

## КОФЕ

Американо ..... 120 мл ..... 120 руб	Латте ..... 300 гр ..... 190 руб
Эспрессо ..... 40 мл ..... 100 руб	Какао с маршмеллоу ..... 300 гр ..... 290 руб
Капучино ..... 200 мл ..... 190 руб	Сиропы ..... 30 мл ..... 50 руб

## ЧАЙ 500 МЛ

Классический китайский черный ..... 250 руб	Эрл Грей ..... 250 руб
Классический китайский зеленый ..... 250 руб	Молочный улун ..... 250 руб
Жасмин ..... 250 руб	Лесные ягоды ..... 250 руб
	Алтайские травы ..... 250 руб

## НЕЧАЙНЫЙ ЧАЙ 500 мл

Малиновый с лаймом и мятой ..... 350 руб	Мята ..... 2 гр ..... 30 руб
Облепиховый с имбирем и апельсином ..... 350 руб	Молоко ..... 50 гр ..... 30 руб
Клюква с тимьяном ..... 350 руб	Лимон ..... 30 гр ..... 35 руб
Имбирно-яблочный-чили ..... 350 руб	Мед ..... 50 гр ..... 80 руб
	Чабрец ..... 2 гр ..... 35 руб

 *Добавь к чаю:*

## СОКИ 200 мл

Яблочный ..... 95 руб	Персиковый ..... 95 руб
Апельсиновый ..... 95 руб	Ананасовый ..... 95 руб
Томатный ..... 95 руб	Грейпфрут ..... 95 руб
Вишневый ..... 95 руб	Ягодный морс (homemade) ..... 95 руб

## ФРЕШИ 200 мл

Апельсин ..... 195 руб	Морковь ..... 225 руб
Грейпфрут ..... 225 руб	Сельдерей, сельдерей-яблоко, сельдерей-морковь-имбирь ..... 270 руб
Яблоко ..... 225 руб	
Ананас ..... 350 руб	

## ЛИМОНАДЫ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Тархун ..... 300/1000 мл ..... 250/650 руб	Мохито ..... 300 мл ..... 250 руб
Базилик-огурец ..... 300/1000 мл ..... 250/650 руб	Клубничный мохито ..... 300 мл ..... 275 руб
Ягодный ..... 300/1000 мл ..... 250/650 руб	Пина колада ..... 300 мл ..... 250 руб
Цитрусовый ..... 300/1000 мл ..... 250/650 руб	Молочные коктейли ..... 300 мл ..... 250 руб
Манго-Маракуйя ... 300/1000 мл ..... 250/650 руб	<small>клубничный, шоколадный, ванильный, шоколадно-банановый</small>
Кокос-Личи ..... 300/1000 мл ..... 250/650 руб	

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*долина Пелличе, Альпы,  
высота источника 2130 м.*

Спарэа Натурале ..... 250 мл ..... 150 руб
Спарэа Фризанте ..... 250 мл ..... 150 руб
Спарэа Натурале ..... 750 мл ..... 350 руб
Спарэа Фризанте ..... 750 мл ..... 350 руб

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ 250 мл

Coca-Cola ..... 125 руб
Coca-Cola Zero ..... 125 руб
Sprite ..... 125 руб
Fanta ..... 125 руб
Tonic ..... 165 руб
Ginger Ale ..... 165 руб
Энергетик ..... 250 руб

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

<b>Рыжая собака</b> ..... 50 мл ..... 350 руб <small>самбука, текила, табаско</small>	<b>Манхеттен</b> ..... 100 мл ..... 395 руб <small>виски, мартини, ангостура</small>
<b>Хиросима</b> ..... 50 мл ..... 380 руб <small>самбука, бейлис, абсент</small>	<b>Маргарита</b> ..... 100 мл ..... 350 руб <small>текила, куантро, лимонный сок</small>
<b>Лонг Айленд</b> ..... 350 мл ..... 490 руб <small>водка, джин, текила, ром, куантро, лимон, кола</small>	<b>Текила Санрайс</b> ..... 220 мл ..... 350 руб <small>текила, апельсиновый сок, гренадин</small>
<b>Б-52</b> ..... 50 мл ..... 320 руб <small>калуа, бейлис, куантро</small>	<b>Май Тай</b> ..... 240 мл ..... 450 руб <small>ром, трипл сек, миндальный сироп, сок лайма, ананасовый сок</small>
<b>Б-53</b> ..... 50 мл ..... 350 руб <small>абсент, бейлис, калуа</small>	<b>Куба-либре</b> ..... 250 мл ..... 290 руб <small>ром, лайм, кола</small>
<b>Мохито</b> ..... 300 мл ..... 350 руб <small>ром, лайм, тростниковый сахар, мята, лед, содовая</small>	<b>Виски-кола</b> ..... 200 мл ..... 250 руб
<b>Дайкири</b> ..... 100 мл ..... 295 руб <small>ром, лимонный сок, тростниковый сахар, яичный белок</small>	<b>Кампари тоник</b> ..... 160 мл ..... 350 руб
<b>Пина колада</b> ..... 300 мл ..... 395 руб <small>ром, кокосовый ром, сливки, ананасовый сок</small>	<b>Хэллоу Хани</b> ..... 150 мл ..... 480 руб <small>Джек Дэниелс Хани, просекко, сок лайма, лимон</small>
<b>Апероль-Шприц</b> ..... 400 мл ..... 395 руб <small>апероль, просекко, содовая, апельсин</small>	<b>Линчбург лимонад</b> ..... 200 мл ..... 480 руб <small>Джек Дэниелс, ликер трипл сек, сок лимона, спрайт</small>
<b>Негрони</b> ..... 90 мл ..... 395 руб <small>кампари, джин, вермут, апельсин</small>	<b>Финляндия грейпфрут</b> ..... 200 мл ..... 350 руб <small>водка Финляндия грейпфрут, тоник, лимон</small>

### 80 мл АПЕРИТИВЫ 40 мл

Чинзано Бьянко ..... 230 руб	Кампари ..... 250 руб
Чинзано Экстра Драй ..... 230 руб	Апероль ..... 250 руб
Мартини Фиеро ..... 250 руб	

### ВОДКА 40 мл

Щедрый хутор ..... 125 руб	Финляндия ..... 230 руб
Финляндия ..... 230 руб	<small>Нордик Беррис</small>
Финляндия ..... 230 руб	Белая березка ..... 165 руб
Грейпфрут	Мамонт ..... 290 руб

### ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ И САМОГОН 40 мл

Клюква ..... 150 руб	Хреновуха ..... 150 руб
Малина ..... 150 руб	Мамонт Блад ..... 325 руб
Черная смородина ..... 150 руб	Самогон Косогоров ..... 210 руб <small>ячмень, пшеница</small>

### ДЖИН 40 мл

Гленс, Англия ..... 210 руб
Норминдия, Нормандия ..... 450 руб
Трюфельный Джин Круксэнд 43%, ЮАР ..... 350 руб

### РОМ 40 мл

Дурлис, Барбадос, 5 лет ..... 335 руб
Сантеро Сильвер Драй, Куба ..... 225 руб
Ром Ботукал Мантуано, Венесуэлла, 8 лет ..... 395 руб
Ром Ботукал Резерва Эксклюзива, Венесуэлла, 12 лет ..... 495 руб

### ТЕКИЛА 40 мл

Пепе Лопес ..... 210 руб
Эль Химадор Бланко, 100% Агава ..... 295 руб
Эль Химадор Репосадо, 100% Агава ..... 315 руб

### ПОРТО И ХЕРЕС 40 мл

Портвейн Доуз Файн Уайт ..... 230 руб
Портвейн Доуз Файн Руби ..... 230 руб
Портвейн Доуз Лейт Ботлед Винтаж ..... 320 руб
Херес Барбадийо Педро Хименес, 5 лет, сладкий ..... 295 руб
Херес Барбадийо Фино, сухой ..... 195 руб

### КОНЬЯК, БРЕНДИ, ГРАППА, КАЛЬВАДОС 40 мл

Бренди Бель Аликс Наполеон ..... 185 руб
Баш Габриэльсен Американ Оак, VSOP classe ..... 595 руб
Тессерон ХО ..... 950 руб
Кальвадос дю пэр Лэз VS ..... 395 руб
Граппа Кандолини Бьянка ..... 350 руб
Граппа Вите д`Оро Баррик /Дистиллерие Камель ..... 490 руб

### ВИСКИ 40 мл

*Шотландский купажируемый*

Дьюарс ..... 250 руб	Чивас Ригал ..... 390 руб
Глен Гэри ..... 210 руб	Манки Шоулдерс ..... 470 руб

*Шотландский односолодовый*

Глен Гэри, Хайленд, 12 лет ..... 485 руб
Зе Ила, островной ..... 520 руб
Глен Скоша, Кэмпбелтаун, 15 лет ..... 650 руб
Гленморанджи Ориджинал 10 лет ..... 595 руб
Гленморанджи Кинта Рубан 12 лет ..... 750 руб
Макаллан Дабл Каск ..... 690 руб
Окентошн Американ Оак ..... 490 руб

*Ирландский*

Бушмилс Блекбуш ..... 345 руб
Вест Корк Бурбон Каск ..... 325 руб

*США*

Ерли Таймс ..... 190 руб	Мейкерс
Джек Дэниелс	Марк 45% ..... 490 руб
Хани ..... 325 руб	Уайлд
Джек Дэниелс ..... 325 руб	Текей 101 50,5% ..... 390 руб
Вудфорд	
Резерв 43.2% ..... 575 руб	

### ДИЖЕСТИВЫ И ЛИКЕРЫ 40 мл

Бэйлис ..... 225 руб	Бранкаmenta ..... 350 руб
Егермейстер ..... 290 руб	Фернет-Бранка ..... 350 руб
Трипл Сек ..... 290 руб	Лимончелло
Абсент Бульвар	Изолабелла ..... 325 руб
Палирна 70% ..... 325 руб	Самбука
Шнапс Груша	Изолабелла ..... 295 руб
Вильямс ..... 390 руб	Бехеровка ..... 275 руб
Сливовица	Пажес Кофе ..... 290 руб
Палирна 45% ..... 350 руб	



MENU



## САЛАТЫ

Салат "MadMoose"..... 200 гр.....	695 руб
<small>говяжья вырезка, лук-шалот, сладкий перец, шампиньоны, романо, черри, лук-фри</small>	
Оливье с курицей тандури и домашним майонезом.....200 гр.....	295 руб
Цезарь с курицей.....200 гр.....	395 руб

Цезарь с тигровыми креветками.....200 гр.....	495 руб
Овощной салат с жареным сулугуни.....200 гр.....	385 руб
Теплый салат "HUNTER".....250 гр.....	345 руб
<small>колбаски, картофель, перепелиные яйца, шампиньоны, корнишоны, романо, чеддер, греческий соус</small>	



## ХОЛОДНЫЕ

## ЗАКУСКИ

## ГОРЯЧИЕ

Сельдь с маринованным луком и отварным картофелем.....150/100 гр.....	345 руб
Овощная тарелка с зеленью.....250 гр.....	295 руб
Сырная доска ..... 220гр.....	795руб
<small>дор блю, пармезан, чеддер, мед, грецкие орехи, виноград</small>	
Ассорти орехов глазированных в морской соли и специях..... 100 гр.....	345 руб
Вобла.....1 шт.....	195 руб
Ассорти сала.....150/40 гр.....	295 руб
<small>соленое, копченое, вареное</small>	
Брускетта с карпаччо из курицы .....150 гр.....	345 руб
Брускетта с копченой говядиной .....150 гр.....	345 руб
Брускетта с карпаччо из лосося .....150 гр.....	385 руб

Полкило магаданских креветок..... 500 гр.....	1450 руб
<small>варёные в пиве или обжаренные</small>	
Куриные крылья BBQ с соусом блю чиз.....250/40 гр.....	345 руб
Свинные уши на хрустящих гренках в соусе BBQ.....150/100 гр.....	285 руб
Сырные шарики с соусом сладкий чили.....150/40 гр.....	295 руб
Луковые кольца с чесночным соусом.....150/40 гр.....	225 руб
Кольца кальмаров с соусом айоли.....150/40 гр.....	215 руб
Тигровые креветки в беконе с соусом тар тар.....150/40 гр.....	545 руб
Куриные наггетсы в картофельной панировке.....150/40 гр.....	245 руб
Чесночные гренки с сырным соусом.....100/40 гр.....	225 руб
Ассорти мини-чебуреков.....200/40 гр.....	395 руб
<small>с сыром, зеленью и говядиной</small>	
Куриный донер ..... 300 гр.....	345 руб



## СУПЫ

Борщ с говядиной.....300 гр.....	245 руб
Грибной крем - суп с трюфельным маслом.....300 гр.....	245 руб

Суп с фермерской курицей, лапшой и яйцом.....300 гр.....	245 руб
Том ям с морепродуктами.....350 гр.....	395 руб

## БУРГЕРЫ

ПОДАЕТСЯ НА ЧЕРНОЙ ИЛИ КЛАССИЧЕСКОЙ БУЛКЕ С КОУЛ-СПУИ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ ИЛИ КАРТОФЕЛЕМ ПО ДЕРЕВЕНСКИ

Чизбургер.....400 гр.....	565 руб
<small>говяжья котлета Black Angus, чеддер, листья салата, томаты, красный лук, маринованные огурчики, фирменный соус</small>	
Kentucky.....400 гр.....	475 руб
<small>курица в 15 фирменных специях, листья салата, томаты, красный лук, маринованные огурчики, фирменный соус, тайский соус</small>	
BBQ бургер.....400 гр.....	625 руб
<small>свинные ребра BBQ, красный лук, листья салата, томаты, маринованные огурчики, фирменный соус</small>	
Мексиканский.....400 гр.....	565 руб
<small>говяжья котлета Black Angus, халопеньо, листья салата, томаты, красный лук, маринованные огурчики, фирменный соус</small>	
MadMoose burger.....400 гр.....	675 руб
<small>черная булочка, котлета из лосося, яйцо, печёный перец, листья салата, томаты, маринованные огурчики, халопеньо, фирменный соус</small>	



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из сёмги с гранатовым соусом..... 200/40 гр.....	745 руб
Запеченая скумбрия с соусом терияки..... 250 гр.....	495 руб
Половинка хрустящего карпа..... 400 гр.....	675 руб
Запеченая треска с овощами..... 300 гр.....	565 руб
Цыплёнок "Тапака"..... 550 гр.....	595 руб
Куриная грудка на гриле в пряных травах..... 250 гр.....	425 руб
Домашние куриные котлетки с картофельным пюре.....150/150 гр.....	490 руб
Рибай..... 300 гр.....	1950 руб
MadMoose стейк..... 250 гр.....	1450 руб
Миньон..... 200 гр.....	950 руб
Шипящая сковородка..... 400 гр.....	395/435 руб
<small>курица или свинина, бейби-картофель, грибочки, репчатый лук</small>	
Стейк из свиной шеи с тыквенным пюре и соусом из копченой вишни..... 350 гр.....	615 руб
Свинная рулька в горчично-медовом или BBQ соусе..... 500 гр.....	895 руб

Свинные ребра BBQ ..... 500 гр.....	690 руб
Каре барашка с картофелем..... 350 гр.....	945 руб
Ассорти колбасок на гриле..... 450/40 гр.....	795 руб
Пельмешки жареные или вареные "MadMoose" с мясом лосося..... 300/40 гр.....	695 руб
<b>ШАШЛЫКИ И ЛЮЛЯ</b>	
Шашлык из курицы..... 200/40 гр.....	480 руб
Шашлык из свинины..... 200/40 гр.....	495 руб
Шашлык из говяжьей вырезки..... 200/40 гр.....	745 руб
Шашлык из баранины..... 200/40 гр.....	675 руб
Люля из курицы..... 200/40 гр.....	395 руб
Люля из говядины..... 200/40 гр.....	445 руб
Люля из баранины..... 200/40 гр.....	475 руб
<b>ПАСТА</b>	
Спагетти Карбонара..... 300 гр.....	395 руб
Таглиателле Болоньезе..... 300 гр.....	345 руб
Феттучини с тигровыми креветками и цуккини..... 300 гр.....	425 руб

## ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Картофель фри под корочкой из пармезана.....150 гр.....	150 руб
Овощи-гриль.....200 гр.....	325 руб
Бейби-картофель с чесноком и розмарином.....150 гр.....	150 руб
Соус на выбор.....40 гр.....	50 руб
<small>Шашлычный, BBQ, Айоли, Наршараб, Шрирача, Сладкий чили, Перечный, Дор блю, Demi-glace</small>	

## ПИЦЦА

РИМСКАЯ ГУРМЭ НА ЛОПАТЕ 35 x 25 CM

НЕАПОЛИТАНСКАЯ Ø 30 CM

Маргарита.....	525 руб	395 руб
<small>соус из сладких томатов, моцарелла, базилик</small>		
Цезарь.....	695 руб	495 руб
<small>курица, моцарелла, пармезан, листья салата, помидоры черри, соус цезарь</small>		
BBQ.....	695 руб	495 руб
<small>соус из сладких томатов, моцарелла, бекон, курица, охотничья колбаска, красный лук, помидоры черри, болгарский перец, соус BBQ, руккола</small>		
Гавайская.....	695 руб	495 руб
<small>курица, соус из сладких томатов, моцарелла, ананас, красный лук, помидоры черри, зелень</small>		
Фермерская.....	695 руб	495 руб
<small>соус из сладких томатов, моцарелла, бекон, маринованные огурцы, болгарский перец, красный лук, томаты черри, кабачки, баклажан, зелень, фирменный соус</small>		
Прощутто фунги.....	695 руб	495 руб
<small>соус из сладких томатов, моцарелла, ветчина, шампиньоны, помидоры черри</small>		
Пепперони классика.....	695 руб	495 руб
4 сыра.....	695 руб	495 руб
<small>сливочный соус, моцарелла, чедер, дор блю, пармезан</small>		
Кебаб из ягненка.....	695 руб	495 руб
<small>кебаб из ягненка, соус из сладких томатов, моцарелла, красный лук, халопеньо, болгарский перец, помидоры черри, кинза</small>		



## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ


Мясная тарелка.....250/40 гр.....	745 руб	Дегустационный сет.....800 гр.....	1245 руб
<small>буженина, куриный рулет, копченая говядина, карпаччо из курицы, вяленый лосось, домашнее сало</small>		<small>колбаски, куриные крылья, свиные ребра, пельмешки, свиные ушки, соленый горошек, соусы BBQ, айоли, горчиный</small>	
Ассорти пивных сыров.....240 гр.....	495 руб	Большая тарелка ржаных и чесночных гренков.....300 гр.....	545 руб
<small>чечил молочный, чечил копченый, сулугуни</small>		<small>варёных в пиве или обжаренных</small>	
Соленья.....350 гр.....	345 руб	Кило магаданских креветок.....1000 гр.....	2495 руб
<small>луковые кольца, сырные шарики, кольца кальмаров, чесночные гренки, картофель фри под сыром пармезан, соленый горошек, соусы BBQ, айоли</small>		<small>варёных в пиве или обжаренных</small>	
Сет пивных закусок.....620 гр.....	845 руб	Ассорти шашлыков и люля.....700/300гр.....	1595 руб
<small>курица, свинина, говядина, баранина</small>		<small>курица, свинина, говядина, баранина</small>	



# Винная карта

## БОКАЛ ИГРИСТОГО 150 МЛ

 Sweet! **1. Champagne Bourgeois (Pinot blanc, Chardonnay, Riesling) ..... 190**  
Шампанское Буржуа/Россия/полусладкое

 **2. Champagne Bourgeois Brut (Pinot blanc, Chardonnay, Riesling) ..... 190**  
Шампанское Буржуа Брют/Россия/брют

 **3. Prosecco Spumante Fiorino d'Oro (Glera) ..... 285**  
Просеко Спуманте Фиорино д'Оро/Италия/сухое  
*\*Silver medal – Catavinum, \*Bronz medal – Global Prosecco Masters 2017*

## БОКАЛ БЕЛОГО 150 МЛ.

 **4. Glass of Italian white ..... 150**  
Бокал итальянского домашнего вина


 **5. Aleno Chardonnay (Chardonnay) ..... 215**  
Альено Шардоне/Сицилия/сухое


 Sweet! **6. Pirosmeni Rkatsiteli Tamada (Rkatsiteli) ..... 275**  
Пиросмани Ркацители Тамада/Грузия/полусладкое

 **7. Sauvignon Blanc Tarapaca (Sauvignon blanc) ..... 295**  
Совиньон Блан Тарапака/Чили, Центральная Долина/сухое


## БОКАЛ КРАСНОГО 150 МЛ.

 **8. Glass of Italian red ..... 150**  
Бокал итальянского домашнего вина

 **9. Montepulciano d'Abruzzo Sant'Orsola (Montepulciano) ..... 215**  
Монтепульчано д'Абруццо Сант'Орсола/Италия, Абруццо/сухое

 **10. Sarmientos Merlot (Merlot) ..... 250**  
Сармиентос Мерло/Чили, Центральная Долина/сухое

 Sweet! **11. Pirosmeni Saperavi Tamada (Saperavi) ..... 285**  
Пиросмани Саперави Тамада/Грузия/полусладкое


 **12. Fantini (Sangiovese Farnese Sangiovese) ..... 325**  
Фантини Санджовезе Фарнезе/Италия, Абруццо/сухое  
*\*Best Italian producer 2017 by Mundes vini*

## СУПЕР ПРЕДЛОЖЕНИЕ!


 **13. Pitcher (1 liter) of Italian dry white or red ..... 890**  
Кувшин (1 литр) итальянского домашнего сухого вина (красного или белого)

## ПРИЛИЧНЫЕ ВИНА НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

### ИГРИСТЫЕ И ШАМПАНСКИЕ 750 МЛ.


 Sweet! **14. Champagne Bourgeois (Pinot blanc, Chardonnay, Riesling) ..... 850**  
Шампанское Буржуа/Россия/полусладкое


 **15. Champagne Bourgeois Brut (Pinot blanc, Chardonnay, Riesling) ..... 850**  
Шампанское Буржуа Брют/Россия/брют

 Sweet! **16. Lambrusco Bianco Fiorino d'Oro (Salamino, Ancellotta, Marani, Maestri) ..... 950**  
Ламбруско Бьянко Фиорино д'Оро/Италия/полусладкое

 **17. Brut Fiorino d'Oro (White blend) ..... 1150**  
Брют Фиорино д'Оро Аббация/Италия/брют

 **18. Prosecco Spumante Fiorino d'Oro (Glera) ..... 1350**  
Просеко Спуманте Фиорино д'Оро/Италия/сухое  
*\*Silver medal – Catavinum, Bronz medal – \*Global Prosecco Masters 2017*

 **19. Cava Conde de Caralt Brut (Macabeo, Charelo, Chardonnay, Chenin, Mauzac, Pinot noir) ..... 1950**  
Кава Кондэ дэ Каральт Брют/Испания/брют

 **20. Crémant de Bourgogne Grande Réserve Brut (Pinot noir, Chardonnay, Aligote, Gamay) ..... 2950**  
Креман де Бургонь Гранд Резерв Брют/Франция/брют  
*\*Medaille d'Or Concour des Grands Vins de France 2010; \*Effevertcents du Monde 201; \*Medaille d'Argent; Guide Hachette 2011*

 Sweet! **21. Schlumberger On Ice Rose (Chardonnay, Pinot blanc, Welschriesling) ..... 2950**  
Шлюмбергер Он Айс Розе/Австрия/полусладкое  
*\*Родоначальник игристых вин Австрии с 1842 года*



## БЕЛЫЕ И РОЗОВЫЕ 750 МЛ.

-  **22. Alteno Chardonnay (Chardonnay)** ..... 975  
Альтено Шардоне/  
Сицилия/сухое
-  **23. Santa Cecilia Semi Sweet White (Pedro Ximenez)** ..... 1025  
Санта Сесилия/  
Чили, Центральная Долина/полусладкое
-  **24. Colombard Chardonnay Yvon Mau (Colombard, Chardonnay)** ..... 1290  
Коломабар Шардоне Ивон Мо/  
Франция, Кот де Гасконь/сухое  
*\*Air France référence*
-  **25. Pirosmani Rkatsiteli Tamada (Rkatsiteli)** ..... 1350  
Пиросмани Ркацители Тамада/  
Грузия/полусладкое
-  **26. Tsinandali Tamada (Rkatsiteli, Mzване)** ..... 1350  
Цинандали Тамада/  
Грузия/сухое
-  **27. Sauvignon Blanc Tarapaca (Sauvignon blanc)** ..... 1410  
Совиньон Блан Тарапака/  
Чили, Центральная Долина/сухое
-  **28. Fantini Trebbiano d'Abruzzo (Trebbiano)** ..... 1550  
Фантини Треббьяно д'Абруццо Фарнезе/  
Италия, Абруццо/сухое  
*\*WS – 86/100, best Italian producer 2017 – Mundus vini*
-  **29. Fantinel Chardonnay Borgo Tesis (Chardonnay)** ..... 2100  
Фантинель Шардоне Борго Тезис/  
Италия, Фриули Граве/сухое
-  **30. Fantinel Pinot Grogio Borgo Tesis (Pinot grigio)** ..... 2100  
Фантинель Пино Гриджио Борго Тезис/  
Италия, Фриули Граве/сухое
-  **31. Altano Symington (Malvazia, Viosihno, Moscatel galego)** ..... 2130  
Альтано Симингтон/  
Португалия, Дору/сухое  
*\*87/100 Wine Gang, 15 Wine rivista*
-  **32. Gavi Sant'Orsola (Cortese)** ..... 2150  
Гави Сант'Орсола/Италия, Пьемонт/сухое
-  **33. Rkatsiteli Superieur Chateau Mukhrani (Rkatsiteli)** ..... 2150  
Ркацители Супериор Шато Мухрани/  
Грузия/сухое  
*\*Основано наследником царской династии Багратиони в 1878 году*

-  **34. Sauvignon Blanc Late Harvest Chateau Mukhrani (Sauvignon Blanc)** ..... 2250  
Совиньон Блан позднего сбора Шато Мухрани/  
Грузия/полусладкое  
*\*Основано наследником царской династии Багратиони в 1878 году*
-  **35. Corvo Moscato Duca di Salaparuta (Moscato)** ..... 2250  
Корво Москато/  
Италия, Сицилия/сладкое
-  **36. Ned Pinot Grigio (Pinot grigio)** ..... 2450  
Нед Пино Гриджио/  
Новая Зеландия, Мальборо/сухое
-  **37. Ned Pinot Rose (Pinot noir)** ..... 2450  
Нед Пино Розе/  
Новая Зеландия, Мальборо/сухое, розовое
-  **38. Ned Sauvignon Blanc (Sauvignon blanc)** ..... 2500  
Нед Совиньон Блан Мариско/  
Новая Зеландия, Мальборо/сухое
-  **39. Zweigelt Rose GRASSL (Zweigelt)** ..... 2650  
Цвайгельт Розе ГРАССЛ/  
Австрия, Карнунтум/сухое, розовое
-  **40. Gruner Veltliner GRASSL (Gruner veltliner)** ..... 2690  
Грюнер Вельтлинер ГРАССЛ/  
Австрия, Карнунтум/сухое
-  **41. Muscadet Sevre et Maine sur lie Abbaye des Templiers (Melon de Bourgogne)** ..... 2790  
Мюскаде Севр-Э-Мен Сюр Ли Аббеи де Таплие/  
Франция, Луара/сухое  
*\*Семейное хозяйство с 1878 года,  
\*Decanter journal 98/100*
-  **42. Riesling Tradition Kuentz-Bas (Riesling)** ..... 2950  
Рислинг Традишон Куэнц-Ба/  
Франция, Эльзас/сухое
-  **43. Vermentino Rocca di Frassinello (Vermentino)** ..... 2950  
Верментино Рокка ди Фрассинелло/  
Италия, Маремма/сухое



## КРАСНЫЕ 750 МЛ.

-  **44. Montepulciano d'Abruzzo Sant'Orsola (Montepulciano)** ..... 950  
Монтепульчано д'Абруццо Сант'Орсола/  
Италия, Абруццо/сухое
-  **45. Santa Cecilia Semi Sweet Red (Mission, Syrah)** ..... 1100  
Санта Сесилия Рэд/  
Чили, Центральная Долина/полусладкое
-  **46. Sarmientos Merlot (Merlot)** ..... 1200  
Сармиентос Мерло/  
Чили, Центральная Долина/сухое
-  **47. Merlot Yvon Mau (Merlot)** ..... 1290  
Мерло/Ивон Мо/  
Франция, Лангедок-Русийон/сухое  
*\*Vinalies Internationales 2015 – Серебро,  
\*Air France référence*
-  **48. Cabernet Sauvignon Yvon Mau (Cabernet Sauvignon)** ..... 1290  
Каберне Совиньон Ивон Мо»/  
Франция, Од/сухое
-  **49. Pirosmani Saperavi Tamada (Saperavi)** ..... 1350  
Пиросмани Саперави Тамада/  
Грузия/полусладкое
-  **50. Carmenere Tarapaca (Carmenere)** ..... 1420  
Карменер/Терапака/  
Чили, Центральная Долина/сухое
-  **51. Fantini Sangiovese Farnese (Sangiovese)** ..... 1550  
Фантини Санджовезе Фарнезе/  
Италия, Абруццо/сухое  
*\*Best Italian producer 2017 by Mundes vini*
-  **52. Mukuzani Tamada (Saperavi)** ..... 1590  
Мукузани Тамада/Грузия/сухое
-  **53. KWV Classic Pinotage (Pinotage)** ..... 1590  
КВВ Классик/  
ЮАР, Западный Кейп/сухое
-  **54. Côtes du Rhône Bouchard Aîné & Fils (Grenache, Syrah, Mourvedre)** ..... 1650  
Гренаш, Сира, Мурведер/Кот дю Рон Бушар  
Эне и Фис /  
Франция, Кот дю Рон/сухое
-  **55. Fantini Montepulciano d'Abruzzo Farnese (Montepulciano d'Abruzzo)** ..... 1690  
Фантини Монтепульчано д'Абруццо Фарнезе/  
Италия, Абруццо/сухое  
*\*Best Italian producer 2017 – Mundus vini*

-  **56. Pinot Nero Ca' Montebello (Pinot Nero)** ..... 1950  
Пино Неро Ка'Монтебелло/  
Италия, Павиа/сухое  
*\*WS-91/100,  
\*16 Revistas dos vinhos,  
\*15/20 (Jornal of wine),  
\*Silver medal Dec*
-  **57. Altano Symington Red (Touriga franca, Tinta roris, Tinta barroca) ...** 1850  
Альтано Симингтон Рэд/  
Португалия, Дору/сухое  
*\*WS-91/100,  
\*16 Revistas dos vinhos,  
\*15/20 (Jornal of wine),  
\*Silver medal Dec*
-  **58. Vignatorta Chianti (sangiovese, canaiolo)** ..... 1950  
Виньяторта Кьянти Кастелларе ди Кастеллина/  
Италия, Кьянти/сухое
-  **59. Buttafuoco Ca' Montebello (Barbera, Croatina, Uva rara)** ..... 1950  
Буттафуоко Ка'Монтебелло/  
Италия, Ломбардия/сухое
-  **60. Negramaro La Fenice (Negramaro)** ..... 1990  
Ла Фениче/  
Италия, Апулия/сухое
-  **61. Saperavi Superieur Chateau Mukhrani (Saperavi)** ..... 2150  
Саперави Супериор Шато Мухрани/  
Грузия/сухое  
*\*IWC 2017 – Gold Medal*
-  **62. Kindzmarauli Chateau Mukhrani (Saperavi)** ..... 2150  
Киндзмараули Шато Мухрани/  
Грузия/полусладкое  
*\*Основано наследником царской династии  
Багратиони в 1878 году*
-  **63. Valpolicella Classico Speri Viticoltori (Corvina, Molinara, Rondinella)** ..... 2750  
Вальполичелла Классико Спери Витиколтори  
Биодинамика/Италия, Вальполичелла  
Классико/сухое  
*\*BIO – 2016*
-  **64. Zweigelt Classic GRASSL (Blauer Zweigelt)** ..... 2750  
Цвайгельт Классик ГРАССЛ/  
Австрия, Карнунтум/сухое
-  **65. Fellingine Primitivo di Manduria (Primitivo)** ..... 3350  
Примитиво ди Мандурия Феллине/  
Италия, Апулия/сухое
-  **66. Ned Pinot Noir (Pinot noir)** ..... 3450  
Нед Пино Нуар  
Новая Зеландия, Мальборо/сухое



## ИЗУМИТЕЛЬНЫЕ ВИНА ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ\*

### ЭЛЕГАНТНЫЕ ИГРИСТЫЕ 750 МЛ.



**67. Schlumberger  
Gruner Veltliner JG  
(Gruner veltliner) ..... 3500**  
Шлюмбергер Грюнер Вельтлинер  
Брют Винтаж/  
Австрия/брют

Родоначалник игристых вин Австрии с 1842 года, уникальный сорт винограда для производства игристых вин. Элегантный и легкий вкус вина хорошо сбалансирован и сочетает свежую кислотность цитрусовых и желтых садовых фруктов с горьковатыми нюансами сухих трав, и цедры грейпфрута. Чуть маслянистое послевкусие отличается мягкостью. Хорошо сочетается с мягкими молодыми сырами, паштетами, овощными и фруктовыми салатами, белой рыбой, рыбными закусками, морепродуктами. Является замечательным аперитивом.



**68. Duval-Leroy Brut  
(Pinot noir, Pinot meunier,  
Chardonnay) ..... 5900**  
Дюваль-Леруа Брют/  
Франция, Шампань

**\*WS-91/100,  
\*International Wine Challenge 2015 – Silver**

Вкус вина богатый, хорошо структурированный, мягкий и шелковистый, обладает яркой кислотностью и минеральностью, нотками цедры лайма, грейпфрута и яблока. Прекрасно в качестве аперитива. Идеально сочетается с мягкими, твердыми сырами, овощными салатами, рыбой, морепродуктами, белым мясом.

### ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ БЕЛЫЕ 750 МЛ.



**69. Chablis J. Moreau & Fils  
(Chardonnay) ..... 3900**  
Шабли Ж. Моро и Фис/  
Франция, Бургундия/сухое

**\*Gault Millau 2008 14,5/20 2006,  
\*IWC 2009 Commended 2007**

Вкус вина свежий и щедрый, демонстрирует приятную минеральность. Послевкусие продолжительное и пикантно-солончатое. Отлично в качестве аперитива, с блюдами из рыбы, устрицами, морепродуктами, сырами.



**70. Sonnhof Riesling Urgenstein  
(Riesling) ..... 3500**  
Зоннхоф Рислинг Ургенштайн/  
Австрия, Кампталль/сухое

Вкус вина свежий, обладает яркой и живой кислотностью, гладкой текстурой, наполнен интригующими фруктовыми тонами, нотами яблока, персика, абрикоса и лимона, гармонично сочетающимися с нюансами минералов. Требуется гастрономических сочетаний с мясом птицы, рыбой, блюдами азиатской кухни, твердыми и полутвердыми сырами, устрицами, морепродуктами, пастой с креветками, щучьей и черной икрой, отлично балансирует острую кухню.



**71. Gavi di Gavi Fontanafredda  
(Cortese) ..... 3500**  
Гави ди Гави Фонтанафредда/  
Италия, Пьемонт/сухое

**\*Mundus Vini silver**

Роберт Паркер называет Fontanafredda «одним из великих имен виноделия Пьемонта». Вино обладает элегантным, гармоничным, насыщенным, сбалансированным вкусом с оттенками свежих фруктов и цветов и свежей кислотностью в послевкусии. Вино очень универсально, является прекрасным аперитивом, хорошо сочетается с легкими блюдами, мягкими сырами, приготовленным на гриле белым мясом, рыбой и моллюсками, ризотто и пастой с морепродуктами



**72. Passito Gianfranco Ferre Feudi  
del Pisciotto (Gewurztraminer, Semillon),  
500 мл ..... 4900**  
Пассито Джанфранко Ферре  
Феуди дель Пичотто/  
Италия, Сицилия/сладкое

**\*JS-91/100**

Сорта Гевюрцтраминер и Семильон, взятые в равных долях, составляют купаж уникального для Сицилии белого сладкого вина «Gianfranco Ferre» Passito. Интенсивный аромат первого сорта поддерживается отличной структурой и кислотностью второго.

Релиз насчитывает всего 2 тысячи бутылок. Всемирно известный дизайнер Джанфранко Ферре оформил этикетку Пассито в запоминающемся стиле, сочетающем элегантность, силу и традиции щедрой земли полуострова Сицилия.

Вначале вкус вина демонстрирует травяные тона и обильные растительные оттенки, которые плавно сменяются акцентами печеного персика, миндальных цукатов и мармелада в обрамлении нюансов дыма и крекеров. Мягкая текстура сбалансирована сочной кислотностью. Послевкусие пикантное.

Вино является отличным аперитивом и дигестивом, отлично сочетается с десертами, особенно с кремом или рикоттой, с мягкими нейтральными сырами, блюдами с ягодным соусом, блюдами с азиатскими специями и имбирем.



## ПРЕВОСХОДНЫЕ КРАСНЫЕ 750 МЛ.



### 73. Merlot Valentino Feudi del Pisciotto (Merlot) ..... 3950

Мерло Валентино Феуди дель Пичотто/  
Италия, Сицилия/сухое

\*2012-WS-90/100,  
\*2013-Vinous-88/100,  
\*Ver-3/3

Вино, созданное в сотрудничестве с известным дизайнером Валентино. Урожай собирается в первую неделю сентября только ручным способом. Рекомендуется декантировать. Вкус вина сухой и сбалансированный, обладает приятной, умеренной кислотностью и бархатистой текстурой, демонстрирует ноты спелой сливы, вишни, малины, легких нот кожи, табака, шоколада и кофе. Послевкусию продолжительное, приятное и устойчивое. Вино прекрасно сочетается с плотными блюдами из мяса, с пастой, каре ягненка, мясным рагу, жареным красным мясом на гриле, выдержанными сырами.



### 74. Cabernet Sauvignon Buena Vista Winery (Cabernet Sauvignon) ..... 3950

Каберне Совиньон Буэна Виста Вайнери /  
США, Калифорния/сухое

Виноград для этого вина выращивается на лучших виноградниках Сонома Кантри. Вкус вина богатый и густой, обладает твердой, полированной танинной структурой, раскрывается нотами черной смородины и малины, оттенками трав, кедровой древесины, солодки, ванили и табачного листа, а также острыми перечными акцентами. Послевкусию приятное и продолжительное. Вино прекрасно сочетается с говядиной, дичью, сырами.



### 75. Château Citran Cru Bourgeois (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc) ..... 4950

Шато Ситран Крю Буржуа/  
Франция, О-Медок/сухое

\*WS-90,  
\*WE-91

Шато Ситран – знаковый производитель вин класса Крю Буржуа в О-Медок. Виноград собирается только вручную с лоз возрастом не менее 25-и лет. Вино обладает высоко концентрированным вкусом с четкой кислотностью, пряным характером и привлекательными оттенками красной и черной смородины. Они приносят свежесть в долгое, плотное послевкусие. Отлично сочетается с говяжьим филе, белым мясом, выдержанными сырами, ягненком, мясом на гриле, дичью.



### 76. Châteauneuf du Pape Bouchard Aîné & Fils (Grenache, Syrah, Mourvedre) ..... 4950

Шатонёф дю Пап Бушар Эне и Фис/  
Франция, Шатонёф дю Пап/сухое

Исторический регион «папских виноградников», основанный при переезде святого престола из Рима в Авиньон. Основная черта виноделия – ограничение урожайности и экологически чистые способы выращивания винограда. Вкус вина округлый, маслянистый, обильный, мягкий, с продолжительным послевкусием. Благодаря своей сложности, вино отлично сочетается с широким разнообразием блюд и большинством сыров.



### 77. Valpolicella Ripasso Classico Superiore Speri (Corvina, Molinara, Rondinella) ..... 3450

Вальполичелла Рипассо Классико  
Супериоре Спери Витиколтори/  
Италия, Вальполичелла Классико/сухое

\*WS-90/100,  
\*JS-92/100

Винная история хозяйства на 7 поколений. Вкус вина сбалансированный и гармоничный, обладает утонченными танинами, раскрывается нотами сладкой клубники и легкими оттенками мандарина в обрамлении нюансов кедровой древесины. Послевкусию продолжительное и пряное. Вино хорошо сочетается с мясными блюдами, лазаньей, пастой, зрелыми сырами.



### 78. Ornello Rocca di Frassinello (Sangiovese, Syrah, Cabernet sauvignon, Merlot) ..... 3750

Орнелло Рокка ди Фрассинелло/  
Италия, Маремма/сухое

\*WA-90/100,  
\*JS-90/100,  
\*WS-90/100

Богатое, сладострастное, обволакивающее вино, объединяющее в купаже различные контрастные элементы четырех сортов винограда. Во вкусе вина можно почувствовать хорошую кислотность Санжовето, мягкость, свежесть и ароматность Мерло и Сиры, естественную структуру Каберне Совиньон. Их объединение рождает очень привлекательное вино в элегантном стиле с мягкими танинами, бархатистой текстурой, тонами фруктов и оттенками подлеска. Вино хорошо сочетается с блюдами из красного мяса, рагу, салями и сырами средней степени пряности.



### 79. Chianti Classico Castellare di Castellina (Sangiovese, Canaiolo) ..... 3450

Кьянти Классико Кастелларе ди Кастеллина/  
Италия, Кьянти Классико/сухое

\*WS-90/100,  
\*RP-90/100

Возраст лоз до 40 лет. Максимальное воздействие солнца, хороший дренаж, почва из смеси известняка, мергеля и глины — эти факторы позволяют получить маленький, но очень качественный урожай, из которого получаются структурированные, интенсивные вина с большим потенциалом старения. Вино обладает элегантным, сухим, гармоничным, слегка дубильным вкусом с бархатистой текстурой и очень настойчивым послевкусием. Вино лучше всего сочетается с жареным красным и белым мясом, мясом домашней птицы и сырами.



### 80. Zinfandel Buena Vista Winery (Zinfandel) ..... 3750

Зинфандель/Буэна Виста Вайнери/  
США, Калифорния/сухое

В процессе изготовления вина виноград ферментируется в чанах из нержавеющей стали, а затем осуществляется выдержка на протяжении 10 месяцев в бочках из французского, американского и венгерского дуба, 10% из которых — новые. Вино Buena Vista, Sonoma Zinfandel можно употреблять в молодом возрасте или выдержать несколько лет в бутылке. Вино обладает сухим, хорошо сбалансированным вкусом с оттенками вишни, сливы, смородины, подлеска, ванили и специй, с округлыми танинами и долгим послевкусием. Вино прекрасно сочетается с красным мясом (баранина, говядина), мясом, приготовленным на гриле, жареной курицей, пряными блюдами и сырами.





**81. Nero d'Avola  
Versace Feudi del Pisciotto  
(Nero d'Avola) ..... 3450**  
Неро д'Авола Версаче Феуди дель Пичотто/  
Италия, Сицилия/сухое

\*GR – 3/3;  
\*WS-91/100

Сицилийское красное сухое вино, созданное в сотрудничестве с известным дизайнером Versace. Изготовлено из 100% Неро Д'авола. Годовой объем производства составляет всего 12 тыс. бутылок. Вино демонстрирует округлый, выразительный вкус с шелковистой текстурой, нотами темных фруктов, специй и подлеска, с мелкозернистыми танинами и долгим послевкусием. Вино хорошо сочетается со стейками из красного мяса, дичью, блюдами из грибов и зрелыми сырами.



**82. Marqués de Murrieta Tinto Reserva  
(Tempranillo, Mazuelo, Garnacha) ..... 3950**  
Маркиз де Муррьета Резерва/  
Испания, Риоха/сухое

\*RP – 93/100,  
James Suckling 94/100

Полностью созревший урожай собирают вручную в небольшие ящики и сразу поставляют на завод. Выдержка вина в течение 19 месяцев происходит в американских дубовых бочках емкостью 225 литров. Производитель рекомендует декантировать вино за 20 минут до подачи. Вино обладает мягким, гармоничным, чистым, тонким, сфокусированным вкусом с бархатистой текстурой, полированными округлыми танинами, хорошей кислотностью и душистыми нотками дуба. Вино великолепно сочетается с не только с мясными блюдами (жареная говядина, свинина), но и с рыбой, особенно лососем, и даже с креветками. Также оно гармонирует с овощами на гриле, сливочными сырами.



**83. Barolo Fontanafredda  
(Nebbiolo) ..... 5900**  
Бароло Фонтанафредда/  
Италия, Бароло/сухое

\*JS – 91/100,  
\*Decanter Asia bronze medal,  
\*Japan Wine Challenge bronze,  
\*WS – 92/100,  
\*WA – 90/100

Роберт Паркер называет Fontanafredda «одним из великих имён виноделия Пьемонта». Вкус вина яркий, доступный, с тонами граната, кислой вишни и белого перца, которые обрамляет рамка из твердых танинов и сочной кислотности. Великолепно сочетается с дичью, богатыми мясными блюдами (рагу, запеченным, жареным или тушеным красным мясом), а также с выдержанными сырами.



**84. Blaufrankisch Burgenland Moric  
(Blaufrankisch) ..... 3900**  
Блауфранкиш Бургенланд Мориц/  
Австрия, Бургенланд/сухое

Виноград сорта Блауфранкиш для изготовления данного вина собирается с лоз с сильно ограниченной урожайностью, что дает плодам концентрированный вкус и богатый аромат. Выдерживается двенадцать месяцев в дубовых бочках. Вкус вина сложный и освежающий, обладает зернистыми танинами и достаточно высоким уровнем кислотности, раскрывается приятными фруктовыми нотами. Послевкусие продолжительное и аппетитное, с приятными оттенками апельсина и шоколада. Прекрасно сочетается с дичью, говядиной и сырами.

# БОЧКОВОЕ ПИВО

ИЗ НАШЕГО КОЛДРУМА



Все разливные сорта мы храним в особой комнате при температуре до +5°C для Вашего максимального удовольствия!

**Обозначения в меню для удобства выбора:**

**Alc** – крепость,

**IBU** – показатель хмелевой горечи пива по шкале от 0 до 100 и страна производства пива в двухбуквенном международном обозначении, например, наша любимая, многообразная, изумительная BE – Бельгия.

Вы можете заказать любое пиво в дегустационном бокале 200 мл.

\* на вина данного раздела не распространяются скидки по специальным, банкетным предложениям и дисконтным системам, мы отдаем их нашим гостям по фантастически низкой цене.

## LAGER/ЛАГЕР

Пиво, при изготовлении которого используется низовое брожение с последующей ферментацией при низкой температуре от 20 до 120 дней с последующей фильтрацией.

Отлично сочетается с классическими пивными закусками, овощными салатами с пряными специями и заправками, легкими блюдами, рыбой, птицей, пиццей и пастой.



### 1. Хофброй Ориджинал Hofbräu Original Alc 5,1% IBU 24/GE/400 мл ..... 290

Золотистое пиво. В гладком, свежем, достаточно плотном вкусе пива преобладают чуть сладковатые ноты светлого олода, хлеба, трав, меда, оттенки лимонной цедры, солодки, сена, корицы и клубничных конфет. Послевкусие — долгое.



### 2. Велвет Velvet Alc 5,1% IBU 17/CZ/400 мл ..... 260

Уникальное полутемное лагерное пиво. Вкус средней плотности, слегка маслянистый, свежий, питкий, с хорошим балансом между сладкими солодовыми и терпкими хмелевыми нотами, с чистым и сухим финалом.



### 3. Будвайзер Budweiser Alc 6,0% IBU 24/CZ/400 мл ..... 285

Пиво с ароматом хмеля, солодовым вкусом и карамельным послевкусием.



### 4. Харп Harp Alc 4,5% IBU 21/IR/400 мл ..... 320

Харп, пиво с горьковатым вкусом с едва заметной сладковатой солодовой ноткой.



### 5. Байойтер Хель Bayreuther Hell Alc 4,9% IBU 17/GE/400 мл ..... 260

Легкий освежающий хель со светло-золотистым цветом с характерным солодовым вкусом, аккуратной сладостью и легкой хмелевой горечью.



### 6. Мэд Мусс Лагер Mad Moose Lager/ Alc 4,9% IBU 10/RU/400 мл ..... 200

Наше фирменное пиво, сваренное с участием наших пивных сомелье на контрактной крафтовой пивоварне с использованием солода, жатецкого хмеля и вкуснейшей воды со водоносного горизонта 350 метров. Дображивание происходит минимум 21 день по классической технологии производства лагеров.



### 7. Крафт Пилснер Craft Pilsner Alc 5,0% IBU 12/RU/400 мл ..... 210

Фирменное пиво сети наших крафтовых баров Craft Domination, сваренное по контракту на Самарском пивном заводе с использованием ячменя, ячменного светлого солода и хмеля. Классический, традиционный, всеми любимый вкус.

## WEIZEN, WITBIER, BLANCHE, HEFEWEIZEN/НЕФИЛЬТРОВАННОЕ ПИВО

Нефильтрованное пиво не подвергается обработке: фильтрации, пастеризации, поэтому является самым натуральным и полезным. Поэтому его еще называют живым.

Готовится же оно так же, как и обычное пиво: из хмеля, солода, воды и пивных дрожжей, но процесс брожения в нем происходит постоянно. Имеет более насыщенный и глубокий вкус. По цвету оно мутноватое и может иметь небольшой осадок, не влияющий на характеристики пива. Пиво составит идеальную пару с блюдами баварской кухни, обильными блюдами, жареной свининой и говядиной, мясным рулетом, колбасами, креветками, сыром, оливками.



### 8. Францискайнер Дункель Franziskaner Dunkel Alc 5,0% IBU 10/GE/400 мл ..... 310

Темное пшеничное пиво с карамельным, цветочно-банановым, хлебным вкусом, обладает хорошим освежающим эффектом.



### 9. Бланш де Шамбли Blanche de Chambly Alc 4,8% IBU 11/BE/400 мл ..... 270

Пиво с приятными, богатыми, глубокими ароматами с нотами фруктов, гвоздики и карамели. Насыщенный, плотный вкус с нотами банана, цитрусовых, специй и едва уловимой хмелевой горечью. Варится в Канаде по бельгийской технологии.



### 10. Лимбургс Витте Limburgse Witte Alc 5,0% IBU 15/BE/400 мл ..... 290

Пшеничное нефильтрованное пиво верхового брожения. Аромат пива мягкий, слегка острый, с нотками пшеницы, лимона и мандарина, деликатными оттенками специй. Вкус пива прекрасно развитый, слегка сладкий, освежающий, сливочный, с тонами пшеницы, лимонной цедры, кориандра, гвоздики, банана, белого перца, груши, зеленого яблока, нюансами хмеля и специй на финише.



### 11. Вон Вейсмарк Von Weissmarck Alc 4,5% IBU 15/RU/400 мл ..... 210

Пшеничный эль в классическом баварском стиле хефвайсбир — с использованием верховых дрожжей и ячменно-пшеничной смеси солодов. Высокая температура брожения и отсутствие фильтрации придало пиву характерный светлоту-мантый цвет, плотную шапку пены и банановые тона в аромате. Умеренное охмеление обеспечило напитку освежающую горчинку, не перебивающую присущую этому стилю кислинку и кориандровые нюансы.



### 12. Шофферхофер Schofferhofer Alc 5,0% IBU 14/RU/400 мл ..... 280

Светлое пшеничное пиво с ярким, свежим и, благодаря высокому содержанию хмеля в рецепте, сухим вкусом и душистым, сладковатым ароматом. Вкус гладкий, сливочный, хорошо сбалансированный, сухой, с доминирующими тонами банана и пшеницы, мягкой хмелевой горечью, оттенками душистого перца, гвоздики, орехов, цитрусовых и тропических фруктов.



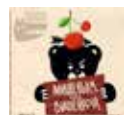
## ALE/ЭЛЬ

Эль — один из сортов пива, полученный методом верхнего брожения. Считается, что название произошло от слова «alu», что означает «волшебный», «божественный». Этот напиток и правда очень вкусный и часто имеет сладковатое послевкусие из-за добавления меда, карамели, фруктов. Лучший эль делают в Бельгии, Германии, Великобритании, Ирландии.



### 13. Петрюс Эйджед Рэд Petrus Aged Red Alc 8,5% IBU 18/BE/330 мл ..... 290

Легендарный фландрийский эль. Пиво верхнего брожения, имеет красивое тело, прекрасный фруктовый аромат и полный, глубокий, умеренно сладкий вкус вишневой косточки. Яркий, с кислинкой вишнево-сливочный аромат.



### 14. Мишенька под вишенкой Mishenka Pod Vishenkoy Alc 6,5% IBU 25/RU/400 мл ..... 220

Фруктовый эль, созданный из смеси пшеничных и ячменных солодов с добавлением щедрой порции вишневого сока. Он обладает ярким вкусом с классическими для своего стиля кисло-сладкими нотками и умеренной горчинкой. Ягодные нюансы вишни преобладают в его вкусо-ароматическом профиле, а слегка миндальные тона вишневой косточки хорошо различимы в послевкусии.



### 15. Крикенбир Kriekenbier Alc 4,0% IBU 20/BE/400 мл ..... 290

Регион Несбауе (провинция Лимбург, Бельгия) известен своими вкусными фруктами. Это самый крупный садоводческий регион в Западной Европе, известный во всем мире своим высоким уровнем качества и стремлением к инновациям. В прошлом многие фруктовые сорта пива были сварены в самом сердце Несбауе. В производстве Kriekenbier (Крикенбир) используется сок вишни, которая подлежит строгому отбору качества и известна своим сложным вкусом, сочетающим умеренную сладость и приятные нотки вишневой косточки.



### 16. Леффе Брюн Leffe Brune Alc 6,5% IBU 20/BE/330 мл ..... 320

Крепкий эль берущий свое начало в 13 веке, в аромате пряные, солодовые, кофейные, шоколадные тона, вкус сливочный сладковато-сбалансированный, сочетает в себе изящную горчинку и карамель.



### 17. Шеперд ним Индия пейл эль Shepherd Neame Indian Pale Ale Alc 6,1% IBU 18/GB/400 мл ..... 290

Богатый, золотисто-янтарный цвет, хмелевой умеренно крепкий бледный эль с умеренной сбалансированной горечью, аромат и вкус насыщен тонами хвоей, цитруса, тропических фруктов и цедры.



### 18. Фрю Кельш Fruh Kolsch Alc 4,8% IBU 18/GE/400 мл ..... 290

Освежающий светлый эль верхнего брожения, известный своим богатым ароматом с тонким вкусом ванили и цветущего хмеля.



### 19. Рэд Фокс Red Fox Alc 5,5% IBU 23/RU/400 мл ..... 240

Красный эль от дружественной крафтовой пивоварни в ирландском стиле, сваренный на английском солоде и хмеле, с наполнением бочек углекислотой и азотом. Сдержанный, приятный аромат и мягкий вкус классического английского эля.

## IPA&APA/ИНДИАН ПЕЙЛ ЭЛЬ И АМЕРИКАН ПЕЙЛ ЭЛЬ

Сильно охмеленные разновидности английского бледного эля. Хмель придаёт пиву богатый аромат и приятную горечь. Это наиболее востребованный стиль крафтового пива в США. Пиво универсально сочетается с рыбой, морепродуктами, птицей, острыми блюдами, мясом, ребрами BBQ, куриными крыльями и другими закусками.



### 20. БрюДог Панк Индиан Пейл Эль BrewDog Punk IPA Alc 5,5% IBU 27/SC/400 мл ..... 310

Бестселлер пивоварни БрюДог, культовое пиво, которое начало революцию стиля, выражая протест против массового производства. Его многоуровневый вкус покоряет взрывными оттенками тропических фруктов, которые превосходно сочетаются с яркой хмелевой горечью. Такое слияние работает как качели, диалектика противоположностей делает вкус пива незабываемым, одновременно классическим и очень современным. Для создания используется солод Экстра Пэйл и шесть сортов хмеля (Chinook, Ahtanum, Amarillo, Cascade, Simcoe, Nelson Sauvin).



### 21. Вольф Индиан Пейл Эль Wolf IPA Alc 5,8% IBU 55/RU/400 мл ..... 220

Светлый индийский эль, охмеленный сортами Jarrylo и Рекко. Пиво обладает характерной для своего стиля выраженной горечью в 55 IBU и заметными оттенками экзотических фруктов во вкусе и аромате.



### 22. Вольф Американ Пейл Эль Wolf APA Alc 5,5% IBU 27/RU/400 мл ..... 210

Легкий светлый эль, созданный на основе хмелей Азакка и Пекко. В его вкусе и аромате доминируют тона тропических фруктов, сбалансированные умеренной хмелевой горчинкой.

## LAMBIC/ЛАМБИК

Для приготовления ламбика используется ячменный солод и не-пророщенные зерна пшеницы. Хмель, используемый для производства ламбика, должен вылежаться не менее трех лет для уменьшения аромата и горечи, нежелательных для ламбика. После варки сусло перекачивается в винные бочки. Брожение происходит за счет находящихся на стенках бочек и в воздухе микроорганизмов, в основном диких дрожжей. Основное брожение длится неделю. Затем пиво выдерживается в течение нескольких лет. Ламбики хороши в чистом виде в качестве аперитива. Его можно предложить к легким салатам, десертам и шоколаду.



### 23. Линдеманс Кассис Lindemans Cassis Alc 3,5% IBU 5/BE/330 мл ..... 360

Фантастический фруктовый ламбик спонтанного брожения, пурпурно-красного цвета с нежно-розовой пенной шапкой, во вкусе преобладают сладкие тона черной смородины с легкой сбалансированной кислинкой.

## STOUT/СТАУТ

Тёмный элевый сорт пива, приготовленный с использованием жжёного солода, получаемого путём прожарки ячменного зерна, с добавлением карамельного солода.

Первоначально варился в Ирландии как разновидность портера. Очень популярен в Великобритании и Ирландии. Стаут отличается от портера более тёмным цветом, которым обязан более сильно прожаренному солоду, а также более ярко выраженным жженым вкусом и привкусом холодного кофе. По крепости английские и ирландские стауты легче портеров. Стаут хорошо сочетается с барбекю, мясом (говядиной, свининой, копченым мясом, дичью), а также с шоколадом и десертами.



### 24. Блек Милк Стаут Black Milk Stout

**Alc 5,2% IBU 8/RU/400 мл .....250**

Сочетание жженого ячменя, шоколадного солода, молочного сахара, овсяных хлопьев и ванили придает этому темному элю уникальный кофеино-шоколадный вкус и мягкую кремовую консистенцию.



### 25. Коллинс Империял Стаут Collins Imperial Stout

**Alc 4,9% IBU 12/GB/400 мл ..... 270**

При розливе пива в бочки используется газ из смеси углекислоты и азота. Наличие «смешанного» газа обеспечивает лавинообразный эффект при наливке стаута в стакан. Вкус шоколадно-кофейный с легким оттенком карамели и легкой горчинкой жаренного солода. В фоне чувствуются легкая фруктовость и мягкие молочные тона с долгим карамельно-хлебным послевкусием.



### 26. Блек Скоттиш Стаут Black Scottish Stout

**Alc 4,2% IBU 10/SC/400 мл ..... 270**

Аромат пива демонстрирует умеренные тона обжаренного солода, а также отличительные нотки темных фруктов, черной лакрицы, нюансы шоколада и хлеба.

Вкус пива легкий, гладкий, бархатистый, сухой, со сладкими тонами жареного солода, нотками кофе-бобов, темного шоколада и легкой хмелевой горечью. Послевкусие сладкое, богатое, мягкое.

## PORTER/ПОРТЕР

национальный английский сорт пива, объединяющий под своим именем многие подвиды, имеющие общие особенности. Производится из не менее двух видов солодов, одним из которых является темный солод, для окрашивания пива в цвет от тёмно-коричневого до чёрного, желтого тростникового сахара, большого количества хмеля (по сравнению с другими сортами пива) и дрожжей верховых пород. Пиво хорошо сочетается с большим разнообразием продуктов: барбекю, гриль, пряными блюдами, сырами, шоколадом, десертами, плотными мясными блюдами, копченым мясом, устрицами



### 28. Уиннес Робуст Портер Huiness Robust Porter

**Alc 7,0% / IBU 25/GB/ 400 мл. .... 240**

Создано с использованием выращенных на Мадагаскаре бобов какао и мяты, собранной на чистых лугах Урала. После варки пиво прошло трехмесячный процесс созревания. Такая технология обеспечила напитку выразительные нотки кофе и шоколада, уравновешенные прохладной горечью в 25 IBU. Его также отличает интенсивно-коричневый, очень темный цвет, и умеренная шапка пены молочно-кремового цвета. Аромат пива демонстрирует нюансы карамели, шоколада и кофе, обрамленные тонами хмеля.



### 29. Майзелс энд Френдс Чоко Портер Maisel & Friends Choco Porter

**Alc 6,5% / IBU 22/GE/400 мл ..... 290**

Портер в американском стиле, в аромате нотки шоколада и эспрессо, вкус сливочный, сладковатый, кофеино-шоколадный.

## SIDER/СИДР

Слабоалкогольный напиток, который получают брожением яблочного, реже грушевого или айвового сока с помощью добавления культивированных дрожжей или натуральным способом. Прекрасно подходит к речной или морской рыбе, а также к разнообразным морепродуктам. Хорошо сочетается с разнообразными мясными деликатесами, нежирным мясом на гриле, мясным рагу с овощами. Подойдут на закуску к сидру разные сыры.

Хорошим сочетанием считается сидр и десерты самого разного плана: торты, пирожные, выпечка. Отлично с шоколадом и фруктами.



### 30. Ройял Сидр Яблоко Royal Apple

**Alc 5,0% IBU 0/BR/400 мл ..... 190**

Освежающий полусухой сидр, который получают путем сбраживания высококачественного сока из ранних сортов яблок. Это придает напитку приятный вкус и аромат с характерными яблочными оттенками.



### 31. Ройял Сидр Груша Royal Pear

**Alc 5,0% IBU 0/BR/400 мл ..... 190**

Полусладкий купажный сидр, который получился в результате сбраживания отборных фруктовых основ, яблочного и грушевого сока, что придает сидру пикантный, пряный вкус и насыщенный фруктовый аромат.

## GUEST BEER/ГОСТЕВОЙ СОРТ

Для того, чтобы баловать Вас новинками, мы будем периодически ставить на несколько резервных кранов сорта, заслуживающие Вашего внимания. Спрашивайте официанта о них и дегустируйте!



