

Антипасто



- Капрезе 370 670 руб.

С моцареллой из буйволиного молока, помидорами и соусом песто

- Тар-тар из тунца с авокадо и помидорами конкассе в лаймовом дрессинге 180 750 руб.



- Тар-тар из запеченных баклажан 160/60/20 450 руб.

С чесночным маслом и травами, подаем с брускеттами из чиабатты и сыром пармезан

- Карпаччо из лосося 190 640 руб.

С малиново-имбирным мармеладом

- Карпаччо из говядины 160 790 руб.

С сыром пармезан и попенадом из маслин

- Тар-тар из мраморной говядины 110/40/15/5 960 руб.

С перепелиным яйцом и двумя видами горчицы

- Мясное итальянское ассорти 330 1100 руб.

«Презентпо», «Парма», салями «Милано», «Саброзо», Вепчина копченая

- Сало по-итальянски 80/120 490 руб.

Нежное сало с горчицей на черном подпеченном с чесноком хлебе.

Ассорти сыров

- Бри 50 200 руб.

- Пармезан 50 190 руб.

- Горгонзола 50 200 руб.

- Ассорти орехов с медом 145 390 руб.

Дополнительно к сырам

Салаты

- Теплый салат с куриной печенью 270 540 руб.

С мармеладом из винограда, запеченным яблоком и кедровыми орехами

- Салат «Нисуаз» 200 480 руб.

С пунцом, гигантскими маслинами, запеченным сладким перцем, красным

- Салат из трех видов помидор 195 390 руб.

С рукколой, сладким белым луком, с песто из петрушки и зеленью пархуна

- Салат с артишоками и тигровыми креветками 560 руб.

в ореховом соусе 200

- Салат из осьминога 210 670 руб.

Теплый салат с деревенским картофелем, зелеными бобами и орегано

- Салат из обожженных морских гребешков 250 760 руб.

С кускусом, спаржей и овощами (вяленые помидоры, помидоры, цуккини)



- Салат из теплого тунца 185 820 руб.

С тонко нарезанной дыней и миксом, в лаймовом дрессинге

- Салат с обжаренной говядиной 210 640 руб.

С микс салатом, голубым сыром, авокадо, сладким перцем, пармской ветчиной,

помидорами конкассе и луком порей в красном масле.



- Салат с копченой уткой 130 620 руб.

Микс салат с манго и лесными ягодами в соусе маракуйя

- Теплый салат с языком 240 590 руб.

С картофелем, белыми грибами и зеленой фасолью

- Салат Романский 240/100 490/540/620 руб.

Листья Романо с фирменной заправкой с курицей, лососем или креветками на

Ваш выбор



Горячие закуски



- Теплый ростбиф на подушке из шпината

и лука порей 100/70/5/30

580 руб.

С соусом на Ваш выбор: клюквенный или медово-горчичный

- Мидии запеченные со сливочным соусом,

сыром и песто из базилика 250/70/30

760 руб.

С брускеттами из чиабатты и долькой лимона.



- Жареные телячьи мозги в слоеной корзинке с белыми

грибами и картофельным пюре 330

720 руб.

С овощами (цуккини, морковь, редис, лук порей) и грибным соусом



Хлеб

- Фокачча с розмарином 160

150 руб.

- Фокачча с чесноком 160

150 руб.

- Фокачча с пармезаном 160

170 руб.

- Фокачча с оливками и вяленными томатами 160

170 руб.

- Фокачча с маслинами и вяленными томатами 160

170 руб.

- Булочка белая 30



30 руб.

- Булочка ржаная 30

30 руб.




Супы

- Суп-крем из мускатной тыквы 270/2 450 руб.
С сырными гриссини и голубикой
-  • Суп-крем из шпината с жареным осьминогом и гренками 300 560 руб.
С жареным в чесночном масле осьминогом и гренками
- Бульон из цесарки 370 480 руб.
С яичной лапшой и мясом перепелки
- Итальянский свадебный суп 320 420 руб.
С фрикадельками из цыпленка, итальянской пастой "рисо" и шпинатом
- Суп-пюре из лесных грибов с трюфельным маслом и пшеничными гренками 270/20 450 руб.
-  • Зуппа ди пеше 380/30 860 руб.
Томатный суп с морепродуктами и хрустящей чесночной брускеттой
- Минестроне 400 420 руб.
Классический наваристый овощной суп с пармезаном



Пицца

- Маргарита 390 460 руб.
С томатным соусом, сыром моцарелла и помидорами черри
-  • С копченными пастроми нерки 410 720 руб.
творожным сыром и рукколой
- Деревенская с перепелиным яйцом 400 620 руб.
Со сливочным соусом, беконом и луком порей
- Дьябло с салями 380 590 руб.
С томатным соусом, пикантной колбасой и острым перцем чили



- С белыми грибами и трюфельным маслом 380 720 руб.

Со сливочным соусом

- Четыре сыра 380 620 руб.

Со сливочным соусом и ассорти итальянских сыров



- С грушей и сыром горгонзола 420 620 руб.

Со сливочным соусом

- Прошутто фунги 410 490 руб.

С томатным соусом, итальянской ветчиной и шампиньонами

- Кальцоне 270/80 420 руб.

С томатным соусом, ветчиной и шампиньонами



Паста

- Пенне с помидорами, цуккини

и баклажанами 370 520 руб.

В томатном соусе с артишоками



- Паста с цесаркой 330 540 руб.

С яйцом пашот, трюфельным маслом, белыми грибами и кедровыми

- Спагетти Нери с морепродуктами 350 960 руб.

Кальмары, пиягровые креветки, мясо мидии, осьминог, лосось в сливочном соусе

- Фарфалле с телятиной 340 520 руб.

В сливочном соусе, с луком порей, фенхелем и зеленью паршуна



- Феттуччине с куриной печенью, белым вином и сливками 315 490 руб.
- Спагетти Карбонара 300 520 руб.
С беконом и яйцом цесарки
- Зеленые феттуччине с уткой и белыми грибами 330 480 руб.
- Домашние равиоли с белыми грибами и пармезаном 175/20 520 руб.
- Классическая мясная лазанья с телятиной и сыром 350/50/20 760 руб.
- Спагетти "Болоньезе" 345 520 руб.



Ризотто

- Ризотто с белыми грибами 380 620 руб.
- Ризотто с морепродуктами 320 820 руб.
Рис "Венере", Тигровые креветки, мидии, кальмар, мини осминоги



Рыбные блюда



- Сибас с ароматом тархуна 350/150 1290 руб.
С белым соусом, на подушке из овощей
- Запеченная дорада 320/20 990 руб.
Фаршированная помидорами, красным луком, кинзой и фенхелем, с ароматом имбиря и лимонграссом

- **Филе чилийского сибаса 120/150/40** 1350 руб.
Обжаренное с ароматом лемонграсса, с зеленым пюре из картофеля с соком петрушки, с помидорами конфи и гриссини с морской солью



Мясные блюда



- **"Рибай ди манзо" 250/100** 2200 руб.
Сочное мраморное мясо на углях со сладкими помидорами, чесночным маслом и пряной рукколой

- **Утиная ножка конфи 200/100/25** 1100 руб.
С запеченной грушей, апельсиновым соусом и свежими ягодами

- **Вырезка ягненка в мясном соке с перлотто и вешенками 120/180** 1100 руб.



- **Ножка ягненка, томленая с паровыми овощами и зеленым пюре 250/120/90** 1390 руб.

- **Каре ягненка с салатом из свежих овощей 180/120** 1300 руб.

- **Щницель из телятины 330** 690 руб.
Сочное и хрустящее мясо пеленка в сухарях с каперсами



- **Стейк из мраморной вырезки 220/70/50** 1660 руб.
С миксом грибов, фасолью и цуккини



- **Цыпленок на запеченной тыкве, с жареным картофелем 200/250** 990 руб.



Грильная карта (на углях)

- Чилийский сибас 150/50/35 1350 руб.
- Дорада 280/50/35 860 руб.
- Сибас 280/50/35 820 руб.
- Каре ягненка 150/100 1260 руб.
- Рибай из говядины зернового откорма 300/90/10 2100 руб.
- "Гранде ди пеше" 720 2860руб.

Большая деревянная доска с морепродуктами (осьминоги, мидии, гребешки, лосось, креветки, кальмары)



- Щупальца осьминога на углях с чесночным маслом 120/60/40 960руб.
 - Филе дикого лосося на углях с лимонным дрессингом 160/50/30 860 руб.
 - Свиная корейка на кости 180/90/10 720 руб.
- Жареная на углях с соусом из огородных трав, с медово-горчичным соусом и Песто из вяленых помидор.
- Цыпленок жареный на углях 280/90/10 860 руб.

С соусом из огородных трав, с медово-горчичным соусом и Песто из вяленых помидор.



Гарниры

- Перец запеченный 150 320 руб.
- Рис с овощами 150 420руб.
- Картофельное пюре с соком петрушки 150 160руб.
- Картофель запеченный 150 180 руб.
- Картофель молодой с грибами 150 360 руб.
- Овощи запеченные на углях 175 360 руб.

Баклажаны, цуккини, лук порей, помидоры, сладкий перец



Десерты

- Шоколадный фондан 90/50/15 420 руб.
С шариком ванильного мороженого
- Трюфель с карамелью 105/30 350 руб.
- Творожный с маракуйей 120/10 350 руб.
- Чизкейк 110/15 350 руб.
С попplinгом на Ваш выбор: ванильный, клубничный,
- Тирамису 180/5 320 руб.
- Карамельные каннелони
с сырным кремом 60/40/40 420 руб.
- Наполеон 140/30 340 руб.
С ванильным соусом
- Жареный сыр бри с грушей и грецкими орехами
в грильяже 130/100/25 520 руб.
- Мороженое 50 110 руб.

Ванильное, карамельное, клубничное, шоколадное, фисташковое

- **Сорбет 50** 160 руб.
Малина-клубника, лимон-лайм
- **Панна-котта 130/20** 220 руб.
С ягодным или имбирным соусом
- **Фрукты сезонные 100** 150 руб.
На выбор: Яблоко, Апельсин, Ананас, Слива, Виноград, Киви, Груша
- **Ягоды сезонные 50** 320 руб.
На выбор: Ежевика, Голубика, Клубника, Смородина красная, Малина

Специальное предложение от шеф-повара

АНТИПАСТО

- **Обновлённые брускетты на Ваш выбор:**
 - С тунцом, хумусом, вялеными томатами *160*
320 руб.
 - С хумусом, анчоусами и топенадом из маслин. *160*
160 руб.
 - С запечёнными на углях баклажанов и белыми грибами. *160* 160 руб.
 - С пастроми из копченой нерки и творожным сыром. *195* 320 руб.
 - С пармской ветчиной, запечённым сладким перцем и соусом Табаско. *160*
320 руб.
 - С томатами, запечённым сладким перцем и творожным сыром. *170*
320 руб.
 - С ростбифом, вялеными томатами, запечённым перцем и соусом Песто. *180*
320 руб.
 - С жареным в чесночном масле осьминогом с салатом микс. *180* 320 руб.
- **Фокачча с бурратой и томатами** *125/180/120* 850 руб.
Сливочный сыр из молока буйволицы на ароматной фокачче с томатами и базиликом.



- **Хумус из белой фасоли с пармезаном** 150/80 360 руб.
Подается с ароматной фокаччей
- **Хумус из нута с боттаргой** 360 руб.
(натертая вяленая икра кефали) 150/80
Подается с ароматной фокаччей

СУП

- **Домашний щавелевый суп с яйцом и телятиной.** 400 460 руб.
- **Уха из стерляди и дальневосточной нерки.** 300 460 руб.

ПАСТА, РАВИОЛИ, РИЗОТТО

- **Цветные равиоли с лососем и рикоттой** 560 руб.
в сливочном соусе. 250
- **Традиционные итальянские равиоли** 420 руб.
с тыквой и рикоттой. 220
- **Традиционная паста из Сардинии «formaggelle galluresi»** 460 руб.
с картофелем, мятой и пармезаном. 280
- **Паста с фисташковым песто и королевскими** 780 руб.
креветками. 280
- **Паста с боттаргой (натёртая вяленая икра кефали)** 650 руб.
и морепродуктами. 290
- **Ризотто с зелёной спаржей, фисташковым песто и** 580 руб.
трюфельным маслом. 280

ГОРЯЧЕЕ

- **Кальмар, фаршированный запеченным картофелем** 470 руб.
под соусом Б а н ь я К а у д а . 310
- **Кета запечённая с картофелем в сливочном соусе** 720 руб.

под сырной шапкой 560

- **Страчетти из телятины в деревенском хлебе** 370/120/150 860 руб.
с соусом демиглас и грибами
- **Каннеллони по - сицилийски с телятиной и** 890 руб.
соусом из белых грибов 330

Шампанское

Тэтенже Брют Резерва 12.5%	7600руб. (750мл)
Моет & Шандон Империял Розе 12%	10500 руб. (750 мл)
Вдова Клико Брют 12%	10700 руб. (750мл)
Дом Периньон 2003 12,5%	25900 руб. (750 мл)
КРУГ 1998 12%	32000 руб. (750мл)

Вино Игрисное

Спуманте Асти D.O.C.G. 9,5%	390 руб (150 мл) 1950 руб. (750 мл)
Спуманте Брют D.O.C. 11%	390 руб (150 мл) 1950 руб. (750 мл)
Просекко ДОК 11%	420 руб (150 мл) 2100 руб. (750мл)
Кава Кордон Негро Брют 11.5%	560 руб (150 мл) 2800руб. (750мл)

Вино по бокалам

Pinot Grigio

450 руб.(150 мл)

Пино Гриджио

Белое, Сухое 11.5%

Происхождение: Италия. Сорта винограда: 100% Пино Гриджио.

Гастрономическое сочетание: превосходный аперитив, отлично подходит грибным блюдам, рыбе и морепродуктам.

Sauvignon Blanc

450 руб.(150мл)

Совиньон Блан

Белое, Сухое 12.5%

Происхождение: Центральная долина Чили. Сорта винограда: 100% Совиньон Блан

Гастрономическое сочетание: С рыбными блюдами.

Chardonnay

560 руб.(150 мл)

Шардоне

Белое, Сухое 11.5%

Происхождение: Италия. Сорт винограда: 100% Шардоне.

Гастрономическое сочетание: аперитив, морепродукты, разнообразные блюда из рыбы, спаржа.

Chianti

470 руб. (150 мл)

Кьянти

Красное, Сухое 13%

Происхождение: регион Тоскана. Италия. Сорта винограда: 100% Санджовезе.

Гастрономическое сочетание: разнообразные блюда итальянской кухни - паста с соусами, пицца, жареная куриная грудка, сыр.

Shiraz

540 руб.(150мл)

Шираз

Красное, Сухое 12.5%

Происхождение: Австралия. Сорта винограда: 100% Шираз.

Гастрономическое сочетание: каре ягненка, карпаччо из говядины, блюда из курицы.

Cabernet Sauvignon

540 руб. (150 мл)

Каберне Совиньон

Красное, Полусухое 12.5%

Происхождение: Центральная долина Чили. Сорта винограда: 87.5% Каберне Совиньон. Мерло 12.5%

Гастрономическое сочетание: Прекрасно подойдет к мясным закускам, сырокопченым колбасам, а также мясу на гриле.

Bordeaux Rose

580 руб. (150 мл)

Бордо Розе

Розовое, Сухое

Происхождение: АОС Бордо. Франция

Сорта винограда: 50% Каберне Совиньон, 50% Мерло

Гастрономическое сочетание: прекрасный аперитив, послужит замечательным дополнением к летним салатам, барбекю из птицы.

Розовое Вино



Michele Satta Bolgheri Rosato

5700 руб. (750 мл)

Микеле Сатта Болгери Розато

Розовое, Сухое

Происхождение: ДОС Болгери, регион Тоскана Сорта винограда: 70% Санджовезе, 20% Каберне Совиньон, 10% другие сорта.

Гастрономическое сочетание: хорошо сочетается с легкими блюдами из морепродукта

Белые Вина Франция



Château Carbonnieux Blanc Grand Cru 16200 руб. (750 мл) **Шато Карбонье Блан Гран Крю Классе**

Белое, Сухое

Происхождение: АОС Пессак – Леоньян. Сорта винограда: 65% Совиньон Блан, 35% Семейон.

Гастрономическое сочетание: легкие салаты, моллюски.

Georges Duboeuf Pouilly-Fuisse 6100 руб. (750 мл) **Жорж Дюбеф Пуьи-Фюиссе**

Белое, Сухое

Происхождение: АОС Пуьи-Фюиссе. Сорта винограда: 100% шардоне.

Гастрономическое сочетание: копченая семга, опята, лягушачьи лапки.

Domaine Bitouzet-Prieur Mersault 11500 руб.(750 мл) **Домэн Битузэ-Прийо Мерсо**

Белое, Сухое

Происхождение: АОС Мерсо, Кот де Бон. Сорта винограда: 100% шардоне.

Гастрономическое сочетание: прекрасно сочетается с крольчатчиной, курятиной, нежной морской и речной рыбой под сливочным соусом, с молодыми и зрелыми сырами.

Chablis AOC La Pierrelee 4100 руб. (750 мл) **Шабли Ля Пьерелле**

Белое, Сухое 12.5%

Происхождение: Бургундия. Франция. Сорта винограда: 100% Шардоне

Гастрономическое сочетание: Гастрономическое сочетание: устрицы, морепродукты, нежная рыба.

Jean Dauvissat Chablis Grand Cru Les Preuses 18200 руб. (750 мл) **Жан Довисса Шабли Гран Крю Ле През**

Белое, Сухое

Происхождение: АОС шабли Гран Крю, коммуна Ле През. Сорта винограда: 100% шардоне.

Гастрономическое сочетание: рыбные блюда, морепродукты, птица, сыры.

Jean-Max Roger Sancerre Blanc Les Caillottes

5500 руб. (750 мл)

Жан-Макс Роже Сансер Блан Ле Кайотт

Белое, Сухое

Происхождение: АОС Сансер, Долина Луары. Сорта винограда: 100% Совиньон Блан.

Гастрономическое сочетание: прекрасный аперитив. Блюда из морепродуктов, слегка припущенная рыба, белое мясо.

Réne Muré Riesling Cote de Rouffach

5900 руб. (750 мл)

Рене Мюре Рислинг Кот де Руффах

Белое, Полусухое

Происхождение: АОС Эльзас. Сорта винограда: 100% Рислинг.

Гастрономическое сочетание: прекрасный аперитив, идеально подходит к рыбе и морепродуктам.

Domaine du Tariquet

3500 руб. (750 мл)

Домэн дю Тарике

Белое, Сухое

Происхождение: VdP, Кот де Гасконь. Сорта винограда: 70% Уни Блан, 30% Коломбар

Гастрономическое сочетание: идеально как аперитив, подходит к холодным закускам из морепродуктов и белого мяса.

Chardonnay Louis Galud

2500 руб. (750 мл)

Шардоне Луи Галю

Белое, Полусладкое

Происхождение: Лангедок- Руссийон Франция. Сорта винограда: 100% Шардоне

Гастрономическое сочетание: рыба, белое мясо, сыры

Италия



Villa Russiz Pinot Grigio Collio

7400 руб. (750 мл)

Вилла Руссиц Пино Гриджио Коллио

Белое, Сухое

Происхождение: DOC Коллио, регион Фриули. Сорта винограда: 100% Пино Гриджио.

Гастрономическое сочетание: салаты, закуски из рыбы и овощей, блюда из рыбы

Gavi DOCG IL Doge

2600 руб.(750мл)

Гави ДОКГ Иль Доже 2016

Белое, Полусухое 13%

Происхождение: Гави. Сорт винограда: 100% Кортезе.

Гастрономическое сочетание: послужит прекрасным аперитивом к рыбным блюдам в нежном соусе, овощным ризотто или пасте с морепродуктами.

Pinot Grigio Korte Gara

3600 руб. (750 мл)

Пино Гриджио КORTE Джара

Белое, Полусухое 12.5%

Происхождение: Венето. Сорта винограда: 100% Пино Гриджио.

Гастрономическое сочетание: салаты, закуски из рыбы и овощей, блюда из рыбы

Botter Chardonnay

2500 руб. (750 мл)

Боттер Шардоне

Белое, Сухое

Происхождение: Венето. Сорт винограда: 100% Шардоне

Гастрономическое сочетание: прекрасный аперитив, вино послужит достойным сопровождением легких салатов, первых блюд и блюд из рыбы

Испания



Verdeo Rueda

3200 руб. (750 мл)

Вердео Руэда

Белое, Сухое

Происхождение: Руэда. Сорта винограда: 100% Вердехо

Гастрономическое сочетание: аперитив, морепродукты, рыбные блюда, копченый лосось, паста, сыры.

Vina Esmeralda Catalunya DO

3200 руб. (750 мл)

Винья Эсмеральда Каталония ДО

Белое, Полусухое.

Происхождение: Испании. Регион Каталония ДО

Сорт винограда: 85% Москатель и 15% Гевюрцтраминер.

Гастрономическое сочетание: С рыбными блюдами и сырами.

Чили



Baron Philippe de Rothschild Reserve Sauvignon Blanc

3900 руб. (750 мл)

Барон Филипп де Ротшильд Резерва Совиньон Блан

Белое, Сухое

Происхождение: Долина Касабланка. Сорта винограда: 100% Совиньон Блан.

Гастрономическое сочетание: превосходный аперитив, морепродукты, разнообразные блюда из рыбы, мягкие сыры.



Escudo Rojo Chardonnay

4000 руб. (750 мл)

Эскудо Рохо Шардоне

Белое, Сухое

Происхождение: Долина Касабланка. Сорта винограда: 100% Шардоне.

Гастрономическое сочетание: прекрасный аперитив, рыба, морепродукты, эскалоп из курицы под сливочным соусом, копченый лосось.

Escudo Rojo Sauvignon Blanc

4000 руб. (750 мл)

Эскудо Рохо Совиньон Блан

Белое, Сухое

Происхождение: Долина Касабланка. Сорта винограда: 100% Совиньон Блан.

Гастрономическое сочетание: великолепный аперитив, прекрасно сочетается с блюдами из рыбы, с карпаччо.

Новая Зеландия



Waipara Hills Sauvignon Blanc

3700 руб. (750 мл)

Випера Хилл Совиньон Блан

Белое, Сухое

Происхождение: Мальборо. Сорта винограда: 100% Совиньон Блан

Гастрономическое сочетание: прекрасный аперитив, хорошо оттенит вкус кусочков дыни, обернутых прошутто.

Австралия



Yalumba Viognier

6500 руб. (750 мл)

Ялумба Вионье

Белое, Сухое

Происхождение: Долина Иден, штат Южная Австралия. Сорта винограда: 100% Вионье.

Гастрономическое сочетание: благодаря своему яркому и выраженному вкусу Ялумба Вионье - одно из немногих вин, подходящих к пряной утке, ягненку.

Красные Вина по бутылкам

Франция



Domaine Bitouzet - Prieur Volnay

10600 руб. (750 мл)

Домэн Битузэ-Прийо Вольнэ

Красное, Сухое

Происхождение: АОС Вольнэ. Сорта винограда: 100% Пино Нуар.

Гастрономическое сочетание: блюда из красного мяса, сыры.

Georges Lignier Gevrey-Chambertin

14100 руб. (750 мл)

Жорж Линье Жеврэ-Шамбертэн

Красное, Сухое

Происхождение: АОС жеврэ-шамбертэн. Сорта винограда: 100% Пино Нуар.

Гастрономическое сочетание: подходит ко многим мясным блюдам, таким как стейк с кровью, дичь в винном соусе, жаркое из телятины.

Georges Duboeuf Beaujolais-Villages Château de Vierres

3900 руб. (750 мл)

Жорж Дюбеф Божоле

Красное, Сухое

Происхождение: АОС Божоле-Вилляж. Сорта винограда: 100% Гамэ.

Гастрономическое сочетание: сложные салаты, птица, хорошо и само по себе.

E. Guigal Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2008

8100 руб. (750 мл)

Е. Гигаль Шатонеф-дю-Пап Вьей Винь 2008

Красное, Сухое

Происхождение: АОС Шатонеф-дю-Пап. Сорта винограда: 90% Гренаш, 10% Сира

Гастрономическое сочетание: красное мясо, мелкая дичь, сыры.

E. Guigal Côtes du Rhône Rouge e.

4600 руб. (750 мл)

Е. Гигаль Кот дю Рон Руж

Красное, Сухое

Происхождение: АОС Кот дю Рон. Франция. Сорта винограда: 50% Сира, 40% Гренаш, 10% Мурведр.

Гастрономическое сочетание: холодные мясные закуски, жареное мясо, мелкая птица, сыры.

Chateau Haut Milon

7200 руб. (750 мл)

Шато О-Милон

Красное, Сухое

Происхождение: Бордо, провинция Пойак. Сорта винограда: 50% Каберне Совиньон, 50% Мерло, 10%

Гастрономическое сочетание: блюда из мяса, дичи, сыры.

Италия



Albino Rocca Vigneto Bric Ronchi Barbaresco 15800 руб. (750 мл)

Альбино Рокка Виньето Брик Ронки Барбареско

Красное, Сухое

Происхождение: DOCG Барбареско, регион Пьемонт. Сорта винограда: 100% Неббиоло.

Гастрономическое сочетание: рекомендуется к красному мясу, паштетам, ветчине.

Gianfranco Alessandria Dolcetto d'Alba 4400 руб. (750 мл)

Джанфранко Алессандриа Дольчетто д'Альба

Красное, Сухое

Происхождение: DOC Дольчетто д'Альба. Сорта винограда: 100% Дольчетто.

Гастрономическое сочетание: прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, дичи и с выдержанными сырами.

Elio Altare Barolo 23500 руб. (750 мл)

Элио Алтаре Бароло

Красное, Сухое

Происхождение: DOCG Бароло, регион Пьемонт. Сорта винограда: 100% Неббиоло.

Гастрономическое сочетание: отлично сочетается с блюдами традиционной пьемонтской кухни из красного мяса, дичью и выдержанными сырами.

Tramin Merlot Alto-Adige 4600 руб. (750 мл)

Трамин Мерло Альто-Адидже

Красное, Сухое

Происхождение: DOC Альто-Адидже. Сорта винограда: 100% Мерло.

Гастрономическое сочетание: подходит к дичи, красному мясу и сырам.

Stefano Accordini Recioto della Valpolicella Classico Acinatico 12100 руб. (500 мл)

Стефано Аккордини Речото делла Вальполичелла Классико Ачинатико

Красное, Сладкое

Происхождение: DOC Речото делла Вальполичелла Классико

Сорта винограда: 75% Корвина, 20% Рондинелла, 5% Молинара.

Гастрономическое сочетание: легкие десерты, горький шоколад, сыры.

Bolgheri Rosso Michele Satta 7300руб. (750мл)

Болгери Россо Микеля Сатта

Красное, Сухое

Происхождение: Тоскана

Сорт Винограда: Каберне Савиньон, Санджовезе, Мерло, Сира, Терольдего

Гастрономическое сочетание: дичь, красное мясо, сыры твердых сортов.

Stefano Accordini Amarone della Valpolicella Classico Acinatico 8600 руб. (750 мл)

Стефано Аккордини Амароне делла Вальполичелла Классико Ачинатико

Красное, Полусухое

Происхождение: DOC Амароне делла Вальполичелла Классико. Сорта винограда: 75%

Корвина, 20% Рондинелла, 5% Молинара.

Гастрономическое сочетание: жаркое, дичь, жареное и тушеное мясо, сыры.

Gineprone Chianti

3000 руб.(750мл)

Джинепроне Кьянти ДОКГ

Красное, Сухое

Происхождение: DOCG Кьянти, регион Тоскана. Сорта винограда:

90% Санджовезе. Мерло и Сира 10%

Гастрономическое сочетание: разнообразные блюда итальянской кухни, паста с соусами, пицца, жареная куриная грудка, сыр.

Vecchia Canti di Montepulciano Chianti

3900 руб. (750мл)

Веккиа Кантина ди Монтепульчано Кьянти

Красное, Сухое

Происхождение: DOCG Кьянти, регион Тоскана. Сорт винограда: 100% Санджовезе.

Гастрономическое сочетание: разнообразные блюда итальянской кухни,

Паста с соусами, пицца, жареная куриная грудка, сыр.

Caparzo Brunello di Montalcino

12500 руб. (750 мл)

Капарцо Брунелло ди Монтальчино

Красное, Сухое

Происхождение: DOCG Брунелло ди Монтальчино, регион Тоскана. Сорта винограда: 100%

Санджовезе Гроссо(Брунелло).

Гастрономическое сочетание: мясо на гриле, стейки, пряные мясные блюда, выдержанные сыры.

Spadafora Don Pietro Rosso

5200 руб. (750 мл)

Спадафора Дон Пьетро Россо

Красное, Сухое

Происхождение: IGP, Сицилия. Сорта винограда: 40% Каберне Совиньон, 30% Неро д'Авола, 30% Мерло.

Гастрономическое сочетание: вино послужит прекрасным сопровождением мясных блюд и сыров.

Stefano Accordini Valpolicella Classico DOC

4600 руб. (750 мл)

Стефано Аккордини Вальполичелла Классико ДОК

Красное, Сухое

Происхождение: Венето. Сорта винограда: 30% Рондинелла, 65% Корвина, 5% Молинара.
Гастрономическое сочетание: закуски, красное и белое мясо, ризотто, паста.

Botter Cabernet IGT

2500 руб. (750 мл)

Боттер Каберне

Красное, Сухое

Происхождение: Венето. Сорт винограда: 50% Каберне Совиньон, 50% Каберне Фран
Гастрономическое сочетание: салями, жареное мясо, птица и твердые сыры.

Mater Terra Passito Salento Negroamaro

8600 руб. (750 мл)

Матер Терра Пассито Саленто Негроамаро

Красное, Сладкое

Происхождение: регион Пулия. Сорта винограда: 100% Негроамаро
Гастрономическое сочетание: Прекрасно в качестве диджестива.

Испания



KALIZA

2500 руб. (750 мл)

Калиса Ла Манча

Красное, Сухое

Происхождение: DOC Риоха. Сорта винограда: Темпранийо, Мерло, Сира
Гастрономическое сочетание: мясо, дичь, блюда из риса, паста, овощи на гриле, сыры.

Новая Зеландия



Waipara Hills Pinot Noir

4800 руб. (750 мл)

Ваипара Хиллс Пино Нуар

Красное, Сухое

Происхождение: Централ Отаго. Новая Зеландия. Сорта винограда: 100% Пино Нуар.
Гастрономическое сочетание: дичь, жареные грибы, филе из говядины.

Чили



Escudo Rojo

4800 руб. (750 мл)

Эскудо Рохо

Красное, Сухое

Происхождение: центральная Долина. Сорта винограда: 38% Карменер, 35% Каберне Совиньон, 25% Сира, 2% Каберне Фран.

Гастрономическое сочетание: утиная грудка, каре ягненка с помидорами конфи.

ЮАР



L'Avenir Far & Near Pinotage

3700 руб. (750 мл)

Фар энд Ниар Пинотаж

Красное, Сухое

Происхождение: Стелленбош. Сорта винограда: 100% Пинотаж

Гастрономическое сочетание: салаты, закуски, разнообразные мясные блюда.

Аперитивы

Мартини Бьянко 15%	320 руб. (100 мл)
Мартини Россо 15%	320 руб. (100 мл)
Мартини Розато 15%	320 руб. (100 мл)
Мартини Экстра Драй 18%	320 руб. (100 мл)

Биттер

Кампари 25%	250 руб. (50 мл)
-------------	------------------

Водка

Зубровка 40%	150 руб. (50 мл)
Русский Стандарт 40%	160 руб. (50 мл)
Русский Стандарт Платина 40%	250 руб. (50 мл)

Импортная Водка

Белуга 40%	300 руб. (50 мл)
Грей Гуз 40%	445 руб. (50 мл)

Гранпа

Кандолини Бьянка 40%	350 руб. (50 мл)
Гранпа Александр Платинум 48%	750 руб. (50 мл)

Шнапс

Слива 40%	250 руб. (50мл)
Груша 40%	250 руб. (50 мл)

Портвейн

Доуз Лейт Ботлед Винтаж 2008 год 20%	750 руб. (100 мл)
Доуз Тони 20 лет 20%	2500 руб. (100 мл)

Кальвадос

Дю Пэр Лэз VS 40%	450 руб. (50 мл)
Дю Пэр Лэз VSOP 40%	570 руб. (50 мл)

Ром

БАКАРДИ Карта Бланка 40%	300 руб. (50 мл)
БАКАРДИ Карта Оро 40%	350 руб.(50 мл)
БАКАРДИ Карта Нэгра 40%	400 руб.(50 мл)
БАКАРДИ Оакхарт 40%	300 руб.(50 мл)
Бругал Экстра Вьехо 40%	460 руб.(50 мл)
Кашаса 51 40%	250 руб.(50 мл)

Джин

Бомбей Сапфир 47%	450 руб.(50мл)
-------------------	----------------

Текила

Казадорес Бланко 38%	640 руб.(50 мл)
Сауза Сильвер 38%	320 руб. (50 мл)
Сауза Голд 38%	350 руб.(50 мл)
Эррадура Репосадо 40%	910 руб. (50 мл)

Настойки

Ягермайстер 35%	250 руб.(50 мл)
Абсент 70%	250 руб. (40 мл)
Фернет Бранка 39%	300 руб. (50 мл)
Бехеровка 38%	250 руб. (50 мл)

Виски

Шотландский Виски

Феймос Грауз 40%	300 руб.(50 мл)
Дюарс Уайт Лейбл	350 руб.(50 мл)
Дюарс 12	640 руб. (50 мл)
Дюарс 18	1350 руб.(50 мл)
Джонни Уокер Ред Лейбл 40%	310 руб.(50 мл)
Джонни Уокер Блек Лейбл 12 лет 43%	520 руб. (50 мл)
Джонни Уокер Блю Лейбл 40%	2550 руб.(50 мл)
Чивас Ригал 12 лет 40%	570 руб.(50 мл)
Чивас Ригал 18 лет 40%	1150 руб. (50 мл)
Чивас Роял Салют 21 год 40%	1800 руб.(50мл)

Односолодовый Шотландский Виски

Охентошн 12 лет	620 руб. (50 мл)
Канадиан Клаб 12 лет 40%	420 руб. (50 мл)
Гленфиддик 12 лет 40%	770 руб. (50 мл)
Гленфиддик 18 лет 40%	1200 руб.50 мл)
Гленфиддик 21 год 40%	2400 руб.(50 мл)
Гленморанжи Ориджинал 40%	660 руб.(50 мл)
Гленморанжи Кинта Рубан 12 лет 46%	930 руб.(50 мл)
Гленливет 12 лет 40%	670 руб.(50 мл)
Гленливет 18 лет 43%	1200 руб.(50 мл)
Макаллан 12 лет 40%	940 руб. (50 мл)
Макаллан 18 лет 43%	2400 руб.(50 мл)
Джура Суперстишн 40%	1160 руб.(50 мл)

Американский Виски

Джим Бим Белый 40%	300 руб. (50 мл)
Джим Бим Ред Стаг со вкусом вишни 40%	360 руб. (50 мл)
Джим Бим Дабл Оак 40%	420 руб. (50 мл)
Джек Дэниэл'с 40%	410 руб. (50 мл)

Ирландский Виски

Джемесон 40%	320 руб. (50 мл)
--------------	------------------

Коньяк

Курвуазье VS 40%	530 руб. (50 мл)
Курвуазье VSOP 40%	810 руб. (50 мл)
Курвуазье XO 40%	2800 руб. (50 мл)
Хеннесси VS 40%	670 руб. (50 мл)
Хеннесси VSOP 40%	1050 руб. (50 мл)
Хеннесси XO 40%	3500 руб. (50 мл)
Хеннесси Парадис 40%	4500 руб. (50 мл)
Барон Отард VS 40%	620 руб. (50 мл)
Реми Мартан «1738 Аккорд Рояль» 40%	700 руб. (50 мл)
Реми Мартин XO 40%	2100 руб. (50 мл)
Мартель XO 40%	2400 руб. (50 мл)

Арманьяк

Шабо VSOP Делюкс 40%	610 руб. (50 мл)
Шабо XO Супериор 40%	1050 руб. (50 мл)

Ликер

Трипл Сек 25%	270 руб. (50 мл)
Блю Курасао 25%	270 руб. (50 мл)
Болс Пич 25%	270 руб. (50 мл)
Лемончелло 25%	300 руб. (50 мл)
Дисаронно Ориджинале Амаретто 28%	250 руб. (50 мл)
Самбука 40%	250 руб. (50 мл)
Калуа 20%	300 руб. (50 мл)
Бейлис 17%	250 руб. (50 мл)

Малибу 21%	250 руб. (50 мл)
Куантро 40%	300 руб. (50 мл)
Гран Марнье Кордон Руж 20%	350 руб. (50 мл)
Франжелико 17%	250 руб. (50 мл)
Тиа Мария 20%	250 руб. (50 мл)

Классические алкогольные коктейли

БАКАРДИ Мохито (Классика, Клубника, Малина, Манго-Маракуя) (Мята, лайм, ром, содовая, сиропы, фрукты, ягоды)	510 руб. / 570 руб. (350 мл)
БАКАРДИ Оакхарт Кола (БАКАРДИ Оакхарт, Кока-кола)	450 руб. (250 мл)
БАКАРДИ Куба Либре (БАКАРДИ Карта Оро, Кока-кола, Лайм)	420 руб. (150 мл)
Маргарита (Классическая, Клубничная) (Текила, куантро, лайм, клубника, сироп)	400 руб. / 530 руб. (280 мл)
Дайкири (Классический, Клубничный, Банановый) (Ром, лайм, сироп, свежие ягоды и фрукты)	320 руб / 350 руб (280 мл)
Кир Рояль (Просекко, крем де касис)	360 руб. (150 мл)
Космополитен (Водка, морс, сок)	390 руб. (240 мл)
Пина Колада (Ром, малибу, сок, сливки, фрукты)	520 руб. (400 мл)
Лонг Айленд Айс Ти (Водка, текила, ром, джин, куантро, кола, лайм)	600 руб. (400 мл)
Секс на пляже (Водка, сок, персиковый ликер, морс)	450 руб. (350 мл)
Апероль спритс (Просекко, апероль, минеральная вода)	650 руб. (350 мл)

Шот-дринк

Б-52 (Калуа, бейлис, куантро)	320 руб. (50 мл)
Б-53 (Калуа, бейлис, абсент)	320 руб. (50мл)
Белый Русский (Водка, калуа, сливки)	320 руб. (50 мл)

Горячие коктейли

Ирландский кофе (Кофе, виски, сливки)	380 руб. (200 мл)
Кофе бейлис (Кофе, сливки, бейлис, топинг)	350 руб. (200 мл)
Глинтвейн Классический (Вино, лимон, апельсин, специи)	450 руб. (200 мл)

Пиво бутылочное

Будвайзер светлый/темный (Импорт)	390 руб. (500 мл)
Хугарден (Импорт)	360 руб. (330мл)
Клаусталлер б/а	270 руб. (330 мл)

Безалкогольные коктейли

Мохито (Классика, Клубника) (Лайм, мята, содовая, фрукты, ягоды, сиропы)	300 руб. /370 руб. (350 мл)
Милк-Шейк (Сливки, мороженое в ассортименте, сиропы)	370 руб. (350 мл)

Домашние Лимонады

Классический лимонад (Лимон, лайм, мята, сахар)	600 руб. /300 руб. (1 л/400 мл)
Малиновый лимонад (Пюре, малина, сироп, содовая, лимон, мята)	740 руб. /370 руб. (1 л/400 мл)
Лимонад Спелая Груша (Груша, сироп, лимон, содовая, мята)	650 руб. /350 руб. (1 л/400 мл)
Клубничный лимонад (Клубника, пюре, лимон, содовая, мята)	650 руб. /350 руб. (1 л/400 мл)
Лимонад Манго-Маракуя (Пюре маго-маракуя, фрукты, лимон, содовая, мята)	840 руб. /420 руб. (1 л/400 мл)

Горячие напитки

Ристретто	150 руб. (30 мл)
Эспрессо	150руб.(60мл)
Американо	150 руб. (150 мл)
Капучино	230 руб. (150 мл)
Латте	250 руб. (200 мл)

Кофе Глясе	260 руб.. (200 мл)
Кофе без кофеина	150 руб. (150 мл)
Горячий шоколад	250 руб. (150 мл)
Глинтвейн б/а классический (Сок, лимон, апельсин, специи)	250 руб. (200 мл)

Чай

Зеленый чай

Сенча Сенпай	280 руб. (400 мл)
Грюн Матинэ	300 руб. (400 мл)
Манон	300 руб. (400 мл)
Молочный Улун	320 руб. (400 мл)
Жасмин Перлс Бай Инь	300 руб. (400 мл)

Черный чай

Ассам Меленг	280 руб. (400 мл)
Империал Эрл Грей	300 руб. (400 мл)
Горные Травы	320 руб. (400 мл)
Пу Эр Ан-Бао	320 руб. (400 мл)
Лапсанг Сушонг Хонг-Ча	320 руб. (400 мл)

Фруктовые и Травяные Настои

Фруктовый сбор	320 руб. (400 мл)
Ромашковый Луг	320 руб. (400 мл)
Женьшеневая долина	320 руб. (400 мл)
Ягодный настой (Чай, ягоды, ягодное пюре, специи)	740 руб. (400 мл)
Облепиховый настой (Чай, облепиха, сироп, специи)	600 руб. (400 мл)
Имбирно-апельсиновый настой (Чай, апельсин, имбирь, мед, специи)	600 руб. (400 мл)
Кедровые орешки на мяте (Чай, мята, специи, кедровый орех, тростниковый сахар)	600 руб. (400 мл)

Соки, Вода

Гоччиа ди Карниа (с газом/без газа)	220 руб./420 руб. (250 мл/ 750 мл)
Сан Бенедетто (с газом/без газа)	220 руб./420 руб. (250 мл/ 750 мл)
Альп скай (с газом/без газа)	170 руб./260 руб. (250 мл/ 500 мл)
Кока-кола, Кока-кола лайт, Спрайт, Фанта	200 руб. (250 мл)
Соки «Swell»в ассортименте (Ананас.Апельсин.Гранат.Вишня.Томат.Персик.)	200 руб. (250 мл)
Домашний Морс	150 руб./600 руб. (250 мл/1000 мл)

Свежевыжатые соки

Яблоко	280 руб. (250мл)
Апельсин	300 руб. (250мл)
Грейпфрут	300 руб. (250 мл)
Лимон	300руб. (250мл)
Морковь	300 руб. (250 мл)
Ананас	450 руб.(250 мл)
Яблоко – сельдерей	350 руб. (250 мл)

Микс из фруктов и ягод, Вы можете выбрать на свой вкус.