



Стейк фестиваль

Стейк «Пиканья» 300 г 975.-
 порода Абердинский Ангус, зерновой откорм 200 дней
 Вырезается из тазобедренной части быка, такое мясо очень упругое, обладает характерной структурой и великолепным вкусом.
 Рекомендуемая степень прожарки medium, подается нарезанным

Стейк «Фланк» 300 г 975.-
 порода Абердинский Ангус, зерновой откорм 200 дней
 Стейк из мышечной ткани, лежащей на поверхности средней части ребер с небольшими тонкими прожилками жира. Сочное и в меру упругое.
 Рекомендуемая степень прожарки medium, medium well, подается нарезанным

Стейк «Стриплойн» 300 г 975.-
 порода Абердинский Ангус, смешанный откорм
 Популярный премиальный стейк из тонкого края мраморной говядины с прослойкой жира по краю.
 Рекомендуемая степень прожарки medium, medium well

Стейк «Филе миньон» 250 г 870.-
 Гольштинская порода, смешанный откорм
 Этот стейк готовят из центральной части внутренней филейной вырезки. Это нежное деликатесное мясо, которое отличается постностью и мягкостью. Для этого стейка подойдут прожарки rare или medium rare, именно тогда великолепный вкус и аромат этого изысканного блюда раскроются в полной мере

Стейк «Рибай» PRIME 300 г 2550.-
 порода Абердинский Ангус, зерновой откорм 200 дней
 Длиннейшая мышца с 7 по 12 ребро, данный стейк представлен категории Prime – с самой высокой степенью мраморности, которая обеспечивает стейку нежную текстуру и превосходный аромат.
 Рекомендуемая степень прожарки medium well, well done

2 соуса подаются к каждому блюду 50/50 г:
 соус «Сальса» и соус из черного перца и печеного на углях яблока

Гарниры

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Картофель «Деревенский» | 115.- | Картофельное пюре | 95.- |
| <i>с паприкой и петрушкой 180г</i> | | <i>с хрустящим луком и трюфельным маслом 150г</i> | |
| Зеленые листья салатов с черри-томатами, красным луком | 185.- | Зеленая спаржа | 185.- |
| <i>с оливковым маслом и соусом «Бальзамик» 145г</i> | | <i>с чесночным маслом и петрушкой 75г</i> | |

Дополнительные соусы

| | | | |
|---|------|--|------|
| «Пармиджано» на угольных сливках 45 г | 65.- | «Белые грибы» с трюфельным маслом 45 г | 65.- |
| «Зеленый перец», острый мясной соус 45 г | 65.- | «Шрирача», жгучий соус из нескольких видов перца 45 | 65.- |

Напитки

| | | |
|---|--------|--------|
| Вино: Корвина Делла Провинча Ди Верона «Рипа Магна» IGP, красное сухое <i>Ripa Magna Corvina "Valleselle"</i> | 0,15 л | 0,75 л |
| | 450.- | 2250.- |
| Настойка: «Груша копченая» | 50 мл | 0,5 л |
| <i>груша копченая, настоянная на водке</i> | 95.- | 950.- |

Все стейки готовятся в дровяной печи только с использованием соли и перца.
 *в меню указан вес сырого стейка, вес готового будет зависеть от выбранной вами прожарки

Аперитивы

| | |
|--|-------|
| Картофельные мини блины карельская форель слабой соли, икра лосося 50 г | 165.- |
| Спинка соленой сельди с луком и укропом на поджаренном картофельном хлебе 75 г | 150.- |
| Креветки, жаренные в специях соус из копченого угря 40/20 г | 295.- |
| Студень из телятины сливочный хрен и моченая брусника 90/30 г | 165.- |
| Паштет из куриной печени с дробленой фисташкой и «джемом» из портвейна и лука 45 г | 155.- |
| Жареный Бородинский хлеб с крученым салом и щучьей икрой 60 г | 160.- |
| Вяленая грудинка Абердинского бычка оливки и вяленые томаты 30/30 г | 170.- |
| «Хамон» из утки сладкий чили из манго и облепихи 30/10 г | 175.- |
| Вяленый ягненок в острых специях с джонджоли 30/10 г | 175.- |
| Горгонзола с маринованными фруктами 40/50 г | 195.- |
| Сет закусок под водку соленое сало/винегрет с сельдью/«битые» огурцы/говяжий язык/ бородинский хлеб/соленые грибы/студень из телятины 475 г | 595.- |
| Сет закусок под вино Сыр Горгонзола / Вяленая грудинка Абердинского бычка / Оливки и вяленые томаты Утиный паштет / Сыр «Пармезан» 290 г | 595.- |

Закуски

| | |
|---|-------|
| Острые «битые огурцы» с кинзой и орехом кестью 150/15 г | 150.- |
| Карпаччо из тунца и «слезы» из цитрусов 130 г | 295.- |
| Копченый угорь с кремом из авокадо, на чипсах из водорослей 95 г | 320.- |
| Утиный паштет на чипсах из пармезана 90 г | 245.- |
| Тартар из говядины с бочковыми огурцами, яйцом «пашот» и картофельным хлебом 160/40/40 г | 330.- |
| Паштет из свиной лопатки с портвейном с бриошью и выдержанными со специями фруктами 110/50/80 г | 295.- |
| Чизкейк из карельской форели с сыром кремлетто на бородинском хлебе 95/10 г | 195.- |
| Тартар из карельской форели на хрустящих рисовых чипсах 90 г | 310.- |
| Черноморские рапаны, обжаренные с луком на картофельном пюре 80/90 г | 255.- |
| Сицилийские оливки 100 г | 180.- |
| Моченая брусника 100 г | 115.- |
| «Скороспелая» красная капуста с тмином 100 г | 70.- |
| Соленые местные грибы с луком 90/10 г (рыжики, сезон 2018 год) | 275.- |

Салаты

| | |
|---|-------|
| Карельская форель <i>под «морозной шубой» 175 г</i> | 320.- |
| Печеные кабачки, свежий шпинат <i>сыр креметто, и филе дорадо на углях 200 г</i> | 460.- |
| Зеленый салат с тунцом <i>песто из болгарского перца и яйцом «пашот» 230 г</i> | 475.- |
| Оливье с домашней птицей <i>студнем из телятины и разной икрой 210 г</i> | 320.- |
| Салат с пастроми из говяжьего языка <i>свежими овощами, жареной лепешкой и йогуртом 175 г</i> | 345.- |
| Жареная говяжья грудинка с легким салатом <i>и снегом из сметаны и хрена 170 г</i> | 345.- |
| Местная страчателла <i>с острыми баклажанами, томатами и ореховым соусом 235 г</i> | 395.- |

Первые блюда

| | |
|--|-------|
| Крем – суп из тыквы <i>местная Страчателла, копченая свиная грудинка 300 г</i> | 295.- |
| Уха из карельской форели <i>с расстегаями из щуки 300 г</i> | 375.- |
| Борщ с копчеными ребрышками <i>сметаной и пампушками 330 г</i> | 250.- |
| Солянка мясная <i>с почками и джонджоли 300 г</i> | 355.- |

Блюда из теста

| | |
|--|-------|
| Пельмени из карельской форели и трески «карбонара» из кальмаров 180/60 г | 355.- |
| Говяжьи пельмени соус из сморчков и белых грибов, петрушка 220/60 г | 375.- |
| Вареники со страчателлой соус из жареных томатов, сулугуни 180/80 г | 375.- |

Котлеты

| | |
|---|-------|
| Щучьи котлеты шпинат, томленный в сливках с петрушкой и Пармезаном 120/110 г | 385.- |
| Пожарская котлета из молочной телятины и птицы картофель, томленный с травами в сливках 140/120 г | 390.- |
| Котлеты из индейки, соус «ФуаГра» обжаренная спаржа и пюре из картофеля 105/40/100 г | 435.- |

Каша

| | |
|--|-------|
| Ризотто или Орзотто с креветками и дальневосточным кальмаром соус из болгарского перца 280 г | 545.- |
| Печенная на углях утиная ножка гречневая каша с белыми грибами и «Пармезаном» 120/120 г | 570.- |
| Глазированные говяжьи щечки жареный сулугуни и перловая каша с сельдереем в мясном «соке» 100/50/120 г | 495.- |

Вторые блюда

| | |
|--|-------|
| Соте из мидий, кальмаров и судака поджаренный картофельный хлеб 350/40 г | 595.- |
| Треска с муссом из копченого угря и цветной капустой, в соусе из сыра «Камамбер» 110/45/130 г | 595.- |
| Карельская форель с рисом Басмати крем из печеной моркови и сыра Бри, соус из раков 110/110/30/40 г | 680.- |
| Говяжья грудинка, печеная на углях жареный Авокадо, теплая «Сальса» из яблок 140/100/40г | 595.- |
| Рулет из ножки цыпленка обжаренный булгур, печеный болгарский перец и кинза 100/120 г | 495.- |
| Мякоть молочного телянка шампиньоны и жареные клецки из грудинки и печеного картофеля 120/30/80 г | 675.- |
| Свиная шейка конфи соус из копченого крыжовника с вином «Изабелла», картофельное пюре с тапенადой из оливок 140/45/150г | 495.- |
| Говяжий язык в хвойном тесте картофельное пюре, соус из белых грибов и сморчков 120/150/35 г | 675.- |
| Томленый бок барашка с джонджоли пюре из нута, хрустящий болгарский перец 200/160/20 г | 665.- |
| Говяжья вырезка в жгучем соусе из портвейна обжаренная зеленая фасоль и спаржа 160/130 г | 895.- |

| | |
|---|--------|
| Ребро Черного Абердинского быка картофель жареный с белыми грибами 450/150/100/100 г мраморная говядина, 300 дней зернового откорма | 1400.- |
| <i>Это блюдо для тех, кто ценит большие порции жирного, хорошо обжаренного мяса с интенсивным вкусом и нежной консистенцией. Время приготовления около 30 минут</i> | |

Овощи из дровяной печи

| | |
|--|-------|
| Шампиньоны с петрушкой и пармезаном 75 г | 155.- |
| Перец болгарский с красным луком 90/5 | 95.- |
| Спаржа, с чесночным маслом и петрушкой яйцо «пашот» 75/150 г | 215.- |
| Помидоры с зеленью и сулугуни 120 г | 155.- |
| Картофель с розмарином и петрушкой 100 г | 95.- |
| Кабачки с зеленым луком 75 г | 95.- |

*Данная продукция является рекламным материалом. Подробная информация по меню представлена в уголке потребителя.

Десерты

| | |
|--|-------|
| Теплый шоколадный Брауни <i>с черемуховым пломбиром и ванильным кремом 80/50/20 г</i> | 245.- |
| Тарт из карамельных яблок <i>с крем-пастилой и пломбиром с корицей 100/30/50 г</i> | 195.- |
| Манговый «Чизкейк» с сорбетом из ананаса <i>и ванильным кремом 110/40/40 г</i> | 275.- |
| Крем из местной рикотты с ванилью и медовой крошкой <i>под ледяным куполом из кокоса 200 г</i> | 315.- |
| Панна-котта из маракуйи <i>крем из вяленых бананов и медовая крошка 100/20/20 г</i> | 225.- |
| Домашний пирог из брусники и кедрового ореха <i>со сметанным мороженым 120/70 г</i> | 255.- |
| Графские развалины с черникой <i>мороженое из сметаны и личи, соус из кофейных зерен, корицы и ликера «Бейлиз» 100/50/20</i> | 195.- |
| Мороженое из сметаны <i>с вяленой клюквой и зефиром 75 г</i> | 85.- |
| Мороженое из бородинского хлеба <i>и горького шоколада 75 г</i> | 85.- |
| Мороженое из черемухи <i>со сметаной 75 г</i> | 85.- |
| Сорбет из ананаса 75 г | 110.- |
| Сорбет «Красный апельсин» 75 г | 110.- |
| Варенье из сосновых шишек 100 г | 250.- |

Чай 700 мл 160.-

Ассам Киюнг /чёрный

Эрл Грей /чёрный ароматизированный

Лу Инь Ло /зелёный

Чёрный чай с чабрецом /чёрный ароматизированный

Молочный Улун /бирюзовый ароматизированный

Те Гуань Инь /бирюзовый

Шу Пуэр /чёрный выдержанный

Хуа Лун Чжу /жасминовый

Марокканская мята /травяной

Целебные травы /травяной

Иван-Чай (вятский сбор) /травяной

Витаминные чаи:

Манго – облепиха 600 мл 200.-

Брусника и пихта на цветах кипрея 600 мл 200.-

Малина с можжевельной ягодой 600 мл 200.-

Согревающие напитки:

Глинтвейн безалкогольный 180 мл 150.-

Глинтвейн алкогольный 180 мл 200.-

Кокосовый какао с бурбоном 180 мл 200.-

Кофе

Раф «Ванильный» 220 мл

Раф «Апельсиновая косточка» 220 мл 250.-

Латте «Дыня – ваниль» 220 мл 175.-

Капучино «Лавандовый» 260 мл 155.-

Эспрессо 30/60 мл 85/110.-

Лунго 50 мл 85.-

Американо 100/200 мл 85/110.-

Флэт уайт 150 мл 150.-

Капучино 150/275 мл 115/175.-

Латте 220 мл 140.-

Какао / какао с маршмеллоу 275 мл 80.-/125.-

Свежевыжатые соки:

| | |
|--------------------------------|------|
| Сок апельсин 100 г | 58.- |
| Сок грейпфрут 100 г | 80.- |
| Сок зеленое яблоко 100 г | 55.- |
| Сок морковь /со сливками 100 г | 34.- |

Морс, сок и вода:

| | |
|---|-----------|
| Морс брусничный 1 л | 250.- |
| Сок, нектар 1 л | 260.- |
| Pepsi-cola 0,25 л | 140.- |
| 7up 0,25 л | 130.- |
| Боржоми 0,5 л | 240.- |
| Evervess тоник 0,25 л | 120.- |
| Perrier 0,33л | 220.- |
| Evian 0,33 л | 250.- |
| «Байкал» Pearl природная без газа 0,53 /0,25 л | 200/145.- |
| «Байкал» Reserve минеральная с газом 0,53 /0,25 л | 200/145.- |
| Вода столовая без газа 1 л | 50.- |
| Вода столовая с газом 1 л | 90.- |

| | |
|--|-------|
| Аперитивы: | 50 мл |
| Егермейстер Германия | 230.- |
| Бехеровка Чехия | 229.- |
| Кампари Италия | 225.- |
| Ганча Бьянко / Россо/ Экстра Драй Италия | 98.- |
| Полугар, водка, самогон: | 50 мл |
| Полугар №1 (рожь и пшеница) Польша | 410.- |
| Царское Село Россия | 325.- |
| Белуга Нобл Россия | 218.- |
| Финляндия Финляндия | 185.- |
| Финляндия Клюква Финляндия | 205.- |
| Абсолют Швеция | 180.- |
| Русский стандарт Оригинал Россия | 125.- |
| Парламент Россия | 79.- |
| Вятская Губерния Россия | 70.- |
| 1833 Ржаной самогон Россия | 125.- |
| Ром: | 50 мл |
| Закапа 23 года Гватемала | 900.- |
| Гавана Анъехо Эспесиаль Куба | 230.- |
| Капитан Морган Черный пряный Ямайка | 315.- |
| Капитан Морган Золотой пряный Ямайка | 200.- |
| Ликер: | 50 мл |
| Бейлиз Ирландия | 215.- |
| Малибу Великобритания | 175.- |
| Калуа США | 315.- |
| Куантро Франция | 270.- |
| Самбука Италия | 220.- |
| Текила: | 50 мл |
| Эсполон бланко Мексика | 300.- |
| Эсполон репосадо Мексика | 340.- |
| Ольмека Альтос репосадо Мексика | 340.- |

| | |
|--|---------|
| Джин: | 50 мл |
| Бифитер <i>Великобритания</i> | 275.- |
| Ботанист <i>Шотландия</i> | 550.- |
| Виски: | 50 мл |
| Джемесон <i>Ирландия</i> | 285.- |
| Джонни Уокер Ред Лейбл <i>Шотландия</i> | 225.- |
| Джек Дениелс <i>США</i> | 299.- |
| Буллет Фронтъе <i>США</i> | 400.- |
| Макаллан 12 лет <i>Шотландия (односолодовый)</i> | 680.- |
| Чивас Ригал 12 лет <i>Шотландия</i> | 425.- |
| Баллантайнс <i>Шотландия</i> | 250.- |
| Коньяк и Бренди: | 50 мл |
| Реми Мартен V.S. <i>Франция</i> | 450.- |
| Реми Мартен V.S.O.P. <i>Франция</i> | 675.- |
| Реми Мартен X.O. <i>Франция</i> | 1 850.- |
| Мартель V.S. <i>Франция</i> | 440.- |
| Мартель V.S.O.P. <i>Франция</i> | 675.- |
| Хеннеси V.S.O.P. <i>Франция</i> | 640.- |
| Ани 6 лет <i>Армения</i> | 300.- |
| Ахтамар 10 лет <i>Армения</i> | 440.- |
| Сан Реми Аутентик X.O. <i>Франция</i> | 390.- |
| Метакса: | 50 мл |
| Метакса 5 <i>Греция</i> | 245.- |
| Метакса 12 <i>Греция</i> | 485.- |
| Портвейн: | 50 мл |
| Тони Баррос <i>Португалия</i> | 215.- |

| | | |
|-------------------------|-------|---------|
| Настойка: | 50 мл | 0,5 л |
| На печёных яблоках | 95.- | 950.- |
| Брусничная с розмарином | 80.- | 800.- |
| Хреновуха | 85.- | 850.- |
| Бурбон на вишне | 125.- | 1 250.- |
| Малина на джине | 125.- | 1 250.- |

Домашний ликер и биттер:

| | | |
|--|-------|---------|
| Сливочно-кокосовый ликер | 50 мл | 0,5 л |
| <i>Шотландский сливочный ликер с кокосовым пюре, шоколадом, сливками и кофейным экстрактом</i> | 125.- | 1 250.- |
| Вятский биттер | 125.- | 1 250.- |
| <i>Настойка на кореньях, травах, специях и апельсиновой цедре.</i> | | |
| Дегустационный сет настоек 50/50/50/50 мл | | 290.- |
| <i>На печёных яблоках, хреновуха, малина на джине, брусничная.</i> | | |
| "Вятский биттер" – сет 50/50/50 мл | | 295.- |
| <i>Подается с корицей на апельсине</i> | | |

Коктейли:

| | | |
|------------------------|--|-------|
| Ириска на виски 100 мл | | 295.- |
| Апероль Шпритц 200 мл | | 350.- |
| Ганча Рояле 200 мл | | 350.- |

Пиво разливное:

| | | | |
|----------------------------|--|-------|-------|
| Шпатен светлое Германия | | 0,5 л | 340.- |
| Бланш бир пшеничное Россия | | | 120.- |

Пиво бутылочное:

| | | | |
|--|--------|-------|-------|
| Францисканер Хефе-Вайсбир пшеничное Германия | 0,33 л | 0,5 л | 380.- |
| Леффе Брюн темное Бельгия | 300.- | | |
| Стелла Артуа безалкогольное | | | 225.- |

Шампанское и игристое вино:

| | | |
|---|--------|------------------|
| | 0,75 л | |
| Луи Родерер Брют Премьер, сухое / Франция Brut Premier Louis Roederer Reims | | 9 900.- |
| Руджери, Просекко Вальдобьядене Джаллоро, сухое / Италия Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Giall'oro Ruggeri & Co/ Veneto | | 3 495.- |
| Балаклава Резерв Брют Розе Крым, Балаклава | | 1 275.- |
| Абрау-Дюрсо Империял Винтаж, брют Россия | | 3 900.- |
| Мумм, "Кордон Руж", брют / Франция Mumm, "Cordon Rouge" | | 8 850.- |
| Ганча Брют, сухое / Италия, Пьемонт Gancia, Brut | | 2 175.- |
| Ганча Асти, сладкое / Италия, Пьемонт Gancia, Asti DOCG 0,2 л Gancia, Asti DOCG | | 585.- 2 175.- |
| Ганча Просекко, сухое / Италия, Венето Gancia, Prosecco DOCG 0,2 л Gancia, Prosecco DOCG | | 585.- 2 175.- |
| Абрау-Дюрсо белое полусладкое, полусухое, брют / Россия | | 885.- |
| Ламбруско Эмилия, полусладкое / Италия Lambrusco Emilia | | 885.- |

Винная карта:

Белое Франция:

| | | |
|--|---------|---------|
| | 0,375 л | 0,75 л |
| Сансер Блан Ле Барон, сухое Sancerre AOC Les Baronnes Henri Bourgeois Vallee de la Loire 2016 | 3 000.- | 5 520.- |
| Шабли Бургундия, сухое Chablis AOC Jean-Marc Brocard Bourgogne 2015 | | 4 680.- |
| Шевалье д'Антельм Блан, сухое Cotes du Rhone Chevalier d'Anthelme Cellier des Chartreux 2016 | | 2 355.- |
| Шассань-Монраше Премьер Крю «Моржо» Святой Винсент, сухое Chassagne - Montrachet 1er Cru "Morgeot". Saint Vincent 2006 | | 9 630.- |
| Жан Поль Шене Медиум Свит, полусладкое J. P. Chenet, "Medium Sweet" Blanc | | 1 620.- |

| | | |
|--|--------|---------|
| Белое Италия: | 0,15 л | 0,75 л |
| Лафоа Совиньон, сухое Lafoa Sauvignon DOC Colterenzio/Trentino-Alto Adige 2016 | | 7 980.- |
| Фуроре Бьянко, сухое Furore Bianco Marisa Cuomo DOC Camparipa 2016 | | 6 945.- |
| Соаве Классико, полусухое Soave Classico DOC Domini Veneti Veneto 2016 | | 2 730.- |
| Альбицция, полусухое Albizzia Toscana IGT Marchesi de' Frescobaldi 2016 | | 2 925.- |
| "Монтчелли" Соаве, сухое Botter, "Montecelli" Soave DOC 2016 | 288.- | 1 440.- |
| Пино Гриджо Итало Ческон, сухое Italo Cescon, Pinot Grigio 2016 | 516.- | 2 580.- |
| Кустоза Соларис, сухое Tenuta Valleselle, "Solaris" Custoza 2016 | | 2 580.- |
| Белое другие страны: | 0,15 л | 0,75 л |
| Урбан Рислинг, полусухое / Германия Urban Riesling Nik Weis, Mosel 2016 | 495.- | 2 475.- |
| Шардоне Сандайл, полусухое / США Fetzer Chardonnay Sundial 2015 | | 2 145.- |
| Вьонье Финка Ла Линда, сухое / Аргентина Viognier Finca La Linda Luigi Bosca 2016 | | 1 950.- |
| Раевское Шардоне 2015, сухое / Россия | | 1 920.- |
| Балуарте Мускат, полусухое / Испания Baluarte Muscat Bodegas Chivite Navarra 2016 | | 2 050.- |
| Цинандали 2016, сухое / Грузия | | 1 680.- |
| Винья Майпо Совиньон Блан, полусухое / Чили Vina Maipo, Sauvignon Blanc | 285.- | 1 425.- |
| Бранкотт Истейт Мальборо Совиньон Блан, сухое / Новая Зеландия Brancott Estate, Marlborough Sauvignon Blanc 2016 | 465.- | 2 325.- |
| Батута Аирен, сухое / Испания Batuta Airen | 192.- | 960.- |
| Иль Марискал, полусладкое / Испания Il Mariscal | 192.- | 960.- |
| Анимус Виньо Верде, полусухое / Португалия Animus Vinho Verde, DOC | 324.- | 1 620.- |
| Дуэт Рислинг энд Вельтлинер, сухое / Австрия Leth "Duett" Riesling & Veltliner 2016 | | 1 950.- |
| Грюнер Вельтлинер Классик, сухое / Австрия Norbert Schmelzer Gruner Veltliner Classic 2017 | | 1 950.- |

*Данная продукция является рекламным материалом. Подробная информация по меню представлена в уголке потребителя.

| | | |
|--|--------|----------|
| Красное Франция: | 0,15 л | 0,75 л |
| Нюи-Сен-Жорж, сухое Nuits-Saint-Georges AOC Domaine Henri Gouges 2014 | | 12 720.- |
| Шато Фонрок, сухое Chateau Fonroque Saint-Emilion AOC Grand Cru 2004 | | 6 975.- |
| Ле Пикас, сухое Les Picasses (Chinon) Domaine Olga Raffaul 2007 Vallee de la Loire | | 5 625.- |
| Бургонь Пино Нуар Ла Винье, сухое Bourgogne AOC Pinot Noir La Vignee Bouchard Pere &Fils 2014 | | 4 050.- |
| Кло де Вужо Гран Крю Святой Винсент, сухое Reine Pedauque, "Saint-Vincent" Clos de Vougeot Grand Cru AOC 2004 | | 19 620.- |
| Жан Поль Шене Медиум Свит, полусладкое J. P. Chenet, "Medium Sweet" Rouge | | 1 620.- |
| Ларош Пино Нуар, сухое Laroche, Pinot Noir | 408.- | 2 040.- |
| Красное Италия: | 0,15 л | 0,75 л |
| Таурази, сухое Taurasi DOCG Feudi di San Gregorio Campania 2012 | | 6 270.- |
| Ле Дифезе, сухое Le Difese IGT Tenuta San Guido Toscana 2015 | | 4 845.- |
| Кьянти Кастильони, сухое Castiglioni Chianti DOCG Marchesi de' Frescobaldi /Toscana 2015 | | 2 955.- |
| Вальполичелла Классико, полусухое Valpolicella Classico Superiore DOC Domini Veneti/Veneto 2017 | | 2 745.- |
| Бруни Монтепульчано, сухое "Bruni" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2016 | 246.- | 1 230.- |
| Корвина Делла Провинча Ди Верона «Рипа Магна» IGP, сухое Ripa Magna Corvina "Valleselle" | 450.- | 2 250.- |
| Мерло Итало Ческон, сухое Italo Cescon, Merlot | 516.- | 2 580.- |
| Коли, Кьянти, сухое Coli, Chianti | 348.- | 1 740.- |
| Иль Гриджо Кьянти Классико Ризерва, сухое / Италия Chianti Classico Riserva DOCG IL Grigio Agricola San Felice, Toscana 2013 | | 5 760.- |

*Данная продукция является рекламным материалом. Подробная информация по меню представлена в уголке потребителя.

| | | |
|---|--------|---------|
| Красное другие страны: | 0,15 л | 0,75 л |
| Мальбек, сухое / Аргентина Malbec Achaval Ferrer, Mendoza 2016 | | 5 520.- |
| Кунунга Хилл Шираз Каберне, сухое / Австралия Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet 2015 | | 3 870.- |
| Ла Капра Пинотаж, сухое / Южная Африка La Capra Pinotage Paarl Fairview | | 2 280.- |
| Раевское Ренессанс 2014, сухое / Россия | | 2 220.- |
| Фетцер, Зинфандель, Велли Оукс, полусухое / США Fetzer Zinfandel Valley Oaks California | | 2 220.- |
| Винья Майпо Карменер, полусухое / Чили Vina Maipo Carmenere 2016 | 285.- | 1 425.- |
| Киндзмараули, полусладкое / Грузия | 396.- | 1 980.- |
| Мукузани, сухое / Грузия | 396.- | 1 980.- |
| Хванчкара, полусладкое / Грузия | | 3 425.- |
| Маркес де Рискаль Ресерва, сухое / Испания Marques de Riscal Reserva DOC, Rioja 2013 | | 4 695.- |
| Кампо Вьехо Темпранильо, сухое / Испания Campo Viejo Tempranillo, Rioja DOC | 360.- | 1 920.- |
| Иль Марискал, полусладкое / Испания Il Mariscal | 192.- | 960.- |
| Батута Темпранильо, сухое / Испания Batuta Tempranillo | 192.- | 960.- |
| Анимус Дору, сухое / Португалия Animus Douro, DOC | 324.- | 1 620.- |
| Газела Винью Верде Розе, полусухое / Португалия Gazela Vinho Verde, DOC | 279.- | 1 395.- |

| | | |
|---|--------|--------|
| Вина Домашние: | 0,15 л | 0,70 л |
| Дыня-крыжовник розовое полусладкое | 165.- | 770.- |
| Смородина-ваниль красное полусладкое | 165.- | 770.- |
| Черноплодная рябина красное сухое | 165.- | 770.- |