

## Аперитив

<b>Картофельные мини блины</b> карельская форель слабой соли, икра лосося 50 г	150.-
<b>Спинка соленой сельди</b> с луком и укропом на поджаренном картофельном хлебе 75 г	130.-
<b>Креветки, жаренные в специях</b> соус из копченого угря 40/20 г	275.-
<b>Студень из гуся</b> сливочный хрен и моченая брусника 90/30 г	145.-
<b>Паштет из куриной печени с дробленой фисташкой</b> и «джемом» из португала и лука 45 г	135.-
<b>Жареный Бородинский хлеб</b> с крученым салом и щучьей икрой 60 г	145.-
<b>Вяленая грудинка Абердинского бычка</b> оливки и вяленые томаты 30/30 г	160.-
<b>«Хамон» из утки</b> сладкий чили из манго и облепихи 30/10 г	125.-
<b>Хамон «Иберико»</b> с томатным хлебом 30/40 г	595.-
<b>Горгонзола</b> с маринованными фруктами 40/50 г	180.-
<b>Сет Закусок под вино</b> Сыр Горгонзола / «Хамон» из утки / Оливки и вяленые томаты Утиный паштет / Сыр «Пармезан» 290 г	595.-

## Закуски

<b>Тартар из карельской форели</b> на хрустящих рисовых чипсах 90 г	295.-
<b>Карпаччо из муксуна</b> с кедровым орехом и «слезами» из цитрусов 110 г	290.-
<b>Копченый угорь</b> с кремом из авокадо, на чипсах из водорослей 95 г	310.-
<b>Утиный паштет</b> на чипсах из пармезана 90 г	220.-
<b>Тартар из говядины</b> с бочковыми огурцами, яйцом «пашот» и картофельным хлебом 85/40/40 г	295.-
<b>Паштет из дикого кабана</b> с бриошью, маринованными яблоками и грушами 110/50/80 г	295.-
<b>Ростбиф из местной говядины с азиатской заправкой</b> острые «битые» огурцы 180 г	275.-
<b>«Скороспелая» красная капуста с тмином 100г</b>	65.-
<b>Малосольные огурцы с мятой 100г</b>	65.-
<b>Соленые местные грибы с луком 90/10г</b> (рыжики или белые грузди)	225.-

## Салаты

<b>Карельская форель</b> <i>под «морозной шубой» 175 г</i>	305 .-
<b>Салат с мидиями, грибами конфи</b> <i>и кремом из копченого угря 220 г</i>	365 .-
<b>Зеленый салат с тунцом</b> <i>песто из болгарского перца и яйцом «пашот» 280 г</i>	460 .-
<b>Оливье с домашней птицей</b> <i>и разной икрой 210 г</i>	305 .-
<b>Салат с томленным говяжьим окрайчиком</b> <i>и трюфельным майонезом 165 г</i>	365 .-
<b>Салат с пастроми из говяжьего языка</b> <i>свежими овощами, жареной лепешкой и йогуртом 175 г</i>	330 .-
<b>Жареная говяжья грудинка с легким салатом</b> <i>и снегом из сметаны и хрена 170 г</i>	330 .-
<b>Местная страчателла</b> <i>с острыми баклажанами, томатами и ореховым соусом 235 г</i>	395 .-

## Первые блюда

<b>Уха из карельской форели</b> <i>с расстегаями из щуки 300 г</i>	350 .-
<b>Окрошка с мясом на местном квасе</b> <i>со сметаной 280/50 г</i>	195 .-
<b>Борщ с копчеными ребрышками</b> <i>сметаной и пампушками 330 г</i>	235 .-
<b>Зеленые щи из копченой капусты</b> <i>с лосятиной и шпинатом 330 г</i>	275 .-
<b>Солянка мясная</b> <i>с почками и джондждоли 300 г</i>	330 .-
<b>Крем-суп из щавеля и шпината</b> <i>с цыпленком и желе из лимона 300 г</i>	320 .-

## Блюда из теста

<b>Пельмени из карельской форели и трески</b> «карбонара» из кальмаров 180/60 г	335 .-
<b>Пельмени из лосося</b> соус «Белые грибы», петрушка 220/60 г	355 .-
<b>Вареники со стрчателлой</b> соус из жареных томатов, сулугуни 180/80 г	365 .-

## Котлеты

<b>Щучьи котлеты</b> шпинат, томленный в сливках с петрушкой и Пармезаном 120/110 г	365 .-
<b>Крабовые котлеты</b> кабачки, печенные на углях, раковый соус 80/60/40 г	895 .-
<b>Котлеты из кабана и лосося</b> пюре из корня сельдерея и жареного фундука, соус из облепихи и тархуна 120/100/45 г	425 .-
<b>Пожарская котлета из молочной телятины и птицы</b> картофель, томленный с травами в сливках 140/120 г	365 .-

## Каша

<b>Ризотто или Орзотто с креветками и дальневосточным кальмаром</b> соус из болгарского перца 280 г	525 .-
<b>Печенная на углях утиная ножка</b> гречневая каша с белыми грибами и «Пармезаном» 120/120 г	540 .-
<b>Глазированные говяжьи щечки</b> жареный сулугуни и перловая каша с сельдереем в мясном «соке» 100/50/120 г	485 .-

## Вторые блюда

<b>Соте из мидий, кальмаров и судака</b> поджаренный картофельный хлеб 350/40 г	575 .-
<b>Треска с муссом из рапанов</b> картофель с топенადой из оливок 105/45/120 г	575 .-
<b>Карельская форель с рисом Басмати</b> крем из печеной моркови и сыра Бри, соус из раков 110/110/30/40 г	660 .-
<b>Рулет из ножки цыпленка с «Чатни» из чернослива</b> жареный булгур и маринованные фрукты 160/100 г	485 .-
<b>Ножка кролика «по-деревенски»</b> ложное ризотто из кабачков 120/120 г	595 .-
<b>Мякоть молочного телянка</b> шампиньоны и жареные клецки из грудинки и печеного картофеля 120/30/80 г	630 .-
<b>Свиная шейка конфи</b> тушеная с портвейном красная капуста 120/120 г	490 .-
<b>Говяжий язык в хвойном тесте</b> картофельное пюре, соус из белых грибов 120/150/50 г	660 .-
<b>Томленный бок барашка с джонджоли</b> пюре из нута, хрустящий болгарский перец 200/160/20 г	645 .-
<b>Говяжья вырезка в жгучем соусе из портвейна</b> обжаренная зеленая фасоль и спаржа 160/130 г	895 .-

## Овощи из дровяной печи

<b>Спаржа, с чесночным маслом и петрушкой</b> яйцо «пашот» 75/50 г	195 .-
<b>Помидоры</b> с зеленью и сулугуни 120 г	145 .-
<b>Картофель</b> с розмарином и петрушкой 100 г	95 .-
<b>Кабачки</b> с зеленым луком 75 г	95 .-
<b>Шампиньоны</b> с петрушкой и пармезаном 75 г	155 .-

## Десерты

<b>Теплый шоколадный Брауни</b> с черемуховым пломбиром и ванильным кремом 80/50/20 г	225 .-
<b>«Творожная запеканка» с хрустящей морковью</b> медовым соусом и клюквенной водкой 70/40/5 г	175 .-
<b>Тарт из карамельных яблок</b> с крем-пастилой и пломбиром с корицей 100/30/50 г	189 .-
<b>Манговый «Чизкейк» с сорбетом из ананаса</b> и ванильным кремом 110/40/40 г	260 .-
<b>Крем из местной рикотты с ванилью и медовой крошкой</b> под ледяным куполом из кокоса 200 г	285 .-
<b>Панна-котта из маракуйи</b> крем из вяленых бананов и медовая крошка 100/20/20 г	210 .-
<b>Домашний пирог из брусники и кедрового ореха</b> со сметанным мороженым 120/70 г	230 .-
<b>Мороженое из сметаны</b> с вяленой клюквой и зефиром 75 г	75 .-
<b>Мороженое из бородинского хлеба</b> и горького шоколада 75 г	75 .-
<b>Мороженое из черемухи</b> со сметаной 75 г	105 .-
<b>Сорбет из ананаса 75 г</b>	105.-
<b>Сорбет из лайма 75 г</b>	105 .-
<b>Варенье из сосновых шишек 100 г</b>	250.-

## Витаминные чаи:

**Смородина-Грейпфрут** 600 мл 195.-

Чай на основе черной смородины, спелого грейпфрута и капля сока свежего имбиря. Яркий, согревающий и полезный чай для Вашего чаепития.

**Целебные травы** 700 мл 155.-

Травяной чай не только очень вкусный, но также и полезный. Кроме того, он обладает прекрасными лечебными свойствами. В составе нашего чая есть: ромашка, мята перечная, иван чай, листья черной смородины.

**Иван-Чай (вятский сбор)** 700 мл 155.-

Иван-чай – название традиционно русского чая, который любили пить по всей Евразии и за её пределами. Сам чай получается очень приятный, с нежной кислинкой и фруктовым ароматом.

**Облепиховый** 600 мл 195.-

Облепиха является поистине целебной и полезной для человеческого организма ягодой. В ней собрано огромное количество уникальных микроэлементов, витаминов и других полезных веществ.

**Таежный чай** 600 мл 195.-

В основе чая брусника и имбирный сироп. Чай производит бодрящий эффект и укрепляет общий иммунитет. Плоды брусники полезно принимать при гипертонии и как средство для улучшения зрения. Имбирь же в составе чая помогает при снижении веса.

## Чай 700 мл

**Ассам Киюнг** 145.-

Плантационный черный чай при заваривании дает крепкий, насыщенный настой, станет лучшим выбором для повседневного чаепития

**Да Хун Пао** 145.-

Выдержанный и сильноферментированный чай, который готовится по сложной технологии из чайных кустов особого сорта. Утренний чай, который обеспечивает ясность ума — не кофейную бодрость и деятельность, а именно ясность и спокойствие.

**Эрл Грей** 145.-

Изысканный чай, собираемый осенью, с натуральными эфирными маслами бергамота — это свежий взгляд на черный чай

**Лу Инь Ло (Изумрудный жемчуг)** 145.-

Этот чай относится к категории чаев, сильно скрученных по поперечной оси. Его отбирают из сортов Ганпаудер.

**Черный чай с чабрецом** 145.-

Черный традиционный насыщенный чай, чабрец.

**Молочный Улун** 145.-

Этот знаменитый тайваньский улун при заваривании дает изумрудно-золотистый настой, который обладает удивительно нежным цветочным вкусом и сладким сливочным ароматом

**Те Гуань Инь** 145.-

Великолепный китайский улун из уезда Аньси провинции Фуцзянь. Настой варьируется от розоватого до золотого цвета с сильно выраженным персиковым вкусом и богатым ароматом

**Шу Пуэр** 145.-

Чай производится в провинции Юннань из чистого органического сырья с горы Буланьшань. В аромате явно уловимы ноты сухофруктов и орехов.

**Хуа Лун Чжу (жасминовая жемчужина дракона)** 145.-

Этот чай собирается в провинции Фуцзянь в начале апреля. Листья вручную скручиваются в шарики. При заваривании получается светло-желтый настой с ярким ароматом жасмина и приятным мягким вкусом

**Марокканская мята** 145.-

Напиток из крупнолиственной ароматной мяты.

## Согревающие напитки:

«Глинтвейн» алкогольный 250 мл 200.-

«Глинтвейн» безалкогольный 250 мл 150.-



## Кофе

<b>Латте «Дыня – ваниль»</b> 220 мл	175.-
<i>Латте с пюре дыни и ванильной пудрой, украшается воздушным рисом и обжаренной маршмеллоу.</i>	
<b>Раф «Имбирный пряник»</b> 275 мл	175.-
<i>Кофейно-сливочный напиток с нотками имбирного пряника и легкой остринкой в послевкусии.</i>	
<b>Капучино «Цитрус»</b> 275 мл	175.-
<i>Лёгкий кофейно-молочный напиток с апельсиновой пудрой и имбирным сиропом взбиваемый.</i>	
<b>Лавандовый капучино</b> 260 мл	155.-
<i>Нежнейшее сочетание кофе, густой молочной пены, цветков лаванды и мадагаскарской ванили</i>	
<b>Эспрессо</b> 30/60 мл	85/110.-
<b>Лунго</b> 50 мл	85.-
<b>Американо</b> 100/200 мл	85/110.-
<b>«Флэт уайт»</b> 150 мл	150.-
<b>Капучино</b> 150/275 мл	115/175.-
<b>Латте</b> 220 мл	140.-
<b>Глясе</b> 120/275 мл	140/190.-
<b>Какао/ какао с маршмеллоу</b> 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	225.-
Сок, нектар 1 л	215.-
Pepsi-cola 0,25 л	140.-
7up 0,25 л	130.-
Боржоми 0,5 л	200.-
Evervess тоник 0,25 л	120.-
Perrier 0,33/0,75 л	189/295.-
Evian 0,33 л	235.-
«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.-

## Лимонады:

Тропический лимонад» (на компанию, подается в графине) 700 мл	290.-
«Маракуйя-клубника» 350 мл	170.-
«Дыня - зелёное яблоко» 350 мл	170.-

<b>Аперитивы:</b>	50 мл
Егермейстер Германия	230.-
Бехеровка Чехия	189.-
Кампари Италия	210.-
Ганча Бьянко/Россо/Экстра Драй Италия	98.-
<b>Водка, полугар, самогон:</b>	50 мл
Полугар №1 (рожь и пшеница) Польша	410.-
Царское Село Россия	300.-
Белуга Нобл Россия	218.-
Финляндия Финляндия	185.-
Финляндия Клюква Финляндия	205.-
Абсолют Швеция	175.-
Русский стандарт Оригинал Россия	125.-
Парламент Россия	79.-
Вятская Губерния Россия	70.-
Деревенский самогон (рожь) Литва	170.-
<b>Ром:</b>	50 мл
Закапа 23 года Гватемала	900.-
Гавана Анъехо Эспесиаль Куба	220.-
Капитан Морган Черный пряный Ямайка	315.-
Капитан Морган Золотой пряный Ямайка	200.-
<b>Ликер:</b>	50 мл
Бейлиз Ирландия	198.-
Малибу Великобритания	175.-
Калуа США	290.-
Куантро Франция	270.-
Самбука Италия	220.-
<b>Текила:</b>	50 мл
Эсполон бланко Мексика	300.-
Эсполон репосадо Мексика	320.-
Ольмека Альтос плата Мексика	320.-
Ольмека Альтос репосадо Мексика	325.-

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

<b>Джин:</b>	50 мл
Бифитер <i>Великобритания</i>	265.-
Ботанист <i>Шотландия</i>	550.-
<b>Виски:</b>	50 мл
Джемесон <i>Ирландия</i>	275.-
Джонни Уокер Ред Лейбл <i>Шотландия</i>	225.-
Джонни Уокер Блэк Лейбл <i>Шотландия</i>	370.-
Джек Дениелс <i>США</i>	299.-
Буллет Фронтъе <i>США</i>	400.-
Макаллан 12 лет <i>Шотландия (односолодовый)</i>	595.-
Чивас Ригал 12 лет <i>Шотландия</i>	415.-
Баллантайнс <i>Шотландия</i>	230.-
<b>Коньяк и Бренди:</b>	50 мл
Реми Мартен V.S. <i>Франция</i>	355.-
Реми Мартен V.S.O.P. <i>Франция</i>	660.-
Реми Мартен X.O. <i>Франция</i>	1 750.-
Мартель V.S. <i>Франция</i>	390.-
Мартель V.S.O.P. <i>Франция</i>	550.-
Хеннеси V.S.O.P. <i>Франция</i>	640.-
Ани 6 лет <i>Армения</i>	260.-
Ахтамар 10лет <i>Армения</i>	405.-
Луи Леклерк X.O. <i>Россия</i>	198.-
Сан Реми Аутентик X.O. <i>Франция</i>	330.-
<b>Метакса:</b>	50 мл
Метакса 5 <i>Греция</i>	245.-
Метакса 12 <i>Греция</i>	450.-
<b>Портвейн:</b>	50 мл
Тони Баррос <i>Португалия</i>	215.-

<b>Настойка:</b>	50 мл	0,5 л
<b>Настойка на печёных яблоках</b> <i>Яблоки кисло-сладкие, в печи печёные, да на водке настоянные</i>	95.-	950.-
<b>Брусничная с розмарином</b> <i>Брусника с розмариновым ароматом, да на водке настоянная</i>	80.-	800.-
<b>Хреновуха</b> <i>Коренья хрена свежие да маринованные на водке настоянные</i>	80.-	800.-
<b>Бурбон на вишне</b> <i>Вишня спелая на бурбоне настоянная</i>	125.-	1 250.-
<b>Малина на джине</b> <i>Малина ароматная на джине настоянная, да на морозе выдержанная.</i>	125.-	1 250.-
<b>Домашний ликер и биттер:</b>	50 мл	0,5 л
<b>Сливочно-кокосовый ликер</b> <i>Шотландский сливочный ликер с кокосовым пюре, шоколадом, сливками и кофейным экстрактом</i>	125.-	1 250.-
<b>Вятский биттер</b> <i>Настойка на кореньях, травах, специях и апельсиновой цедре.</i>	125.-	1 250.-
<b>Дегустационный сет настоек 50/50/50/50 мл</b> <i>На печёных яблоках, хреновуха, малина на джине, брусничная.</i>		260.-
<b>Яблочный сет с хреном и медом 50/50/50 мл</b> <i>Подается с малосольным огурцом</i>		195.-
<b>"Вятский биттер" – сет 50/50/50 мл</b> <i>Подается с корицей на апельсине</i>		295.-
<b>Коктейли:</b>		
<b>"Сливочно-кокосовый ликер" 100 мл</b>		300.-
<b>"Ириска на виски" 100 мл</b>		295.-
<b>"Кловер клуб" 100 мл</b> <i>Джин на малине в кисло-сладкой подаче</i>		195.-
<b>"Манхэттен резерва" 100 мл</b> <i>Выдержанный в дубовой бочке коктейль, подается с попкорном</i>		300.-
<b>Апероль Шпритц 250 мл</b> <i>Легкий коктейль на основе ликера апероль с добавлением игристого вина.</i>		300.-

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

<b>Пиво разливное:</b>	0,5 л
Шпатен светлое Германия	340.-
Вятич Классическое светлое Россия	105.-
<b>Пиво бутылочное:</b>	0,5 л
Крушовице темное/светлое Россия	140.-
Францисканер Хефе-Вайсбир Германия	380.-
Стелла Артуа безалкогольное	225.-
<b>Шампанское и игристое вино:</b>	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	3 450.-
Балаклава Резерв Брют Розе Крым, Балаклава	1 275.-
Абрау-Дюрсо Империял Винтаж, брют Россия	3 750.-
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	550.- 2 175.-
Ганча Просекко, сухое / Италия, Пьемонт Gancia, Prosecco DOCG 0,2 л Gancia, Prosecco DOCG	550.- 2 175.-
Абрау-Дюрсо белое полусладкое, полусухое, брют / Россия	885.-
Ламбруско Эмилия, полусладкое / Италия Lambrusco Emilia	885.-

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

## Винная карта:

### Белое:

0,375 л

#### Сансер Блан Ле Барон, сухое / Франция

Sancerre AOC Les Baronnes Henri Bourgeois, Vallee de la Loire 2016

3 000.-

#### Гриджо "Монгрис", сухое / Италия

Pinot Grigio Mongris Collio DOC Marco Felluga, Friuli-Venezia-Giulia 2016

2 400.-

### Красное:

0,375 л

#### Иль Гриджо Кьянти Классико Ризерва, сухое / Италия

Chianti Classico Riserva DOCG IL Grigio Agricola San Felice, Toscana 2015

2 800.-

#### Ла Монтеса, сухое / Испания

La Montesa Rioja DOCa Bodegas Palacios Remondo 2014

2 400.-

### Белое Франция:

0,75 л

#### Сансер Блан Ле Барон", сухое

Sancerre AOC Les Baronnes Henri Bourgeois Vallee de la Loire 2016

5 400.-

#### Рислинг Эльзас Тримбах, сухое

Riesling Alsace AOC Trimbach Alsace 2014

4 350.-

#### Шабли Бургундия, сухое

Chablis AOC Jean-Marc Brocard Bourgogne 2015

4 350.-

#### Шевалье д'Антельм Блан, сухое

Cotes du Rhone Chevalier d'Anthelme Cellier des Chartreux 2016

2 175.-

#### Шабли Савари, сухое

Savary, Chablis AOC

3 600.-

#### Шассань-Монраше Премьер Крю «Моржо» Святой Винсент, сухое

Chassagne - Montrachet 1er Cru "Morgeot". Saint Vincent 2006

9 525.-

#### Жан Поль Шене Медиум Свит, полусладкое

J. P. Chenet, "Medium Sweet" Blanc

1 500.-

<b>Белое Италия:</b>	0,15 л	0,75 л
<b>Лафоа Совиньон, сухое</b> Lafoa Sauvignon DOC Colterenzio/Trentino-Alto Adige 2016		7 800.-
<b>Фуроре Бьянко, сухое</b> Furore Bianco Marisa Cuomo DOC Campania 2016		6 750.-
<b>Греко ди Туфо, сухое</b> Greco di Tufo DOCG Feudi di San Gregorio, Campania 2016		4 050.-
<b>Соаве Классико, полусухое</b> Soave Classico DOC Domini Veneti Veneto 2016		2 550.-
<b>Альбицциа, полусухое</b> Albizzia Toscana IGT Marchesi de' Frescobaldi 2016		2 700.-
<b>"Монтечелли" Соаве, сухое</b> Botter, "Montecelli" Soave DOC 2016	264.-	1 320.-
<b>Пино Гриджо Итало Ческон, сухое</b> Italo Cescon, Pinot Grigio 2016	495.-	2 475.-
<b>Кустоза Соларис, сухое</b> Tenuta Valleselle, "Solaris" Custoza 2016	495.-	2 475.-
<b>Белое другие страны:</b>	0,15 л	0,75 л
<b>Грюнер Вельтлинер Альте Ребен, сухое / Австрия</b> Gruner Veltliner Alte Reben Kremstal Weingut Nigl 2016		5 400.-
<b>Урбан Рислинг, полусухое / Германия</b> Urban Riesling Nik Weis, Mosel 2016		2 175.-
<b>Шардоне Сандайл, полусухое / США</b> Fetzer Chardonnay Sundial 2015		1 950.-
<b>Вьонье Финка Ла Линда, сухое / Аргентина</b> Viognier Finca La Linda Luigi Bosca 2016		1 950.-
<b>Раевское Шардоне 2015, сухое / Россия</b>		1 800.-
<b>Балуарте Мускат, полусухое / Испания</b> Baluarte Muscat Bodegas Chivite Navarra 2016		1 950.-
<b>Цинандали 2016, сухое / Грузия</b>	315.-	1 575.-
<b>Пьюпилла Совиньон Блан, сухое / Чили</b> Pupilla Sauvignon Blanc 2016	240.-	1 200.-
<b>Бранкотт Истейт Мальборо Совиньон Блан, сухое / Новая Зеландия</b> Brancott Estate, Marlborough Sauvignon Blanc 2016	411.-	2 055.-
<b>Маркиз де Фуего, сухое, полусладкое / Испания</b> "Marques de Fuego"	165.-	825.-

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



<b>Красное Франция:</b>	0,15 л	0,75 л
<b>Нюи-Сен-Жорж, сухое</b> Nuits-Saint-Georges AOC Domaine Henri Gouges 2014		12 600.-
<b>Шато Фонрок, сухое</b> Chateau Fonroque Saint-Emilion AOC Grand Cru 2004		6 750.-
<b>Ле Пикас, сухое</b> Les Picasses (Chinon) Domaine Olga Raffaul 2007 Vallee de la Loire		5 400.-
<b>Бургонь Пино Нуар Ла Винье, сухое</b> Bourgogne AOC Pinot Noir La Vignee Bouchard Pere & Fils 2014		3 750.-
<b>Кло де Вужо Гран Крю Святой Винсент, сухое</b> Reine Pedauque, "Saint-Vincent" Clos de Vougeot Grand Cru AOC 2004		19 500.-
<b>Жан Поль Шене Медиум Свит, полусладкое</b> J. P. Chenet, "Medium Sweet" Rouge		1 500.-
<b>Красное Италия:</b>	0,15 л	0,75 л
<b>Таурази, сухое</b> Taurasi DOCG Feudi di San Gregorio Campania 2012		6 075.-
<b>Ле Дифезе, сухое</b> Le Difese IGT Tenuta San Guido Toscana 2015		4 650.-
<b>Вино Нобиле ди Монтепульчано, сухое</b> Vino Nobile di Montepulciano DOCG Fattoria del Cerro/Toscana 2013		4 125.-
<b>Кьянти Кастильони, сухое</b> Castiglioni Chianti DOCG Marchesi de' Frescobaldi /Toscana 2015		2 625.-
<b>Вальполичелла Классико, полусухое</b> Valpolicella Classico Superiore DOC Domini Veneti/Veneto 2015		2 550.-
<b>Бруни Монтепульчано, сухое</b> "Bruni" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2016	219.-	1 095.-
<b>Корвина Делла Провинча Ди Верона «Рипа Магна» IGP, сухое</b> Ripa Magna Corvina "Valleselle"	516.-	2 580.-
<b>Мерло Итало Ческон, сухое</b> Italo Cescon, Merlot	495.-	2 475.-
<b>Коли, Кьянти, сухое</b> Coli, Chianti	324.-	1620.-

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

<b>Красное другие страны:</b>	0,15 л	0,75 л
<b>Мальбек, сухое / Аргентина</b> Malbec Achaval Ferrer, Mendoza 2016		5 400.-
<b>Кунунга Хилл Шираз Каберне, сухое / Австралия</b> Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet 2015		3 750.-
<b>Ла Капра Пинотаж, сухое / Южная Африка</b> La Capra Pinotage Paarl Fairview		2 175.-
<b>Раевское Ренессанс 2014, сухое / Россия</b>		2 100.-
<b>Фетцер, Зинфандель, Велли Оукс, полусухое / США</b> Fetzer Zinfandel Valley Oaks California		2 100.-
<b>Маркес де Рискаль Ресерва, сухое / Испания</b> Marques de Riscal Reserva DOC, Rioja 2013		4 500.-
<b>Кампо Вьехо Темпранильо, сухое / Испания</b> Campo Viejo Tempranillo, Rioja DOC	360.-	1 800.-
<b>Пьюпилла Карменер, сухое / Чили</b> Pupilla Carmenere 2016	240.-	1200.-
<b>Киндзмараули, полусладкое / Грузия</b>	375.-	1 875.-
<b>Мукузани, сухое / Грузия</b>	375.-	1 875.-
<b>Хванчкара, полусладкое / Грузия</b>	651.-	3 255.-
<b>Маркиз де Фуего сухое, полусладкое / Испания</b> "Marques de Fuego"	165.-	825.-
<b>Вина Домашние:</b>	0,15 л	0,70 л
<b>Дыня-крыжовник розовое полусладкое</b>	150.-	700.-
<b>Крыжовник белое полусладкое</b>	150.-	700.-
<b>Смородина красное полусладкое</b>	150.-	700.-
<b>Черноплодная рябина красное сухое</b>	150.-	700.-

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