

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Грузди – 150 г**  
Грузди маринованные со сметаной или с душистыми маслами
- Разносолы – 450 г**  
Перец, капуста, черешка, лук, огурцы да ягоды мочёных
- Фрукты свежие разные – 550 г**  
Набор: тарелка свежайших вкусных фруктов по сезону
- Овощи свежие разные – 550 г**  
Набор: корзина свежайших сезонных овощей
- Маслины с оливками и моцареллой – 170 г**  
Итальянские кружочковые с сыром и вялыми томатами
- Сырная тарелка – 370 г**  
Набор: сыры: Дор блю, Грюйер, козий, пармезан, моцарелла
- Форшмак – 270 г**  
Некачественный форшмак, украшенный мочёными ягодами и маринованным луком с тостами из бородинского хлеба
- Паштеты разные под конфитуром – 300 г**  
Три паштета: из кролика, из телячьих мезгечей, из утки
- Тартар из говядины – 300 г**  
Рубленые кусочки свежайшей говядины с сыром и майонезом
- Мяса деликатесные разные – 250 г**  
Набор: ветчина, говяжий язык, две разных бастирумы
- Салы разные – 250 г**  
Копчёная и соевая икра из свиной грудинки
- Мусс из на льдине дикоринный – 250 г**  
Тончайшие слои свежего мусса, подается с тарт-тартом из вялых томатов и чеснока, а также маринованным красным луком и бородинским хлебом с орехами да шпинатом в нём

## САЛАТЫ

- Овощной с тёплой картошкой – 400 г**  
Томаты, огурцы, картофель обжаренный, перец, лук, базилик приправленный крапивоным маслом
- С жареными баклажанами – 300 г**  
Приготовленный из масла хрустящий баклажан, сладкий перец, сыр Страттелла и тонкими ломтиками свеклы
- Оливье с крабом и рачками – 270 г**  
Интересная интерпретация блюда известного повара Люсьена Оливье
- С курицей и киноа – 280 г**  
Нежное куриное филе с летними салатами, кусочками авокадо, киноа и помидорами черри, заправленное кукурузным соусом
- С креветками и клубникой – 210 г**  
Сочный салат с креветками, свежей клубникой, вялыми жёлтыми помидорами и кедровыми орешками
- С осьминогом и голубикой – 270 г**  
Щупальца осьминога с сливочным соусом с козьим сыром, авокадо, грибами, приправленным дубовым салатом, свежей голубикой и орехами пекан
- С говяжьим сердцем и языком – 250 г**  
Ветчина, сердце говяжье, говяжий язык, свежие яблоки, вялый перец, мочёные ягоды под соусом майонез
- Нисурдз с печёной треской – 270 г**  
Салат с печёным картофелем, вялыми и свежими помидорами, яйцом пашот, спаржею и печёной треской заправлен классической вальдшнеповской заправкой
- С куриной печёной – 280 г**  
Салат с куриной печёной, обжаренной тыквой, вялыми салатами и авокадо, заправлен медово-брусничной заправкой
- С грибами и копчёным языком – 240 г**  
Салат с копчёным языком, мясом салата, опятами, жареными на сливочном масле, да с печёным картофелем из медовой заправки, сервирован поджаренной сметаной
- Сельдь под шубой – 350 г**  
Копчёная по-холодному сельдь маринованная с картошкой и морковью под свекольным кремом, режущая икрой

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Драники – 350 г**  
Оладьи из картофеля со сметаной да цуккеной икрой
- Морепродукты в сливочном соусе – 200 г**  
Миди, креветки, креветки приготовленные в сливочном
- Жюги телячьи – 350 г**  
Печёная мезга со сливками, грибами да пармезаном. С ложкой хлеба
- Штрудель с крольчатинной да грибами – 250 г**  
Рулетики с крольчатинной, вялыми грибами, ветчинками под грибами мороженым
- Утиные язычки – 200 г**  
Пикантные поджаристые утиные язычки подается с шпинатом, огурцами, приправленным кукурузным

330 руб.

500 руб.

600 руб.

450 руб.

460 руб.

900 руб.

300 руб.

490 руб.

650 руб.

670 руб.

480 руб.

870 руб.

350 руб.

490 руб.

660 руб.

450 руб.

520 руб.

780 руб.

440 руб.

800 руб.

400 руб.

580 руб.

440 руб.

520 руб.

660 руб.

420 руб.

430 руб.

400 руб.

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- Борщ – 350 г**  
Густой свекольный борщ на копчёных рёбрах с штерпордновым салом
- Лепешка с перепёлкой – 350 г**  
Нежная яичная лепешка с половиной перепела и яйцом
- Уха с осетром – 370 г**  
Донская яичная уха из осетра в котелке
- Сливочный суп с морепродуктами – 400 г**  
Нежный суп с мидиями, креветками, свёгой, брокколи и соусом «Бизес» на коньяке
- Тыквенный суп с креветками – 290 г**  
Тыквенный суп с красным карри, с прылыми креветками, маслинами и тыквенными семечками

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Амур – 300 г**  
Рыбный амур замеченный с овощами и сливками на боресте
- Осетр – 310 г**  
Кусок осетра приготовленный в сливочно-испанском соусе на подушке из вялых томатов, грибов и шпината
- Осьминог – 300 г**  
Нежные щупальца осьминога с пюре из сельдерея под острым соусом из майонеза и острого перца
- Голень индейки – 400 г**  
Печёная голень с булгуром под авокадо-горчицей соусом
- Пельмени – 350 г**  
Начинены сочной оленной и сварены на говяжьем бульоне
- Жаркое с рёбрами – 500 г**  
Жареные в сковороде свиные рёбра с шампиньонами и картошкой
- Говяжья грудинка с орехами – 420 г**  
Замеченная с орехами говяжья грудинка на подушке из сливочной перловки с кремом из сельдерея
- Стейк – 400 г**  
Кусок маринадного мяса молодого телёнка породы Блек Ангус, которого кормили зерном
- Прожарку делаем по Вашему предпочтению
- Перепёлка с картофелем – 260 г**  
Обжаренная перепёлка с приготовленным в сливочном соусе шпинатом и ветчинками на подушке из картофеля и жареного лука
- Утиная грудка маге – 330 г**  
Утиная грудка с соусом из базилика, португалии и чёрной смородины, украшенная маринованной океанской
- Ягнёнок с брокколи и крапивой – 250 г**  
Замеченный ягнёнок со сливочным песто из крапивы, с брокколи, уксусный фисташками
- Стерлядь в соли на двух персон – 750 г**  
Замеченная рыба, разделанная в присутствии гостя, подается с голландским соусом, икрой цуки и спаржей
- Хвост вёбра – 250 г**  
Подрумяненный хвост вёбра с печёным луком-пореем да соусом на основе свежей петрушки, укропа, сладкого чина и оливкового масла. Режущий мочёными ягодами
- Голубцы с крабом – 220 г**  
Голубцы с крабом и икрой из майонеза и маринада, со сливочным соусом да карри
- Рёбра говяжьи с арахисовым соусом – 370 г**  
Говяжьи рёбра с маринадом, пастеризованы, корни сельдерея в арахисовом соусе
- Судак с киноа – 290 г**  
Жареный судак на подушке из пюре тыквы, гарнирован крутой киноа
- Форель со спаржей – 270 г**  
Форель печёная со спаржей, подается со сливочным соусом и горчичным песто из шпината да тыквенных семечек

## УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

Если у Вас какой-то вид пищевой аллергии, проинформируйте об этом официанта!



## БЛЮДА НА ОГНЬ

Шампиньоны – цена за 100 г	120 руб.
Овощи разные – цена за 100 г	150 руб.
Картофель сь саломъ – порция 200 г	180 руб.
Картофель со сливочнымъ масломъ – порция 200 г	180 руб.
Сёмга филе – цена за 100 г	440 руб.
Баранина (корейка) – цена за 100 г	440 руб.
Говядина – цена за 100 г	280 руб.
Свинина – цена за 100 г	220 руб.
Цыплёнокъ – 450 г	570 руб.
Форель – 500 г	870 руб.
Свиные рёбра – 350 г	430 руб.

## СОУСЫ

Бѣлый – 50 г	60 руб.
Красный – 50 г	60 руб.
Ткемали – 50 г	60 руб.
Наршарабъ – 50 г	80 руб.
Апельсиновый сь перцемъ – 50 г	100 руб.

## ВЫПЕЧКА

Хлѣба разные – 450 г	250 руб.
Бородинский сь щипками, молочный, льняной	
Булочка сь тминомъ сь костра – 1 штука	40 руб.

## Д'ВТСКОЕ МЕНЮ

Овощной салатикъ со сметаной – 200 г	200 руб.
Оливье на перепелиномъ яичкѣ – 200 г	230 руб.
Лапшичка сь фрикадельками – 250 г	200 руб.
На бульонѣ изъ фазана	

Котлетка куриная – 250 г	270 руб.
Подается по Вашему выбору сь картофельнымъ пюре или сливочнымъ макаронами	

## Д'БСЕРТЫ

Мороженое – 160 г	480 руб.
Трюфель – 1 шт.	70 руб.
Классический, смородиновый, сь коньякомъ, сь мараскуей, филадельфий	
Пирожные Шу разные – 120 г	250 руб.
Ванильное, кофейное, шоколадное, манго-мараскуя	
Десертъ «Наполеонъ сь малиной» – 240 г	280 руб.
Десертъ «Киевский» – 150 г	280 руб.
Десертъ «Тирамису» – 200 г	280 руб.
Меренговый рулетъ сь ягодами – 220 г	480 руб.
Тортъ «Блинный» – 200 г	320 руб.
Красный или бѣлый по Вашему выбору	
Тортъ «Медовикъ» на гречишномъ меду – 200 г	320 руб.
Тарты – 125 г	250 руб.
Ванильный, лимонный, шоколадный	
Киселецъ сь травяной настойкой – 230 г	240 руб.
Печёный камамберъ – 250 г	710 руб.
Печёный камамберъ сь риканьян чизкомъ, да ягоднымъ соусомъ	

## КОКТЕЙЛИ ТРЕЗВЫЯ

Ванильный (молочный)	300 мл	350 руб.
Шоколадный (молочный)	300 мл	350 руб.
Сладочный (малина, сокъ, сиропъ, сливки)	300 мл	450 руб.
Жаръ-птица (ваниль, клубника, сокъ, сиропъ)	300 мл	450 руб.
Садко (манго, персикъ, сливки, сокъ)	300 мл	350 руб.
Алья паруса (содовая, лимонъ, сиропъ, роза)	170 мл	350 руб.
Мудрецъ (яблоч, сокъ, содовая, лаймъ, киви, сиропъ)	250 мл	350 руб.
Лѣтний беризъ (мараскуя, сокъ, мляльона, гренадинъ)	225 мл	350 руб.
Мохитто (классический, клубничный, киви)	300 мл	350 руб.
Тропический (сокъ ананасъ, сокъ мляльона, гренадинъ)	160 мл	350 руб.
Облако (сокъ ананасъ, мороженое, сливки, сиропъ)	160 мл	350 руб.

## НАПИТКИ

Ягорсы	250 мл	95 руб.	1000 мл	380 руб.
Смординовый, брусничный				
Свигень	250 мл	95 руб.	1000 мл	380 руб.
Приный на травахъ				
Сокъ лайма сѣженикатый			100 мл	240 руб.
Сокъ ананаса сѣженикатый			250 мл	380 руб.
Сокъ яблоса сь сельдереемъ сѣженикатый			250 мл	200 руб.
Сокъ яблоса сь морковью сѣженикатый			250 мл	200 руб.
Сокъ грейпфрута сѣженикатый			250 мл	270 руб.
Сокъ апельсина сѣженикатый			250 мл	200 руб.
Соки разные	250 мл	90 руб.	1000 мл	360 руб.
На разливъ				
Минеральная вода			500 мл	360 руб.
Безъ газа или сь газомъ				
Кола, спрайтъ, фанта			330 мл	280 руб.
Лимонадъ изъ лимона сь мятой			1000 мл	750 руб.
Лимонадъ изъ киви сь мараскуей и клубничкой			1000 мл	750 руб.
Лимонадъ изъ груши сь мятой			1000 мл	750 руб.

## ЧАЙ РАССЫПНОЙ

Чѣрный китайский	500 мл	300 руб.	1000 мл	600 руб.
Чѣрный сь чабрецомъ	500 мл	300 руб.	1000 мл	600 руб.
Чѣрный сь вергатомъ	500 мл	300 руб.	1000 мл	600 руб.
Зелёный китайский	500 мл	300 руб.	1000 мл	600 руб.
Зелёный сь жасминомъ	500 мл	300 руб.	1000 мл	600 руб.
Молочный улунъ	500 мл	300 руб.	1000 мл	600 руб.
Высокогорный	500 мл	300 руб.	1000 мл	600 руб.
Фруктовый	500 мл	300 руб.	1000 мл	600 руб.
Ройбушъ	500 мл	300 руб.	1000 мл	600 руб.
Пуэръ	500 мл	300 руб.	1000 мл	600 руб.

## СОГР'ВАЮЦЯ НАПИТКИ ТРЕЗВЫЯ

Чай «Чѣрная ривина» сь тивийномъ и мѣдомъ	250 мл	330 руб.
Чай «Апельсиновый» сь корицею	250 мл	330 руб.
Чай «Облапихово-либирный» сь розмариномъ	250 мл	330 руб.

## СОГР'ВАЮЦЯ НАПИТКИ ХМЕЛЬНЫЯ

Глинтвейнъ классический	220 мл	500 руб.
Самрапъ, апельсинъ, корица, вадльиъ, мѣдъ		
Глинтвейнъ виноградно-ежевичный	220 мл	500 руб.
Виноградный сокъ, ягермайстеръ, анкеръ ежевичный, вадльиъ		
Глинтвейнъ яблочный сь мятой и розой	220 мл	500 руб.
Яблочный сокъ, Куантро, Аниролъ, Ангостура, апельсинъ, яблоско, роза		
Глинтвейнъ «Малиново-брусничный»	220 мл	500 руб.
Апельсиновый сокъ, джинъ, Бондистива, брусника, малина		
Глинтвейнъ «Тѣжкий»	220 мл	500 руб.
Апиролъ, ягермайстеръ, яблоско, слованъ шивки, корица, вадльиъ, гренадинъ, чѣрный перецъ		

## КОФЕ

Эспрессо	60 мл	200 руб.
Американо	120 мл	200 руб.
Капучино	300 мл	300 руб.
Латте макіато	190 мл	300 руб.
Глясе	250 мл	300 руб.
Рафъ кофе	160 мл	300 руб.
Фирменный кофе «Боярский» сь алкоголемъ	250 мл	450 руб.
Горячий шоколадъ	220 мл	450 руб.
Капучино на миндальномъ молокѣ	300 мл	390 руб.

## ПИВО

Литовель Преміумъ	500 мл	450 руб.
Светлое фильтрованное «Чехия»/ бутылка		
Зуберъ Голдъ	500 мл	450 руб.
Светлое фильтрованное «Чехия»/ бутылка		
Зуберъ Голдъ разливное	330 мл	350 руб.
Зуберъ Голдъ разливное	500 мл	450 руб.
Францисканеръ Хефе-Байеръ	500 мл	450 руб.
Пшеничное нефилтрованное «Бавария»/ бутылка		
Шнайдеръ Байеръ ТАГЪ 7	500 мл	450 руб.
Тёмное нефилтрованное «Бавария»/ бутылка		
Шнайдеръ Байеръ ТАГЪ 3	500 мл	450 руб.
Безалкогольное/ бутылка		
Паулайнеръ «Бавария»	500 мл	450 руб.
Светлое/ бутылка		



## КОКТЕЙЛИ ХМЕЛЬНЫЕ

<b>Сокровище</b> Малину, клубничный ликёр, лимонный сок, сироп	200 мл	500 р.
<b>Рубин</b> Ежевика, джинз, сироп, ликёр ежевики, лайм	170 мл	500 р.
<b>Сапфир</b> Джинз, риз, шоре малины, лайм, сода	210 мл	500 р.
<b>Лазурит</b> Ликёр, малина, лайм, риз	200 мл	700 р.
<b>Изумруд</b> Ликёр, клубничный сироп, джинз, ликёр, лимон, лайм, сироп	140 мл	500 р.
<b>Золото Скифов</b> Ликёр дьян, малину, ликёр, горчица, подка, сок лимона	140 мл	500 р.
<b>Олдз Фешинг</b> Бурбон, ангостура, тростниковый сахар, лайм	120 мл	500 р.
<b>Олдз Фешинг Кляква</b> Бурбон, клюквенный сок, лайм, сироп, ангостура, сахар	130 мл	500 р.
<b>Апероль Шприц</b> Апероль, Мартини Преско, лайм, сода, сок лимона	220 мл	700 р.
<b>Пино Колада</b> Ром, мороженое, сок лимона, Малину	330 мл	500 р.

## КОДКИ И ПОЛУГАРЫ

Царская золотая	50 мл 160 р.	500 мл 1600 р.
Кремлинг	50 мл 160 р.	500 мл 1600 р.
Чистые Россы	50 мл 220 р.	500 мл 2200 р.
Грей гузз (Франц.)	50 мл 350 р.	500 мл 3500 р.
Бвауга Ноблз	50 мл 250 р.	500 мл 2500 р.
Бвауга Трансатлантикз	50 мл 300 р.	500 мл 3000 р.
Бвауга Аллюорз	50 мл 400 р.	500 мл 4000 р.
Бвауга Голдлайнгз	50 мл 450 р.	500 мл 4500 р.
Полугарз № 1 (Польск.)		
Рожь и пшеница	50 мл 400 р.	500 мл 4000 р.
Полугарз № 3 (Польск.)		
Бородинский сз тминомз	50 мл 400 р.	500 мл 4000 р.

## ФИРМЕННЫЕ НАСТОИ

Травяная	50 мл 165 р.	500 мл 1650 р.
Перцовка на меду	50 мл 165 р.	500 мл 1650 р.
Коньякз на вишнз	50 мл 310 р.	500 мл 3100 р.
Ромз на вишнз	50 мл 270 р.	500 мл 2700 р.
Ромз на малинз	50 мл 270 р.	500 мл 2700 р.

## БРЕНДИ

Араратз трехзвездочный	50 мл 250 р.	500 мл 2500 р.
Араратз пятизвездочный	50 мл 270 р.	500 мл 2700 р.
Араратз Ахтамарз (10 л'тз)	50 мл 500 р.	500 мл 5000 р.
Араратз Баатураканз (15 л'тз)	50 мл 650 р.	500 мл 6500 р.
Араратз Наирн (20 л'тз)	50 мл 800 р.	500 мл 8000 р.
Араратз Двинз (Коллекц.)	50 мл 800 р.	700 мл 11200 р.

## ГРАППА

Москато и Монвигини (Итал.)	50 мл 650 р.	700 мл 9100 р.
-----------------------------	--------------	----------------

## КОНЬЯКИ

Мартель VS двухл'тний	50 мл 500 р.	500 мл 5000 р.
Мартель VSOP восьмил'тний	50 мл 600 р.	500 мл 6000 р.
Мартель XO сорокал'тний	50 мл 2000 р.	700 мл 28000 р.
Хеннесси VS тр'хл'тний	50 мл 550 р.	500 мл 5500 р.
Хеннесси VSOP шестил'тний	50 мл 650 р.	500 мл 6500 р.
Хеннесси XO тридцатил'тний	50 мл 1750 р.	350 мл 12000 р.
Курвуазье VS тр'хл'тний	50 мл 600 р.	500 мл 6000 р.
Курвуазье VSOP шестил'тний	50 мл 800 р.	500 мл 8000 р.
Курвуазье XO двадцатил'тний	50 мл 2200 р.	700 мл 30800 р.

## КАЛЬВАДОСЪ

Фин Пен д'Ож (Франц.)	50 мл 600 р.	700 мл 8400 р.
-----------------------	--------------	----------------

## ШОТЛАНДСКАЯ ВИСКИ

Чивас Ригал дв'надцатил'тний	50 мл 600 р.	500 мл 6000 р.
Чивас Ригал пятнадцатил'тний	50 мл 700 р.	500 мл 7000 р.
Чивас Ригал восемнадцатил'тний	50 мл 900 р.	500 мл 9000 р.

## ИРЛАНДСКАЯ ВИСКИ

Джемсонз	50 мл 350 р.	700 мл 4900 р.
Джемсонз Блэкз Баррелз	50 мл 400 р.	700 мл 5600 р.

## ТЕННЕССИ ВИСКИ

Джекз Дэниелз	50 мл 400 р.	500 мл 4000 р.
---------------	--------------	----------------

## ШОТЛАНДСКАЯ СОЛОДОВЫЯ ВИСКИ

Гленlivetз дв'надцатил'тний	50 мл 600 р.	700 мл 8400 р.
Гленморанджи Ориджиналз десятил'тний	50 мл 500 р.	700 мл 7000 р.
Гленморанджи Ласанга дв'надцатил'тний	50 мл 600 р.	700 мл 8400 р.
Арбергз десятил'тний	50 мл 750 р.	700 мл 10500 р.
Аверфелди дв'надцатил'тний	50 мл 600 р.	700 мл 8400 р.
Макаланз дв'надцатил'тний	50 мл 1000 р.	700 мл 14000 р.
Макаланз Триплз Каскз Мейчуредз восемнадцатил'тний	50 мл 2000 р.	700 мл 28000 р.
Макаланз двадцатипятил'тний	50 мл 13000 р.	700 мл 182000 р.

## АМЕРИКАНСКИЙ РОМЪ

Бакарди Аньехо четыр'хл'тний	50 мл 300 р.	700 мл 4200 р.
Бакарди Гран Резерва Очо Аньехо восьмил'тний	50 мл 350 р.	700 мл 4900 р.

## КУБИНСКИЙ РОМЪ

Гавана Клаб Аньехо Эспесиаль тр'хл'тний	50 мл 250 р.	700 мл 3500 р.
Гавана Клаб Аньехо семил'тний	50 мл 350 р.	700 мл 4900 р.
Легендарно Эликсир де Куба семил'тний	50 мл 300 р.	700 мл 4200 р.

## ГВАТЕМАЛЬСКИЙ РОМЪ

Закапа двадцатитр'хл'тний	50 мл 750 р.	700 мл 10500 р.
---------------------------	--------------	-----------------

## ДЖИНЫ

Бифитерз Стровери Пинкз	50 мл 270 р.	700 мл 3750 р.
Старз офз Бомбей	50 мл 500 р.	700 мл 7000 р.
Хендриксз	50 мл 500 р.	700 мл 7000 р.

## ТЕКИЛЫ

Ольмека серебряная	50 мл 400 р.	500 мл 4000 р.
Ольмека золотая	50 мл 420 р.	500 мл 4200 р.
Ольмека Альтосз Плата (100% изз Голубой Агавы)	50 мл 400 р.	500 мл 4000 р.
Патронз Сильверз (100% изз Голубой Агавы)	50 мл 500 р.	700 мл 7000 р.
Патрон Репосадо (100% изз Голубой Агавы)	50 мл 600 р.	700 мл 8400 р.
Гранд Мескаль	50 мл 600 р.	700 мл 8400 р.

## ХЕРЕСЪ

Фернандо де Кастилья Фино Классикз Драй	750 мл 2200 р.
Хересз Педро Хименесз	750 мл 4200 р.

## ЛИКЁРЫ

Бейлизз	50 мл 300 р.	700 мл 4200 р.
Калуа	50 мл 300 р.	700 мл 4200 р.
Маливу	50 мл 200 р.	700 мл 2800 р.
Драмбуи	50 мл 400 р.	500 мл 4000 р.
Гальяно	50 мл 350 р.	500 мл 3500 р.
Бенедиктинз	50 мл 350 р.	500 мл 3500 р.
Куантро	50 мл 300 р.	500 мл 3000 р.



### АПЕРИТИВЫ И БИТТЕРЫ

Б'вдуга Хантингъ Ягодная	50 мл 250 р.	500 мл 2500 р.
Б'вдуга Хантингъ Травяная	50 мл 250 р.	500 мл 2500 р.
Апероль	50 мл 250 р.	700 мл 3500 р.
Мартини Резерва Спецале Биттеръ	50 мл 200 р.	700 мл 2800 р.
Авсентъ Ксента Суперюръ	50 мл 500 р.	700 мл 7000 р.
Бехеровка	50 мл 300 р.	700 мл 4200 р.

### БЕРМУТЫ

Мартини Бьянко	50 мл 150 р.	1000 мл 3000 р.
Мартини Экстра Драй	50 мл 150 р.	1000 мл 3000 р.
Мартини Россо	50 мл 150 р.	1000 мл 3000 р.

### ПОРТО

Кинга ду Крашту Порто Файнесть Резервъ	750 мл 2200 р.
Кинга ду Крашту Порто Колейта	750 мл 6000 р.

### ИГРИСТЫЯ ВИНА ИТАЛИИ

Мартини Просекко	187 мл 850 р.	750 мл 3500 р.
Мартини Асти	187 мл 850 р.	750 мл 3500 р.
Мартини Розъ		750 мл 3500 р.
Мартини Брютъ		750 мл 3500 р.

### ИГРИСТЫЯ ВИНА ИСПАНИИ

Ква Кампо Бьехо Резерва брютъ	750 мл 3000 р.
-------------------------------	----------------

### ИГРИСТЫЯ ВИНА РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ

Абрау-Дюрсо брютъ	750 мл 1300 р.
Абрау-Дюрсо полусладкое	750 мл 1300 р.

### ИГРИСТЫЯ ВИНА ШАМПАНЬ

Мюэтъ и Шандонъ Импераль брютъ	750 мл 9000 р.
Мюэтъ и Шандонъ Нектаръ Импераль полусухое	750 мл 9000 р.
Мюэтъ и Шандонъ Розъ Импераль брютъ розовое	750 мл 9000 р.
Бдова Кликко брютъ	750 мл 9000 р.
Бдова Кликко Розъ брютъ розовое	750 мл 10000 р.
Домъ Периньонъ Бингажъ брютъ	750 мл 30000 р.
Муммъ Кордонъ Ружъ брютъ	750 мл 7000 р.

### РОЗОВЫЕ ВИНА

Розе Озан, Шато Ле Эрмигаж (Франция, Долина Роны)	750 мл 2200 р.
--	----------------

### Б'БАЯ АРОМАТНЫЯ П'ЯНЫЯ ВИНА

Совиньон Блан Сан Марк, Фонкалье (Франция, Лангедок)	750 мл 2500 р.
Лекла Кот де Гасконъ, Домен де Жой (Франция, Гасконъ)	750 мл 2500 р.
Пино Гриджо Виньети Доломити, Нальс Марграйд (Италия, Альто-Адидже)	750 мл 3000 р.
Совиньон Блан Ги Альон, Домен дю О Перон (Франция, Луара)	750 мл 2500 р.
Грюнер Вельтлинер, Домен Говельсбург (Австрия, Кампгаль)	750 мл 3500 р.
Рислинг, Бальтазар Ресс (Германия, Рейнгау)	750 мл 2500 р.
Верментино Этисета Гриджа, Кантина Лунае (Италия, Лигурия)	750 мл 3200 р.
Рислинг Шифер, Ван Вольцем (Германия, Мозель)	750 мл 3200 р.

### УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

Если у Васъ какой-то видъ пищевой аллергии,  
проинформируйте объ этомъ официанта!

### Б'БАЯ АРОМАТНЫЯ П'ЯНЫЯ ВИНА

Ле Мюска Фруите, Шато Ле Эрмигаж (Франция, Долина Роны)	750 мл 2300 р.
Москатель Донья Лео, Бодегас Альтоландон (Испания, Манчугала)	750 мл 2300 р.
Поджио Арджентато, Фаттория ле Путиле (Италия, Тоскана)	750 мл 2700 р.
Солве Классико Ле Вин де Кастилла, Таммевини (Италия, Венето)	750 мл 3000 р.
Байсер Бургундер «Пино Блан», Филип Кун (Германия, Пфальц)	750 мл 3700 р.
Граувургундер РС «Пино Гри», Залвей (Германия, Баден)	750 мл 4000 р.
Гевюрцтраминер Лира, Нальс-Марграйд (Италия, Альто-Адидже)	750 мл 4200 р.

### КРАСНЫЯ ЛЕГКЯ СОЧНЫЯ ВИНА

Кьянти Монтегугуэлфо, Чекки (Италия, Тоскана)	750 мл 2600 р.
Цикада, Домен Шант Сигаль (Франция, Долина Роны)	750 мл 2600 р.
Кот дю Рон, Домен де Пиньян (Франция, Долина Роны)	750 мл 4000 р.
Шпетбургундер Мердингель Буль «Пино Нуар», Хегер (Германия, Баден)	750 мл 4000 р.
Шпетбургундер РС «Пино Нуар», Залвей (Германия, Баден)	750 мл 4500 р.

### КРАСНЫЯ НАСЫЩЕННЫЯ ПОЛНОТ'БАЯ ВИНА

Паньярос, Бодегас Оливарес (Испания, Хувилья)	750 мл 2300 р.
Каверне Совиньон Ресерва, МонТГрас (Чили, Кольчагуа)	750 мл 2600 р.
Негроамаро Преула дель Леванте, Моттура (Италия, Апулия)	750 мл 2300 р.
Мерло Подери ди Карло, Примосич (Италия, Фриули)	750 мл 2500 р.
Шираз Гран Ресерва, Терра Вега (Чили, Кольчагуа)	750 мл 2500 р.
Кьянти Руфина Чедро, Лаваккио (Италия, Тоскана)	750 мл 3200 р.
Шираз-Гренаш ААА, Пакстон (Австралия, Макларен)	750 мл 3500 р.
Риоха Крианка Винья Кувилья, Лопез де Эредия Винья Тондония (Испания)	750 мл 4000 р.
Бордо Бэд Бой, Тюнвэн (Франция, Бордо)	750 мл 4300 р.
Риоха Гран Ресерва, Сьерра Кантабрия (Испания, Риоха)	750 мл 6500 р.
Брунелло ди Монтальчино, Тенуте Сильвио Нарди (Италия, Тоскана)	750 мл 7100 р.

### ГРУЗИНСКЯ ВИНА

Алазанская долина белое п/сл	125 мл 350 р.	750 мл 2100 р.
Алазанская долина красное п/сл	125 мл 350 р.	750 мл 2100 р.
Саперави красное сухое	125 мл 350 р.	750 мл 2100 р.
Цицандали белое сухое	125 мл 350 р.	750 мл 2100 р.
Киндзмараули красное п/сл	125 мл 350 р.	750 мл 2400 р.
Хванчкара красное п/сл	125 мл 500 р.	750 мл 3000 р.





## БЛЮДА ДЛЯ ТОРЖЕСТВЪ

Готовятся въ особыхъ случаяхъ исключительно по предварительной договорённости съ поваромъ

Овоци свѣжіе разныя ~ 550 г	450 руб.
Рыбы солёныя разныя ~ 400 г	1100 руб.
Закуски рекомендуемыя до вина ~ 500 г	1750 руб.
Лопатка ягнёнка ~ 1500 г	3000 руб.
Молочный поросёнокъ ~ 1 штука	9900 руб.
Утка съ яблоками ~ 1 штука	2350 руб.
Осетръ ~ 1 штука (3500 г)	9500 руб.
Буженина пряная ~ 2500 г	3000 руб.
Баранья ножка ~ 1850 г	3300 руб.
Говядина ~ 2000 г	7400 руб.
Цесарка ~ 1 штука	2000 руб.
Осетръ копчёный ~ 1 штука (1500 г)	5000 руб.
Тортъ «Красный бархатъ» ~ 1300 г	2300 руб.
Тортъ «Блинный» вѣлый ~ 1500 г	2300 руб.
Тортъ «Блинный» красный ~ 1500 г	2300 руб.
Тортъ «Медовикъ» ~ 1400 г	2300 руб.
Тортъ «Наполеонъ» ~ 1100 г	2300 руб.
Тортъ «Целкунчикъ» ~ 1300 г	2300 руб.
Тортъ «Шоколадно-апельсиновый» ~ 1800 г	2400 руб.
Тортъ «Смородиновый» ~ 1300 г	2300 руб.

