



МЕНЮ



КАРТА БАРА



электронное
меню





Мои дорогие гости!

Я F&V Марко Яндрич с большой любовью и уважением хочу представить Вам свою Авторскую кухню в Гранд-Отеле "Восток".

Специально для Вас я создал уникальное меню авторской кухни, в котором органично совместил классические блюда интернациональной кухни с уникальными собственным видением.

Я вложил весь свой опыт, подобрал изысканные сочетания ингредиентов и добавил совсем небольшую нотку экспериментов.

Я приглашаю Вас попробовать мою «гастрономическую симфонию» и надеюсь, что она доставит Вам огромное удовольствие.

С уважением, Марко Яндрич!



Совершенство гастрономии у Вас дома, закажите любимые блюда на самовывоз ко времени!

САЛАТЫ

АВТОРСКАЯ КУХНЯ от Марко Яндрич

Салат «Нисуаз»

Микс листьев салата со свежими овощами, маслинами, анчоусами и яйцом пашот.

240 гр./ 670,00

Салат «Камчатский краб»

Мясо краба с маскарпоне, авторским соусом, филетами апельсина и меренгой из грейпфрута.

250 гр./ 1300,00

Салат с теплым баклажаном

Жареные баклажаны со свежими томатами, кинзой, жареным кунжутом и унаги свит чили.

190 гр./ 310,00

БЕСТСЕЛЛЕРЫ

Салат с сыром «Дор-блю»

Листья салата с сыром «Дор-блю», грецким орехом, грушей и виноградом с заправкой из бальзамико, и горчицы.

130 гр./ 390,00

Салат с кальмарами

Микс листьев салата с помидорами, красным луком и кальмарами на гриле, заправленный оливковым маслом и лимонным соком.

140 гр./ 450,00

Салат «Шопский»

Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук и сыр «Фета».

170 гр./ 290,00

Перепелиное гнездо

Салат из перепелиных яиц и куриного филе на подушке из рукколы.

170 гр./ 490,00

Цезарь с курицей

Классический салат с листьями айсберга, крутонами и томатами.

120 гр./ 490,00

Барбекю-салат из курицы

Курица в соусе «Барбекю», обжаренная на гриле. Подается с листьями салата, болгарским перцем и помидорами на тортiglie.

160 гр./ 460,00

Салат с креветками и авокадо

Микс зеленых салатов с авокадо, тигровыми креветками с дрессингом из лимона и оливкового масла.

130 гр./ 570,00

Биф-салат

Микс зеленых салатов с бифштексом, свежими овощами и кедровыми орешками.

180 гр./ 690,00

Салат с копченой уткой и ананасом

Микс листьев салата с уткой, ананасом и малиновым соусом.

130 гр./ 470,00

Салат «Греческий»

Традиционный салат греческой кухни из свежих овощей с сыром фета и орегано.

220 гр./ 420,00



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АВТОРСКАЯ КУХНЯ от Марко Яндрич

Карпаччо из креветок

Тонко нарезанные хвосты тигровых креветок с пюре из авокадо, лаймом и микрозеленью.

115 гр./ 440,00

Тирадито из морского гребешка

Перуанская холодная закуска из морского гребешка.

200 гр./ 1060,00

Тар-тар из лосося

Мелко нарезанное филе лосося с красным луком, свежими огурцами и сладким лаймовым чили соусом.

210 гр./ 960,00

Утиная грудка с шафрановым кремом

Утиная грудка домашнего копчения с кремом из сыра, шафраном, свежей грушей и желе из малины.

200 гр./ 580,00

БЕСТСЕЛЛЕРЫ

Рыбная тарелка

Рыбное ассорти из маринованного лосося, масляной рыбы, кальмаров «Патагоника», креветок и копченых мидий.

160 гр./ 890,00

Мясная тарелка

Ассорти из подкопченного филе индейки, чоризо, карбонада домашнего и говяжьего языка.

110 гр./ 490,00

Овощная тарелка

Ассорти из свежих огурцов, помидоров, болгарского перца, редиски, листьев салата и зелени.

230 гр./ 390,00

Карпаччо из лосося

Тонко нарезанное филе лосося с цитрусовым дрессингом и миксом из листьев салата и зелени.

100 гр./ 560,00

Карпаччо из говядины

Тонко нарезанное филе говядины с дрессингом из зернистой горчицы с красным луком, рукколой и слайсами пармезана. Подается с тостами и сливочным маслом.

100 гр./ 570,00

Сырная тарелка

Ассорти из сыров с виноградом, сухофруктами и орехами.

350 гр./ 790,00



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

АВТОРСКАЯ КУХНЯ от Марко Яндрич

Гратинированные морепродукты

Морепродукты, приготовленные на белом вине в собственном соку с ароматными травами, гратинированные под пармезаном.

230 гр./ 480,00

Кальмары «А ля Планча»

Кальмары «Патагоника» на гриле с маринованными цукини на гриле и сальсой из маслин, лимона и оливкового масла.

120/100/30 гр./ 590,00

Тигровые креветки «Pil-Pil»

Тигровые креветки на гриле с чили, базиликом, кедровыми орехами и оливковым маслом.

120/60 гр./ 1290,00

БЕСТСЕЛЛЕРЫ

Мидии «Лигуриан стайл»

Мидии тушеные в винном соусе, запечённые под сырной корочкой.

170 гр./ 530,00

Моцарелла

Жареная в панировке моцарелла с малиновым соусом.

170/30 гр./ 490,00



СУПЫ

АВТОРСКАЯ КУХНЯ от Марко Яндрич

Велуте из сельдерея

Крем-суп из сельдерея с эспумой из маскарпоне и жареным фундуком.

250 гр./ 310,00

Чаудер с вонголами

Сливочный суп с вонголе, белым вином, на рыбном бульоне.

260 гр./ 370,00

Буйабес

Суп из морепродуктов и рыбы с шафраном, фенхелем и цедрой апельсина.

260 гр./ 790,00

БЕСТСЕЛЛЕРЫ

Крем-суп «Капучино»

Крем-суп из белых грибов со сливками и молочной пенкой.

220 гр./ 390,00

Лососевый

Сливочный суп с лососем, зеленью и икрой.

220 гр./ 590,00

Потаж из тыквы

Крем-суп из тыквы с маскарпоне, тыквенными семечками и маслом.

250 гр./ 290,00



ПАСТЫ

АВТОРСКАЯ КУХНЯ от Марко Яндрич

Тортеллини с лесными грибами и трюфелями

Домашняя паста с лесными грибами и трюфелями.

130/70 гр./ 660,00

Спагетти с вонголе

Спагетти с вонголе на сухом белом вине с базиликом и помидорами конкасе.

270 гр./ 510,00

Таглиателли Пиццайола

Таглиателли с филе говядины с каперсами, маслинами, пилати и орегано.

280 гр./ 780,00

БЕСТСЕЛЛЕРЫ

Пенне с курицей

Пенне в сливочном соусе с курицей и песто из базилика.

230 гр./ 490,00

Карбонара

Спагетти в сливочном соусе с хрустящим беконом и сыром пармезан.

230 гр./ 470,00



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

АВТОРСКАЯ КУХНЯ от Марко Яндрич

Лосось с карибским тартаром

Филе лосося на гриле с сальсой из ананаса, манго и зеленого перца с кинзой и лаймом.

120/180 гр./ 1490,00

Палтус Миньер с капонате

Филе палтуса в глазури из сливочного масла с цедрой лимона, розмарином и капонате.

110/130 гр./ 1090,00

Угольная рыба с медитеранской сальсой

Филе угольной рыбы на гриле с сальсой из помидоров, маслин и цедрой апельсина, гарнированный пюре из картофеля с лимоном.

110/120/50 гр./ 790,00

Тунец Палермитана

Филе тунца на гриле в маринаде из розмарина и лимона с рататюем.

120/100/20 гр./ 990,00

БЕСТСЕЛЛЕРЫ

Лосось на пару

Лосось, приготовленный на пару, с брокколи, морковью и цукини.

120/100 гр./ 990,00

Лосось «Кайджун»

Лосось в жгучих специях на гриле. Подается с миксом салатов, картофельным пюре с кукурузой и цветной капустой.

120/140/40 гр./ 1050,00

Судак «Пико-де-гайо»

Филе судака на гриле с мексиканской сальсой из помидоров, лайма, оливкового масла и красного лука. На гарнир пюре из шпината и картофеля.

130/120/30 гр./ 640,00

Радужная форель

Филе радужной форели на гриле с соусом из шпината, сальсой из маслин с кедровыми орехами, с гарниром из риса.

80/120/40 гр./ 590,00



БЛЮДА ИЗ МЯСА

АВТОРСКАЯ КУХНЯ от Марко Яндрич

Биф стейк с соусом порто

Филе говядины на гриле с соусом порто-демиглас с пюре из пастернака с ванилью.

150/130/50 гр./ 1470,00

Оссо буко

Итальянское блюдо из голени говядины с гремолатой и паленте с розмарином.

320/100/20 гр./ 1890,00

Утиная ножка конфи

Утиная ножка, приготовленная на низкой температуре с апельсиновой глазурью и пюре из тыквы с имбирем.

220/120/30 гр./ 710,00

Утиная грудка с бататом паве

Утиная грудка на гриле с карамелизированным бататом и соусом из брусники и вина Порто.

170/150/50 гр./ 1190,00

Сатай из курицы

Азиатский сатай с курицей, овощами, кокосовым молоком, арахисовой пастой, соевым соусом и рисом.

160/120 гр./ 680,00

БЕСТСЕЛЛЕРЫ

Курица «Тикка»

Куриное филе на шпажках в маринаде из кефира с кориандром, оливковым маслом, чесноком, кайенским перцем и имбирем. Подается с картофелем по-деревенски и огуречным соусом.

180/50 гр./ 450,00

Кебаб

Подается с картофелем по-деревенски, маринованным луком и томатным соусом.

110/130/50 гр./ 460,00

Турнедо

Два стейка из говядины на гриле, с соусом из белых грибов.
На гарнир картофель под корочкой из пармезана.

150/130/50 гр./ 1190,00

Стриплоин

Стейк говядины на гриле. Масло на выбор: «Кафе де Пари» или из белых грибов.
На гарнир овощи, приготовленные на гриле.

200/100 гр./ 1660,00

Рибай

Классический стейк из мраморной говядины. Масло на выбор: «Кафе де Пари» или из белых грибов.

200/100 гр./ 2640,00

Голень ягненка по-корсикански

Голень ягненка тушеная в собственном соку со специями. На гарнир булгур с овощами.

300/150/20 гр./ 980,00

Свиная шея на гриле

Свиная шея маринованная тимьяном, лимоном и зеленым луком, обжаренная на гриле.
Подается с картофелем жареным в специях и маринованным луком.

190/130 гр./ 690,00

Шашлык из курицы в беконе

Филе курицы обернутое в бекон, на шпажке с овощами.
На гарнир картофель по-деревенски и маринованный лук.

110/130/40 гр./ 510,00

Фрикандо в демигласе

Говяжье «Фрикандо», приготовленное в собственном соку с демигласом.
На гарнир картофельное пюре с трюфельным маслом.

140/100/15 гр./ 610,00



ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

Сельдь с картофелем

Слабосоленая сельдь с картофелем на сливочном масле с маринованным луком.

100/120 гр./ 440,00

Говяжий язык

Охлажденный отварной язык с соусом «Хрен».

100/50 гр./ 560,00

Казылык

Отварная домашняя колбаса из конины.

130/60 гр./ 740,00

Разносолы

Соленые огурчики, помидорки черри, грузди и домашняя квашеная капуста.

320 гр. 420,00

Тукмас с вак-пельменями

Вак-пельмени с домашней салмой.

250 гр./ 220,00

Бульон

Бульон с овощами, яйцом, лапшой.

220 гр./ 220,00

Солянка

Пряный русский суп из телятины и набора колченостей с корнионами и каперсами.

250 гр./ 360,00

Жюльен

Горячая закуска из грибов, сметаны и белого мяса курицы, запечённая под воздушной шапкой из белка.

110 гр./ 290,00

Пельмени

Национальное русское блюдо.

260/90 гр./ 390,00

Судак на гриле

Филе судака с чесночным соусом. На гарнир овощи приготовленные на гриле.

120/100/30 гр./ 580,00

Щи «Суточные»

Щи из квашеной капусты с говядиной, томленные в горшочке под хрустящей корочкой из слоеного теста.

250 гр./ 280,00



ДЕСЕРТЫ

АВТОРСКАЯ КУХНЯ от Марко Яндрич

Лаймовый тарт

Песочное тесто с ванильно-лаймовым кремом.

115 гр./ 220,00

Меренге с маракуей и малиновым желе

Легкий десерт с ванильным кремом, маракуей и желе из малины.

100 гр./ 280,00

Шоколадно-трюфельный мусс

Мусс из шоколада с трюфельным маслом.

90 гр./ 210,00

БЕСТСЕЛЛЕРЫ

Торт «Испанский ветер»

Воздушный торт с ореховым кремом.

90 гр./ 230,00

Чизкейк

Торт из сыра «Креметте» с освежающим малиновым соусом.

140/40 гр./ 380,00

Тирамису

Итальянский десерт с нежным кремом, сыром маскарпоне и бисквитным печеньем «Савоярди».

100 гр./ 280,00

Крем «Баварезе»

Итальянский крем из сыра «Креметте» с цедрой апельсина и корицей.

110/30 гр./ 190,00

Тарт с лесными ягодами

Французский песочный торт с лесными ягодами.

140 гр./ 230,00

Вишнево-фисташковый десерт

Фисташковое беже с вишней и сливочным кремом.

110 гр./ 240,00

Эклер

Пирожное с ванильным кремом, глазированное шоколадом.

80 гр./ 170,00

ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

Фруктовая тарелка

Апельсины, грейпфруты, киви, банан, виноград, яблоки, ананас.

700 гр./ 680,00

Фруктовый салат

Салат из апельсина, яблока, киви, груши, ананаса и винограда.

На ваш выбор: с йогуртом или с апельсиновым соком.

200 гр./ 320,00

Фруктовый кубок

Фруктовый микс с ванильным мороженым.

220 гр./ 340,00



БУРГЕР & СЕНДВИЧ

Бургер (max) <i>Подается с картофелем фри и кетчупом.</i>	360/100/40 гр./	490,00
Бургер (mini) <i>Подается с картофелем фри и кетчупом.</i>	220/60/40 гр./	370,00
Клуб сэндвич <i>Тост с куриным филе, беконом криспи и картофелем фри.</i>	290/80/20 гр./	520,00
Лосось в тартильи <i>Мексиканская тартилья с лососем и сырным кремом.</i>	190/40 гр./	540,00

БЛИНЫ

С ветчиной и сыром	130/30 гр./	290,00
С грибами и сыром	110/20 гр./	290,00
С грибами и курицей	120/20 гр./	360,00
С мороженым и шоколадом	140 гр./	290,00
С мороженым и фруктами	180 гр./	320,00

ВАФЛИ

С клубничным соусом и мороженым	80/20/40 гр./	240,00
С шоколадом и мороженым	80/15/40 гр./	260,00
С фруктами и мороженым	80/40/40 гр./	280,00

ПЕЧЕНЬЕ & КОНФЕТЫ

Рафаэло, Ванильное, Ораснице	100 гр./	250,00
Фисташковое пралине в белом шоколаде	100 гр./	270,00
Карамельный трюфель	100 гр./	200,00
Брауни	100 гр./	270,00
Молочное пралине с фундуком	100 гр./	210,00

МОРОЖЕНОЕ

Клубничное <i>Соусы на Ваш выбор: малиновый, клубничный, ягодный микс, шоколадный, карамель.</i>	150/20 гр./	280,00
Шоколадное <i>Соусы на Ваш выбор: малиновый, клубничный, ягодный микс, шоколадный, карамель.</i>	150/20 гр./	280,00
Крем Брюле <i>Соусы на Ваш выбор: малиновый, клубничный, ягодный микс, шоколадный, карамель.</i>	150/20 гр./	280,00



НАПИТКИ

КОФЕ

Айс Латте	220 мл./ 180,00	Латте классический	220 мл./ 180,00
Флэт Уайт	260 мл./ 190,00	Латте с сиропом	220 мл./ 190,00
Эспрессо	60 мл./ 120,00	Латте с кокосовым	220 мл./ 380,00
Ристретто	25 мл./ 120,00	молоком	
Американо	120 мл./ 120,00	Раф кофе	220 мл./ 240,00
Двойной эспрессо	120 мл./ 210,00	Гляссе	220 мл./ 210,00
Капучино	220 мл./ 180,00	Моккачино	220 мл./ 210,00
Капучино с	220 мл./ 380,00	Горячий шоколад	150 мл./ 210,00
кокосовым молоком			

ЧАЙ

Зеленый с жасмином	600 мл./ 150,00	Мартиника	600 мл./ 150,00
Пороховая смесь	600 мл./ 150,00	Яблоко-корица	600 мл./ 150,00
Таежный сбор	600 мл./ 150,00	Марципан	600 мл./ 150,00
Ассам	600 мл./ 150,00	Молочный улун	600 мл./ 150,00
Английский завтрак	600 мл./ 150,00	Энергия	600 мл./ 150,00
Пуэр	600 мл./ 150,00	Нахальный фрукт	600 мл./ 150,00
Эрл Грей Империял	600 мл./ 150,00	Ройбос	600 мл./ 150,00
		Иван чай	600 мл./ 170,00

СОКИ & МОРСЫ

Фруктовый	250 мл./ 280,00	Грейпфрутовый фреш	250 мл./ 320,00
коктейль «Вальдорф»		Ананасовый фреш	250 мл./ 590,00
Фруктовый	250 мл./ 280,00	Морковный фреш	250 мл./ 180,00
коктейль «Микс»		Фруктовое ассорти	250 мл./ 280,00
Фруктовый	250 мл./ 280,00	Овощное ассорти	250 мл./ 205,00
коктейль «Тропик»		Морс из клюквы	250 мл./ 130,00
Соки Rich	250 мл./ 110,00	Морс из малины	250 мл./ 130,00
Апельсиновый фреш	250 мл./ 220,00	Морс из вишни	250 мл./ 130,00
Яблочный фреш	250 мл./ 190,00		

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Боржоми (2 порции)	500 мл./ 380,00
Нарзан с газом (2 порции)	500 мл./ 185,00
Красноусольская целебная (2 порции)	500 мл./ 170,00
Аква-Минерале с газом (2 порции)	500 мл./ 150,00
Аква-Минерале без газа (2 порции)	500 мл./ 150,00
Красный ключ с газом (2 порции)	500 мл./ 90,00
Красный ключ без газа (2 порции)	500 мл./ 90,00

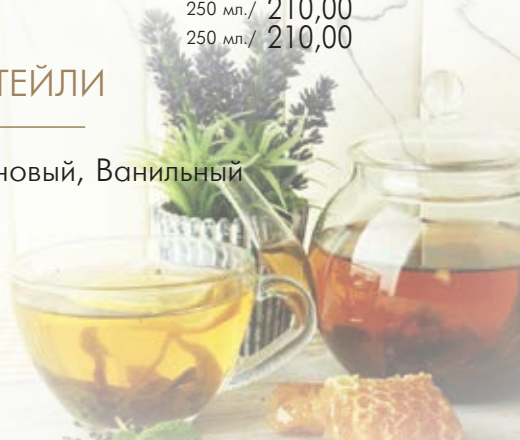
ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Эвервесс Лимон-Лайм	250 мл./ 210,00
Эвервесс Кола	250 мл./ 210,00
Тоник «Эвервесс»	250 мл./ 210,00

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Шоколадный, Клубничный, Банановый, Ванильный

250 мл./ 230,00





ВИНОТЕКА

ВИНОТЕКА

КРАСНЫЕ ВИНА

РОССИЯ красное, сухое

Бюрнье, Мерло	750 мл./	3520,00
Ведерниковъ, Красностоп Золотовский	750 мл./	6800,00
Имение «Сикоры», Пино Нуар	750 мл./	6860,00
Oleg Repin, Syrah	750 мл./	8560,00
Фанагория, Хай Бей Кабернет Совиньон	750 мл./	1900,00
Лефкадия, Красное	750 мл./	2720,00
Фанагория, Пино Нуар	750 мл./	2390,00
Фанагория, Кабернет Мерло Пино Нуар	750 мл./	1850,00
Адагум Вэлли, Пино Нуар	750 мл./	1200,00
Фанагория, 100 Оттенков Красного	750 мл./	2930,00
Имение «Сикоры», Каберне Савиньон	750 мл./	4940,00
Усадьба Дивноморское, Вечерница	750 мл./	2250,00
Усадьба Дивноморское, Западный Склон	750 мл./	3280,00
Семисам, Сира	750 мл./	2260,00
Семисам, Пробус	750 мл./	2260,00
Ведерниковъ, Красностоп Золотовский	750 мл./	2790,00
Ведерниковъ, Каберне Совиньон	750 мл./	3840,00
Ведерниковъ, Губернаторский резерв	750 мл./	2840,00

ИТАЛИЯ красное, сухое

Tenuta San Guido, Sassicaia	750 мл./	89000,00
Capannelle, 50&50	750 мл./	28280,00
Bertinga, Toncana	750 мл./	14800,00
Martilde, Bonarda dell'Oltrepo Pavese	750 мл./	8280,00
Amarone della Valpolicella, Sartori	750 мл./	7250,00
Conti Serristori, Chianti	750 мл./	2700,00
Bertani, Valpolicella	750 мл./	3350,00

ФРАНЦИЯ красное, сухое

Guigal, Cotes du Rhone Rouge	750 мл./	4460,00
------------------------------	----------	----------------

ИСПАНИЯ красное, сухое

Mr. Liebre, Tempranillo Garnacha	750 мл./	2400,00
Bodegas Muriel, Reserva Rioja	750 мл./	4950,00
Valdespino, Cream Isabella	750 мл./	4480,00
Lopez de Haro, Reserva	750 мл./	3480,00

ГРУЗИЯ красное, сухое

Талисман, Хванчкара	750 мл./	4150,00
Асканели, Киндзмараули	750 мл./	2350,00

США красное, сухое

Zinfandel, 1000 Stories	750 мл./	5880,00
Zinfandel, Santa Monica	750 мл./	2450,00

НОВЫЙ СВЕТ красное, сухое

Fairview, La Capra Pinotage Южная Африка	750 мл./	3720,00
San Telmo, Malbec Аргентина	750 мл./	2250,00

ПОРТУГАЛИЯ красное, сухое

Graham's, Fine Ruby Port	750 мл./	4040,00
--------------------------	----------	----------------

АВСТРАЛИЯ красное, сухое

The Professor, Shiraz	750 мл./	3200,00
-----------------------	----------	----------------

ВИНОТЕКА

БЕЛЫЕ ВИНА

РОССИЯ белое, сухое

Фанагория, Алиготе Рислинг	750 мл./	1850,00
Имение «Сикоры», Рислинг	750 мл./	2450,00
Усадьба «Маркотх», Кюве Блан	750 мл./	4330,00
Лефкадия, Белое	750 мл./	2950,00
Усадьба «Дивноморское», Вионье	750 мл./	4240,00
Имение «Сикоры», Совиньон Блан	750 мл./	4490,00
Усадьба «Дивноморское», Солнечный Ветер	750 мл./	2150,00
Петрикор, Алиготе	750 мл./	2980,00
Петрикор, Рислинг	750 мл./	3120,00
Галицкий и Галицкий, Совиньон Блан	750 мл./	5860,00
Фанагория, Хай Бей Шардоне	750 мл./	1900,00
Макитра, Совиньон Блан	750 мл./	1350,00

ИТАЛИЯ белое, сухое

La Scolca, Gavi Valentino	750 мл./	4530,00
Dellisimo, Trebbiano	750 мл./	2300,00
San Telmo, Torrontes	750 мл./	2150,00

ФРАНЦИЯ белое, сухое

Jean-Marc Brocard, Chablis Sainte Claire	750 мл./	7860,00
Jean-Marc Brocard, Petit Chablis	750 мл./	6860,00

ГРУЗИЯ белое, сухое

Талисман, Цинандали	750 мл./	2150,00
Талисман, Ркацители	750 мл./	1990,00
Асканели, Цинандали	750 мл./	1750,00

АВСТРИЯ белое, сухое

Leth, Duett Riesling and Veltliner	750 мл./	3390,00
Leth, Gruner Veltliner	750 мл./	3190,00

ИСПАНИЯ белое, сухое

Mr. Liebre, Airen	750 мл./	2400,00
-------------------	----------	----------------

ГЕРМАНИЯ белое, сухое

Nik Weis St. Urbans-Hof, Urban Riesling	750 мл./	3420,00
Hans Baer, Gewurztraminer	750 мл./	2760,00

АВСТРАЛИЯ белое, сухое

The Professor, Chardonnay	750 мл./	3200,00
---------------------------	----------	----------------

ВИНОТЕКА

РОЗОВЫЕ ВИНА

РОССИЯ розовое, сухое

Галицкий и Галицкий, Розе	750 мл./	4280,00
Усадьба «Дивноморское», Солист	750 мл./	2350,00

ВИНА ПО БОКАЛАМ

ИТАЛИЯ красное, сухое

Dellisimo, Sangiovese	150 мл./	460,00
-----------------------	----------	---------------

ИСПАНИЯ красное, сухое

Mr. Liebre, Tempranillo Garnacha	150 мл./	480,00
----------------------------------	----------	---------------

РОССИЯ красное, сухое

Адагум Вэлли, Пино Нуар	150 мл./	240,00
Фанагория, Хай Бей Кабернет Совиньон	150 мл./	380,00

ИТАЛИЯ белое, сухое

Dellisimo, Trebbiano	150 мл./	460,00
----------------------	----------	---------------

ИСПАНИЯ белое, сухое

Mr. Liebre, Airen	150 мл./	480,00
-------------------	----------	---------------

РОССИЯ белое, сухое

Макитра, Совиньон Блан	150 мл./	270,00
Фанагория, Хай Бей Шардоне	150 мл./	380,00

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Aimery Sieur d'Arques, Grande Cuvee 1531	750 мл./	4180,00
Nik Weis St. Urbans-Hof , Urban Riesling Sekt	750 мл./	3350,00
Martini Asti	750 мл./	2590,00
Belvila, Prosecco	750 мл./	2450,00
Фанагория, Blanc de Noirs	750 мл./	2250,00
Chateau De Talu, Она сказала Да!	750 мл./	830,00
Дербентское	750 мл./	650,00

КАРТА БАРА

ПИВО

Amstel	450 мл./	280,00
Amstel (безалкогольное)	330 мл./	140,00
Krusovice (разливное)	330 мл./	290,00
Krusovice (разливное)	500 мл./	390,00
Krusovice темное (разливное)	500 мл./	390,00
Krusovice темное (разливное)	330 мл./	290,00

ВОДКА

White Tea	50 мл./	180,00
Дикий мед	50 мл./	135,00
Журавли	50 мл./	105,00
Русский Стандарт	50 мл./	185,00
Русский Стандарт Платинум	50 мл./	215,00
Beluga	50 мл./	340,00

ВИСКИ

Suntory Yamazaki Distiller's Reserve	50 мл./	1260,00
Chivas Regal 18 y.o	50 мл./	900,00
Chivas Regal 12 y.o	50 мл./	640,00
Johnnie Walker Black Label	50 мл./	510,00
Ballantines	50 мл./	370,00
Jameson	50 мл./	490,00

КОНЬЯКИ

Hennessy VSOP	50 мл./	830,00
Courvoisier VS	50 мл./	750,00
Апарат 5	50 мл./	370,00
Апарат 3	50 мл./	360,00

ВЕРМУТЫ

Martini Bianco	100 мл./	270,00
Martini Rosso	100 мл./	270,00
Martini Extra dry	100 мл./	270,00
Martini Rosato	100 мл./	270,00

ЛИКЕРЫ

Jagermeister	50 мл./	390,00
Becherovka	50 мл./	290,00
Campari	50 мл./	290,00

КАРТА БАРА

ТЕКИЛА

Newton Especial Blanco
Buen Amigo Gold

50 мл./ **305,00**
50 мл./ **330,00**

ДЖИН

Gordon's

50 мл./ **395,00**

РОМ

El Boko

50 мл./ **295,00**

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Пина колада
Клубничная страсть
Мохито
Апероль шприц
Куба либре
Текила Санраис
Бренди - шоколад

180 мл./ **390,00**
110 мл./ **320,00**
130 мл./ **360,00**
160 мл./ **430,00**
150 мл./ **380,00**
150 мл./ **330,00**
85 мл./ **320,00**

ГОРЯЧИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ирландский кофе
Глинтвейн

220 мл./ **380,00**
220 мл./ **330,00**





электронное
меню



Совершенство
гастрономии у Вас
дома, закажите
любимые блюда
на самовывоз
ко времени!

