

## ПОЗДНИЕ ЗАВТРАКИ

**Рисовая каша** с пряной грушей 420 ₺

**Греческий завтрак** сыр халуми на гриле, дзадзики, зелень, оливки, томаты, яйцо, бриошь 650 ₺

**Глазунья • Омлет • Скрэмбл** 200 ₺

**Яйцо Бенедикт** 290 ₺

**Шакшука** с кинзой, дзадзики и чиабаттой 480 ₺

**Круассан с лососем**, песто и томатами 590 ₺

**Кабачковые оладьи** с сыром страчателла 520 ₺

**Сырники со сметаной** 390 ₺

**Французский тост** со сметаной, вареньем и гранолой 380 ₺

вы можете добавить к завтракам ростбиф • бекон • сыр • шпинат • авокадо • лосось • креветки • краба

## АКВАРИУМ

Уточняйте наличие у официанта

### Устрицы

- Россия 500 ₺
- Намибия 700 ₺
- Франция 700 ₺
- Япония 700 ₺

**Морской Ёж** 600 ₺

## МЕЗЕ

**Корзинка с ремесленным хлебом** и маслом 350 ₺

**Тапенада из оливок** с подпечённой бриошью 380 ₺

**Хумус из нута** со свежими овощами и фундуком 350 ₺



**Томаты кимчи** 350 ₺

**Аджапсанда** 450 ₺

## RAW

**Тартар из лосося** с авокадо и пюре манго 750 ₺

**Крудо из лосося** с соусом из водорослей 790 ₺

**Тартар из тунца** с печёным авокадо и стружкой тунца 780 ₺

**Опалённый гребешок** со сливочным юдзу 1250 ₺

**Тартар из говядины** с айоли и цветной капустой 600 ₺

**Таки из говядины** с кремом из чёрного чеснока 780 ₺

## САЛАТЫ

**Салат с мидиями** и томатным дрессингом 490 ₺

**Краб с авокадо и томатами** 1450 ₺

**Креветки с рукколой и пармезаном** 750 ₺

**Нисуаз с тунцом** 700 ₺

**Салат с лососем** и авокадо на гриле 850 ₺

**Греческий** 590 ₺

**Капрезе** 600 ₺

**Цезарь с цыплёнком на гриле** и сыром грана падано 740 ₺

**Утиная грудка** с грушей, зеленью и соусом хойсин 760 ₺

**Ростбиф** с зеленью и томатным дрессингом 980 ₺

## ЗАКУСКИ

**Запечённый камамбер** с бриошью и соусом из юдзу 840 ₺

**Цветная капуста с сырным муссом** и трюфельным маслом 470 ₺

**Пармиджано** 650 ₺

**Брускетта с томатами и песто** 380 ₺

**Брускетта с лососем и томатами** 470 ₺

**Вителло тоннато** 750 ₺

**Паштет из цыплёнка** с орехами, мёдом и бриошью 400 ₺

new **Риет из копчёного лосося** на бриоше с красной икрой 670 ₺

**Антипасти итальянских солений** 550 ₺

**Антипасти сыров** 1150 ₺

**Антипасти мясных деликатесов** 950 ₺

**Сет из итальянских деликатесов** 1450 ₺

## ШАШЛЫЧКИ

**Куриное бедро** с томатами и зеленью 480 ₺

**Куриная грудка** с томатами и зеленью 480 ₺

**Говядина** с картофельным gratin и bbq 570 ₺

new **Оленина** с томатами, зеленью и соусом из северных ягод 590 ₺

**Лосось** с салатом на гриле и соусом дзадзики 950 ₺

**Креветки** с цукини фри и соусом чимичури 640 ₺

## ПИЦЦА

Маргарита 470 ₺

Груша и горгонзола 620 ₺

Четыре сыра 640 ₺

Страчателла и баклажаны 700 ₺

Цезарь с цыплёнком и сыром грана падано 720 ₺

Ржаная с мортаделлой и страчателлой 780 ₺

Ржаная с беконом и грибами 650 ₺



Дьявола с чоризо 580 ₺

Пепперони с томатами 580 ₺

Лосось с песто и стружкой тунца 890 ₺

Ржаная с морепродуктами 950 ₺

## РИС

Оши с лососем 720 ₺

Оши с гребешком 850 ₺

Оши с тунцом 650 ₺

Оши с креветкой 670 ₺

Поке с креветками 740 ₺

Поке с крабом 1150 ₺

Поке с гребешком 980 ₺

Поке с лососем 860 ₺

Ризотто с белыми грибами и страчателлой 750 ₺

Ризотто с морепродуктами 950 ₺

## СУПЫ

Мисо суп с водорослями и тофу 350 ₺

Вы можете добавить цыплёнка, распущенное яйцо, лосось

Рамен с говядиной 620 ₺

Восточный наваристый суп из ягнёнка с нутом 650 ₺

Куриный суп с лапшой и грибами 520 ₺

Крем суп из белых грибов с копчёной грудинкой 670 ₺

Крем суп из тыквы на кокосовом молоке 480 ₺

Том Ям Mediterrasian 620 ₺

Буйабес 900 ₺

## ПАСТА • НЕ ПАСТА

**Спагетти Карбонара** 590 ₺

**Спагетти Болоньезе** с сыром грана падано 650 ₺

**Спагетти с рагу из утки** 740 ₺

**Лингвини с морепродуктами** 890 ₺

**Равиоли с лососем** и сырным муссом 590 ₺

**Равиолони** с креветкой и палтусом под муссом из пармезана 550 ₺

**Гёдза** с тигровой креветкой 580 ₺

**Ньокки** с бедром цыплёнка и соусом руй 480 ₺

## МЯСО И ПТИЦА

**Котлетки из цыплёнка** с пюре и лечо из сладкой паприки 490 ₺

**Грудка цыплёнка** с копчёным булгуром и угольными сливками 600 ₺

**Утиная грудка** с вешенками и кремом из цветной капусты 840 ₺

**Утиная ножка** с запечённой грушей и соусом из чёрной смородины 920 ₺

**Говяжья котлета** с копчёным булгуром и аджикой 750 ₺

**Бефстроганов** с запечённым картофелем и зеленью 790 ₺

**Фланк стейк** с перечным соусом и картофелем фри 780 ₺

**Стейк рибай** с соусом демиглас 2300 ₺

**Филе оленя** с кремом из печёного сельдерея и соусом из северных ягод 940 ₺

**1/2 цыплёнка, запечённого в печи** (порция на двоих) 1350 ₺

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

**Щучьи котлетки** с картофельным пюре и соусом дзадзики 600 ₺

**Треска** с брокколи и муссом из камамбера 700 ₺

**Лосось** с рисом, шпинатом и томатами конкассе 950 ₺

**Палтус** с кремом из брокколи, сельдерея и яблок 870 ₺

**Гребешки с гречкой** и муссом из пармезана 900 ₺

new **Мидии в соусе Том Ям** 650 ₺

**Осьминог на гриле** с картофельным gratin и соусом руй 1600 ₺

**Запечённый сибас** 1450 ₺

**Фаланги краба** с пряным соусом и овощами 1950 ₺

Вы можете дополнительно заказать гарниры: овощи гриль, булгур, японский рис, запечённый картофель, картофельное пюре

## КОФЕ • ШОКОЛАД

Черный	<b>Эспрессо</b>	30 мл	180
	<b>Американо</b>	120 мл	180
	Вы можете выбрать светлую или тёмную обжарку		
С молоком	<b>Капучино</b>	125 мл	230
	<b>Двойной капучино</b>	250 мл	330
	<b>Флэт уайт</b>	150 мл	290
	<b>Латте</b>	300 мл	240
Со сливками	<b>Капучино крим</b>	150 мл	270
Сладкий	<b>Раф-кофе</b>	150 мл	270
	<b>Мятный латте</b>	300 мл	280
	<b>Капучино Солёная карамель</b>	125 мл	270
	<b>Венский кофе</b>	150 мл	270
Мороженое	<b>Гляссе</b>	270 мл	420
На растительном молоке	<b>Капучино на кокосовом молоке</b>	150 мл	350
	<b>Латте на миндальном молоке</b>	300 мл	370
Из бельгийского шоколада	<b>Горячий шоколад</b>	70 мл	300
	<b>Какао</b>	200 мл	300

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Из итальянского мороженого	<b>Классический · Шоколадный · Фисташковый</b>	250 мл	380
----------------------------	--	--------	-----

## СМУЗИ

Отлично подходит к завтраку или ланчу	<b>Красный смузи</b>	350 мл	350
	<b>Черника с базиликом</b>		390
	<b>Манго с авокадо и кокосом</b>		490

## НАПИТКИ

Наши лимонады	<b>Крыжовник с базиликом</b>	350 мл	270
	<b>Малина с лимоном и мятой</b>		270
	<b>Эстрагон с крыжовником и яблоком</b>		290
	<b>Имбирь с маракуйей и апельсином</b>		320
	<b>Тархун с малиной и лаймом</b>		320
Собственного приготовления	<b>Клюквенный морс</b>	250 мл	180
	<b>Облепиховый кисель</b>		200

## ВОДА

Франция	<b>Эвиан</b>	330 мл	450
Италия	<b>Сан Пеллегрино</b>	250 • 750 мл	420 • 750
Грузия	<b>Боржоми</b>	500 мл	340
Россия	<b>Байкал</b> (без газа · газированная)	250 • 530 мл	200 • 320

## СОКИ

Свежевыжатые	<b>Яблоко</b>	250 мл	350
	<b>Морковь</b> (подаётся со сливками)		300
	<b>Апельсин</b>		450
	<b>Грейпфрут</b>		450
Сочетания	<b>Яблоко · сельдерей · лайм</b>		400
	<b>Морковь · яблоко · имбирь</b>		400

## МАТЧА

Япония	<b>Матча капучино</b> на кокосовом молоке	200 мл	320
	<b>Матча латте</b> на миндальном молоке	300 мл	350
	<b>Фисташковый гляссе</b> на кокосовом молоке	300 мл	390

## ЧАИ

Классика	<b>Чёрный чай Ассам</b>	500 мл	290
	<b>Чёрный чай с бергамотом</b>		290
	<b>Зелёный чай Лунцзин</b> Вы можете добавить в чай мяту, чабрец, байкальскую саган-дайлю		310
Китайские улуны	<b>Габа-Манго</b>		390
	<b>Молочный улун</b>		350
	<b>Жасминовый улун</b>		320
	<b>Да Хун Пао</b>		360
Травяные чаи	<b>Ромашковый</b>		260
	<b>Иван-чай</b>		290
	<b>Травяной сбор</b>		320
Чай без чая	<b>Имбирь с мёдом и лимонграссом</b>		450
	<b>Облепиха с розмарином</b>		400
	<b>Брусничный с апельсином</b>		390
	<b>Грейпфрут и ромашка</b>		520

*Wine & Bar list*

ВИННАЯ КАРТА

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

125 мл • бутылка

Италия	<b>Просекко Экстра Драй • Мартини</b> 187 мл Венето • сухое • 11,5%	1500
Россия	<b>Балаклава Шардоне Брют • Золотая Балка</b> Крым • сухое • 11,5%	1900
Россия	<b>Балаклава Пино Нуар Брют Розе • Золотая Балка</b> Крым • сухое • 12%	1900
Россия	<b>Балаклава Мускат • Золотая Балка</b> Крым • полусладкое • 12%	1900
Италия	<b>Просекко Тинтонелли Экстра Драй • Олми</b> Венето • сухое • 11%	450 • 2700
Россия	<b>Магнатум Блан де Блан • Лефкадия</b> Краснодарский край • сухое • 12%	500 • 3000
Испания	<b>Кава Ола • Медитерранео розе</b> Каталония • сухое • 8,5%	3500
Германия	<b>Зект Рислинг Брют • Эрксхайм</b> Мозель • сухое • 11,5%	3700
Италия	<b>Просекко Тревизо • Чечилия Беретта</b> Венето • сухое • 11%	3900
Италия	<b>Просекко Розе Миллезимато • Ла Джойоза</b> Венето • сухое • 11%	650 • 3900
Италия	<b>Москато д'Асти Боск д'ла Рей • Батазиоло</b> Пьемонт • сладкое • 5,5%	4100
Италия	<b>Франчаорта Экстра Брют • Берлукки 61</b> 375 мл Ломбардия • сухое • 12,5%	4500
Франция	<b>Креман де Лиму Брют Резерв Гранд Кюве • Сьёр д'Арк</b> Лангедок-Руссийон • сухое • 12%	800 • 4800
Италия	<b>Асти Винтаж • Мартини</b> Пьемонт • сладкое • 7,5%	4900
Австрия	<b>Пет-Нат Май Дир • Вайнгут Лет</b> Нижняя Австрия • сухое • 12%	5400
Франция	<b>Креман де Бургонь • Мезон Рош де Беллен</b> Бургундия • сухое • 12%	7200
Италия	<b>Просекко Джал'оро • Руджери</b> 750 • 1500 мл Венето • сухое • 11%	4500 • 11500
Франция	<b>Драпье Карт Д'Ор Брют</b> Шампань • сухое • 12%	13800
Франция	<b>Дево Д Розе 5 лет Розе Брют</b> Шампань • сухое • 12%	15700
Франция	<b>Луи де Саси Ориджинель</b> Шампань • сухое • 12%	18500

## БЕЛЫЕ ВИНА

125 мл • бутылка

Испания	<b>Бланко • Эль Кото</b> 375 мл Риоха • сухое • 12%	1400
Португалия	<b>Винью Верде Тиролиро • Каза Сантос Лима</b> Минью • полусухое • 10,5%	2400
Испания	<b>Вердехо • Эль Кото</b> Риоха • сухое • 13%	2700
Германия	<b>Гевюрцтраминер Ландзихт • Циммерман</b> Пфальц • полусухое • 12%	500 • 3000



Испания	<b>Паломино Шеито • Винья Костейра</b> Галисия • сухое • 11%	3100
Россия	<b>Рислинг • Локо Чимбали</b> Крым • сухое • 13%	520 • 3120
Италия	<b>Инзолия Тарени • Карло Пеллегрино</b> Сицилия • сухое • 11,5%	3200
Италия	<b>Пино Гриджио Зиобаффа Биолоджико • Каstellани</b> Сицилия • полусухое • 12%	550 • 3300
ЮАР	<b>Коломбар Грейт Экспектейшенс • Гудвервахт</b> Брид Ривер • сухое • 12,5%	3400
Аргентина	<b>Торронтес Серия А • Зуккарди</b> Мендоса • сухое • 14%	3500
Франция	<b>Шенен Блан Сераф Вувре • Пьер Шанье</b> Долина Луары • полусладкое • 12,5%	620 • 3720
Австрия	<b>Грюнер Вельтлинер Классик Кампталъ • Мольд</b> Нижняя Австрия • сухое • 12%	3800
Новая Зеландия	<b>Совиньон Блан • Паддл Крик</b> Мальборо • сухое • 12%	680 • 4080
Франция	<b>Мюскаде Севр э Мэн Сюр Ли • Джозеф Вердые</b> Долина Луары • сухое • 12%	4100
Италия	<b>Греко ди Туфо Монтесолае • Колли Ирпини</b> Кампания • сухое • 12,5%	700 • 4200
Франция	<b>Сансер Блан ле Перье • Домен Тома э Фис</b> 375 мл Долина Луара • сухое • 14%	4300
Италия	<b>Верментино Ля Петтегола • Каstellо Банфи</b> Тоскана • сухое • 13%	4600
Италия	<b>Гави ди Гави Ла Гране • Батазиоло</b> Пьемонт • сухое • 12,5%	4850
Франция	<b>Сотерн • Шато де Роллан</b> 375 мл Бордо • сладкое • 13%	4900
Испания	<b>Альбариньо Риас Байшас • Альтос ди Торона</b> Галисия • сухое • 13%	5200
Италия	<b>Лугана Сенто Филари • Чезари</b> Ломбардия • сухое • 13%	5600
Франция	<b>Шабли Ле Шатийон • Домен дез Ат</b> Бургундия • сухое • 13%	1100 • 6600
Франция	<b>Гевюрцтраминер • Тримбах</b> Эльзас • полусухое • 14%	7200
Германия	<b>Рислинг Фом Ротен Шифер • Клеменс Буш</b> Мозель • полусухое • 12%	7800
Италия	<b>Шардоне Ламелле • Иль Борро</b> Тоскана • сухое • 12,5%	8600
Италия	<b>Суль Вулкано Этна Бьянко • Доннафугата</b> Сицилия • сухое • 12%	9400
Франция	<b>Шабли Премьер Крю Фуршом • Л'Ом Морт</b> Бургундия • сухое • 13%	11200
Италия	<b>Ронко Делле Меле Совиньон • Веника &amp; Веника</b> Фриули • сухое • 13,5%	17800
Франция	<b>Мерсо • Мезон Рош де Беллен</b> Бургундия • сухое • 13,5%	26500

## РОЗОВЫЕ • ОРАНЖЕВЫЕ ВИНА

125 мл • бутылка

Португалия	<b>Винью Верде Норте Розе • Мануэл да Кошта</b> Минью • полусухое • 9%	2400
Грузия	<b>Ркацители Квеври • Асканели</b> Кахетия • сухое • 13%	420 • 2520
Португалия	<b>Лаб Розе • Каза Сантос Лима</b> Лиссабон • полусухое • 12,5%	450 • 2700
Франция	<b>Каберне Розе д'Анжу • Пьер Шанье</b> Долина Луары • полусладкое • 11%	540 • 3240
Франция	<b>Шато Д`Аврйе Розе • Юто Буланже</b> Долина Луары • сухое • 13%	620 • 3720
Россия	<b>Оранж Бленд • Яйла</b> Крым • сухое • 13%	4500
Италия	<b>Нерелло Маскалезе Розе • Феудо Монтони</b> Сицилия • сухое • 13%	4800
Франция	<b>Тутти Фрутти де Стефано • Домен Кристиан Бинне</b> Эльзас • сухое • 15%	5200

## КРАСНЫЕ ВИНА

125 мл • 750 мл

Россия	<b>Каберне Селект • Эссе</b> Крым • сухое • 12%	400 • 2400
Франция	<b>Кот-дю-Рон Жантильом • Антуан Ожье</b> 375 мл Долина Роны • сухое • 14,5 %	2800
США	<b>Мерло Энтонис Хилл • Фетцер</b> Калифорния • полусухое • 13%	3000
Россия	<b>Саперави Хевен • Эссе Анплагд</b> Крым • сухое • 14%	3100
Италия	<b>Кьянти Ризерва Каччиата • Каstellани</b> Тоскана • сухое • 12%	520 • 3120
Россия	<b>Пино Менье • Локо Чимбали</b> Крым • сухое • 12,5%	3200
Австрия	<b>Цвайгельт Классик Органик • Сепп Мозер</b> Бургенланд • сухое • 12,5%	3400
Италия	<b>Аппассименто Сегрето Россо • Контри Спуманте</b> Апулия • полусухое • 14%	560 • 3360
ЮАР	<b>Пинотаж Ройбуш Ридж • Фэирвью</b> Западный Кейп • сухое • 14%	580 • 3480
Чили	<b>Карменер-Сира Резерва • Хулио Бушон</b> Долина Мауле • сухое • 13%	3600
Аргентина	<b>Мальбек Серия А • Зуккарди</b> Мендоса • сухое • 14,5%	600 • 3600
Россия	<b>Пино Нуар Резерв • Локо Чимбали</b> Крым • сухое • 13%	620 • 3720
Испания	<b>Менсия Паго де Вальдонехе • Винос Вальтуилье</b> Кастилия и Леон • сухое • 14%	3900
Франция	<b>Каберне Фран Сомюр Шампини • Домен де Кутюр</b> Долина Луары • сухое • 14%	670 • 4020
Италия	<b>Примитиво Пассо дель Кардинале • Паололео</b> Апулия • полусухое • 14%	4100
Австралия	<b>Каберне Совиньон Толмер • Пенли Эстейт</b> Кунаварра • сухое • 14,5%	4200
Австралия	<b>Шираз Хайлэнд • Пенли Эстейт</b> Кунаварра • сухое • 14,5%	4200

125 мл • 750 мл

Испания	<b>Темпранильо 15 Баррика • Диас Байо</b> Рибера дель Дуэро • сухое • 14%	4300
США	<b>Зинфандель Боншейкер • Хан Фэмели</b> Калифорния • сухое • 14%	4400
Италия	<b>Неро д'Авола Ланьюза • Феудо Монтони</b> Сицилия • сухое • 13%	4500
Италия	<b>Монтепульчано д'Абруццо Колле Маджо • Торре Замбра</b> Абруццо • сухое • 14%	4900
Россия	<b>Пино Нуар Балаклава • Никита Абалихин</b> Крым • сухое • 13%	4900
Италия	<b>Вальполичелла • Морандина Пра</b> Венето • сухое • 14%	950 • 5700
Испания	<b>Клос де Тафаль Приорат • Клос Беренгер</b> Приорат • сухое • 14,5%	5800
Франция	<b>Моргон Ла Шанез • Домен Доминик Пирон</b> Бургундия • сухое • 13%	6100
Италия	<b>Барбареско • Тенименти Фамилия Каваллери</b> Пьемонт • сухое • 14%	6200
Италия	<b>Сасси Кьюзи Тоскана • Бертинга</b> Тоскана • сухое • 14%	6400
Россия	<b>Каберне Совиньон Листва • Олег Репин</b> Крым • сухое • 14,5%	6500
Италия	<b>Барбера д'Альба • Пио Чезаре</b> Пьемонт • сухое • 14,5%	6800
Италия	<b>Нерелло Маскалезе • Тенута Тасканте</b> Сицилия • сухое • 13%	7100
Франция	<b>Пино Нуар Бруталь де Жан-Люк • Ле Вин Пируэтт</b> Эльзас • сухое • 15%	8200
Франция	<b>Бургонь Пино Нуар • Домен Амио Ги э Фис</b> Бургундия • сухое • 13%	8900
Франция	<b>Шато Коннетабль Тальбо Сен-Жульен</b> Бордо • сухое • 13,5%	12200
Франция	<b>Шатоннеф-дю-Пап • Кло де Л'Оратори де Пап</b> Долина Роны • сухое • 14,5%	13800
Италия	<b>Амароне Делла Вальполичелла Классико • Салвалай</b> Венето • полусухое • 15%	14600
Италия	<b>Бароло • Мирафьоре</b> Пьемонт • сухое • 14%	15200
Италия	<b>Брунелло ди Монтальчино Альтеро • Поджио Анτικο</b> Тоскана • сухое • 13,5%	24500
Франция	<b>Нюи-Сен-Жорж Ле Вокрен Премьер Крю • Маршан-Тоуз</b> Бургундия • сухое • 13%	32400
Италия	<b>50 &amp; 50 Тоскана • Авиньонези Капаннелле</b> Тоскана • сухое • 13,5%	37500
Франция	<b>Шато Розан-Сегла Марго</b> Бордо • 2009 • сухое • 14%	68000

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

125 мл • 750 мл

Италия	<b>Просекко Спуманте • Оддбёрд</b> Венето • полусухое • 0%	600 • 3600
Германия	<b>Рислинг • Доктор Зензен</b> Мозель • сладкое • 0%	450 • 2700
Германия	<b>Дорнфельдер • Доктор Зензен</b> Мозель • сладкое • 0%	450 • 2700

## ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА

75 мл

Испания	<b>Херес Осборн Педро Хеменес</b> 13%	550
	<b>Херес Вальдеспино Драй</b> 15%	580
Португалия	<b>Далва Тони Порто</b> 19%	520
	<b>Осборн Руби Порто</b> 19,5%	460
	<b>Осборн Уайт Порто</b> 19,5%	460

## ВЕРМУТЫ • БИТТЕРЫ

40 мл

Франция	<b>Вермуты Долин</b> 16%	300
	<b>Шамбэризет</b> 16%	350
	<b>Бенедиктин</b> 40%	500
Италия	<b>Вермуты Мартини Ризерва</b> 18%	280
	<b>Мартини Фиерро</b> 14,9%	200
	<b>Вермуты Карло Альберто Ризерва</b> 18%	400
	<b>Мартини Биттер</b> 28,5%	300
Россия	<b>Белуга Хантинг</b> 15%	200

## ВОДКА

40 мл

Россия	<b>Нерпа</b> 40%	200
	<b>Онегин</b> 40%	320
	<b>Целовальник</b> 40%	340
	<b>Белуга Нобл</b> 40%	250
	<b>Белуга Голд Лайн</b> 40%	400
Финляндия	<b>Коскенкорва Черника-Можжевельник</b> 37,5%	320
Франция	<b>Грей Гуз</b> 40%	500
Япония	<b>Укиё</b> 40%	500

## ДЖИН

40 мл

Россия	<b>Джинтл</b> 47%	400
	<b>Джинтл Кловер Клуб</b> 45%	400
	<b>Целовальник</b> 43%	400
Великобритания	<b>Бомбей Сапфир</b> 47%	450
	<b>Бомбей Брамбл</b> 37,5%	450
	<b>Портобелло Роуд</b> 42%	450
	<b>Брокманс</b> 40%	470
Испания	<b>Нордес</b> 40%	540
Италия	<b>Малфи Лимон • Красный Апельсин</b> 41%	500
Бельгия	<b>Стрейндж Лав</b> 40%	350

## ТЕКИЛА

Мексика	<b>Казадорес Репосадо</b> 40%	40 мл	600
100% голубая агава	<b>Пуэбло Вьехо Бланко</b> 38%		390
	<b>Пуэбло Вьехо Репосадо</b> 38%		450
	<b>Рустер Рохо Анъехо Смоукд Пайнэппл</b> 38%		460
	<b>Брусо Мескаль</b> 40%		600

## РОМ

США	<b>Бакарди 8 лет</b> 40%	40 мл	500
	<b>Оакхарт Ориджинал</b> 35%		300
Британия	<b>Каладос Уайт</b> 37.5%		320
Куба	<b>Гавана Клуб 3 года</b> 40%		400
Франция	<b>Бич Хаус Уайт • Розе • Голд</b> 40%		520
	<b>Ангостура 7</b> 40%		600

## ГРАППА

Италия	<b>Нонино иль Москато</b> 41%	40 мл	500
	<b>Нонино Вендеммиа Ризерва</b> 41%		650
	<b>Мароло Ди Верментино</b> 40%		600
	<b>Мароло Ди Гевюрцтраминер</b> 42%		650

## КАЛЬВАДОС • БРЕНДИ

Франция	<b>Булар VSOP</b> 40%	40 мл	750
	<b>Пер Маглуар Файн VS</b> 40%		540
Испания	<b>Бренди Осборн Магно Солера Резерва</b> 36%		400
Армения	<b>Арарат Ахтамар 10 лет</b> 40%		540

## КОНЬЯК

Франция	<b>Ларсен Саммер Бленд</b> 40%	40 мл	600
	<b>Фрапен VSOP</b> 40%		840
	<b>Фрапен XO</b> 41%		1200
	<b>Камю VSOP</b> 40%		760
	<b>Камю Иль Де Пе</b> 40%		760
	<b>Хайн VSOP</b> 40%		840
	<b>Монэ VS</b> 40%		570
	<b>Монне VSOP</b> 40%		650

## ВИСКИ

### ОДНОСОЛОДОВЫЙ

		40 мл
Шотландия	<b>Аберфелди 16 лет</b> 40%	1200
	<b>Балвени Даблвуд 12 лет</b> 40%	1000
	<b>Олд Баллантруан NAS</b> 50%	850
	<b>Талискер NAS</b> 46%	740
	<b>Смоукхэд NAS</b> 43%	880
	<b>Лафрой 10</b> 40%	1000
	<b>Лагавулин 8</b> 48%	1050
Ирландия	<b>Райтерз Тирз Рэд Хэд</b> 40%	800
Япония	<b>Кудзира 5 лет</b> 43%	890

### КУПАЖИРОВАНЫЙ

		40 мл
Шотландия	<b>Дюарс 12 лет</b> 40%	540
	<b>Дюарс Карибиан Смуз 8</b> 40%	450
	<b>Дюарс Уайт Лейбл</b> 40%	340
	<b>Манки Шоулдер</b> 40%	560
Ирландия	<b>Даблинер</b> 40%	400
	<b>Блэк Айриш</b> 40%	420
Франция	<b>Бельвуа</b> 40%	640
	<b>Бельвуа Финисьон Гран Крю</b> 43%	950
США	<b>Джек Дениэлс</b> 40%	500
	<b>Бурбон Боусо</b> 40%	480
Япония	<b>Нобуши</b> 40%	540

## ПИВО • СИДР

		500 мл
Германия	<b>Клаусталер Оригинал б/а</b> 0,49%	330 мл 400
Россия	<b>Глетчер Хайдеггер Хель</b> 4,7%	390
	<b>Коникс Хефевайцен</b> 4,8%	360
	<b>Сидр Дальняя Дача №2 п/сух</b> 5%	500
Архангельск	<b>Браумайстер н/ф</b> 4,7%	420
	<b>Браумайстер тёмный</b> 4,4%	420

## НАШИ НАСТОЙКИ

		40 мл
Россия	<b>Крыжовник</b> 25%	220
Архангельск	<b>Лимончелло</b> 30%	220
	<b>Лимончелло кремовый</b> 20%	220
	<b>Хреновуха</b> 35%	220

# КОКТЕЙЛИ

освежающие	<b>Саке и Личи</b> 10% саке, ликёр личи, лимонный сироп	100 мл	600
	<b>Бомбей Тоник</b> 10% джин, тоник	150 мл	580
	<b>Мартини Фиеро Тоник</b> 5% Мартини Фиеро, тоник	150 мл	500
	<b>Женепи с тоником</b> 9% Женепи, сироп лимонный, тоник	150 мл	600
игристые	<b>Кокос и лаванда</b> 9% ром, джин, кокосовая вода, сироп лаванды	125 мл	570
	<b>Малиновый Апероль Спритц</b> 7% Апероль, просекко, содовая, пюре малины	175 мл	620
	<b>Сен-Жермен Спритц</b> 12% ликёр из цветов бузины, просекко, травяной ликёр, кордиал	125 мл	640
	<b>Фрэнч 75 и Эвкалипт</b> 15% джин, просекко, эвкалиптовый сироп, кордиал	125 мл	590
кисло-сладкие	<b>Фиалковый Дайкири</b> 14% пряный ром, фиалковый ликёр, кордиал	100 мл	600
	<b>Космополитен на малине</b> 14% лимонная водка, апельсиновый ликёр, малина, лайм	100 мл	500
	<b>Абрикосовый Сауэр</b> 12% абрикосовый бренди, Нонино Прунелло, кордиал иван чай	125 мл	600
	<b>Фейхоа гимлет</b> 19% джин на фейхоа, белый вермут, лимонный кордиал	100 мл	550
крепкие	<b>Кlover Клуб</b> 12% джин малиновый, сок малины, пюре малины, лайм	110 мл	570
	<b>Джин Смэш и Травы</b> 21% джин, абсент, вермут, трипл сек, биттер, лайм, кордиал, базилик	125 мл	650
	<b>Мартини Негрони</b> 19% джин, биттер, выдержанный вермут	100 мл	600
	<b>Бульвардые</b> 25% бурбон, красный вермут, биттер	85 мл	650
тропические	<b>Нью-Йорк Сауэр</b> 21% бурбон, пряный сироп, кордиал, порто руби	110 мл	630
	<b>Ананасовый Спритц</b> 8% просекко, травяной ликёр, кордиал, пена из ананаса	175 мл	640
	<b>Пина Колада</b> 9% ром, кокосовый ликёр, кордиал, пена из ананаса	150 мл	620
	<b>Дынный Мартини</b> 14% дынный ликёр, джин, вермут, кордиал	100 мл	530
согревающие	<b>Глинтвейн и Чёрная Смородина</b> 12% красное вино, ликёр из чёрной смородины, лимон, мята	250 мл	600
	<b>Кокосовый Какао и Ром</b> 8% какао, кокосовое молоко, светлый ром	200 мл	540
	<b>Хот Тодди с крыжовником</b> 6% виски, сок крыжовника, мёд, лайм, перец	250 мл	530