



MEETMEAT



Тартар из лосося

Легенда. Филе лосося заправляем соусом на азиатский манер и подаём на хрустящих рисовых чипсах со шпинатным айоли

450.-

100 г



Тартар из форели и гребешка

Филе форели и тихоокеанского гребешка со свежим огурцом, гуакамоле и соусом в азиатском стиле

770.-

200 г



Тартар из говядины

Чистый вкус да и только. Подаем с хрустящей чиабаттой

590.-

180 г



Закуска из груздей

Маринованные грузди в сочетании с обжаренным картофелем и капустой пак-чой под соусом на основе саке и айоли

390.-

260 г



Брюссельская капуста в соусе Велюте 270.-

Легко миксуем Азию и Европу. Брюссельская капуста в сливках с трио соусов - терияки, демиглас, шрирача

230 г



Сморреброд*

Только представьте: поджаренная чиабатта, гуакомолле* и слайсы слабосоленой форели

430.-

200 г

*Smørrebrød - большой, открытый бутерброд, сердце датского кулинарного искусства.
*Гуакомолле - соус из спелых авокадо, томатов и зелени



Шампиньоны на гриле 330.-

Для горячего старта. Маринуем, готовим на открытом гриле, подаем с айоли и соусом барбекю

200 г



Брускетта с briskетом

390.-

Томлёная говяжья грудинка с томатами и соусом ромеско на хрустящей чиабатте

280 г



Буррата с томатами

470.-

Сыр буррата подаём с томатами черри и красным луком, заправляем оливковым маслом с добавлением петрушки, чеснока и ягодного бальзамика

240 г



Паштет из цыплёнка

310.-

Воздушный паштет подаётся с хрустящей чиабаттой и луковым вареньем

200 г

Чиабатта на гриле

190.-

Со сливочным маслом с добавлением морской соли

150 г



Сырное плато

690.-

Коллекция классических сыров: Бри, Грюер, Эмменталер, Блю чиз. Подаём с хрустящей чиабаттой, сицилийскими оливками, гроздью винограда и цветочным мёдом

450 г



Маринованные огурцы

290.-

В соусе из кимчи. Прекрасны с крепкими напитками

110 г



Пикантные томаты

350.-

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

180 г



Мясное плато

830.-

Брискет, прошутто, паштет из цыплёнка в сопровождении маслин Каламата, лукового варенья, соуса ромеско и поджаренной чиабатты

450 г



Греческие маслины Каламата

250.-

Насыщенные и сочные. Хороши с вином или без него

100 г



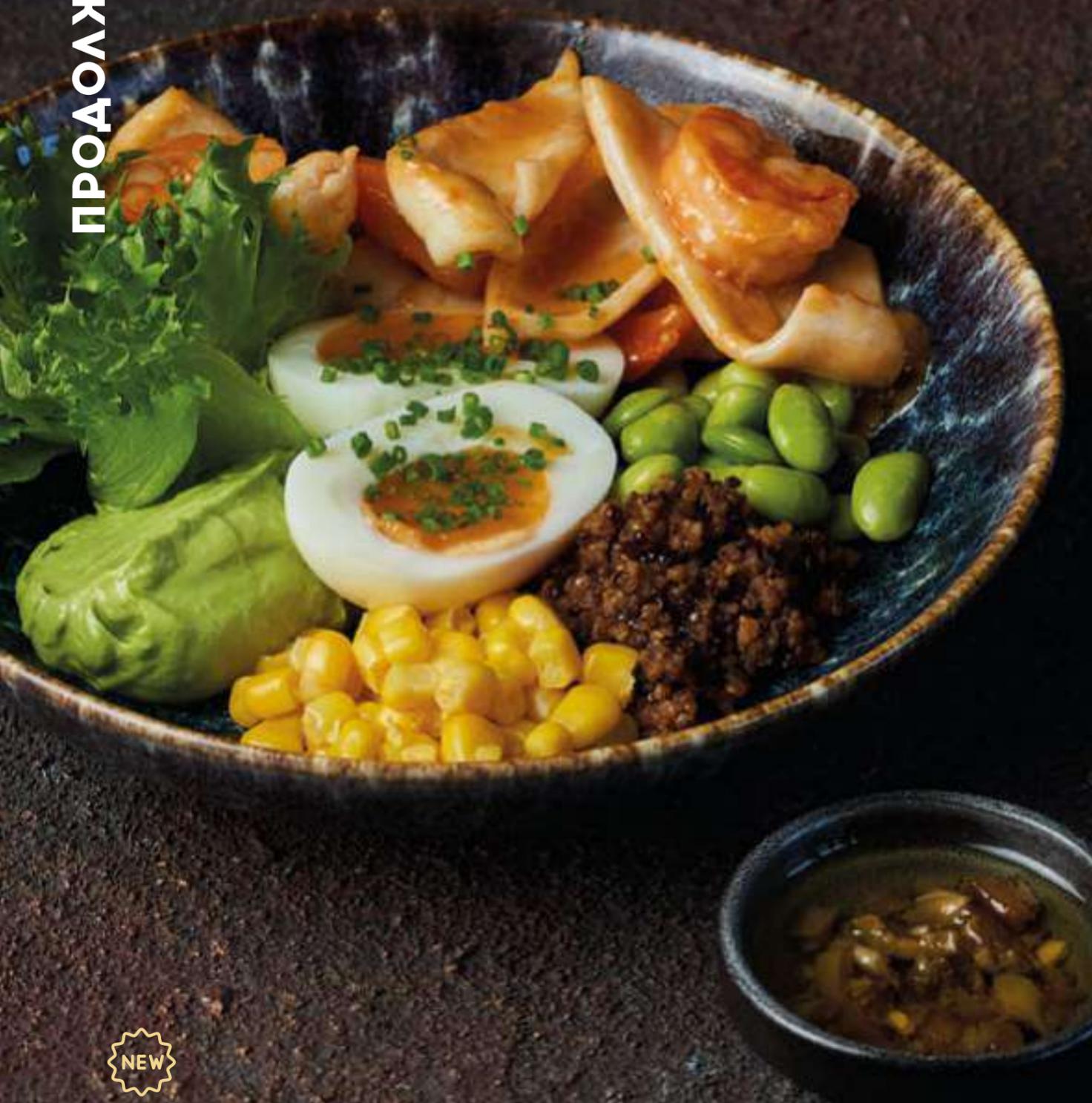
Сицилийские оливки

250.-

Плотные и нежные, идеальная закуска к вину

100 г

ПРОДОЛЖАЕМ



NEW

Боул с морепродуктами

Представьте вечер у океана.
Киноа с авокадо, креветка и кальмар

530.-

180 г



Салат из свежих овощей с соусом терияки

Свежие овощи, листья салата, киноа и бобы эдамамэ
под соусом из яблочного сока и терияки

370.-

235 г



Салат с обжаренным гребешком

Приморский гребешок со свежими томатами,
огурцом и капустой пак-чой под сливочно-пикантной
заправкой из айоли, Шрирача и кимчи

550.-

300 г



Салат с briskетом

Копчёная говяжья грудинка в сочетании с обжаренным картофелем, томатами и соусом ромеско

470.-

300 г



Салат «Амурский»

Свежо и дальневосточно. Форель слабой соли с бобами эдамаме, томатом и яйцом

430.-

180 г



Овощной салат с соусом Джорджио

370.-

200 г

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



Салат с креветками и кальмаром

570.-

Если хочется на море. Обжаренные креветки и кальмар в сочетании со свежими овощами и соусом из оливкового масла и пряного ворчестера

300 г



Салат "Ливанский"

490.-

Свежие овощи с нежной томлёной лопаткой ягненка под лёгким йогуртным соусом

260 г



Мексиканский суп с начос

390.-

300 г

Страсть. Густой суп на основе томатов, фасоли и говяжьей грудинки с добавлением мексиканских пряностей и горького шоколада. Подаём с кукурузными чипсами и домашней сметаной



Зелёный тайский суп

390.-

330 г

Всеми любимый. Нежный цыплёнок, цуккини, грибы шиитаки и яркий, в меру острый бульон



Крем-суп из кукурузы с гребешком

490.-

320 г

Нежный, сытный крем-суп из кукурузы и картофеля с добавлением кальмара и обжаренных гребешков



Суп из цыплёнка с домашней лапшой

290.-

330 г

Классический куриный бульон с морковью и сельдереем, чикенболами и пшеничной лапшой

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ

ПРЕМИАЛЬНЫЕ

Фланк

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

1090.- 230 г



Трай тип

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

870.- 250 г



Рибай

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

1990.- 300 г



Нью-Йорк

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

1390.- 300 г



Миньон

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

1990.- 260 г



ДОБАВЬ К СТЕЙКУ

Гарниры

Овощи на гриле Сладкий перец, кабачок и томаты черри	270.-
Картофель фри	190.-
Картофельное пюре	150.-
NEW Жаренный картофель с травами с тимьяном, чесноком и петрушкой	220.- 150 г

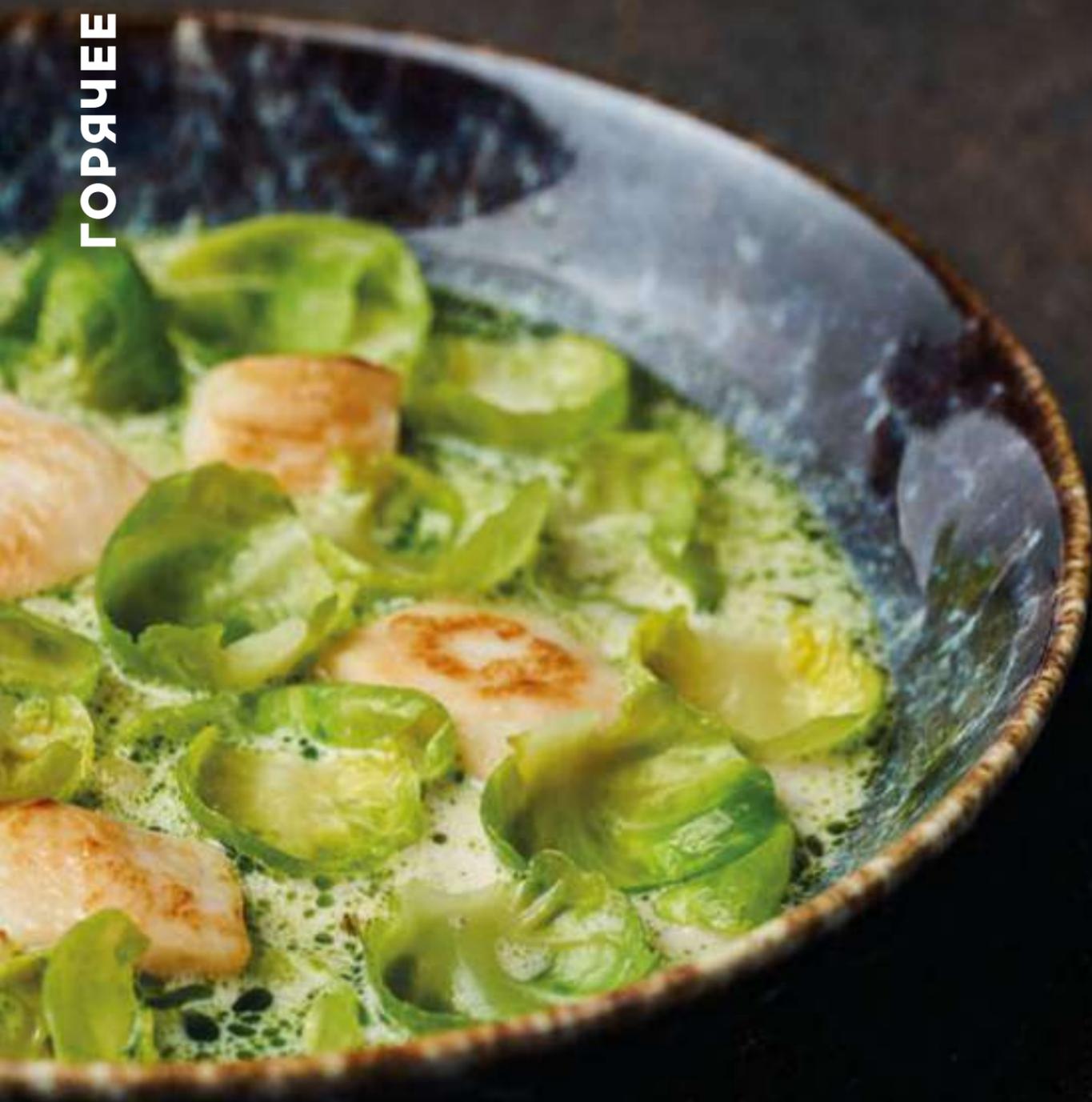
Важно знать, что стейков с кровью не бывает, вся жидкость, которая выделяется при разрезе стейка, - это мясной сок, он и дает мясу приятную сочность и текстуру. Мясной сок может быть слегка розовым, это обусловлено белком, который находится в мясе и при нагреве даёт розовый цвет

- 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**
Мягкое, розового цвета с прозрачным мясным соком
- 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 пропечённое мясо, темно-коричневого цвета снаружи и серо-коричневое даже в самом центре

Соусы

Халапеньо Сливочно-острый, из жгучего пикантного перца	80.- 30 г	Перечный Перец, сливки и соус демиглас. Пикантность - от коньяка	110.- 30 г
Пикантный Из айоли и спелых томатов. Прекрасен со всем на свете.	80.- 30 г	Грибной Нежные сливки, грибы и тимьян	90.- 30 г
Чимичури Кинза, петрушка и сок лимона, подчеркнёт вкус постных стейков	80.- 30 г	Сырный Для любителей Дор Блю	80.- 30 г
Азиатский Чуть пикантный, подойдет к жирным стейкам	80.- 30 г	Ягодный С свежей малиной и красным вином	80.- 30 г
Терияки С яблочным соком и кинзой	80.- 30 г	Шрирача Это классика	80.- 30 г

ГОРЯЧЕЕ



Гребешки с птитимом*

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

*Птитим - крупа из пшеничной муки

570.-

220 г



Желтопёрая камбала на рисе Венера

450.-

Обжаренное филе камбалы подаём на чёрном ризотто с добавлением кальмара и сыра

230 г



Цесарка с картофельным пюре

450.-

Готовим цесарку с тимьяном и чесноком, а подаём с нежным картофельным пюре и ярким томатным муссом

300 г



Гречневая лапша с говядиной и грибами шиитаке

Настоящая Азия. Гречневая лапша в сочетании с мраморной говядиной, грибами шиитаке и луком в сливочно-пряном соусе

520.-

270 г



Палтус с васаби-пюре

Стейк из синекорого палтуса запекаем под яблочным унаги и подаём с картофельным пюре с добавлением васаби*

*Васаби в пюре можем не добавлять

750.-

360 г



Пшеничная лапша с морепродуктами

Домашняя пшеничная лапша с обжаренными креветками, кальмаром, томатами черри и грибами шиитаке под сливочным соусом с чесноком, имбирём и тобаско

570.-

280 г



Дабл бургер

Две сочные котлеты для любителей мяса

420.-

350 г



Классический бургер

С котлетой из мраморной говядины, свежими овощами и соусом айоли с добавлением зелени

290.-

230 г



Острый бургер

С добавлением соуса из халапеньо и пикантного Шрирача

310.-

230 г



Чизбургер

С сыром Моцарелла

330.-

230 г

НА ОГНЕ



**Гребешки из Японского моря
на гриле**

1300.- 2170.-

150/30 г 250/30 г

Чистый вкус. Дополняем сырным соусом



Гребешки на гриле с соусом васаби

1290.-

Приморский гребешок, приготовленный на открытом огне -
с запеченными грибами и соусом васаби

180 г



Запеченный стейк из форели

790.-

Подаем со шпинатом, томатами и ореховым соусом

210 г



NEW

Говяжье копчёное ребро

Мраморное. Томили 15 часов, немного подкоптили и подаем вам. Идеально для двоих

3170.-

600 г



Медальоны из мраморной говядины

Вырезку жарим на огне до medium well, подаём с жареным картофелем, грибами шиитаке и томатами конкассе под соусом сливочный демиглас

770.-

340 г



Мясной гриль-сэт

Если не смогли определиться. Сэт из briskета, рёбрышек BBQ и стейка Трай-тип. Подаём с тремя соусами: из перца халапеньо, пикантным и барбекю

1770.-

890 г



Солсбери стейк

Сочный бифштекс, обёрнутый беконом, а внутри много сыра Моцарелла. Для сочности кладем наверх яйцо пашот

750.-

370 г



Рёбрышки BBQ

Запечённые свиные рёбрышки под густой глазурью из апельсинов и томатов

690.-

310 г



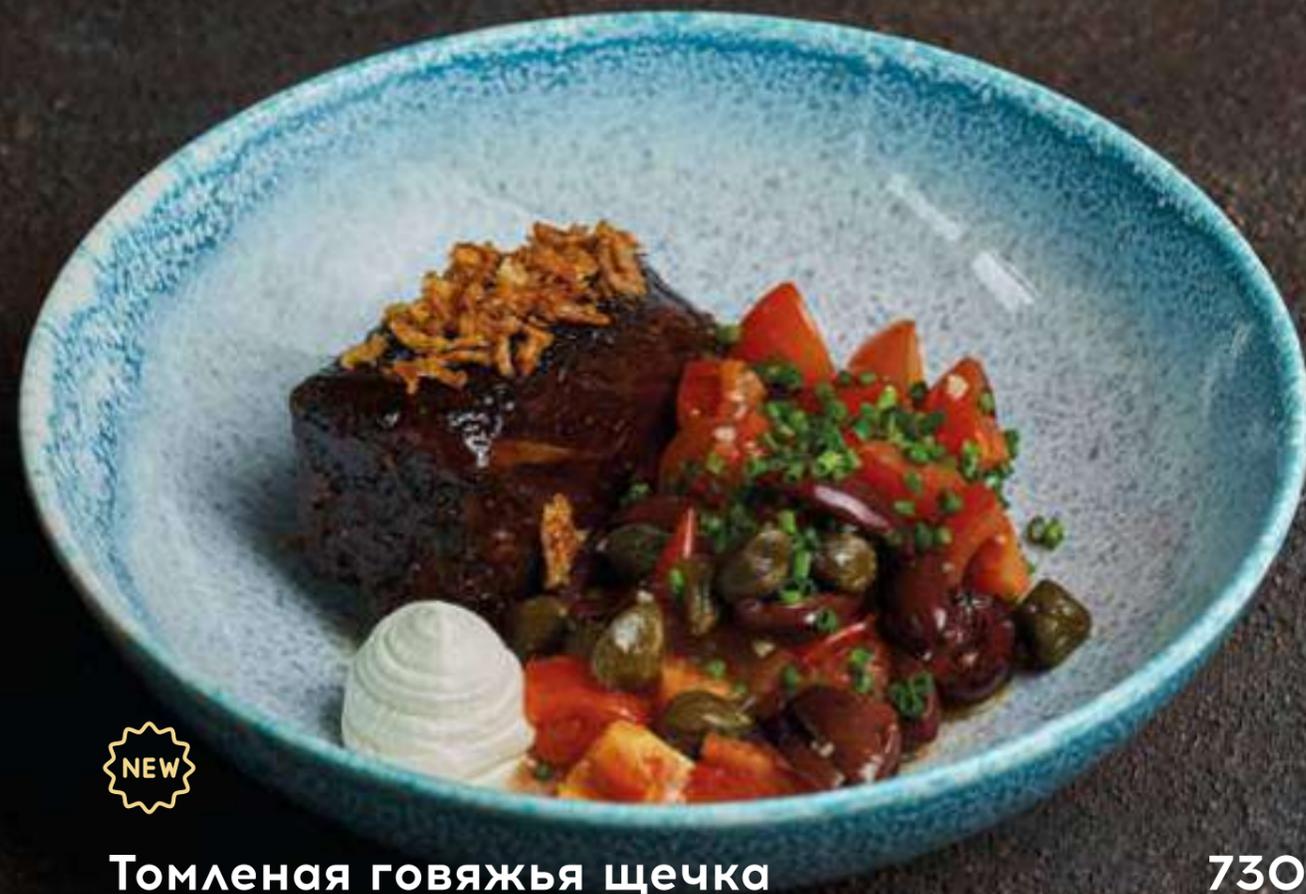
NEW

Трай-тип с картофельным пюре и ягодным соусом

790.-

Культовый стейк на гриле в паре с ягодным соусом, картофельным пюре и томатами

310 г



NEW

Томленая говяжья щечка

730.-

Щечки с тёплыми томатами и сливочным сыром крематта

300 г



Брискет

590.-

Томлёная нежная говяжья грудинка горячего копчения

280 г

НА ДЕСЕРТ



**Медовик
с мороженым из сметаны**

310.-

170 г

Нежные медовые коржи, пропитанные сметанным кремом.
Подаём с мороженым из домашней сметаны и вишнёвым конфитюром



Брауни

330.-

160 г

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

*Ганаш - нежный крем из шоколада и сливок



Домашний тирамису с малиновым гелем

Домашний кофейный бисквит в сочетании с меренгой из сыра маскарпоне.
Подаём с гелем из свежей малины

290.-

130 г

Сырный мусс с кунжутным спонжем

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

290.-

90 г



Мороженое со вкусом ирисок

Из нежных тягучих ирисок сделали мороженое,
сладкое, нежное и очень сливочное

150.-

60 г

Сорбет из личи

Тропический вкус для скучающих по жарким странам

150.-

60 г

Сорбет из вишни и розы

Спелая вишня и лепестки чайной розы,
хороший вариант для завершения трапезы

150.-

60 г



The background is a vibrant, abstract composition of swirling colors. It features a mix of deep purples, magentas, pinks, and warm oranges, all set against a dark, almost black, base. The colors are blended and layered, creating a sense of movement and depth, reminiscent of marbled paper or a liquid paint effect. The overall mood is dynamic and artistic.

MEETMEAT



Коктейли
на компанию ___ 0,7л/1300₽

Spring Punch

#смелоеигристое #кассис #лимон

Raspberry gin and tonic

#нашвзгляд #джин #малина #портвейн

Sangria

#красноеилибелое #специи #лимон

Коктейли



Bellini _____ 130мл/380₽
#игристое #персик
#любовь



Маргарита _____ 120мл/550₽
#текила #ликёрапельсин
#лайм



Agatha Christie _____ 120мл/400₽
#водкаваниль #кассис
#лимон



Mango Tini _____ 120мл/370₽
#манго #вермут
#водка #мята

Negroni _____ 120мл/430₽
#кампари #вермут #джин
#классика #100лет

Aperol Sour _____ 160мл/430₽
#апероль #нюкклассик
#лимон #джин

Mai Tai _____ 120мл/530₽
#ром #настаиваемсами
#лаймлемонграсс #ликёрапельсин
#сиропминдаль

Chocolate Sour _____ 120мл/430₽
#бурбон #ликер
#шокотекила

Moulin Rouge _____ 160мл/400₽
#кальвадос #малина
#личи #брют

Tropical Sling _____ 180мл/450₽
#ром #настаиваемсами
#лаймлемонграсс #ананас
#маракуйя #пряности

Aperol Spritz _____ 180мл/450₽
#аперитив

Penicillin _____ 120мл/510₽
#островнойвиски
#мёд #имбирь



Clover Club _____ 160мл/410₽

#нашвзгляд #джинмалина
#сахар #лимон



Brambl _____ 120мл/430₽

#джин #ликёрежевика
#сахар #лимон



Caesar Cherry _____ 160мл/450₽

#ром #ликёрвишня
#игристое



New York Sour _____ 130мл/410₽

#классика #бурбон
#красноесухое

Vanilla Sky _____ 160мл/410₽

#водкаваниль #маракуйя
#пряности

Berry Spritz _____ 160мл/450₽

#джин #ликёрземляника
#тоникгибискус

Грог _____ 200мл/430₽

#пряныйром #светлыйром
#мангопюре #апельсин

Белый Русский _____ 120мл/410₽

#водка #калуа
#сливки

Singapore Sling _____ 180мл/470₽

#джин #ликёрвишня
#сиропгранат #ананас

Apple Spritz _____ 180мл/430₽

#яблоко #джин #сидр
#ликёрстрега

Дайкири _____ 100мл/390₽

#ром #сок
#сладость

Smoked Negroni _____ 120мл/450₽

#кампари #вермут #джин
#классика #нашаверсия

Шампанское и игристое

Идеальный аперитив



Органикa – такая же важная методика в виноделии, как и современные тенденции бережного отношения к окружающему нас миру.

Факты об органическом вине:

- Органикa – 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.



Ка' дель Чино Экстра Драй, Вальдо, Венето, Италия
/ Ca' del Cino Extra Dry, Valdo, Veneto, Italy

290₽/0,125 л

Игристая классика Италии. Легкое и освежающее, как утренняя роса.

Креман д'Эльзас Брют Блан де Блан, Допф & Ирион, Эльзас, Франция
/Crémant d'Alsace Blanc de Blancs Brut, Dopff et Irion, France

3100₽

Элегантное. Белое. Игристое. С тонким цветочным ароматом и нотами поджаренного хлеба. Прекрасен как аперитив или как сопровождение к тартару из лосося и сырам.

Розе Спарклинг Маркус Хубер, Австрия
/Rose Sparkling Markus Huber, Austria

2900₽

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

Просекко Экстра Драй Вальдо, Венето, Италия
/Prosecco Extra Dry, Valdo, Veneto, Italy

1950₽

Изящное, искристое и фруктовое, с цитрусовыми нюансами и оттенками диких яблок и цветов.



Кава Корал Розе Роже Гуляр,
Испания
/CAVA Coral Rose Brut Roger Goulart,
Spain

2600₽

Утонченная розовая кава, сотканная из ароматов красных ягод и цветов, с мягким вкусом. Что удивительно, виноград для этого вина собирают только ночью.



Ежен III Традисьон Брют,Шам-
пань, Франция
/Eugene III Tradition Brut, Champagne,
France

5900₽

Настоящая классика. Строгое и структурированное, оно поражает своими оттенками цитрусовых цукатов, кураги, зеленого яблока и выпечки. Прекрасный аперитив и сопровождение к вашим блюдам.



Брют Винтаж, 2013 Луи Роде-
рер, Шампань, Франция
/ Brut Vintage 2013 Louis Roederer,
Champagne, France

11900₽

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



Ежен III Брют Розе, Шампань,
Франция
/ Eugene III Brut Rose, Champagne,
France

6900₽

Прелестное розовое шампанское в самом классическом его представлении. Интенсивный аромат лесной малины и вишни, структурный вкус с тонами свежих фруктов и ягод.

Белое вино по бокалам 0,15 л

Винья Албали Вер-
дехо, Вальдепеньяс,
Испания

/Vina Albalí Verdejo,
Valdepenas, Spain

350 ₺

Мягкая зелёная
Испания.

Казал Гарсия,
Винью Верде,
Португалия

/Casal Garcia, Vinho
Verde, Portugal

380 ₺

Свежее и лёгкое
из Португалии.

Кулемборг Шенен
Блан, ЮАР

/Culemborg Chenin
Blanc, South Africa

390 ₺

Жёлтый спелый фрукт
из жаркой Африки.



Нортон, «Финка Ла
Колония» Тор-
ронтес, Мендоса,
Аргентина

/Norton, "Finca La
Colonia" Torrontes,
Mendoza, Argentina

370 ₺

Насыщенный аромат-
ный букет из роз, ана-
наса и белого перца.

Ароматные, гармоничные и фруктовые

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



Те Хенга Со-
виньон Блан,
Мальборо, Новая
Зеландия

/Te Henga Sauvignon
Blanc, Marlborough,
New Zealand

3100 ₺

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

Резерв Шенен
Блан, Кумала,
Свартленд WO,
ЮАР

/Reserve Chenin
Blanc, Kumala,
Swartland WO, South
Africa

2900 ₺

Когда встретились
южноафриканские
традиции виноделия
и новые технологии,
появилось изыскан-
ное вино со сложным
ароматом, нотами
груши, айвы и крас-
ных яблок, с длитель-
ным покалывающим
послевкусием орехов
и свежих булочек.

Анна Спинато,
Пино Гриджио,
Венето, Италия

/Anna Spinato, Pinot
Grigio Diligo, Veneto,
Italy

2300 ₺

Понятный и класси-
ческий Пино Гриджио
из Венето. Высокая,
но приятная кислот-
ность, а в аромате –
тона белых фруктов,
луговых цветов
и нюансы цитрусовых.

Пуйи-Фюме Ле
Шайю Силекс,
Долина Луары,
Франция

/Pouilly-Fumé Les
Chailloux Silex, Loire
Valley, France

4100 ₺

Классический со-
виньон блан
в холодной стилисти-
ке. С первых глотков
интригует освежаю-
щим вкусом и арома-
тикой, сотканной
из нот зелёного
яблока, минералов
и белого перца,
а также нюансов
пороха и дыма.

Цветочные, минеральные и хрустящие

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



Австрийский Перец Р&А Пфафль, Нижняя Австрия, Австрия
/Austrian Pepper Weingut R&A Pfaffl, Niederösterreich, Austria

2700₽

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



Шабли Домен де Маланд, Бургундия, Франция
/Chablis Domaine des Malandes, Bourgogne, France

3600₽

Свежее дыхание с нюансами минералов, ароматом зеленых яблок и нотами полевых цветов.



Альбариньо Мартин Кодакс Риас Байшас, Испания
/Albariño Martin Codax, Rias Baixas Spain

2900₽

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



Лузен Др. Л. Рислинг Квалитатсвайн, Мозель, Германия
/Loosen Dr. L. Riesling Qualitätswein, Mosel, Germany

2700₽

Гармоничный аромат вина раскрывается оттенками цитрусовых и тропических фруктов. Чарует сбалансированным освежающим вкусом, гладкой текстурой и хрустящей кислотностью, элегантно вписанной в стиль этого прекрасного вина.



Винцер фон Эрбах «Кидрихер Клостерберг» Рислинг Трокен, Рейнгау, Германия
/Winzer von Erbach, Kiedricher Klosterberg Riesling Trocken, Rheingau, Germany

3100₽

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.



Мишель Кьярло, «Палас» Гави, Пьемонт, Италия
/Michele Chiarlo, Palas Gavi, Piedmont, Italy

2900₽

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

Насыщенные, полнотелые и сочные

Роскошные представители своего вида



Гевюрцтраминер Резерв, Гюстав Лоренц, Эльзас, Франция
/Gewurztraminer Reserve, Gustave Lorentz, Alsace, France

3 400 ₺

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. Попробуйте его с блюдами в азиатском стиле.



Шардоне КроссБарн бай Пол Хоббс, Сонома Коаст, США
/Chardonnay CrossBarn by Paul Hobbs, Sonoma Coast, USA

4 900 ₺

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



Пино Гри Кюве Рене Допфф, Эльзас, Франция
/Pinot Gris Cuvée René Dopff, Alsace, France

3 300 ₺

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



Пюлиньи-Монраше Люпе-Шоле, Бургундия, Франция
/Puligny-Montrachet Lupé-Cholet, Bourgogne, 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.

Розовые вина

Розе в разных стилях из старого света



Казал Гарсия
Розе, Винью Верде,
Португалия
/Casal Garcia Rose,
Vinho Verde, Portugal

380₽/0,15 л

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



Фреш энд Изи
Цвайгельт Розе
Лет, Нижняя Австрия,
Австрия
/Fresh And Easy
Zweigelt Rose Leth,
Niederösterreich,
Austria

3100₽

Прекрасное тонкое
розе с освежающими
ароматами красной
смородины, клубники
и белых цветов.
Во вкусе – фруктово-
ягодные акценты
и бодрая кислотность.



 Органическое
вино

Ла Мусьер Сансер
Клод Риффо,
Долина Луары,
Франция
/La Moussiere
Sancerre Claude
Riffault, Loire Valley,
France

4300₽

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

Красные вина по бокалам 0,15 л

Трапиче Мальбек,
Мендоса, Аргентина
/Trapiche Malbec,
Mendoza, Argentina

390 ₺

Отличный компаньон
к стейку.

Примасоле Примитиво,
Апулия, Италия

/Primasole Primitivo,
Puglia, Italy

410 ₺

Чёрные ягоды,
изюм, лакрица
и шоколад.

Био Био Мерло,
Венето, Италия

/Bio Bio Merlot,
Veneto, Italy

370 ₺

Фруктовый
и ягодный.

Крианса Винья
Реал, Риоха,
Испания
/Crianza Viña Real,
Rioja, Spain

390 ₺

Ягодное, сбалансиро-
ванное, выдержанное
вино из Риохи.



Элегантные, пикантные и насыщенные

Прекрасно сопровождают мясные блюда



Вальполличелла
Классико Домини
Венети, Венето,
Италия

/Valpolicella Classico
Domini Veneti, Veneto,
Italy

3700 ₺

Тщательный отбор ягод и
удачное расположение
виноградников придают
этому вину элеган-
тную, обволакивающую
текстуру с оттенками
чернослива и засахаре-
ной вишни.



Ито, Бодегас Сера
21, Рибера дель
Дуэро, Испания

/Hito, Bodegas Cera 21,
Ribera del Duero, Spain

3900 ₺

Пышный и богатый вкус
с оттенком сливы, смо-
родины, шоколада, та-
бака и специй, обладает
танинной текстурой
и длительным мощным
послевкусием.



Кот дю Рон Руж,
Гигаль, Долина Роны,
Франция

/Cotes du Rhone Rouge,
Guigal, Valee du Rhone,
France

4300 ₺

Ронская тройца «гренаш-
сира-мурведр» объеди-
нились и создали блестящее
вино темно-красного цвета
с интенсивными аромата-
ми сливы, вишни, грецкого
ореха и средиземномор-
ских пряностей. Средне-
телое и округлое во вкусе,
оно отлично сопроводит
ваш стейк средней степени
мраморности.



Зе Биг Топ Зинфандель Рэд, США
/The Big Top Zinfandel Red, USA

3100₽

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

Трипл Овертайм Каберне Совиньон, Игорь Ларионов, Долина МакЛарен, Австралия

/Triple Overtime Cabernet Sauvignon, Igor Larionov, McLaren Vale, Australia

3400₽

Сочное и мускулистое вино глубокого пурпурного цвета с ароматами черной смородины, темного шоколада, табака и специй от знаменитого хоккеиста, профессионально сотрудничающего с лучшими энологами и сомелье мира.

Эраз Пино Нуар, Орегон, США
/Erath Pinot Noir, Oregon, USA

5300₽

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

Беллингем Хоумстед Пинотаж, ЮАР
/Bellingham Homestead Pinotage, South Africa

2900₽

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

Шатонф-дю-Пап Шато Мокуаль, Долина Роны, Франция
/Chateuneuf du Pape Chateau Maucoil, Valee du Rhone, France

5900₽

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

Кунунга Хилл Шираз, Пенфолдс, Австралия
/Koonunga Hill Shiraz, Penfolds, Australia

2700₽

Ноты дуба и специй, сочные танины и фруктовый вкус с оттенками ванили, шоколада и чёрного перца.



Органическое вино



Природное вино

Свежие, лёгкие, фруктовые

Идеальны в любой гастрономической ситуации



Австрийская слива,
R&A Пфаффль,
Нижняя Австрия,
Австрия
/Austrian Plum
Weingut R&A Pfaffl,
Niederösterreich, Austria

2900 ₺

Название этого вина полностью отражает его характер: аромат соткан из нот черной сливы, клубники и вишневого джема, дополненных нюансами перца и дыма. Во вкусе - шелковистое, с мелкозернистыми танинами и продолжительным послевкусием.

Принц фон Хессен
«Ландграф фон Хессен» Шпетбургундер Трокен,
Рейнгау, Германия
/Prinz von Hessen,
«Landgraf von Hessen»
Spatburgunder Trocken,
Rheingau, Germany

3500 ₺

Сложновыговариваемое слово «шпетбургундер» скрывает за собой пино нуар, который так называют в Германии. Кислая вишня, ноты осенней листвы и бархатный, тонкий вкус.

Кварчелла
Кьянти Классико,
Тоскана, Италия
/Querciabella, Chianti
Classico DOCG,
Toscana, Italy

3400 ₺

Сочное и яркое, с велюровой текстурой. Лучшее вино от дома Кварчелла, произведено по всем канонам биодинамики из винограда Санджовезе в Германии. Кислая вишня, ноты осенней листвы и бархатный, тонкий вкус.

Пино Неро
Аббация ди Новачелла, Альто Адидже, Италия
/Pinot Nero Abbazia di
Novacella, Alto Adige,
Itali

3700 ₺

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

Меркюри
Люпе-Шоле, Бургундия, Франция
/Mercurey Lupé-Cholet,
Bourgogne, France

4500 ₺

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

Пино Нуар Бабич,
Мальборо,
Новая Зеландия
/Pinot Noir Babich,
Marlborough, New
Zealand

3300 ₺

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

/Chateau Malartic Lagraviere Pessac Leognan Grand Cru Classe, France

11600₽

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

Шато Канон Ля Гаффельер, Сент Эмильон, Франция, 2013

/Chateau Canon La Gaffeliere, Saint-Emilion, France

16200₽

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

Шато Малеско Сэнт Экзюпери, Марго, Франция, 2002

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

18800₽

Восхитительный винтаж 2002 года. Экзотический аромат и многослойный вкус. Это чувственное вино – классика Шато Марго.

Шато Клине, Помроль, Франция, 2012

/Chateau Clinet, Pomerol, France

24600₽

Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран. Купаж 2012 года из Шато Клине со сложным, слоистым вкусом, тонами спелых фруктов, кофе и трюфеля.

Домэн Люпе-Шоле Бон, Бургундия, Франция

/Domaine Lupe-Cholet Beaune, Burgundy, France

6900₽

Невероятно тонкий и элегантный, но в то же время строгий Пино Нуар из самого сердца Бургундии. Вишня и слива, с возрастом дополняющиеся оттенками подлеска, кожи и табачного листа.

Жорж Вессел Бузи Гран Крю 1995, Шампань, Франция

/Georges Vesselle Bouzy Rouge Grand Cru, Champagne, France

14600₽

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

50 & 50 Авиньонези-Капаннелле, Тоскана, Италия

/50 & 50 Avignonesi-Capannelle Toscana, Italy

23500₽

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.



Органическое вино



Природное вино

Полнотелые, пышные и мощные

Бескомпромиссно и оглушающе



1000 Сториз Зинфандель, Калифорния, США
/1000 Stories Zinfandel, California, USA

4100₽

Достаточно редкий экземпляр. Красное вино, которое выдерживают в дубовых бочках из-под бурбона. Не теряйте времени и насладитесь им сегодня.

Бароло Грамолере Манзоне Джованни, Пьемонт, Италия
/Barolo Gramolere Manzoni Giovanni, Piemonte, Italy

6500₽

Богатое, пышное и шелковистое, похожее на холмы, на которых растет виноград Неббиоло. В начале вам откроются нежные ноты трав, а после – оттенки вишни и засушенных лепестков роз.

Кайкен Ультра, Мальбек, Мендоса, Аргентина
/Kaiken Ultra, Malbec, Mendoza, Argentina

3900₽

Пышное и полнотелое вино с богатыми ароматами ежевики, черники, какао и пряных специй. Отличный компаньон вашей стейку рибай.

Зе Струи ТОРБРЕК, Австралия
/The Strui TORBRECK, Australia

9800₽

Насыщенный вкус с крепкими, но округлыми танинами и оттенками темного шоколада. Винный критик Крис Шанахов описал это вино как черную дыру, которая поглощает звезды.

Шато Ситран Крю Буржуа, Бордо, Франция
/Chateau Citran Cru Bourgeois, Bordeaux, France

3800₽

Вино от родственников монархов Франции. Богатое, плотное и зрелое с тонами черной смородины, темного шоколада и ванили.

Барбареско Рабая Джузеппе Кортесе, Пьемонт, Италия
/Barbaresco Rabaja Giuseppe Cortese, Piemonte, Italy

6800₽

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

Амароне делла Вальполичелла Классико Домини Венети, Венето, Италия
/Amarone della Valpolicella Classico, Domini Veneti, Veneto, Italy

5500₽

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

14 900 ₺

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 Argentiera Bolgheri, Toscana, Italy

3 900 ₺

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

7 300 ₺

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

Десертные вина

Говорят сами за себя



Шато Ляфори-Пераге Сотерн, Бордо, Франция
/Chateau Lafaurie-Peyraguey Sauternes, Bordeaux, France

5 800 ₺/0,375 л

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

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 заизюмленного винограда с оттенками засахаренных фруктов и черных ягод. Округлые, мягкие танины и пряное послевкусие.



Органическое вино



Природное вино

Креплёные вина по бокалам 40 мл

Херес Педро Хименез Эль
Кандадо, Вальдеспино
/Pedro Ximenez El Candado,
Valdespino

350 ₺

Прекрасный сладкий дижестив.
Оттенки изюма и сладких ягод
выгодно подчеркнут любой десерт.

Херес Фино «Иносенте»,
Вальдеспино
/Fino "Inocente", Valdespino

330 ₺

Как аперитив просто идеален.
Свежий, с тонкими нотами миндаля
и яблока с освежающим сухим
финалом.

Уоррес Кингс Тони Порто
/Warre's King's Tawny Port

230 ₺

Засахаренные фрукты, курага
и миндаль. На дижестив.

Роял Опорто Руби
/Royal Oporto Ruby

250 ₺

Станет прекрасным дижестивом,
покоряет полным пряно-сладким
вкусом с шелковистой текстурой
и акцентами спелой вишни.

Пино де Шарант Ле Пьер
Бланш, Лейра
/Pineau des Charentes Les
Pierres Blanches, Leyrat

310 ₺

Тонкое и красивое вино. Баланс
настолько хорош, что вы почувству-
ете и свежие кислотные ноты,
и сливочную текстуру.



Вермут/Vermouth 40 мл

Gancia Bianco _____ 170 ₺
Gancia Rosso _____ 170 ₺
Gancia Extra Dry _____ 170 ₺

Граппа/Grappa 40 мл

Cleopatra Amarone Oro Tubo _____ 610 ₺
Grappa Morbida
Mazzetti Classica _____ 400 ₺

Водка/Vodka 40 мл

ОНЕГИН _____ 250 ₺
Finlandia Vodka _____ 220 ₺
Finlandia Cranberry _____ 240 ₺
Finlandia Nordic Berries _____ 240 ₺
Russian Standart Platinum _____ 190 ₺
Russian Standart Original _____ 180 ₺
Organic vodka Chisti Rosi _____ 260 ₺
Reyka _____ 290 ₺

Шотландский виски /Scotch Whisky 40 мл

Купажированные/Blended Whiskey
Ballantine's Standart _____ 210 ₺
Chivas Regal 12 YO _____ 400 ₺

Односолодовый/Single Malt
BenRiach 12 YO _____ 430 ₺
GlendRonach 15 YO _____ 690 ₺
Laphroaig 10 YO _____ 550 ₺
The Macallan Fine Oak 12 YO _____ 480 ₺
The Macallan Fine Oak 18 YO _____ 1100 ₺

Ирландский виски /Ireland Whiskey 40 мл

Jameson Standart _____ 280 ₺
Jameson Black Barrel _____ 360 ₺

Теннесси Виски /Tennessee Whiskey 40 мл

Jack Daniel's _____ 320 ₺
Jack Daniel's Gentleman Jack _____ 410 ₺

Бурбон/Bourbon 40 мл

Whiskey Darby's Rye 4 YO _____ 250 ₺

Коньяк /Cognac 40 мл

Leyrat VSOP _____ 590 ₺
Martell VS _____ 350 ₺
Leyrat XO Vieille Reserve _____ 1100 ₺

Арманьяк /Armagnac 40 мл

Gelas Bas Armagnac 18 ans _____ 470 ₺

Кальвадос /Calvados 40 мл

Marquis de Montdidier VS,
Calvados AOC _____ 250 ₺
Calvados Lecompte
12 ans Pays d'Auge _____ 630 ₺

Писко/Pisco 40 мл

Tres Erres Reservado, Chile _____ 220 ₺

Джин/Gin 40 мл

Beefeather _____ 250 ₺
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin _____ 750 ₺
Gordons Pink _____ 250 ₺
Sipsmith _____ 460 ₺

Ром/Rum 40 мл

Brugal Anejo _____ 250 ₺
Captain Morgan Black Spiced _____ 200 ₺
Havana Club 3 _____ 200 ₺
Zacapa 23 _____ 570 ₺

Текила /Tequila 100% Agave 40 мл

El Jimador Blanco _____ 460 ₺
El Jimador Reposado _____ 460 ₺
Olmeca Dark Chocolate _____ 250 ₺
Herradura Reposado _____ 550 ₺

Мескаль/Mezcal 40 мл

Bruxo X Mezcal _____ 470 ₺

Пиво/Beer

Heineken _____ 0,5 л/290 ₺
Affligem Blonde _____ 0,33 л/290 ₺
Edelweiss _____ 0,5 л/310 ₺
Guinness _____ 0,5 л/430 ₺
Heineken
(в бутылке) _____ 0,33 л/150 ₺
Heineken Free Alcohol
(в бутылке) _____ 0,33 л/150 ₺



Домашний чай /Homemade Tea 0,6 л

Чай с облепихой и имбирем /Tea with sea-buckthorn and ginger	350 ₺
Таежный чай/Taiga Tea	370 ₺
Смородина и мята /Currants and mint	360 ₺
Пряный манго /Spicy mango	360 ₺
Чай с малиной и тимьяном /Tea with raspberries and thyme	360 ₺

Чай/Tea 0,25 л/0,6 л

Английский завтрак /English breakfast	160/260 ₺
Сенча/Sencha	160/260 ₺
Жасмин/Jasmine	160/260 ₺
Молочный Улун /Milky Oolong	160/260 ₺
Те Гуань Инь /Tie Guan Yin	160/260 ₺
Иван-Чай/Spray tea	160/260 ₺
Эрл Грей/Earl gray	160/260 ₺

Кофе/Coffee

Эспрессо/Espresso	30 мл / 110 ₺
Доппио/Doppio	60 мл / 150 ₺
Американо/Americano	120 мл / 120 ₺
Капучино/Cappuccino	180 мл / 160 ₺
Латте/Latte	300 мл / 190 ₺
Раф кофе/Raf coffee	300 мл / 210 ₺
Какао/Cocoa	250 мл / 160 ₺

Напитки/Drinks

Coca Cola	0,33 л / 120 ₺
Tonic	0,25 л / 120 ₺
Sprite	0,25 л / 120 ₺
Fanta	0,25 л / 120 ₺
RedBull	0,25 л / 150 ₺

Лимонады /Lemonade 0,4 л/1 л

Малина маракуйя /Raspberry-passion fruit	210/380 ₺
Личи и ваниль /Lychee and vanilla	200/350 ₺
Мандариновый лимонад /Tangerine	210/380 ₺
Морс ягодный /Berry water	200/350 ₺

Сок/Juice

Rich (в ассортименте)	0,2 л / 100 ₺
-----------------------	---------------

Вода/Water

Acqua Panna	0,75 л / 350 ₺
Dausuz	0,5 л / 250 ₺
S. Pellegrino	0,75 л / 400 ₺

