



MEETMEAT

WELCOME TO MEETMEAT

欢迎来到 MEETMEAT

MEETMEAT에 오신 것을 환영합니다.





Salmon tartare

Fresh salmon filet marinated with Asian dressing, served on crunchy spinach crackers and aioli sauce.

430.-

100 g

三文鱼鞑鞑

具有亚洲侧重点调味品里腌制的鲑鱼肉片，其放薄脆菠菜叶上带蒜泥蛋黄酱而端上。

소스를 곁들인 연어의 타르타르

요리사 저자의 드레싱에 절인 연어 필레. 바삭 바삭 한 시금치 칩 및 아이올리 소스와 함께 제공



Beef tartare with pickled mushrooms

Fresh beef with marinated mushrooms under cream-cheese and mustard sauce.

450.-

240 g

牛肉和蘑菇鞑鞑

新鲜牛肉配奶油芝士和芥末酱腌制蘑菇。

쇠고기 타르타르

절인 젓버섯, 크림 치즈와 겨자로 곁들인 신선한 쇠고기입니다.



Beef tartare with wild leek mousse 390.-
 Fresh marble beef with wild garlic mousse and broccoli bun. 180 g

牛肉鞑鞑
 新鲜大理石牛肉配野蒜慕斯和西兰花面包。

생마늘 무스와 타르타르소스를 곁들인 쇠고기
 신선한 대리석 쇠고기입니다. 생마늘 무스, 브로콜리, 빵 과 같이 제공합니다.



Smørrebrød with avocado and trout 450.-
 200 g

Just imagine it: Grilled ciabatta, guacamole, slices of salted trout and quail egg.

意式烤面包配牛油果和鳟鱼
 想象一下：烤面包，鳄梨酱，鳟鱼片和鹌鹑蛋。

아포카도 와 송어 스미어브레드 (덴마크식 샌드위치)
 구운 치아바타 빵 외에 과카몰리, 소금에 절인 송어의 조각 과 매추라기의 계란입니다.



Tuna tartare 450.-
 Fresh tuna, avocado mousse and peanut crumble. Perfect with white wine. 130 g

金枪鱼配鳄梨
 新鲜的金枪鱼，鳄梨慕斯和花生碎。与白葡萄酒完美搭配。

참치 타르타르
 신선한 참치와 아보카도 무스입니다. 화이트 와인에 잘 적당한 요리입니다.



Chicken pate 290.-
Light and airy pate served with a bun. Goes perfectly with a glass of wine. 140 g

鸡肉酱
轻盈通风的肉酱搭配面包。与一杯葡萄酒完美搭配。

부드러운 닭고기의 파테
부드러운 파테와 빵이 같이 제공됩니다. 와인과 함께 곁들여 드시면 완벽한 맛을 느끼실 수 있습니다.

Cheese platter 590.-
Classic cheese collection: Emmentaler, Brie, Gruyère, Blue cheese are served with apple and pear chutney 140 g

奶酪盘
经典奶酪一套：埃门塔尔奶酪、布里奶酪、格鲁耶尔奶酪、带苹果梨子酸辣酱蓝奶酪。

치즈 컬렉션
클래식 치즈 컬렉션: 엘리멘탈 치즈, 브리 치즈, 그뤼어 치즈, 블루 치즈와 함께 배,사과로 갈아서 만든 인도식 처트니 소스입니다.



Piquant Pelati tomatoes 350.-
Pelati tomatoes marinated with a spicy Asian sauce are the best appetizer for strong alcohol. 180 g

腌制辛辣番茄
用亚洲辣酱腌制的西红柿将成为强烈酒精的极佳零食。

절인 토마토
오렌지 주스와 매운 소스의 드레싱으로 절인 토마토.

Greek kalamata olives 230.-
Ripe olives with a delicate flavor and delicious taste. 190 g

卡拉马塔橄榄
多汁成熟的卡拉马塔品种果子，其具有最嫩味。

칼라마타 올리브
그리스 칼라마타 올리브- 그리스 칼라마타에서 생산된 즙이 많은 올리브이며 맛이 부드럽습니다.

Italian olives 230.-
Fresh Italian olives with a delicate flavour and resilient structure. Go perfectly with a glass of white wine. 100 g

意大利橄榄
其具有嫩味、弹性的结构，最理想地适合于白葡萄酒。

시칠리아 올리브
시칠리아 산 올리브-맛이 부드럽고 백포도주와 함께 먹으면 맛 있습니다.

Piquant cucumbers 290.-
Cucumbers marinated in kimchi sauce. Go well with strong alcohol beverages. 100 g

辛辣的黄瓜
用泡菜酱腌制的黄瓜。适合搭配浓烈的酒精饮料。

절인 오이
김치 소스에서 절인 오이입니다. 독한 술에 안주로 추천합니다





Squid salad with artichokes 390.-
 Fried squid with fresh vegetables, 280 g
 marinated artichoke and creamy unagi sauce.

鱿鱼沙拉配洋蓍
 炸鱿鱼配新鲜蔬菜，腌制洋蓍和奶油鳗鱼酱。

오징어 샐러드
 신선한 야채, 절인 아티초크,
 크림 우나기 소스와 같이 구운 오징어입니다.



Vegetables salad in Georgio sauce 390.-
 Ripe tomatoes, cucumber, sweet pepper and 200 g
 Crimean onion are dressed with fresh sauce made of
 olive onion, Dijon mustard and greenery.

在格鲁吉亚酱蔬菜沙拉
 成熟的西红柿，黄瓜，甜椒和克里米亚洋葱都是用橄榄洋葱，
 第戎芥末和绿叶制成的新鲜酱汁。

조르지오 소스 드레싱에 야채 샐러드
 올리브 오일, 겨자, 나물 기본으로 만든 소스 드레싱에서 신성한 토
 마토,
 오이, 파프리카, 크림반도 산 양파 샐러드입니다.



Roast beef and oyster mushrooms salad 450.-
 Baked roast beef with fried oyster 210 g
 mushrooms and broccoli mousse.

烤牛肉和牡蛎蘑菇沙拉
 烤牡蛎炒牡蛎蘑菇和西兰花慕斯。

로스트비프 안주
 구운 느타리버섯과 브로콜리 무스와 함께 구운 로스트비프입니다.



Asian salad with shrimps and shiitake 490.-
 Fried shrimps with tomatoes and 250 g
 marinated shiitakes under Asian dressing.

亚洲沙拉配虾和香菇
 炸虾配番茄和腌制椎茸在亚洲调味料下。

새우 샐러드
 아시아 소스로 부린 토마토,
 절인 표고 버섯과 같이 구운 새우입니다.



Tuna Sevice 490.-
190 g
Delicate tuna in a home-made sauce made of sake, soy sauce and aioli served with fresh cucumbers and kalamata olives.

酸橘汁腌金枪鱼
金枪鱼，基于清酒，酱油和蒜泥酱，用新鲜的黄瓜和卡拉马塔品种的橄榄腌制而成。

참치 세비체
사케,간장,올리브를 기본으로 하는 소스와 함께 절인 참치,오이,칼라마트 올리브로 곁들여 먹는 요리입니다.



Scallop salad 490.-
160 g
Roasted far-eastern scallop served with cauliflower, pakchoi and sour apple and dressed with homemade garlic aioli and Japanese sake.

扇贝沙拉
烤花贝，卷心菜和酸苹果烤贝壳，加上传统的日本清酒饮料，用大蒜蒜泥蛋黄酱。

연해주 가리비 샐러드
절인사과,양배추,청경채와 함께 부드러운 가리비. 사케가 들어간 마늘아이올리 소스를 드레싱으로 제공합니다.



Lebanese salad 390.-
270 g
Baked lamb shoulder served with fresh vegetables and yogurt sauce.

黎巴嫩沙拉
带新鲜蔬菜与酸奶酱皮塔饼的烤熟羔羊肩胛骨。

레바논 샐러드
신선한 야채와 요구르트 소스를 곁들인 구운 양고기 고급 꼬치.



Chicken salad 390.-
200 g
Hearty and spicy salad with chicken and fresh vegetables, garnished with peanut crumble.

鸡肉沙拉
鸡肉和新鲜蔬菜丰盛而辛辣的沙拉，饰以花生碎。

치킨 샐러드
닭의 필레 신선한 야채 해바라기의씨 크럼블 들어가는 샐러드입니다.



Rich beef soup 450.-
A bull tails bouillon is served with sweet, 250 g
stewed with port wine onion.

丰富的牛尾汤
牛尾肉汤配上汗水，用葡萄酒洋葱炖。

황소 꼬리 수프
달콤한 양파, 크림반도 산 포도와인과 황소 꼬리로 만든 수프입니다.



Mushroom soup 450.-
Your favorite white mushrooms 310 g
creamy soup. Served with
oyster mushrooms and bacon chips.

蘑菇汤
您最喜欢的白蘑菇奶油汤。配牡蛎蘑菇和培根片。

버섯 수프
백버섯으로 요리한 버섯 수프입니다.
애ਂ타리버섯 와 베이컨 칩을 곁들여 제공합니다.



You can add our fresh-baked 180.-
bread to your hot soup. Broccoli bread, ciabatta,
grissini, salted butter.

您可以将新鲜出炉的面包加入热汤中。
西兰花面包，白面包，脆皮棒，盐渍黄油。

뜨거운국과 갓 구운 빵을 드셔 보세요
브로콜리,치아바타,그리시니,소금 버터와 빵입니다.



1. Thai chicken coconut soup 390.-
Bright, hot soup with chicken, shiitake 300 g
and pak-choi cabbage. Served with lime jelly.

泰式鸡肉汤
带小鸡、香菇、白菜卓越辣的奶油汤，其与酸橙酱而端上。

태국 치킨 수프
표고 버섯, 청경채 와 함께 매운 맛의 치킨 수프.

2. Creamy cauliflower soup 390.-
Soft creamy cauliflower and smoked 300 g
halibut soup with fried chicken balls.

熏庸鰈奶油菜花汤
奶油花椰菜和熏大比目鱼汤配炸鸡丸

꽃양배추 와 훈제 넙치 크림 수프
치킨 크로켓 튀김이 제공됩니다.

3. Borsch 370.-
Russian style. Served with sour cream, 340/60 g
sweet mustard and lard.

罗宋汤
俄罗斯风格。配酸奶油，甜芥末和猪油。

보르쉬
달콤한 겨차,그림 그리고 돼지비계와 제공합니다.



Alternative 替代 대체

Chuck roll steak
Tender and juicy steak with a balanced flavour, when cooked medium well it reveals its best taste.

牛肩脊肉排
柔软多汁有平衡味道的肉扫，稍炒或中度炒时其披露自己正确的一面。

척롤스테이크
미디움이나 미디움웰던의 정도로 요리를 드신다면 부드러운 고기 맛과 많은 육즙을 느낄 수 있습니다.

Flank steak
Juicy and flavour steak with coarse fibre. For revealing its best flavour we recommend medium or medium well degree of doneness.

플랑크牛排
有大型肌纤维多汁好香味的肉扫，以便披露正确味道我们推荐中度或高度炒熟。

플랭크 스테이크
육즙이 가득하고 고기의 섬유질이 많은 스테이크로 많은 사람의 구미를 당깁니다. 적절한 맛을 느끼시려면 굵기 정도를 미디움이나 미디움웰던을 추천합니다.

Tray Tip steak
Also known as Santa-Maria steak. Incomparable texture, rich aroma and leanness. Recommended medium rare or medium degree of doneness.

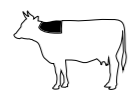
牛排类型
三尖牛排又称为圣玛丽肉扫，其具有无比的构成、浓烈的香味及非腻的。

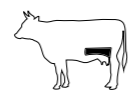
트라이팁 스테이크
세인트 메리스 스테이크로 부릅니다. 지방조직이 독특하고 풍부한 맛을 느끼시려면 굵기 정도를 미디움레어나 미디움으로 추천합니다.

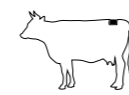
Topblade
The steak is unique by its sweetish taste and shape with radiant veins, diverging from the cartilage in the center. Ideal when has medium doneness.

플랑크牛排
有大型肌纤维多汁好香味的肉扫，以便披露正确味道我们推荐中度或高度炒熟。

플랭크 스테이크
육즙이 가득하고 고기의 섬유질이 많은 스테이크로 많은 사람의 구미를 당깁니다. 적절한 맛을 느끼시려면 굵기 정도를 미디움이나 미디움웰던을 추천합니다.

230 g 790.- 

230 g 1 190.- 

230 g 850.- 

230 g 1 190.- 

Garnish 装饰 고명

Grilled vegetables 250.-
烤蔬菜 250 g
그릴 야채

Potato Mousse 120.-
马铃薯慕斯 150 g
감자 무스

Fried potatoes with herbs 170.-
用草药炸土豆
나물과 같이 구운 감자

Cous Cous 120.-
碎粒 120 g
쿠스 쿠스 130 g

Degrees of doneness 烤熟程度 스테이크 굵기 정도

It is wrong to think that there is blood in a steak. All the liquid that leaks out the steak is so-called "meaty juice". It has a pink color due to the presence of myoglobin that becomes pink when it is heated. The steak may have less or more meaty juice according to chosen degree of doneness. Let your waiter advice you the best degree which would be ideal for your steak.

认为牛排中有血是错误的。所有渗出牛排的液体都是所谓的“肉汁”。由于存在加热时变为粉红色的空白血红蛋白，它呈粉红色。根据选定的熟练程度，牛排可以具有更少或更多的肉汁。让你的服务员建议你最好的程度，这将是你的牛排理想。

저희 레스토랑에서는 고기 피가 나오지 않습니다. 또한 엄격한 조리과정을 통해 고기를 관리하고 있습니다. 고기 안에 나오는 분홍색 부분은 피가 아니며 육즙이 있고 어느 정도 익어진 상태를 의미합니다. 육즙의 양은 굵기에 따라 다릅니다. 음식에 따른 고기의 굵기 정도는 중업원을 통해 추천을 받을 수 있습니다. 중업원의 선약을 믿어주세요.

Rare
Meat is completely red throughout, very juicy, seared at the edges.

肉类截面上为红色的，有很多肉汁，边上已形成烤好的硬皮。

스테이크의 겉면은 약간 익힌채로 안은 덜 익힌채로 육즙이 있습니다.

Medium rare
Medium rare meat has a pink center and a big amount of meat juices.

有很多肉汁，里面为红色粉红色中度烤熟的肉类。

시각적으로도 미각적으로도 맛이 있게 보이며 분홍색 고기 속에는 육즙이 많습니다.



Premium 額外費用 보너스

Rib eye steak
This steak has rich meat taste, juiciness and high marbling which are revealed when it has medium rare or medium doneness.

肉眼牛排
稍炒或中度炒时发现其多面肉类的味道、多汁性并高度大理石花纹。

리바이 스테이크
미디움으로 구울 때 육즙이 풍부함과 동시에 다양한 맛을 느낄 수 있습니다.

300 g 1 990.- 

Filet Mignon
The most delicate lean and lush steak. Its melting texture reveals when it has rare or medium rare doneness.

菲力牛排
最宝贵的，非腻的，但同时多汁的肉扫，稍炒或中度炒时发现其细嫩的织构。

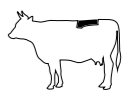
미뇽 스테이크
가장 인기가 많은 스테이크입니다. 보통 것처럼 느껴질지 모르지만 육즙이 많습니다. 고기가 입속에서 녹는 것을 느끼시려면 굵기 정도를 레어나 미디움레어로 추천합니다.

260 g 1 990.- 

New York steak
Tender texture, high marbling and a strip of fat on the edge, which fills the meat with fine aroma when it has medium rare or medium doneness.

纽约牛排
稍炒或中度炒时外缘上的柔软织构、高度大理石花纹将肉以暗香而充满。

뉴욕 스테이크
미디움으로 구울 때 부드러운 육조직, 가장자리에 보이는 지방은 스테이크를 더욱 더 맛있게 보이도록 합니다.

300 g 1 390.- 

Degrees of doneness 烤熟程度 스테이크 굵기 정도

Medium
Meat of such doneness is soft and has clear juices when cut.

这种烤熟程度肉为柔软的并切开时放出清澈的肉汁。

부드러운 굵기단계입니다. 칼로 자를 때 투명한 육즙이 나옵니다.

Medium well
Meat is cooked throughout, with only a touch of pink inside, barely noticeable, has very little moisture inside.

该肉为烤得很好，只有大而深的切口上您找到一个粉红色的小部分，其放出很少清澈的肉汁。

통째로 익힌 스테이크로 칼로 자를때 가운데에서 얇고 분홍색으로 보이는 속은 투명한 육즙으로 구성되어 있습니다.

Well done
Steak has completely cooked insides and leathery texture, dark brown outside and grey-brown in the center.

这是已全烤的，外面深褐色并里面灰褐色的肉。

완전히 구운 고기, 바깥 쪽은 진한 갈색, 가운데는 회색 갈색입니다.



Halibut with mashed wasabi-potato 750.-
 Grilled halibut with apple unagi sauce and mashed potato with wasabi 360 g

比目鱼配芥末土豆泥
 苹果鱼酱烤大比目鱼和芥末土豆泥

넙치와
 와사비퓨레와 사과우나기소스 곁들인 넙치의 필레 입니다.



Grilled halibut 690.-
 Halibut steak grilled on open fire with sea salt and fresh black pepper. Served with juicy grilled tomatoes. 180 g

烤大比目鱼
 大比目鱼牛排在与海盐和新鲜的黑胡椒的开火烤了。配多汁的烤番茄。

불에 구운 넙치
 굵은 소금 및 후추를 뿌리며 불에 구운 넙치 스테이크 입니다.



Yellow flounder on black Venera rice with squid 450.-
 Fried local flounder on a cushion of creamy «Venera» rice with squid 230 g

黑米和乌贼的本地黄鳍鳕鱼
 用鱿鱼在奶油米饭上炒海鲜馅饼。

구운 연해주 넙치 와 오징어
 흑미 위에 구운 연해주 넙치와 오징어입니다.



Guinea fowl with tomato mousse 450.-
 Soft guinea fowl fillet is served with potato and Sicilian tomato mousse. 300 g

珍珠鸡配浓番茄酱
 与土豆慕斯及西西里番茄。

뿔닭
 감자 무스,시칠리아 토마토와 함께 제공합니다.



Scallops with ptitim 550.-
 Grilled scallops with ptitim under creamy truffle sauce with cognac. 220 g

带子扇贝
 烤扇贝和奶油白松露酱配干邑白兰地

쿠스쿠스로 곁드란 가리비
 송로버섯 소스로부리고 금색깔까지 구운 가리비를 쿠스쿠스에 올려서 제공합니다.



Veal cheeks with mashed celery root 630.-
 Veal cheeks stewed with vegetables and served with mashed celery root. Served under truffle sauce. 280 g

芹菜根的小牛肉面颊
 炖蔬菜的小牛肉脸颊，佐以芹菜泥和松露酱。

샐러리뿌리의 퓨레로 곁들인 송아지의 뺨입니다.
 낮은 온도에서 볶음한 송아지의 뺨입니다.
 샐러리뿌리의퓨레 와 송로버섯 소스로 곁들인 요리입니다.



BBQ ribs 690.-
 Juicy, tender barbeque ribs fried over open fire. 260 g

烧烤肋排
 炒烤多汁柔软的肋排。

BBQ 갈비
 육즙이 가득하고 부드러우며 불에 구운 갈비입니다 .



Salisbury steak 630.-
 Beefsteak with Cheddar cheese, 280 g
 bacon and liquid-center egg.

索尔斯伯利牛肉饼为有奶酪与培根的肉扫
 来自切达干酪和培根的大理石牛肉的肉饼。

치즈와 베이컨 솔즈베리 스테이크
 베이컨으로 싸서 구운 치즈를 넣고그릴에 구운 대리석쇠고기 커튼릿입니다 .



Burger with beef patty 390.-
 Juicy marble beef patty on a spongy 400/80/30 g
 bun with fresh vegetables
 and jalapeno pepper.

带五花牛肉肉饼的汉堡
 带新鲜蔬菜与墨西哥辣椒空心包子上五花牛肉多汁的
 肉饼。

대리석으로 구운 쇠고기 햄버거
 부드러운 빵 안에 대리석 쇠고기, 신선한 야채, 할라피뇨가 들
 어가 있습니다 .



Burger number one 690.-
 A huge beef steak with cheddar cheese and bacon 500/180/100 g
 on an air bun with "Cole Slow" salad and two sauces. Served with fried potatoes and piquant tomatoes.

汉堡头号
 一个巨大的牛排配切达干酪和培根在空气面包上«COLE SLOW» 沙拉和两个调味汁。配炸土豆和辛辣西红柿。

NUMBER ONE 햄버거
 부드러운 빵에 들어가는 큰 쇠고기 패티,체다 치즈,콜 슬로우 샐러드
 그리고 소스 2개 입니다 .감자 튀김 , 토마토 와 같이 제공합니다 .



Carrot cake with matcha tea ganache 330.-
 Biscuit with pineapple and walnut is served on carrot sauce with cheese mousse and matcha tea ganache. Passion fruit snow makes this dessert fresh. 190 g

用抹茶奶油的胡萝卜蛋糕

菠萝和核桃饼干配胡萝卜酱配奶酪慕斯和抹茶奶油。百香果雪使这个甜点新鲜。

말차 가나슈 들어가는당금 컵케익

파인애플 과 호두 들어가는 컵케익에 치즈 무스 그리고 말차 가나슈가 곁들어 제공됩니다. 패션 후르츠 과일 어름으로 시원하게 초림합니다.



1. Cheese mousse with vanilla ice cream 290.-
 Cheese mousse with sesame sponge, caramel and ice cream. 90 g

芝士慕斯配荔枝冰淇淋
 酸奶蜂蜜饼干。

치즈 무스
 참깨바케트,카라멜,아이스크림 과 함께 제공합니다 .

2. Sour cream mousse with honey biscuit and vanilla ice cream 290.-
 110 g

酸奶蜂蜜饼干
 芝士慕斯配荔枝冰淇淋。

사워크림 무스
 벌꿀 비스킷의 부스러기, 싱싱한 꿀 칩과 아이스크림과 함께 제공합니다 .

3. Nutty chocolate brownie 350.-
 With chocolate ganache, walnut and strawberry ice cream. 160 g

巧克力布朗尼
 巧克力布朗尼。

브라우니
 초콜렛 가나슈, 견과 및 아이스크림과 함께 제공합니다 .



Cherry and tea rose sorbet
櫻桃和茶玫瑰果汁冰糕。
체리 및 차 차장미꽃 셔벳.

150.-
50 g

Lychee sorbet
荔枝冰糕。
라이치 셔벳.

Toffee ice cream
太妃糖冰淇淋。
토피 아이스크림.



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



Биодинамика — всемирный заговор деревенских сумасшедших, секта, построенная вокруг секретного знания. Её придумал теософ Рудольф Штайнер лет сто назад как универсальный сельскохозяйственный метод, как способ поднять производительность и гармонизировать сельское хозяйство с биоритмами матушки-природы, всеми способами привлекая энергии воды, света, земли и воздуха.

Факты о биодинамическом вине:

- Уход за виноградниками по фазам луны и прочим показателям природных ритмов.
- Самостоятельная подготовка виноделом органических удобрений также с учётом биоритмов.
- Гарантия биохимической чистоты виноградника.
- Максимум ручных операций.



Органика — не столь радикальная методика по сравнению с биодинамикой, более приближённая к жизненным потребностям обычного пьющего. В виноделии это скорее результат всеобщего органического бума.

Факты об органическом вине:

- Органика — базовая ступень для биодинамического и природного виноделия.
- Подтверждённая контролирующими органами биохимическая чистота виноградника.
- Подтверждённая удалённость виноградника от всевозможных источников загрязнений.
- Использование органических удобрений, запрет на использование неорганических удобрений — пестицидов.



Natural Wines, по-русски натуральные или природные вина, — продавцы ещё не договорились между собой, как правильно их называть, — воспринимаются как неожиданный тренд последних лет, с одной стороны, более замороженный, с другой — это всегда вина более свободного стиля.

Факты о природных винах

- Использование диких дрожжей при брожении.
- Нетрадиционные методы антибактериальной защиты вина, отказ от использования диоксида серы.
- Максимум ручных операций
- Минимальное вмешательство винодела в процесс



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



Caesar 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

Caesar 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 Вальдо,
Венето, Италия

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

Кюве Дольче
Ка'Ботта, Венето,
Италия

Прозекко Экстра
Драй Вальдо,
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.

Эlegantное. 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 игристые вина.



Тетенже Брют
Престиж Розе,
Шампань, Франция

Taittinger Brut
Prestige Rose
Champagne, France

9 600.-

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

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

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

23 800.-

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 Puppét
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.-

Воспитательный 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

Казал Гарсия,
Винью Верде,
Португалия

Куне Вердехо
Риоха, Испания

Chardonnay
Reserva
VENTISQUERO,
Chile
350.-

Casal Garcia,
Vinho Verde,
Portugal

Cune Verdejo
Rioja, Spain

350.-

Свежее
португальское
вино.

370.-

Мягкая зеленая
Испания.

Тропический
и насыщенный
Шардоне.

Пюлиньи-Монраше
Люпе-Шоле, Бургундия,
Франция

Пуйи-Фюиссе
Люпе-Шоле,
Бургундия, Франция

Гевюрцтраминер
Кюве Рене Допффар,
Эльзас, Франция

Пино Гри
Кюве Рене Допффар,
Эльзас, Франция

Puligny-Montrachet
Lupé-Cholet, Bourgogne,
France

Pouilly-Fuissé
Lupé-Cholet,
Bourgogne, France

Gewurztraminer Cuvée
René Dopff, Alsace,
France

Pinot Gris Cuvée
René Dopff, Alsace,
France

8 100.-

Именно об этом вине Александр Дюма говорил: «Его нужно пить сняв шляпу и стоя на коленях». Оно покоряет чистым и полным вкусом с нюансами цитрусовых, минералов и меда. Приятная кислинка и долгое, сливочное послевкусие для приятных вечеров.

3 900.-

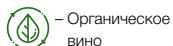
Собрать все лучшее, что есть в почве, винограде и мастерстве человека, чтобы производить вино с уникальным характером – так звучит канон виноделов дома Люпе-Шоле. Тонкий аромат подлеска, с нотами белых фруктов и специй с сочным, минеральным вкусом.

3 000.-

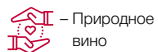
Гевюрцтраминер, наверное самый узнаваемый в ароматике сорт. Мед, ягоды личи, персик, пряности - это малая часть того, что можно почувствовать в бокале с этим вином. Только ручной сбор винограда и пристальный контроль за созреванием делают это вино поистине насыщенным и ароматным.

3 100.-

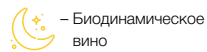
Любимец наших гостей и официальное вино на приемах президента Франции, а также в Букингемском дворце. Округлый вкус с нотами меда и фруктовыми оттенками.



– Органическое вино



– Природное вино



– Биодинамическое вино

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
Байшас, Испания

Турфоро Гави дэль
Комуне Моргасси
Супериоре,
Пьемонт, Италия

Ла Нина Киси
Ваинмен, Грузия

Хохаймер Кирхенштюк
Рислинг Кабинет
Кюнстлер, Рейнгау,
Германия

Киллинг-Гилот
Квинтера Рислинг
Трокен, Райнхессен,
Германия

Austrian Pepper
Weingut R&A Pfaffl,
Austria

Chablis Domaine
des Malandes,
Bourgogne, France

Albariño Martin
Codax, Rias
Baixas, Spain

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

La Nina Kisi
Wainman, Georgia
2 600.-

Hochheimer Kirchenstück
Riesling Kabinett Kunstler,
Rheingau, Germany
3 500.-

Kuhling-Gillot
Qvinterra Riesling
Trocken, Rheinhessen,
Germany
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.

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.

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 кислоткой 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.

Ароматные, гармоничные, фруктовые

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



Фэмили Эстейт Хэдуотерс
Органик Совиньон Блан
Бабич, Новая Зеландия

Family Estates Headwaters
Organic Sauvignon Blanc
Babich, New Zealand

3 100.-

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



Беллингем Хоумстед
Олд Орчадз Шенен
Блан, ЮАР

Bellingham Homestead
The Old Orchards Chenin
Blanc, South Africa

2 500.-

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.



Мускат де Гай Кодзор,
Крым, Россия

Muscat de Gai-Kodzor,
Russia

2 100.-

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



Пино Гриджио
Изонцо Бианко Лис
Нерис, Фриули, Италия

Pinot Grigio Isonzo
Bianco Lis Neris, Friuli,
Italy

3 100.-

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



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.



Линтори Капикера,
Сардиния, Италия

Lintori Isola dei Nuraghi
Capichera, Sardegna,
Italy

3 100.-

«Утренняя роса» – именно так говорили об этом вине виноделы. Верментино – младший брат Гевюрцтраминера. 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!

Амалайя Бodega
Колеме, Аргентина

Amalaya Bodega
Colome, Argentina

2 300.-

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



Казал Гарсия Розе,
Винью Верде,
Португалия

Casal Garcia
Rose, Vinho Verde,
Portugal

350.-

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 Риффро, Долина
Луары, Франция

La Moussiere Sancerre
Claude Riffault, Loire
Valley, France

5 400.-

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

3 000.-

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.

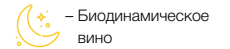
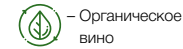


Ламмидия Россо
Карбо, Абруццо,
Италия

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

Монтес Альфа
Карменер,
Чили

Уолф Бласс
Йеллоу
Лейбл Шираз,
Австралия

Шатонеп-
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

Chateauf 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 Ананишвили 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
Полициано,
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

Mercurey
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

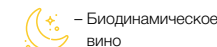
Pinot Noir Babich,
Marlborough, New
Zealand

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 делла
Вальполичелла
Ка'Ботта, Венето,
Италия

Курни, Марке,
Италия

Вилла Доноратико
Тенута Арджен-
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
округлыми тани-
нами и привкусом
темного шоколада.
Винный критик
Крис Шанахов
описал это вино
как черную дыру,
которая поглоща-
ет звезды.

Вино от родствен-
ников монархов
Франции. Бо-
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-
рейными 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 Жульен 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 Manzzone Giovanni, Piemonte, Italy

Barbaresco Rabaja Giuseppe Cortese, Piemonte, 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.-

6 800.-

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.



Ктима 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.

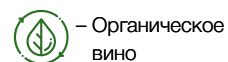


Фриц Хаг Браунебергер
Юаффер Зонненур Рислинг
Ауслезе, Мозель, Германия

Fritz Haag Brauneberger
Juffer Sonnenuhr Riesling
Auslese, Mosel, Germany

4 600.-

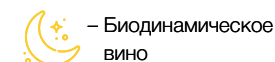
Сладкая фруктовая конкрета с невероятной полнотой вкуса сочного лимона, белой смородины, меда. Яркая структура и длительные воспоминания.



– 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

Pedro Ximenez
Superior Sherry
SANDEMAN

200.-

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

Фино Херес,
Сандеман

Fino Sherry
SANDEMAN

150.-

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.-
280.-



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.-
460.-
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

Купажированные / Blended whiskey	40 мл
Ballantine's standart	200.-
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/1л

Малина маракуя / Raspberry-passion fruit	200/350.-
Лимонад с калписом / Lemonade with calpies	200/350.-
Морс ягодный / Berry water	300 мл/1л 200/350.-

Вода/Water

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

