

Игристые вина

Prosecco DOC di Frissante Carpena Malvolte /Просеко ди Фриззанте Карпене Малволти, Венето **1900**

легкое цветочное игристое вино с тонами груши дюшес и зеленого яблока – на аперитив и к легким закускам

Prosecco di Treviso DOC Brut, Carpena Malvolte/Просеко Ди Тревиззо Брют, Карпене Малволти, Венето **2000**

элегантное пронзительное игристое из Тревизо с легкими цветочными ароматами – для аперитива и к рыбным блюдам

Asti DOC Aquesi Piemonte/Асти Акуэзи, Пьемонт **1600**

сладкое игристое из Пьемонта (сахара 55-110 г/л) с легкими увяленными фруктовыми ароматами – для десертов и в качестве дижестива

Moscato de Asti DOCG Pio Cesare/Москато де Асти Пио Чезаре, Пьемонт **2700**

букет вина манит ароматами персика и сладких апельсинов, вкус раскрывается тонами спелых фруктов и меда в сочетании с приятной кислоткой – в хорошо охлажденном виде подойдет для аперитива или дижестива

Franciacorta DOCG Brut, Contadi Castsldi/Франчакорта Брют, Контади Кастальди, Ломбардия **8400**

вино с красивым ароматом свежих цветов, сочным ярким вкусом с нотами засахаренных цитрусов и теплыми оттенками пряностей – для аперитива, легких закусок и блюд

Franciacorta DOCG Bellavista Cuve Brut/Франчакорта Беллависта Брют, Ломбардия 0,375 **2800**

изысканное игристое, произведенное по традиционному шампанскому методу, соблазняет тонами спелой груши и ванили – вино послужит украшением обеда и создаст праздничное настроение, также подойдет к рыбным блюдам и сырам средней выдержки

**Champagne AOC Brut "Imperial", Moët & Chandon/Шампанское Брют
"Империял", Моэт&Шандон, Франция 0,375/0,750 3700/7400**

сблзнительный чувственный вкус шампанского сочетает в себе щедрость и утонченность, к роскошным оттенкам спелых груш, персиков, яблок добавляются тона цитрусовых и крыжовника – для аперитива, рыбных блюд и мягких сыров

**Champagne AOC Brut, Louis Roederer/Шампанское Брют, Луи Родерер,
Франция 7400**

элегантное шампанское с выраженным ароматом, сплетенным из нот грушевого и яблочного ликера, дополненный экзотическими оттенками свежих грибов, вкус с доминирующим оттенком грейпфрута и легким нюансом тостов – для аперитива и легких блюд

**Champagne AOC Brut «Dom Perignon»/Шампанское «Дом Периньон»
Брют, Франция 22000**

аромат и вкус шампанского — многогранная симфония, сотканная из нот цветов, засахаренных фруктов, мандариновой кожуры, поджаренного миндаля и сена – к сочным фруктам, мягким сырам, морепродуктам, красной икре

**Champagne AOC Blanc de Blancs, Ruinart/Шампанское Блан де Блан,
Рюинар, Франция 11500**

интенсивный аромат с доминирующими нотками цитрусовых, вплетенными нюансами персика, белых цветов, гренков, сдобы и жареного миндаля, вкус округлый гармоничный, с теплыми сладкими медовыми нотами – к белой рыбе, судаку, миньонам из телятины, устрицам, а также жареному языку и лангустам.

Champagne AOC Rose, Ruinart/Шампанское Розе, Рюинар, Франция 11500

обладает фруктовым ароматом с доминантой клубничного джема и красных ягод, вкус нежный, прекрасно сбалансированный - прекрасно подойдет к жареной птице, телятине, а также андалузскому гаспаччо, в качестве десерта можно выбрать бисквит с красными ягодами.

**Pignoletto Millesimato "Alba Vigna" 2013/Пиньолетто Миллезимато
«Альба Винья» 2013, Италия, Эмилия-Романья 2600**

Изысканное вино с округлым вкусом с тонами белых фруктов и цветов, сдержанной кислотностью – на аперитив, к белому мясу или рыбе, овощам на гриле

Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. "Marca Oro", Valdo/Просекко ди Вадобьядене Суперьоре «Марка Оро», Вальдо, Италия, Венето 2700

Фруктовый аромат с нотками лесных яблок, цветов акации, меда, с элегантным, изысканным, чуть сладковатым вкусом – на аперитив, к легким рыбным блюдам

Cremant d'Alsace AOC Brut, Lucien Albrecht/Креман д'Эльзас Брют, Люсьен Альбрехт, Франция, Эльзас 3100

Тонкое элегантное игристое с нотами белой смородины и нежного персика – прекрасный аперитив, может составить пару нежным десертам и фруктам

Белые вина

Белые легкие свежие сухие вина

Pignoletto Frissante, Colli Bolognesi D.O.C.G., Bonfiglio, / Пиньолетто Фризанте, Колли Болоньези, Бонфильо, Италия, Эмилия-Романья 2300

Легкое вино с ароматами белых цветов и спелого яблока – для аперитива, легких закусок из морепродуктов и белого мяса

«Omnes Dies», Abbazia di Novacella 2014/«Омнес Диэс», Аббация ди Новачелла 2014, Италия, Альто-Адидже 3200

Легкое, в аромате белые фрукты, вкус яркий фруктовый – для аперитива, легких салатов и закусок

«Contrada» di San Felice Bianco 2013, Toscana IGT/«Контрада» Сан Феличе, Бьянко 2013, Италия, Тоскана 2900

В аромате желтые фрукты и средиземноморские травы, вкус фруктовый с пряным оттенком – к закускам, салатам, блюдам из птицы и рыбы

Sauvignon Blanc 2013, Seifried/Совиньон блан 2013, Сейфрид, Новая Зеландия 2800

Аромат соткан из нот крыжовника, крапивы и снежных хлопьев – на аперитив, к устрицам, морепродуктам, молодым сырам

Chablis Saint Clair 2012, Jean-Marc Brocard/шабли Сент Клер 2012, Жан-Марк Брокар, Франция, Бургундия 4500

Выразительный фруктово-минеральный аромат и вкус вина – на аперитив, к устрицам, морепродуктам, мясу птицы

Белые элегантные сухие вина

Pinot Bianco “Schulthausen” 2014, St. Michael-Erran /Пино Бьянко «Шультхаузер» 2014, Сент Мишель-Эннан, Италия, Альто-Адидже 3550

Элегантные ароматы груши и абрикоса, колоритная кислотность, сливочные соблазны во вкусе – на эксклюзивный аперитив, к белому мясу, пасте в сливочном соусе

Gavi di Gavi DOCG «Tuffo» 2014, Morgassi Superiore/Гави ди Гави «Туффо» 2014, Моргасси Суперьоре, Италия, Пьемонт 2550

Нежное элегантное вино с богатой гаммой привлекательных цветочных и фруктовых нот во вкусе и аромате - на аперитив, для закусок, блюд из морепродуктов, моллюсков, белого мяса

Pignoletto Classico, Colli Bolognesi DOCG, Bonfiglio /Пиньолетто Классико, Колли Болоньези, Бонфильо, Италия Эмилия-Романья 2400

Деликатная кислотность, с нотами яблока и миндаля во вкусе, грибными тонами в послевкусии – для аперитивов, теплых салатов, морепродуктов, белого мяса, грибных блюд типа ризотто и пасты

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore “Casal di Serra”, Umani Ronchi /Вердиккьо дей Кастелли ди Йези Классико Суперьоре «Казаль ди Серра», Умани Ронки, Италия, Марке 3500

Насыщенный богатый яркий вкус вина с мягкой бархатистой текстурой – для блюд из рыбы, в том числе и на гриле, жареному белому мясу

Vermentino 2015 La Spinetta, Toscana IGT/Верментино 2015 Ла Спинетта, Италия, Тоскана 3700

Красивый аромат вина с нотами цитрусовых, белых фруктов, розмарина и смолы и приятная «хрустящая» кислотность - к блюдам из птицы, рыбным деликатесам, морепродуктам, мясным закускам

Fiano di Avellino DOCG 2014, Feudi di San Gregorio/Феуди ди Сан Грегорио, Фиано ди Авеллино ДОКГ 2014, Италия Кампания 3600

Овежающий аромат и вкус, сотканный из нот цитрусовой кожуры, минералов, персика и меда с приятной кислинкой

Varietal Verdejo 2014, Jose Pariente/Вариетал Вердехо 2014, Хосе Парiente, Испания, Руэда 3500

Многогранное и элегантное вино, к фруктовым нотам добавляются анис и фенхель, вкус интенсивный и бархатистый – на аперитив, для ветчины, блюд из рыбы, белому мясу, пасте и рису

***Chablis Premier Cru “Mont de Milieu” 2013 Jean-Paul&Benoit Droin/Шабли
Премьер Крю «Монт де Милье» Жан-Поль и Бенуа Друэн, Франция,
Бургундия*** **6500**

*Восхитительная симфония, сотканная из нот свежей груши, нектарина и
весенних цветов, освежающая кислотность и округлость во вкусе – к дарам
моря, легким мясным блюдам и салатам*

***Sancerre AOC “Les Baronnes” Blanc, 2014, Henri Bourgeois/Сансер «Ле
Барон» Блан 2014, Анри Буржуа.*** **6700**

*Вино соблазняет сухим, свежим вкусом с превосходно сбалансированной
кислотностью и минеральностью, фруктовыми оттенками и долгим
послевкусием - для блюд из моллюсков и ракообразных, блюд из белого мяса,
козьих сыров, азиатской кухни.*

Белые элегантные полусухие вина

***Pinot Grigio “Anger” 2014, St. Michael-Ernan/Пино Гриджо «Анжер» 2014,
Сент Мишель-Эннан Италия Альто-Адидже*** **3400**

*Нежный аромат с тонами спелых груш, элегантная текстура, благородная
кислотность – к омарам, крабам, блюдам из рыбы и мяса под сливочным
соусом*

***“Pfefferer” 2015 Colterenzio /«Пфефферер» 2015 Колтеренцо, Италия,
Альто-Адидже*** **3800**

*Свежий пряный аромат с мускатными оттенками и легкая сладость во
вкусе – на аперитив, к закускам, морепродуктам*

***Chardonnay, Garganega “Capitel Foscarino” Anselmi 2015 Veneto IGT/
Гарганега, Шардоне, «Капитель Фоскарино» Анселми, Италия, Венето***
6000

*Освежающий ароматом с нотами персика, абрикоса, груши и белых цветов,
вкус с цветочно-фруктовыми тонами – к сырам средней выдержки,
закускам, кролику в белом вине, мясу птицы*

***Gewurztraminer Reserve 2012, Alsace AOC, Lucien Albrecht/Гевюрцтраминер
Резерв 2012, Франция, Эльзас*** **3200**

*Тона роз, специй и экзотических фруктов продолжают в богатом
округлом вкусе – для блюд острой или пряной кухни, пахучим сырам, фуа-гра*

Riesling Pacific Rim Dry 2013/Пасифик Рим Драй Рислинг 2013, США, Вашингтон **5000**

Элегантный аромат, сотканный из нот зеленого яблока, белого персика и полевых цветов, округлая кислотность и яркий вкус – к блюдам из восточной кухни, морепродуктам, сырам

Белые округлые полнотелые вина

Lugana Riserva DOC "Sergio Zenato" 2013/Лугана Ризерва «Серджио Дзенато» 2013 **9900**

Вино с полным, богатым, округлым вкусом, с превосходной кислотностью и цитрусовыми обертонами в долгом послевкусии – к сложным блюдам из рыб и других морепродуктов.

Chablis Gran Cru Bougros "Cote Bouguerots" 2009, Domaine William Fevre, /Шабли Гран Крю Бугро "Кот де Бугеро" 2009, Домен Вильям Февр, Франция, Бургундия **4500**

Богатое, концентрированное и энергичное вино с выраженной кислотностью, насыщенными фруктовыми тонами, красивым минеральным послевкусием – к блюдам высокой кухни из морепродуктов или в качестве самостоятельного напитка - для наслаждения.

Белые сладкие вина

Moscato d'Asti DOCG "Le Fronde" 2014, Fontanafredda/Москато д'Асти «Ле Фронде» 2014, Фонтанафредда, Италия, Пьемонт **3800**

Привлекательное итальянское вино с очаровательным ароматным букетом и сладким с изящной кислинкой, нежным вкусом - к горячим блюдам с деликатным, мягким вкусом, в пару к десертам и на дижестив.

Розовые вина

Ros'Aura 2014, Feudi di San Gregorio/Роз'Аура 2014, Феуди ди Сан Грегорио, Италия, Кампания **2400**

Душистое в аромате с нотами земляники, вишни и малины - для аперитива, к карпаччо, закускам, рыбе в томатном соусе, пасте с белой рыбой, белому мясу в соусе, а также к салям, сосискам, пицце, спарже

“Gran Feudo” Rosado Navarra DO 2015, Chivite /«Гран Феудо» Розадо Наварра, 2015, Чивите, Испания, Наварра **2300**

Аромат с нотами малины, клубники и специй, во вкусе красные фрукты и ягоды – к холодным мясным закускам, пряным блюдам, рыбе овощам на гриле, белому мясу

Rosato 2014, Castello di Ama/Розато 2014, Кастелло ди Ама, Италия, Тоскана **5000**

Интенсивный аромат земляники и весенних цветов, яркий фруктовый вкус с пикантными минеральными нотами – к пасте, ризотто и приготовленным на гриле блюдам

Sancerre AOC "Les Baronnes" Rose, 2015 Henri Bourgeois/Сансер «Ле Барон» Розе 2015, Анри Буржуа **6800**

Вино интригует освежающим, утонченным вкусом с земляничными, вишневыми и минеральными тонами, приятной кислоткой – к рыбным блюдам, в частности, жареному лососю, блюдам из домашней птицы, азиатской кухне

Красные вина

Красные свежие фруктовые:

Cabernet Sauvignon 2012 Bonfiglio, Colli Bolognesi DOCG/Каберне Совиньон 2012 Бонфильо, Колли Болоньези, Италия, Эмилия Романья 2250

Аромат трав и лесных ягод, чернослива и смородины, деликатная кислотность и свежий вкус, не перегруженный танинами – к красному мясу и овощам на гриле, рагу

Dolcetto d'Alba "Madonna di Como" 2013, Marchesi di Barolo/Дольчетто д'Альба «Мадонна ди Комо» 2013, Маркези ди Бароло 3600

Свежий, фруктовый аромат, сотканный из нот вишни, специй и миндаля, сбалансированная кислотность и бархатное послевкусие – к закускам, салатам, пасте с вялеными томатами, красной рыбе и мясу

Merlot-Cabernet 2014 «Menut», Bordeaux AOC/Мерло-Каберне «Меню» 2014, Франция, Бордо 1390

Умеренная кислотность, ноты красных ягод, сливы, специй в аромате и вкусе, округлые шелковистые танины – для блюд из телятины, к итальянским колбасам, жаркому из ягненка, утке, лососю, тунцу, овощному рагу

Красные элегантные

Barbera d'Alba DOC "Lablu" 2012, Damilano/Барбера д'Альба "Лаблю" 2012, Дамилано 4000

Соблазнительные ароматы ежевики, вишни, лакрицы и пряностей, вкус глубокий, с элегантной свежестью – к твердым пикантным сырам, закускам из колбасок, карпаччо, дичи, мясу

Barbaresco DOCG "Vigneto Bordini" 2009, La Spinetta/Барбареско «Виньето Бордини» 2009, Ла Спинетта, Италия, Пьемонт 8400

Вино раскрывается тонами черники, лепестков розы, фиалок, мяты и малины, вкус элегантный – к дичи, жареному мясу и мясным соусам

Chianti Classico Reserva DOCG "Ser Lapo" 2012, Mazzei/Кьянти Классико Резерва «Сер Лапо» 2012, Маццеи, Италия, Тоскана 3800

В аромате ноты черных ягод, табака, карамели и кофе, вкус богатый, со сливочными оттенками – к пасте, жаркому, баранине, выдержанным сырам

"Angheli" 2009, Donnafugata, Sicilia IGT/"Ангели" 2009, Доннафугата, Италия, Сицилия 4350

Бордосский купаж на сицилийской земле с пряно-ягодными ароматами, округлым вкусом и шелковистыми танинами – к жареному или тушеному мясу, дичи, сырам

"Clos des Menuts" 2008, Saint-Emilion Gran Cru AOC/«Кло де Меню» 2008, Гран Крю Сент-Эмильон, Франция, Бордо 3500

Благородное правобережное Бордо, округлое и гибкое одновременно, очаровывает сложными ароматами черных и красных ягод, шелковыми танинами – к изысканным блюдам из красного мяса, дичи, твердым и мягким сырам

Sancerre AOC "Les Baronnes" Rouge 2013, Henri Bourgeois/Сансер «Ле Барон» Руж 2013, Анри Буржуа 6800

Вино с элегантным ароматом, в котором раскрываются тона спелой вишни, черешни и нюансы специй, великолепно сбалансированное, с бархатными танинами и длительным шелковистым послевкусием - отлично подчеркнет вкус тушеного и жареного мяса, жаркого и сыров

«Muga» Reserva, Rioja DOC, 2011/«Муга» Резерва 2011, Испания, Риоха 6300

Сложный аромат из нот спелых фруктов, вишни, пряностей, карамели, ванили и кокоса, шелковые сладкие танины – к отбивным, куриной печени, жареным баклажанам с томатом и базиликом, блюдам из красного мяса и дичи

Malbec "Broquel" 2012, Trapiche/Мальбек, «Брокель» 2012 Трапиче, Аргентина, Мендоса 2300

Фейерверк из ароматов темных ягод, шоколада, аниса и перца продолжается во вкусе, четкие танины – для стейка на гриле, жаркого из баранины, жареного мяса и даже сигары

Красные сложные элегантные вина

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2011, Le Salette/Амароне делла Вальполичелла Классико 2011, Ле Салетте **9500**

Насыщенный и выразительный букет вина, вкус богатый, сложный, мягкий, с оттенками малины и ежевики – к ризотто, мясу, грилю, барбекю, жаркому из дичи

Barolo DOCG "Cannubi" 2009, Damilano/Бароло, «Каннуби» Дамилано, Италия, Пьемонт **12000**

Богатый аромат, сотканный из нот темных фруктов, вкус вина роскошный, округлый, с деликатными танинами – к твердым пикантным сырам, дичи, красному мясу и блюдам итальянской кухни

Brunello di Montalcino DOCG "Poggio alle Mura" 2008, Banfi/Брунелло ди Монтальчино «Поджио алле Мура» 2008, Банфи, Италия, Тоскана **13000**

Сложный яркий букет пленяет ароматами вишни, ежевики и сливы, вкус округлый, плотный, но при этом мягкий, обволакивающий – к дичи, красному мясу, выдержанным сырам

"Vigorello" 2010, San Felice/"Вигорелло" 2010, Сан Феличе, Италия, Супертоскана **7800**

Аристократичное, элегантное вино обладает ярким, мощным, насыщенным, плотным фруктовым вкусом и пряными, бархатистыми танинами – к сытным блюдам из говядины, баранины, оленины и зрелым сырам

"Clos Martinet" 2009, Mas Martinet, Priorat DOQ/"Кло Мартинет" 2009, Мас Мартинет, Испания, Приорат **13500**

Вино с элегантным ароматом, в котором тона красных и черных фруктов переплетаются с нотами пряностей, вкус вина мощный, с твердыми танинами – к блюдам из красного мяса, дичи и выдержанным сырам

Pinot Noir "Black Label" 2014, Babich, Marlboroug/ Пино Нуар "Блэк Лейбл" 2014, Бабич, Новая Зеландия, Мальборо **4400**

Яркий вкус, наполненный тонами вишни и фиалки, вкус элегантный, с хорошей кислотностью и мелкими танинами – для блюд из мяса, дичи

Cabernet Sauvignon "Sexy Beast" 2011, Two Hands/Каберне Совиньон «Секси Бист» 2011, Ту Хэндс, Австралия, Долина МакЛарен **5000**

Элегантный, но плотный вкус вина обладает тонкими танинами, превосходным балансом, тонами красных фруктов и специй – к блюдам из мяса и дичи

Красные сложные сочные вина

Nero d'Avola "Don Antonio" 2011, Morgante, Sicilia IGT/Неро д'Авола «Дон Антонио» 2011, Морганте, Италия, Сицилия **8100**

Сочный аромат вина наполнен тонами вишни, розы, лакрицы, какао и сладких специй, вкус богатый, с шелковистыми танинами – к пасте, ризотто, стейку, мясным блюдам и блюдам высокой кухни

Argentiera 2009, Volgeri DOC, Argentiera/Арджентьера 2009 от Арджентьера **7300**

Букет вина полон ароматов лесных ягод, вишневых и пряных нот, оттенков копченостей, вкус бархатистый и сочный – к мясу, дичи, выдержанным сырам

Barbaresco 2010, Gaja/Барбареско 2010, Гайя, Италия, Пьемонт **25000**

Вино-легенда: мощное, плотное вино с шелковыми танинами, сложным сочетанием аромата и вкуса, а также долгим потенциалом хранения – к блюдам изысканной авторской кухни, к соусам из трюфеля

Kurni 2010, Oasi Degli Angeli/Курни 2010, Оази дельи Анжели, Италия, Марке **17000**

Это настоящее произведение искусства, вино с чарующим магическим ароматом, великолепно сбалансированным вкусом с деликатными и в то же время четко очерченными танинами – к белому и красному мясу, грилю, сырам

Shiraz «Gnarly Dudes» 2014, Two Hands/Шираз «Нали Дьюдз» 2014, Ту Хэндз, Австралия, Долина Баросса **6800**

Насыщенные ароматы чернослива, крыжовника, шалфея и лакрицы, округлые танины – к сочным мясным блюдам и дичи

Крепленые вина 100 ml /0.75 l

<i>Pineau des Charentes Lheraud Rose / Пино де Шарант Леро Розе</i>	420/3120
<i>Porto Nieport The Senior Tawny / Порто Нунорт Сеньор Тони</i>	450/3000
<i>Porto Nieport LBV 2008 / Порто Нунорт ЛБВ 2008</i>	600/4500
<i>Jerez Amontillado "Contrabandista" Valdespino / Херес Амонтильядо "Контрабандиста" ВВальдеспино</i>	420/3100
<i>Marsala Vergine Soleras Cantine Pelegrino / Марсала Верджине Солерас Пелегрини</i>	720/5400

Вермут 100ml

<i>Martini Extra Dry, Rosso / Мартини Экстра Драй, Россо</i>	260
--	-----

Водка 50 ml

<i>Beluga Noble 40%/ Белуга Нобл</i>	230
<i>Beluga Gold Line, 40%/ Белуга Голд Лайн</i>	700
<i>Imperia Russian Standart 40% / Империя Русский Стандарт</i>	550
<i>Russian Standart Original 40%/ Русский Стандарт Ориджинал</i>	150

Ликер 50 ml

<i>Liquorice Luna Nera Veri Tosolini,24%/Ликриция Луна Нера Бени</i>	450
<i>Amarretto Luxardo / Амаретто Люксардо</i>	250
<i>Sambuka Franciacorta / Самбука</i>	200
<i>Jagermeister / Егермайстер</i>	300
<i>The Pink Pigeon, 40%/ Пинк Пиджен</i>	500
<i>Crème de Cassis / Крем де Касси (Черносмородиновый ликер)</i>	350
<i>Kahlua, 20% / Калуа (Кофейный ликер)</i>	350
<i>Cointreau / Куантро</i>	300
<i>Baileys Original / Бэйлиз Ориджинал</i>	250

Граппа 50 ml

<i>Grappa affinata in boti da Malvasia delle Lipari, 42% Dellavalle/ Граппа выдержанная в бочках из-под Мальвазии Деллавалле</i>	1 400
--	-------

Коньяк 50 ml

<i>Hennessy XO/ Хеннесси XO</i>	2100
<i>Hennessy VSOP Хеннесси VSOP</i>	580

Арманьяк 50 ml

<i>Clos Martin Folle Blanche XO/ Кло Мартин Фоль Блани XO</i>	400
---	-----

Армянский коньяк 50 ml

<i>Ной 5 лет</i>	200
------------------	-----

Шотландский Виски 50 ml

<i>Dewars Blended 12 years/ Дьюарс 12 лет Бленд</i>	530
<i>Glenmorangie Original/ Гленморанжи Ориджинал</i>	670
<i>Glenmorangie Lasanta/ Гленморанжи Ласанта</i>	600
<i>Glenfiddich Russian Casck / Гленфиддик Раин Каск</i>	1 000
<i>Macallan 12 years/ Макаллан 12 лет</i>	750
<i>Macallan 18 years/ Макаллан 18 лет</i>	1 400
<i>Ardbeg 10 years / Ардбег 10 лет</i>	750
<i>Chivas Regal 12 years / Чивас Регал 12 лет</i>	470

Ирландский Виски 50 ml

<i>Redbreast 12 Years/Редбрэст 12 лет</i>	700
---	-----

США Виски 50 ml

<i>Four Roses Single Barrel/Фоур Розес Сингл Баррель</i>	660
--	-----

Ром 50 ml

<i>Havana Club 3 Years / Гавана Клуб 3 Года</i>	250
<i>Angostura 7 Years / Ангостура 7 лет</i>	360

Текила 50 ml

<i>Olmeca Blanco/ Ольмека Белая</i>	300
-------------------------------------	-----

Коктейльное меню

Маргарита	350
<i>Состав: Текила Ольмека, лимонный фреш, ликер Куантро</i>	
Гарибальди	320
<i>Состав: Ликер Апероль, апельсиновый фреш</i>	
Кир Рояль	430
<i>Состав: Просекко, Ликер Черносмородиновый</i>	
Клубничный Мохито	420
<i>Состав: Ром, мята, лайм, клубника</i>	
Мохито Классический	400
<i>Состав: Ром, мята, лайм</i>	
Негрони	380
<i>Состав: Мартини Россо, Джин, Ликер Компари, Апельсины</i>	
Пина Колада	450
<i>Состав: Ром, Сироп кокосовый, Ликер Куантро, Сок ананасовый</i>	
Апероль Шприц	550
<i>Состав: Ликер Апероль, грейпфрут, Просекко</i>	
Глинтвейн	350
<i>Состав: вино, гвоздика, мед, корица, апельсины, лимон, яблоки, орех мускатный</i>	
Лонг Айленд по-итальянски	850
<i>Состав: Лимончелло, Ликер Куантро, Текила Ольмека, Джин Бомбей, Водка Белуга</i>	
Текила Санрайс	600
<i>Состав: Текила Ольмека, апельсиновый фреш, Сироп Гренадин</i>	
Коктейль Diési	650
<i>Состав: Ром, Лимончелло, лимонный фреш, мята</i>	

Безалкогольные коктейли 300мл

Мохито классический	200
<i>Состав: мята, лайм, вода минеральная, сахарный сироп</i>	
Клубничный Мохито	250
<i>Состав: мята, лайм, сироп клубничный, вода минеральная, клубника</i>	
Молочный Коктейль	250
<i>Состав: мороженое, молоко</i>	
Клубничный Смузи	180
<i>Состав: клубника, морс, сироп сахарный</i>	
Огуречный лимонад	150
<i>Состав: огурцы, лайм, апельсины, сироп сахарный</i>	
Лимонад домашний	150
<i>Состав: апельсин, грейпфрут, лимон, сахарный сироп</i>	