

Русское меню

Рубец с яично-горчичным соусом	75/50	215
Огурчики малосольные	120	115
Закуска с салом и грибами	50/115/100	250
<i>Подается с картофельными дольками и репчатым луком</i>		
Винегрет с селедочкой	330	250
<i>Приготовленный по старорусскому рецепту, подается с грибами и квашеной капустой</i>		
Похлёбка из белых грибов в хлебной коврижке	450	325
Котлеты со щукой (Тельное)	160/90/70	380
<i>Старинное русское блюдо из трески, лосося и щуки. Подается с картофельным пюре и грибным салатом</i>		
Куриная котлета с грибами	200/120/30	330
<i>Куриное филе, фаршированное грибами и сливочным сыром. Подается с картофельным пюре и грибным соусом</i>		
Котлеты из лосятины	150/200	420
<i>Подаются в ржаной косичке, на подушке из перловки, жареной с луком и морковью.</i>		
Бефстроганов из мраморной говядины на сковороде	250	350
<i>Популярное блюдо русской кухни, приготовленное из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом. Подается с картофельными дольками</i>		
Перепёлка, начиненная перловой крупой	250/30	280
<i>Запеченная в печи перепёлка, начиненная перловой крупой с овощами. Подается с грибным соусом</i>		
Тушеная телячья щека	200/100	400
<i>Подается с картофелем, свежими огурцами и беконом, приготовленными на пару с добавлением сливок</i>		
Жаркое из кролика с грибами	290	380
<i>Кролик, тушеный с шампиньонами, луком, чесноком, зеленью, шпигом и томатной пастой</i>		
Жаркое по-русски	300	340
<i>Свинина, тушёная в сливках с морковью, картофелем, луком и шампиньонами в горшочке</i>		
Тыква запеченная	250	190
<i>Горячий фруктовый десерт с рисом, яблоками, сливой и изюмом</i>		
Хлебная корзинка		100
<i>Из ржаных и пшеничных булочек.</i>		

Для вегетарианцев

Салат «Свежесть»	120	150
<i>Капуста, морковь, сельдерей, апельсин, масло</i>		
Суп «Минестроне»	250	135
<i>Картофель, морковь, сельдерей, брокколи, кабачки, лук</i>		
Суп-пюре овощной	250	135
<i>Картофель, баклажаны, морковь, болгарский перец, брокколи, помидоры, кабачки, лук</i>		
Жареный картофель с белой фасолью	250	155
Картофельные зразы с грибами	220/50	205
<i>Начиненные шампиньонами и луком. Подаются с томатным соусом</i>		
Паста «Вегетарианская»	280	175
<i>Паста с овощами: кабачки, морковь, перец болгарский, лук, соус «Полька»</i>		
Медовый цимес	250	190
<i>Сладкое фруктово-овощное рагу из моркови, яблок, грецкого ореха и сухофруктов с мёдом</i>		

Бургеры/питы/сэндвичи

Гамбургер	390	225
<i>Классический бургер с котлетой собственного приготовления из говядины и свинины</i>		
Лосьбургер	350	225
<i>Бургер с котлетой собственного приготовления из лосятины</i>		
Пита «Бефстроганов»	260	225
<i>Питы, говядина, лук, шампиньоны, сливки, помидоры черри</i>		
Пита «Мексиканская»	270	225
<i>Питы, говядина, лук, перец болгарский, помидор, фасоль стручковая, помидоры черри, соус «Табаско»</i>		
Сэндвич с лососем	200	215
Сэндвич «Цезарь» с курицей	200	215
Хлебная корзинка		
<i>Из ржаных и пшеничных булочек.</i>		

Холодные закуски

Закуска к вину	650	700
<i>Рулетки с финиками, рулетки с лососем, маринованный перец, буженина, жареный сыр, тосты, виноград, карамбола, соус "Сальса"</i>		
Фруктовая нарезка	450	300
<i>Виноград, киви, груша, ананас, карамбола</i>		
Сырная нарезка	80/40/30	250
<i>Дор Блю, Мраморный, Моцарелла, Эдам, виноград, грецкий орех, мед</i>		
Овощная нарезка	290	200
<i>Огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, сельдерей, масло</i>		
Мясная нарезка	140	230
<i>Балык, буженина, копченая говядина, сырокопченая колбаса</i>		
Язык «А-ля Романно»	50/15/30	200
<i>Отварной язык, подается с хреном</i>		
Закусочные рулетки	150/50	250
<i>Рулетки из языка, со сливочным сыром и солёным огурцом</i>		
Баклажаны по-флорентийски	190	240
<i>Рулетки из баклажанов с сыром, чесноком и орехами</i>		
Рыбная нарезка	105/42	350
<i>Форель х/к, масляная рыба, лосось шеф-посола, оливки, сливочное масло</i>		
Лосось шеф-посола	100	350
Малосолая селедочка с картофелем	100/90	180
<i>Подается с картофельными дольками и маринованным луком</i>		

Горячие закуски

Креветки с томатами "Конкассе"	180	380
<i>Подаются с соусом «Песто»</i>		
Шашлыки из жареного сыра	160	260
<i>Сыр «Сулугуни», лист салата, помидоры Черри</i>		
Жареный сыр с ветчиной	200/50	250
<i>Сыр «Моцарелла» с ветчиной подается с соусом «Полька»</i>		
Жюльен из курицы	100	200
<i>Куриное филе, ветчина, лук, маслины, сливки, сыр пармезан</i>		
Пельмени домашние	220/20/30	230
<i>Пельмени собственного приготовления. Подаются со сливками и сметаной</i>		
Пельмени, запеченные с сыром	280	250
Гренки к пиву с соусом тар-тар	100/50	140

Салаты

«Цезарь» с креветками	200	390
<i>Лист салата, королевские креветки, сыр пармезан и сухарики из белого хлеба. Заправляется соусом «Цезарь»</i>		
«Цезарь» с мясом цыпленка	200	320
<i>Лист салата, куриное филе, сыр пармезан и сухарики из белого хлеба. Заправляется соусом «Цезарь»</i>		
«Оливье» без правил	200	290
<i>Рыбный салат с лососем шеф-посола с картофелем, морковью, соленым огурцом, зеленым горошком. Заправляется сливочным соусом и украшается яйцом и красной икрой</i>		
«Оливье» по старинному рецепту	220	230
<i>Традиционный русский салат из отварного языка, ветчины, картофеля, моркови, зеленого горошка, яйца и соленого огурца. Заправляется сливочным</i>		
Салат «Петровский»	200	230
<i>Сытный мясной салат из копченой говядины, ветчины, полукопченой колбасы, куриной грудки, редиса, болгарского перца, картофеля, шампиньонов, зеленого горошка. Заправляется сливочным соусом с хреном</i>		
Салат с медово-горчичной курицей	180	230
<i>Куриное филе, салат айсберг, помидоры черри. Заправка: мёд, горчица, уксус бальзамический</i>		
Салат «Спринтер»	160	210
<i>Обжаренные говядина и куриная грудка с пекинским салатом, болгарским перцем, свежим и солёным огурцом. Заправляется соевым соусом и украшается виноградом</i>		
Овощной салат «Греческий»	195	210
<i>Классический овощной салат из помидоров, огурцов, болгарского перца, оливок и сыра «фетакса», заправленный оливковым маслом с чесноком</i>		

Горячие салаты

Мясной салат «Ассорти»	230	320
<i>Говядина, свинина, куриное филе, баклажаны, помидоры, чеснок, лук, соевый соус</i>		
Рыбный салат «Дары моря»	260	360
<i>Креветки, кальмары, лосось, лобио, маринованный перец, чеснок, сливки, соевый соус</i>		

Суп

Солянка сборная мясная <i>Почки, бекон, ветчина, колбаса, говяжий язык, солёные огурцы, маслины. Подается со сметаной</i>	300	190
Борщ <i>Суп готовится на говяжьем бульоне с картофелем, капустой, свеклой, репчатым луком и куриным филе. Подается со сметаной.</i>	300/20	150
Уха из трех рыб <i>Суп из лосося, судака и палтуса с картофелем, морковью и луком</i>	300	230
Суп рыбный со сливками <i>Лосось, тигровые креветки, морковь, лук порей</i>	300	250
Суп-пюре из тыквы <i>Подается с королевскими креветками и тостами с копченой форелью</i>	300	240
Суп-пюре из сливочного сыра с грибами <i>сливочный сыр, картофель, морковь, лук, шампиньоны. Подается с гренками</i>	300	180
Куриный суп с луком пореем <i>с добавлением бекона и зелени</i>	300	150
Хлебная корзинка <i>Из ржаных и пшеничных булочек.</i>		100

Горячие рыбные блюда

Креветки в сливочном соусе	200	500
<i>Жареные тигровые креветки в сливочном соусе</i>		
Лосось с икорным соусом	100/100/50	420
<i>Припущенный лосось в сливочном соусе с икрой. Подается с пряным рисом</i>		
Лосось с корочкой из хрена	150/75/45	400
<i>Запеченый лосось на подушке из шпината, с корочкой из сливочного хрена. Подается с картофельными дольками</i>		
Лосось запеченный с луком пореем	170	415
<i>Запекается с сыром "Моцарелла" и луком пореем</i>		
Судак со спаржей	120/60	410
<i>Судак на пару. Подается со спаржей</i>		
Судак со шпинатным соусом	120/50	320
<i>Жареное филе судака. Подается со сливочно-шпинатным соусом</i>		
Палтус с овощами	150/100/20	380
<i>Жареный палтус с овощами гриль: баклажан, кабачок, помидор, болгарский перец, лук</i>		
Карп по-деревенски	200/70/30	350
<i>Карп, фаршированный белыми грибами со сметаной и луком. Подается с запеченым картофелем</i>		

Горячие мясные блюда

Стейк «Чак ролл»	300	800
<i>Стейк из шейной части мраморной телятины зернового откорма. Подается со спаржей</i>	вес сырого мяса	
Стейк «Нью-Йорк»	300	950
<i>Стейк из поясничной части мраморной телятины зернового откорма. Подается с помидорами и болгарским перцем, обжаренными на гриле</i>	вес сырого мяса	
Говяжий язык, запеченный под шубой	240	380
<i>из шампиньонов, помидоров и сыра с луком и чесноком</i>		
Телятина с лисичками	170	380
<i>Медальоны, тушенные в сливочном соусе с лисичками</i>		
Баранина на кости со спаржей	150/60	550
Свинная отбивная на гриле	180/50	400
<i>Отбивная из свиной шеи в пряном маринаде</i>		
Свинина в горчичном соусе	150/30	350
<i>Медальоны, тушенные в сливочно-горчичном соусе</i>		
Медальоны из свинины	100/60/50	390
<i>Подаются с грибным соусом и картофельными дольками</i>		
Пикантные свиные ребрышки	250/50	310
<i>Подаются с соусом «барбекю»</i>		
Филе цыпленка в беконе	230/50	380
<i>Филе грудки цыпленка, фаршированное сыром, в беконе со сливочным соусом</i>		
Куриные крылышки	220/30	280
<i>Острые крылышки, маринованные в соевом соусе с перцем чили и чесноком.</i>		

Паста

Лазанья Болоньезе	400	390
<i>Паста, фарш, лук, томат паста, морковь, базилик.</i>		
Спагетти Алла Карбонара	290	330
<i>Паста, бекон, сыр, чеснок, сливки, яйцо.</i>		
Спагетти Алла Мантанара	380	330
<i>Паста, филе грудки, шампиньоны, лук, сыр, помидор, сливки, масло оливковое.</i>		
Тальятелле Карузо	360	330
<i>Паста, ветчина, шампиньоны, помидоры, язык, сыр, специи, сливки, масло.</i>		
Тальятелле с лососем	240	390
<i>Паста, филе лосося, салат, сливочно-томатный соус, специи.</i>		

Гарниры

Картофельные дольки	100	80
Картофель фри	100	80
Картофель, жареный с грибами	130	90
<i>Картофель, шампиньоны, лук, зелень.</i>		
Картофель запеченный	170	100
<i>Картофель запеченный с сыром и сливками.</i>		
Рис-микс	150	100
<i>Смесь дикого и белого риса</i>		
Овощи гриль	200	100
<i>Баклажаны, перец болгарский, помидоры, цуккини, лук</i>		

Соусы

Полька	50	50
Барбекю	50	50
Лечо домашнее	50	50
Тар-тар	50	50
Сливочно-сырный	50	50
Песто	50	80

Десерты

Панакота вишневая <i>Вишнёвый соус, сливочный крем</i>	шт	140
Тирамису <i>Савоярди, сыр маскарпоне, какао, кофе</i>	шт	140
Сметанник <i>Бисквит со сметанным кремом</i>	шт	140
Медовик <i>Медовые коржи с масляно-заварным кремом</i>	шт	140
Миндальный <i>Миндально-белковый бисквит с заварным кремом и миндалем</i>	шт	140
Красный бархат <i>Бисквит, крем-чиз</i>	шт	140
Эстерхази <i>Бисквит, заварной крем, грецкие орехи</i>	шт	140
Чизкейк	шт	140
Сырный торт <i>Бисквит, маскарпоне, джем</i>	шт	140
Банановое <i>Шоколадный бисквит, бананы, вареная сгущенка, сливочный крем</i>	шт	140
Штрудель <i>С яблоками, мёдом, изюмом и корицей</i>	шт	110
Штрудель с мороженым	шт	150
Эклер	шт	80
Кап кейк	шт	40
Маффин шоколадный	шт	40

Наличие пирожных и десертов уточняйте у вашего официанта

Свежевыжатые соки

Апельсиновый	200/300/500	140 /190/310
Яблочный	200/300/500	140 /190/310
Морковный	200/300/500	140 /190/310
Грейпфрутовый	200/300/500	140 /190/310
Сельдереевый	200/300/500	140 /190/310

Лимонады

Классический	300	150
<i>фреш апельсиновый, фреш лимонный, сахарный сироп, газ.вода</i>		
Яблочно-лимонный	300	150
<i>огурец, имбирь, фреш лимонный, огуречный сироп, газ.вода</i>		
Огуречно-имбирный лимонад	300	150
<i>фреш яблочный, фреш лимонный, сахарный сироп, газ.вода</i>		
Апельсин с гренадином	300	150
<i>фреш апельсиновый, сироп гренадин, газ.вода</i>		
Грейпфрут с гренадином	300	150
<i>фреш грейпфрутовый, сироп гренадин, газ.вода</i>		

Напитки

Морс	200/300/500	50 /65/100
Облепиховый/ клюквенный		
Сок в ассортименте	200/300/500	50 /65/100
Вода «Aqua Russa»	500	150
<i>Негазированная</i>		
Вода «Боржом»	500	150
<i>Газированная</i>		
Вода Бон Аква	500	90
<i>Газированная/ Негазированная</i>		
Кока-кола, спрайт	250	90

Чай чёрный

Ассам <i>Классический индийский черный чай с северо-востока Индии</i>	500	120
Черный чай с чабрецом	500	120
Эрл грей <i>Цейлонский черный чай, натуральное бергамотовое масло</i>	500	120
Клюква с персиком	500	120
Дикая вишня <i>Смесь классических сортов черного чая с цельной сушеной вишней</i>	500	120
Пу эр многолетний	500	200

Зеленый чай

Ганпаудер <i>Скрученный китайский зеленый чай из провинции Чжецзян</i>	500	120
Грецкий орех <i>Со вкусом миндаля, ванили и горчинкой грецкого ореха</i>	500	120
Жасминовый Улун <i>Китайский бирюзовый чай с жасмином</i>	500	120
Японская липа <i>Зеленый чай, цедра апельсина, цветы липы, соцветия ромашки</i>	500	120
Молочный Улун	500	150

Травяной чай

Иван чай <i>Великий Устюг</i>	500	120
Чай для женщин <i>Корица, кусочки яблок, ройбос, имбирь, кардамон, гвоздика, цедра апельсина.</i>	500	120
Чай для мужчин <i>Яблоко, ройбос, корица, бобы, имбирь, кардамон, гвоздика, черный перец, лимон и корень женьшеня.</i>	500	120

Кофе

Эспрессо	40	60
Американо	100	80
Доппио <i>Двойной эспрессо</i>	90	90
Латте <i>Эспрессо, молоко</i>	220	90
Латте с сиропом <i>Эспрессо, молоко, сироп (на выбор)</i>	220	110
Капучино <i>Эспрессо, молоко</i>	200/300/450	90/130/200
Кофе «Французская ваниль» <i>Эспрессо, сливки, ванильное молоко, сахарный сироп</i>	200/300/450	90/130/230
Кофе по-венски <i>Эспрессо, сливки, ванильное молоко, сахарный сироп, тертый шоколад</i>	200/300/450	100/130/240
Кофе Порт-мохо <i>Эспрессо, сливки, ванильное молоко, сахарный сироп, шоколад</i>	200	100
Кофе по-гречески <i>Эспрессо, соль, кофе молотый, корица</i>	180	80
Глясе <i>Эспрессо, пломбир, сливки взбитые, шоколад</i>	220	100
Кофе-крем <i>Двойной эспрессо, сливки</i>	200	100
Кофе Тюр <i>Эспрессо, апельсиновый фреш, сахарный сироп, корица</i>	200	100

Кофе с алкоголем

Айриш-кофе <i>Эспрессо, виски, крем-молоко, сахарный сироп</i>	220	180
Вацлавский Капучино <i>Эспрессо, корица, куантро, крем-молоко, шоколад</i>	220	150
Ирландский Капучино <i>Эспрессо, крем-молоко, бейлис</i>	220	150
Горетто <i>Эспрессо, бренди</i>	150	120

Горячие шоколадные напитки

Шоко-айс <i>Шоколад, молоко, пломбир</i>	220	210
Классический <i>Шоколад, молоко</i>	180	170
Десертный <i>Шоколад, молоко</i>	60	150
Какао	200/300/500	75/95/145
Маршмеллоу	20	30

Горячий шоколад с алкоголем

Альпийский цветок <i>Шоколад, молоко, апельсиновый ликер.</i>	180	170
Корсар <i>Шоколад, молоко, ром</i>	180	170

К чаю/кофе

Мёд	50	60
Молоко/сливки	40	30
Мята	5	25
Лимон	30	20

Мороженое

Пломбир	100	120
Шоколадное мороженое	100	120
Клубника с зефиром	100	120
Банановое мороженое	100	120
Фисташковое мороженое	100	120

Безалкогольные коктейли

Молочный	300	130
<i>Молоко, мороженое, сливки взбитые</i>		
Клубничный	300	130
<i>Клубника, пломбир, молоко, сироп, сливки взбитые</i>		
Молочно-банановый	300	130
<i>Банан, пломбир, молоко, сироп, сливки взбитые</i>		
Шоколадный	300	140
<i>Пломбир шоколадный, молоко, сироп, сливки взбитые</i>		
Ветер Востока	300	140
<i>Сок ананасовый, пломбир, персик консерв., сливки взбитые</i>		
Фруктовый	300	180
<i>Фреш грейпф., фреш апельсин, банан, клубника, сироп клубничный</i>		
Мохито	300	180
<i>Мята, содовая, лайм, лёд, сахарный сироп, лимонный фреш</i>		

Смузи

Мятно-банановый	300	150
<i>Мята, банан, сок персиковый</i>		
Витаминный	300	150
<i>Клубника, клюква, сироп, лимонный фреш</i>		
Сладкоежка	300	150
<i>Персик, банан, сироп, лимонный фреш</i>		
Овощной	300	150
<i>Сельдерей, огурец, шпинат, банан, лимонный фреш</i>		

Лонги

Лонг-Айленд айс ти	300	350
<i>Водка, ром, джин, куантро, кока-кола, лайм</i>		
Голубые Гаваи	300	350
<i>Ром, ликер Блю Курасао, сливки, ананасовый сок, взбитые сливки</i>		
Пинья Колада	300	350
<i>Ром, ликер малибу, сливки, ананасовый сок, сироп кокос, взбитые сливки</i>		
Секс на пляже	300	210
<i>Водка, ликер вишня, ликер банан, клюквенный морс, ананасовый сок, персиковый сок, лимонный фреш, сироп гренадин</i>		
После работы	300	190
<i>Ликер малибу, ликер амаретто, ром, апельсиновый сок, ананасовый сок</i>		
Бьянко санрайз	300	190
<i>Мартини бьянко, апельсиновый сок, клюквенный морс</i>		
Текила Санрайз	300	250
<i>Текила, апельсиновый сок, сироп гренадин</i>		
Кампари оранж	300	190
<i>Кампари, апельсиновый фреш</i>		
Смородиновый тоник	300	230
<i>Ликер смородиновый, апельсиновый фреш, лимонный фреш, швепс</i>		
Джин-тоник	300	190
<i>Джин, лимон, швепс</i>		
Мохито	300	250
<i>Ром, мята, лайм, лимонный фреш, сахарный сироп, газированная вода</i>		
Мохито клубничный	300	280
<i>Ром, мята, клубника, лайм, лимонный фреш, клубничный сироп, газированная вода</i>		
Жан-жак	300	190
<i>Коньяк, лимон, кока-кола</i>		
Виски-кола	300	190
Ром-кола	300	190

Коктейли классические

Маргарита	150	280
<i>Текила, куантро, лимонный фреш, сахарный сироп</i>		
Маргарита клубничная	150	280
<i>Текила, клубничный ликер, клубника, лимонный фреш, сахарный сироп</i>		
Дайкири	100	230
<i>Ром, сахарный сироп, лимонный фреш</i>		
Дайкири клубничный	140	280
<i>Ром, клубника, клубничный сироп, лимонный фреш</i>		
Кровавая Мэри	200	210
<i>Водка, томатный сок, сельдерей, табаско, соль, перец, лимонный фреш, сахарный сироп</i>		
Негрони	200	210
<i>Джин, кампари, мартини россو, апельсин</i>		
Космополитен	100	210
<i>Водка, куантро, клюквенный морс, лимонный фреш, сахарный сироп, сироп гренадин</i>		
Крестный отец	80	210
<i>Виски, ликер амаретто, шоколад</i>		
Белый Русский	100	210
<i>Водка, ликер калуа, сливки</i>		
Красный Сауэр	200	210
<i>Виски, сахарный сироп, мед, вино красное сухое</i>		

Шоты

А 52	60	250
<i>Калуа, бейлис, абсент</i>		
Б 52	60	250
<i>Калуа, бейлис, куантро</i>		
Облака	60	250
<i>Абсент, текила, самбука</i>		

Биттеры

Абсент , Великобритания, 70°	50	300
Самбука , Италия, 40°	50	200
Бейлис , Ирландия, 17°	50	190
Джин , Великобритания, 47°	50	190
Егермейстер , Германия, 35°	50	190
Бехеровка , Чехия, 38°	50	160
Кампари , Италия, 25°	50	160

Вермут

Мартини Бьянко Италия 15°	50	100
Мартини Россо Италия 15°	50	100
Мартини Экстра Драй Италия 18°	50	100

Игристые Вина

Канти Асти (DOCG) Белое сладкое 7.5° Италия, регион Пьемонт	750	1500
Канти Просекко (DOC) Белое сухое 11° Италия, регион Венето	750	1600
Ламбруско Белое полусладкое Италия 7,5°	750	750
Ламбруско Красное полусладкое Италия 7,5°	750	750
Шампанское полусладкое Россия 13°	750	450
Шампанское брют Россия 13°	750	450

Вино по бокалам

Кьянти кр. сух. Италия, 13°	150/300	210/390
Пино Гриджо бел. п/сх. Италия, 11°	150/300	210/390
Шардоне бел.сх./ Каберне Совиньон кр.сх. Чили, 13°	150/300	190/350
Тини Розе розовое п/сх. Италия, 12°	150/300	180/340
Полусладкое столовое бел./кр. Франция, 11,5°	150/300/750	150/270/650
Сухое столовое бел./кр. Франция, 11,5°	150/300/750	150/270/650

Белые вина

Франция

Шевалье д'Антельм Блан (АОС) Сухое, Руссан, Вионье, Гренаш Блан, регион Долина Роны, 13,5°	750	1600
Селексьон де Шато де Бордо Блан (АОС) Сухое, Совиньон Блан, Семильон, регион Бордо, 12°	750	1200

Италия

Канти Гави (DOCG) Сухое, Кортезе, регион Пьемонт, 12,5°	750	1800
Пино Гриджо (IGT) Полусухое, Пино Гриджио, регион Венето, 11°	750	1000

Испания

Верано Бланко семисвит Полусладкое, белые сорта винограда, 10,5°	750	850
--	-----	-----

Чили

Флайн Кэт Сухое, Совиньон Блан, регион Центральная Долина, 13°	750	850
--	-----	-----

ЮАР

Кулемборг Кейп Уайт Полусухое, Совиньон Блан, Семильон, Шенен Блан, Коломбар, регион Вестерн Кейп, 12°	750	950
--	-----	-----

Австрия

Грюнер Вельтлинер Классик Сухое, Грюнер вельтлинер, регион Нижняя Австрия, 12,5°	750	1600
--	-----	------

Грузия

Цинандали Сухое, Ркацители, Мцване, 12°	750	1100
Алазанская долина Полусладкое, Ркацители, Мцване, 10,5°-12°	750	950

Розовые вина

Розе д'Анжу ля Жаглери (Франция) Полусухое, Каберне Совиньон, Каьерне Фран, регион Долина Луары, 11°	750	1600
Тини Розе (Италия) Полусухое, Каберне Совиньон, регион Эмилия-Романия, 12°	750	800

Красные вина

Франция

Шевалье д'Антельм Руж (AOC) Сухое, Сира, Гренаш, Мурведр, Кариньян, Сенсо, регион Долина Роны, 14°	750	1600
Селексьон де Шато де Бордо Руж (AOC) Сухое, Мерло, Каберне Совиньон, регион Бордо, 12,5°	750	1200

Италия

Кьянти (DOCG) Сухое, Санджовезе, регион Тоскана, 13°	750	1100
Бруни Неро д'Авола (IGT) Сухое, Неро д'авола, регион Сицилия, 12°	750	900

Испания

Верано Тинто семисвит Полусладкое, красные сорта винограда, 10,5°	750	850
---	-----	-----

Чили

Флайн Кэт Сухое, Карменер, регион Центральная Долина, 13°	750	850
---	-----	-----

ЮАР

Кулемборг Кейп Ред Сухое, Каберне Совиньон, Сенсо, Шираз, регион Вестерн Кейп, 13,5°	750	950
--	-----	-----

Австралия

Бин 50 Полусухое, Шираз, регион Новый Южный Уэльс, 13,5°	750	1600
--	-----	------

Грузия

Киндзмараули полусладкое, Саперави, 12°	750	1100
Саперави сухое, Саперави, 12°	750	1000

Коньяк

Хеннесси XO , Франция 40°	50	1200
Хеннесси VSOP , Франция 40°	50	470
Хеннесси VS , Франция 40°	50	350
Мартель VSOP , Франция 40°	50	470
Мартель VS , Франция 40°	50	350
Реми Мартан VSOP , Франция 40°	50	470
Реми Мартан VS , Франция 40°	50	330

Бренди

Арарат 3* , Армения 40°	50	180
Ной традиционный 3 года, Армения 40°	50	160
Ной традиционный 5 лет, Армения 40°	50	190

Ром

Ангостура 3 года, Великобритания 37,5°	50	250
Ангостура 7 лет, Великобритания 40°	50	350
Бакарди Карта Бланка , США 40°	50	150
Бакарди Карта Нэгра , США 40°	50	180
Бакарди Оакхарт , Германия 35°	50	180

Текила

Ольмека Золотая Мексика 40°	50	220
Ольмека Серебряная Мексика 40°	50	200

Виски

Чивас Ригал 12 лет , Шотландия 40°	50	400
Джонни Уокер Black label , Шотландия 40°	50	400
Джонни Уокер Red label , Шотландия 40°	50	250
Синглтон , Односолодовый, Шотландия 40°	50	400
Баллантайнс , Шотландия 40°	50	250
Джемисон , Ирландия 40°	50	250
Бушмилс , Ирландия 40°	50	250
Джек Дэниелс , Бурбон, США 40°	50	300
Джим Бим , Бурбон, США 40°	50	250

Водка

	50 мл	0,5 л
Финляндия	150	1500
Финляндия 40°		
Абсолют	150	1500
Швеция 40°		
Русский стандарт	110	1100
Россия, Санкт-Петербург 40°		
Журавли	75	750
Россия, Москва 40°		
Талка	75	750
Россия, Новосибирск 40°		
Вологодская марка	55	550
Россия, Вологда 40°		

Настойки

	50 мл	0,5 л
Хреновуха 35 ° <i>собственного производства</i>	70	700
Имбирная настойка 35 ° <i>собственного производства</i>	70	700
Настойка на черноплодке 20 ° <i>собственного производства</i>	70	700
Облепиховка 35 ° <i>собственного производства</i>	70	700
Настойка ягодная на рогах 20 ° <i>Россия, Великий Устюг 20 °</i>	70	700

Пиво в бутылках

Крушовице <i>Светлое, Чехия</i>	500	200
Крушовице <i>Тёмное, Чехия</i>	500	200
Либенвайс <i>Светлое нефилътрированное, Германия</i>	500	250
Паулайнер <i>Безалкогольное, Германия</i>	500	250