



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 с маринованными груздями

450.-
240 г

Свежая мраморная говядина в сочетании маринованных груздей, заправленных соусом из творожного сыра и горчицы.



Тар тар из говядины с муссом из черемши

Свежая мраморная говядина с каперсами, ярким муссом из черемши и булочкой с брокколи.

390.-

180 г



Смørребрød* с авокадо и форелью

450.-

200 г

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

Smørrebrød - большой, открытый, многослойный бутерброд, сердце датского кулинарного искусства.

Гуакамолле - соус из спелых авокадо, томатов и зелени.



Тар тар из тунца

450.-

130 г

Свежий тунец, мусс из авокадо и крамбл из арахиса. К белому вину.



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 оливы, идеальный компаньон к бокалу вина.

230.-

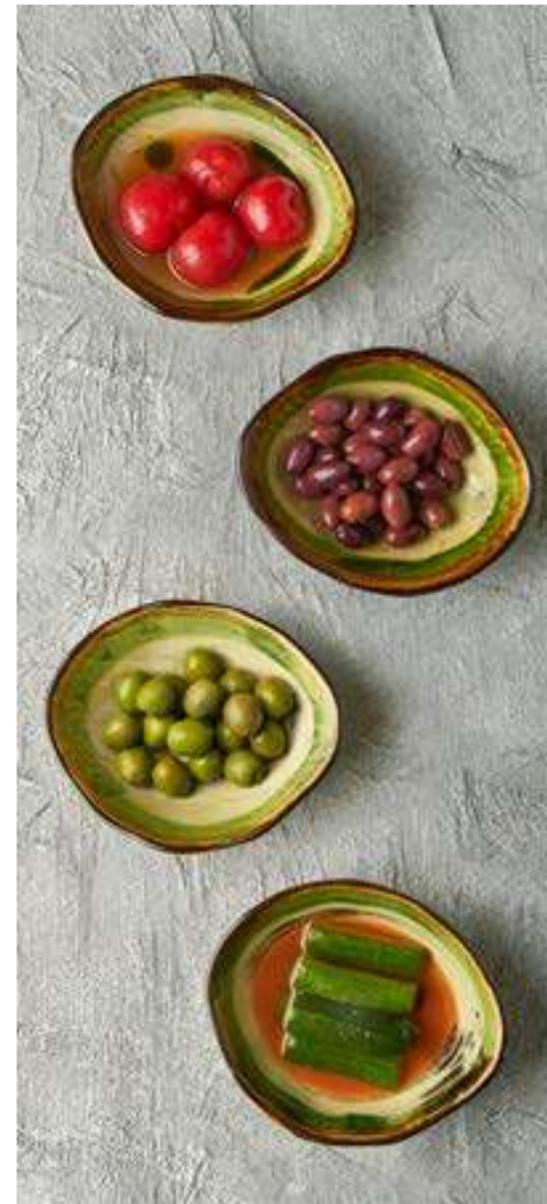
100 г

Пикантные огурцы

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

290.-

100 г





Салат с приморским кальмаром и артишоками

Обжаренный кальмар со свежими овощами, маринованным артишоком и сливочным соусом.

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 и вешенками

Запеченный ростбиф в сочетании с обжаренными вешенками и муссом из брокколи.

210 г

450.-



Азиатский салат с креветками и грибами шиитаке

Обжаренные креветки, томаты и маринованные грибы шиитаке с азиатским соусом.

250 г

490.-



Севиче из тунца

Свежий тунец, маринуем в заправке на основе саке, соевого соуса и айоли, подаем со свежим огурцом и маслинами сорта Каламата.

490.-

190 г



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.



Салат с цыпленком

450.-

200 г

Сытный и пикантный салат с филе цыпленка, свежими овощами и крамблом из арахиса.



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.



Грибной суп 450.-
310 г

Любимый крем-суп из белых грибов. Подаем с вешенками и чипсами из бекона.



Свежеиспеченный хлеб 180.-

Хлеб с брокколи, чиабатта, гриссини и солёное масло.



Тайский суп 390.-
300 г

Новый взгляд на тайский суп Грин Карри. Кусочки цыпленка, цукинни, грибы шиитаке и яркий, в меру острый бульон.



Крем суп из цветной капусты и подкопченного палтуса 390.-
300 г

Нежный, сытный суп из цветной капусты и подкопченного палтуса и крокетами из куриного мусса



Борщ 370.-
340/60 г

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

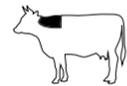


Альтернативные

Чак ролл

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

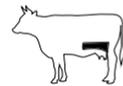
230 г 790.-



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.

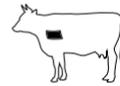
230 г 850.-



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 беком, 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

Сладкий перец, кабачок и вешенки с мятым маслом.

280.-
230 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



Палтус с васаби пюре

Филе палтуса запекаем с яблочным унаги и подаем с васаби пюре.

750.-

360 г



1. 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.
2. Цесарка с муссом из томатов 450.-
300 г
Готовим цесарку с тимьяном и чесноком, а подаем с нежным картофельным и ярким томатным муссом.
3. Желтоперая камбала на рисе Венера 450.-
230 г
Обжаренное филе камбалы, подаем на черном рисе сорта «Венера» с добавлением кальмара.



Гребешки с птитимом

550.-

220 г

Гребешки обжариваем до золота и подаем на птитиме со сливочным трюфельным соусом с коньяком.



Щёчки с пюре из корня сельдерея

630.-

280 г

Томим телячьи щечки и подаем с пюре из корня сельдерея, вешенками и трюфельным соусом.



Ребрышки BBQ

690.-

260 г

Запеченные свиные ребрышки под густой глазурью из апельсинов и томатов.



Солсбери стейк

Котлета из мраморной говядины, обернута беконом, а внутри много сыра Моцарелла. Для пущей сочности кладем на верх яйцо пашот.

630.-

280 г

* 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.



Бургер

390.-

400/80/30 г

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



Burger number one

690.-

500/180/100 г

Огромная котлета из мраморной говядины с сыром Моцарелла и беконом на мягкой булочке с салатом коул лоу и двумя соусами. Подаем с обжаренным картофелем и пикантными томатами.

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



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.



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 350.-
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

Сорбет из личи
Знакомый, навязчивый вкус из тропиков.

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 a mix of deep reds, bright oranges, and rich purples, all set against a dark, almost black, base. The colors are blended and layered, creating a sense of movement and depth, reminiscent of a marbled paper or a liquid paint effect. The overall mood is dynamic and energetic.

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

Brambl

#джин #ликережевика #сахар #лимон

400.-

150 мл

400.-

140 мл

Apple Spritz

#яблоко #джин #сидр #ликерстреха

Mango tini

#манго #мята #вермут #водка

400.-

180 мл

400.-

180 мл

New York Sour

#классика #бурбон #красноесухое

Smoked Negroni

#кампари #красныйвермут #джин #классика #100лет

Tropical Sling

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

400.-

150 мл

400.-

120 мл

400.-

200 мл

Mai Tai

#ром #настаиваемсами #лаймлемонграсс
#ликерапельсин #сиропминдаль

Chocolate Sour

#бурбон #шокотекила #ликер

Penicillin

#островнойвиски #мёд #имбирь

400.-

120 мл

400.-

150 мл

400.-

150 мл



Clover club

Clover club

#нашвзгляд #джинмалина #сахар #лимон

400.-

180 мл

Aperol Sour

#апероль #джин #нюкклассик #лимон

400.-

180 мл



Aperol Sour



Caesar Cherry

Caesar Cherry

#ром #ликёрвишня #игристое

400.-

140 мл

Berry spritz

#джин #ликёрземляника #тоникгибискус

400.-

120 мл



Berry spritz

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
Марк 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

Cuvée Dolce
Ca'Botto 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. Прекрас-
ен 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
миндаля.

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
ароматное,
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

Albore Lambrusco
di Modena Podere Il
Saliceto, Italy

Baptiste Cousin Puppet
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. Воплощение стиля Николая Фюят: деликатное, фруктовое и структурированное юве, раскрывающее элегантность и бесконечную тонкость.

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

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

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

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

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

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



Ароматные, гармоничные, фруктовые

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



Вионье
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
Вионье.

Свежее
португальское
вино.

Амалайя
Бodega
Колеме,
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 Орчардз
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

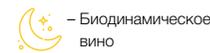
Роскошные представители своего вида.



– 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-
ффар, 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
7 800.-

Riesling Loibenberg
Smaragd Alzinger,
Wachau, Austria
4 800.-

Chardonnay
CrossBarn by Paul
Hobbs, Sonoma Coast,
USA
4 900.-

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

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 цитрусовых,
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
Пфарафель, Нижняя Австрия, Австрия

Austrian Pepper
Weingut R&A
Pfaffl, Austria

2 400.-

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

Грюнер Вельтлинер
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 кислоткой 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 кислоткой 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 протестантская этика, рислинг – самый аристократичный сорт. Ноты жасмина в ароматике и тропическая свежесть во вкусе, подчеркнутая яркой кислотностью. От лучших виноделов Германии.

Турфоро Гави дэль
Комуне Моргасси
Супериоре, Пьемонт,
Италия

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

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

Casal Garcia
Rose, Vinho Verde,
Portugal

350.-
0,15 л

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

Розе М де Минюти,
Прованс, Франция

Rose M de Minuty,
Provance, France

3 300.-

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

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

Alphonse Mellot La
Moussière Sancerre Rosé,
Loire Valley, France

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 Экологджико
Айрэн, Испания

Esencia Rural
Pampaneo Ecologico
Airen, Spain

2 400.-

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

Кtima Лигас Лямда
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 сбалансиро-
ванным вкусом,
где угадываются ноты
кедра и теплого ветра.

Красные вина



Элегантные. Пикантные. Насыщенные.

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

Санджовезе Али, Донна Лаура, Тоскана, Италия

Sangiovese Ali, Donna Laura, Toscana, Italy

440.- 0,15 л

Мощный Санджовезе из Тосканы

Крианса Винья Реал, Риоха, Испания

Crianza Viña Real, Rioja, Spain

390.- 0,15 л

Ягодное, сбалансированное, выдержанное вино из Риохи.

505 Мальбек Касарена, Мендоса, Аргентина

505 Malbec CASARENA, Mendoza, Argentina

390.- 0,15 л

Хороший компаньон к стейку.

Домен Кост Рус Тай, Мерло, Франция

Taix Merlot Domaine Coste Rousse, France

370.- 0,15 л

Фруктовый французский Мерло



Вальполичелла Рипассо Супериоре 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 элегантную, обволакивающую текстуру с оттенками чернослива и засахаренной вишни.



Крианса Фринка Вальделагуа Прадорея, 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 начали совместный проект под девизом «100% uva e basta» (100% сок и баста). Натуральный свежий вкус вина с естественной ферментацией.

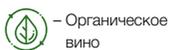


Зе Биг Топ Зинфандель Рэд, США

The Big Top Zinfandel Red, USA

2 700.-

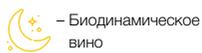
Мягкое, насыщенное вино из Калифорнии с бархатными танинами и ягодно-пряными нюансами.



– Органическое вино



– Природное вино



– Биодинамическое вино



Селектид Каберне Совиньон Кармель Вайнери, Израиль

Эраз Пино Нуар, Орегон, США

ИрРоссо ди Казанова ли Нери, Тоскана, Италия

Беллингем Хоумстед Пинотаж, ЮАР

Уолф Бласс Йеллоу Лейбл Шираз, Австралия

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

Россо дель Сопрано Палари ди Сальвадоре Джерачи, Сицилия, Италия

Selected Cabernet Sauvignon Carmel Winery, Israel

Erath Pinot Noir, Oregon, USA

IrRosso di Casanova di Neri, Toscana, Italy

Bellingham Homestead Pinotage, South Africa

Wolf Blass Yellow Label Shiraz, Australia

Chateauneuf du Pape Chateau Maucoil, Valee du Rhone, France

Rosso del Soprano Palari di Salvatore Geraci, Sicilia, Italy

3 500.-

5 100.-

2 900.-

2 600.-

2 400.-

4 900.-

3 500.-

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 дресесины.

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

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

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.

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
Spätburgunder,
Ahr, Germany

3 600.-

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

Кварчелла
Кьянти Клас-
сико, Тоскана,
Италия

Querciabella,
Chianti
Classico DOCG,
Toscana, Italy

3 000.-

Сочное, питкое с велюровой текстурой. Лучшее вино от дома Кварчелла, 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 гам 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 Ля
Гасфрельер, 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-Капанелле,
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.



– Органическое вино



– Природное вино



– Биодинамическое вино



1000 Сториз
Зинфандель,
Калифорния,
США

Шпетбургундер
Йозер 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

Spätburgunder
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
ежевика 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 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.

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 Арджентьера, 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.

Сисьель 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 Хаг 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 заизмененного 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 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 150.-
Cinzano Rosso 150.-
Cinzano Extra Dry 150.-

Ром/Rum

40 мл

Brugal Anejo 250.-
Captain Morgan Black Spiced 200.-
Havana Club 3 200.-
Zacapa 23 570.-
Cachaca 51 Bebidas, Brazil 250.-

Водка/Vodka

40 мл

Onegin 250.-
Absolut Vodka 200.-
Absolut Vanilia 200.-
Absolut Pears 200.-
Ханская 180.-
Tundra Autentic 170.-
Organic vodka Chisti Rosi 250.-
Reyka 280.-

Джин/Gin

40 мл

Beefeather 250.-
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 750.-
Generous 300.-
Gordons Pink 250.-
Sipsmith 460.-

Граппа/Grappa

40 мл

Bassano del Grappa Classica 400.-
Cleopatra Amarone Oro Tubo 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 / Чай с малиной и тимьяном /
Tea with sea-buckthorn and Tea with raspberries and
ginger thyme

Смородина и мята / Спелая маракуйя/
Currants and mint 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

Эспрессо / Espresso 100.-

Доппио / Doppio 120.-

Американо / Americano 100.-

Капучино / Cappuccino 140.-

Латте / Latte 160.-

Раф кофе / Raf coffee 160.-

Какао / Cocoa 160.-

Напитки/Drinks

Coca Cola 100.-

Tonic 100.-

Sprite 100.-

Fanta 100.-

RedBull 150.-

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

Aqua Russa 0,5 ml 250.-

Acqua Panna 0,75 ml 350.-

S. Pellegrino 0,75 ml 400.-

Сок/Juice

Rich 200 мл 100.-
(in assortment)

