли менее алкогольные, непастеризованные, слабогазированные, а розлив происходит при помощи помп — т.е. накачивания воздухом. Экспортные сорта делают более крепкими и всегда пастеризуют. Основные характеристики стиля — это тона печеня, карамели и умеранная горечь. Алкоголь 3,5—5%.

IPA / India Pale Ale

что в переводе означает «индийский светлый эль». Его начали производить в XVIII веке, когда возникла надобность транспортировать пиво из Англии в Индию для нужд армии. Пиво сильно охмеляли, и, так как хмель является консервантом, оно без потери качества доезжало до далекой колонии. IPA от DIPa или Triple IPA отличается только содержанием % алкоголя, это касается и категорий NE IPA. Пейл Эль 3,8–5,5%. Пейл Эль, охмеленный американскими хмелями, называется APA 4,5–6,2%. IPA 5,5–7,5%, Double IPA 7,5–10% и Triple IPA от 10%.

NE IPA / New England Indian Pale Ale

он же Vermont IPA, в сравнении с IPA имеет 2 отличия. Во-первых, максимально мягкая вода с содержанием минералов в 2,5–3 раза меньше, чтобы понизить горечь. Во-вторых, при варке добавляются пшеничные или овсяные хлопья, чтобы придать вкусу сливочность, а внешнему виду — красивую мутноватость.

Brut IPA

название стиля позаимствовано из мира игристых вин. Стилй существует не так давно, но его отличительными чертами являются низкая горечь, от 0 до 25 IBU (хмель задается только для аромата), и высокая карбонизация (сильно газированное). Максимально похож на шампанское, а своим появлением обязан нестандартному мышлению Кима Стердаванта — пивовара из Калифорнии. Он добавил амилазу — фермент, который расщепляет крахмал, содержащийся в солоде, на простые сахара, что упрощает их поглощение дрожжами и уменьшает солодовую сладость пива. Алкоголь 6–7,5%

Ламбик

пшеничный эль естественного брожения. Варят с осени до весны. В аромате и во вкусе — легкая кислинка.

Бок

впервые был сварен в XIV веке в городе Айнбек на севере Германии. Баварцы, жители юга страны, заказывая кружку пива из Айнбека, произносили «айн бок» («один козел»). Бок может быть лагером или элем, в зависимости от солода и страны производства. В любом случае, это плотное пиво с содержанием алкоголя от 6,3%. Доппельбок, «двойной бок» — 7–10%.

Гёз

микс молодого и зрелого ламбика со вторичной выдержкой в дубовых бочках, за счет чего он обладает сухим вкусом и богатой кислотностью.

Гозе

не путать с бельгийским Гёз. Гозе — это исторический родственник ламбика, но с добавлением соли и кориандра, из Германии, Лейпциг. Современные технологии позволяют при помощи кисло-молочной бактерии достичь необходимой кислотности у сусла во время варки (затиария солода) и не прибегать к спонтанному брожению. Более подробно о стиле можно ознакомиться на сайте grofbeer.ru, статья «Немецкий гозе: характеристики стиля и рецепт».

Берлинер-вайссе

пшеничный эль, приготовленный по идентичной технологии к гозе, но без соли и кориандра. Исторически очень легкое, алкоголь до 3%, и высоко-кислотное пиво, зачастую не имеющее ничего общего с современными кислыми сортами.

Саур эль

кислое пиво, приготовленное из ячменного или пшеничного солода с окислением сусла при помощи кисло-молочной бактерии во время варки (затиария солода).

Итальянский виноградный эль

это единение солода и винограда до 40%. Вкусо-ароматическая палитра и уровень pH зависят от сорта винограда и того, какими дрожжами (дикими, пивными или винными) был сброжен напиток.

Фламандский эль

родом из Фламандского региона Бельгии, где говорят на нидерландском наречии. Такая географическая специфика сказалаь на традициях пивоварения.

Красные фламандские эли

выдерживают в дубовых бочках — Foeder (Фоедер), что придает пиву винную терпкость, кислотность и глубокий красный цвет — от бургундского до красновато-коричневого.

Коричневые фламандские эли

вызревают на лактобактериях и полудиким дрожжах бреттамицетах в тепле в стальных чанах. Это делает пиво менее кислотным , в отличие от красных фламандских элей.

Фоедер (Foeder)

дубовая бочка объемом от 10 000 до 40 000 л, используется для вызревания фламандских элей. За счет ее большого объема пиво не насыщается дубовыми тонами, но приобретает винную кислотность.

Смузи эль

обладает ярким фруктовым вкусом. Густой и насыщенный за счет добавления большого количества фруктово-ягодного пюре, он становится похожим на алкогольный смузи. Ошибочно однако считать его саур элем, т.к. не всегда пивоварни делают кислую основу для данного стиля и в большинстве случаев пиво получается скорее сладким, чем кислым.

Фруктовое пиво

сварено с добавлением фруктов или фруктового сока.

Крик

с фламандского диалекта переводится как вишня.

Мид

медовый напиток или «медовое вино». Для брожения используются винные дрожи. Вкус напитка может быть как сухим, легким винным так и сладковато фруктовым.

Пивной напиток —

это российский термин, который подразумевает, что в пиве могут содержаться не только солод, хмель, вода и дрожжи. Соответственно все бельгийские эли, «наследие ЮНЕСКО», по ГОСТу России — это не пиво, а пивной напиток, так как они варятся с добавлением пивоваренного сахара (который в 2-3 раза дороже ячменя), цедры апельсина, кориандра и т. п.

Сидр

алкогольный напиток, полученный путем сбраживания фруктовых или ягодных соков. Чаще всего используют яблоки.

Пуаре

разновидность сидра, алкогольный напиток, получаемый путем сбраживания грушевого сока.

Брюн или дюббелъ

темные сорта эля, зародились в монастырях в Средние века и были возрождены в середине XIX века по прошествии эпохи Наполеона. Во вкусе и аромате — ноты карамели и жженого сахара, специй и сухофруктов. Алкоголь 6–7,6%

Квадрупель

темные сорта эля, относятся к траппистскому пивоварению. Плотное насыщенное пиво с содержанием алкоголя от 9%, ярчайшие примеры — Шиме Блю, Рошфор 10 и Вествлетерен 12. Яркий аромат специй и сухофруктов. Вкус полнотелый, сладковатый, насыщенный, с тонами сухофруктов, карамели и специй.

Грюйт

смесь горьких трав и пряностей: полынь, тысячелистник, ягоды можжевельника, еловая смола, имбирь, тмин, анис, мускатный орех, корица и т. п.

Траппистское пиво

начали варить в траппистских монастырях в 1664. В мире 175 таких монастырей, но только 12 из них имеют право использовать логотип Authentic Trappist Product для своих сортов пива. Траппистское пиво варят по старинным рецептам, которые передаются из поколения в поколение неизменными до наших дней.

Балтийский Портер

это тот же Портер, только сваренный на низовом брожении, т.е. лагер.

Портер

тёмный эль с солодовым ароматом и сладковатым вкусом, в котором ощущаются шоколадные, карамельные и ореховые нюансы. Зародился в Лондоне около 300 лет назад. В 1800-х годах был очень популярен среди лондонского рабочего класса — грузчиков (портеров), в силу своей высокой калорийности. Породило различные региональные интерпретации, стало предшественником стаута. Портер = Стаут.

Стаут

изначально этот эль называли «стаут портер» и стаут всегда был крепче, чем портер. Современные версии варьируются от сухого жженого вкуса с нотами кофе до сладкого сливочного, от легкого до полнотелого крепкого имперского стаута с богатым букетом и крепостью от 7 до 12%, бывает и выше. Стаут = Портер.

Портер или Стаут?

Портер является старым названием темного британского пива верхового брожения, т.е. эля, а Стаут — современным.

Barley wine («ячменное вино»)

так называют самые плотные и крепкие сорта эля, по текстуре напоминающие херес. Пиво с ярким вкусом и согревающим эффектом.

BJCP / Beer Judge Certification Program

программа сертификации пивных судей и одноименный справочник по всем существующим стилям пива.

IBU / International Bitterness Unit

международная единица горечи, величина, в которой измеряется хмелевая горчинка в пиве.

DDH

Дабл драй хоппед — двойное сухое охмеление. Сухое охмелением называется когда хмель задают не во время варки, а во время брожения непосредственно в танк или через специальное оборудование Хоп ган, для передачи пиву максимальной ароматики.

Винный словарь

Вино — это целая вселенная, полная неожиданных ароматов, оригинальных экспериментов и приятных открытий. Каждый человек, даже тот, кто утверждает, что не любит этот напиток, может найти идеальное для себя вино, ведь органолептическая палитра вин поистине безгранична!

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Шампанское (Франция)

Эпохой рождения шампанских вин считается период с середины XVII — начала XVIII века, а человеком, придумавшим шампанский метод (традиционный), — Пьер Периньон.

- Основные сорта: пино нуар, пино меньше, шардоне.
- Традиционный метод производства (вторичное брожение в бутылке).
- Выдержка: не менее 15 месяцев.

- Устрицы, белая рыба, сыры.

Кава (Испания)

1872 г. — на рынок поступили первые 3000 бутылок игристого вина, которое называлось «Шампань». По соглашению с Францией Испания перестала использовать термин «Шампань» и стала называть свое игристое Сава, что в переводе означает «погреб», поскольку процесс производства был связан с длительной выдержкой в погребе.

- Традиционный метод (вторичное брожение в бутылке).
- Основные сорта: макабео, шарелло и парельяда.
- Выдержка на осадке не менее 9 месяцев.

- Салаты, паста с морепродуктами, рыба.

Просекко (Италия)

Первое упоминание Prosecco относится к 1754 г., но настоящая история напитка началась в конце XIX века после того, как в 1895 г. Федерико Мартинотти изобрел резервуарный метод вторичного брожения. Спустя 15 лет он был усовершенствован и запатентован французом Шарма.

Основной сорт: глера.

- Аперитив, салат с крабом, меренговый рулет.

БЕЛЫЕ ВИНА

Историю белого вина довольно сложно отделить от истории красного. Считается, что раньше всего оно появилось в Древней Греции и Византии, откуда и распространилось по всему миру.

ЛЕГКИЕ БЕЛЫЕ

Альбариньо (Испания, Португалия)

- Элегантное минеральное вино с гармоничной кислотностью и ароматикой белых фруктов, яблок и свежескошенной травы.
- Великолепно подойдет к твердым сырам, легким закускам из рыбы и овощей.

Пино Гри и Пино Гриджио

Это один и тот же сорт, но разные по стилю вина. Пино гриджио родом из северо-восточной Италии (Венето и Фриули). Пино гри — из Франции (Эльзас).

- Среднетелое, сбалансированный аромат цитрусовых, невысокая кислотность.
- Блюда из белой рыбы и курицы.

Гави или Кортезе ди Гави (Италия, Пьемонт)

- Обладает насыщенным фруктовым вкусом, в котором можно различить нотки лимона, спелых яблок, мускатной дыни, персиков.
- Идеальное вино для трески и другой нежирной рыбы. Впрочем, в Пьемонте любят запивать им фольер — и это действительно очень вкусно.

Грюнер Вельтлинер (Австрия)

- Тона лайма, грейпфрута и других цитрусовых, а также заметные ноты белого перца.
- Эти вина сочетаются с чем угодно, за исключением сочных стейков. Их часто комбинируют с холодным мясом, салатами, легкими овощными блюдами и рыбой.

Совиньон Блан

- Ароматы крыжовника, черносмородинового листа и цитрусов. В Новом Свете раскрывается тонами тропических фруктов.
- Отличный аперитив, сочетается с моллюсками и ракообразными.

Соаве, оно же Гарганега (Италия)

- Этим легким и пикантным винам присущи нотки мускатной дыни, цитрусового конфитюра и белого персика.
- Сочетается с морепродуктами и курицей.

Шардоне

- Молодое шардоне всегда отличается минеральностью, ощутимой кислотностью и ароматикой зеленых яблок, цитрусов и белых цветов.
- Устрицы, белая рыба, блюда из раздела Raw Bar.

АРОМАТНЫЕ БЕЛЫЕ

Рислинг (Германия, Австрия, Франция, Чили и др.)

- Интенсивная кислотность, в аромате преобладают белые фрукты, зеленое яблоко, жасмин. При выдержке дает сложную ароматику пчелиного воска, бензола, печеных яблок.
- Высокий уровень кислотности делает рислинг идеальной парой для ярких блюд азиатской кухни, утки со сладким соусом, свинины.

Гевюрцтраминер (Италия, Франция)

- В его букете вы найдете нотки личи и других экзотических фруктов, ноты роз, пионов, специй, а также сочных персиков, груш, меда и сухофруктов.
- Отлично сочетается с мясом или птицей с фруктовыми соусами.

Мускат Блан (Италия, Франция, Россия и др.)

- Характерны ноты мандарина, спелой груши, цветов апельсина и цедры. Своеобразный цветочный аромат муската происходит от ароматического соединения, называемого линалоол, которое также содержится в мяте, имбире, лаванде, чесноке, базилике, клубнике, манго, корице.
- Сухие, полусухие и полусладкие версии мускатов питают слабость к пряной азиатской кухне. С непостижимым изяществом он усмиряет острую еду, такие специи как имбирь, корица, кардамон, перец чили — его коронка.

КРАСНЫЕ ВИНА

Самое первое вино было сделано в Грузии примерно 8000 лет назад.

ЛЕГКИЕ КРАСНЫЕ

Пино Нуар (Франция, США, Новая Зеландия, Чили и др.)

В Германии носит название «шпетбургундер».

- Легкое, почти прозрачное вино, поражающее яркими ароматами свежих лесных ягод с древесными нотами.
- Прекрасно сочетается почти с любыми блюдами, кроме слишком жирных и пряных.

Пино Менье (Франция, Германия, Россия и др.)

- Ноты лесных ягод, красной смородины и дикой вишни, дополняются деликатными нюансами пряности и ванили.
- Это вино станет отличной парой лёгким тёплым салатам и белому мясу под ягодным соусом.

Марселан (Франция, Сербия, Россия и др.)

- Доминируют ноты чёрных ягод (черника, ежевика, чёрная смородина), спелой вишни и чёрного перца. При долгом выдерживании в бочке появляются нюансы табака, кофе, какао и древесины.
- Мясные блюда, а так же блюда из темного мяса птицы. На десерт с темным шоколадом.

Купаж Вальполичелла

Сорта: корвина, корвиноне, рондинелла, молинара. Преобладающие вкусы: вишня, корица, зеленый перец, горький миндаль.

- Отлично сочетается с мясом на гриле, ростбифом и сырами.

Санджовезе

- Ощутимая кислотность и яркие ароматы вишни, сливы, лепестков ежевики и розы.
- Идеально к мясной пицце и стейкам на гриле.

Зинфандель (в Италии — Примитиво)

- Вина из этого сорта удивляют ярким ягодным букетом спелых ежевики, малины, клубники, сладких персиков и пряностей.
- Прекрасно сочетается с мясными блюдами американской кухни (ребра, бургеры, стейки).

Темпранильо, гордость Испании!

- В аромате и вкусе преобладают ноты красных и черных ягод, сухофруктов, а также тона табака, меда, шоколада, ванили, корицы и кофе.
- Отлично сочетается с сочными стейками и овощами, приготовленными на гриле.

Блауфранкиш (Австрия) или Кекфранкош (Венгрия)

- Это глубокий вкус сливы, черники и ежевики с пряными и землистыми оттенками.
- Сочетается с густыми мясными супами, блюдами на гриле и стейками.

ПОЛНОТЕЛЫЕ КРАСНЫЕ

Сира (Франция, Австралия и др.)

- Сложный ароматический букет с тонами перца, горького шоколада и спелых темных ягод.
- Вина из этого сорта прекрасно справляются с сытными мясными блюдами, в том числе приготовленными с соусами (ребрышки, телячьи щечки, мраморные стейки).

Каберне Совиньон

- По праву считается королем красных вин. Ароматы черной смородины, красного перца, специй и кедра дарят винам из каберне совиньон незабываемый строгий и насыщенный характер.
- Богатый вкус и высокое содержание танинов делают это вино идеальной парой для мяса, сливочных сыров и грибов.

Ронский бленд (Гренаш-Сира-Мурведр)

Классический бленд для вин из Кот-дю-Рона (Франция).

- Плотное, согревающее вино; в аромате темные ягоды, сушеные травы, специи, лаванда.
- Стейки из говядины, фламандская утка, ассорти колбас и сыров.

Пинотаж (ЮАР и др.)

- Аромат пинотажа раскрывается фруктами и ягодами: сливой, ежевикой, в меньшей степени — малиной и вишней.
- Прекрасно сочетается с мясом в самых разных вариациях: от баранины на гриле или тушеной свинины до копченой утки.

Мальбек (Франция, Аргентина)

- Аромат тёмных ягод (ежевика, черешня, голубика, красная слива), иногда сухофруктов (чернослив).
- Партнёр для насыщенных и пряных блюд, а так же прекрасно будет считаться со сливочными и вегетарианскими блюдами.

Таннат (Франция, Уругвай)

- Яркое, свежее, сочное вино с чарующими а



Апрель 2025