



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

牛肉鞑靼
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, 그뤼어이 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、弹性的织构，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.

鱿鱼沙拉配洋蓟
炸鱿鱼配新鲜蔬菜，腌制洋蓟和奶油鳗鱼酱。

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

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

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

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

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 크림블 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.
애느타리버섯 와 베이컨 칩을 곁들여 제공합니다.



You can add our fresh-baked
bread to your hot soup. 180.-
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.

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

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

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.

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。

弗兰克牛排
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。

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。

弗兰克牛排
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。

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

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

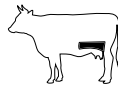
트라이팁 스테이크
세인트 메리스 스테이크로 부릅니다. 지방조직이 독특하고 풍부한 맛을 느끼시려면 굵기 정도를 미디움레어나 미디움으로 추천합니다.

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
그릴 야채

Potato Mousse 120.-
马铃薯慕斯
감자 무스

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

Cous Cous 120.-
碎粒
쿠스 쿠스

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 익혀진 상태를 의미합니다. 육즙의 양은 굵기에 따라 다릅니다. 음식에 따른 고기의 굵기 정도는 종업원을 통해 추천을 받을 수 있습니다. 종업원의 선택을 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.

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

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.

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。

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。

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。

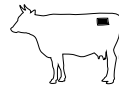
리바이 스테이크
미디움으로 구울 때 육즙이 풍부함과 동시에 다양한 맛을 느낄 수 있습니다.

300 g 1 990.-



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

260 g 1 990.-



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

300 g 1 390.-



Chimicurri 80.-
草药酱
치미추리소스

Ramesco 80.-
拉姆斯科
로메스코소스

Asian 80.-
亚洲
아시아 소스

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可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.

습니다.
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蕃茄。

뿔닭
감자 무스,시칠리아 토마토와 함께 제공합니다.



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

帶子扇贝
烤扇贝和奶油白松露酱配干邑白兰地

쿠스쿠스로 곁드란 가리비
송로버섯 소스로부리고 금색깎까지 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 컷를밋입니다 .



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

帶五花牛肉肉饼的汉堡
帶新鮮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 초
립합니다.



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
참깨바게트,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
별풀 비스킷의 부스러기, 싱싱한 꿀 칩과 아이스크림과 함께 제공
합니다 .

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.





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 замороченный, 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

Коктейли



Moulin Rouge



Brambl



Apple spritz



Mango tini

Moulin Rouge

#кальвадос #малина #личи #брют

400.-

150 мл

Brambl

#джин #ликережевика #сахар #лимон

400.-

140 мл

Apple Spritz

#яблоко #джин #сидр #ликерстреха

400.-

180 мл

Mango tini

#манго #мята #вермут #водка

400.-

180 мл

New York Sour

#классика #бурбон #красное сухое

400.-

150 мл

Smoked Negroni

#камари #красный вермут #джин #классика #100 лет

400.-

120 мл

Tropical Sling

#ром #настаиваемыми #лайм лемонграсс
#маракуйя #ананас #пряности

400.-

200 мл

Mai Tai

#ром #настаиваемыми #лайм лемонграсс
#ликерапельсин #сироп миндаль

400.-

120 мл

Chocolate Sour

#бурбон #шоко текила #ликер

400.-

150 мл

Penicillin

#островной виски #мёд #имбирь

400.-

150 мл



Clover club



Aperol Sour



Caesar Cherry



Berry spritz

Clover club

#нашвзгляд #джинмалина #сахар #лимон

400.-

180 мл

Aperol Sour

#апероль #джин #нюйкклассик #лимон

400.-

180 мл

Caesar Cherry

#ром #ликёрвишня #игристое

400.-

140 мл

Berry spritz

#джин #ликёрземляника #тоникгибискус

400.-

120 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

T-rum

#ром #ликер #лайм #маракуйя

400.-

120 мл

Шампанские и игристые вина

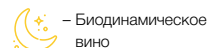
Идеальный аперитив.



– Органическое вино



– Природное вино



– Биодинамическое вино



Просекко Экстра
Драй Вальдо,
Венето, Италия

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

Дом Юроса Брют
Блан де Блан Лис
Нерис, Фриули,
Италия

Розе Спарклинг
Маркс Хубер,
Австрия

Кюве Дольче
Ка'Ботта, Венето,
Италия

Просекко Экстра
Драй Вальдо,
Венето, Италия

Кава Корал
Розе Роже Гуляр,
Испания

Prosecco Extra Dry,
Valdo, Veneto, Italy

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

Dom Jurosa Brut
Blanc de Blanc Lis
Neris, Friuli, Italy

Rose Sparkling
Markus Huber,
Austria

Cuvee Dolce
Ca'Botta Veneto,
Italy

Prosecco Extra Dry,
Valdo, Veneto, Italy

CAVA Coral Rose Brut
Roger Goulart, Spain

280.-
0,125 л

2 900.-

4 400.-

2 800.-

2 400.-

1 950.-

2 600.-

Игристая классика
Италии.

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

Это интригующее
вино от Lis Neris легко
составит конкурен-
цию шампанскому.
Свежее и энергичное,
с оттенками цитру-
совых и акцентами
миндала.

Розовое игристое
со стройным чистым
вкусом, гармоничной
текстурой во фрук-
тово-пряном аромате.

Легкое, сладкое игри-
стое с нотами минда-
ля, меда и бисквитно-
го печенья.

Изящное, искристое и
фруктовое,
с хлебными нюансами
и оттенками диких
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.

Петнаты

Деревенские иристые вина.



Брют Резерв
Николя Фюят,
Шампань, Франция

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

Брют Винтаж,
2009 Луи Родерер,
Шампань,
Франция

Тетенже Брют
Престиж Розе,
Шампань, Франция

Албоне Ламбруско ди
Модена Подере иль
Саличето, Италия

Баптист Кушин Пет
Нат, Франция

Фукс унд Хазе Пет
Нат № 5, Австрия

Brut Reserve
Nicolas Feuillatte
Champagne, France

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

Brut Vintage 2009
Louis Roederer,
Champagne, France

Taittinger Brut
Prestige Rose
Champagne, France

Albone Lambrusco
di Modena Podere Il
Saliceto, Italy

Baptiste Cousin Puppert
Nat Loire Valley,
France

Fuchs und Hase Pet Nat
Vol 5, Austria

5 800.-

23 800.-

11 500.-

9 600.-

2 800.-

4 100.-

3 500.-

Шампанское №1 во
Франции. Вопло-
щение стиля Николя
Фюят: деликатное,
фруктовое и струк-
турированное юве,
раскрывающее эле-
гантность и бесконеч-
ную тонкость.

Очаровательное с
чувственным и пыш-
ным вкусом, сильно
перекликающимся
с букетом ароматов
черничного варенья
и ликера из черной
смородины.

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

Мощное шампан-
ское от величайшего
французского дома
Тетенжэ. Интенсив-
ный аромат лесной
малины и вишни,
вкус структурный
с тонами свежих
фруктов и ягод.

Глубокий и деликатный
вкус компота из крас-
ных ягод. Абсолютно не
типичное Ламбруско,
но вместе с тем удиви-
тельное и заворажива-
ющее.

Семейные виноград-
ники, которые возделы-
ваются исключительно
вручную. Этот предста-
витель имеет округлый
вкус с соблазнительны-
ми фруктовыми нотами
и тонкий, элегантный
аромат с нюансами
малины и цветов.

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

БЕЛЫЕ ВИНА



Ароматные, гармоничные, фруктовые

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



Бионье
де Гай Кодзор

Казал Гарсия,
Винью Верде,
Португалия

Viognier
de Gai-Kodzor

Casal Garcia,
Vinho Verde,
Portugal

350.-
0,15 л

350.-
0,15 л

Фруктовый и
гастрономичный
Бионье.

Свежее
португальское
вино.

Амалайя
Бodega
Колме,
Аргентина

Amalaya Bodega
Colome, Argentina

2 300.-

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.

Фэмили Эстейт Хэ-
дуотерс Органик Со-
виньон Блан Бабиш,
Новая Зеландия

Family Estates
Headwaters Organic
Sauvignon Blanc
Babich, New Zealand

3 100.-

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

Беллингем Хоум-
стед Олд Орчадз
Шенен Блан, ЮАР

Bellingham
Homestead The Old
Orchards Chenin
Blanc, South Africa

2 500.-

Изысканное вино со сложным ароматом, нотами груши, айвы и красных яблок. С длительным покалывающим послевкусием орехов.

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.

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, Фриу-
ли, Италия

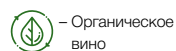
Sauvignon Isonzo
Bianco Lis Neris,
Friuli, Italy

3 200.-

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

Насыщенные, полнотелые, сочные

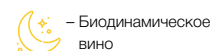
Роскошные представители своего вида.



– Органическое вино



– Природное вино



– Биодинамическое вино



Гевюрцтраминер
Кюве Рене Допффар,
Эльзас, Франция

Пюлиньи-Монраше
Люпе-Шоле, Бургун-
дия, Франция

Пуйи-Фюисе
Люпе-Шоле,
Бургундия,
Франция

Шабли Гран Крю 2011
«Бланшо Шато де
Вивье» Бургундия,
Франция

Рислинг Лойбенберг
Смарагд Альцингер,
Вахау, Австрия

Шардоне КроссБарн
бай Пол Хоббс,
Сонома Коаст, США

Пино Гри
Кюве Рене Доп-
фар, Эльзас,
Франция

Gewurztraminer Cuvée
René Dopff, Alsace,
France

Puligny-Montrachet
Lupé-Cholet,
Bourgogne, France

Pouilly-Fuissé
Lupé-Cholet,
Bourgogne, France

Chablis Grand Cru
2011 Blanchots
Chateau de Viviers
,Bourgogne, France

Riesling Loibenberg
Smaragd Alzinger,
Wachau, Austria

Chardonnay
CrossBarn by Paul
Hobbs, Sonoma Coast,
USA

Pinot Gris Cuvée
René Dopff, Alsace,
France

3 000.-

8 100.-

3 900.-

7 800.-

4 800.-

4 900.-

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.
Только ручной сбор
винограда и пристальный
контроль за созреванием
делают это вино поистине
насыщенным и ароматным.

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

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.

Вино из винограда
собранного вручную,
чарует округлым щедрым
вкусом и фруктово-
-минеральными
акцентами.

Вино с интенсивным аро-
матом и свежей кислотно-
стью. Виноград для этого
вина выращивается близ
Дуная и обрабатывается
вручную.

Детище лучшего винодела
Калифорнии. Вино
из собранного вручную
винограда обладает
сливочной текстурой
и вкусом тропических
фруктов.

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

Цветочные, минеральные и хрустящие

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



– Органическое вино



– Природное вино



– Биодинамическое вино



Австрийский
Перец Р&А
Пфафль, Нижняя
Австрия, Австрия

Austrian Pepper
Weingut R&A
Pfaffl, Austria

2 400.-

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

Грюнер Вельтliner
Зоннхоф Юрчич,
Лангенлойс, Австрия

Gruner Veltliner Terrassen
Niederosterreich
Jurtschitsch Sonnhof,
Langenlois, Austria

3 000.-

Вино из семейной винодельни Юрчич, которую высоко оценивают во всем мире. Мягкий вкус с утонченной кислинкой и ароматом зеленого яблока и трав.

Шабли Домен
де Маланд,
Бургундия,
Франция

Chablis Domaine
des Malandes,
Bourgogne, France

3 100.-

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

Альбариньо Мар-
тин Кодакс Риас
Байшас, Испания

Albariño Martin
Codax, Rias
Baixas, Spain

2 700.-

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

Хохаймер Кирхенштюк
Рислинг Кабинет Кюн-
стлер, Рейнгау, Герма-
ния

Hochheimer Kirchenstück
Riesling Kabinett Kunstler,
Rheingau, Germany

3 500.-

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

Киллинг-Гилот
Квинтера Рислинг
Трокен, Райнхессен,
Германия

Kuhling-Gillot Qvinterra
Riesling Trocken,
Rheinhessen, Germany

3 500.-

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

Турффо Гави дэль
Комуне Моргасси
Супериоре, Пьемонт,
Италия

Tuffo Gavi del
Comune di Gavi
Morgassi Superiore,
Piemont, Italy

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.

Розовые вина

Розе в разных стилях из старого света.



Казал Гарсия Розе,
Винью Верде,
Португалия

Розе М де Минюти,
Прованс, Франция

Альфронс Мелло Ля Мус-
сьер Сансер Розе, Доли-
на Луары, Франция

Casal Garcia
Rose, Vinho Verde,
Portugal

Rose M de Minuty,
Provance, France

Alphonse Mellot La
Moussière Sancerre Rosé,
Loire Valley, France

350.-

0,15 л

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

3 300.-

Прекрасное трио: Гренаш,
Сенсо и Сира. Ароматом
красной смородины и
клубники. Во вкусе фрук-
тово-ягодные акценты и
умеренная кислотность.

4 000.-

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

Оранжевые вина

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



Эсенция Рурал
Пампанео Экологико
Айрэн, Испания

Кtima Лигас Лямда
Ассертико, Греция

Мовия Ребула
Горишка Брда,
Приморье, Словения

Esencia Rural
Pampaneo Ecologico
Airen, Spain

Ktima Ligas Lamda
Assyrtiko, Greece

Movia Rebula Goriška
Brda, Primorje, Slovenia

2 400.-

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

3 900.-

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

4 600.-

Сухое, свежее
и игривое со сбалансиро-
ванным вкусом,
где угадываются ноты
кедра и теплого ветра.

Красные вина



Санджовезе Али, Донна
Лаура, Тоскана, Италия

Sangiovese Ali, Donna
Laura, Toscana, Italy

440.- 0,15 л

Мощный Санджовезе
из Тосканы

505 Мальбек Касарена,
Мендоса, Аргентина

505 Malbec CASARENA,
Mendoza, Argentina

390.- 0,15 л

Хороший компаньон
к стейку.

Крианса Винья Реал,
Риоха, Испания

Crianza Viña Real,
Rioja, Spain

390.- 0,15 л

Ягодное, сбалансирован-
ное, выдержанное вино
из Риохи.

Домен Кост Рус Тай,
Мерло, Франция

Taix Merlot Domaine
Coste Rousse, France

370.- 0,15 л

Фруктовый
французский Мерло

Элегантные. Пикантные. Насыщенные.

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



Вальполичелла
Рипассо Суперио-
ре Ка'Ботта, Венето,
Италия

Valpolicella Ripasso
Superiore Ca'Botta,
Veneto, Italy

3 300.-

Тщательный отбор
ягод и расположение
виноградников над
уровнем моря, придают
этому вину элегант-
ную, обволакивающую
текстуру с оттенками
чернослива и засаха-
ренной вишни.



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 агроному,
ни энологу, а полагаясь
только на свой опыт и
знания, два друга нача-
ли совместный проект
под девизом «100% uva e
basta» (100% сок и баста).
Натуральный свежий
вкус вина с естествен-
ной ферментацией.

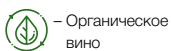


Зе Биг Топ
Зинфандель Рэд,
США

The Big Top
Zinfandel Red, USA

2 700.-

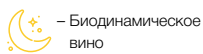
Мягкое, насыщенное
вино из Калифорнии
с бархатными танина-
ми и ягодно-пряными
нюансами.



– Органическое вино



– Природное вино



– Биодинамическое вино



Селектид Каберне Совиньон Кармель Вайнери, Израиль

Selected Cabernet Sauvignon Carmel Winery, Israel

3 500.-

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

Эраз Пино Нуар, Орегон, США

Erath Pinot Noir, Oregon, USA

5 100.-

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

ИрРоссо ди Казанова ли Нери, Тоскана, Италия

IrRosso di Casanova di Neri, Toscana, Italy

2 900.-

Яркое и мощное, с округлыми, не выбивающимися танинами. Во вкусе сочные ягоды, в аромате намек на ваниль и дым.

Беллингем Хоумстед Пинотаж, ЮАР

Bellingham Homestead Pinotage, South Africa

2 600.-

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

Уолф Бласс Йеллоу Лейбл Шираз, Австралия

Wolf Blass Yellow Label Shiraz, Australia

2 400.-

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

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

Chateauneuf du Pape Chateau Maucoil, Valee du Rhone, France

4 900.-

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

Россо дель Сопрано Палари ди Сальвадоре 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.

Свежие, легкие, фруктовые

Идеальны в любой гастрономической ситуации.



– Органическое вино



– Природное вино



– Биодинамическое вино



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.-

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

Кварчебелла
Кьянти Клас-
сико, Тоскана,
Италия

Querciabella,
Chianti
Classico DOCG,
Toscana, Italy

3 000.-

Сочное, питкое с велюровой текстурой. Лучшее вино от дома Кварчабелла, произведено по всем канонам биодинамики из винограда Санджовезе. Вишня, сигары и томатный лист.

Пино Неро
Аббация ди
Новачелла,
Альто Адидже,
Италия

Pinot Nero
Abbazia di
Novacella, Alto
Adige, Itali

3 500.-

Вино из монастырской винодельни. Шелковистый вкус с нотами вишни, малины, клубники и округлыми танинами.

Мулен а Ван
Домен 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 гуров биодинамики Жан-Пьера Фрика.

Пино Нуар
Бабич, 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.

Сложные, богатые, благородные

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



Шато Малартик
Лагравьер, Бордо,
Франция, 2011

Шато Канон Ла
Гафрельер, Сент
Эмильон, Франция,
2013

Шато Малеско Сэнт
Экзюпери, Марго,
Франция, 2003

Шато Клине, По-
мроль, Франция,
2013

Вон-Романе Давид
Дюбан, Бургундия,
Франция

Жорж Вессел
Бузи Гран Крю
1995, Шампань,
Франция

50 & 50 Авиньо-
нези-Капаннелле,
Тоскана, Италия

Chateau Malartic
Lagraviere Pessac
Leognan Grand Cru
Classe, France

Chateau Canon La
Gaffeliere, Saint-
Emilion, France

Chateau Malescot
St.Exupery 3-em
Grand Cru Classe,
Margo, France

Chateau Clinet,
Pomerol,
France

Vosne-Romanee
David Duband,
Bourgogne, France

Georges Vesselle
Bouzy Rouge Grand
Cru, Champagne,
France

50 & 50 Avigno-
nesi-Capannelle
Toscana, Italy

11 600.-

16 200.-

18 800.-

24 600.-

8 800.-

14 600.-

22 500.-

Безупречный вкус и изысканность. В цвете: рубин. В аромате: черные и красные фрукты. Во вкусе: шелк и мягкие танины.

Зрелые танины и великолепная структура вина. Со вкусом сливы, смородины и граната. Нюансы белого перца создают дополнительные грани.

Восхитительный винтаж 2003 года. Экзотический аромат и многослойный вкус. Это чувственное вино - классика Шато Марго.

Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран. Купаж 2013 года из Шато Клине со сложным, слоистым вкусом, тонами спелых фруктов, кофе и трюфеля.

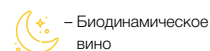
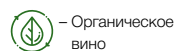
Вино от новой звезды Бургундии, энолога Давида Дюбана. Сбалансированная биодинамика с мелкозернистыми танинами и фруктово-бальзамическими оттенками.

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

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.

Полнотелые, пышные, мощные

Бескомпромиссно и оглушающе.



1000 Сториз
Зинфандель,
Калифорния,
США

Шпетбургундер
Йозеф Ямек, Ав-
стрия

Бароло Грамолере
Манзоне Джован-
ни, Пьемонт, Италия

Сингл Виньярд
Хамийас Пердриель
Мальбек Касарена,
Мендоса, Аргентина

Зе Струи
ТОРБРЕК,
Австралия

Шато Ситран
Крю Буржуа,
Бордо, Франция

Барбареско
Рабайя Джузеппе
Кортесе, Пьемонт,
Италия

1000
Stories Zinfandel,
California, USA

Spatburgunder
Josef Jamek,
Austria

Barolo Gramolere
Manzone Giovanni,
Piemont, Italy

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

The Struie
TORBRECK,
Australia

Chateau Citran
Cru Bourgeois,
Bordeaux, France

Barbaresco Rabaja
Giuseppe Cortese,
Piemont, Italy

3 600.-

6 800.-

5 900.-

4 700.-

9 800.-

3 800.-

6 800.-

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

Интригующее. Мяг-
кий, округлый вкус
с перечными ню-
ансами, ароматом
ежевике и вишни.

Богатое, пышное и
шелковистое, по-
хожее на холмы,
на которых растет
виноград Неббиоло.
В начале вам откро-
ются нежные ноты
трав, а после оттенки
малины и лесных ягод.

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 окру-
глыми 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. Бо-
гатое, плотное и
зрелое с тонами
черной смороди-
ны, темного шоко-
лада и ванили.

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

Десертные вина

Говорят сами за себя.



Амароне делла Вальполичелла Ка'Ботта, Венето, Италия

Amarone della Valpolicella Ca'Botta, Veneto, Italy

5 500.-

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

Курни, Марке, Италия

Kurni, Marche Rosso, Italy

13 550.-

Курни - это произведение искусства, сладкое вино высшего эшелона. Очень темное, густое и концентрированное. Тираж Курни - 5000 бутылок в год, из-за чего вино достаточно сложно найти.

Вилла Доноратико Тенута Арджентера, Болгери, Тоскана, Италия

Villa Donoratico Tenuta Argentera Bolgheri, Toscana, Italy

3 300.-

Вино высокой сложности с оригинальным букетом: темные ягоды, специи, влажная земля.

Брунелло ди Монтальчино Казанова ди Нери, Тоскана, Италия

Brunello di Montalcino Casanova di Neri, Toscana, Italy

6 300.-

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



Сишель Сотерн, Бордо, Франция

Sichel Sauternes, Bordeaux, France

3 300.-
0,375 л

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

Фриц Хагг Браунбергер Юффер Зонненур Рислинг Ауслезе, Мозель, Германия

Fritz Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese, Mosel, Germany

4 600.-
0,375 л

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

Речото делла Вальполичелла Корте Джара

Recioto della Valpolicella Classico Corte Giara, Veneto, Italy

6 800.-
0,5 л

Один из мощных представителей вин Италии. Приготовлено из заизюмленного винограда с оттенками засахаренных фруктов и черных ягод. Округлые, мягкие танины и пряное послевкусие.

Крепленые вина



Роял Опорто ЛБВ
Royal Oporto LBV

230.-

Порто с концентриро-
ванным 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 финалом.

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

Cinzano Bianco
Cinzano Rosso
Cinzano Extra Dry

40 мл
150.-
150.-
150.-

Ром/Rum

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

40 мл
250.-
200.-
200.-
570.-
250.-

Водка/Vodka

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

40 мл
250.-
200.-
200.-
200.-
180.-
170.-
250.-
280.-

Джин/Gin

Beefeather
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin
Generous
Gordons Pink
Sipsmith

40 мл
250.-
750.-
300.-
250.-
460.-

Грappa/Grappa

Bassano del Grappa Classica
Cleopatra Amarone Oro Tubo

40 мл
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.-

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	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.-



Домашний чай/Homemade tea 600 мл 350.-

Таежный чай / Taiga tea	Пряный манго / Spicy mango
Чай с облепихой и имбирем / Tea with sea-buckthorn and ginger	Чай с малиной и тимьяном / Tea with raspberries and thyme
Смородина и мята / Currants and mint	Спелая маракуйя/ Passion fruit and green tea

Чай

250/600 мл

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

Кофе

Напитки/Drinks

Эспрессо / Espresso	100.-	Coca Cola	100.-
Доппио / Doppio	120.-	Tonic	100.-
Американо / Americano	100.-	Sprite	100.-
Капучино / Cappuccino	140.-	Fanta	100.-
Латте / Latte	160.-	RedBull	150.-
Раф кофе / Raf coffee	160.-		
Какао / Cocoa	160.-		

Лимонады/Lemonade

400 мл/1л

Малина маракуя / Raspberry-passion fruit	200/350.-
Личи и ваниль / Lychee and vanilla	200/350.-
Мандариновый лимонад / Tangerine	200/350.-
Морс ягодный / Berry water	300 мл/1л 200/350.-

Вода/Water

Сок/Juice

Aqua Russa	0,5 ml 250.-	Rich	200 мл 100.-
Acqua Panna	0,75 ml 350.-	(in assortment)	
S. Pellegrino	0,75 ml 400.-		

