



## ЗАКУСКИ

<b>Риет из утки</b> с соусом из айвы и брусники	200 г	<b>500.–</b>
<b>Риет из копчёной скумбрии</b> с соусом «Яблочный Пунш»	200 г	<b>485.–</b>
<b>Хумус из каштана</b>	200 г	<b>485.–</b>
<b>Сырный крем</b> с жареными томатами «Прованс»	250 г	<b>520.–</b>
<b>Кростини с маринованным чиром,</b> сливочным сыром и томатами «Пилати»	150 г	<b>340.–</b>
<b>Кростини с ростбифом</b> из утки и соусом «Глинтвейн»	150 г	<b>340.–</b>
<b>Кростини с запечённым баклажаном,</b> сливочным сыром и соусом «Песто»	150 г	<b>310.–</b>
<b>Чипсы из корня сельдерея</b> с соусом «Блю Чиз»	60 г	<b>280.–</b>
<b>Сет из крафтовых сыров</b>	220 г	<b>1500.–</b>

- **Сверхтвёрдый сыр Grand Vyatka Gold** сварен по традиционной ремесленной технологии производства пармезана с высокой температурой второго нагревания и выдержкой более 12 месяцев. Плотная зернистая структура с хрустящими вкраплениями соли и малящем ароматом

- **Твёрдый сыр с голубой плесенью Picante** не похож ни на один классический сыр с голубой плесенью. Отличается пикантным вкусом с длительным послевкусием сливочно-карамельных ароматов

- **Реблошон** — мягкий сыр со сладким сливочным вкусом. В результате выдержки сыра в специальном рассоле образуется оранжевая корочка с тонким белым налетом, дополняющая сыр орехово-грибными нотками



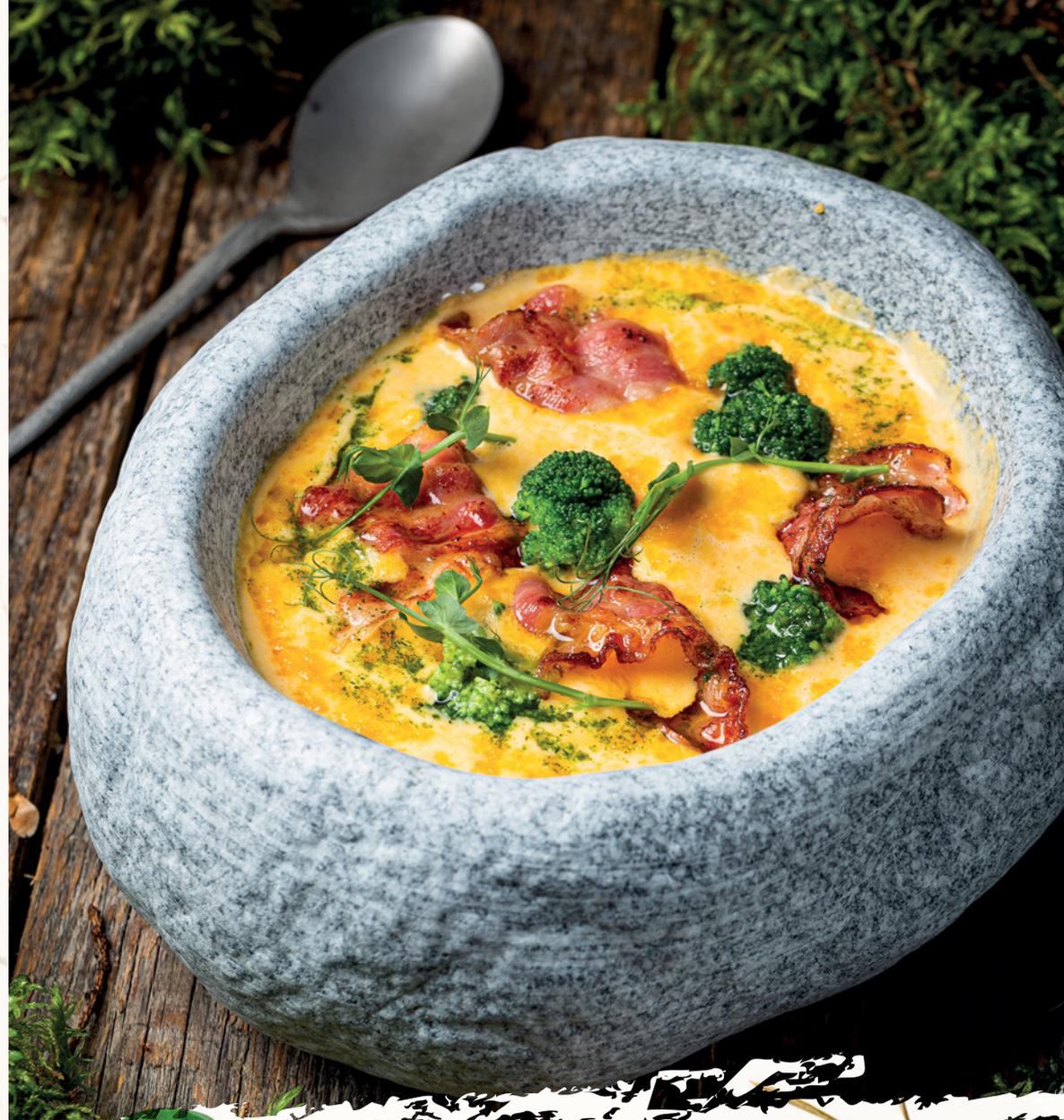
## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Батат-фрайс с муссом «Тартар»</b>	230 г	380.–
<b>Крокет из индейки с фисташкой и сливочным муссом</b>	160 г	340.–
<b>Рыбные крокеты с оливками, маслинами и рассольным муссом</b>	160 г	340.–
<b>Йоркширский пудинг с кроликом, жареным виноградом и выдержанным «Дорблю»</b>	160 г	390.–
<b>Йоркширский пудинг с сайдой брокколи и сыром Реблшон</b>	160 г	310.–
<b>Картофельные шарики с соусом «Блю Чиз»</b>	180 г	275.–
<b>Картофельный graten с маринованным чиром и «Белым BBQ»</b>	220 г	520.–
<b>Домашний жареный сыр в тонком хрустящем тесте, с конфи из шишек</b>	150 г	430.–

## САЛАТЫ

<b>Салат из запечённой свёклы с жареной хрустящей моцареллой, рукколой, соусом «Песто» и кедровыми орешками</b>	170 г	510.–
<b>Жареный айсберг с филе индейки, черри и йогуртовым «Тартаром»</b>	200 г	485.–
<b>Тёплый салат с ростбифом из утки, с клёцками и «Белым BBQ»</b>	230 г	580.–
<b>Романо с лангустинами, ореховым соусом и мягким сыром</b>	240 г	870.–

ВКУСНО  
ЗЕЛЕНО  
ОЖЕЖЕНО



## СУПЫ

<b>Суп-гуляш с фрикадельками из кабана</b>	300 г	460.–
<b>Суп из лесных грибов с клёцками</b>	300 г	410.–
<b>Копчёный крем-чеддер с брокколи и беконом</b>	300 г	440.–
<b>Пряный рыбный суп с атлантической сайдой, креветками, копчёным кальмаром и сливками</b>	300 г	460.–
<b>Томатный суп с беконом и яйцом пашот</b>	300 г	410.–





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Овощи гриль с домашним сыром,</b> ореховым соусом, киноа и рукколой	180 г	<b>450.–</b>
<b>Утка с запечёнными овощами,</b> айвой и соусом «Яблочный Пунш»	330 г	<b>695.–</b>
<b>Томлёное филе кролика</b> с соусом «Блю Чиз» и норвежской кашей	300 г	<b>980.–</b>
<b>Паста птитим в сливочном соусе</b> с лесными грибами, молодым сыром моцарелла и трюфельным маслом	250 г	<b>580.–</b>
<b>Паста ригатони с тигровыми креветками</b> и соусом на выбор: «Сливочный Унаги» или «Томатная Маринара»	300 г	<b>850.–</b>
<b>Люля из оленины в панировке из трав</b> и крем из лесных грибов	300 г	<b>790.–</b>
<b>Рагу из косули</b> с протертым картофелем	280 г	<b>740.–</b>
<b>Стейк мясника</b> из мраморной говядины с черри картофелем и соусом «Пепе Верде»	380 г	<b>1350.–</b>
<b>Фермерский цыпленок</b> с соусом «Томатный BBQ» и сливочным кускусом	420 г	<b>740.–</b>
<b>Облепиховый гребешок</b> с кукурузной полентой и розмарином	300 г	<b>1350.–</b>
<b>Зрза из бобра</b> с сыром «Красный Чеддер» и спагетти из полбы	300 г	<b>820.–</b>
<b>Форель радужная с рисом</b> из цветной капусты и соусом «Маринара»	300 г	<b>750.–</b>
<b>Чиабатта с бифштексом из кабана</b> с солёным папоротником и брусничным соусом	320 г	<b>610.–</b>
<b>Чиабатта с цыплёнком,</b> сыром Реблошон и соусом конфи	310 г	<b>560.–</b>
<b>Чиабатта с атлантической сайдой,</b> водорослями Кайсо и муссом из копчёной скумбрии	300 г	<b>590.–</b>



## ДЕСЕРТЫ

<b>Яблочные оладьи с лесным орехом,</b> мороженым и малиновым соусом	160 г	340.–
<b>Горячий десерт из сливочного сыра и</b> сладких ягод с эстрагоном	210 г	420.–
<b>Тарт «Лесные ягоды»</b>	130 г	420.–
<b>Белый профитроль</b>	110 г	420.–
<b>Чизкейк Брюле</b>	130 г	420.–
<b>Шарики из домашнего творога</b> в хрустящей панировке с кокосовой сгущёнкой	150 г	280.–
<b>Мороженое</b> Кленовое с грецким орехом/ шоколадное/ сливочное	85/100г	300.–



## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### ЧАЙ

<b>Листовой чай</b> Подается с ароматным мёдом в сотах	500 мл	350.–
• <b>Чёрный чай</b> Ассам / Эрл Грей / Ши Пуэр		
• <b>Зелёный чай</b> Голубое небо/ Молочный Улун /Сенча / Жасмин /		
• <b>Фруктовый чай</b> Манго Ананас Чили / Фруктовый пунш		
• <b>Травянной чай</b> Ромашковый/ Луговой сбор		
<b>Фирменный чай без чая</b>	700 мл	470.–
• <b>Чай «Яблочный сад»</b> Ароматный яблочный напиток с тимьяном и ломтиками яблока		
• <b>Чай «Белый корень»</b> Согревающий имбирный настой с ароматным липовым мёдом		
• <b>Чай «Сибирский ананас»</b> Целебный облепиховый напиток с нотками ананаса		
• <b>Лесная ягода</b> Горячий насыщенный чай из брусники, клюквы и смородины		
• <b>Красная ягода.</b> Насыщенный напиток из садовых ягод: клубника, вишня, малина		



## КОФЕ

Эспрессо	40 мл	150.–
Американо	150 мл	150.–
Флет Уайт	200 мл	300.–
Капучино/Дабл капучино	200/350 мл	280/360.–
Латте	200 мл	300.–
Раф Куркума/ Пряный каштан/ Ванильный	300 мл	340.–
Лесной шмель	200мл	280.–
Сникерс кофе/ Баунти кофе	250 мл	290.–
Какао	200/300мл	250/300.–

## ДОБАВКИ К ЧАЮ И КОФЕ

Декаф кофе 1 шт		100.–
Альтернативное молоко Соевое/ кокосовое/миндальное		170.–
Добавки к чаю и кофе молоко, лимон, сливки, мёд, чабрец, мята	50/30/5	50.–

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

### МОРСЫ И ЛИМОНАДЫ

Морс из таёжной клюквы	300/1000 мл	200/500.–
Зимний имбирный лимонад с шишками	1000 мл	570.–
Лимонад «Лето»	1000 мл	570.–
Лимонад «Крыжовник»	1000 мл	570.–
Лимонад «Малина-маракуя»	1000 мл	570.–
Лимонад «Лесные ягоды»	1000 мл	570.–
Лимонад «Тархун»	1000 мл	570.–



### КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Мохито б/а Классический освежающий коктейль с мятой и лаймом	300 мл	330.–
Чайный гриб облипиха-ель Коктейль на основе чайного гриба с облепихой и тимьяном	300мл	330.–
Молочный коктейль Ванильный / Ягодный / Шоколадный /	300 мл	300.–

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

<b>Perrier</b> газ, стекло	330/750 мл	<b>350/520.–</b>
<b>Acqua Panna</b> б/г, стекло	250/750 мл	<b>350/520.–</b>
<b>Кока-Кола/ Кока-Кола Zero</b>	330 мл	<b>200.–</b>
<b>Тоник Rawish</b> Ягодно-цветочный/ черничный/ имбирный	330 мл	<b>300.–</b>
<b>Камбуча слива</b>	330 мл	<b>390.–</b>
<b>Швепс</b>	250 мл	<b>200.–</b>
<b>Сок Рич в ассортименте</b> Апельсин / Яблоко / Вишня /Ананас / Томат	200 мл	<b>200.–</b>
<b>Сок свежевыжатый</b> Апельсин / Грейпфрут / Микс	200 мл	<b>350.–</b>

## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ Б/А

<b>Глинтвейн</b> б/а	300/450 мл	<b>320/420.–</b>
<b>Сибирская малина</b> Тёплый коктейль из малины и облепихи с корицей и медом	250 мл	<b>320.–</b>
<b>Сливочное яблоко</b> Пряный яблочный коктейль с взбитыми сливками и лесной клюквой	300мл	<b>360.–</b>

## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ

<b>Глинтвейн красный/золотой</b> алк.	300/450 мл	<b>370/520.–</b>
<b>Трипл-хот</b> Горячий коктейль на основе черничного тоника, апельсинового сока и трипл-сека	300 мл	<b>450.–</b>
<b>Сливочное пиво</b> Классическое сочетание темного рома и сливок	300 мл	<b>450.–</b>
<b>Сливочное яблоко</b> Пряный яблочный коктейль с взбитыми сливками и лесной клюквой	300мл	<b>410.–</b>



## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

<b>Авторский Лонг-Айленд</b> (Джин, Текила, Ром, Тгиполсек, Водка, Кока-кола, цитрусовый сахар). Умеренная крепость вкуса с небольшой ноткой терпкости	330 мл	<b>650.–</b>
<b>Текила-Санрайз</b> (Текила, Апельсиновый сок, Гренадин) Цитрусовый лонг на основе текилы и апельсинового сока	300 мл	<b>500.–</b>
<b>Б-52</b> (Кофейный ликер, Бейлиз, Куантро) Классический горячий шот с кофейным вкусом	45 мл	<b>400.–</b>
<b>Апероль-Сприц</b> (Апероль, Просекко, содовая) Один из самых популярных в мире аперитивов с итальянским битером и просекко	200 мл	<b>590.–</b>
<b>Кузнечик</b> (Мятный ликёр, ликёр белый шоколад, нежирные сливки) Классический сладкий коктейль, по вкусу напоминающий мятный пломбир	120 мл	<b>430.–</b>
<b>Ягодный мохито/Berry Mojito</b> (Ром, лесные ягоды, лайм, сахарный сироп, содовая, мята). Освежающий ягодный «Мохито» с лесными ягодами и мятой	300 мл	<b>500.–</b>



## СПРИЦЫ И ТОНИКИ

**Бузинный сприц**/Elderflower Spritz 110 мл 500.–  
 (Ликёр цветов бузины, сухой Херес, берёзовый сок)  
 Летний, утонченный аперитив с ликёром из бузины, хересом и берёзовым соком

**Мелон**/Melon 130 мл 600.–  
 (Мелонейд, писко, просекко)  
 Легкий, прохладительный коктейль с дынным ликёром, перуанским писко и просекко

**Ревень-черника**/Rhubarb & Blueberry 160 мл 550.–  
 (Джин Whitley Neil ревень-имбирь, черничный тоник)  
 Лёгкий, суховатый аперитив с ревенем-имбирнымджином и черничным тоником

**Брамбл пряная слива**/  
 Bramble & Spicy Plum 160 мл 750.–  
 (Джин Bombay Bramble, Сливовая комбуча)  
 Легкий, ягодный хайбол с ежевичнымджином и сливовой комбучей

**Цветочно-ягодный Грейпфрут** 160 мл 580.–  
 Grapefruit & Floberry  
 (Джин Whitley Neil Грейпфрут, Тоник флоубери)  
 Прохладительный цитрусово-ягодный «Джин-тоник»

**Имбирный Арбуз** 160 мл 580.–  
 Ginger & Watermelon  
 (Ликер Арбуз, Имбирный эль)  
 Летний хайбол с джином, арбузным ликёром и имбирным элем

## АВТОРСКИЕ

**Томатный базиликовый Смэш** 100 мл 620.–  
 Tomato & Basil Smash  
 (Томатный ликер, Джин Roku, Лимонный сок, базилик)  
 Популярное сочетание джина и зеленого базилика, с добавлением томатного ликера и черри

**Маргарита с крыжовником** 120 мл 620.–  
 Gooseberry Margarita  
 (Текила, пюре крыжовника, ликёр трипл сек, лимонный сок, сахарный сироп). Фирменная летняя «Маргарита» с пюре из крыжовника

**Черносмородиновый виски сауэр** 120 мл 650.–  
 Cassis & Whiskey Sour  
 (Бурбон Jim Beam, Ликёр чёрной смородины, яичный белок, сок лимона, Портвейн Руби) Виски-сауэр с черносмородиновым ликёром и порто

**Копчёная Мери с трюфелем**/Truffle Mary 330 мл 450.–  
 (Ржаной самогон, томатный сок, лимон, соус шрирача, островной виски айла, трюфельное масло)  
 Наша фирменная Блади Мэри на ржаном самогоне с добавлением островного дымного виски и ароматных грузинских специй

**Негрони белый шоколад**/  
 Chocolate White Negroni 90 мл 550.–  
 (Джин, сухой вермут, ликёр белый шоколад, белый биттер).  
 Самый популярный горько-сладкий коктейль с джином, в который мы добавили ликёр какао, сделав его превосходным дигестивом

**Лесной олд фэшн**/Forest Old-Fashioned 70 мл 650.–  
 (Кальвадос, Арарат Абрикос, сироп из сосновых шишек)  
 Наш лесной крепкий «Олд-фешенд» на кальвадосе с абрикосовым бренди и каплей сиропа из сосновых шишек

# ПИВО И СИДР

## ИЗ КРАНОВ

**Янгс Лондон Стаут** /Young's London Stout 400 мл **450.–**  
Тёмное (Великобритания) 5,2%

Вкус пива насыщенный, сухой, слегка горьковатый, с нотами жженого солода, кофе и шоколада. Послевкусие длительное и сладковатое.

**Krombacher** /Кромбахер 400 мл **450.–**  
Светлое фильтрованное пиво (Германия) 5,0%

Вкус пива слегка пряный, хмелевой, хорошо сбалансированный, с нотками солода и лёгкой горчинкой, гладкой текстурой

**Erdinger Weissbier** /Эрдингер Вайсбир 400 мл **450.–**  
Светлое пшеничное нефильтованное (Германия) 5,5%

В тонком, гладком, свежем вкусе пива ощущаются тона хлеба, фруктов, тостов, трав, тонкие нюансы гвоздики. Послевкусие длительное, с мягкой хмелевой горчинкой и травяными оттенками

**Magners Irish Cider** 400 мл **450.–**

Ирландский Яблочный сидр  
Яблочный полусладкий сидр (Ирландия) 4,5%

Сидр обладает освежающим, четким, достаточно сухим яблочным вкусом с лёгкой фруктовой сладостью.

**Мишенька под вишенкой** 400 мл **450.–**  
Вишнёвый эль (Россия) 4,8%

Во вкусе пива яркая кислинка и приятная сладость переплетается с сочными нюансами вишни. В послевкусии прослеживаются нотки вишневой косточки.

## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

**Пиво Бланш де Брюссель** 330 мл **500.–**  
Blanche de Bruxelles  
Светлое (Бельгия) 4,5%

**Пиво Вайнштефан Хефе Вайсбир Дункель** 500 мл **500.–**  
Weihenstephaner Hefe Weissbier Dunkel  
Тёмное (Германия) 5,3%

**Пиво Варштайнер** /Warsteiner 500 мл **500.–**  
Светлое (Германия) 4,8%

**Пиво Шнайдер Вайс Хелле Вайс Тап 1** 500 мл **550.–**  
**Schneider Weisse Helle Weisse tap 1**  
Светлое (Германия) 4,9%

**Пиво Бельгиан крик** /Belgian Kriek 330 мл **650.–**  
Вишнёвая (Бельгия) 3,5%

**Пиво безалкогольное Clausthaler** 330 мл **400.–**

Клаусталер  
(Германия) б/а

**Безалкогольное пиво Пауланер** 500 мл **450.–**

Paulaner  
Пшеничное (Германия) б/а

## СИДР

**Сидр «Clos des Ducs» Premium Pear** 750 мл **1100.–**  
Грушевый сидр (Франция) 5,0%

**Сидр «La Volee Bretonne» Brut** 750 мл **1100.–**  
Яблочный сидр (Франция) 5,0%

# АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

**Битер Вермут «Мартини»** 100 мл **380.–**  
«Martini» (Италия)

**Бьянко, Экстра Драй, Фиеро** «Кампари Биттер» 40 мл **350.–**  
«Campari» Bitter» (Италия)

**«Апероль»** 40 мл **250.–**  
«Aperol» (Италия)

## КОНЬЯК

**«Арарат 3 звезды»** 40 мл **350.–**  
«Ararat 3 stars» (Армения) 700 мл **5500.–**

**«Арарат Абрикос»** 40 мл **350.–**  
«Ararat Apricot» (Армения) 700 мл **5500.–**

**«Курвуазье ВС»** 40 мл **650.–**  
«Courvoisier VS» (Франция) 1000 мл **13 000.–**

**«Коньяк Реми Мартан VSOP»** 40 мл **900.–**  
«Remy Martin VSOP» (Франция) 700 мл **14 000.–**

**«Коньяк Тессерон Лот №90 XO»** 40 мл **1900.–**  
«Cognac Tesserone Lot №90 XO» 700 мл **28 000.–**  
(Франция)

## ВИСКИ/БУРБОН

<b>«Джим Бим»</b> «Jim Beam» Бурбон (США)	40 мл 1000 мл	<b>380.–</b> <b>9000.–</b>
<b>«Мэкерс Марк»</b> «Maker's Mark» Бурбон (США)	40 мл 1000 мл	<b>550.–</b> <b>9000.–</b>
<b>«Фэймос Гроус Файнест»</b> «The Famous Grouse Finest» Виски (Шотландия)	40 мл 1000 мл	<b>550.–</b> <b>9000.–</b>
<b>«Акентошан американ оак»</b> «Auchentoshan American oak» Виски (Шотландия)	40 мл 700 мл	<b>600.–</b> <b>10000.–</b>
<b>«Чивас Ригал 12 лет»</b> «Chivas Regal 12 Y.O.»	40 мл 1000 мл	<b>600.–</b> <b>15 000.–</b>
<b>«Хайленд Парк 12»</b> «Highland Park 12 y.o.» Виски (Шотландия)	700 мл	<b>13000.–</b>
<b>«Лафройг 10»</b> «Laphroaig 10» Виски (Шотландия)	700 мл	<b>15000.–</b>
<b>«Джек Дэниэлс»</b> «Jack Daniel's» Виски (США)	40 мл 1000 мл	<b>400.–</b> <b>9500.–</b>
<b>«Джемесон»</b> «Jameson» Виски (Ирландия)	40 мл 750 мл	<b>400.–</b> <b>8000.–</b>
<b>«Макаллан Дабл Каск 12 лет»</b> «Macallan Double Cask 12 Years Old» Виски (Шотландия)	40 мл 700 мл	<b>1000.–</b> <b>15000.–</b>

## РОМ

<b>«Ботукал Монтуано»</b> «Botucal Mantuano» (Венесуэла)	40 мл 700 мл	<b>400.–</b> <b>6000.–</b>
<b>«Бакарди Карта Нэгра»</b> «Bacardi Carta Negra» (США)	40 мл 1000 мл	<b>350.–</b> <b>6000.–</b>
<b>«Бакарди Резерва 8 лет»</b> «Bacardi» Reserva 8 Anos» (США)	40 мл 700 мл	<b>500.–</b> <b>7500.–</b>

## ТЕКИЛА

<b>«Хосе Куэрво Эспесьаль»</b> «Jose Cuervo Especial» (Мексика)	40 мл 700 мл	<b>350.–</b> <b>4700.–</b>
--	-----------------	-------------------------------

<b>«Патрон Репосадо»</b> «Patron Reposado» (Мексика)	40 мл 750 мл	<b>700.–</b> <b>11 000.–</b>
---	-----------------	---------------------------------

## ДЖИН

<b>«Року»</b> «Roku Japanese Craft Gin» (Япония)	40 мл	<b>620.–</b>
<b>«Уитли Неил»</b> «Whitley Neil» (Великобритания) Ревень-имбирь, розовый грейпфрут	40 мл	<b>400.–</b>
<b>«Норминдия»</b> «Normindia» (Франция)	40 мл	<b>700.–</b>

## ВОДКА

<b>«Белое Золото Премиум»</b> «White Gold Premium» (Россия)	40 мл 500 мл	<b>200.–</b> <b>2200.–</b>
<b>«Абсолют Водка»</b> «Grey Goose» (Франция)	40 мл 700 мл	<b>350.–</b> <b>5000.–</b>
<b>«Грей Гус»</b> «Grey Goose» (Франция)	40 мл 1000 мл	<b>400.–</b> <b>9000.–</b>

## АБСЕНТ

<b>«Олд Традишен»</b> «Old Tradition» (Чехия)	40 мл	<b>390.–</b>
--	-------	--------------

## НАСТОЙКИ/ЛИКЁРЫ

<b>«Малибу»</b> «Malibu» (Великобритания)	40 мл	<b>200.–</b>
<b>«Тиа Мария»</b> Кофейный Ликер «Tia Maria» Coffee liqueur (Италия)	40 мл	<b>350.–</b>
<b>«Болс»</b> в ассортименте (Нидерланды)	40 мл	<b>250.–</b>
<b>«Бейлис»</b> «Baileys» (Ирландия)	40 мл	<b>350.–</b>
<b>«Егермейстер»</b> «Jegermeister» (Германия)	40 мл 1000 мл	<b>340.–</b> <b>6500.–</b>
<b>Самбука</b>	40 мл	<b>350.–</b>



## ИГРИСТЫЕ ВИНА

<b>«Мартини Просекко»</b> «Martini Prosecco» (Италия) Белое, Брют	185 мл	<b>800.–</b>
<b>«Мартини Асти»</b> «Martini Asti» (Италия) Белое, Сладкое	185 мл	<b>800.–</b>
<b>Просекко «Фиорино Д`Оро»</b> Prosecco Spumante «Fiorino d'Oro» (Италия) Белое, Сухое, Брют	100 мл 750 мл	<b>350.–</b> <b>2500.–</b>
<b>«Кава Кондэ дэ Каральт»</b> «Cava Conde de Caralt» (Италия) Белое, Сухое	750 мл	<b>3000.–</b>

## ТИХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА

<b>«Пино Гриджо Крис»</b> «Pinot Grigio Kris» (Италия) Сухое	125 мл 750 мл	<b>450.–</b> <b>2800.–</b>
Яркий аромат цветков акации, лимонной цедры, полевых трав, мандарина и миндального ореха. Свежий вкус с приятной кислотностью, округлое вино.		
<b>«Ионос»</b> «Ionos» (Греция) Сухое	125 мл 750 мл	<b>370.–</b> <b>2200.–</b>
Элегантные ноты цитрусовых, раскрывается нотами спелых белых фруктов в аромате. На вкус легкое, освежающее вино с приятным фруктовым послевкусием.		
<b>«Нед Совиньон Блан Мариско Виньярдс»</b> «The Ned Sauvignon Blanc Marisco Vineyard» (Новая Зеландия) Сухое	125 мл 750 мл	<b>580.–</b> <b>3400.–</b>
Живой и свежий аромат, с выраженными нотками лемонграсса и цедры лайма. Цитрусовый вкус с доминирующей нотой лайма, к которой примешиваются тона мандарина и розового грейпфрута. Элегантная «спелая» кислотность и округлая структура		
<b>«Рислинг Трокен Мойленхоф»</b> «Riesling Trocken Meulenhof» (Германия) Сухое	750 мл	<b>4200.–</b>
Интенсивный аромат, с преобладающими нотками спелых желтых и зелёных яблок, а также лёгкими минерально-кремниевыми оттенками. Приятный вкус, гармоничный, с отличной яркой кислотностью.		
<b>«Сансер Гильбо Фрер»</b> «Sancerre Guilbaud Freres» 2019 (Франция) Сухое	750 мл	<b>7000.–</b>
Аромат лемонграсса, крыжовника и листа смородины с минерально-кремниевыми нотами. На вкус легкое, освежающее вино с приятной кислотностью, имеющее продолжительное послевкусие.		

**«Кот-Дю-Рон Ги Луи Тардьё-Лоран»** 750 мл 8200.–

«Cotes-Du-Rhone Guy Louis Tardieu-Laurent»  
2013 (Франция) Сухое

Цветущий фруктовый сад с легкими кедровыми нотками и ароматом спелых тропических фруктов. Вкус свежий и округлый, вино прекрасно сбалансировано, обладает хорошей текстурой и приятным послевкусием.

## РОЗОВЫЕ ВИНА

**«Ионос»** 125 мл 370.–  
«Ionos» (Греция) Сухое 750 мл 2200.–

Вкус вина привлекательный и гармоничный, обладает мягкой текстурой, необычайно освежающей, яркой кислотностью и фруктовыми оттенками

**«Сан Винченцо Каберне Розе»** 125 мл 400.–  
«San Vincenzo Cabernet Rose» 750 мл 2400.–  
(Италия) Полусухое

## КРАСНЫЕ ВИНА

**«Сант'Орсола Кьянти»** 125 мл 370.–  
«Sant'Orsola Chianti» (Италия) Сухое 750 мл 2200.–

Интенсивный аромат с нотами сливы, вишни, диких сладких ягод, полевых трав и горького миндаля. Вкус сухой, мягкий, округлый, с бархатными танинами и ягодным послевкусием.

**«Ионос»** 125 мл 370.–  
«Ionos» (Греция) Сухое 750 мл 2200.–

Вкус вина сбалансированный, с бархатными танинами, плотной структурой и приятным фруктовым послевкусием

**«Лар де Пола Темпранильо»** 125 мл 480.–  
«Lar de Pola Tempranillo» (Испания) Сухое 750 мл 3000.–

Деликатный цветочный аромат, ноты спелых красных и чёрных ягод и тонкие ноты высушенных пряных трав. Дополняет композицию сочный, со сладкими и элегантными танинами и фруктовым джемом вкус.

**«Санта Сесилия Семи Свит Винья Тарапака»** 125 мл 350.–  
«Santa Cecilia Semi Sweet Vina Tarapaca» 750 мл 2100.–

2017 (Чили) Полусладкое

Яркий и интенсивный аромат, в котором преобладают тона красных и черных ягод и немного ванили. Сладость сбалансирована кислотностью, а благодаря мягким танинам вино невероятно легко пьется.

**«Сансер Руж Шато Де Сансер»** 750 мл 7300.–

«Sancerre Rouge Chateau De Sancerre»  
2011 (Франция) Сухое

Легкое и освежающее вино, с насыщенными фруктовыми нотками и древесными оттенками с пряностями. Выразительный аромат красных спелых плодов, сочетается с нотами тостов, солодовыми и пряными ноткам. Продолжительное вишневое послевкусие.

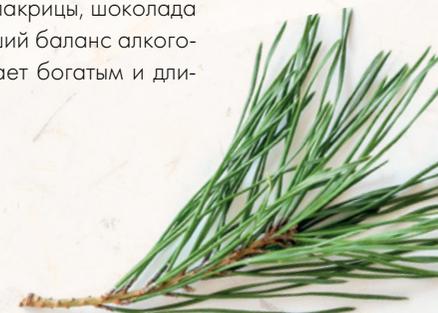
**«Маркиз де Муррьета Резерва»** 750 мл 9000.–  
«Marques de Murrieta Reserva» 2014 (Испания) Сухое

Элегантно сбалансированный вкус с богатыми танинами и продолжительным послевкусием с нотками спелых ягод и фруктов. Утонченный и сложный букет ароматов вишни, сливы, полевых цветов с легкими оттенками специй.

**«Монтепульчано Д'абруццо Фантини Резерва»** 750 мл 9300.–

«Montepulciano D'abruzzo Fantini Reserva» 2012 (Италия) Сухое

Утонченный, интенсивный букет с нотами специй, лакрицы, шоколада и вишни в ликере. Великолепная структура, хороший баланс алкоголя и свежести, бархатные сочные танины, обладает богатым и длительным послевкусием.





. ВАНХ.

☞ ☜

*всё* ☞ ☜

**ЛЕНЬ**

АВТОРСКИЙ РЕСТОРАН