

РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС  
В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ

*всё*  
**ЛЕНЬ**  
КАФЕ-РЕСТОРАН

ВИННАЯ КАРТА



## ТИХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА

---

**«Альтено Пино Гриджио»** 100/750 мл 250 ₹/  
**«Alteno Pinot Grigio» 2016** (Италия) Сухое 1900 ₹

Свежее, легкое, минеральное вино, с нотами зеленого яблока и белых фруктов. Регион Венето характеризуется пологим ландшафтом и вулканическими почвами богатыми микроэлементами, которые приносят в вино характерные минеральные ноты.

**«Ионос Кавино»** 100/750 мл 250 ₹/  
**«Ionos Cavino» 2019** (Греция) Сухое 1900 ₹

Элегантные ноты цитрусовых, раскрывается нотами спелых белых фруктов в аромате. На вкус легкое, освежающее вино с приятным фруктовым послевкусием.

**«Санта Сесилия Семи Свит Винья Тарапака»** 100/750 мл 200 ₹/  
**«Santa Cecilia Semi Sweet Viña Tarapacá»** 1500 ₹  
**2017** (Чили) Полусладкое

Насыщенный вкус, раскрывающийся фруктовыми оттенками. Хорошая кислотность, придает вину свежесть и делает послевкусие невероятно приятным

**«Пандора»** 750 мл 3900 ₹  
**«Pandora» 2017** (Греция) Сухое

Сбалансированный, освежающий и фруктовый вкус вина с нотами цитрусовых и экзотических фруктов в аромате. Сорта винограда: 85% Родитис, 15% Совиньон Блан.

**«Сансер Гильбо Фрер»** 750 мл 7000 ₹  
**«Sancerre Guilbaud Freres» 2019** (Франция) Сухое

Аромат лемонграсса, крыжовника и листа смородины с минерально-кремниевыми нотами. На вкус легкое, освежающее вино с приятной кислотностью, имеющее продолжительное послевкусие.

**«Манна Франц Хаас»** 750 мл 7900 ₹  
**«Manna Franz Haas» 2016** (Италия) Сухое

Во вкусе ощущается союз мягкой элегантности и минеральной структуры. Вино раскрывается фазами, каждый раз удивляя и восхищая своим ароматом. Сорта винограда: 40% Рислинг, 20% Гевюрцтраминер, 15% Шардоне, 15% Кернер, 10% Совиньон Блан.

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

**«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. Сорта винограда: Марсан, Русан, Гренаш, Вионье.

**«Капеллания Маркиз Де Муррьета»** 9000 ₹  
750 мл

**«Capellania Marques De Murrieta»**  
**2014** (Испания) Сухое

Выразительные ноты личи, грейпфрута, мёда и полевых цветов в аромате делают вкус насыщенным и ярким. Пропитан свежими нотками ананаса, дыни, спелых яблок и цедры лимона.

## РОЗОВОЕ ВИНО

---

**«Шато Рубин Кюве Лев и Дракон»** 8300 ₹  
750 мл

**«Château Roubine Cuvee Lion & Dragon»**  
**2017** (Франция) Сухое

Освежающее вино с утонченным ароматом специй и хмеля с легкими оттенками лемонграсса. Глубокий насыщенный вкус, в котором ощутимы ноты лимона и древесные оттенки, делает выразительно долгим послевкусие.

## КРАСНЫЕ ВИНА

**«Кьянти Сант'орсола»** 100/750 мл 250 ₹/

**«Chianti Sant'orsola»2019** (Италия) Сухое 1900 ₹

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

**«Лар Де Паула Темпранильо»** 100/750 мл 350 ₹/

**«Lar De Paula Tempranillo» 2018** 2700 ₹

(Испания) Сладкое

Деликатный цветочный аромат, ноты спелых красных и черных ягод и тонкие ноты высушенных пряных трав. Дополняет композицию сочный, со сладкими и элегантными танинами и фруктового джема вкус.

**«Санта Сесилия Семи Свит Винья**

**Тарапака»** 100/750 мл 200 ₹/

**«Santa Cecilia Semi Sweet Viña Tarapacá»** 1500 ₹

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.

**«Кавино Мега Спилео III Кюве»** 750 мл 4000 ₹

**«Cavino Mega Spileo III Cuvee»**

2017 (Греция) Полусухое

Насыщенный вкус красных фруктов с нотами бисквита и сладких специй. Танины вина линейные и элегантные с выразительным ароматом черных ягод и ванили.

**«Сишель Шато Агюст»** 750 мл 4200 ₹/

**«Sichel Chateau August» 2011** (Франция) Сухое

Легко уловим вкус черники, черной смородины и легкие древесные нотки. А гладкие и округлые танины дарят приятное фруктовое послевкусие

**«Росто Вьей Винь Тардьё-Лоран»** 7100 ₹

750 мл

**«Lar de Paula Tempranillo» 2018** (Франция) Сухое

В аромате легко уловить ноты гриля и поджаренного хлеба вместе с черносмородиновым джемом и сливой. Полнотелое вино с мощными танинами. Сорта винограда: 70 % Гренаш, 25% Сира и 5 % Мурведр.

**«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.

## ЗАКУСКИ ПОД ВИНО

---

- Сырное плато 220 г** 730 ₹  
Выдержанный пармезан, красный Чеддер, голубой сыр с плесенью и благородный бри с орехами, мёдом, гриссини и фруктами
- Мясные риеты 180 г** 340 ₹  
Индейка с зернистой горчицей, цыпленок с кориандром и фермерский поросенок с поджаренной на гриле чабаттой.
- Рыбные риеты 180 г** 380 ₹  
Тунец с каперсами, кижуч с творожным сыром и копченая скумбрия в яблочном конфи с поджаренной на гриле чабаттой
- Домашний жареный сыр 150 г** 370 ₹  
Молодой сыр, приготовленный на углях, с вареньем из шишек.
- Восточный караван 190 г** 310 ₹  
Нутовое пюре с интересными сочетаниям: копченая паприка, греческий сыр, печеная тыква. С хрустящими гренками из чабатты.
- Оливки без косточек 90гр** 320 ₹
- Греческие оливки с косточкой 130гр** 490 ₹
- Стрипсы из индейки с сыром Чеддер 150гр** 320 ₹  
Нежное филе индейки с сыром Чеддер под хрустящей корочкой с соусом из лесной клюквы.
- Пикник Кобб 200 г** 450 ₹  
Свежие овощи с беконом, фермерским цыпленком, авокадо, голубым сыром, перепелиными яйцами и кисло-пряной заправкой
- Бедро цыпленка с бри 200 г** 450 ₹  
Цыпленок в пряных травах и тающий бри на кукурузной сырной лепешке с брусничным соусом
- Овощная грильятта 170 г** 350 ₹  
Слайсы мягкого сыра, цукини, баклажанов, сладкого перца, томатов жареные на гриле с малиновым и ореховым соусами
- Бархатный сезон 350 г** 500 ₹  
Черноморские мидии с соусом блю чиз или томатным на выбор

