

MENU

В ЭТОМ ЧТО-ТО ЕСТЬ  
И ДАЖЕ ВЫПИТЬ

В ПАРЕ С ВИНОМ  
PAIRED WITH WINE

|                                                                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Внушительные оливки<br>или маслины<br><i>Giant black or green olives</i><br>50 g                                                                 | 165 ₽ |
| Вяленные на солнце томаты<br><i>Sun-dried tomatoes</i><br>50 g                                                                                   | 165 ₽ |
| Артишоки,<br>отдохнувшие в масле<br><i>Artichokes in oil</i><br>50 g                                                                             | 330 ₽ |
| Это сладкое слово «парма»<br><i>Parma</i><br>50 g                                                                                                | 360 ₽ |
| Коппа, она же<br>сыровяленая свиная шея<br><i>Coppa</i><br>50 g                                                                                  | 420 ₽ |
| Брезаола<br>для любителей говядины<br><i>Bresaola</i><br>50 g                                                                                    | 530 ₽ |
| Паштет из утки,<br>почти как дома, со свеклой<br>и яблоками<br><i>Homemade duck pate with beet<br/>caramel and compressed apples</i><br>120 g    | 485 ₽ |
| Тарелка с оливками,<br>маслинами, артишоками<br>и томатами<br><i>Black and green olives, artichokes,<br/>sun-dried tomatoes – plate</i><br>200 g | 750 ₽ |
| Тарелка с пармой,<br>коппой и брезаолой<br><i>Assorted meat plate<br/>(parma, bresaola, coppa)</i><br>140 g                                      | 890 ₽ |
| Сырная история<br><i>Cheese plate</i><br>165 g                                                                                                   | 990 ₽ |

ЛЕГКОЕ НАЧАЛО  
COLD STARTERS

|                                                                                                                                                                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ❖❖ Салат с домашним хумусом<br>овощами гриль и вялеными томатами<br><i>Salad with hummus, baked vegetables<br/>and sun-dried tomatoes</i><br>175 g                                                                       | 330 ₽ |
| Салат с маринованным тунцом,<br>сферой из пармезана и айоли из укропа<br><i>Marinated tuna salad with dill aioli<br/>and parmesan sphere</i><br>155 g                                                                    | 450 ₽ |
| Дорадо с кимчи и орехами,<br>ферментированное яблоко<br><i>Marinated Dorado with kimchi<br/>and cashew nut and fermented apple</i><br>165 g                                                                              | 590 ₽ |
| Simple постбиф с зеленым салатом,<br>соусом из горчицы и соусом из тунца<br><i>Vitello tonnato with green salad<br/>and grain mustard aioli</i><br>105 g                                                                 | 450 ₽ |
| Севиче из лосося с кремом<br>из авокадо и гарниром из киноа<br><i>Salmon ceviche with avocado cream<br/>garnished with quinoa</i><br>220 g                                                                               | 690 ₽ |
| Любимый тар тар шефа ver.2018<br><i>Beef tartare with parsnip sauce,<br/>spicy mushroom and mustard caviar</i><br>170 g                                                                                                  | 740 ₽ |
| Карпаччо из говядины с мятно-<br>базиликовым песто со смородиной, снегом<br>из сыра дор-блю и зеленым горошком<br><i>Beef carpaccio, fresh basil and mint pesto,<br/>cheese snow, currant gel and green pea</i><br>115 g | 560 ₽ |

ТЕПЛОЕ ПРОДОЛЖЕНИЕ /  
Hot° APPETIZERS

|                                                                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Теплый салат с говяжьей<br>грудинкой и баклажанами<br><i>Warm salad with beef brisket<br/>and Pkhali cream</i><br>195 g                         | 660 ₽ |
| Кальмар на гриле,<br>дополненный кремом из батата<br>и гелем из лайма<br><i>Grilled squid with sweet potato cream<br/>and lime gel</i><br>200 g | 460 ₽ |
| Печень кролика с сельдереем<br>и воздушными травами<br><i>Rabbit liver with parmentier<br/>from celery and airy herbs</i><br>250 g              | 510 ₽ |

ПЕРВЫМ ДЕЛОМ  
SOUP

|                                                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Испанские страсти в супе с томатами,<br>бычьими хвостами и брокколи<br><i>Tomato soup</i><br>250 g         | 490 ₽ |
| Фо, да не Бо —<br>вьетнамский суп с рыбными<br>тефтелями и лапшой<br><i>Fish Fo</i> 🍜<br>410 g             | 540 ₽ |
| 🍂 Тыквенно-морковный суп —<br>с кокосовым молоком<br><i>Pumpkin-carrot soup with coconut milk</i><br>330 g | 460 ₽ |

ПАСТА &  
РИС

|                                                                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Большой равиоло<br>с курицей и томатами<br><i>Open raviolo with chicken<br/>and airy tomatoes</i><br>220 g                                                | 420 ₽ |
| Ризотто с двумя<br>стадиями креветок и цитрусами<br><i>Risotto with shrimps cooked<br/>in two ways and citrus</i><br>215 g                                | 540 ₽ |
| История про тонкую пасту,<br>бычьи хвосты и грибы<br><i>Pappardelle with bovine tails<br/>and mushrooms</i><br>370 g                                      | 690 ₽ |
| Спагетти с морепродуктами,<br>мандариновым желе и муссом<br>из петрушки<br><i>Spaghetti with seafood,<br/>tangerine jelly and parsley mousse</i><br>350 g | 720 ₽ |
| «Три корочки»<br><i>Bread basket</i><br>96 g                                                                                                              | 150 ₽ |

simplewine&BAR

#SIMPLEWBAR

МОРЕ SEA

|                                                                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Этюд в черных тонах<br>с рапаном и рисом<br><i>Black Sea rapana with Nero Venere</i><br>235 g                                                                     | 640 ₽ |
| ⚓ Треска и нежный мусс из фенхеля<br><i>Cod with brandade and gentle fennel mousse</i><br>220 g                                                                   | 630 ₽ |
| Дорада в азиатском прочтении —<br>с пряным рисом и карри<br><i>Dorado with spicy rice and curry</i><br>275 g                                                      | 720 ₽ |
| Сибас тандури с киноа<br><i>Sea Bass with quinoa risotto</i> 🐟<br>230 g                                                                                           | 750 ₽ |
| Стейк из тунца с фальшивым ризотто<br>из цуккини и пряной лапшой фунчоза<br><i>Tuna steak garnished with zucchini<br/>fake risotto and spicy noodles</i><br>275 g | 850 ₽ |

ЗЕМЛЯ MEAT

|                                                                                                                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Курица, которая попала<br>в зеленое ризотто<br><i>Farm chicken with green risotto</i><br>300 g                                                                                        | 550 ₽  |
| Свинные ребра,<br>а еще кунжутный коул-слоу<br><i>Pork ribs with sesame coleslaw</i><br>380 g                                                                                         | 780 ₽  |
| Говяжья щека с гарниром<br>из кремовой перловки<br>и тыквенно-яблочным парментье<br><i>Beef cheek garnished with creamy<br/>pearl barley and pumpkin-apple parmentier</i><br>245 g    | 860 ₽  |
| 🦆 Утка конфи с индийским яблоком,<br>капустой кольраби и пшеницей<br><i>Duck confit with Indian apple grilled<br/>kohlrabi and creamy wheat</i><br>260 g                              | 790 ₽  |
| Лопатка барашка<br>со свекольной глазурью, копченым<br>йогуртом и сезонными овощами<br><i>Glazed Lamb shoulder with beetroot,<br/>smocked yogurt and seasonal vegetables</i><br>265 g | 1140 ₽ |
| Говяжья вырезка<br>вместе с нежным картофелем<br><i>Beef tenderloin with truffle parmentie</i><br>240 g                                                                               | 1290 ₽ |
| Классика жанра — рибай с овощами<br><i>Ribeye with vegetables</i><br>350 g                                                                                                            | 1990 ₽ |
| Панакота в цитрусовых тонах<br><i>Homemade panna cotta with lemon gel<br/>and citrus caramel</i><br>95 g                                                                              | 250 ₽  |
| Шоколадный брауни ♡<br>против облепихового сорбета<br><i>Chocolate brownie with seaberry sorbet</i><br>80 g                                                                           | 330 ₽  |
| Террин из маракуйи с шоколадным<br>мороженым, ореховой землей<br>и карамелью чили<br><i>Passionfruit terrine with chocolate ice cream,<br/>nuts and spicy caramel</i><br>130 g        | 420 ₽  |
| Пина-колада<br><i>Pina colada</i><br>130 g                                                                                                                                            | 350 ₽  |
| ☀️ Пряная груша с мороженым<br>из грецкого ореха и вишневым супом<br><i>Spicy pear with walnut ice cream<br/>and cherry soup</i><br>160 g                                             | 440 ₽  |



BAR  
РАЗЛИВНЫЕ  
ИСТОРИИ

ХЕРЕС / SHERRY / 50 ml

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Fino Inocente Valdespino, dry               | 250 ₺ |
| Amontillado Contrabandista, medium-dry      | 300 ₺ |
| Pedro Ximenez El Candado, Valdespino, sweet | 350 ₺ |

ПОРТВЕЙН / PORT / 50 ml

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Graham's LBV 2012                           | 250 ₺ |
| Graham's Six Grapes Ruby Reserve            | 300 ₺ |
| Warre's Otima Tawny 20 years old            | 700 ₺ |
| Quinta do Noval Colheita Tawny Vintage 2003 | 750 ₺ |
| Quinta do Noval Vintage Port 2003           | 800 ₺ |

ВИСКИ / WHISKY / 50 ml

ШОТЛАНДИЯ / SCOTLAND

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Jura Origin Aged 10 Years  | 450 ₺  |
| The Dalmore Aged 12 Years  | 650 ₺  |
| Ledaig Aged 10 Years       | 700 ₺  |
| Bunnahabhain Aged 10 Years | 750 ₺  |
| Jura Superstition          | 750 ₺  |
| Deanston Aged 12 Years     | 800 ₺  |
| The Dalmore Aged 15 Years  | 1150 ₺ |

ИРЛАНДИЯ / IRELAND

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| The Irishman Founder's Reserve | 450 ₺  |
| The Irishman Aged 17 Years     | 1150 ₺ |

США / USA

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Blanton's Special Reserve | 450 ₺ |
| Blanton's Gold            | 950 ₺ |

ЯПОНИЯ / JAPAN

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Nikka Taketsuru Pure Malt | 650 ₺ |
| Nikka From The Barrel     | 700 ₺ |
| Nikka Coffey Grain        | 750 ₺ |

ГРАППА / GRAPPA / 50 ml

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Nonino Il Moscato            | 450 ₺ |
| Nonino Monovitigno Il Merlot | 500 ₺ |
| Nonino Riserva Antica Cuvée  | 700 ₺ |

АКВАВИТ / AQUAVITE / 50 ml

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Nonino Il Prunus. Sliwovitz | 750 ₺ |
| Nonino Il Pirus. Williams   | 750 ₺ |

КОНЬЯК / COGNAC / 50 ml

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| H by Hine VSOP                 | 550 ₺  |
| Frapin VSOP                    | 650 ₺  |
| Frapin Château de Fontpinot XO | 1300 ₺ |
| Hine Cigar Reserve XO          | 1450 ₺ |

АРМАНЬЯК / ARMAGNAC / 50 ml

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Darroze Les Grands Assemblages 12 Ans d'Age | 450 ₺ |
| Darroze Les Grands Assemblages 20 Ans d'Age | 950 ₺ |

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК  
ARMENIAN BRANDY / 50 ml

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Tsar Tigran 12 years old | 400 ₺ |
| Tsar Tigran 15 years old | 500 ₺ |
| Tsar Tigran 25 years old | 950 ₺ |

ХЕРЕСНЫЙ БРЕНДИ

BRANDY DE JEREZ / 50 ml

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Brandy de Jerez Valdespino Solera Reserva 1850 | 350 ₺ |
|------------------------------------------------|-------|

КАЛЬВАДОС / CALVADOS / 50 ml

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Boulard VSOP       | 550 ₺ |
| Boulard Boulard XO | 950 ₺ |

РОМ / RUM / 50 ml

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Angostura 7 years old        | 350 ₺  |
| Angostura 1919               | 650 ₺  |
| Angostura 1824, 12 years old | 950 ₺  |
| Angostura 1787, 15 years old | 1100 ₺ |

ТЕКИЛА / TEQUILA / 50 ml

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Patrón Silver   | 650 ₺ |
| Patrón Reposado | 750 ₺ |
| Patrón Añejo    | 800 ₺ |

ДЖИН / GIN / 50 ml

|          |       |
|----------|-------|
| Gin Mare | 550 ₺ |
|----------|-------|

ВОДКА / VODKA / 50 ml

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Онегин / Onegin | 250 ₺ |
|-----------------|-------|

ЛИКЕР / LIQUEUR / 50 ml

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Lemonel Franciacorta       | 300 ₺ |
| Amaro di Angostura         | 300 ₺ |
| Amaro Quintessentia Nonino | 350 ₺ |

КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

TEA SOUR

ТИ САУЭР

Виски Black Bottle, чай эрл грей, сахарный сироп, сок лимона 100 ml

АМАРОНИ

АМАРОНИ

Биттер Amaro Nonino, джин Mare, порто 100 ml

PENICILLIN

ПЕНИЦИЛЛИН

Дымный виски, сок лимона, медовый сироп, имбирный сок 115 ml

HERBAL GIN-TONIC

ДЖИН-ТОНИК НА ТРАВАХ

Джин Mare, тоник, тимьян, розмарин 300 ml

СОКИ YOGA

JUICES YOGA / 200 ml

Апельсин, ананас, грейпфрут, персик, томат, яблоко 175 ₺  
Orange, pineapple, grapefruit, peach, tomato, apple

СВЕЖИЕ СОКИ

FRESH JUICES / 250 ml

Апельсин, грейпфрут, сельдерей, морковь, яблоко 300 ₺  
Orange, grapefruit, celery, carrot, apple

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

MINERAL WATER

San Benedetto still 150 ₺ / 250 ₺  
Сан Бенедетто негазированная 0,25 л / 0,5 л  
San Benedetto sparkling 150 ₺ / 250 ₺  
Сан Бенедетто газированная 0,25 л / 0,5 л

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ / GREEN TEA / 500 ml

Сенча, генмайча, голубое небо, зеленый с жасмином, тегуаньинь, молочный улун 300 ₺  
Sencha, Genmaicha, Blue Sky, Green with Jasmine, Tieguanyin, Milk Oolong

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ / BLACK TEA / 500 ml

Ассам, дарджилинг, пуэр, эрл грей, черный с чабрецом 300 ₺  
Assam, darjeeling, pu-erh, earl grey, black with thyme

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ / ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

HERBAL TEA / BERRY TEA / 500 ml

Травяной коктейль, Ягодный коктейль, Иван-чай, Ромашка, Шиповник 300 ₺  
Herbal cocktail, berry cocktail, ivan-tea, camomile, rosehip

СОГРЕВАЮЩИЕ ЧАИ

WARMING TEA / 500 ml

Груша-кардамон 350 ₺  
Pear-cardamom  
Имбирный 350 ₺  
Ginger  
Облепиха с ванилью 350 ₺  
Sea-buckthorn berries with vanilla

КОФЕ / COFFEE

Ристретто / Ristretto / 25 ml 120 ₺  
Эспрессо / Espresso / 40 ml 120 ₺  
Двойной эспрессо 180 ₺  
Double espresso / 75 ml  
Американо / Americano / 150 ml 150 ₺  
Флэт уайт / Flat White / 150 ml 300 ₺  
Кортадо / Cortado / 100 ml 250 ₺  
Раф / Raff Coffee / 180 ml 300 ₺  
Капучино / Cappuccino / 175 ml 200 ₺  
Латте / Latte / 200 ml 250 ₺

i'm simple  
but not too much

