

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Закуска Гуцульская <i>(холодная закуска из тушёной рубленой свинины, подается с черными тостами, соленым огурцом, острым перцем и горчицей)</i>	150	78,00
Паштет из куриной печени	100	56,00
Холодец	250	70,00
Винегрет	270	38,00
Капуста квашеная	100	20,00
Квашеная капуста с опятами	150	32,00
Салат Столичный с бужениной	250	65,00
Салат Столичный с семгой	250	83,00
Салат Столичный с телятиной	250	65,00
Сельдь под шубой	350	58,00
Урама <i>(рулет из телятины с овощами и сулугуни, подается с картофельным пюре)</i>	250/150	136,00
Суп-пюре из чечевицы с копченостями <i>(подается с пшеничными сухариками)</i>	350	55,00
Шоколадный торт с вишней	150	55,00
Мандариновый фреш	200	60,00
Глинтвейн из белого вина	180	56,00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

	вес	цена
Судак фаршированный	1000г	720,00
Щука фаршированная	1000г	570,00
Карп фаршированный	1000г	550,00
Галантин	1000г	350,00
<i>Холодная закуска в виде мясного рулета (курица) с начинкой</i>		
Блинчики с сёмгой	130г	95,00
Холодец	1000г	340,00
Курица фаршированная блинами	1000г	320,00
Утка запеченная с яблоками	1000г	550,00
Запеченное бедро индейки под яблочным соусом	1000г	680,00
Окорок свиной	1000г	690,00
Баранья нога	1000г	850,00
Колбаса домашняя	1000г	960,00
<i>Свинина/телятина</i>		
Мясная тарелка "Микс-Мангал"	800/75	288,00
<i>Шиш-кебаб из телятины, шиш-кебаб из куриной печени, куриные крылья</i>		
Микс колбасок грузинской кухни на мангале	900г	375,00
<i>Из курицы, баранины, телятины, абхазури</i>		

Уважаемые друзья!

Для Вас действует скидка 20% на алкогольные напитки, при заказе на банкет еды и безалкогольных напитков на сумму от 450 грн на человека!

ЗАКУСКИ

Овощная тарелка <i>(Помидор, огурец, перец болгарский, зелень-микс)</i>	240	65,00
Тарелка солений <i>(Помидор, огурец, капуста, перец, чеснок, черемша)</i>	325	68,00
Сырная тарелка <i>(Сулугуни, брынза, овечий)</i>	150	73,00
Мясная тарелка <i>(Буженина, язык отварной, бастурма)</i>	150	115,00
Казацкая закуска <i>(Сало, сало копченое, перетертое с чесноком сало, аджика, горчица)</i>	350	118,00
Семга слабосоленая	100	122,00
Сельдь с картофелем и луком	230	45,00
Ассорти из пхали <i>(Шпинат, баклажан, свекла, морковь. Подается с лавашом и острым перцем)</i>	180	58,00
Лобио из красной фасоли	150	32,00
Рулетики из баклажанов <i>Обжаренный баклажан, фаршированный сыром с чесноком в крошке из грецкого ореха</i>	200	98,00
Кабачки жареные под сметанно-чесночным соусом	220	55,00
Шампиньоны запеченные с сулугуни	160	52,00
Трубочки из армянского лаваша, фаршированные соленым творогом и шпинатом, обжаренные во фритюре	130	56,00
Сырные палочки с чесночным соусом	150/75	76,00

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Лепешка Шоти	180	10,00
Кутаб (лепёшка с зеленью)	150	32,00
Хачапури	350	90,00
Хачапури аджарские	350	90,00
Хачапури с мясом	380	115,00
Кубдари с лоблио	300	58,00
Чебурек с бараниной	100	35,00
Чебурек с мясом	100	35,00
Чебурек с сыром	100	35,00
Чебурек микс	100	35,00
Буртуч <i>(горячий конверт из армянского лаваша, фаршированный сулугуни, помидором и зеленью с чесноком)</i>	150	55,00
Буртуч с шашлыком	220	75,00
Чучвара <i>(пельмени с бараниной)</i>	200/75	50,00
Хинкали	250/75	63,00
Пельмени <i>(подаются со сметаной)</i>	200/75	50,00
Вареники с мясом	220/75	62,00
Вареники с картофелем и грибами	220/75	42,00
Вареники с капустой и грибами	220/75	42,00
Вареники с вишней	220/75	65,00

САЛАТЫ

Мангал-салат <i>Ломтики свинины, обжаренные на мангале со свежими листьями салата, овощами и картофелем-пай</i>	300	105,00
Салат Грузинский <i>Салат из свежих овощей с ореховым соусом "баже"</i>	250	65,00
Салат Аччик-чучук <i>Традиционный узбекский салат из свежих помидоров и кинзы с ярким вкусом, благодаря тонкому сочетанию восточных специй</i>	245	55,00
Салат из свежих овощей с ломтиками сыра <i>Сыр на Выш выбор: сулугуни, овечий или брынза</i>	250	68,00
Салат овощной домашний <i>Помидор, огурец, перец болгарский, зелень-микс, семечки тыквы с заправкой на Ваш вкус</i>	200	55,00
Салат из капусты с помидором, огурцом и зеленью <i>С заправкой на Ваш вкус</i>	250	45,00
Салат из печеных на мангале овощей	150	65,00
Салат из свежих овощей с обжаренным куриным филе, сулугуни и лавашными чипсами	240	89,00
Салат из домашней буженины с маринованными опятами и отварным картофелем под горчичным соусом	280	75,00
Салат из отварной телятины со стручками молодой спаржевой фасоли, омлетом, шампиньонами в сметанно-чесночном соусе	280	78,00
Салат из кусочков запеченных баклажанов, обжаренной куриной печени, помидоров, листьев салата с томатной заправкой	290	78,00
Салат "Буковина" <i>(буженина, язык, помидоры, грецкий орех, лавашные чипсы, йогуртовая заправка)</i>	300	95,00

САЛАТЫ

Салат из отварного языка, свежих овощей и пекинской капусты под сметанно-чесночным соусом	250	82,00
Салат из сёмги с помидором, листом салата, зеленью, на подушке из слайса кабачка. <i>(Заправляется горчишно-лимонным дрессингом на основе оливкового масла. Подаётся с чесночными тостами)</i>	200	125,00
Салат из ломтиков картофеля, запеченного в кожуре, стебля сельдерея, листьев салата, слабосоленой семги, с яйцом пашот.	330	149,00

СУПЫ

Свекольник	400	40,00
Окрошка с семгой	400	82,00
Окрошка с курицей	400	50,00
Окрошка с телятиной	400	60,00
Шурпа <i>Восточный суп с бараньими рёбрами, картоф елем и овощами</i>	400/120	95,00
Лагман <i>Традиционный густой узбекский суп из домашней лапши и баранины с овощами</i>	400	78,00
Кюфта <i>Суп с овощами, зеленью, картоф елем и теф телей из баранины с рисом</i>	400/80	75,00
Солянка мясная	350	98,00
Борщ <i>(подаётся со сметаной)</i>	400/30	65,00
Суп овощной с куриным филе и грибами	350	52,00
Уха	350	98,00
Суп с фрикадельками	350	52,00

МАНГАЛ МЕНЮ

Шашлык из семги	200	275,00
Филе сома на мангале	100	165,00
Скумбрия фаршированная овощами	100	38,00
Шашлык из каре баранины	100	95,00
Шашлык из баранины	100	70,00
Шашлык из телятины	100	82,00
Шашлык из свиного ошейка	100	76,00
Шашлык из свиного ребра	100	62,00
Шашлык из куриного филе	100	48,00
Шашлык из филе индейки с яблочным соусом	100	72,00
Люля-кебаб из баранины	100	46,00
Люля-кебаб из телятины	100	52,00
Люля-кебаб из курицы	100	44,00

БЛЮДА ГРИЛЬ

Картофель печеный на углях с салом	100	28,00
Баклажан-гриль	100	48,00
Перец-гриль	100	54,00
Шампиньон-гриль	100	28,00
Помидор-гриль	100	25,00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из телятины <i>По Вашему желанию может быть приготовлен разной степени прожарки</i>	200	155,00
Стейк из свинины по-казацки <i>Стейк из свинины с начинкой из копчёного сала и зелени</i>	200	165,00
Стейк из семги	150	230,00
Форель - гриль <i>Форель обжаренная с розмарином и тимьяном в лимонно-чесночном маринаде</i>	100	88,00
Кинг-Клип с припущенными овощами и соусом из белых грибов	340	165,00
Морской окунь <i>Подается с обжаренным картофелем и пикантным сливочно-огуречным соусом</i>	330	145,00
Цыпленок табака <i>Цыпленок, приготовленный на специальной сковороде под прессом в зелени, травах под чесночным соусом</i>	100	60,00
Долма <i>Баранина и телятина со специями и рисом тушеная в виноградных листьях</i>	220/75	89,00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Плов из баранины с барбарисом и восточными специями	300/165	95,00
Лагман жареный <i>Домашняя лапша, обжаренная с овощами и крученой бараниной в специях</i>	280	78,00
Обжаренный картофель запеченный с языком, грибами, сулугуни, зеленью и лавашными чипсами	300	85,00
Печень телячья с пюре	150/200	85,00
Голубцы по-домашнему	340	82,00
Деруны с бужениной	250/75	72,00
Зразы картофельные с мясом <i>(подаются со сметаной)</i>	180/75	58,00
Блинчики "Котомочки" <i>Блинчики в виде мешочков, фаршированные языком и грибами</i>	260	75,00
Блинчики с мясом	180	55,00
Котлеты куриные	160	76,00
Котлеты мясные	160	76,00
Котлеты рыбные	160	98,00
Омлет с помидором и сыром	300	65,00

ГАРНИРЫ

Картофель запеченный в кожуре с розмарином и чесноком	250	40,00
Картофель жареный с грибами и луком	250	46,00
Картофель отварной с маслом и зеленью	250	25,00
Картофельное пюре	250	32,00
Картофель фри	150	38,00
Гречка с грибами и луком	250	30,00
Гречка отварная	200	26,00
Рис с овощами	250	52,00

СОУСЫ

Аджика Шоти	50	14,00
Соус Сацебели	75	10,00
Соус Ткемали	50	8,00
Соус Наршараб	50	24,00
Соус Аччик	50	6,00
Соус сметанно-чесночный	75	18,00
Острый соус "Барбекю"	50	7,00

ДЕСЕРТЫ

Торт "Наполеон"	150	50,00
Медовик	150	50,00
Штрудель яблочный <i>(подается с шариком ванильного мороженого)</i>	150/50	68,00
Кнедлики <i>Творожные шарики, фаршированные клубникой и вишней под клубнично-йогуртовым соусом</i>	200/80	65,00
Сырники с изюмом <i>(подаются со сметаной)</i>	140/75	52,00
Ленивые вареники	220/75	58,00
Пахлава	100	52,00
Груша запеченная в карамели под клюквенно-кофейным соусом	150	68,00
Мороженое ореховое	50	18,00
Мороженое шоколадное	50	18,00
Мороженое ванильное	50	18,00
Варенье домашнее <i>(клубничное, малиновое, кизилловое, из черной смородины)</i>	50	18,00
Варенье <i>(инжирное, из лепестков роз)</i>	50	25,00
Мед	30	6,00

ЧАЙНАЯ КАРТА

Чай черный	400	35,00
<i>Цейлонский чай. Длинные, изящно скрученные листья дают при заваривании напиток медно-золотистого цвета с приятным ароматом.</i>		
Чай зеленый	400	35,00
<i>Специально отобранный китайский зеленый чай, выращенный на плантациях провинции Юнань. Имеет приятный достаточно крепкий терпкий вкус. При заваривании приобретает золотисто-желтый цвет.</i>		
Чай зеленый с жасмином	400	35,00
<i>Гармоничное сочетание китайского зеленого чая с цветками жасмина придает напитку нежный вкус, аромат и полезные качества.</i>		
Чай фруктовый	400	45,00
<i>Фруктовая смесь с землянично-малиновым вкусом. Состав: гибискус, кусочки яблок, ананаса, папайи, ягоды вишни и малины.</i>		
Чай "Ай-Петри"	400	35,00
<i>Натуральная травяная смесь, выращенная и собранная в экологически чистых условиях Крымского полуострова в состав которой входят: душица, роза чайная, лист ежевики, шалфей, лаванда, мелисса, чебрец, плоды шиповника, лист мяты, цвет боярышника, зверобой, бессмертник.</i>		
Клубничный сбитень	180	40,00
Чай "Марокканский"	400	45,00
<i>Нежное сочетание листьев мяты, лайма в смеси с тростниковым сахаром и зеленым чаем.</i>		
Чай черный с бергамотом	400	35,00
Чай облепиховый с мёдом	180	40,00
Имбирный чай	180	40,00

КОФЕЙНАЯ КАРТА

Эспрессо	30	30,00
Американо	100	30,00
Кофе с молоком	150	35,00
Капучино	180	35,00
Кофе по-венски	200	40,00
Кофе Латте	180	35,00
Кофе Фраппе	300	35,00
Кофе гляссе	250	54,00
Какао	180	35,00
Горячий шоколад	125	40,00
Сироп для кофе на Ваш выбор (ореховый, клубничный и карамельный)	25	5,00

ФРЕШИ

Фреш грейпфрут	200	65,00
Фреш апельсиновый	200	60,00
Фреш лимонный	100	36,00
Фреш морковный	200	30,00
Фреш яблочный	200	30,00
Фреш сельдереевый	200	40,00

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Айран	250	20,00
Кисель вишневый	250	18,00
Морс клюквенный	250	22,00
Узвар	250	16,00
Сок Сандора в ассортименте	250	16,00

Апельсин, грейпфрут, ананас, томат, персик, манго, яблоко, вишня, мультивитамин, виноград

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА И НАПИТКИ

Боржоми , <i>стекло</i>	500	48,00
Набеглави	500	48,00
Моршинская (сл/г,н/г)	500	20,00
Моршинская , <i>стекло</i> (сл/г,н/г)	500	40,00
Аква-минерале	500	18,00
Дюшес	500	42,00
Тархун	500	42,00
Пепси	500	22,00
Пепси (стекло)	300	24,00
7 UP	500	22,00
ТОНИК	500	22,00
МИРИНДА	500	22,00

КОКТЕЙЛИ

Коктейль молочный шоколадно-банановый	350	65,00
Коктейль молочный банановый	350	65,00
Коктейль молочный классический	350	60,00
Мохито безалкогольный	350	60,00
Имбирный лимонад	350	45,00

ГОРЯЧИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн	180	56,00
------------------	-----	-------

(Вино красное сухое, мёд, специи, лимон, апельсин, яблоко)

Глинтвейн был придуман для того, чтобы в морозный вечер согреть усталого путника после длинной дороги. Этот коктейль способен внести уют, гармонию и романтику во взаимоотношения.

Грог	180	60,00
-------------	-----	-------

(Ром, чёрный чай, лимон, мята, сахар)

Свое название он взял от прозвища вице-адмирала Британии Вернона. Его называли Олд Грог, так как он носил плащ из фая, который по-английски звучит grogat cloak. Во времена адмирала в рацион моряков входила ежедневная порция рома, которая снижала дисциплину и приводила к пьянству. Чтобы хоть как-то улучшить порядок, он дал приказ подавать ром только в разбавленном виде. Напиток понравился морякам, и они дали ему название «Грог».

Кофе по-ирландски	200	100,00
--------------------------	-----	--------

(Эспрессо, виски, взбитые сливки, тростниковый сахар)

Однажды холодным зимним днем Джо Шеридан, бармен одного из ирландских баров, предложил промерзшим посетителям особый кофейный напиток. В обычную порцию кофе он добавил немного виски. Согревшиеся посетители поинтересовались у бармена, что это был за кофе, на что он им ответил - Ирландский кофе! Так коктейль приобрел свое название.

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Лонг-Айленд (Водка, текила, ром, джин, ликёр Трипл Сек, Пепси, лимон) <i>Полное название коктейля - "Лонг Айленд Айс Ти", но в его составе нет чая. Считается, что данный напиток придумали в США в то время, когда был введен запрет на алкоголь. Для того, чтобы бар не закрыли, «Лонг-Айленд» подавали в чашках для чая.</i>	400	110,00
Голубые Гавайи (Ром, ликер Малибу, ликер Блю Кюрасао, ананасовый сок) <i>Уникальный яркий летний коктейль с нежным тропическим вкусом появился вовсе не на Гавайях, а в самом центре Англии - в Лондоне, в баре Занзибар Клуба. Коктейль обладает богатыми вкусовыми качествами и придает экзотическую атмосферу.</i>	400	100,00
Пина-Колада (Ром, ликер Малибу, ананасовый сок, взбитые сливки) <i>В переводе словосочетание <i> pina colada </i> означает «фильтрованный ананас», так раньше называли свежесжатый процеженный ананасовый сок. Позднее к соку стали добавлять ром и сахар. Лишь только в середине XX века в одном из баров Пуэрто-Рико появился рецепт этого коктейля. Пина Колада завоевала неслыханную популярность и стала гордостью страны.</i>	400	100,00
Мохито (Ром, джин, 7Up, лайм, свежая мята, тростниковый сахар) <i>Коктейль «Мохито» является усовершенствованной версией напитка «Драк», рецепт которого придумал известный пират Ф. Дрейк. Морские разбойники настаивали ром на лайме и мяте. Полученный напиток помогал им бороться с инфекционными заболеваниями в морских походах. В 1942 году в Гаване коктейль стал главной изюминкой нового бара <i> La Bodeguita del Medio </i> и отличался от пиратского рецепта одним дополнительным ингредиентом - содовой.</i>	350	120,00
Текила "Санрайз" (Текила, апельсиновый сок, сироп Гренадин) <i>Во время ритуалов племени ацтеков пили сок агавы на рассвете. В дань памяти о своих предках мексиканцы создали алкогольный коктейль «<i> Tequila Sunrise </i>», внешний вид которого напоминает восход солнца. Напиток стал известным благодаря рок-группе «<i> The Rolling Stones </i>». Во время своего турне по США в 1972 году музыканты, попробовав однажды в баре, пили только этот коктейль.</i>	250	85,00
Голубая лагуна (Водка, ликёр Блю Кюрасао, 7up, лимон) <i>Рецепт коктейля был придуман в далекие 60-е годы - во времена хиппи, всеобщего раскрепощения и начала сексуальной революции. Оригинальный напиток подходит для употребления круглый год - в летнее время он прекрасно освежит и подарит незабываемые впечатления. В зимнее время согреет и напомнит о легком морском бризе.</i>	250	40,00
Кровавая Мери (Водка, томатный сок, соус Табаско, лимонный фреш) <i>Словосочетание <i> Bloody Mary </i> ассоциируется в английском языке с именем королевы Марии I Тюдор получившей прозвище Кровавой за расправы над англичанами. По еще одной версии коктейль назвал великий писатель и любитель алкоголя Хемингуэй. Он хотел оставить в памяти поклонников имя своей четвертой жены Мэри, которая устраивала скандалы, когда Хемингуэй пьяным приходил домой.</i>	250	55,00

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Бе-тон 200 58,00

(Бехеровка, тоник, долька лимона)

Beton - это не строительная смесь, которая используется в закладке фундамента, а аромат мегаполиса в коктейле получившем свое название от первых букв его основных компонентов.

Джин-тоник 200 75,00

(Джин, тоник, лимон)

Создателями коктейля были британцы XVIII века, представляющие в Индии Британскую Ост-Индскую компанию, которая проводила различные торговые операции на территории страны. Изначально тоник употреблялся в чистом виде. В нем содержался хинин, который препятствовал распространению малярии. Хинина в напитке было так много, что он имел очень горький вкус. Поэтому британцы в него стали добавлять джин, чтобы сделать напиток более вкусным.

BMW 60 75,00

(Ликер Броманс, ликер Малибу, виски)

«BMW» — сильно сладкий шутер. Ничего автомобильного, кроме аббревиатуры, составленной по первым буквам компонентов, в нем нет. Кроме того, после употребления этого слоистого коктейля, садиться за руль противопоказано!

Хиросима 60 85,00

(Ликёр Самбука, ликёр Броманс, Абсент, сироп Гренадин)

Коктейль придумали в 50-х годах прошлого века советские бармены в ответ на знаменитый американский коктейль B-52, пользовавшийся в те годы невероятной популярностью. Внешний вид напитка напоминает ядерный гриб, который появляется после ядерного взрыва, отсюда и название

Б -52 60 65,00

(Ликёр Калуа, ликёр Броманс, ликер Трипл Сек)

Для достижения эффекта виража самолета B-52 - "Пилот" должен быстро вставить соломинку в бокал и выпить все содержимое, пока поверхность еще горит. Изюминка коктейля заключается в том, что "Пилот" начинает пить еще прохладный сладкий коктейль со дна бокала, который в процессе питья становится все теплее, а в конце просто горячим, это и обеспечивает тот самый эффект быстрого головокружительного взлета и виража.

Зелёный мексиканец 60 55,00

(Текила, ликер Пизан Амбон, лимонный фреш)

Коктейль, в действительности, не имеет никакого отношения к Мексике и был придуман в Киеве в 1996 году известным украинским барменом Сергеем Коцаким, в попытке сделать продаваемым ликер Пизан Амбон, который на тот момент не пользовался популярностью. А своё название напиток получил благодаря входящей в состав текиле родом из Мексики.

Красный пёс 60 85,00

(Ликёр Самбука, текила, соус Табаско)

В Древнем Китае красная собака Тьен-ку считалась символом верности и взаимопонимания. Отсюда и пошла легенда коктейля - считается, что люди, разделившие этот коктейль, оказывают друг другу дань взаимного уважения, показывая таким образом свое намерение на построение дружеских или деловых взаимоотношений.

ВЕРМУТ

Мартини Бьянко	50	27,00
----------------	----	-------

НАСТОЙКИ

Абсент	50	75,00
--------	----	-------

Бехеровка	50	48,00
-----------	----	-------

Егермейстер	50	58,00
-------------	----	-------

ДЖИН

Бифитер	50	70,00
---------	----	-------

ТЕКИЛА

Ольмека Бланко	50	68,00
----------------	----	-------

Ольмека Голд	50	71,00
--------------	----	-------

РОМ

Бакарди Карта Бланка	50	50,00
----------------------	----	-------

Бакарди Оакхарт	50	50,00
-----------------	----	-------

Олд Монк	50	52,00
----------	----	-------

ВИСКИ

Джемесон	50	80,00
----------	----	-------

Джек Дениелс №7	50	80,00
-----------------	----	-------

Джонни Уокер Ред	50	75,00
------------------	----	-------

Чивас Ригал 12лет	50	130,00
-------------------	----	--------

Хреновуха	50	23,00
Клюквеная настойка	50	23,00
Чача	50	54,00

ВОДКА

Казацька рада	50	23,00
Львовская	50	23,00
Немиров Особая	50	23,00
Немиров Премиум	50	27,00
Столичная	50	44,00
Финляндия	50	45,00
Грей Гус	50	82,00

КОНЬЯК

Мартель VS	50	140,00
Курвуазье VSOP	50	240,00

БРЕНДИ

Коньяк Украины	50	44,00
Бахтриони 5*	50	48,00
Торрес 10 лет	50	75,00
Старый Кахети 5лет	50	48,00
Арарат 5*	50	66,00
Ахтамар 10лет	50	120,00

ЛИКЕР

О`Кейси	50	45,00
Самбука	50	65,00
Малибу	50	55,00
Калуа	50	73,00
Блю Кюрасао	50	25,00
Трипл Сек	50	25,00
Пизан	50	25,00

ВИНА ГРУЗИИ

<i>Цинандали белое сухое</i>	100	44,00
<i>Тбилисури белое п/сух</i>	100	36,00
<i>Алазанская Долина белое п/сл</i>	100	38,00
<i>Алазанская Долина красное п/сл</i>	100	40,00
<i>Саперави красное сухое</i>	100	44,00
<i>Мукузани красное сухое</i>	100	62,00
<i>Киндзмараули красное п/сл</i>	750	485,00

ВИНА ФРАНЦИИ

Шартон красное Rouge Charton <i>Красное изысканное сухое вино с нотками черники, изюма и сухофруктов. Идеально подойдет к мясу, птице, а также к мягкому сыру.</i>	100	50,00
Розе д' Анжу Rose d' Anjou <i>Виноград - Гролло 75%, Каберне Фран 25%</i> <i>Вино обладает сверкающим малиновым цветом, ароматом красных ягод с оттенками розы. Идеально подходит к телятине, баранине, сырам.</i>	100	56,00
Шартон белое <i>Виноград - Семейон 60%, Совиньон 40%</i> <i>Вино желто-соломенного цвета. Имеет свежий бодрящий вкус ягод и нежный фруктово-цветочный аромат с приятной сладостью. Прекрасно сочетается с фруктами и десертом.</i>	100	50,00
Гевюрцтраминер Gewurztraminer <i>Вино соломенно-желтого цвета с типичным нежным сортовым букетом. Во вкусе освежающее, элегантное. Идеальное сопровождение к рыбе, белому мясу и овощам.</i>	750	750,00

ВИНА ИТАЛИИ

Соаве <i>Soave</i> Виноград - Гарганега, Трибьяно ди Соаве Вино соломенно-жёлтого цвета. Обладает сбалансированным ароматом с яркими цветочными нотками. Вино отлично сочетается с овощами, различными рыбными закусками. Рекомендуется к жареному и тушеному мясу.	100	52,00
Пино Гриджио <i>Pinot Grigio</i> Виноград - Пино Гриджио 100% Хорошо сбалансированное вино, с легким цветочным ароматом. Идеальный аперитив, а также после трапезы. Рекомендуется к рыбным блюдам, белому мясу, птице.	100	56,00
Бьянко дель Борго <i>Bianco del Borgo Salvalai</i> Белое полусладкое вино. Обладает легким ароматом меда, цветов и спелого яблока. Во вкусе мягкое, освежающее, сочетается с салатами, овощами, белым мясом.	100	42,00
Москето Бьянко <i>Mosketto Bianco</i> Вино соломенно-жёлтого цвета с ароматом свежих фруктов, белых цветов и нотками розы. Вкус вина освежающий с низким содержанием алкоголя и сладостью. Отлично сочетается с фруктовыми салатами, выпечкой и десертами.	100	42,00
Россо дель Борго <i>Rosso del Borgo</i> Красное полусладкое вино. Обладает легким ароматом шелковицы и вишни, с нежным вкусом спелых лесных ягод. Идеально сочетается с десертами.	100	42,00
Санджовезе Виноград - Санджовезе Вино рубинового цвета с фиолетовым оттенком. Обладает фруктовым ароматом с лёгкой сладостью во вкусе и приятным послевкусием. Рекомендуется подавать к салатам и мясным блюдам с ягодным соусом.	100	54,00
Кьянти <i>Chianti</i> Виноград - Санджовезе 85%, Канайоло 15% Вино сухое красное. Ярко рубиновый цвет. Прекрасный аромат с тонами свежих фруктов. Вкус гармоничный, изящный. Рекомендуется к жареному, тушеному белому мясу и красному мясу.	750	440,00

ВИНА ИСПАНИИ

Хуан де хуанес 100 54,00

Виноград - Манабео, Шардоне

Вино золотистого цвета с насыщенным ароматом. Вкус легкий, освежающий с фруктовыми оттенками. Отлично сочетается с сырами и фруктовым ассорти.

Темпранильо 100 54,00

Виноград - Темпранильо

Вино рубинового цвета с насыщенным ароматом красной и чёрной смородины. Свежее, лёгкое, с умеренной кислоткой.

ВИНА ЧИЛИ

Шардоне 100 48,00

Виноград-Шардоне 100%

Вино соломенного цвета с ароматом цветов, экзотических фруктов, с минеральными нотами. Сочетается с рыбой на гриле и птицей.

Карменер 100 48,00

Виноград - Карменер 100%

Вино рубинового цвета с чистым сортовым букетом ароматов. С тонами перца и дымки. Во вкусе мягкое, плотное. Рекомендуются к ребрышкам, блюдам из телятины и сырам.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Артемовское белое п/сл 100 30,00

Крым белый брют 750 280,00

Крым белый п/сух 750 280,00

Крым красный п/сл 750 290,00

Асти Мартини 750 560,00

КЕГОВОЕ ПИВО

Хайнекен <i>(светлое)</i>	500	48,00
Хайнекен <i>(светлое)</i>	300	38,00
Оттингер Вайс <i>(светлое,неф ильтованное)</i>	500	45,00
Оттингер Вайс <i>(светлое,неф ильтованное)</i>	300	38,00

ПИВО

Леф <i>светлое</i>	330	68,00
Леф <i>темное</i>	330	68,00
Хугарден <i>светлое неф ильтованное</i>	330	68,00
Стелла Артуа <i>безалкогольное</i>	500	48,00

Жевательная резинка	1уп	18,00
----------------------------	-----	-------