

Бар

Коктейли авторские

Чистая Маша 600
Коктейль на основе дистиллята на укропе и петрушке, с ярким вкусом томата и легкой остротой.

Мальвина 600
В меру легкий, свежий коктейль с тонким малиновым вкусом.

Гречневый мулл 600
Вариация на известный коктейль московский мулл, с ярким вкусом гречи, пряностью имбирного кордиала и легкими цитрусовыми нотами.

Последняя осень 600
В меру сухой коктейль с ярким вкусом черемши, виноградными нотами хереса и тонким послевкусием цитрусов.

Рябиновый драй 600
Коктейль на основе рябинового дистиллята, с легким послевкусием сухого вермута

Малиновый физ 600
В меру легкий, свежий коктейль с тонким малиновым вкусом

Поп Корн сауэр 600
Сбалансированный коктейль со вкусом поп корна, тонким цитрусовым послевкусием и едва уловимыми нотами трав и специй.

Коктейли классические

Мимоза , Ritz Paris 600
Отличный аперитив родом из Парижа. В основе шампанское, апельсиновый фреш и апельсиновый французский ликер

Сингапурский Слинг, Raffles Singapore 600
Коктейль цвета тропического заката и не менее привлекательного вкуса из Сингапура

Сухой Мартини, The Knickerbocker New York 600
Про этот коктейль слышали все. Говорят что одного мало, два много, а три в самый раз.

Кровавая Мэри, St.Regis New York 600
Многие спорят об истории происхождения этого коктейля, но мы уверены что впервые этот рецепт был приготовлен в баре King Cole при роскошном отеле St Regis в 1934 году.

Негрони, Grand Hotel Baglioni Florence 600
Итальянский денди Граф Негрони усовершенствовал свой коктейль Американо состоящий из вермута и биттера кампари добавлением джина. Так и родился этот чудесный напиток ровно 100 лет назад

Домашние дистилляты

Капустный
Рисовый
Кукурузный
Малиновый
Гречневый
С хреном
Черемша
Брусника

Полугары и Самогоны 50 мл

Полугар ржаной 670
Полугар чеснок и перец 670
Полугар бородинский хлеб 670
Полугар мед и перец 670
Самогон самовар пшеничный 420
Самогон самовар сливовый 420
Самогон самовар грушевый 420
Самогон самовар тминный 420
Борщевка оригинальная 420
Борщевка с огоньком 420
Борщевка с холодком 420

Водка 50 мл

Ketel one 560
Чистые росы 560
Spelta 630

Джин 50 мл

Gordons 450
Roku 700
Tenqueray ten 920

Текила 50 мл

Don Julio Reposado 920
Don Julio Blanco 750

Ром 50 мл

Captain Morgan White 450
Captain Morgan Gold 450
Captain Morgan Black 450
Zacapa 23 970

Виски 50 мл

Johnie Walker Black 670
The Singleton 12 820
Talisker 10 800
Lagavulin 10 800
Macallan 12 980
Macallan 15 1200
Bulleit bourbon 500
Bulleit rye 500

Коньяк 50 мл

Hennessy vs 850
Hennessy vsop 1100
Hennessy xo 1900

Кальвадос 50 мл

Calvados du pere Laize VS 500

Портвейн 50 мл

Warre's Otima 10 tawny 750

Херес 50 мл

Valdespino Pedro Ximenez 500
Valdespino Contabandista Amontilado 500

Вермуты 100мл

Gancia bianco 400
Gancia rosso 400
Gancia extra dry 400

Винная карта

Белые вина по бокалам

Albarino Medusa 450
Taka sauvignon Blanc Marlborouth 550

Красные вина по бокалам

Misty Cliff Pinot Noir 2016 450
Zinfandel Fetzer 2016 500

Игристое вино по бокалам

Prosecco Pasaparola 490

Шампанское и игристое

Moët Chandon 12000
Moët Chandon semi sweet 12000
Moët Chandon Rose 12000
Veuve Clicquot Brut 12000
Ruinart, Blanc de Blancs 17000
Geoffroy Rose de Saignee Brut Premier Cru 7800
Chartogne-Taillet Sainte Rose Brut 7800
Pet-Nat Bambule–B Burgenland 5900
Judith Beck 2017

Вода, газировка и пиво

Harrogate Sparkling 200
Harrogate Still 200
Tonic water 0.25 200
Soda water 0.2 200
Coca-cola 0.33 200
Ginger ale 0.2 200

Clausthaller 0.33 300
Lager beer 0.33 350

Кухня

Закуски

Осетровая икра Ампс! 500
Тёплый сыр бри с курагой 350

Маринованные оливки с цитрусовыми и розмарином 220

Сыр рокфор с вареньем из зеленых грецких орехов 450

Печеная паприка с овечьим сыром 350

Селедка с тёплой картошкой, луком и подсолнечным маслом 350

Намазка из нута с запеченной свеклой и сладкой кукурузой 300

Сыры бри, рокфор, пармезан с трюфельным маслом 1400

Икра с блинами и сметаной:

-лосось 450
- щука 300

Салат

С крабом, огурцом, икрой и укропом 680

С сыром Бри, маринованными сладкими помидорами, хурмой и рукколой 480

Столичный бутерброд

С селедкой, маринованным луком и соусом ремулад 220
С тартаром из говядины и овечьим сыром 360
С тушеным луком в вине и запеченым бри 260
С авокадо, маскарпоне и пармезаном 240
С крабом, маскарпоне и гуакамоле 420

Кокот

С белыми грибами и трюфелем 510
С креветками и гуакамоле 490

Горячие блюдо

Стейк из цветной капусты с крабовым соусом 420

Пельмени с говядиной и копченой сметаной 420

Десерт

Эклер с ванильным мороженым и шоколадом 250
Хурма с трюфельным медом и маскарпоне 290



**DO NOT
DISTURB**



sidrgroup.ru
Петровка, 20/1

one concierge bar