ЗАКУСКИ

АССОРТИ СЫРОВ
Рассольная брынза, чечил, пармезан, голландский. Подается с гречишным мёдом, виноградом и палочкой Гриссини.

480.- 200 гр.

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА
Макрель слабосоленая, муксун, сиг в пряном маринаде. В сочетании с овощными роллами Капа Маки и лимоном.

560.- 350 гр.

САЛО И ГРЕНКИ
Сало копченое, сало соленое, грудинка, чесночные гренки, хрен Васаби и зелень.

280.- 200 гр.

КУБАНСКИЕ СОЛЕНЬЯ
Моченые яблоки, слива, чеснок, острый перец, черемша, хрустящие огурчики, виноградный лист.

390.- 360 гр.

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ
Мясные деликатесы собственного производства: куриный рулет с чесноком, сочный телячий ростбиф, сальтисон из свиной шеи, телячий язык. Подается с петрушковым песто и соусом Ткемали.

590.- 300 гр.

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ
Ассорти солений: черри, капуста, огурцы, молодая кукуруза, чеснок, перец, приготовленные по домашнему рецепту.

450.- 500 гр.

САГУДАЙ
15-минутный засол байкальского хариуса со специями и ароматными травами. Подается с хрустящими чипсами, красным луком и долькой лимона.

430.- 150 гр.

ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА 510.-
Хрустящие тигровые креветки
с соусом Чили-манго и овощами.
200 гр.

ЖАРЕНЫЙ СУЛУГУНИ С САЛАТОМ ИЗ ПОМИДОРОВ 310.-
Обжаренный до хрустящей
корочки сыр Сулугуни с салатом
из спелых томатов, огурца
и красного лука.
270 гр.

РУЛЕТИКИ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ 550.-
Нерка пряного посола, крабовое мясо,
сливочный сыр, майонез.
С миксом салатов и азиатским соусом.
350 гр.

ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 320.-
Томаты черри, паприка, огурчики
с грядки, редис, сельдерей,
свежая зелень и ароматное масло.
400 гр.

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 320.-
Лодочка из сдобного теста
с сыром Сулугуни, яичным
желтком и сливочным маслом.
370 гр.

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 350.-
Рулетики из обжаренных баклажанов
со сливочным сыром, крошкой
грецкого ореха, чесноком и кинзой,
в сочетании спелых томатов, микса
зелени и зёрен граната.
300 гр.

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 390.-
Свежее филе лосося, каперсы,
огурец. В сочетании слайса редиса,
хрустящего тоста, микса зелени
и фирменного соуса.
150 гр.

Горячее

Острое

САЛАТЫ

САЛАТ "ДОМАШНИЙ"
410.-
400 гр.

Китайский салат из свежих овощей, крахмальной лапши и свинины. Заправляется соевым соусом, острым перцем и пряными специями.

ГРЕЧЕСКИЙ
290.-
250 гр.

Хрустящие огурцы, томаты черри, сладкий перец, красный лук, микс листьев салата, рассольный сыр в соусе Песто. Заправлен оливковым маслом.

КИТАЙСКИЙ САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ГОВЯДИНОЙ
480.-
400 гр.

Сладкий перец, красный лук, огурцы, язык, говядина. Заправляется китайскими специями и соевым соусом.

РУЛЬКА С ОГУРЦАМИ
380.-
400 гр.

Свиная рулька с битыми огурцами и ароматными специями.

САЛАТ С РОСТБИФОМ И АБРИКОСАМИ
390.-
200 гр.

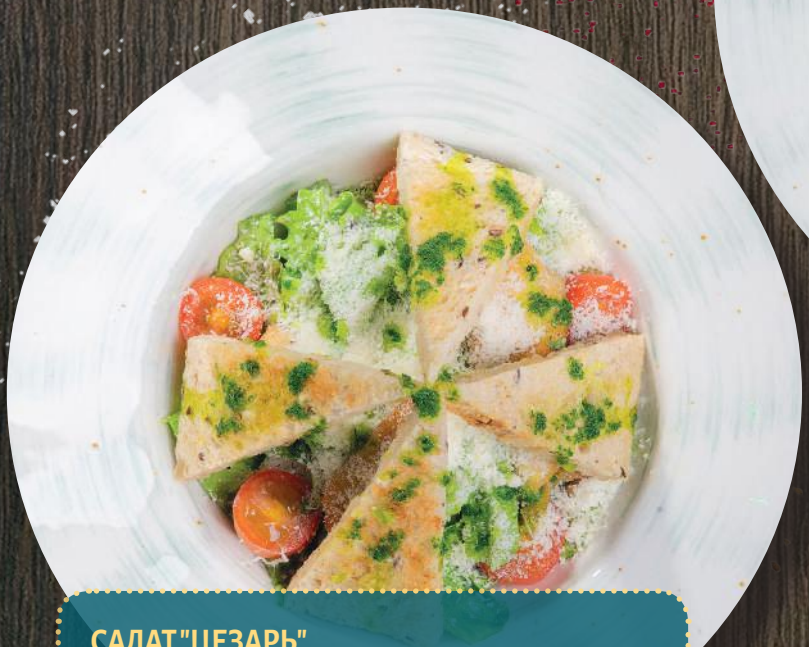
Микс зелени Айсберг, руккола, с ростбифом из телятины, томатами черри, подкопченными абрикосами и медово-горчичной заправкой.

Правильное питание

САЛАТЫ

МИКС ТОМАТОВ С ТЕЛЯТИНОЙ И ВИНОГРАДОМ
410.-
200 гр.

Томаты черри, вяленые томаты, лист салата, маринованная говядина, йогуртовый соус, виноград.



САЛАТ "ЦЕЗАРЬ"

Классическое сочетание сочных листьев салата Романо и Айсберг, томатов черри, сливочно-чесночных гренок, крошки пармезана и соуса Цезарь.

С КУРИНЫМ ФИЛЕ ГРИЛЬ — 350.- / 250 гр.

С ПОДКОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ — 450.- / 250 гр.

ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ
290.-
160 гр.

Классический салат из отварных овощей, телячьего языка, зеленого горошка и кукурузы. Подается с луковым майонезом, каперсами, перепелиными яйцами и землей из маслин.

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ
220.-
250 гр.

Теплый салат с хрустящими баклажанами, томатами, красным луком, редисом и кинзой. Заправляется соусом Чили-баклажан.

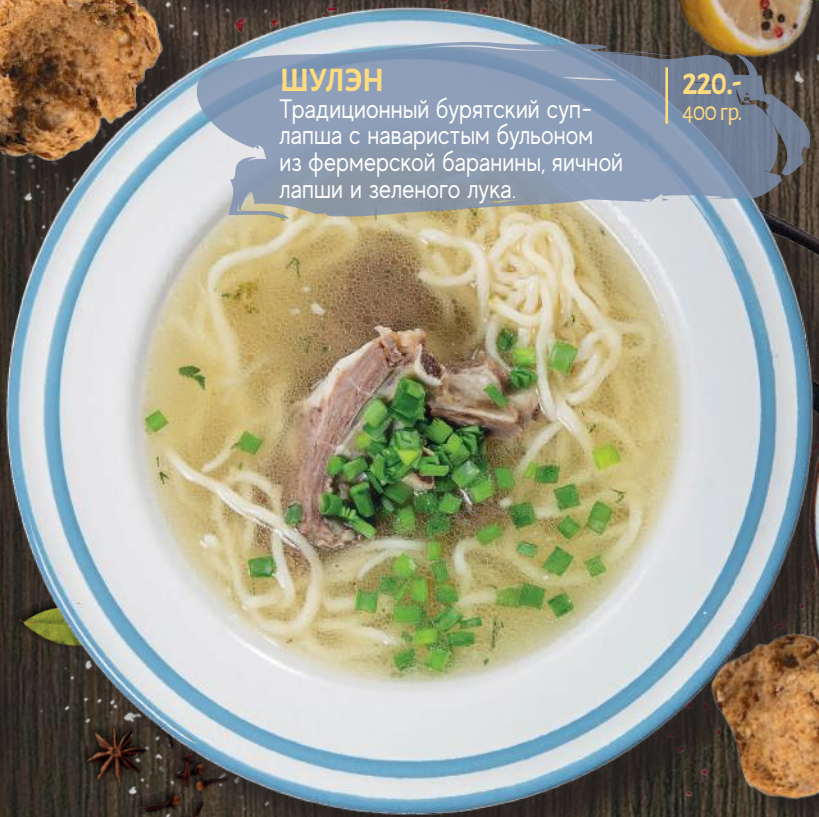
СУПЫ

РАМЕН 250.-
Крепкий куриный бульон, свинина, домашняя лапша, яйцо, зеленый лук. 300 гр.

ТОМ ЯМ 480.-
Острый суп на кокосовом молоке с креветкой и кальмаром. Подается с рисом и кинзой. 400 гр.

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП 350.-
Свежие шампиньоны, белые грибы, лук, сливки. Подается с бородинскими гренками, свежей зеленью и хрустящим луком. 250 гр.

ШУЛЭН 220.-
Традиционный бурятский суп-лапша с наваристым бульоном из фермерской баранины, яичной лапши и зеленого лука. 400 гр.



УХА ИЗ ОКУНЯ 330.-
Крепкий бульон из окуня с картофелем, кусочками пеляди и вялеными томатами. 300 гр.

БОРЩ НА ТОМЛЕНЫХ ТЕЛЯЧЬИХ РЕБРАХ 280.-
Подается с домашней сметаной, чесночными гренками и соленой грудинкой. 300 гр.

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ

ГЕДЗА
Японские жареные пельмени с начинкой из куриного фарша, пекинской капусты, зеленого лука и шампиньонов. Подаются с соусом Гедза.

320.-
250 гр.

СИБИРСКИЕ РАВИОЛИ С МУКСУНОМ, ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
Подаются с соусом из гребешков и икрой сига.

300.-
250 гр.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ (4шт.)
Подаются со шкварками и домашней сметаной.

200.-
250 гр.

Горячее

БУУЗЫ, ХУШУУРЫ

БУУЗЫ
Традиционное блюдо бурятской кухни из рубленого фарша и теста, приготовленное на пару.

45 мин

ИЗ РУБЛЕНОЙ ГОВЯДИНЫ 3 шт.	**230.-** 210 гр.
ИЗ РУБЛЕНОЙ БАРАНИНЫ 3 шт.	**280.-** 210 гр.
ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ (ПЕЛЯДЬ) 3 шт.	**280.-** 150 гр.
ДВУХЭТАЖНЫЕ БУУЗЫ "ТЭНГИС" Традиционное блюдо бурятской кухни из рубленного фарша и теста, приготовленное на пару..	**240.-** 280 гр.

45 мин

ХУШУУРЫ
Популярное блюдо бурятской кухни из рубленого фарша и теста. Обжаренное в кипящем масле.

45 мин

ИЗ РУБЛЕНОЙ ГОВЯДИНЫ 2 шт.	**200.-** 200 гр.
ИЗ РУБЛЕНОЙ БАРАНИНЫ 2 шт.	**250.-** 200 гр.
ОВОЩНЫЕ 2 шт.	**120.-** 200 гр.

Горячее

РЫБА, МЯСО

СВИНИНА С БАКЛАЖАНАМИ 460.-
400 гр.
Кусочки свинины, обжаренные с луком, сладким перцем и баклажанами.

СВИНИНА НА СКОВОРОДЕ 390.-
400 гр.
Кусочки свинины, обжаренные с луком, сладким перцем и огурцами в китайском соусе.

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 420.-
250 гр.
Тушеная телячья вырезка с корнишонами и сладким луком. Подается с картофельным пюре.

ТОМЛЕНЫЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК 600.-
300 гр.
Телячий язык томленый в азиатском соусе. Подается с картофельным пюре, зеленым горошком и зеленью.

СВИНИНА С ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ 420.-
400 гр.
Древесные грибы, свинина, овощи.

РЫБА, МЯСО

БАЙКАЛЬСКИЙ ХАРИУС С ЛУКОМ ПОРЕЙ И СОУСОМ КАБАЯКИ — 500.- / 330 гр.

Байкальский хариус в одеяле из лука порея, с соусом Кабаяки. Подается с припущенной капустой брокколи и томатами черри.

КОТЛЕТКИ ИЗ БАРАНИНЫ С КРЕМОМ ИЗ БРЫНЗЫ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ — 410.- / 200 гр.

Подается с отварным картофелем, хрустящей лепешкой и зернами граната.

ЧАХОХБИЛИ — 390.- / 350 гр.

Кусочки куриного бедра, обжаренные с томатами, овощами и пряными специями. Подается с красным луком, зернами граната и кинзой.

Горячее

ПАСТА, ПИЦЦА

УДОН С ПОДКОПЧЕННОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

400.-
300 гр.

Пшеничная лапша удон со свежими овощами, подкопченной куриной грудкой и азиатским соусом.

ФЕТУЧИНИ КАРБОНАРА

420.-
340 гр.

Паста из твердых сортов пшеницы Фетучини с копченым беконом и сливочным соусом. Подается с перепелиным яйцом и крошкой пармезана.

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

480.-
350 гр.

Черные спагетти с морепродуктами, кусочками лосося в сливочном соусе.

ПАСТА, ПИЦЦА

ПЕППЕРОНИ — 390.-
Полукопченая колбаса, сосиски, сыр моцарелла, острый соус. 400 гр.

ЧЕТЫРЕ СЫРА — 460.-
Сыры: моцарелла, голландский, пармезан, сулугуни. 400 гр.

ФИШ ПИЦЦА — 590.-
Морской коктейль, семга, нерка. 400 гр.

ШАШЛЫК

Подаётся на лаваше,
с красным луком, томатным
соусом и салатом Коул Слоу.

ИЗ СВИНИНЫ	380.- 200 гр.
ИЗ БАРАНИНЫ	350.- 250 гр.
ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ	280.- 200 гр.

ЛЮЛЯ КЕБАБ

Подаётся на лаваше,
с красным луком, томатным
соусом и салатом Коул Слоу.

ИЗ ГОВЯДИНЫ	330.- 200 гр.
ИЗ БАРАНИНЫ	340.- 200 гр.
ИЗ КУРИЦЫ	280.- 200 гр.

Горячее

JOSPER* МЕНЮ

ЦЫПЛЕНОК ТОПАКО 🔥 — 560.- / 300 гр.
Пропитанный берёзовым дымом в печи Josper кукурузный цыпленок. Рекомендуемый соус – сметана, зелень.

БАЙКАЛЬСКИЙ ХАРИУС С КОСТРА 🔥 — 290.- / 100 гр.
Подается с салатом из свежей зелени и овощей с оливковым маслом и кедровым орехом. Цена за 100 гр.

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ 🔥 — 520.- / 230 гр.
Маринованная в пряных травах свиная шея. Подается с салатом Коул Слоу. Рекомендуемый соус BBQ, кинза.

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ НА УГЛЯХ 🔥 — 550.- / 300 гр.
Радужная форель с пряными травами, приготовленная в печи Josper. Подается с долькой лимона.

* Josper – это гармоничное сочетание гриля и печи в одном изделии.

🔥 Горячее

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

JOSPER СЕТ 🔥
Шашлыки из свинины, баранины, курицы. Люля из говядины, баранины, курицы. Овощи гриль и томатный соус.

1800.-
1000 гр.
45 мин.

ХАЧАПУРИ XL 🔥
Расчитано на компанию из 4-х человек

600.-
750 гр.
45 мин.

ПИВНОЙ СЕТ 🔥
Картофель фри, куриные крылья, гарлики, луковые кольца, куриный попкорн, сырные палочки, куриные колбаски.

1300.-
1000 гр.
45 мин.

АССОРТИ КОЛБАСОК 🔥
Ассорти колбасок из говядины, курицы, баранины. Подаются с толченым картофелем и тушеной капустой на гарнир.

2200.-
1400 гр.
45 мин.

🔥 Горячее

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

МЯСНОЙ ГРИЛЬ МИКС 🔥 | **2300.-** | 1500 гр. | 45 мин

Цыпленок корнишон, медальоны из свинины, бараньи ребра, язык, куриная грудка. Сервируется картофельными чипсами, овощами гриль и трио соусов.

СЕТ "VOYAGE" 🔥 | **800.-** | 700 гр. | 45 мин

Буузы из говядины (2 шт.),
буузы из баранины (2 шт.),
буузы из байкальской рыбы (2 шт.),
хушууры овощные (2 шт.),
хушууры из говядины (2 шт.).

РЫБНЫЙ ГРИЛЬ МИКС 🔥 | **1450.-** | 600 гр. | 45 мин

Лосось, эсколара, скумбрия, хариус, тиляпия, креветки, гребешок.
Подается с овощами гриль и азиатским соусом.

🔥 Горячее

ХЛЕБ, ГАРНИРЫ, СОУСЫ

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА — 150.- / 180 гр.
Теплые домашние булочки, палочки Гриссини с прованскими травами, лаваш.
Подается с чесночным маслом.

БУЛОЧКА ФРАНЦУЗСКАЯ — 25.- / 40 гр.
1 шт.

БУЛОЧКА ЗЛАКОВАЯ — 25.- / 40 гр.
1 шт.

ГРИССИНИ — 20.- / 25 гр.
2 шт.

ЛАВАШ — 30.- / 40 гр.

ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО — 70.- / 50 гр.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ — 180.- / 200 гр.
Подается с домашней сметаной.

РИС С ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ — 100.- / 200 гр.

РИС ПРЕСНЫЙ — 70.- / 200 гр.

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ — 140.- / 200 гр.
Подается с домашней сметаной.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ — 90.- / 200 гр.

ОВОЩИ ГРИЛЬ — 200.- / 150 гр.
Томат, кабачок, баклажан, свежие шампиньоны, кукуруза.

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ — 100.- / 200 гр.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ — 180.- / 150 гр.
Подается с кетчупом Хайнс.

СОУСЫ

ТОМАТНЫЙ — 50.- / 50 гр.

ДОМАШНЯЯ СМЕТАНА — 50.- / 50 гр.

КЕТЧУП ХАЙНС — 50.- / 50 гр.

BBQ, КИНЗА — 50.- / 50 гр.

СМЕТАНА, ЗЕЛЕНЬ — 50.- / 50 гр.

СУШИ, РОЛЛЫ

ФИЛАДЕЛЬФИЯ — 420.- / 250 гр.
Водоросли нори, огурцы, форель, сыр.

ФИЛАДЕЛЬФИЯ ГРИЛЬ — 440.- / 250 гр.
Водоросли нори, огурцы, форель, сыр, красная икра, зеленый лук.

ФИТНЕС РОЛЛ — 210.- / 230 гр.
Паприка, огурцы, лист салата, сыр, икра летучей рыбы, водоросли нори.

ЛАВА ТЕМПУРА — 330.- / 250 гр.
Водоросли нори, горбуша, шапка из майонеза, сыра и икры летучей рыбы.

ЧИКЕН РОЛЛ — 240.- / 240 гр.
Копченая курица, сыр, томаты, пекинская капуста, водоросли нори, кунжут.

КУРОМАЙ РОЛЛ — 420.- / 240 гр.
Язык, паприка, сыр, черный рис.

МЕХИКО РОЛЛ — 390.- / 240 гр.
Сырная лепешка, сыр, огурцы, лист салата, горбуша.

ДОСУ РОЛЛ — 240.- / 240 гр.
Водоросли нори, сыр, горбуша, шапка из майонеза, икры летучей рыбы, крабового мяса.

РОЛЛ СЕТ №1 — 1600.- / 850 гр.
Канада
Филадельфия
Темпура с лососем
Запеченный ролл с угрем
Сияке маки

РОЛЛ СЕТ №2 — 850.- / 750 гр.
Ролл с креветками
Жареный с лососем
Унаки маки

Горячее

Острое

ДЕСЕРТ

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ — 350.- / 400 гр.
Яблоко, апельсин, виноград, мандарин.

ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ — 200.- / 150 гр.

МЕДОВИК — 180.- / 150 гр.

КРАСНЫЙ БАРХАТ — 250.- / 150 гр.

ТИРАМИСУ — 200.- / 150 гр.

ЛИМОННЫЙ ТОРТ — 230.- / 180 гр.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ — 250.- / 150 гр.

ОБЛЕПИХОВЫЙ ТОРТ — 150.- / 120 гр.

МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

СЛИВОЧНОЕ — 50.- / 50 гр.

ШОКОЛАДНОЕ — 50.- / 50 гр.

БАЗИЛИКОВОЕ — 50.- / 50 гр.

НАПИТКИ

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

ЧАЙ ИМБИРНЫЙ С БРУСНИКОЙ — 250.- / 500 мл.
Корень имбиря, мед, ягоды брусники, лимон, розмарин.

ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ «СИБИРСКОЕ ЗДОРОВЬЕ» — 250.- / 500 мл.
Ягоды облепихи, мед, чабрец (тимьян), чай черный листовой.

ЧАЙ СМОРОДИНОВЫЙ «ВИТАМИННЫЙ» — 250.- / 500 мл.
Листья и ягоды смородины, апельсин, бадьян, сок лимона.

ЧАЙ БРУСНИЧНЫЙ «САГААН ДАЛИ» — 250.- / 500 мл.
Листья Сагаан дали, ягоды брусники, чай черный листовой.

ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ «ТАЕЖНЫЙ» — 250.- / 500 мл.
Листья Иван-чая, плоды шиповника, яблоко, гвоздика, корица.

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ

НОГООН САЙ — 200.- / 600 мл.
Традиционный бурятский зелёный чай с молоком.

АНГЛИЙСКИЙ ЧАЙ — 150.- / 600 мл.
Крепкий чай «Английский завтрак» - это классическая смесь верхних чайных листьев из Цейлона, Ассама и Кении, характерная для традиционной английской чашки крепкого чёрного чая.

СЕНЧА — 150.- / 600 мл.
Наиболее известный и часто употребляемый россиянами японский чай. Прекрасно тонизирует, обеспечивая Вам заряд бодрости на целый день.

ЖАСМИНОВЫЙ ЖЕМЧУГ — 150.- / 600 мл.
Зелёный чай с жасмином, на молодых чайных листочках с нераспустившимися почками.

МОЛОЧНЫЙ УЛУН — 150.- / 600 мл.
Один из самых известных чаев Китая, обладающий нежно-сливочным вкусом и ароматом.

ЭРЛ ГРЭЙ — 150.- / 600 мл.
Чёрный чай с бергамотом.

МАЛАВИЙСКОЕ СОЛНЦЕ — 150.- / 600 мл.
Малавийский улун, хлопья манго, физалис, цветы подсолнечника.

ДРУЗЬЯ МАНГО — 150.- / 600 мл.
Кусочки тайского манго, папайи, мандарина, апельсина, ананаса и клубники, сафлор, цветы календулы.

КОФЕ

ЭСПРЕССО — 80.- / 30 мл.

АМЕРИКАНО — 100.- / 250 мл.
Двойная порция классического эспрессо и вода.

КАПУЧИНО — 140.- / 250 мл.
Эспрессо, молоко, взбитое на пару и плотная молочная пенка.

ЛАТТЕ — 160.- / 340 мл.
Эспрессо, молоко и молочная пенка.

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО — 100.- / 60 мл.

МОККО — 200.- / 350 мл.
Эспрессо, шоколад, молоко, взбитые сливки, шоколадная крошка.

ГЛЯССЕ — 170.- / 200 мл.
Эспрессо, горячая вода, шарик мороженого, шоколадная крошка.

КЛАССИЧЕСКИЙ РАФ — 200.- / 350 мл.
Эспрессо, молоко, сливки, сироп ваниль/лесной орех.

КОФЕ «БЕЙЛИЗ» — 220.- / 200 мл.
Кофе капучино с добавлением ликера «Бейлиз».

КОФЕ С КОНЬЯКОМ — 190.- / 200 мл.
Американо с добавлением коньяка.

НАПИТКИ

МОРС БРУСНИЧНЫЙ	**200.-** 1 л.
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	**150.-** 1 л.
МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ	**200.-** 1 л.
ФРЕШ ЯБЛОЧНЫЙ	**230.-** 0,3 л.
ФРЕШ АПЕЛЬСИНОВЫЙ	**230.-** 0,3 л.
ФРЕШ МОРКОВНЫЙ	**230.-** 0,3 л.
СОК НАТУРАЛЬНЫЙ	**60.-** 0,2 л. **250.-** 1 л.
БОРЖОМИ	**180.-** 0,5 л.
НАРЗАН	**150.-** 0,5 л.
БОН АКВА (стекло)	**100.-** 0,33 л.
КОКА-КОЛА	**80.-** 0,5 л.
КОКА-КОЛА (стекло)	**120.-** 0,33 л.
СПРАЙТ	**100.-** 0,25 л.
БЁРН	**110.-** 0,25 л.
ШВЕПС	**120.-** 0,25 л.
ВОДА БАЙКАЛЬСКАЯ	**80.-** 0,5 л.

СМУЗИ

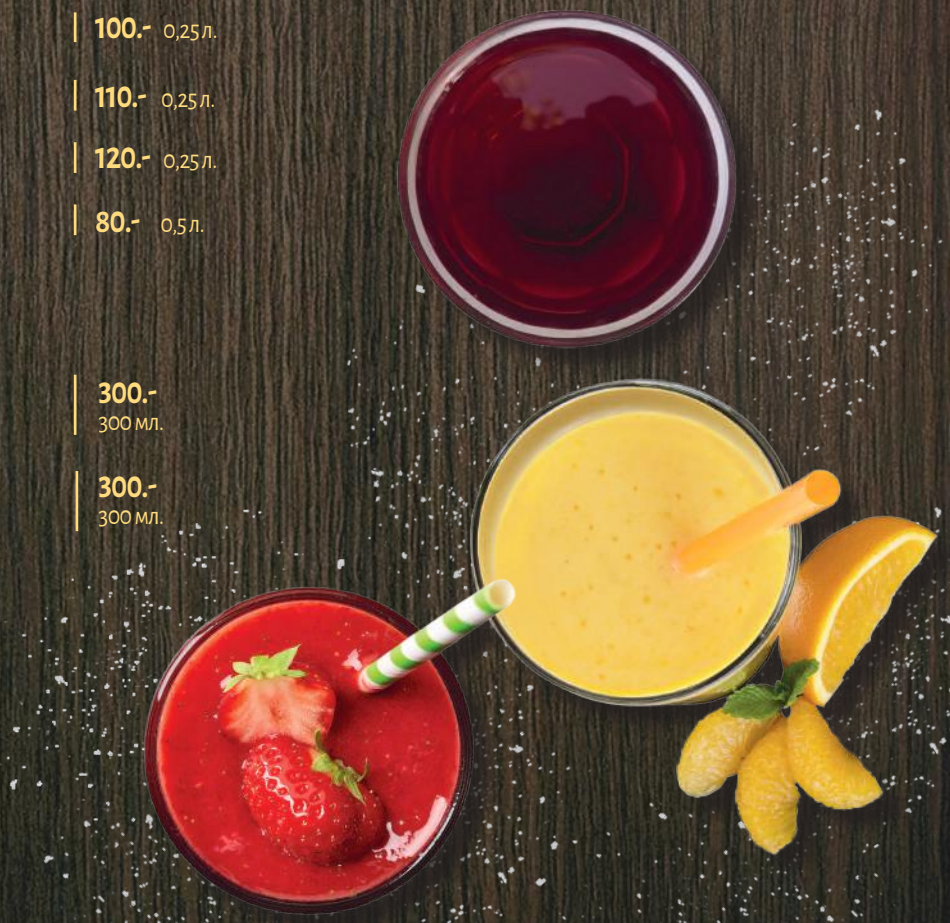
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	**300.-** 300 мл.
КЛУБНИЧНЫЙ	**300.-** 300 мл.

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ШОКОЛАДНЫЙ	**180.-** 300 мл.
КЛУБНИЧНЫЙ	**180.-** 300 мл.
БАНАНОВЫЙ	**180.-** 300 мл.

ICE COFFEE

БАМБЛ Карамельный топпинг, апельсиновый сок, эспрессо.	**180.-** 300 мл.
АЙС-ЛАТТЕ С СИРОПОМ Сливки, молоко, эспрессо, сироп.	**180.-** 300 мл.
КОФЕ «VOYAGE» Авторский кофе	**200.-** 300 мл.



БАРНАЯ КАРТА

ВИНО НА РОЗЛИВ

ШАВРОН БЛАН МУАЛЛЕ
белое полусладкое
200.- | 0,15 л.

ШАВРОН МУАЛЛЕ
красное полусладкое
200.- | 0,15 л.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ
полусладкое/Россия
525.- | 0,75 л.

БЛАН ДЕ БЛАН БРЮТ. ТАЛИСМАН
сухое/Грузия
1600.- | 0,75 л.

МАРТИНИ АСТИ
сладкое/Италия
2990.- | 0,75 л.

ВИНА РОССИИ

РУССКИЙ КРЫМ
590.- | 0,75 л.
Вино демонстрирует мягкий, освежающий вкус с фруктово-цветочными оттенками и приятной сладостью в элегантном послевкусии. Станет прекрасным сопровождением для легких фруктовых закусок, свежих фруктов и спелой дыни.
белое/красное полусладкое

ВИНА ИТАЛИИ

КЬЯНТИ
1600.- | 0,75 л.
Ароматное фруктовое вино. Обладает изысканным букетом и гармоничным вкусом. Прекрасно сочетается с мясными блюдами, пиццей и пастами.
красное сухое

ВИНА ФРАНЦИИ

ШАВРОН БЛАН
990.- | 0,75 л.
Обладает тонким ароматом фруктов и цветов, хорошо сбалансированным вкусом с приятной кислинкой. Прекрасно сочетается с различными рыбными блюдами, морепродуктами, овощными салатами.
белое сухое

ШАВРОН РУЖ
990.- | 0,75 л.
Вино насыщенного цвета, умеренно-нежного вкуса с фруктовыми тонами. Пьется легко. Очень хорошо к мясным блюдам.
красное сухое

МЕЗОН КАСТЕЛЬ МУСКАТ
1450.- | 0,75 л.
Белое вино обладает ярким и сложным переплетением оттенков экзотических фруктов манго и ананаса, с нотками ванили в послевкусии. Сочетается с рыбой, белым мясом и выдержанными сырами.
белое полусладкое

МЕЗОН КАСТЕЛЬ ГРЕНАШ
1450.- | 0,75 л.
Обладает темно-красным цветом, тонким ароматом фруктов и ягод, гармоничным округлым вкусом. Изготовлено во Франции из винограда сортов Гренаш, Кариньян. Отлично сочетается с различными десертами и фруктами.
красное полусладкое

БЛАН ГЕВЮРЦТРАМИНЕР МЕЗОН КАСТЕЛЬ
1450.- | 0,75 л.
У вина интенсивный аромат с нотами красной смородины, манго, полевых цветов и шиповника, с оттенками бальзамика. Подается к морепродуктам, рыбе, рекомендуется с мягкими сырами и фруктами.
белое полусухое

МЕЗОН КАСТЕЛЬ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН
1450.- | 0,75 л.
Обладает мягким вкусом, с приятными оттенками черной смородины и ежевики, послевкусие длительное,бархатистое. Идеально подходит к блюдам из красного мяса и выдержанным сырам.
красное полусухое

БАРНАЯ КАРТА

ВИНА ЧИЛИ

АЛЬМА ДЕ ЧИЛИ СОВИНЬОН БЛАН | **990.-** 0,75 л.

Обладает цитрусовым ароматом с легкими тонами белого персика. Вкус свежий, приятный. Прекрасно подойдет для сопровождения блюд из птицы, рыбы, морепродуктов, идеально для пасты, фруктовых салатов.

белое полусладкое

АЛЬМА ДЕ ЧИЛИ МЕРЛО | **990.-** 0,75 л.

В букете угадываются ароматы спелой малины с тонами сухой листвы. Вино обладает, сбалансированным вкусом, с мягкими танинами. Вино станет прекрасным сопровождением блюд красного мяса, сырам.

красное полусладкое

ВИНА ГРУЗИИ

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА | **1350.-** 0,75 л.

Вино обладает нотками цитрусовых, в аромате вина преобладают тона белых фруктов и молодой листвы. Рекомендуется в качестве аперитива, также оно прекрасно сочетается с морепродуктами, салатами и мясом птицы.

белое/красное полусладкое

КИНДЗМАРАУЛИ | **1950.-** 0,75 л.

Вкус полный и гармоничный, который вызывает ассоциации с сочной спелой ежевикой. Как нельзя лучше будет сочетаться с мясными блюдами, особенно жареными на мангале или гриле.

красное полусладкое

БАРНАЯ КАРТА

ВЕРМУТ

МАРТИНИ БЬЯНКО Италия	50 мл.	**120.-**
МАРТИНИ РОЗАТО Италия	50 мл.	**120.-**
МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ Италия	50 мл.	**120.-**

ВИСКИ

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС Шотландия	50 мл.	**180.-**
ДЖОННИ УОКЕР РЕД ЛЕЙБЛ Шотландия	50 мл.	**280.-**
ДЖЕМЕСОН Ирландия	50 мл.	**300.-**
ДЖЕК ДЭНИЕЛС США	50 мл.	**380.-**
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ Шотландия	50 мл.	**540.-**
МАКАЛЛАН 12 ЛЕТ односолодовый/Шотландия	50 мл.	**850.-**
ЧИВАС РИГАЛ 18 ЛЕТ Шотландия	50 мл.	**1000.-**

КОНЬЯК

АРМЯНСКИЙ 3 ГОДА Армения	50 мл.	**160.-**
АРМЯНСКИЙ 5 ЛЕТ Армения	50 мл.	**180.-**
МАРТЕЛЬ VS Франция	50 мл.	**510.-**
ХЕННЕСИ VS Франция	50 мл.	**650.-**

ДЖИН

БИФИТЕР Англия	50 мл.	**290.-**

ЛИКЕР

КУАНТРО Франция	50 мл.	**170.-**
БЕЙЛИЗ Ирландия	50 мл.	**220.-**

БАРНАЯ КАРТА

ВОДКА

БАЙКАЛ Россия	65.- 50 мл.
ХАСКИ Россия	95.- 50 мл.
РУССКИЙ СТАНДАРТ Россия	100.- 50 мл.
АРХИ Монголия	150.- 50 мл.
ФИНЛЯНДИЯ классика,ягодная/Финляндия	180.- 50 мл.
АБСОЛЮТ Швеция	190.- 50 мл.
БЕЛУГА Россия	240.- 50 мл.
ЧИНГИСХАН Монголия	280.- 50 мл.

НАСТОЙКИ ТРАВЯНЫЕ

БЕХЕРОВКА Чехия	190.- 50 мл.
ЯГЕРМАЙСТЕР Германия	250.- 50 мл.

РОМ

БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА США	220.- 50 мл.
БАКАРДИ КАРТА НЭГРА США	260.- 50 мл.

ТЕКИЛА

ОЛЬМЕКА БЛАНКА Мексика	280.- 50 мл.
ОЛЬМЕКА ГОЛД Мексика	280.- 50 мл.

ГЛИНТВЕЙН

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Вишневый сок, яблоко, апельсин, корица, гвоздика.	160.- 0,30 л.
КЛАССИЧЕСКИЙ Красное вино, корица, гвоздика, яблоко.	190.- 0,30 л.
КОКОСОВЫЙ Белое вино, кокос, ананасовый сок.	180.- 0,30 л.

ПИВО

ПИВО VOYAGE разливное светлое	140.- 0,5 л.
ТУБОРГ безалкогольное/Дания	150.- 0,48 л.
ТУБОРГ ГРИН светлое/Дания	170.- 0,48 л.
КАСС светлое /Корея	170.- 0,5 л.
ЖАТЕЦКИЙ ГУСЬ темное/Чехия	190.- 0,48 л.
ХУГАРДЕН нефильтрованное/Германия	230.- 0,5 л.
АЛТАН ГОВ светлое/Монголия	250.- 0,5 л.
АСАХИ светлое/Япония	280.- 0,5 л.
ПИВНАЯ БАШНЯ	750.- 3,0 л.

СНЕКИ

АРАХИС	60.- 0,40 гр.
ФИСТАШКИ	100.- 0,40 гр.