



## СТЕЙКИ

### СТЕЙК ТОМАГАВК (ЗА 100 ГР СЫРОГО МЯСА)

Яркий, сочный, ароматный, мраморный ребай стейк на кости, порода Блэк Ангус, Россия, 300 дней зернового откорма (вес стейка от 1кг)

650 руб.

### КАРЕ ЯГНЕНКА НА РЕБРЫШКАХ (ЗА 100 ГР СЫРОГО МЯСА)

Сочная, ароматная корейка на ребрышках

590 руб.

### ТИ-БОН ГОВЯЖИЙ (100 ГР. СЫРОГО МЯСА)

Вкуснейший стейк на Т-образной кости, разделяющий два вида мяса на границе спинной и поясничной частей. Порода Блэк Ангус Прайм, Россия, Мираторг

550 руб.

### ФИЛЕ ВЫРЕЗКИ (200/90/60 ГР.)

Нежнейшая вырезка, порода Блэк Ангус, 180 дней зернового откорма, Россия, Мираторг

1650 руб.

### ШАТО БРИАН (300/90/30/30 ГР.)

Из самой мягкой и нежной, центральной части филе, порода Блэк Ангус (2 персоны)

2200 руб.

## СТЕЙКИ

### РИБАЙ ПРАЙМ (РОССИЯ, "МИРАТОРГ") (350/90/30/30 ГР.)

Эллипная говядина, 180 д зерновой откорм, порода Блэк Ангус

2590 руб.

### ГОВЯЖЬИ РЕБРА, 2 ШП. (300/30/30/90 ГР.)

Сочный мужской ароматный стейк категории "Prime". по-другому это блюдо называют "Асадо"

2180 руб.

### ГОВЯЖЬИ МЕДАЛЬОНЫ (180/100/60 ГР.)

с соусом "пять перцев" и картофельным пюре	1180 руб.
<b>НЬЮ-ЙОРК СТЕЙК (300/30/30/90 ГР. )</b>	
Знаменитый стейк из поясничной части с насыщенным мясным вкусом	1680 руб.
<b>СКЁРТ-СТЕЙК (260/30/30/90 ГР. )</b>	
Самый необычный из наших стейков, а также стейк, который славится интенсивным мясным вкусом. Не бойтесь попробовать прожарку medium well, от неё он только хорошеет.	1290 руб.
<b>КОВБОЙ-СТЕЙК (ЗА 100 ГР. СЫРОГО МЯСА НА КОСТИ, ВЕС ОТ 700 ГР.)</b>	
По сути - это рибай стейк. На деле же - огромный кусок мяса зернового откорма на кости, который придётся по вкусу очень голодным ковбоям.	650 руб.

## ОЗНАКОМЬТЕСЬ С МЕНЮ

<b>ТАРТАР ИЗ ТУНЦА (140ГР.)</b>	
Тартар из тунца с печеным перцем и васаби	640 руб.
<b>СЕВИЧЕ ИЗ ПАЛТУСА (155 ГР.)</b>	
С соусом лайма и меда	640 руб.
<b>ФИРМЕННЫЙ ПАШПЕТ (100/40/30 ГР.)</b>	
Из утиной печени по фирменному рецепту "Ти-бон"	480 руб.
<b>РОСТБИФ (150 ГР.)</b>	
с соусом из тунца и печеными томатами	720 руб.
<b>ХАМОН "ИБЕРИКО" (50/70 ГР.)</b>	
Самый популярный в мире хамон из черной иберийской свиньи, откормленной на 100% желудевой диете	890 руб.
<b>ГИГАНТСКИЕ МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ</b>	
	320 руб.
<b>ПАШПЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ С КРУТОНАМИ</b>	
	480 руб.
<b>ОВОЩНАЯ АНТИПАСТА: (НА 2 ПЕРСОНЫ) ПЕЧЕНЬ ПЕРЕЦ И ТОМАТЫ, МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ</b>	
	560 руб.
<b>ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С ВАСАБИ И КУНЖУТОМ</b>	
	680 руб.
<b>РОСТБИФ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА И ПЕЧЕНЫМИ ТОМАТАМ</b>	
	720 руб.
<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА (150/40/50 ГР.)</b>	

Cheeses Plate	820 руб.
<b>ЧЕСНОЧНАЯ БРУСКЕТА (150)</b>	
Чесночная брускетта (со сладким перцем и базиликом)	320 руб.
<b>СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ (300/100 ГР. )</b>	
Порция на 2 персоны. Собственного пряного посола. С тостами из бородинского хлеба.	480 руб.
<b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ (150/30 ГР. )</b>	
Из вырезки зернового откорма, приготовленный у Вашего стола	820 руб.
<b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ BLACK ANGUS, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ У ВАШЕГО СТОЛА</b>	
	820 руб.
<b>БУРРАТА С ПЕЧЕНЫМИ ТОМАТАМИ</b>	
	880 руб.
<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА (НА 2 ПЕРСОНЫ)</b>	
	820 руб.
<b>МЯСНАЯ ТАРЕЛКА (НА 2 ПЕРСОНЫ)</b>	
	920 руб.
<b>БРУСКЕТТА С СЕЛЬДЬЮ, КАРТОФЕЛЕМ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ</b>	
	255 руб.
<b>СЕЛЬДЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА С БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ</b>	
	480 руб.

### большой выбор гарниров

<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ (150 ГР.)</b>	
Sauted Potatoes with wild mushrooms and onions	340 руб.
<b>СВЕЖИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ (150 ГР.)</b>	
Home Made French Fried	180 руб.
<b>КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ (150 ГР.)</b>	
Grill corn on the cub	340 руб.
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	
	200 руб.
<b>САЛАТ КОУЛ-СЛОУ</b>	
	200 руб.
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b>	

	340 руб.
<b>КУКУРУЗА-ГРИЛЬ</b>	
	340 руб.
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ (150 ГР.)</b>	
Assorted vegetables grilled	340 руб.
<b>КОУЛ-СЛОУ (150 ГР.)</b>	
Нежный салат из молодой белокочанной капусты	200 руб.
<b>СПАРЖА-ГРИЛЬ (100 Г.)</b>	
Grilled asparagus	590 руб.
<b>ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b>	
	340 руб.
<b>САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ СО СЛАДКИМ КРАСНЫМ ЛУКОМ</b>	
	550 руб.
<b>СПАРЖА-ГРИЛЬ</b>	
	590 руб.

## ОЗНАКОМЬТЕСЬ С МЕНЮ

<b>САЛАТ МЯСНИКА (200ГР)</b>	
Куриное филе на гриле с говядиной, шампиньонами и салатом Айсберг	520 руб.
<b>ГАРДЕН САЛАТ (250 ГР.)</b>	
Очищенные огурцы, бакинские помидоры, редис, сладкий перец и зелень	420 руб.
<b>САЛАТ С ТУНЦОМ (180 ГР.)</b>	
Тунец маринованный с имбирем, с зеленым салатом и овощным тартаром	640 руб.
<b>БУРАТТА (230ГР)</b>	
С печеными томатами и базиликом	820 руб.
<b>САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА (200ГР)</b>	
с муссом из баклажан	860 руб.
<b>ОВОЩНОЙ САЛАТ СО СМЕТАНОЙ</b>	
	420 руб.
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ И ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА НА ГРИЛЕ</b>	

	520 руб.
<b>САЛАТ С ТЕПЛОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ ПОД СОУСОМ ЛИОНЕЗ</b>	
	580 руб.
<b>ОЛИВЬЕ С ЯЗЫЧКАМИ ЯГНЕНКА, ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ИКРОЙ ПАЛТУСА</b>	
	660 руб.
<b>ГОРЯЧИЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ (250 ГР.)</b>	
Осьминоги, кальмары, креветки на гриле с картофелем и зеленым салатом	880 руб.
<b>ТОМАТО БАЗИЛИК (240 ГР.)</b>	
Сладкие, очищенные помидоры с красным луком, базиликом и оливковым маслом	550 руб.
<b>ТЯ-БОН САЛАТ (275/15 ГР.)</b>	
Курица, обжаренная с тимьяном, с листьями зеленого салата, помидорами, сладким перцем, грецкими орехами и шампиньонами. Под соусом "Лионез"	580 руб.
<b>САЛАТ С АВОКАДО, ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ (235)</b>	
Sald with avocado, shrimps and tomatoes	720 руб.
<b>САЛАТ ИЗ ТУНЦА С ОВОЩНЫМ ТАРТАРОМ</b>	
	740 руб.
<b>САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И ТОМАТАМИ</b>	
	740 руб.
<b>САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ И МУССОМ ИЗ БАКЛАЖАН</b>	
	860 руб.
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	
	880 руб.
<b>ОЗНАКОМЬТЕСЬ С МЕНЮ</b>	
<b>БОСТОНСКИЙ СУП (300 ГР.)</b>	
Seafood Soup	580 руб.
<b>КУРИНАЯ ЛАПША (250/15)(250 ГР.)</b>	
Куриная лапша с фрикадельками и яйцом пашот	490 руб.
<b>СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ (250/30 ГР.)</b>	
Сep Soup	490 руб.
<b>СУП С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ</b>	
	390 руб.
<b>АРОМАТНЫЙ СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ</b>	
	390 руб.

**БОРЩ ИЗ УТКИ (250/30 ГР.)**

Duckling Borsh

490 руб.

**КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ОВОЩЕЙ (280 ГР.)**

с трюфельной пастой

490 руб.

**НАШ ФИРМЕННЫЙ БОРЩ С УТКОЙ**

390 руб.

**КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ КОРЕНЬЕВ С ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ**

390 руб.

**БОСТОНСКИЙ СУП С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ**

580 руб.

**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С МЕНЮ****ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (200/30/5 ГР.)**

По фирменному рецепту ресторана "Ти-Бон", только из мраморной говядины.

540 руб.

**КРЫЛЬШКИ ВВQ (250/60/50 ГР.)**

Подаются без кости, с овощами и соусом "Блю-Чиз"

580 руб.

**КУРИНАЯ КОТЛЕТА (160/150/30 ГР.)**

По фирменному рецепту ресторана "Ти-Бон", с грибным соусом и картофельным пюре.

580 руб.

**ГАМБУРГЕР "МАНХЭТТЕН" (1 ШП. /200/100/130/30/30 ВЕС МЯСА В СЫРОМ ВИДЕ)**

Из мраморной говядины Black Angus Дополнительно: жареный бекон (20гр.) 90 руб., яичница (одно яйцо) - 90 руб., сыр чедер (30 гр.) - 90 руб.

720 руб.

**ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА (290/30/30)**

Фермерский цыпленок, маринованный с ароматными травами, чесноком и свежемолотым перцем

720 руб.

**ПЕЛЬМЕНИ НАШЕЙ ЛЕПКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ BLACK ANGUS, БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ СВИНИНЫ**

540 руб.

**КУРИНЫЕ КРЫЛЬШКИ ПОД СОУСОМ ВВQ ИЛИ ЧИЛИ-СОУСОМ**

580 руб.

**КУРИНАЯ КОТЛЕТА С ГРИБНЫМ СОУСОМ**

580 руб.

**СТРИПЛОЙН ПО-БУРГУНДСКИ (170/140/36ГР)**

Запеченная мраморная говядина с овощами под ароматным соусом

1100 руб.

**БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ (200/150/30/10 ГР.)**

Обжаренный с белыми грибами и луком, под ароматным сливочным соусом с картофельным пюре

780 руб.

**СТЕЙК-СЕНДВИЧ XXL (330 ГР. )**

С запеченным ростбифом , овощами и мусом из баклажан

640 руб.

**ЯЗЫЧКИ ЯГНЯТ (100/175/5 ГР.)**

С тушеными овощами на чугунной сковороде

760 руб.

**СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ XXL ВВQ (400/10ГР)**

pork ribs XXL ВВQ

890 руб.

**КУКУРУЗНЫЙ ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ**

720 руб.

**БЕФСТРОГАНОВ ПО-БУРГУНДСКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ BLACK ANGUS**

780 руб.

**ЯЗЫЧКИ ЯГНЯТ, ТУШЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ**

860 руб.

**СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ XXL ПОД СОУСОМ ВВQ ИЛИ ЧИЛИ-СОУСОМ**

680 руб.

[ОЗНАКОМЬТЕСЬ С МЕНЮ](#)**КОТЛЕТА ИЗ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ (150/30/30ГР)**

с ароматным соусом из аджики

560 руб.

**КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ (160/25/90/20 ГР.)**

С соусом чили и листьями салата

820 руб.

**ФИЛЕ ТРЕСКИ (150/120 ГР.)**

Запеченной в собственном соку, подается с овощным жульеном

790 руб.

**СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА (200/150/30/15 ГР.)**

С соусом Беарнес и поре из сельдерея

960 руб.

**КОТЛЕТЫ ИЗ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ С ПИКАНТНОЙ АДЖИКОЙ**

590 руб.

**ФИЛЕ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ С ОВОЩНЫМ ЖУЛЬЕНОМ**

790 руб.

**КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ КРЕВЕТКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ**

860 руб.

**АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ (300/180/60Г)**

Осьминог, креветки и кальмары на гриле, с овощами гриль

1880 руб.

**ОСЬМИНОГ ГРИЛЬ (130/150/50 ГР. )**

С картофелем и томатами	1120 руб.
<b>КАЛЬМАР ФАРШИРОВАННЫЙ (180/30 ГР.)</b>	
Фаршированный креветками и картофелем с трюфельным соусом	760 руб.
<b>КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ С СОУСОМ ЧИЛИ</b>	
	890 руб.
<b>СТЕЙК ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО ПАЛТУСА</b>	
	960 руб.
<b>ОСЬМИНОГ-ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ И ТОМАТАМИ</b>	
	1640 руб.
<b>МОРЕПРОДУКТЫ-ГРИЛЬ: КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ, ОСЬМИНОГ С ОВОЩАМИ</b>	
	2420 руб.

## ОЗНАКОМЬТЕСЬ С МЕНЮ

<b>БРУСКЕТТА С ПОМИДОРАМИ (110 ГР.)</b>	
С базиликом и ароматом чеснока.	320 руб.
<b>ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА (360 ГР.)</b>	
4 cheese pizza	540 руб.
<b>ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ (350 ГР.)</b>	
Pizza with porcini mushrooms	480 руб.
<b>ПИЦЦА С СЫРОМ БУРАТА И ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ (400 ГР.)</b>	
Pizza	400 руб.
<b>ПИЦЦА "МАРГАРИТА" (300 ГР.)</b>	
Свежие томаты, базилик, орегано, сыр моцарелла.	350 руб.
<b>ФОКАЧЧА С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ И МОРСКОЙ СОЛЬЮ</b>	
	220 руб.
<b>С СЫРОМ</b>	
	220 руб.
<b>ПИЦЦА ДЕРЕВЕНСКАЯ С ЯЙЦОМ (450 ГР.)</b>	
Pizza	640 руб.
<b>ПИЦЦА С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ (450 ГР.)</b>	
Pizza	720 руб.
<b>ФОКАЧЧА (ОТ 130)</b>	
с травами и морской солью (130 гр.) - 220 руб., из муки грубого помола без яиц и дрожжей (200 гр.) - 220 руб, с	220 руб.

сыром (300 гр.) - 320 руб., ассорти (200 гр.) - 320 руб.

**ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ (400 ГР.)**

Pizza with seafood

720 руб.

**С ВЯЛЕНЬИМИ ТОМАТАМИ**

320 руб.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С МЕНЮ

**КРЕМ БРЮЛЕ «ПО-КАТАЛОНСКИ» (90/10 ГР.)**

Creme Brulee Catalana

380 руб.

**НАПОЛЕОН (120/60 ГР.)**

Napoleon pie

380 руб.

**ЭКЛЕРЫ ОТ ШЕФА (100 ГР.)**

Cream-filled éclairs

380 руб.

**ТВОРОЖНИК ДОМАШНИЙ С АРОМАТОМ ЦИТРУСОВЫХ (140/30/20 ГР.)**

Из деревенского творога

380 руб.

**ТВОРОЖНИК ДОМАШНИЙ С ЦИТРУСОВЫМИ**

380 руб.

**КРЕМ-БРЮЛЕ С ВАНИЛЬЮ**

380 руб.

**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАНТ (100/50 ГР.)**

Chocolate fondant

420 руб.

**ПИЧЬЕ МОЛОКО (90/20 ГР.)**

Souffle

380 руб.

**ДОМАШНИЙ МЕДОВИК (160/65 ГР.)**

С деревенским мёдом

380 руб.

**СОРБЕТЫ (1 ШАРИК)**

Sorbets

120 руб.

**МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ**

120 руб.

**СОРБЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ**

Sorbets

120 руб.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С МЕНЮ

СО СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ	355 руб.
С БАКЛАЖАННЫМ МУССОМ И МАРИНОВАННЫМ ТУНЦОМ	455 руб.
С РОСТБИФОМ И СОУСОМ ИЗ ТУНЦА	455 руб.
С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ BLACK ANGUS	540 руб.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С МЕНЮ

«ПИ-БОН WINE» БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ BLACK ANGUS С СОУСОМ BBQ	380 руб.
«ПРЕМЬЕР» БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ BLACK ANGUS С ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ, КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И СОУСОМ РАНЧ	580 руб.
«ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ» БУРГЕР С КРАБОМ И ИМБИРНЫМ СОУСОМ С ПЕРЕЦЕМ ЧИЛИ	780 руб.

Рекомендуемая прожарка: medium rare - **m/r** medium - **m** medium well - **m/w**

<b>M</b> ПИКАНЬЯ СТЕЙК	
250 гр	1120 руб.
<b>M</b> ФЛЭТ АЙРОН СТЕЙК	
250 гр	1190 руб.
<b>M/R</b> ФИЛЕ-МИНЬОН СТЕЙК	
200 гр	1940 руб.
<b>M/R</b> НЬЮ-ЙОРК СТЕЙК	
200/300 гр	1520/2190 руб.
<b>M/R</b> ШАТОБРИАН СТЕЙК	
300 гр	2450 руб.

**ММ/У РИБАЙ СТЕЙК**

250/350 гр

*1690/2590 руб.*

**М/Р ПИ-БОН СТЕЙК**

100 гр

*550 руб.*

**ММ/У ТОМАГАВК СТЕЙК**

100 гр

*650 руб.*

**М/М/Р КОРЕЙКА НОВОЗЕЛАНДСКОГО ЯГНЕНКА**

100 гр

*550 руб.*

# Шампанское (Champagne)

## Белое (White)

«R» DE RUINART BRUT. «P» ДЕ РЮИНАР БРЮТ.

0,75 L 7 800 руб.

RUINART BLANC DE BLANCS РЮИНАР БЛАН ДЕ БЛАН

0,75 L 11 800 руб.

TAITTINGER BLANC DE BLANCS ТЭТЕНЖЭ БЛАН ДЕ БЛАН

2001г. 0,75 L 16 500 руб.

«DOM RUINART» «ДОМ РЮИНАР»

2002г. 0,75 L 25 000 руб.

CRYSTAL LOUIS ROEDERER КРИСТАЛЛИ ЛУИ РОДЕРЕР

2005г. 0,75 L 26 700 руб.

## Розовое (Rose)

RUINART ROSE. РЮИНАР РОЗЕ.

0,75 L 11 800 руб.

«DOM RUINART» ROSE. «ДОМ РЮИНАР» РОЗЕ.

1996г. 0,75 L 39 000 руб.

## Игристое вино (Sparkling wine)(Rose)

PROSECCO. ПРОСЕККО

0,75 L 2 200 руб.

CAVA FREIXENET CARTA NEVADA. SEMI SECO КАВА ФРЕШЕНЕТ КАРТА НЕВАДА. ПОЛУСУХОЕ.

0,75 L 2 400 руб.

CAVA FREIXENET CORDON ROSADO. КАВА ФРЕШЕНЕТ КОРДОН РОСАДО.

0,75 L 2 550 руб.

FRESITA. ФРЕЗИТА.

0,75 L 2 200 руб.

## Половина бутылки (Half Bottle)

«R» DE RUINART BRUT. «P» ДЕ РЮИНАР БРЮТ.

0,375 L	5 400 руб.
<b>RUINART BLANC DE BLANCS. РЮИНАР БЛАН ДЕ БЛАН.</b>	
0,375 L	6 500 руб.
<b>TAITTINGER ROSE. ТЭТЕНЖЭ РОЗЕ.</b>	
0,375 L	5 600 руб.
<b>RUINART ROSE. РЮИНАР РОЗЕ.(150/30 ГР. )</b>	
0,375 L	6 500 руб.

## Белое (White)

<b>CHABLIS LA PIERRELEE. CHABLISIENNE. ШАБЛИ ЛА ПЬЕРРЕЛЕ. ШАБЛИЗЬЕН.</b>	
2008г. 0,375 L	2 000 руб.
<b>SANCERRE LA POUSSIE. САНСЕР. ЛА ПУССИ.</b>	
2010г. 0,375 L	2 400 руб.
<b>NIVOLE MOSCATO D ASTI. MICHELE CHIARLO. WHITE. НИВОЛЕ МОСКАТО Д АСТИ. МИКЛЕ КЪЯРЛО. БЕЛОЕ</b>	
2009г. 0,375 L	2 000 руб.
<b>GEWURZTRAMINER «VENDANGE TARDIVE». HUGEL. SWEET. ГЕВЮРЦТРАМИНЕР «ПОЗДНИЙ СБОР». ХЮГЕЛЬ. СЛАДКОЕ</b>	
2001г. 0,375 L	4 750 руб.

## Красное (Red)

<b>CHATEAU RAMAFORT CRU BOURGEOIS. МЕДОС. ШАТО РАМАФОР КРЮ БУРЖУА. МЕДОК.</b>	
2006г. 0,375 L	2 300 руб.
<b>CHIANTI CLASSICO. SAN FABIANO CALCINAIA. КЪЯНТИ КЛАССИКО. САН ФАБИАНО КАЛЧИНАЙЯ.</b>	
2009г. 0,375 L	2 000 руб.
<b>BAROLO. MICHELE CHIARLO. БАРОЛО. МИКЛЕ КЪЯРЛО.</b>	
2008г. 0,375 L	4 750 руб.
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO. TOMMASI. АМАРОНЕ ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО. ТОМАЗИ.</b>	
2009г. 0,375 L	5 000 руб.
<b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA. TOMMASI РЕЧОТО ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА. ТОММАЗИ. СЛАДКОЕ</b>	
2009г. 0,375 L	4 350 руб.

## Белое вино (White wine) Франция (France) Эльзас (Alsace)

<b>RIESLING “TRADITION”. HUGEL. РИСЛИНГ “ТРАДИСЬЁН”. ХЮГЕЛЬ.</b>	
2008г. 0,75 L	4 400 руб.

**GEWURZTRAMINER. HUGEL. ГЕВЮРЦТРАМИНЕР. ХЮГЕЛЬ.**

2009г. 0,75 L

4 650 руб.

## Бургундия (Bourgogne)

**REPT CHABLIS. REGNAR. ППИ ШАБЛИ. РЕНЯР.**

2011г. 0,75 L

3 500 руб.

**POUILLY-FUISSE. LOUIS JADOT. ПЮИЙ-ФЮИССЕ. ЛУИ ЖАДО.**

2010г. 0,75 L

4 600 руб.

**CHABLIS 1-ER CRU. ALBERT PIC. ШАБЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ. АЛЬБЕРТ ПИК.**

2002г. 0,75 L

7 700 руб.

**CHABLIS GRAND CRU LES CLOS. REGNARD. ШАБЛИ ГРАН КРЮ ЛЕ КЛО. РЕНЯР.**

2008г. 0,75 L

8 900 руб.

**CHASSAGNE-MONTRACHET. LOUIS JADOT. ШАССАНЬ-МОНРАШЕ. ЛУИ ЖАДО.**

2010г. 0,75 L

8600 руб.

## Долина Луары (Val de Loire)

**SANCERRE "COMTE LAFON". DE LADoucETTE. САНСЕР "КОМТ ЛАФОН". ДЕ ЛАДУСЕТ**

2011г. 0,75 L

5 000 руб.

**SANCERRE "COMTE LAFON" GRANDE CUVEE. DE LADoucETTE. САНСЕР "КОМТ ЛАФОН" ГРАНД КЮВЕ. ДЕ ЛАДУСЕТ**

2010г. 0,75 L

6 400 руб.

**POUILLY-FUME "BARON DE L". DE LADoucETTE. ПУЙИ-ФЮМЕ "БАРОН ДЕ ЭЛЬ". ДЕ ЛАДУСЕТ.**

2008г. 0,75 L

10 300 руб.

## Италия (Italy) Пьемонт (Piemonte)

**GAVI LE MARNE. MICHELE CHIARLO. ГАВИ ЛЕ МАРНЕ. МИКЕЛЕ КЪЯРЛО.**

2012г. 0,75 L

3 200 руб.

**GAVI DEL COMUNE DI GAVI. BRUNO BROGLIA. ГАВИ ДЕЛЬ КОМУНЕ ДИ ГАВИ. БРУНО БРОЛЪЯ.**

2011г. 0,75 L

4 100 руб.

## Фриули-Венеция-Джулия (Friuli-Venezia-Gulia)

**SAUVIGNON COLLIO RONCO DEL CERO. VENICA & VENICA. СОВИНЬОН КОЛЛИО РОНКО ДЕЛЬ ЧЕРО. ВЕНИКА ВЕНИКА.**

2011г. 0,75 L

5 000 руб.

**PINOT GRIGIO. LIVIO FELLUGA. ПИНО ГРИДЖИО. ЛИВИО ФЕЛЛУГА.**

2009г. 0,75 L

4 900 руб.

## Умбрия (Umbria)

**CERVARO CASTELLO DELLA SALLA. ANPINORI. ЧЕРВАРО КАСТЕЛЛО ДЕЛЛА САЛЛА. АНПНОРИ.**

2010г. 0,75 L

8 900 руб.

## Трентино Альто Адидже (Trentino Alto Adige)

**PINOT GRIGIO. ELENA WALCH. ПИНО ГРИДЖИО. ЕЛЕНА ВАЛЬХ.**

2012г. 0,75 L

2 800 руб.

**BEYOND THE CLOUDS. ELENA WALCH. БЕЙОНД ЗЕ КЛАУДС. ЕЛЕНА ВАЛЬХ.**

2010г. 0,75 L

9 000 руб.

## Сардиния (Sardegna)

**OPALE DOPO. CANTINA MESA. ОПАЛЕ ДОПО. КАНТИНА МЕЗА.**

2008г. 0,75 L

5 100 руб.

## Сицилия (Sicilia)

**JALE. CASUMANO. ДЖАЛЕ. КАЗУМАНО.**

2011г. 0,75 L

4 400 руб.

## Марке (Marche)

**VERDICCHIO DI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE. BUCCI. ВЕРДИККИО ДИ КАСТЕЛЛИ ДИ ЙЕЗИ КЛАССИКО СУПЕРИОРЕ. БУЧЧИ.**

2008г. 0,75 L

3 900 руб.

## Испания (Spain)

**LAGAR DE CERVERA ALBARINO. LA RIOJA ALTA. ЛАГАР ДЕ СЕРВЕРА АЛЬБАРИНЬО. ЛА РИОХА АЛЬТО.**

2011г. 0,75 L

3 600 руб.

**ПИЦЦА "МАРГАРИТА" (300 ГР.)**

Свежие томаты, базилик, оригано, сыр моцарелла.

350 руб.

## Новая Зеландия (New Zealand)(Spain)

**MOUNT NELSON SAUVIGNON BLANC. CAMPO DI SASSO. МАУНТ НЕЛЬСОН СОВИНЬОН БЛАН. КАМПО ДИ САССО.**

2012г. 0,75 L

2 600 руб.

**ПИЦЦА С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ (450 ГР.)**

Pizza

720 руб.

**ФОКАЧЧА (ОТ 130)**

с травами и морской солью (130 гр.) - 220 руб., из муки грубого помола без яиц и дрожжей (200 гр.) - 220 руб., с сыром (300 гр.) - 320 руб., ассорти (200 гр.) - 320 руб.

220 руб.

**ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ (400 ГР.)**

Pizza with seafood

720 руб.

**КРЕМ БРЮЛЕ «ПО-КАТАЛОНСКИ» (90/10 ГР.)**

Creme Brulee Catalana

380 руб.

**НАПОЛЕОН (120/60 ГР.)**

Napoleon pie

380 руб.

**ЭКЛЕРЫ ОТ ШЕФА (100 ГР.)**

Cream-filled éclairs

380 руб.

**ТВОРОЖНИК ДОМАШНИЙ С АРОМАТОМ ЦИТРУСОВЫХ (140/30/20 ГР.)**

Из деревенского творога

380 руб.

**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАНТ (100/50 ГР.)**

Chocolate fondant

420 руб.

**ПИЧЬЕ МОЛОКО (90/20 ГР.)**

Souffle

380 руб.

**ДОМАШНИЙ МЕДОВИК (160/65 ГР.)**

С деревенским мёдом

380 руб.

**СОРБЕТЫ (1 ШАРИК)**

Sorbets

120 руб.