|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Холодные закуски*** | | | |
|  |  | ***Выход*** | ***Цена*** |
|  | Икра Лососёвая зернистая (красная) | *140/15 гр* | ***800 руб*** |
|  | Филе Сёмги слабой соли *Собственного посола* | *200/40 гр* | ***550 руб*** |
|  | Селёдочка под “Водочку” *Подаётся с репчатым луком* | *250/30 гр* | ***350 руб*** |
|  | Мясное ассорти *Колбаса сырокопчёная, колбаса варено-копченая, Балык, Свинина по-домашнему, Язык говяжий, Ветчина* | *310/15 гр* | ***580 руб*** |
|  | Рулетики «Венские» ветчина, сыр, чеснок, черри, маслин, зелень | *160/60 гр* | ***270 руб*** |
|  | Язык Говяжий отварной *Подаётся с солёным огурчиком, хреном и горчицей* | *200/15*  *50 гр* | ***500 руб*** |
|  | Сырное ассорти *Пармезан, Маасдам, Бри, Камамбер, Дор-Блю* | *310/10 гр* | ***700 руб*** |
|  | Сыр “Чечил” | *200 гр* | ***300 руб*** |
|  | Овощное ассорти *Помидор, огурец, перец болгарский, редис, зелень* | *500 гр* | ***350 руб*** |
|  | ***“Белые Грибочки,*** *маринованные из бочки* | *200 гр* | ***550 руб*** |
|  | Разносолы *Помидорчики, огурчики, чесночок, капуста квашенная* | *350 гр* | ***400 руб*** |
|  | Сало по – домашнемуподается с луком и зеленью | *90 гр* | ***170 руб*** |
|  | Капуста квашенная *Подаётся с клюквой, репчатым луком*  *Заправляется подсолнечным маслом* | *240 гр* | ***190 руб*** |
|  | ***Огурчики малосольные*** | *200 гр* | ***170 руб*** |
|  | ***Маслины*** | *130 гр* | ***220 руб*** |
|  | ***Оливки*** | *130 гр* | ***230 руб*** |
| ***\**** *При заказе Оливок или Маслин – уточните с косточкой или без косточки!* | | | |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | ***Салаты*** | |  | |  | |
|  | | |  | | ***Выход*** | | ***Цена*** | |
|  | | | “Девятый Вал” *Салат* “*Айсберг*”*, морской коктейль, крабовые палочки. Заправляется соусом на основе майонеза* | | *260 гр* | | ***350 руб*** | |
|  | | | “Цезарь” с Тигровыми Креветкам *Салат на основе листьев салата “Айсберг” с обжаренными Тигровыми креветками, чесночными гренками и сыром “Пармезан”. Заправляется соусом “Цезарь”* | | *290 гр* | | ***500 руб*** | |
|  | | | “Цезарь” с СёмгойПо желанию: с обжаренной или слабосолёной сёмгой | | *270 гр* | | ***450 руб*** | |
|  | | | “Цезарь” с Куриной Грудкой *с обжаренной куриной грудкой* | | *260 гр* | | ***400 руб*** | |
|  | | | “Греческий”Овощной салат с добавлением брынзы и оливокЗаправляется оливковым маслом | | *250 гр* | | ***290 руб*** | |
|  | | | Из свежих овощей *Помидор, огурец, болгарский перец, редис, салат листовой*  *Заправляется по желанию оливковым маслом , сметаной или майонезом* | | *210 гр* | | ***200 руб*** | |
|  | | | “Дамский Каприз" *Карбонат, язык, шампиньоны обжаренные, солёный огурец, вареное яйцо. Заправляется майонезом* | | *250 гр* | | ***320 руб*** | |
|  | | | ***“Русалка”***  *Сёмга слабосолёная, икра красная, рис, вареное яйцо,*  *репчатый лук . Заправляется майонезом* | | *230 гр* | | ***400 руб*** | |
|  | | | ***“Дворянский”***  *Язык телячий, помидор, вареное яйцо, оливки и маслины.*  *Заправляется соусом на основе майонеза и кетчупа* | | *240 гр* | | ***260 руб*** | |
|  | | | ***“Дары моря”***  *Листья салата «Айсберг», обжаренные семга и креветки, помидоры черри. Заправляется соусом на основе мёда, бальзамического уксуса и соевого соуса.* | | *300 гр* | | ***550 руб*** | |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | | | | | | |
| ***Горячие* *закуски*** | | | | | | |
|  |  | | ***Выход*** | | ***Цена*** | |
|  | ***Манты***  *собственного приготовления !* | | *3шт/270 гр* | | ***280 руб*** | |
|  | ***Пельмени***  *собственного приготовления !* | | *300 гр* | | ***310 руб*** | |
|  | ***Тигровые креветки “Фламбе”***  *Обжаренные креветки с добавлением коньяка и специ* | | *225/30 гр* | | ***850 руб*** | |
|  | ***Улитки виноградные по-Бургундски*** | | *6 шт* | | ***350 руб*** | |
|  | ***Креветки отварные к пиву*** | | *290/15 гр* | | ***500 руб*** | |
|  | ***Креветки жареные к пиву***  *С чесноком и зеленью* | | *290/15 гр* | | ***510 руб*** | |
|  | ***Кольца кальмара в кляре***  *Готовятся во фритюре* | | *150 гр* | | ***300 руб*** | |
|  | ***Крылышки куриные по-Мексикански***  *Подаются с соусом “Мехико“* | | *300/40 гр* | | ***350 руб*** | |
|  | ***Жульен с грибами*** *Белый гриб и Шампиньоны* | | *100 гр* | | ***270 руб*** | |
|  | ***Жульен с курицей*** | | *100 гр* | | ***270 руб*** | |
|  | ***Луковые кольца в пивном кляре***  *Готовятся во фритюре* | | *150 гр* | | ***230 руб*** | |
|  | ***Картофель жареный с грибами***  *По-домашнему, с Белыми грибами и Шампиньонами* | | *320 гр* | | ***250 руб*** | |
|  | ***Чесночные гренки*** *Собственного приготовления* | | *180 гр* | | ***180 руб*** | |
|  | ***Глазунья*** | | *3шт/120 гр* | | ***150 руб*** | |
|  | ***Омлет по-французски*** *с грибами и сыром* | | *200 гр* | | ***250 руб*** | |
|  | ***Пицца Мясная*** *(сыр моцарелла, ветчина из индейки, колбаса сырокопченая, колбаса варено-копченая)* | | *400 гр* | | ***450 руб*** | |
|  | ***Пицца Грибная***  *(сыр моцарелла, грибы шампиньоны)* | | *400 гр* | | ***400 руб*** | |
|  | ***Пицца Три сыра*** *(сыр моцарелла, пармезан, дор-блю)* | | *400 гр* | | ***510 руб*** | |
|  | ***Мидии “Киви Гигант” глазированные***  *Запекаются под сыром “Пармезан**”* | | *210/20 гр*  *7шт* | | ***450 руб*** | |
|  | ***Сырные шарики***  *Подаются со сметанным соусом* | | *300/50 гр* | | ***400 руб*** | |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Мексиканские закуски*** | | | |  | | |  |
|  | | | | ***Выход*** | | | ***Цена*** |
|  | | ***Кесадилья Куриная***  *В пшеничную лепёшку заворачивается начинка*  *из куриной грудки, кукурузы, лука и сыра, запекается.*  *Подаётся с соусом “Сальса” и “Гуакомоле”* | | *330/50/50г* | | | ***400 руб*** |
|  | | ***Кесадилья Грибная***  *Начинка с грибами “Шампиньоны”* | | *330/50/50г* | | | ***400 руб*** |
|  | | ***Чипсы “Начос”***  *Кукурузные чипсы запекаются с сыром и подаются*  *со сметаной, соусом “Сальса” и “Гуакомоле”* | | *130/30/30 30гр* | | | ***230 руб*** |
| ***Блины*** *(собственной выпечки)* | | | | | | | |
|  | | ***Блины с Икрой Красной (3шт)*** | | *150/30гр* | | | ***300 руб*** |
|  | | ***Блины с Сёмгой (3шт)*** | | *150/50гр* | | | ***250 руб*** |
|  | | ***Блины с Джемом или Мёдом (3шт)*** | | *150/50гр* | | | ***150 руб*** |
|  | | ***Блины с Маслом Сливочным или Сметаной (3шт)*** | | *150/20гр* | | | ***130 руб*** |
| ***Бутерброды*** | | | | | | | |
|  | ***С Икрой*** *лососевой и сливочным маслом* | | *25/30/5гр* | | | | ***250 руб*** |
|  | ***С Сёмгой*** *слабосолёной и сливочным маслом* | | *25/30/5гр* | | | | ***130 руб*** |
|  | ***С Колбасой*** *варено-копченой или сырокопчёной* | | *25/25гр* | | | | ***100 руб*** |
| ***Супы*** | | | | | | | |
|  | ***Солянка Мясная***  *Готовится на основе мясных деликатесов с добавлением*  *оливок, масли и лимона. Подаётся со сметаной* | | | | *350/30гр* | ***250 руб*** | |
|  | ***Суп Рыбный***  *Сёмга, картофель, морковь, лук, зелень* | | | | *350гр* | ***220 руб*** | |
|  | ***Крем-Суп Грибной с гренками***  *Из белых грибов и шампиньонов со сливками* | | | | *300/20гр* | ***250 руб*** | |
|  | ***Суп куриный с домашней лапшой*** | | | | *400гр* | ***200 руб*** | |
| ***Разное*** | | | | | | | |
|  | ***Лимон / Лимон*** *(половинка)* | | | | *1/1,2 шт* | ***80/40руб*** | |
|  | ***Апельсин с корицей / Грейпфрут*** | | | | *1шт* | ***100 руб*** | |
|  | ***Лайм*** | | | | *1 шт* | ***80 руб*** | |
|  | ***Зелень / Масло сливочное*** | | | | *60гр/50г* | ***90/70руб*** | |
|  | ***Хлеб (ржаной или пшеничный)*** | | | | *1 шт* | ***4 руб*** | |
|  | ***Хлебная корзина (булочка французская, баварская, мультизлаковая)*** | | | | *6 шт* | ***120 руб*** | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. |   ***Горячие блюда из рыбы*** | | | | |
|  |  | ***Выход*** | | ***Цена*** |
|  | ***Стейк из Сёмги обжаренный*** *Подаётся со свежим огурцом, помидором и лимоном* | *150/30гр* | | ***550 руб*** |
|  | ***Морская рыба “Сибас” жареная***  *Подаётся со свежим огурцом, помидором и лимоном* | *300-400/95*  *30гр* | | ***800 руб*** |
|  | ***“Морские Шашлычки”*** *Шашлычки из Сёмги и Тигровых креветок* | *180/30гр* | | ***650 руб*** |
|  | ***Рыба по-провански с овощами*** *Рыба треска запекается на подушке из фасоли и помидоров черри* | *180/120гр* | | ***550 руб*** |
| ***Горячие блюда из мяса*** | | | | |
|  | ***Свиная Рулька*** *(готовится в пиве)*  *Подаётся с тушёной капустой, солёным огурцом, свежим помидором и горчицей* | *800/120*  *40гр* | ***950 руб*** | |
|  | ***Свиные Рёбрышки*** *Подаются со свежими овощами и шашлычным соусом* | *300/80/*  *50гр* | ***550 руб*** | |
|  | ***Свинина “по-Барски”*** *Запечённая в сковородочке под сливочно-грибным соусом, помидором и сыром* | *310гр* | ***500 руб*** | |
|  | ***Свинина с соусом песто*** *Подаётся с помидорами черри* | *170/30гр* | ***500 руб*** | |
|  | ***Колбаски из Свинины*** *Подаётся с шашлычным соусом, репчатым луком и зеленью 2 шт* | *400/40*  *35 гр* | ***450 руб*** | |
|  | ***Шашлык из свинины*** *Подаётся на лаваше, со свежими овощами, маринованным луком и шашлычным соусом* | *190/110*  *50гр* | ***450 руб*** | |
|  | ***Шашлык из говядины*** *Подаётся на лаваше, со свежими овощами, марин. Луком* | *160/110/*  *50гр* | ***550 руб*** | |
|  | ***Говядина по-Тайски с рисом*** *Мясо и овощи маринуются в устричном соусе* | *200/150 гр* | ***450 руб*** | |
|  | ***Стейк из говяжьей вырезки с пряными травами*** *Подаётся со свежим помидором и**огурцом* | *150/85гр* | ***500 руб*** | |
|  | ***Шашлык куриный*** *Подаётся на лаваше, с помидорами “Черри”, маринованным луком и шашлычным соусом* | *230/90/50гр* | ***400 руб*** | |
|  | ***Цыплёнок “Табака”*** | *700/80гр* | ***530 руб*** | |
|  | ***Куриные Колбаски*** *Подаётся с шашлычным соусом, репчатым луком и зеленью 3 шт* | *550/40*  *35 гр* | ***550 руб*** | |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Паста*** | | | ***Выход*** | ***Цена*** |
|  | ***Спагетти «Карбонара»*** *Бекон, сливочный соус. Подается с сыром пармезан* | | | *300 гр* | ***450 руб*** |
|  | ***Феттучине с белыми грибами*** *в сливочном соусе. Подается с сыром пармезан* | | | *300 гр* | ***400 руб*** |
|  | ***Спагетти Болоньезе*** *Паста с мясным соусом Болоньезе.* *Подается с сыром пармезан* | | | *300 гр* | ***350 руб*** |
|  | ***Гарниры*** | | |  |  |
|  | ***Картофель по-Деревенски*** | | | *150гр* | ***100 руб*** |
|  | ***Картофель Фри*** | | | *150гр* | ***100 руб*** |
|  | ***Картофель отварной***  *С зеленью и сливочным маслом* | | | *200гр* | ***100 руб*** |
|  | ***Цветная капуста отварная*** *с оливковым маслом* | | | *150гр* | ***170 руб*** |
|  | ***Капуста Брокколи,*** *обжаренная на масле* | | | *150гр* | ***140 руб*** |
| ***Соусы*** | | | | | |
|  | | ***Тар-Тар*** *Майонез, огурец маринованный, специи, зелень* | *50гр* | | ***50 руб*** |
|  | | ***Дор Блю*** сырно-*чесночный* | *50 гр* | | ***60 руб*** |
|  | | ***Кетчуп / Хрен*** | *50гр* | | ***50 руб*** |
|  | | ***Горчица*** | *30гр* | | ***50 руб*** |
|  | | ***Наршараб*** | *25гр* | | ***60 руб*** |
|  | | ***Ткемали*** | *40гр* | | ***50 руб*** |
|  | | ***Сметана / Майонез*** | *50гр* | | ***50 руб*** |
|  | | ***Шашлычный***  *Томатная паста, специи, зелень, чеснок* | *50гр* | | ***60 руб*** |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Рыбка к пиву*** | | | |
|  | ***Лещ***  *вяленный (тушка очищенная)* | *80 гр* | ***130 руб*** |
|  | ***Вобла*** *вяленая (тушка не очищенная)* | *100 гр* | ***140 руб*** |
|  | ***Соломка из Горбуши*** *вяленая* | *80 гр* | ***300 руб*** |
|  | ***Жёлтый Полосатик*** | *80 гр* | ***230 руб*** |
|  | ***Янтарная Рыбка***  *с перцем* | *80 гр* | ***200 руб*** |
|  | ***Кальмар*** *сушеный* | *40 гр* | ***110 руб*** |
| ***Орехи*** | | | |
|  | ***Арахис*** *подсоленный, жареный* | *100гр* | ***150 руб*** |
|  | ***Фисташки***  *подсоленные, жареные* | *100гр* | ***300 руб*** |
| ***Чипсы*** | | | |
|  | ***Чипсы “Начос”***  *Кукурузные чипсы запекаются с сыром и подаются со сметаной, соусом «Сальса» и «Гуакомоле»* | *130/30/30/30гр* | ***210 руб*** |
|  | ***Чипсы “Lay'S”*** *в ассортименте* | *80гр* | ***100 руб*** |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Фрукты*** | | | | |
|  |  | ***Выход*** | | ***Цена*** |
|  | ***Фруктовая Ваза*** | *1,4кг* | | ***1300 руб*** |
| ***Десерты*** | | | | |
|  | ***Фирменный десерт “Соблазн”.***  *Горячие блинчики с холодным мороженым под соусом из лесных ягод – удовольствие для гурманов!* | *350гр* | ***350 руб*** | |
|  | ***Горячий “Итальянский Пай”***  ***Черничный пирог*** | *400гр* | ***350 руб*** | |
|  | ***Горячий “Итальянский Пай”***  ***Вишневый пирог*** | *400гр* | ***350 руб*** | |
|  | ***Торт “Чизкейк”***  *Готовится из замороженного продукта* | *110/23гр* | ***270 руб*** | |
|  | ***Торт Чизкейк “Монтероза”***  ***с земляникой***  *Готовится из замороженного продукта* | *130/13гр* | ***280 руб*** | |
|  | ***Шоколадный Фондан*** *Шоколадный кекс с нежной начинкой из тающего жидкого шоколада! Подаётся с шариком ванильного мороженого* | *100/50 гр* | ***250 руб*** | |
|  | ***Яблочный тарт «Белый лес»*** *Свежеиспечённая слойка с сыром риккота и свежими яблоками. Подаётся с шариком ванильного мороженого* | *200/50 гр* | ***200 руб*** | |
|  | ***Мороженое с Шоколадным сиропом*** | *100/25гр* | ***180 руб*** | |
|  | ***Мороженое с сиропом из Лесных ягод*** | *100/25гр* | ***180 руб*** | |
|  | ***Шоколад молочный “Alpen Gold”***  *С фундуком* | *100гр* | ***150 руб*** | |
|  | ***Шоколад горький “Вдохновение”*** | *100гр* | ***190 руб*** | |
|  | ***Мёд цветочный*** | *50гр/250г* | ***90/410руб*** | |
|  | ***Варенье в ассортименте*** | *50гр* | ***50 руб*** | |
|  | ***Жевательная резинка*** *в ассортименте* | *1пачка* | ***50 руб*** | |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Карта бара*** | | | | | | | | | |
| ***Игристые вина и Шампанское*** | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Выход*** | | | ***Цена*** | |
|  | | ***“Российское Шампанское” полусладкое Россия***  *10-13%* | | | *0,75л* | | | ***600 руб*** | |
|  | | ***“Российское Шампанское” полусухое Россия***  *10-13%* | | | *0,75л* | | | ***600 руб*** | |
|  | | ***“Асти Ривата” сладкое*** *7,5 %* ***Италия*** | | | *0,75л* | | | ***1500 руб*** | |
|  | | ***“Касса Колер Кюве Доре” Брют*** *11%*  ***Италия*** | | | *0,75л* | | | ***1300 руб*** | |
|  | | ***“Мартини Асти” сладкое*** *7,5%* ***Италия*** | | | *0,75л* | | | ***2500 руб*** | |
| ***Аперитивы*** | | | | | | | | | |
|  | ***Вермут “Мартини” Бьянко*** *15%*  ***Италия*** | | | *100мл/1,0л* | | ***250 / 2500 руб*** | | | |
|  | ***Вермут “Мартини” Розато*** *15%* ***Италия*** | | | *100мл/1,0л* | | ***230 / 2300 руб*** | | | |
|  | ***Ликёр “Кампари Биттер”*** *25%*  ***Италия*** | | | *50мл/1,0л* | | ***260 / 5200 руб*** | | | |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | | | | | | | |
| ***Белые Вина*** | | | | | | | | |
| ***Франция 750 мл*** | | | | | | | ***Цена*** | |
|  | | | ***Барон де Бюффон***  11 % *сухое*  ***Baron de Buffon – Bianc Sec*** | | | | ***1 000 руб*** | |
|  | | | ***Барон де Бюффон***  ***Baron de Buffon – Bianc Moelleux*** 10% полусладкое | | | | ***1 100 руб*** | |
|  | | | ***Пти Шабли. Домэн Сегино-Борде Petit Chablis*** 12,5%*сухое* | | | | ***2 700 руб*** | |
| ***Италия 750 мл*** | | | | | | | | |
|  | | | ***Пино Гриджио Пировано*** 12% *сухое*  ***Pinot Grigio Pirovano*** | | | | ***1 500 руб*** | |
|  | | | ***Треббиано Умбрия. 2014год*** 12% *сухое*   ***Trebbiano Umbria*** | | | | ***1 100 руб*** | |
| ***Чили 750 мл*** | | | | | | | | |
|  | | | ***Санта Рита. Шардоне. Резерва 2009*** 12% *сухое*  ***Santa Rita Chardonnay Reserva АОС*** | | | | ***2 000 руб*** | |
| ***Грузия 750 мл*** | | | | | | | | |
|  | | | ***Цинандали. Регион Кахетия*** 11-12% *сухое*  ***Братья Асканели*** | | | | ***1 200 руб*** | |
|  | | | ***Алазанская Долина столовое*** 11-12% *п/сладкое*  ***Братья Асканели*** | | | | ***1 100 руб*** | |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты.    ***Розовые Вина Цена***  ***750 мл*** | | | | | | | | |
|  | | | ***Пино Гриджио делле Венецие. Блаш. Сартори*** ***Pinot Grigio delle Venezie. Blush Sartori******Италия*** 12% *п/сухое* | | | | ***1 300 руб*** | |
|  | | | ***Красные Вина*** | | | |  | |
|  | | | ***Франция 750 мл*** | | | |  | |
|  | | | ***Барон де Бюффон*** *столовое* ***Baron de Buffon – Rouge Moelleux*** *10%**п/сладкое* | | | | ***1 000 руб*** | |
|  | | | ***Барон де Бюффон*** *столовое*  ***Baron de Buffon – Rouge Sec*** *11% сухое* | | | | ***1 000 руб*** | |
|  | | | Шато Сэнт-Паоли АОС Бордо ***Chateau Saint-Paulin AOC Bordeaux*** *12.5% сухое* | | | | ***1 500 руб*** | |
|  | | | Дюк де Сан Бриан Медок ***Duc de Saint Brian Medoc*** *12.5% сухое* | | | | ***2 200 руб*** | |
|  | | | ***Италия 750 мл*** | | | |  | |
|  | | | ***Барбера д`Асти.*** 12,5% *сухое*  ***Barbera d`Asti*** | | | | ***1 400 руб*** | |
|  | | | ***Монтепульчано Д’Абруццо***  ***Montepulciano D’Abruzzo*** 12.5% сухое | | | | ***1 200 руб*** | |
|  | | | ***Санджовезе Умбрия.*** *2014год*12,5% *сухое*  ***Sangiouese Umbria*** | | | | ***1 100 руб*** | |
|  | | | ***Кьянти Регион Тоскано***  ***Chianti*** 12% сухое | | | | ***1 700 руб*** | |
| ***Чили 750 мл*** | | | | | | | | |
|  | | | ***Райо дель Соль. Каберне Совиньон.***  ***Rayo del Sol. Cabernet Sauvignon***. 13% сухое | | | | ***1 200 руб*** | |
| ***Грузия 750 мл*** | | | | | | | | |
|  | | | ***Саперави. Регион Кахетии столовое***  12%  *сухое* | | | | ***1 300 руб*** | |
|  | | | ***Киндзмараули. Giorgoba*** 10-12% *п/сладкое* | | | | ***1 500 руб*** | |
|  | | |  | | | |  | |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Водка*** | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | ***Выход*** | | | | ***Цена*** |
|  | | | ***“Русское Золото”*** *40%* ***г.Обнинск*** | | | | | *50мл/0,5л* | | | | ***100 / 1000руб*** |
|  | | | ***“Белая Берёзка”*** *Содержит березовый сок!*  *40%*  ***В/з Южная Столица г.Ростов*** | | | | | *50мл/0,5л* | | | | ***110 / 1100руб*** |
|  | | | ***“Русский Стандарт”*** *40%* ***С.-Петербург*** | | | | | *50мл/0,5л* | | | | ***130 / 1300руб*** |
|  | | | ***“Русский Стандарт”*** *Платинум**40%* | | | | | *50мл/0,5л* | | | | ***190 / 1900руб*** |
|  | | | ***“Белуга”*** *40%* ***Россия*** | | | | | *50мл/0,5л* | | | | ***250 / 2500руб*** |
| ***Коньяк*** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | ***“Арара 3-х летний*** *40%* ***Армения*** | *50мл/0,5л* | | | | ***200 / 2000руб*** | | | |
|  | | | | ***“Арарат” 5-ти летний*** *40%* ***Армения*** | *50мл/0,5л* | | | | ***220 / 2200руб*** | | | |
|  | | | | ***“НОЙ Араспел” 3-х летний*** *40%* ***Армения*** | *50мл/0,5л* | | | | ***240 /2400руб*** | | | |
|  | | | ***“НОЙ Араспел” 5-ти летний*** *40%* ***Армения*** | *50мл/0,5л* | | | | ***290 / 2900руб*** | | | |
|  | | | ***“Хеннесси” VS*** *40%* ***Франция*** | *50мл/0,5л* | | | | ***480 / 4800руб*** | | | |
|  | | | ***“Хеннесси” VSOP*** *40%* ***Франция*** | *50мл/0,5л* | | | | ***750 / 7500руб*** | | | |
|  | | | ***“Хеннесси” ХО*** *40%* ***Франция*** | *50мл/0,7л* | | | | ***1900 / 26600руб*** | | | |
|  | | | ***“Реми Мартан” VS*** *40%* ***Франция*** | *50мл/1,0л* | | | | ***470 / 9400руб*** | | | |
|  | | | ***“Реми Мартан” VSOP*** *40%* ***Франция*** | *50мл/1,0л* | | | | ***600 / 12000руб*** | | | |
|  | | | ***“Реми Мартан” ХО*** *40%* ***Франция*** | *50мл/0,7л* | | | | ***1500 / 21000руб*** | | | |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | | | | | | | | | |
| ***Текила*** | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | ***Выход*** | | | | ***Цена*** | |
|  | ***“Революсьон Репосадо” 35****%* ***Мексика*** | | | | | *50мл/0,7л* | | | | ***450 / 6300руб*** | |
|  | ***“Казадорес”*** *Blanco**40%*  ***Мексика*** | | | | | *50мл/1,0л* | | | | ***500 / 10000руб*** | |
|  | ***“Ольмека”*** *Gold* *38%* ***Мексика*** | | | | | *50мл/1,0л* | | | | ***350 / 7000руб*** | |
|  | ***“Ольмека”*** *Blanco**38%* ***Мексика*** | | | | | *50мл/1,0л* | | | | ***330 / 6600руб*** | |
| ***Виски*** | | | | | | | | | | | |
|  | ***“Джонни Уокер”*** *Ред Лейбл**40%* ***Шотландия*** | | | | *50мл/1,0л* | | | | ***300 / 6000руб*** | | |
|  | ***“Джонни Уокер”*** *Блек Лейбл**43%*  ***Шотландия*** | | | | *50мл/1,0л* | | | | ***500 / 10000руб*** | | |
|  | ***“Чивас Ригал” 12 лет*** *40%* ***Шотландия*** | | | | *50мл/1,0л* | | | | ***510 / 10200руб*** | | |
|  | ***“Макаллан” 12 лет*** *40%* ***Шотландия***  *Односолодовый* | | | | *50мл/0,7л* | | | | ***700 / 9800руб*** | | |
|  | ***“Джек Дениел’с”*** *40%* ***США*** | | | | *50мл/1,0л* | | | | ***400 / 8000руб*** | | |
|  | ***“Джемесон”*** *40%****Ирландия*** | | | | *50мл/1,0л* | | | | ***370 / 7400руб*** | | |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Ром*** | | | |
|  |  | ***Выход*** | ***Цена*** |
|  | ***“Бакарди”*** *светлый**40%* ***США*** | *50мл/1,0л* | ***250 / 5000 руб*** |
|  | ***“Бакарди”*** *тёмный* *40%* ***США*** | *50мл/1,0л* | ***300 / 6000 руб*** |
|  | ***Легендарио*** *Рон Дорадо* *38%*  ***Куба*** | *50м/0,7л* | ***350 /4900 руб*** |
| ***Джин*** | | | |
|  | ***“Бифитер”*** *47%* ***Англия*** | *50мл/1,0л* | ***310 / 6200руб*** |
| ***Ликеры*** | | | |
|  | ***“Бэйлис”*** *17%* ***Ирландия***  *Сливочный, на основе Ирландского виски* | *50мл/1,0л* | ***230 / 4600руб*** |
|  | ***“Малибу”*** *21%* ***Англия***  *Кокосовый на основе рома* | *50мл/1,0л* | ***200 / 4000руб*** |
|  | ***“Куантро”*** *40%*  ***Франция***  *Апельсиновый* | *50мл/1,0л* | ***300 / 6000руб*** |
|  | ***“Самбука Итака”****38%* ***Испания***  *Анисовый* | *50мл/1,0л* | ***250 / 5000руб*** |
|  | ***“Абсент Тунел”****70%* ***Испания***  *На основе вытяжки из полыни* | *50мл/1,0л* | ***270 / 5400руб*** |
|  | ***“Ягермайстер”*** *35%*  ***Германия***  *На основе экстрактов ароматических трав, кореньев, фруктов и специй* | *50мл/1,0л* | ***250 / 5400руб*** |
|  | ***“Калуа”*** *20%*  ***США***  *На основе натурального экстракта кофе* | *50мл/1,0л* | ***360 / 7200руб*** |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Коктейльная карта*** | | | | | | |
|  |  | | ***Выход*** | | ***Цена*** | |
|  | ***“Девятый Вал”***  *Вермут "Кампари", ликёр "Куантро", лимонный сок, тоник* | | *370мл* | | ***500 руб*** | |
|  | ***“Мохито”*** *Алкогольный*  *Ром кубинский, мята, лайм, спрайт* | | *250мл* | | ***500 руб*** | |
|  | ***“Мохито”*** *Безалкогольный*  *Мята, лайм, спрайт* | | *250мл* | | ***270 руб*** | |
|  | ***“Лонг Айленд Айс Ти”***  *Ром белый, Текила, Водка, Джин, Куантро, кола, лимон* | | *250мл* | | ***600 руб*** | |
|  | ***“Куба Либре”***  *Ром белый, кола, лимон* | | *250мл* | | ***370 руб*** | |
|  | ***“Текила Санрайз”***  *Текила, сок апельсиновый, гренадин* | | *230мл* | | ***350 руб*** | |
|  | ***“Отвёртка”***  *Водка, сок апельсиновый* | | *230мл* | | ***300 руб*** | |
|  | ***“Джин Тоник”***  *Джин, тоник, лимон* | | *230мл* | | ***350 руб*** | |
|  | ***“Кровавая Мэри”***  *Водка, сок томатный, соус " Табаско", специи, лимон* | | *230мл* | | ***300 руб*** | |
|  | ***“Ракетное топливо”***  *Водка, Текила, Джин, Ром, спрайт* | | *160мл* | | ***400 руб*** | |
|  | ***“Черный Русский”***  *Водка, ликёр " Калуа"* | | *100мл* | | ***400 руб*** | |
|  | ***“Гарибальди”***  *Вермут " Кампари", сок апельсиновый* | | *180мл* | | ***320 руб*** | |
|  | ***“Куантро тоник”***  *Ликёр " Куантро", содовая* | | *230мл* | | ***430 руб*** | |
|  | ***“Водка - Red Bull”***  *Водка, энергетический напиток “Red Bull”* | | *250мл* | | ***350 руб*** | |
|  | ***“Б-52”***  *Ликёр " Куантро", ликёр "Калуа”, ликёр Бейлис* | | *65 мл* | | ***400 руб*** | |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | | | | |
| *Безалкогольные напитки* | | | | | | | |
| ***Свежевыжатые соки*** | | | | ***Выход*** | | ***Цена*** | |
|  | | ***Апельсиновый*** | | *0,2л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Грейпфрутовый*** | | *0,2л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Яблочный*** | | *0,2л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Морковный*** *(рекомендуем пить со сливками)* | | *0,2л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Мix Апельсин с Грейпфрутом*** | | *0,2л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Мix Морковь с Яблоком*** | | *0,2л* | | ***250 руб*** | |
| ***Соки “Rich”*** | | | | | | | |
|  | | ***Апельсиновый*** | | *1,0л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Ананасовый*** | | *1,0л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Виноградный*** | | *1,0л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Вишнёвый*** | | *1,0л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Грейпфрутовый*** | | *1,0л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Персиковый*** | | *1,0л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Томатный*** | | *1,0л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Яблочный*** *(зелёное яблоко)* | | *1,0л* | | ***250 руб*** | |
|  | | ***Сок апельсиновый, томатный, яблочный*** | | *0,2л* | | ***100 руб*** | |
| ***Морсы*** | | | | | | | |
|  | | ***Брусничный*** | | *1,0л* | | ***300 руб*** | |
|  | | ***Клюквенный*** | | *1,0л* | | ***300 руб*** | |
|  | | ***Ягодный*** | | *1,0л* | | ***300 руб*** | |
| ***Квас*** | | | | | | | |
|  | | ***Очаковский*** *100% натуральный продукт* | | *0,5л* | | ***100 руб*** | |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Разливное*** | | | |
|  |  | ***Выход*** | ***Цена*** |
|  | ***“Девятый Вал” Нефильтрованное*** *4,5% Москва* | *0,5л* | ***180 руб*** |
|  | ***“Золотая Бочка”*** *светлое 4,0% Россия* | *0,5л* | ***190 руб*** |
|  | ***“Крушовице”/ “Krusovice”*** *светлое 5,0% Чехия* | *0,5л* | ***380 руб*** |
| ***Бутылочное*** | | | |
|  | ***“ Велкопоповицкий Козел”*** *светлое 3,7%*  *Россия* | *0,5л* | ***170 руб*** |
|  | ***“Велкопоповицкий Козел”***  *тёмное 3,2%*  *Россия* | *0,5л* | ***180 руб*** |
|  | ***“Хайнекен”*** *светлое 5,0% Россия* | *0,33л* | ***180 руб*** |
|  | ***“Амстел Премиум”***  *светлое 4,8% Россия* | *0,5л* | ***170 руб*** |
|  | ***“Миллер”***  *светлое 4,4% Россия* | *0,33л* | ***160 руб*** |
|  | ***“Гролш”*** *светлое 5,0% Голландия* | *0,45л* | ***450 руб*** |
|  | ***“Пауланер”***  *нефильтрованное 5,5% Германия* | *0,5л* | ***400 руб*** |
|  | ***“Пауланер”*** *светлое 4,9% Германия* | *0,5л* | ***400 руб*** |
|  | ***“Крушовице”***  *светлое 3,8% Чехия* | *0,5л* | ***450 руб*** |
|  | ***“Крушовице”***  *тёмное 3,8% Чехия* | *0,5л* | ***450 руб*** |
|  | ***“Клаусталер”*** *безалкогольное Германия* | *0,33л* | ***250 руб*** |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Воды в ассортименте*** | | | |
|  |  | ***Выход*** | ***Цена*** |
|  | ***Пепси - Кола***  *в стекле* *Россия* | *0,25л* | ***100 руб*** |
|  | ***Кока - Кола*** *в стекле Россия* | *0,25л* | ***100 руб*** |
|  | ***Кока - Кола*** *в пластике**Россия* | *0,5л* | ***100 руб*** |
|  | ***Тоник Швепс***  *в пластике**Россия* | *0,5л* | ***100 руб*** |
|  | ***Спрайт***  *в пластике**Россия* | *0,5л* | ***100 руб*** |
|  | ***Лимонад “Святой Грааль”*** *Дюшес*  *в стекле Россия* | *0,5л* | ***130 руб*** |
|  | ***ТАТНИ*** *с газом / без газа*  *Минеральная природная питьевая вода.*  *Добывается из источника на склоне Зангезурского хребта в экологически чистой горной области*  *Республики Армения* | *0,5л* | ***140 руб*** |
|  | ***Боржоми***  *с газом Россия,* | *0,5л* | ***160 руб*** |
|  | ***Перье***  *с газом Франция* | *0,33л* | ***200 руб*** |
|  | ***Виттель***  *без газа Франция* | *ъ*  *0,33л* | ***150 руб*** |
|  | ***Бон Аква*** *с газом / без газа Россия* | *0,5л* | ***90 руб*** |
|  | ***Бон Аква*** *с газом / без газа Россия* | *1,0л* | ***100 руб*** |
| ***Энергетические напитки*** | | | |
|  | ***Ред Булл / Red Bull***  *Австрия* | *0,25л* | ***200 руб*** |
|  | ***Адреналин Раш / Adrenaline Rush*** *Россия* | *0,25л* | ***180 руб*** |
| Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ***Кофейная карта*** | ***Выход*** | ***Цена*** |
|  | ***Эспрессо классический*** | *70 мл* | ***80руб*** |
|  | ***Эспрессо двойной*** | *140 мл* | ***140руб*** |
|  | ***Эспрессо со сливками*** *33%* | *70/30 мл* | ***110руб*** |
|  | ***Кофе “Капучино ”***  *Эспрессо со взбитым в пену молоком и корицей* | *200 мл* | ***130руб*** |
|  | ***Кофе “Американо”***  *Для любителей не очень крепкого кофе* | *140 мл* | ***90руб*** |
|  | ***Ирландский кофе / Айриш кофе***  *Кофе эспрессо, виски “Святой Патрик”, взбитые сливки* | *150/40 мл* | ***310руб*** |
|  | ***Кофе “Гляссе”***  *Кофе эспрессо с ванильным мороженым* | *140/50 мл* | ***230руб*** |
|  | ***Кофе “Бейлис”***  *Кофе эспрессо, ликёр “Бейлис”, взбитые сливки* | *150/40 мл* | ***360руб*** |
|  | ***Кофе “Латте”***  *Кофе эспрессо, много взбитого молока, сироп ”Гренадин”* | *250 мл* | ***180руб*** |
|  | ***Молоко*** *3,2 %* | *100 мл* | ***20руб*** |
|  | ***Сливки взбитые*** | *50 гр* | ***70руб*** |
|  | ***Сливки “Петмол”*** *33%* | *70мл* | ***60руб*** |
|  | Цена указана в рублях. К оплате принимаем кредитные карты. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Элитные Чаи*** | | | |
|  | ***Чёрные*** | ***Выход*** | ***Цена*** |
|  | ***“Ассам Цветок Весны”*** | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“Эрл Грей****” со вкусом бергамота* | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“Черный с Мелисой” “*** *или*  ***"Чабрецом”*** | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***Зелёные и Белые*** | |  |
|  | ***“Лучше Малой” Молочный***  *Обладает оздоравливающим, иммуностимулирующим и общеукрепляющим воздействием.* | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“Китайский Белый”*** *Повышает потенцию* | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“Жасминовая Жемчужина”*** *Благотворно влияет на пищеварительную систему и повышает иммунитет* | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“ Женьшеневый Улун****” В чай добавляется вытяжка*  *из корня северного китайского женьшеня. Повышает иммунитет* | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“Утренний Рассвет****” Зеленый чай с добавлением цветков жасмина, подсолнуха и бутонов желтой розы* | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“Тегуаньинь” «Железная Бодхисаттва Милосердия»***  *Богат витаминами и минеральными веществами, обладает общеукрепляющими свойствами, способствует питанию печени и повышает иммунитет* | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
| ***Красные, фруктовые и травяные*** | | | |
|  | ***“Лапсанг Сушонг”*** *Копченый Специальный сорт*  *красного чая, приготовленный над дымным костром* | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“ Огненная Вишня”***  *Фруктовая смесь с добавлением ягод дикой вишни, шиповника и гибискуса. Не содержит кофеина и богат витамином «С».* | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“ Каркаде Красные Ягоды”***  *Лепестки Суданской розы с добавление черноплодной рябины* | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“Эликсир Жизни”*** *Смесь шиповника с османтусом (цветами дерева корицы) даёт неповторимый вкус и аромат* | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“ Ромашка” / “Цветки Липы”***  *Обладает противовоспалительными свойствами* | *0,5/1,5 л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“ Русские традиции”*** *травиной сбор* | *0,5/1,5л* | ***150/420руб*** |
|  | ***“ Имбирный лимонник”*** *Ароматный и бодрящий вкус, согревающий зимой и тонизирующий летом* | *0,35/0,6 л* | ***200/300руб*** |
|  | ***“ Облепиха с грушей”*** *изысканный вкус спелой облепихи в сочетание с ароматной грушей* | *0,35/0,6 л* | ***250/400руб*** |