



Лето это маленькая жизнь



Окрошка

#лосось #огурец #яйцоперепела #айоли

390.-

250 г



Салат с ростбифом и черешней 450.-
#ростбиф #черешня #томат #йогурткинза 210 г



Креветки с кукурузным пюре
#креветки #кукуруза #демиглас #бекон

630.-
230 г



Ореховый мусс и черешня
#грецкийорех #пralине #мусс
#черешня #снегличи

290.-
130 г



Сорбет личи 150.-
#личи #мороз 80 г



Не просто арбуз 400.-
#арбуз #водка 0,4 л
#яблоко #лайм



Холодный шоколадный матча 200.-
#шокоМатча #молоко #сливки #сироп 0,4 л

Холодный кофе с соленой карамелью 200.-
#ЭкспрессЭспрессо #молоко 0,4 л
#соленаякарамель



Тропический чай со льдом 350.-
#ГринТи #личи #цитрус #мята 1 л

Облепиховый лимонад 200/350.-
#облепиха #лимон #содовая 0,4/1 л

Имбирный лимонад 200/350.-
#имбирь #лимон #содовая 0,4/1 л





MEETMEAT

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ
В MEETMEAT





Тар тар из лосося

Это легенда. Филе лосося заправляем соусом на азиатский манер и подаем на хрустящих рисовых чипсах со шпинатным айоли.

430.-
100 г



Тар тар из говядины

Свежая мраморная говядина с ярким муссом из черемши и ржаной булочкой.

390.-
180 г



Хе* из говядины

Мраморную говядину маринуем в остром соусе из кимчи и пасты мисо, подаем на рисовых чипсах.

390.-
130 г

* Хе - блюдо из свежего сырого мяса, рыбы или морепродуктов. Небольшие кусочки маринуются в уксусной эссенции с добавлением чеснока, лука, острого перца и букета специй.



Классический тар тар из говядины с чиабаттой 390.-
150 г
Классика. Мраморная говядина, каперсы, перепелиный желток, подчеркиваем вкус ломтиком бочкового огурца и домашним айоли.



Брускетта с тунцом 350.-
130 г

Идеально под белое сухое. Свежий тунец и перепелиное яйцо с соусом Витело Тонато на хрустящей чиабатте, капля Унаги для долгого послевкуся.



Сморреброд* с авокадо и форелью 450.-
200 г

Только представьте: поджаренная чиабатта, гуакомолле*, ломтики слабосоленой форели и перепелиное яйцо.

* Smørrebred - большой, открытый, многослойный бутерброд, сердце датского кулинарного искусства.

Гуакомолле - соус из спелых авокадо, томатов и зелени.



Паштет из цыпленка

Воздушный паштет, подается с булочкой. Идеален к бокалу вина.

290.-

140 г

Сырное плато

Коллекция классических сыров: Бри, Грюер, Эмменталер, Блю Чиз. Подаем с аэробагетом и чатни из яблок и груш для баланса вкуса.

590.-

140 г



Пикантные томаты

Томаты черри, маринованные по рецепту нашего шефа в апельсиновом соке, пикантном соусе из кимчи и винном уксусе. Идеальны в качестве аперитива и как закуска к крепким напиткам.

350.-

180 г

Маслины сорта Каламата

Нежные, сочные плоды маслин сорта Каламата. Хороши с вином и без него.

230.-

190 г

Сицилийские оливки

Плотные, нежные плоды оливок, идеальный компаньон к бокалу вина.

230.-

100 г

Пикантные огурцы

Огурцы, маринованные в соусе из кимчи. Хороши с крепкими напитками.

290.-

100 г





Салат с приморским кальмаром

Легкий салат из свежих овощей и обжаренного на гриле кальмара с маслом из апельсина.

280 г

390.-



Овощной салат с соусом Джорджио

Идеальный салат к стейку. Свежие овощи, итальянские оливки и нежный соус из зеленого перца и шпината.

200 г

390.-



Салат с ростбифом

Сытный салат из ростбифа, запеченного в специях, с картофелем, томатами и спаржей, подается на соусе из тунца Вителло Тонато*.

210 г

490.-



Татаки* из тунца

Опаленное на открытом огне филе тунца, в сочетании со свежими овощами и кинзой, заправленными пикантным соусом из кешью и кимчи.

140 г

450.-

* Вителло Тонато – итальянский соус на основе айולי с добавлением тунца, анчоусов и каперсов.

* Татаки - японский метод приготовления, при котором продукт опаливается огнем и нарезается на тонкие слои.



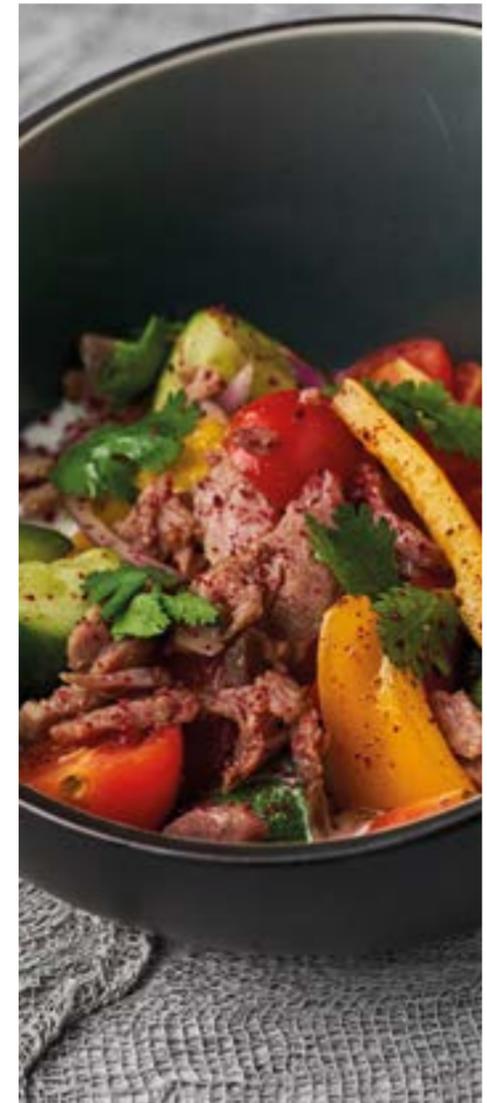
Салат с гребешком из Японского моря 490.-
160 г
 Обжаренный приморский гребешок с цветной капустой, зеленым яблоком и капустой пак чой, заправлен соусом из саке, пикантного Шрирача и айоли.



Севиче из тунца 490.-
190 г
 Свежий тунец, маринуем в заправке на основе саке, соевого соуса и айоли, подаем со свежим огурцом и маслинами сорта Каламата.



Салат с цыпленком 390.-
200 г
 Почти ПП. Тут запеченный цыпленок, киноа, томаты, сельдерей и микс салата, с двумя соусами: овощным Ромеско и легким йогуртным.



Салат «Ливанский» 390.-
270 г
 Свежие овощи с нежной, томлёной лопаткой ягненка и легким йогуртным соусом с мятой.



Наваристый суп из говядины со сладким луком 450.-
250 г

Мы сделали свою вариацию французского лукового супа. Насыщенный бульон из говядины со сладким луком и крымским портвейном. Этот суп поможет согреться в холодный день.



Борщ 370.-
340/60 г

Без него никуда. Подаем со сметаной, сладкой горчицей и салом.



1. Тайский суп 390.-
300 г
Новый взгляд на тайский суп Грин Карри. Кусочки цыпленка, цукинни, грибы шиитаке и яркий, в меру острый бульон.
2. Крем суп из цветной капусты и подкопченного палтуса 390.-
300 г
Нежный, сытный суп из цветной капусты и подкопченного палтуса. Подается с крокетами из куриного мусса.
3. Картофельный суп 390.-
260/30 г
Крем суп из картофеля, сливок и копченой грудинки с салом конфи и яйцом пашот. Подается с хрустящим аэробагетом.

Добавьте свежее испеченный хлеб к горячему супу. 150.-

Хлеб с брокколи, чиабатта, гриссини, соленое масло.

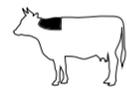


Альтернативные

Чак ролл

Идеальный стейк на каждый день. Сочный, со сбалансированным вкусом, в прожарке medium well раскроет себя с правильной стороны.

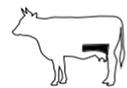
230 г 790.-



Фланк

Сочный, ароматный с крупным волокном. Чтобы раскрыть правильный вкус закажите его в прожарке medium rare или medium.

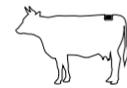
230 г 1 190.-



Трай тип

Он же стейк Святой Марии. Уникальная текстура, насыщенный аромат и постность, рекомендуем прожарку medium rare или medium.

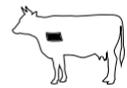
230 г 850.-



Топблейд

Неповторимая форма с лучистыми прожилками. Сладковатый вкус раскроется в прожарке medium.

230 г 1 190.-



Премиальные

Рибай

Многогранный вкус, сочность и высокая мраморность, идеален в прожарке medium.

300 г 1 990.-



Миньон

Ценный стейк, постный, но в тоже время сочный. Тающая текстура раскроется при прожарке от rare до medium.

260 г 1 990.-



Нью-Йорк

Нежная текстура, высокая мраморность и полоска жира на внешнем крае, которая наполняет мясо тонким ароматом при прожарке medium.

300 г 1 390.-



Важно знать, что стейков с кровью не бывает, вся жидкость, которая выделяется при разрезе стейка - это мясной сок, он и дает мясу приятную сочность и текстуру. Мясной сок может быть слегка розовым, это обусловлено белком, который находится в мясе и при нагреве дает розовый цвет.

Степень прожарки

Rare

Мясо в разрезе красное с большим количеством сока, но по краю уже сформировалась прожаренная корочка.

Medium rare

Средне прожаренное мясо, красно-розового цвета изнутри, с большим количеством мясного сока.

Medium

Мясо прожарки medium, мягкое и при надрезе дает прозрачный мясной сок.

Medium well

Мясо очень хорошо прожарено, лишь при сильном надрезе можно найти небольшую розовую часть, выделяет совсем немного прозрачного мясного сока.

Well done

Это уже полностью пропеченное мясо, темно-коричневого цвета снаружи и серо-коричневое даже в самом центре.

Добавь к стейку

Овощи на гриле

Цветная капуста, цукини, томаты, болгарский перец и мини картофель приготовленные на гриле

250.-
250 г

Картофельный мусс

120.-
150 г

Обжаренный картофель с травами

170.-
120 г

Кус кус

120.-
130 г

Чимичури

Кинза, петрушка и сок лимона, подчеркнет вкус жирных стейков.

80.-
30 г

Рамеско

Из печеного перца и томатов. Прекрасен со всем на свете.

80.-
30 г

Азиатский

Чуть пикантный, подойдет к постным стейкам.

80.-
30 г

Сырный

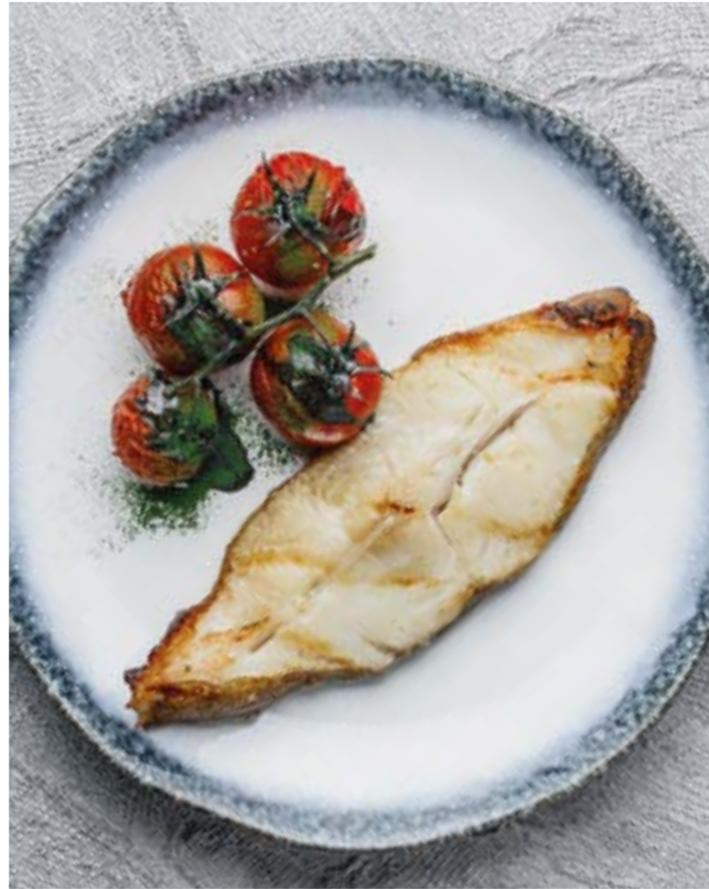
Густой соус для постных стейков.

80.-
30 г

Горчичный соус

Нежный и сливочный, из двух видов горчицы

80.-
30 г



Палтус на гриле

690.-

180 г

Стейк из синекорого палтуса, пожаренный на открытом огне с крупной морской солью и свежемолотым черным перцем, подаем с сочными томатами-гриль.

Томленые
телячьи щечки

650.-

260 г

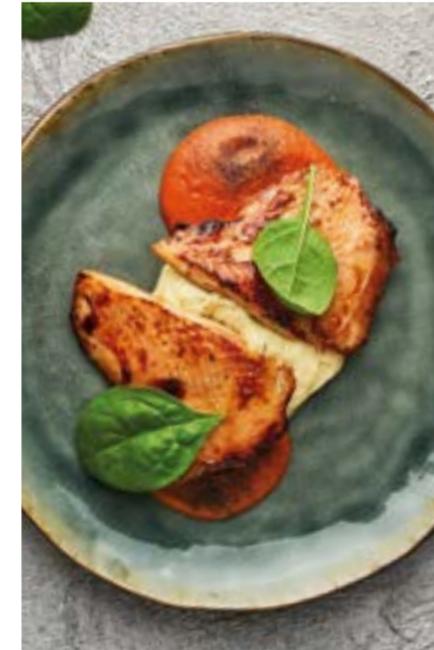
Томим телячьи щечки с овощами и соусом Демиглас, подаем на велюте из картофеля с муссом из зелени.

Желтоперая камбала
на рисе Венера

450.-

230 г

Обжаренное филе камбалы, подаем на черном рисе сорта «Венера» с добавлением кальмара.

Цесарка
с муссом из томатов

450.-

300 г

Готовим цесарку с тимьяном и чесноком, а подаем с нежным картофельным и ярким томатным муссом.

Ребрышки
BBQ

690.-

260 г

Запеченные свиные ребрышки под густой глазурью из апельсинов и томатов.



Burger number one

690.-

500/180/100 г

Огромная котлета из мраморной говядины с сыром Чеддер и беконом на мягкой булочке с салатом Коул слоу и двумя соусами. Подаем с обжаренным картофелем и пикантными томатами.

* Мы варим яйцо методом «4/20» или «пашот» в скорлупе. Суть метода: яйцо кладем в воду с уксусом, варим 4 минуты 20 секунд. Получаем нежное яйцо с жидким центром.



Солсбери стейк

590.-

280 г

Котлета из мраморной говядины, обернута беконом, а внутри много Чеддера. Для пущей сочности кладем сверху яйцо пашот.



Бургер

390.-

400/80/30 г

* Коул слоу – это американский салат из капусты, моркови и нежной заправки из йогурта

Котлета из мраморной говядины с салатом Коул слоу, маринованными огурчиками и перцем Халапеньо на булочке.



Морковный кекс с ганашем из чая Матча

330.-
190 г

Бисквит с ананасом и грецким орехом, подаем на морковном соусе с сырными муссами ганашем из чая матча. Освежаем десерт снегом из маракуйи.



Сырники

330.-
180 г

Мягкие сырники с воздушным муссом из вареной сгущенки и маскарпоне. Для настроения кладем вишню.



1.



2.

1. Сырный мусс с кунжутным спонжем 290.-
90 г

Легкий мусс из сливочного сыра и сливок с кунжутным спонжем и мороженым.

2. Сметанный мусс с крошкой медового бисквита 290.-
110 г

Мусс из домашней сметаны с крошкой медового бисквита и взрывной карамелью. Чтобы охладить пыл, добавили мороженого, а для хруста чипсы из меда.

3. Брауни 330.-
160 г

Самый шоколадный. Брауни с клубничным мороженым и ганашем* из бельгийского шоколада.



3.

Ганаш - это нежный крем из шоколада и сливок

Делаем сами из натуральных ингредиентов



Сорбет из вишни и розы
Спелая вишня и лепестки чайной розы,
хороший вариант для завершения трапезы.

150.-
50 г

Мороженое со вкусом ирисок
Из нежных тягучих ирисок сделали мороженое,
сладкое, нежное и очень сливочное.



The background is a vibrant, abstract composition of swirling colors. It features broad, sweeping strokes of deep red, burnt orange, and magenta, set against a dark, almost black, background. The colors blend and flow together, creating a sense of movement and depth. The overall effect is reminiscent of a marbled paper or a dynamic, fluid painting.

MEETMEAT



Коктейли на компанию

1 л 1200,-

Spring Punch

#смелоеигристое #кассис #лимон

Raspberry gin and tonic

#нашвзгляд #джин #малина #портвейн

Sangria

#красноеилибелое #специи #лимон



New York Sour



Clover club



Aperol Sour



Cesar Cherry

New York Sour

#классика #бурбон #красноесухое

400.-
150 мл

Clover club

#нашвзгляд #джинмалина #сахар #лимон

400.-
180 мл

Aperol Sour

#апероль #джин #нюкклассик #лимон

400.-
180 мл

Cesar Cherry

#ром #ликёрвишня #игристое

400.-
140 мл

Smoked Negroni

#кампари #красныйвермут #джин #классика #100лет

400.-
120 мл

Tropical Sling

#ром #настаиваемсами #лаймлемонграсс #маракуйя #ананас #пряности

400.-
200 мл

Aperol Spritz

#аперитив

400.-
180 мл

Chocolate Old Fasioned

#нашвзгляд #бурбон #биттершоколад

400.-
120 мл

Penicillin

#островнойвиски #мёд #имбирь

400.-
150 мл



Berry spritz



Mai Tai



Dry martini



Brambl

Berry spritz

#Джин #ликёрземляника #тоникгибискус

400.-

180 мл

Mai Tai

#ром #настаиваемсами #лаймлемонграсс
#ликерапельсин #сиропминдаль

400.-

120 мл

Dry martini

#классика

400.-

120 мл

Brambl

#Джин #ликережевика
#сахар #лимон

400.-

140 мл

Vanilla Sky

#водкаваниль #маракуйя #пряности

400.-

180 мл

Singapore Sling

#Джин #ликёрвишня #сиропгранат #ананас

400.-

200 мл

Lemonade

#кашаса #юдзу #милкис #содовая

400.-

200 мл

Agatha Christie

#водкаваниль #кассис #лимон

400.-

120 мл

El Puerto

#ром #херес #ангостура

400.-

150 мл

Шампанские и игристые вина

Идеальный аперитив.



Прозекко Экстра
Драй ВАЛДО,
Венето, Италия

Креман д'Эльзас
Брют Блан де Блан,
Допфр & Айрон,
Эльзас, Франция

Кюве Дольче
Ка'Ботта, Венето,
Италия

Прозекко Экстра
Драй ВАЛДО,
Венето, Италия

Кава Корал
Розе Роже Гуляр,
Испания

Брют Резерв
Николя Фюят,
Шампань, Франция

Брют Винтаж,
2009 Луи Родерер,
Шампань, Франция

Prosecco Extra Dry,
Valdo, Veneto, Italy

Crémant d'Alsace
Blanc de Blancs Brut,
Dopff et Irion, France

Cuvée Dolce
Ca'Botta Veneto,
Italy

Prosecco Extra Dry,
Valdo, Veneto, Italy

CAVA Coral Rose Brut
Roger Goulart, Spain

Brut Reserve Nicolas
Feuillatte Champagne,
France

Brut Vintage 2009
Louis Roederer,
Champagne, France

260.-

2 900.-

2 400.-

1 950.-

2 600.-

5 800.-

11 500.-

Игристая классика
Италии.

Элегантное. Белое.
Игристое. С тонким
цветочным ароматом
и нотами поджарен-
ного хлеба. Прекрас-
ен как аперитив
или как сопровож-
дение к тар тару
из лосося и сырам.

Легкое, сладкое
игристое с нотами
миндаля, меда и бис-
квитного печенья.

Изящное, искристое
и фруктовое,
с хлебными нюанса-
ми и оттенками ди-
ких яблок и цветов.

Утонченная розовая
кава, сотканная из аро-
матов красных ягод и
цветов, с мягким вкусом.
Что удивительно, ви-
ноград для этого вина
собирают только ночью.

Шампанское № 1
во Франции. Воплоще-
ние стиля Николя Фюят:
деликатное, фруктовое
и структурированное
кюве, раскрывающее
элегантность и беско-
нечную тонкость.

Роскошь, закупо-
ренная в бутылку.
Чистый, искристый
вкус и аромат
сотканный из нот ман-
дарина, вишни
и пряностей.

Петнаты

Деревенские иристые вина.



Тетенже Брют
Престиж Розе,
Шампань, Франция

Пальм Д'Ор Брют Розе,
2006 Николая Фюят,
Шампань, Франция

Taittinger Brut
Prestige Rose
Champagne, France

Palmes D'Or Brut Rose
2006 Nicolas Feuillatte
Champagne, France

9 600.-

23 800.-

Мощное шампанское от величайшего французского дома Тетенжэ. Интенсивный аромат лесной малины и вишни, вкус структурный с тонами свежих фруктов и ягод.

Очаровательное с чувственным и пышным вкусом, сильно переключившимся с букетом ароматов черничного варенья и ликера из черной смородины. Обладает исключительно длительным послевкусием, завершающимся соблазнительными цветочными нотами.



Би Фри Бианко дэль
Эмилия Подере иль
Саличето, Италия

Bi Fri Bianco dell'Emilia
Podere Il Saliceto,
Italy

2 900.-

Деревенское игристое вино с ярким вкусом зеленых яблок, оттенками лайма и ароматом лугов. Идеально в знойный летний день.



Албоне Ламбруско ди
Модена Подере иль
Саличето, Италия

Albone Lambrusco
di Modena Podere Il
Saliceto, Italy

2 800.-

Глубокий и деликатный вкус компота из красных ягод. Абсолютно не типичное Ламбруско, но вместе с тем удивительное и завораживающее.



Баптист Кушин Пет Нат,
Франция

Baptiste Cousin Puppet
Nat Loire Valley, France

4 100.-

Семейные виноградники, которые возделываются исключительно вручную. Этот представитель имеет округлый вкус с соблазнительными фруктовыми нотами и тонкий, элегантный аромат с нюансами малины и цветов.



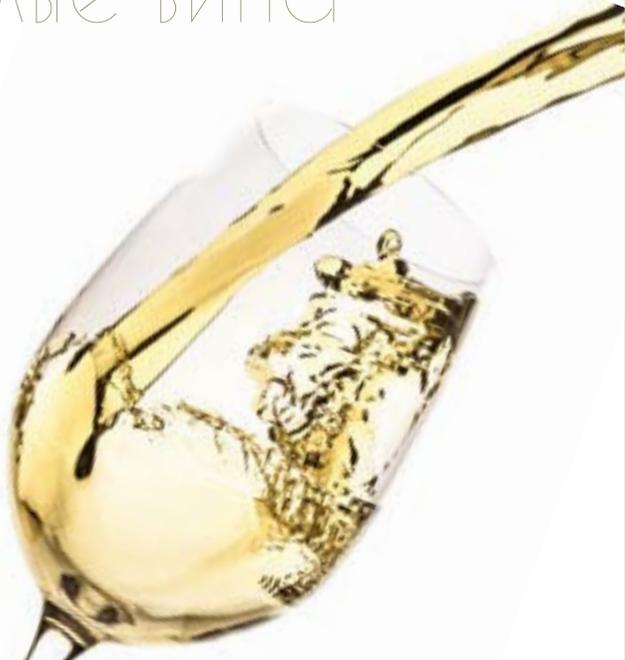
Фукс унд Хазе Пет Нат
№ 5, Австрия

Fuchs und Hase Pet Nat
Vol 5, Austria

3 500.-

Восхитительный петнат, является чистым выражением того, каким может быть вино с минимальным вмешательством. Натуральные дрожжи, без фильтрации с ярким ароматом яблок и груш, сбалансированная кислотностью и тонкий аромат садовых цветов.

Белые вина



Насыщенные, полнотелые, сочные

Роскошные представители своего вида.



Шардоне
Резерва
Вентискуэро,
Чили

Chardonnay
Reserva
VENTISQUERO,
Chile
350.-

Тропический
и насыщенный
Шардоне.

Казал Гарсия,
Винью Верде,
Португалия

Casal Garcia,
Vinho Verde,
Portugal
350.-

Свежее
португальское
вино.

Куне Вердехо
Риоха, Испания

Cune Verdejo
Rioja, Spain
370.-

Мягкая зеленая
Испания.

Гевюрцтраминер Кюве
Рене Допффар, Эльзас,
Франция

Gewurztraminer Cuvée
René Dopff, Alsace,
France
3 000.-

Гевюрцтраминер, навер-
ное самый узнаваемый в
ароматике сорт. Мед, яго-
ды личи, персик, пряности
- это малая часть того, что
можно почувствовать в
бокале с этим вином. Толь-
ко ручной сбор винограда
и пристальный контроль за
созреванием делают это
вино поистине насыщен-
ным и ароматным.

Пюлиньи-Монраше
Люпе-Шоле, Бургундия,
Франция

Puligny-Montrachet
Lupé-Cholet, Bourgogne,
France
8 100.-

Именно об этом вине
Александр Дюма гово-
рил: «Его нужно пить сняв
шляпу и стоя на коленях».
Оно покоряет чистым и
полным вкусом с нюан-
сами цитрусовых, мине-
ралов и меда. Приятная
кислинка и долгое, сли-
вочное послевкусие для
приятных вечеров.

Пуйи-Фюисе
Люпе-Шоле,
Бургундия, Франция

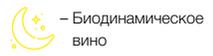
Pouilly-Fuissé
Lupé-Cholet,
Bourgogne, France
3 900.-

Собрать все лучшее,
что есть в почве, ви-
нограде и мастерстве
человека, чтобы
производить вино
с уникальным харак-
тером – так звучит
канон виноделов дома
Люпе-Шоле. Тонкий
аромат подлеска,
с нотами белых фрук-
тов и специй с сочным,
минеральным вкусом.

Пино Гри
Кюве Рене Допффар,
Эльзас, Франция

Pinot Gris Cuvée
René Dopff, Alsace,
France
3 100.-

Любимец наших
гостей и официаь-
ное вино на приемах
президента Фран-
ции, а также в Бу-
кингемском дворце.
Округлый вкус с
нотами меда и фрук-
товыми оттенками.



Цветочные, минеральные и хрустящие

Хороши как аперитив и в качестве сопровождения к салатам и холодным закускам.



Австрийский
Перец Р&А Парафль,
Нижняя Австрия,
Австрия

Шабли Домен
де Маланд,
Бургундия,
Франция

Альбариньо Мартин
Кодакс Риас Бай-
шас, Испания

Ла Нина Киси
Ваинмен, Грузия

Хохаймер Кирхенштюк
Рислинг Кабинет
Кюнстлер, Рейнгау,
Германия

Киллинг-Гилот
Квинтера Рислинг
Трокен, Райнхессен,
Германия

Турфаро Гави дэль
Комуне Моргасси
Супериоре,
Пьемонт, Италия

Austrian Pepper
Weingut R&A Pfaffl,
Austria

Chablis Domaine
des Malandes,
Bourgogne, France

Albariño Martin
Codax, Rias Baixas
Spain

La Nina Kisi
Wainman, Georgia

Hochheimer Kirchenstück
Riesling Kabinett Kunstler,
Rheingau, Germany

Kuhling-Gillot
Qvinterra Riesling
Trocken, Rheinhessen,
Germany
3 500.-

Tuffo Gavi del
Comune di Gavi
Morgassi Superiore,
Piemont, Italy
2 500.-

2 400.-

3 100.-

2 700.-

2 600.-

3 500.-

Особый стиль, этого красавца из Австрии, заслуживает того, чтобы наслаждаться им в полной мере. Умеренная кислотность и пикантные ноты черного перца с яркой минеральностью.

Свежее дыхание с нюансами минералов, ароматной выпечки и нотами полевых цветов.

Прекрасное вино сорта альбариньо с тихоокеанского побережья, созданное с акцентом на цветочную составляющую букета. Чарует мягким, свежим вкусом с нотами трав, грейпфрута и минералов.

Гармоничное вино с мягким ароматом тропических фруктов, оттенками трав и сосновой смолы, из редкого винограда сорта кисы. Урожай собирается на небольшом участке в Грузии, который принадлежит всемирно известной балерине Нине Ананишвили.

Гармоничный аромат вина раскрывается оттенками цитрусовых и тропических фруктов. Чарует сбалансированным освежающим вкусом, с гладкой текстурой, хрустящей кислотной и минеральностью в долгом послевкусии.

Возвышенный, как романские базилики, и строгий, как протестантская этика, рислинг – самый аристократичный сорт. Ноты жасмина в ароматике и тропическая свежесть во вкусе, подчеркнутая яркой кислотностью. От лучших виноделов Германии.

Элегантная итальянская винная классика с богатой гаммой цветочных нот, свежескошенной травы, ароматом ананаса и зеленого яблока. Длительное послевкусие с пикантной горчинкой персиковой косточки и ощутимой минеральностью.

Ароматные, гармоничные, фруктовые

Особая гастрономичность. Отлично сопровождают блюда из овощей, свежей рыбы и морепродуктов.



Амалайя Бodega Коломе, Аргентина

ФЭмили Эстейт Хэдуотерс Органик Совиньон Блан Бабич, Новая Зеландия

Беллингем Хоумстед Олд Орчадз Шенен Блан, ЮАР

Мускат де Гай Кодзор, Крым, Россия

Пино Гриджио Изонцо Бианко Лис Нерис, Фриули, Италия

Линтори Капикера, Сардиния, Италия

Amalaya Bodega Colome, Argentina

Family Estates Headwaters Organic Sauvignon Blanc Babich, New Zealand

Bellingham Homestead The Old Orchards Chenin Blanc, South Africa

Muscat de Gai-Kodzor, Russia

Pinot Grigio Isonzo Bianco Lis Neris, Friuli, Italy

Lintori Isola dei Nuraghi Capichera, Sardegna, Italy

2 300.-

3 100.-

2 500.-

2 100.-

3 100.-

3 100.-

Амалайя - «вера в чудо» на языке индейцев. Созданное из купажа торронтес и рислинга, вино имеет мягкий, чистый вкус и насыщенный ароматный букет из роз, ананаса и белого перца.

Узнаваемый новозеландский стиль совиньона. Яркий цветочный аромат в бледно-соломенном цвете со вкусом сочных зеленых фруктов и цитрусовых.

Когда встретились южноафриканские традиции виноделия и новые технологии, появилось изысканное вино со сложным ароматом, нотами груши, айвы и красных яблок, с длительным покалывающим послевкусием орехов.

Красивое, сладкое вино от самой прогрессивной винодельни России, с апельсиново-тропическими тонами и удивительной маслянистой текстурой.

Эталонный Пино Гриджио из Фриули. Высокая кислотность с тонами белых фруктов и луговых цветов с нюансами цитрусовых.

«Утренняя роса» – именно так говорили об этом вине виноделы. Верментино - младший брат Геворцтраминера. Ароматное, фруктовое вино с острова Сардиния. Округлый вкус с нотами специй и тропических фруктов стремительно раскрывается в бокале.

Розовые вина

Розе в разных стилях из старого света.



Сильванер Пьер
Фрик, Эльзас,
Франция

Sylvaner Pierre Frick,
Alsace, France

4 100.-

Настоящий, традиционный Эльзас от гурю биодинамики Жан-Пьера Фрика из самого старого сорта Европы. Просто насладитесь!



Совиньон Изонцо
Бианко Лис Нерис,
Фриули, Италия

Sauvignon Isonzo
Bianco Lis Neris, Friuli,
Italy

3 200.-

Классический совиньон. С первых глотков интригует освежающим вкусом и ароматикой, сотканной из нот зеленого яблока, минералов и белого перца.



Казал Гарсия Розе,
Винью Верде,
Португалия

Casal Garcia
Rose, Vinho Verde,
Portugal

370.-

Гибкое и легкое Розе. Клубника со сливками в винном бокале.



Куне Росадо,
Риоха, Испания

Cune Rosado, Rioja,
Spain

2 400.-

Очаровательное розовое вино, которое в полной мере раскрывает все особенности винограда темпранильо. Ручной сбор винограда и долгая мацерация обуславливают интенсивный цвет вина с ароматом летних красных ягод. Мягкий вкус со сливочными нотами никого не оставит равнодушным.



Ла Мусьер Сансер
Клод Рифаро, Долина
Луары, Франция

La Moussiere Sancerre
Claude Riffault, Loire
Valley, France

3 900.-

Живое, легкое вино с превосходным балансом и сладким ароматом, окутанным яркими цветочными и ягодными нотами. Идеально в летний вечер.



Кассиопея,
Болгери, Италия

Cassiopea, Bolgheri,
Italy

3 500.-

Малина, ежевика и земляника – вот что Вы почувствуете, когда наполните бокал этим вином. Мягкий вкус сочетается с хорошей танинной текстурой и сочностью. Необычное для Италии сочетание: шоколад, ягоды и специи.

Красные вина



Крианса Винья Реал,
Риоха, Испания

Crianza Viña Real,
Rioja, Spain

390.-

Ягодное, сбалансированное,
выдержанное вино из Риохи.

Каберне Совиньон
Фетцер, Велли Оукс, США

Cabernet Sauvignon
Fetzer Valley Oaks, USA

390.-

Красная мягкая
Калифорния.

505 Мальбек Касарена,
Мендоса, Аргентина

505 Malbec CASARENA,
Mendoza, Argentina

390.-

Хороший компаньон
к стейку.

Ла Каччатора Альянико
Беневентано, Италия

La Cacciatora Aglianico
Beneventano, Italy

390.-

Вся мощь Италии
в бокале.

Насыщенные, элегантные, пикантные

Прекрасно сопровождают мясные блюда,
приготовленные на гриле, и не только.



Кот дю Рон Вил-
ляж Лоден Кюве
Традисьон, Долина
Роны, Франция

Cotes du Rhone
Village Laudun Cuvee
Tradition, Valee du
Rhône, France

2 500.-

Вино с индивидуаль-
ным характером. Тек-
стура шелка и мягкие
танины во фрукто-
во-пряных оттенках.



Вальполичелла
Рипассо Ка'Ботта,
Венето, Италия

Valpolicella Ripasso
Ca'Botta, Veneto,
Italy

3 000.-

Элегантный, с мягкой
обволакивающей тек-
стурой вкус вина обла-
дает хорошо интегри-
рованными танинами
и изысканным букетом,
который составлен из
тонов вишни, ежевики,
черноплодной рябины.



Крианса Финка
Вальделагуа Пра-
дорея, Рибера дель
Дуэро, Испания

Crianza Finca
Valdelayegua
Pradorey, Ribera del
Duero, Spain

2 900.-

Пышный и богатый
вкус с оттенком
сливы, смородины,
шоколада, табака
и специй, обладает
танинной текстурой и
длительным мощным
послевкусием.



Ламмидия Россо
Карбо, Абруццо,
Италия

Lammidia Rosso
Carbo, Abruzzo,
Italy

4 300.-

Не доверяя ни агро-
ному, ни энологу, а
полагаясь только на
свой опыт и знания, два
друга начали совмест-
ный проект под девизом
«100% uva e basta»
(100% сок и баста).
Натуральный свежий
вкус вина с естествен-
ной ферментацией.



Ла Нина
Киндзмараули
Ваинмен, Грузия

Зе Биг Топ
Зинфандель
Рэд, США

Селектид,
Каберне Совиньон
Кармель Вайнери,
Израиль

Эраз Пино Нуар,
Орегон, США

Беллингем
Хоумстед,
Пинотаж, ЮАР

Монтеc Альфа
Карменер,
Чили

Уолс Бласс
Йеллоу
Лейбл Шираз,
Австралия

Шатонеф-
дю-Пап Шато
Мокуаль, Долина
Роны, Франция

La Nina
Kindzmarauli
WAINMAN, Georgia

The Big Top
Zinfandel Red,
USA

Selected Cabernet
Sauvignon Carmel
Winery, Israel

Erath Pinot Noir,
Oregon, USA

Bellingham
Homestead
Pinotage, South
Africa

Montes Alpha
Carmenere,
Chile

Wolf Blass
Yellow Label
Shiraz, Australia

Chateauneuf du
Pape Chateau
Maucoil, Valee du
Rhone, France

2 400.-

2 700.-

3 500.-

5 100.-

2 600.-

3 400.-

2 400.-

4 900.-

Вино от всемирно известной балерины Нины Ананиашвили из самого любимого винограда из Грузии – саперави. Сложная текстура и выраженная сладость, закупоренная в бутылку.

Мягкое, насыщенное вино из Калифорнии с бархатными танинами и ягодно-пряными нюансами.

Самый продаваемый каберне совиньон из Израиля. Кошерное вино соблазнительного рубинового цвета со структурированным вкусом и фруктово-ягодным ароматом.

Цель винодела Дика Эраза – создать лучший пино нуар в штате. И скажем прямо, у него получилось. Легкая танинность, ягоды, оттенки ванили и древесины.

Сладкие специи, черная слива, шелковица и ваниль образуют элегантный аромат вина. Мягкий вкус и баланс с нотами спелой малины и черешни.

Пряный карменер – визитная карточка Чили. Элегантный, бархатистый с округлыми танинами, выразительным ароматом, сотканным из нот вишни, ежевики, подлеска и табака.

Ноты дуба и сливок, сочные танины и фруктовый вкус с ароматом ванили, шоколада и чёрного перца.

Блестящее рубиновое вино от известного французского винного дома. Вишневые ноты, щепотка специй, которые развиваются в устойчивое послевкусие.

Свежие, легкие, фруктовые

Идеальны в любой гастрономической ситуации.



Шнайдер
Цвайгель
Терменрегион,
Австрия

Schneider
Zweigelt
Thermenregion,
Austria

2 800.-

Компотный, пряный со зрелыми танинами и длительным послевкусием. Это вино создается в гармонии с природой.

Майер-Нэкель
Шпетбургундер,
Ар, Германия

Meyer-Nakel
Blauschiefer
Spatburgunder,
Ahr, Germany

3 600.-

Сложновыговариваемое слово шпетбургундер – скрывает за собой пино нуар, который так называют в Германии. Уравновешанный, но яркий, с терпкостью ягод и смолистыми тонами.

Кьянти
Полицано,
Тоскана,
Италия

Chianti
Poliziano,
Toscana,
Italy

2 700.-

Тонкое и ароматное вино из самого живописного уголка региона Кьянти, с нотами ягод и пряностей.

Мулен а Ван До-
мен Ришар Роттье,
Божоле, Франция

Moulin à Vent
Domaine Richard
Rottiers, Beaujolais,
France

3 700.-

Очаровательный гамэ из Божоле Премьер Крю. Ничего общего между праздником Божоле Нуво и этим вином нет. Очень тонкое, гастрономичное и деликатное.

Меркюри
Люпе-Шоле,
Бургундия,
Франция

Mercreury
Lupé-Cholet,
Bourgogne,
France

3 700.-

Классический пино нуар из Бургундии. Оттенки дуба, поджаренных тостов и летних ягод с округлыми, приятными танинами и невероятно долгим послевкусием.

Пино Нуар Пьер
Фрик, Эльзас,
Франция

Pinot Noir Pierre
Frick, Alsace,
France

4 500.-

Настоящий Эльзас! Настоящий пино нуар! Естественная ферментация и традиционный стиль от гуру биодинамики Жан-Пьера Фрика.

Россо дель Сопра-
но Палари ди Саль-
вадоре Джерачи,
Сицилия, Италия

Rosso del Soprano
Palari di Salvatore
Geraci, Sicilia, Italy

3 500.-

Дикие ягоды, красная смородина, дополненная нюансами кожи, специй и смолы. Округлый вкус, продолжительное послевкусие, прекрасно подчеркнет блюда на гриле.

Пино Нуар Ба-
бич, Мальборо,
Новая Зеландия

Pinot Noir Babich,
Marlborough, New
Zealand

2 700.-

Выразительный аромат вина изобилует оттенками красной смородины, вишни, чернослива. Идеально для тех, кто открывает для себя мир вина.

Полнотелые, пышные, мощные

Бескомпромиссно и оглушающе.



1000 Сториз
Зинфандель,
Калифорния,
США

Шато Ля Флёр
дез Орм, Помроль,
Бордо, Франция

Сингл Виньярд
Хамийас Пердриель
Мальбек Касарена,
Мендоса, Аргентина

Зе Струи
ТОРБРЕК,
Австралия

Шато Ситран
Крю Буржуа,
Бордо, Франция

Амароне делья
Вальполичелла
Ка'Ботта, Венето,
Италия

Курни, Марке,
Италия

Вилла Доноратико
Тенута Ардженте-
тьера, Болгери,
Тоскана, Италия

1000
Stories Zinfandel,
California, USA

Chateau La Fleur
des Ormes,
Pomerol, France

Single Vineyard
JAMILLA'S PERDRIEL
Malbec CASARENA,
Mendoza, Argentina

The Struie
TORBRECK,
Australia

Chateau Citran
Cru Bourgeois,
Bordeaux, France

Amarone della
Valpolicella
Ca'Botta, Veneto,
Italy

Kurni, Marche
Rosso, Italy

Villa Donoratico
Tenuta Argentiera
Bolgheri, Toscana,
Italy

3 600.-

4 700.-

4 700.-

9 800.-

3 800.-

5 500.-

13 550.-

3 300.-

Достаточно ред-
кий экземпляр.
Красное вино,
которое выдержи-
вают в дубовых
бочках из-под
бурбона.
Не теряйте време-
ни и насладитесь
им сегодня.

Все в лучших тра-
дициях региона
Помроль: полноте-
лое, насыщенное,
с округлым вкусом
и сочными фрук-
товыми тонами.
Интригующий бога-
тый аромат, спле-
тенный из черники,
ванили и специй.

В этом вине у мальбе-
ка есть собственная
индивидуальность
и характер. Тонкий
стиль и сильная мине-
ральность с мощным
фруктовым букетом с
перечными тонами.

Насыщенный вкус с
крепкими, но округ-
лыми танинами и
привкусом темного
шоколада. Винный
критик Крис Шана-
хов описал это вино
как черную дыру,
которая поглощает
звезды.

Вино от родствен-
ников монархов
Франции. Бог-
гатое, плотное и
зрелое с тонами
черной смороди-
ны, темного шоко-
лада и ванили.

Одно из самых
известных вин
Италии. Сделанное
из подвяленного
винограда, имеет
гармоничный
вкус с оттенками
сухофруктов и ко-
фейными нотами.

Курни - это произ-
ведение искусства,
сладкое вино высше-
го эшелона. Очень
темное, густое и
концентрированное.
Тираж Курни - 5000
бутылок в год, из-за
чего вино достаточ-
но сложно найти.

Вино высокой слож-
ности с оригиналь-
ным букетом: темные
ягоды, специи, влаж-
ная земля.

Сложные, богатые, благородные

Каждое обладает неповторимым вкусом и потенциалом. Прекрасны как сами по себе, так и в дополнении к мясным блюдам.



Бароло Грамолере Манзоне Джованни, Пьемонт, Италия

Барбареско Рабайя Джузеппе Кортезе, Пьемонт, Италия

Шато Тальбо Сент Жюльен 4 Гранд Крю Классе, Бордо, Франция

Брунелло ди Монтальчино Казанова ди Нери, Тоскана, Италия

Жорж Вессел Бузи гран Крю, Шампань, Франция

Поммар Кло Бизо Домэн Люпе-Шоле, Бургундия, Франция

50 & 50 Авиньонези-Капаннелле, Тоскана, Италия

Barolo Gramolere Manzone Giovanni, Piemont, Italy

Barbaresco Rabaja Giuseppe Cortese, Piemont, Italy

Chateau Talbot, St-Julien AOC 4-me Grand Cru Classe, Bordeaux, France

Brunello di Montalcino Casanova di Neri, Toscana, Italy

Georges Vesselle Bouzy Rouge Grand Cru, Champagne, France

Pommard Clos Bizot Domaine Lupé-Cholet, Bourgogne, France

50 & 50 Avignonesi-Capannelle Toscana, Italy

5 900.-

6 100.-

11 900.-

6 300.-

9 100.-

7 500.-

22 500.-

Богатое, пышное и шелковистое, похожее на холмы, на которых растет виноград Неббиоло. В начале вам откроются нежные ноты трав, а после оттенки малины и лесных ягод.

Это вино – полное отражение характера терруара. Сочное, плотное, с высокой кислотностью и щедрыми танинами. Завершающая нота – ягодное послевкусие с ореховым оттенком.

Щедрый букет, стабильность, надежность в процессе старения, шелковистые и мягкие танины – это то, что отличает вина Шато Тальбо.

Ноты вишни во вкусе и аромате усложняются намеками табака, ежевики и шоколада. Яркое и сочное, благородное и элегантное.

Редкое тихое вино из Шампани. Свежие ягоды во вкусе, ласковые танины, сильный парфюмный аромат и высокая кислотность.

Полнотелое, с легкими фруктовыми нотами и тонкими ликерными нюансами. Аромат раскрывается грибными нотами, которые гармонично переплетаются со сладкими специями и тонами малины.

Поистине великое творение двух винных домов Тосканы. Чарует мощным ароматом и концентрированным вкусом с тонами сливы, красной вишни, малины с танинной текстурой и стойким послевкусием.

Оранжевые вина

Сделаны из белых сортов, по технологии красных вин, с долгой выдержкой на кожице, гребнях и косточках.



Эсенция Рурал
Пампанео Экологджико
Айрэн, Испания

Esencia Rural Pampaneo
Ecologico Airen, Spain

2 400.-

Вино для новаторов. Каждый найдет свой аромат в бокале. Возможно компот из сухофруктов или квас. Каждая бутылка уникальна.

Кtima Лигас Лянда
Ассыртико, Греция

Ktima Ligas Lamda
Assyrtiko, Greece

3 900.-

Золотисто - оранжевое солнце в бокале с мощным ароматом цитрусовых и спелых белых фруктов.

Мовия Ребула Горишка
Брда, Приморье,
Словения

Movia Rebula Goriška
Brda, Primorje, Slovenia

4 600.-

Сухое, свежее и игривое со сбалансированным вкусом, где угадываются ноты кедрa и теплого ветра.

Десертные вина

Говорят сами за себя.



Сишель Сотерн,
Бордо, Франция

Sichel Sauternes,
Bordeaux, France

3 300.-

Пышное, но не приторное, с гладкой текстурой. Буquet разнообразный: ананас, банан, засахаренный лимон, цукаты и мед.

Фриц Хаг Браунебергер
Юаффер Зонненур Рислинг
Ауслезе, Мозель, Германия

Fritz Haag Brauneberger
Juffer Sonnenuhr Riesling
Auslese, Mosel, Germany

4 600.-

Сладкая фруктовая конкрета с невероятной полнотой вкуса сочного лимона, белой смородины, меда. Яркая структура и длительные воспоминания.



– Органическое вино



– Природное вино



– Биодинамическое вино

Крепленые вина



Роял Опорто ЛБВ
Royal Oporto LBV

230.-

Порто с концентрированным вкусом сливы и джема.

Тони Порто 20 лет
НИПОРТ

Tawny Porto
20 years old
NIEPOORT

730.-

Засахаренные фрукты,
курага и миндаль.
На дижестив.

Педро Хименес
Супериор Херес,
Сандеман

Фино Херес,
Сандеман

Pedro Ximenez
Superior Sherry
SANDEMAN

Fino Sherry
SANDEMAN

200.-

150.-

Прекрасный сладкий
дижестив. Оттенки
изюма и сладких
ягод, выгодно под-
черкнут брауни.

Как аперитив
просто идеален.
Свежий, с тонкими
нотами миндаля и
яблока с освежаю-
щим сухим ариалом.

Пино де Шарант
Ле Пьер Бланш,
Лейра

Pineau des
Charentes Les
Pierres Blanches,
Leyrat

300.-

Тонкое и красивое
вино. Баланс настоль-
ко хорош, что вы по-
чувствуете и свежие
кислотные ноты, и сли-
вочную текстуру.

Вермуты

40 мл

Cinzano Bianco
Cinzano Rosso
Cinzano Extra Dry

150.-
150.-
150.-

Ром/Rum

40 мл

Brugal Anejo
Captain Morgan Black Spiced
Havana Club 3
Zacapa 23
Cachaca 51 Bebidas, Brazil

250.-
200.-
200.-
570.-
250.-

Водка/Vodka

40 мл

Onegin
Absolut Vodka
Absolut Vanilia
Absolut Pears
Ханская
Tundra Autentic
Organic vodka Chisti Rosi
Reyka

250.-
200.-
200.-
200.-
180.-
170.-
250.-
300.-



Джин/Gin

40 мл

Beefeather
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin
Garden Tiger
Brockman's
Generous
Gordons Pink
Sipsmith
Citadelle Reserve

250.-
750.-
500.-
330.-
300.-
250.-
250.-
330.-

Граппа/Grappa

40 мл

Bassano del Grappa Classica
Cleopatra Amarone Oro Tubo

400.-
610.-



Текила/Tequila 100% Agave

	40 мл
Legenda Del Milagro Silver	220.-
Herradura Reposado	550.-
Olmecca Dark Chocolate	250.-
Olmecca Altos Reposado	350.-

Коньяк/Cognac

	40 мл
Leyrat VSOP	450.-
Martell VS	350.-
Leyrat XO Vieille Reserve	1100.-

Арманьяк/Armagnac

	40 мл
Gelas Bas Armagnac 18 ans	450.-

Кальвадос/Calvados

	40 мл
Calvados Lecompte Originel Pays d'Auge	250.-
Calvados Lecompte 12 ans Pays d'Auge	550.-

Мескаль/Mezcal

	40 мл
Bruxo Mezcal 4	450.-
Mexcal Burrito Fiestero	450.-

Писко/Pisco

	40 мл
Tres Erres Reservado, Chile	220.-

Ирландский виски / Ireland whiskey

	40 мл
Jameson standart	280.-
Jameson Black Barrel	350.-

Шотландский виски / Scotch whisky

	40 мл
Купажированные / Blended whiskey	
Ballantine's standart	210.-
Chivas Regal 12 YO	400.-

Односолодовый / Single malt	
The Glenlivet 12 YO	400.-
The Glenlivet 18 YO	700.-
Caol Ila 12 YO	550.-
The Macallan Fine Oak 12 YO	450.-
The Macallan Fine Oak 18 YO	1100.-

Бурбон / Bourbon

	40 мл
Whiskey Darby's Rye 4 YO	250.-
John Medley's Kentucky Straight Bourbon 6 YO	250.-

Пиво/Beer

Heineken	0,5 л	290.-
Affligem blonde	0,33 л	290.-
Edelweiss	0,5 л	290.-
Guinness	0,5 л	390.-
Heineken, bottle	0,33 л	150.-
Heineken free alcohol, bottle	0,33 л	150.-

Сидр/Cider

	0,75 л
Ecusson Brut	750.-
Ecusson Rose	750.-



Домашний чай/Homemade tea

	600 мл
Чай с облепихой и имбирем / Tea with sea-buckthorn and ginger	350.-
Таежный чай / Taiga tea	350.-
Чай с малиной и тимьяном / Tea with raspberries and thyme	350.-

Чай

250/600 мл

Английский завтрак / English breakfast	
Сенча / Sencha	
Жасмин / Jasmine	
Молочный Улун / Milk Oolong	150/250-
Те Гуань Инь / Tie Guan Yin	
Иван-Чай / Spray tea	
Эрл Грей / Earl gray	

Кофе

Эспрессо / Espresso	100.-
Доппио / Doppio	120.-
Американо / Americano	100.-
Капучино / Cappuccino	140.-
Латте / Latte	160.-
Раф кофе / Raf coffee	160.-
Какао / Cocola	160.-

Лимонады/Lemonade

400 мл/л

Малина маракуя / Raspberry-passion fruit	200/350.-
Лимонад с калписом / Lemonade with calpies	200/350.-
Морс ягодный / Berry water	300 мл/л 200/350.-

Вода/Water

Acqua Panna	0,75 ml	350.-
Aqua Russa	0,5 ml	250.-
S. Pellegrino	0,75 ml	400.-

Напитки/Drinks

Coca Cola	100.-
Tonic	100.-
Sprite	100.-
Fanta	100.-
RedBull	150.-

Сок/Juice

Rich (in assortment)	200 мл	100.-
-------------------------	--------	-------

