

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

	вес	цена
Персик	100	15,00
Арбуз	100	10,00
Дыня	100	12,00
Арбузный фреш	200	40,00
Молочный коктейль "Сникерс"	250	90,00
Молочный коктейль "Орео"	250	90,00
Персиковый смузи	350	70,00
Дынно-мятный смузи	350	60,00
Базиликовый лимонад	350	70,00
Лимонад лайм-маракуйя	350	70,00
Лавандовый лимонад	350	70,00
Сангрия	350	70,00
<i>(Белое или красное вино на Ваш выбор)</i>		

ЗАКУСКИ

Овощная тарелка <i>(Помидор, огурец, перец болгарский, зелень-микс)</i>	240	68,00
Тарелка солений <i>(Помидор, огурец, капуста квашеная, пелюстка, перец, чеснок, черемша)</i>	470	105,00
Сырная тарелка <i>(Сулугуни, брынза, овечий)</i>	150	75,00
Мясная тарелка <i>(Буженина, язык отварной, бастурма, галантин)</i>	270	180,00
Казацкая закуска <i>(Сало, сало копченое, перетертое с чесноком, сало, аджика, горчица)</i>	350	165,00
Семга слабосоленая	100	130,00
Сельдь с картофелем и луком	230	65,00
Ассорти из пхали <i>(Шпинат, баклажан, свекла, морковь. Подается с лавашом и острым перцем)</i>	180	65,00
Лобио из красной фасоли	150	45,00
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	65,00
Шампиньоны запеченные с сулугуни	160	65,00
Трубочки из армянского лаваша, фаршированные соленым творогом и шпинатом, обжаренные во фритюре	130	65,00
Сырные палочки с чесночным соусом	150/75	80,00

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Лепешка Шоти	180	10,00
Хачапури	350	98,00
Хачапури аджарские	350	98,00
Хачапури с мясом	380	125,00
Кубдари с лобио	300	60,00
Чебурек с бараниной	100	38,00
Чебурек с мясом	100	38,00
Чебурек с сыром	100	38,00
Чебурек микс	100	38,00
Буртуч <i>(горячий конверт из армянского лаваша, фаршированный сулугуни, помидором и зеленью с чесноком)</i>	150	55,00
Буртуч с шашлыком	220	80,00
Хинкали	250/75	75,00
Пельмени <i>(подаются со сметаной)</i>	200/75	60,00
Вареники с мясом	220/75	75,00
Вареники с картофелем и грибами	220/75	55,00
Вареники с вишней	220/75	72,00

САЛАТЫ

Мангал-салат <i>Ломтики свинины, обжаренные на мангале со свежими листьями салата, овощами и картофелем-пай</i>	300	115,00
Салат Грузинский <i>Салат из свежих овощей с ореховым соусом "баже"</i>	250	75,00
Салат Аччик-чучук <i>Традиционный узбекский салат из свежих помидоров и кинзы с ярким вкусом, благодаря тонкому сочетанию восточных специй</i>	245	60,00
Салат из свежих овощей с ломтиками сыра <i>Сыр на Ваш выбор: сулугуни, овечий или брынза</i>	250	80,00
Салат овощной домашний <i>Помидор, огурец, перец болгарский, зелень-микс, семечки тыквы</i>	200	60,00
Салат из капусты с помидором, огурцом и зеленью <i>С заправкой на Ваш вкус</i>	250	50,00
Салат из печеных на мангале овощей	150	70,00
Салат из свежих овощей с обжаренным куриным филе, сулугуни и лавашными чипсами	240	95,00
Салат из домашней буженины с маринованными опятами и отварным картофелем под горчичным соусом	280	85,00
Салат из отварной телятины со стручками молодой спаржевой фасоли, омлетом, шампиньонами в сметанно-чесночном соусе	280	90,00
Салат из кусочков запеченных баклажанов, обжаренной куриной печени, помидоров, листьев салата с томатной заправкой	290	85,00
Салат "Буковина" <i>(буженина, язык, помидоры, грецкий орех, лавашные чипсы, йогуртовая заправка)</i>	300	105,00

САЛАТЫ

Салат из отварного языка, свежих овощей и пекинской капусты под сметанно-чесночным соусом	250	90,00
Салат из семги с помидором, листом салата, зеленью, на подушке из слайса кабачка. <i>(Заправляется горчишно-лимонным дрессингом на основе оливкового масла. Подается с чесночными тостами)</i>	200	125,00
Салат из ломтиков картофеля, запеченного в кожуре, стебля сельдерея, листьев салата, слабосоленой семги, с яйцом пашот.	330	155,00

СУПЫ

Свекольник	400	45,00
Окрошка с семгой	400	95,00
Окрошка с курицей	400	60,00
Окрошка с телятиной	400	70,00
Шурпа <i>Восточный суп с бараньими рёбрами, картоф елем и овощами</i>	400/120	105,00
Лагман <i>Традиционный густой узбекский суп из домашней лапши и баранины с овощами</i>	400	85,00
Солянка мясная	350	110,00
Борщ <i>(подаётся со сметаной)</i>	400/30	70,00
Суп овощной с куриным филе и грибами	350	65,00
Уха	350	115,00
Суп с фрикадельками	350	55,00

МАНГАЛ МЕНЮ

Шашлык из семги	200	290,00
Филе сома на мангале	100	185,00
Скумбрия фаршированная овощами	100	50,00
Шашлык из каре баранины	100	98,00
Шашлык из баранины	100	76,00
Шашлык из телятины	100	88,00
Шашлык из свинины	100	86,00
Шашлык из свиного ребра	100	68,00
Шашлык из куриного филе	100	58,00
Шашлык из филе индейки с яблочным соусом	100	80,00
Люля-кебаб из баранины	100	62,00
Люля-кебаб из телятины	100	65,00
Люля-кебаб из курицы	100	55,00

БЛЮДА ГРИЛЬ

Баклажан-гриль	100	48,00
Перец-гриль	100	54,00
Шампиньон-гриль	100	35,00
Кабачок-гриль	100	35,00
Помидор-гриль	100	30,00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк Рибай <i>По Вашему желанию может быть приготовлен разной степени прожарки</i>	180	220,00
Стейк из свинины по-казацки <i>Стейк из свинины с начинкой из копчёного сала и зелени подаётся с овощами -гриль и соусом</i>	300/30	185,00
Стейк из семги	150	250,00
Дорадо - гриль <i>Дорадо обжаренная с тимьяном, тархуном и петрушкой в лимонно-чесночном маринаде, подается с зеленым соусом.</i>	100	90,00
Кинг-Клип с припущеными овощами и соусом из белых грибов	340	170,00
Морской окунь <i>Подается с обжаренным картофелем и пикантным сливочно-огуречным соусом</i>	330	170,00
Цыпленок табака <i>Цыпленок, приготовленный на специальной сковороде под прессом в зелени, травах под чесночным соусом</i>	100	65,00
Долма <i>Баранина и телятина со специями и рисом тушеная в виноградных листьях с томатом.</i>	220/75	96,00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чахохбили	240	88,00
<i>Филе куриного бедра тушёное с томатами и луком. Подаётся с мамалыгой обжаренной с сулугуни</i>		
Плов из баранины с барбарисом и восточными специями	300/165	105,00
Лагман жареный	280	85,00
<i>Домашняя лапша, обжаренная с овощами и крученой бараниной в специях</i>		
Печень телячья с пюре	150/200	95,00
Голубцы по-домашнему	270	75,00
Деруны с бужениной	250/75	85,00
Зразы картофельные с мясом <i>(подаются со сметаной)</i>	180/75	65,00
Блинчики с мясом	180	65,00
Котлеты куриные	160	85,00
Котлеты мясные	160	85,00
Котлеты рыбные	160	120,00
Омлет с помидором и сыром	230	70,00

ГАРНИРЫ

Картофель запеченный в кожуре с розмарином и чесноком	250	55,00
Картофель жареный с грибами и луком	250	62,00
Картофель отварной с маслом и зеленью	250	45,00
Картофельное пюре	250	45,00
Картофель фри	150	52,00
Гречка с грибами и луком	250	45,00

СОУСЫ

Аджика Шоти	50	16,00
Соус Сацибели	75	20,00
Соус Ткемали	50	10,00
Соус Наршараб	50	25,00
Соус Аччик	50	10,00
Соус сметанно-чесночный	75	20,00
Острый соус "Барбекю"	50	10,00

ДЕСЕРТЫ

Торт "Наполеон"	150	60,00
Медовик	150	60,00
Штрудель яблочный <i>(подается с шариком ванильного мороженого)</i>	150/50	75,00
Кнедлики <i>Творожные шарики, фаршированные клубникой и вишней под клубнично-йогуртовым соусом</i>	200/80	70,00
Сырники с изюмом <i>(подаются со сметаной)</i>	140/75	62,00
Ленивые вареники	220/75	65,00
Пахлава	100	60,00
Груша запеченная в карамели под клюквенно-кофейным соусом	150	76,00
Мороженое ореховое	50	28,00
Мороженое шоколадное	50	22,00
Мороженое ванильное	50	22,00
Варенье домашнее <i>(клубничное, малиновое)</i>	50	20,00
Варенье <i>(инжирное, грецкий орех, из лепестков роз)</i>	50	35,00
Мед	30	10,00

ЧАЙНАЯ КАРТА

Чай черный	400	40,00
<i>Цейлонский чай. Длинные, изящно скрученные листья дают при заваривании напитков медно-золотистого цвета с приятным ароматом.</i>		
Чай зеленый	400	40,00
<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	40,00
<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	40,00
<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	45,00
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	40,00
Чай облепиховый с мёдом	180	45,00
Имбирный чай	180	45,00
Самовар с черным или травяным чаем на Ваш выбор	3000	300,00
<i>(Подается с булками, грецким орехом, медом, лимоном, изюмом, малиновым вареньем и клубничным вареньем)</i>		

КОФЕЙНАЯ КАРТА

Эспрессо	30	30,00
Американо	100	30,00
Кофе с молоком	140	35,00
Капучино	150	35,00
Кофе по-венски	120	45,00
Кофе Латте	180	40,00
Кофе Фраппе	300	35,00
Кофе гляссе	180	75,00
Какао	180	40,00
Горячий шоколад	120	45,00
Сироп для кофе на Ваш выбор <i>(ореховый, клубничный, карамельный)</i>	25	5,00

ФРЕШИ

Фреш грейпфрут	200	75,00
Фреш апельсиновый	200	60,00
Фреш лимонный	100	40,00
Фреш морковный	200	30,00
Фреш яблочный	200	30,00
Фреш сельдереевый	200	40,00

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Айран	250	22,00
Кисель вишневый	250	20,00
Морс клюквенный	250	24,00
Узвар	250	18,00
Сок Сандора в ассортименте <i>Апельсин, грейпфрут, ананас, томат, персик, манго, яблоко, вишня, мультивитамин, виноград</i>	250	20,00

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА И НАПИТКИ

Боржоми , стекло	500	50,00
Набеглави	500	50,00
Моршинская (сл/г,н/г)	500	25,00
Моршинская , стекло (сл/г,н/г)	500	45,00
Аква-минерале	500	22,00
Дюшес	500	45,00
Тархун	500	45,00
Пепси	500	25,00
Пепси (стекло)	300	25,00
7 UP	500	25,00
ТОНИК	500	25,00
МИРИНДА	500	25,00

КОКТЕЙЛИ

Коктейль молочный шоколадно-банановый	250	60,00
Коктейль молочный банановый	250	60,00
Коктейль молочный классический	250	60,00
Мохито безалкогольный	350	60,00
Цитрусовый лимонад	350	55,00
Имбирный лимонад	350	55,00

ГОРЯЧИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн (из белого вина, из красного вина)	180	65,00
---	-----	-------

(Вино красное/белое 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	70,00
-------------	-----	-------

(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 grogan 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	110,00
--------------------------	-----	--------

(Эспрессо, виски, взбитые сливки, тростниковый сахар)

Однажды холодным зимним днем Джо Шеридан, бармен одного из ирландских баров, предложил промерзшим посетителям особый кофеиный напиток. В обычную порцию кофе он добавил немного виски. Согревшиеся посетители заинтересовались 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)

300

95,00

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.

Голубые Гаваи

(Ром, ликер Малибу, ликер Блю Кюрасао, ананасовый сок)

300

90,00

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.

Пина-Колада

(Ром, ликер Малибу, ананасовый сок, взбитые сливки)

300

90,00

В переводе словосочетание *pinacolada* означает «ф ильтрованный 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.

Мохито

(Ром, джин, 7Up, лайм, свежая мята, тростниковый сахар)

350

120,00

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 *La Bodeguita del Medio* и отличался от пиратского рецепта одним дополнительным ингредиентом - содовой.

Апероль Шприц

(игристое сухое вино, апероль, вода газированная)

350

115,00

Коктейльная гордость Венеции. Освежающий напиток с нотками фруктов, легкой цитрусовой горечью. В Венеции выпивают примерно 300 тысяч порций «Апероль Шприц» за один день.

Карибский закат

(ром Бакарди белый, ром Бакарди черный, ром Оакхарт, ликер

300

100,00

Персик, сок ананас, сок апельсин, сироп Маракуйя, Гренадин)

Крепкий цитрусовый, тропический и сладкий. Доминикана страна с уникальной тропической культурой и богатой растительностью. А «Национальным достоянием» считаются кофе и ром.

Неудивительно что последний стал главным компонентом экзотических коктейлей.

Текила "Санрайз"

(Текила, апельсиновый сок, сироп Гренадин)

250

85,00

Во время ритуалов племени ацтеков пили сок агавы на рассвете. В дань памяти о своих предках мексиканцы создали алкогольный коктейль «Tequila Sunrise», внешний вид которого напоминает восход солнца. Напиток стал известным благодаря рок-группе «The Rolling Stones». Во время своего турне по США в 1972 году музыканты, попробовав однажды в баре, пили только этот коктейль.

Бе-тон

(Бехеровка, тоник, долька лимона)

200

60,00

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

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Голубая лагуна 250 50,00
(Водка, ликёр Блю Кюрасао, Тур, лимон)

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.

Кровавая Мери 250 55,00
(Водка, томатный сок, соус Табаско, лимонный фреш)

Словосочетание *Bloody Mary* 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.

Джин-тоник 200 80,00
(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.

Джин Сауэр 150 85,00
(Джин, лимонный фреш, сахарный сироп, базилик)

Коктейль произошёл напрямую от пунша, изобретенного предположительно моряками, которые улучшали вкус перегнанного алкоголя добавлением цитрусового сока, и стал шаблоном для множества современных напитков.

Дайкири клубничный 150 85,00
(ром Бакарди белый, сироп клубничный, фреш лайма)

Дайкири – целая группа коктейлей Кубинского происхождения с основными ингредиентами ромом и соком свежего лайма. Напиток впервые появился еще в середине 18 века и считался наиболее популярным напитком у моряков Британской армии.

Клубника смягчает вкус коктейля, придает превосходный цвет и аромат.

Б -52 60 65,00
(Ликёр Калуа, ликёр О.Кейси, ликер Трипл Сек)

Для достижения эффекта виража самолета Б-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.

ВЕРМУТ

Мартини Бьянко	50	30,00
----------------	----	-------

НАСТОЙКИ

Абсент	50	80,00
--------	----	-------

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

Егермейстер	50	70,00
-------------	----	-------

ДЖИН

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

ТЕКИЛА

Ольмека Бланко	50	70,00
----------------	----	-------

Ольмека Голд	50	75,00
--------------	----	-------

РОМ

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

Бакарди Карта Негро	50	50,00
---------------------	----	-------

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

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	25,00
Клюквеная настойка	50	25,00
Чача	50	55,00

ВОДКА

Казацька рада	50	25,00
Львовская	50	25,00
Немиров Особая	50	25,00
Немиров Де Люкс	50	35,00
Столичная	50	45,00
Финляндия	50	50,00
Грей Гус	50	85,00

КОНЬЯК

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

БРЕНДИ

Коньяк Украины	50	45,00
Бахтриони 5*	50	50,00
Торрес 10 лет	50	75,00
Старый Кахети 5лет	50	50,00
Арарат 5*	50	70,00
Ахтамар 10лет	50	125,00

ЛИКЕР

О`Кейси	50	45,00
Самбука	50	70,00
Малибу	50	55,00
Калуа	50	75,00
Блю Кюрасао	50	30,00
Трипл Сек	50	30,00
Пизан	50	30,00

ВИНА ГРУЗИИ

Цинандали <i>белое сухое</i>	100	45,00
Тбилисури <i>белое п/сух</i>	100	40,00
Алазанская Долина <i>белое п/сл</i>	100	40,00
Алазанская Долина <i>красное п/сл</i>	100	45,00
Саперави <i>красное сухое</i>	100	45,00
Мукузани <i>красное сухое</i>	100	65,00
Киндзмараули <i>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% Вино обладает сверкающим малиновым цветом, ароматом красных ягод с оттенками розы. Идеально подходит к телятине, баранине, сырам.</i>	100	60,00
Шартон белое <i>Виноград - Семейон 60%, Совиньон 40% 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, элегантно. Идеальное сопровождение к рыбе, белому мясу и овощам.</i>	750	850,00

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	55,00
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	60,00
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	45,00
Москето Бьянко <i>Moschetto 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	45,00
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	45,00
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	60,00
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 и красному мясу.	750	465,00

ВИНА ИСПАНИИ

Хуан де хуанес 100 60,00

Виноград - Манабео, Шардоне

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

Темпранильо 100 55,00

Виноград - Темпранильо

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

ВИНА ЧИЛИ

Шардоне 100 50,00

Виноград-Шардоне 100%

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

Карменер 100 50,00

Виноград - Карменер 100%

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

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Артемовское белое п/сл 100 30,00

Крым белый брют 750 300,00

Крым белый п/сух 750 280,00

Крым красный п/сл 750 290,00

Асти Мартини 750 585,00

КЕГОВОЕ ПИВО

Хайнекен <i>(светлое)</i>	500	50,00
Хайнекен <i>(светлое)</i>	300	40,00
Оттингер Вайс <i>(светлое, неф ильтованное)</i>	500	45,00
Оттингер Вайс <i>(светлое, неф ильтованное)</i>	300	40,00

ПИВО

Лепф <i>(светлое)</i>	330	70,00
Лепф <i>(темное)</i>	330	70,00
Хугарден <i>(светлое, неф ильтованное)</i>	330	68,00
Стелла Артуа <i>(безалкогольное)</i>	500	55,00

Жевательная резинка	1уп	15,00
----------------------------	-----	-------

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

	вес	цена
Судак фаршированный	1000г	650.00
Щука фаршированная	1000г	560.00
Карп фаршированный	1000г	500.00
Галантин	1000г	380.00
<i>Холодная закуска в виде мясного рулета (курица) с начинкой</i>		
Блинчики с сёмгой	130г	95.00
Паштет из куриной печени	100 г	58.00
Холодец	1000г	320.00
Картофель печеный на углях с салом	100г	23.00
Курица фаршированная блинами	1000г	350.00
Утка запеченная с яблоками	1000г	450.00
Запеченное бедро индейки под яблочным соусом	1000г	600.00
Окорок свиной	1000г	690.00
Баранья нога	1000г	800.00
Колбаса домашняя	1000г	750.00
<i>Свинина</i>		
Мясная тарелка "Микс-Мангал"	800/75	480.00
<i>Шиш-кебаб из телятины, шиш-кебаб из куриной печени, куриные крылья</i>		
Микс колбасок грузинской кухни на мангале	900г	450.00
<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!