



### 1. Сбитень

горячий напиток на основе шалфея, Melissa, перечной мяты, душицы с мёдом, лимоном и душистым перцем

*Sbiten* hot drink based on sage, lemon balm, peppermint, oregano with honey, lemon and pepper.

### 2. Шиповник

горячий напиток на отваре шиповника, с апельсином, лимоном и мёдом

*«Rosehip»* hot drink, brewed on the basis of the rose hips, with orange, lemon and honey.

### 3. Глинтвейн на белом вине

белое сухое вино, яблочный сок, яблоко, мёд, корица, гвоздика, кардамон, бадьян.

*“White mulled wine”*- Dry white wine, apple juice, apple, honey, cinnamon, cloves, cardamom, star anise

### 4. Глинтвейн на красном вине

красное сухое вино, вишнёвый сок, апельсин, корица, гвоздика, кардамон, бадьян, мёд

*“Red mulled wine”* Dry red wine, cherry juice, orange, cinnamon, cloves, cardamom, star anise, honey



# COFFEE кофе

## Американо

классический чёрный кофе,  
средний по крепости

**Americano.** Classic mild black coffee



280.-  
[150мл]

1.  
360.-  
[350мл]



2.  
280.-  
[60мл]



3.  
360.-  
[350мл]



390.-  
[150мл]

## Гляссе

чёрный кофе с шариком  
ванильного мороженого

**Glasse.** Black coffee with a ball of ice-cream

любой кофе мы можем  
приготовить для вас на  
растительном молоке

КАПУЧИНО / ЛАТТЕ 520.-

КАКАО 490.-

## 1. Капучино

двойной эспрессо со  
взбитым молоком

**Cappuccino.** Double espresso  
with whipped milk foam

200 мл 280.-

350 мл 360.-

## 2. Эспрессо

насыщенный и очень  
крепкий чёрный кофе

**Espresso.** Saturated and very strong  
black coffee

## 3. Латте

двойной эспрессо со  
взбитым молоком, имеет  
мягкий вкус

**Latte.** Double espresso with whipped  
milk, mild flavor

## ЛЮБОЙ СИРОП

ANY SYRUP: 20 мл 95.-

жареный орех, шоколадное  
печенье, кокос, ваниль,  
мята, банан, карамель,  
солёная карамель, кленовый,  
тирамису, амаретто

**Roasted hazelnut,** chocolate cookie,  
coconut, vanilla, mint, banana, caramel,  
salted caramel, maple, tiramisu,  
amaretto

*Любой кофе мы  
можем приготовить  
для вас без  
содержания кофеина*



1. Какао

из шоколада с добавлением  
молока

**Cocoa.** Melted chocolate with milk

2. Какао с  
маршмеллоу

из шоколада и молока

**Cocoa with marshmello**

Melted chocolate with milk and marshmello

1.  
350.-  
[300мл]

2.  
460.-  
[300мл]

## Фильтр кофе

Каждый день вы можете  
попробовать свежесваренный  
фильтр кофе из различных  
моносортов.

Любой понравившийся сорт  
кофе можно приобрести в  
зёрнах свежей обжарки.

*Every day you can try freshly made filter  
coffee from various monosorts of grains.  
Any variety you like can be purchased in  
freshly roasted grains.*



300.-  
[300мл]



1.  
490.-  
[350мл]



2.  
560.-  
[350мл]



3.  
560.-  
[350мл]



4.  
560.-  
[350мл]

## 1. Раф Кофе

напиток на основе двойного эспрессо, сливок и сиропа

**Raf Coffee.** Double espresso, cream and syrup

## 2. Кедровый раф

одинарный эспрессо, сливки, молоко, кедровый соус

**Cedar raf.** Single espresso, cream, milk, cedar sauce

## 3. Цитрусовый раф

одинарный эспрессо, сливки, молоко, цитрусовый соус, сахарный сироп

**Citrus raf.** Single espresso, cream, milk, citrus sauce

## 4. Сырно-малиновый раф

одинарный эспрессо, сливки, молоко, плавленый сыр, пюре малины

**Raspberry-cheese raf.** Single espresso, cream, milk, melted cheese, raspberry puree



290.-  
[300мл]

## Раф «Цикорий»

экстракт цикория, молоко, сахарный сироп

**Raf «Chicory»** chicory extract, milk

### 1. Флэт Уайт

двойной эспрессо  
с добавлением молока

**Flat White.** Double espresso with milk

### 2. Айриш Кофе

мягкое сочетание двойного  
эспрессо, виски и взбитых сливок

**Irish Coffee.** Mild cocktail with double  
espresso, whiskey, whipped cream

### 3. Мокко

напиток из топлёного  
шоколада, молока, двойного  
эспрессо и взбитых сливок

**Mocha.** Melted chocolate, double espresso  
with milk and whipped cream



## холодный кофе

COLD COFFEE



520.-  
[350мл]

### «Фреш» Кофе

двойной эспрессо,  
свежевыжатый апельсиновый  
сок, карамельный сироп, лёд

**«Fresh» Coffee.** Double espresso, fresh  
orange juice, caramel syrup and ice



390.-  
[350мл]

### Тоник Кофе

двойной эспрессо, тоник, слайс  
лимона и лёд

**Tonic coffee.** Double espresso, tonic,  
lemon slice and ice



430.-  
[350мл]

### Айс Латте

двойной эспрессо,  
молоко и лёд

**Ice Latte.** Double espresso, milk  
and ice

# лаборатория альтернативного кофе

ALTERNATIVE COFFEE  
LABORATORY

Для приготовления кофе альтернативными способами используются моносорта, помолотые спустя 4-7 дней после обжарки. Мы соблюдаем правильную технологию, чтобы вы могли ощутить всю палитру вкусов и ароматов зёрен, раскрывающихся при правильной обжарке.

## Пурвер

что в буквальном переводе с английского pour over – лить сверху, является альтернативным методом приготовления фильтр-кофе, при котором горячая вода проходит через слой молотого кофе, находящегося в специальной воронке с бумажным фильтром.

Мы завариваем кофе в воронке V60. Она имеет коническую форму с капельным отверстием снизу и рёбрами на внутренних стенках воронки, идущими по спирали. Форма воронки позволяет удерживать бумажный фильтр, а внутренние ребра способствуют циркуляции воздуха во время заваривания.

## Аэропресс

Кофе в аэропрессе готовится путём продавливания горячей воды через кофейную таблетку и бумажный фильтр.

Аэропресс является самым вариативным способом заваривания кофе. Вкус напитка, приготовленный с помощью аэропресса способен удивить.

## Френч-пресс

С помощью френч-пресса получается крепкий ароматный и бодрящий напиток.



# Свежеобжаренный кофе:

- ① Бразилия ..... 390.-
- ② Колумбия ..... 390.-
- ③ Эфиопия ..... 390.-
- ④ Кения ..... 390.-
- ⑤ Гондурас ..... 390.-

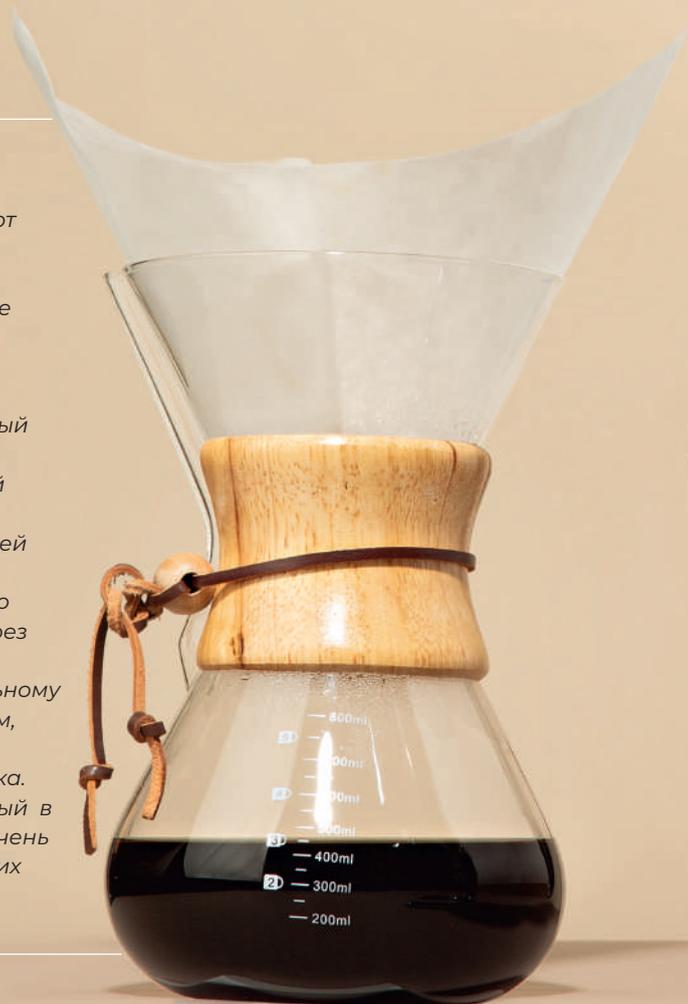
## Сифон

Самый красивый и захватывающий способ приготовления кофе. В нижнюю колбу аппарата наливается вода – в верхнюю – ставится фильтр и помещается молотый кофе. Под сам аппарат помещается горелка. При нагреве водяные пары выталкивают воду в верхний сосуд, где происходит заваривание. После этого горелку выключают, давая готовому напитку стечь в нижний сосуд сквозь фильтр. Насыщенный и вкусный кофе готов.



## Кемекс

Кемексом называют стеклянную колбу, похожую по своей форме на песочные часы. В процессе приготовления, в ее верхнюю часть вставляют бумажный фильтр. На него насыпают молотый кофе. Затем сосуд наполняется горячей водой. Налитая жидкость медленно просачивается через молотые зёрна. Благодаря длительному контакту с воздухом, обеспечивается мягкий вкус напитка. Поэтому получаемый в кемексе напиток очень отличается от других вариантов.





# TEA чай

## ЧЁРНЫЙ

400 мл

### BLACK TEA

#### ЭРЛ ГРЕЙ

350.-

чай с бергамотом

*Earl grey. Tea with bergamot*

#### АССАМ

350.-

старинный индийский чай

*Assam. Traditional indian tea*

#### ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ

350.-

чёрный чай с чабрецом

*Thyme tea. Black tea with thyme*

#### МАСАЛА

390.-

индийский чай на молоке  
со специями

*Masala. Indian milk tea with spices*

#### ПУЭР

450.-

высокогорный выдержанный чай. Относится к группе состаренных пуэров. Во вкусе присутствуют благородные нотки сухофруктов, орехов, шоколада.

*Puer. Ripened mountain tea. Noble notes of dried fruit, nut and chocolate*

#### ДАРДЖИЛИНГ

350.-

*Darjeeling*

### добавки к чаю:

ЛИМОН *lemon* 80.-

свежая мята *fresh mint* 80.-

## МАТЧА

200 мл

### MATCHA

#### «GREEN LATTE»

420.-

Напиток на основе японского чая матча и растительного молока

*The matcha and vegetable milk based drink*

#### «BLUE LATTE»

420.-

напиток на основе цветков клитории и растительного молока

*The matcha and vegetable milk based drink*

## ЗЕЛЁНЫЙ

400 мл

### GREEN TEA

#### СЕН-ЧА

400.-

классический японский зелёный чай

*Sencha. Classic Japanese green tea*

#### ФИРМЕННЫЙ ЗЕЛЁНЫЙ

350.-

*Fudin Mao Czjan*

#### МОЛИ ХУА

350.-

с цветками жасмина

*Mo Li Hua. With jasmine flowers*

## ТРАВЯНЫЕ

400 мл

### HERB TEA

#### РОЙБУШ

350.-

классический южноафриканский напиток

*Rooibos. Classic South African tea-drink*

#### ИВАН-ЧАЙ

350.-

настой имеет приятный, немного терпкий вкус с лёгкой кислинкой, нотками мёда и душистым цветочным ароматом

*Fireweed. Wallowherbs infusion with a slight sour bite, notes of honey and flower aroma*

#### РОМАШКОВЫЙ ЧАЙ

350.-

*Chamomile tea*

#### АЛТАЙСКИЙ ЧАЙ

350.-

смесь алтайских трав и цветов

*Altay tea. Blend of Altai herbs and flowers*

## ООЛОНГ

400 мл

### OOLONG

#### МОЛОЧНЫЙ УЛУН

#### «ОГНЕННЫЙ ЦВЕТОК»

490.-

чай с нежным молочным ароматом и мягким сливочным вкусом

*«Fire blossom». Tea with soft cream aroma made from quality taiwan oolong*

# безалкогольные напитки

## NON-ALCOHOL DRINKS

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

MINERAL WATER



#### «ЧАШКА КОФЕ»

природная питьевая артезианская вода [Россия] газированная / негазированная  
«Chashka coffee».  
Natural drinking artesian water [Russia] [sparkling water / still water]

160.-  
500 мл

#### БОРЖОМИ

минеральная [Грузия]  
Borjomi [Georgia]. Mineral water

280.-  
330 мл



#### КЛАССИЧЕСКИЙ МОХИТО

содовая, сахарный сироп, мята, лайм  
**Classic mojito.** Soda, sugar syrup, mint, lime  
330.- 400 мл

### НАПИТКИ

DRINKS

КЛЮКВЕННО-БРУСНИЧНЫЙ МОРС  
Cranberry-lingonberry drink

180.-  
200 мл

ОБЛЕПИХОВЫЙ МОРС  
Sea buckthorn drink

180.-  
200 мл

КОЛА  
cola

450.-  
250 мл



СОКИ ИЛЬ ПРИМО  
Juices Il Primo

320.-  
200 мл

ТОНИК  
Tonic

260.-  
250 мл

ЛИМОННЫЙ  
ЛИМОНАД  
360.- 400 мл



### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

200 мл

FRESH JUICE

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ 490.-  
Grapefruit

АПЕЛЬСИНОВЫЙ 400.-  
Orange

МОРКОВНЫЙ 400.-  
Carrot

ЯБЛОЧНЫЙ 400.-  
Apple

### МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

300 мл

MILKSHAKES

Готовятся на основе молока и мороженого  
Made on milk and ice cream

КЛУБНИЧНЫЙ 380.-  
Strawberry

ВАНИЛЬНЫЙ 380.-  
Vanilla

ШОКОЛАДНЫЙ 380.-  
Chocolate

# Завтраки

BREAKFAST



690.-

## Русский

пшённая каша, сыр, хлеб, сливочное  
масло, блинчики, малиновое варенье

[200/40/40/15/70/30 гр]

«*Russian breakfast*» millet porridge, cheese,  
bread, butter, pancakes, raspberry jam

## Французский

хрустящий круассан со слабосоленым лососем и яйцом пашот с миксом из листьев салата, авокадо, сыром и помидорами черри  
|200/60 гр|

**«French» breakfast.** Crispy croissant with slightly salted salmon and poached egg with a mix of lettuce, avocado, cheese and cherry tomatoes

## Американский

глазунья из двух яиц, подается на хлебе бриошь, с беконом, шампиньонами, сочной колбаской, обжаренным картофелем, красной фасолью, маринованными огурцами и соусом на основе дижонской горчицы |350 гр|

**«American breakfast»**, served on a brioche, with bacon, mushrooms, sausage, fried potatoes, red beans, pickles and Dijon mustard sauce

1250.-

930.-



# ПАНCAKES БЛИНЫ

## Блины с лососем

подаются с творожным сыром и долькой лимона |150/50/50/10 гр|

**Thin crepes with slightly** salted salmon cremette cheese and lemon

820.-



320.-



## Кружевные блинчики

со сметаной |в порции 3 штуки|

**Thin crepes.** Served with sour cream |3 pieces|

## добавки к завтракам:

### Любая добавка

Any additive

- > алтайский мёд 100.-
- > сгущённое молоко 100.-

- > клубничное варенье 170.-
- > нежная сметана 100.-
- > вишнёвое варенье 170.-

Raspberry jam, altai honey, condensed milk, strawberry confiture, cherry confiture, smooth sour cream

## Нежные сырники

со сметаной  
|в порции 3 штуки|

**Soft cottage cheese pancakes.** Served  
sour cream |3 pieces|



480.-

## Овсяно-блин

с бананом и арахисовой пастой.  
Готовится из овсяных хлопьев |150 гр|

**Oatmeal crepe** with banana and peanut butter.  
Made from oatmeal



380.-

360.-



## Блины «Карамель & Корица»

карамелизированные блины с корицей и  
мороженым |в порции 3 штуки| |150/50 гр|

**Caramelized crepes** with cinnamon and ice cream |3 pieces|



480.-

## Блины с мясом

подаются со сметаной |100/30 гр| |2 шт. в порции|

**Thin crepes with meat.** Served with sour cream

завтраки / breakfast

PORRIDGES  
**КАШИ**

Любую кашу мы можем приготовить  
на молоке или на воде

790.-

Каша с фруктами

на кокосовом молоке с клубникой, бананом,  
киви, грецким орехом и орехом пекан,  
кокосовой стружкой и мёдом |400 гр|

**Porridge with coconut** milk with strawberries, banana,  
kiwi, walnuts and pecans, coconut flakes and honey

*Рисовая или  
овсяная каша  
на выбор*

# Овсяная каша

**Oatmeal porridge**

[250/15 гр]

320.-

# Манная каша

**Semolina porridge**

[250/15 гр]

320.-

# Гречневая каша

**Buckwheat porridge** [250/15 гр]

320.-

# Рисовая каша

**Rice porridge**

[250/15 гр]

320.-

# Творожный крем с фруктовым миксом

**Cottage cheese with fruit mix**

[260 гр]

580.-

## добавки к кашам:

- > алтайский мёд  
*Altai honey* [30 гр] 100.-
- > сгущённое молоко  
*Condensed milk* [30 гр] 100.-
- > арахисовая паста  
*Peanut butter* [30 гр] 160.-
- > кедровый орех  
*Pine nuts* [10 гр] 160.-
- > грецкий орех  
*Walnut* [10 гр] 160.-
- > сливочное масло  
*Butter* [15 гр] 140.-
- > вишнёвое варенье  
*Cherry confiture* [30 гр] 170.-
- > клубничное варенье  
*Strawberry jam* [30 гр] 170.-

# EGGS блюда из яиц



750.-

Омлет с лососем и сливочным сыром [215 гр]

**Omelette** with salmon and cream cheese

Омлет **Omelette**

1. из двух яиц two eggs [180 гр] 290.-
2. с грибами, луком и беконом [240 гр] 440.-  
with mushrooms, onion and bacon



980.-

Варёное яйцо [50 гр] 80.-  
**Boiled egg**

Глазунья **Sunny-side-up fried eggs**

1. из двух яиц two eggs [100 гр] 250.-
2. с беконом with bacon [130 гр] 360.-
3. с сосисками [230 гр] 520.-  
with sausages

Яйцо бенедикт с ветчиной

гренки из тостового хлеба, яйцо пашот, «Голландский» соус

**Poached egg with ham.**

Served with toasted bread and «Hollandaise» sauce

[330 гр] 750.-

Яйцо бенедикт с лососем

гренки из тостового хлеба, яйцо пашот, «Голландский» соус [330 гр]

**Poached egg with slightly**

salted salmon and cream cheese.

Served with toasted bread and

«Hollandaise» sauce



990.-



## Скрембл

со свежим листом салата, авокадо, томатами,  
подаётся с подовым хлебом |320 гр|

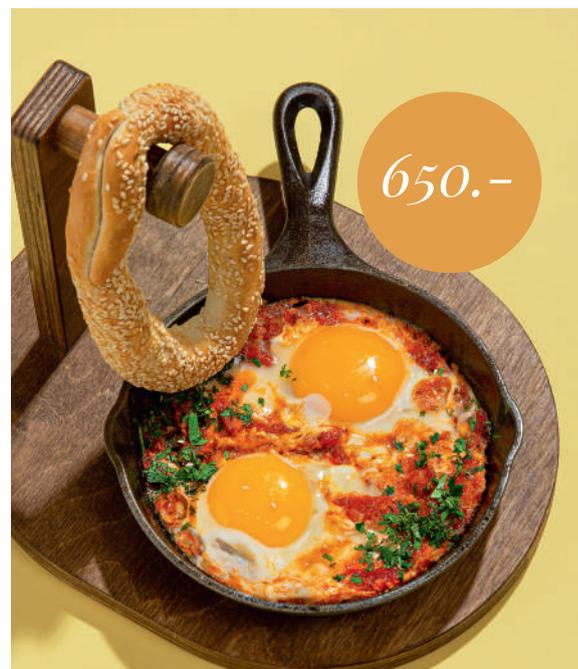
**Scrambled** with salad, avocado, tomato, served with bread

## Шакшука

из двух яиц с соусом из помидоров,  
печёного болгарского перца и  
приправ, подаётся с калачом |220/30 гр|

**Shakshuka from two eggs** with a sauce of  
tomatoes, baked bell peppers and spices

650.-



## Гренки с ветчиной и сыром

**Toasts with ham and cheese**  
|220 гр|

## Гренки по-домашнему

**Homemade toasts**  
|140 гр| 390.-

## Гренки с сыром

**Toasts with cheese**  
|200 гр| 530.-

650.-



# классические сэндвичи & брускетты

CLASSIC SANDWICHES  
& BRUSCHETTA

## Брускетта с томатом

базиликом и оливковым маслом | 180 гр |

**Bruschetta with tomato, basil and olive oil**

480.-



## Брускетта с лососем

Рукколой, соусом «Песто»  
и красным луком | 200 гр |

**Bruschetta with slightly salted  
salmon, red onion and «Pesto» sauce**

1050.-



## Брускетта с тунцом

С яйцом, маринованным  
огурцом, зеленью и  
рукколой | 190 гр |

**Tuna toast with egg, pickled  
cucumber, herbs and arugula**

580.-





520.-

### Тосты с грушей

с творожный сыр и Дорблю, грецким орехом и рукколой |130 гр| 2 шт

**Toast with pear** and cheese dorblu, cremetta, walnuts and arugula»

### Бутерброд с лососем, яйцом пашот и соусом гуакамоле

|135 гр|

**Sandwich with salmon**, poached egg and guacamole sauce



650.-

### Круассан с ветчиной и сыром

|210 гр|

**Croissant with ham** and cheese



590.-

### Круассан с лососем

авокадо, огурцом и листом салата |230 г|

**Croissant with salmon**, avocado, cucumber and lettuce



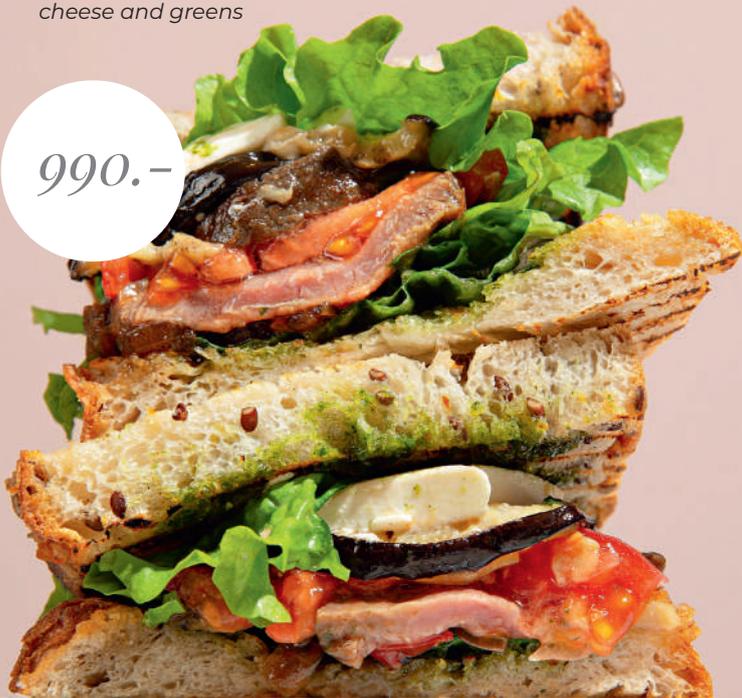
950.-

## Сэндвич с ростбифом

томатами, баклажаном, сыром фета и зеленью |300 гр|

**Sandwich with tomatoes, eggplant, feta cheese and greens**

990.-



## Клуб – сэндвич

на сэндвичном хлебе с курицей на гриле, с жареным беконом, томатами, салатом «Коул слоу» и сыром |360 гр|

**«Club» sandwich with multigrain bread, grilled chicken, fried bacon, tomatoes, «Cole Slow» salad and cheese**

620.-



## Сэндвич с яйцом

и горчичным соусом |250 гр|

**Egg sandwich with mustard sauce**

на  
подовом  
хлебе



390.-



520.-

## Сэндвич с овощами

болгарским перцем, цукини, баклажанами и томатами с добавлением творожного сыра и рукколой |250 гр|

**Sandwich with vegetables: bell pepper, zucchini, eggplant and tomatoes with cremetta cheese and arugula**

# SNACKS ЗАКУСКИ

## Кесадия:

*Quesadilla*

1. С сыром 480.-

*With cheese*

*[135/30/30 гр]*

2. С мясом и сыром 650.-

*With meat and cheese*

*[195/30/30 гр]*

3. С курицей и сыром 630.-

*with chicken and cheese*

*[195/30/30 гр]*



480.-

## Ролл с салатом

из курицы, капусты  
и огурца *[370 гр]*

**Salad roll** with chicken,  
cabbage and cucumber

## Сет из трёх брускетт

с ростбифом и грибами,  
с помидорами черри и  
базиликом, с лососем и  
авокадо, подаются на подовом  
хлебе *[360г]*

**«Set of three bruschettas»** with roast  
beef and mushrooms, with cherry  
tomatoes and basil, with salmon and  
avocado



1250.-

# SALADS

## салаты

680.-

### Тёплый салат с куриной печенью

шампиньонами, картофелем и миксом салата, заправляется цитрусовой заправкой |250 гр|

**Warm salad with chicken liver,**  
*champignons, potatoes and salad mix, dressed with citrus dressing*

### Зелёный салат

с авокадо, цукини и тыквенными семечками |260 гр|

**Green salad with avocado, zucchini and pumpkin seeds**

720.-

### «Греческий»

с сыром фета, оливками каламата |300 гр|

**«Greek» salad with feta cheese, kalamata olives**

820.-

## «Гнездо глухаря»

салат с куриным филе гриль, огурцами, куриным яйцом, картофелем и зеленью, луком |170 гр|

**«Wood grouse nest»** salad with grilled chicken fillet, cucumbers, chicken egg, potatoes and herbs

460.-



490.-

## Салат со свёклой и творожным сыром

с рукколой, салатом фризе и кедровым орехом |240 гр|

**Salad with beets** and cheese, kremetta, frize salad and pine nuts

## Салат с баклажанами по-тайски

обжаренные баклажаны, болгарский перец, красный лук, соус чили, имбирь и кинза |225 гр|

**Thai eggplant salad.** Fried eggplants with bell pepper, red onion, ginger, cilantro. Dressed with «Chilli» sauce

spicy

580.-





980.-

## Мясной салат

из куриного филе, отварной говядины, свежих и маринованных огурцов, лука с шампиньонами и яйцами, заправлен майонезом [240 гр]

**Meat salad with chicken, beef, fresh and pickled cucumbers, with mushrooms and eggs**



590.-

## Салат с ростбифом

шпинатом, шампиньонами, томатами, огурцами, маринованным луком и цитрусовой заправкой [230 гр]

**Salad with roast beef spinach, champignons, tomatoes, cucumbers, pickled onions and citrus dressing**



790.-

## «Цезарь» с цыплёнком

с сыром пармезан, салатом ромен и хрустящими сухариками и соусом на основе анчоусов [200 гр]

**Chicken «Caeser» salad with parmesan cheese, lettuce and croutons**

## «Нисуаз»

с подпечённым тунцом, миксом из свежих овощей и перепелиными яйцами с фирменной заправкой, стручковой фасолью, обжаренным картофелем |200 гр|

**«Niçoise» salad.** With fried tuna, mix of fresh vegetables and quail eggs with branded dressing

860.-



## «Деревенский» овощной салат

с огурцом, томатами, редисом, болгарским перцем, красным луком и зеленью. Подаётся с оливковым маслом или сметаной |на выбор| |350 гр|

**Vegetable salad.** Cucumber, tomato, bell pepper, onion and greens. Served with olive oil or sour cream

560.-



## Салат с креветками и авокадо

с огурцами конкассе, заправкой из оливкового масла и соевого соуса |150 гр|

**Salad with shrimps and avocado** with concasse cucumbers, olive oil and soy sauce dressing

1150.-



SOUPS  
Супы

530.-

Домашняя  
солянка

**Homemade «Solyanka» soup**

[250/30 гр]

Куриный суп  
с лапшой

**Chicken soup with noodle**

[250 гр]

Уха из лосося

**Fish soup with salmon** [350гр]

780.-

320.-

## Домашняя окрошка

> на квасе  
> с сервелатом или  
телятиной

[340 гр]

**Homemade «Okroshka»** soup with cervelat sausage or veal, with kvass

450.-



460.-

## Крем-суп из тыквы

с беконом, сухариками с паприкой, украшен тыквенными семечками [320 гр]

**Pumpkin cream** soup with bacon

## Сырный суп

с куриным филе. Подается с подовым хлебом. [200 гр]

**Cheese soup** with chicken fillet.

подаётся  
с подовым  
хлебом

460.-



## Традиционный борщ

традиционный борщ подаётся с бородинскими гренками, перекрученным салом и чесноком [250/30 гр]

**Classic «Borsch»** with garlic buns. Served with sour cream

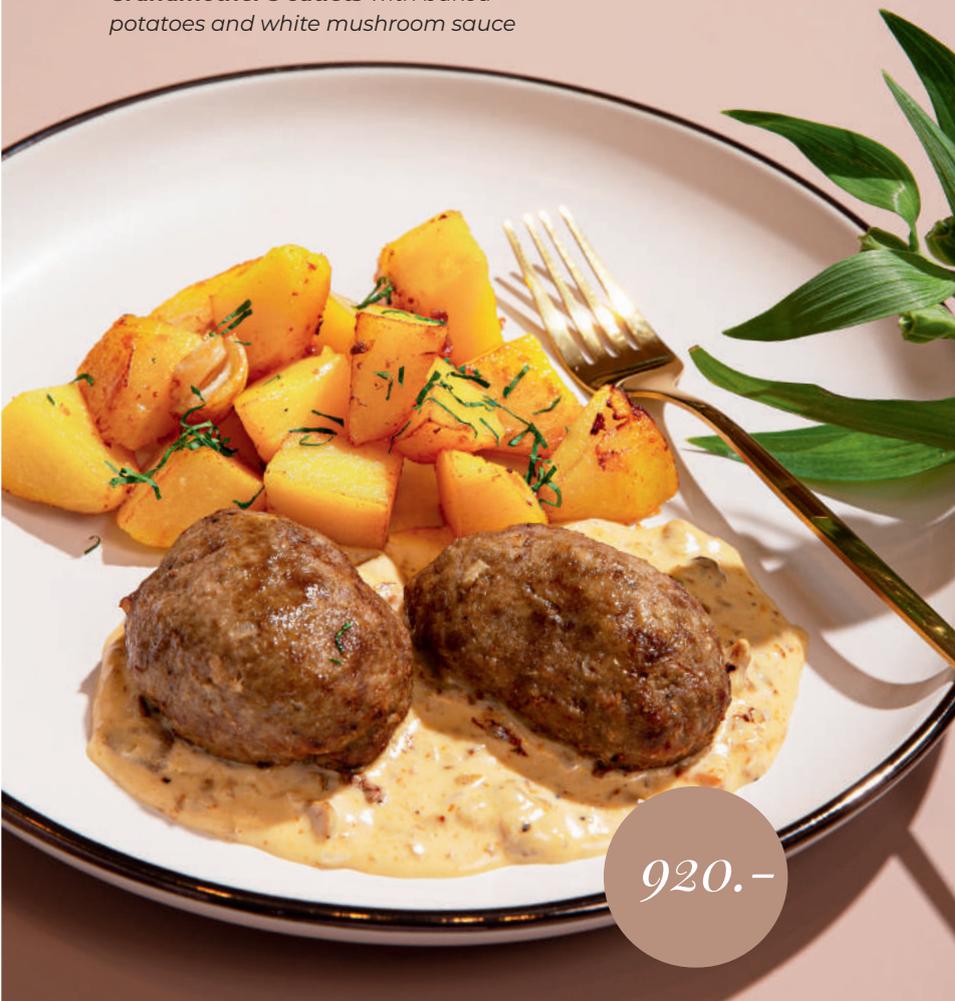
520.-



## Бабушкины котлеты

с печёным картофелем и соусом из белых грибов |120/120/30 гр|

*Grandmother's cutlets with baked potatoes and white mushroom sauce*



920.-

## домашние котлеты

HOMEMADE  
CUTLETS



1550.-

Рекомендуем  
с вином

## Паровые котлеты из индейки

с овощами и соусом карри |150/100/30 гр|

*Turkey cutlets with vegetables*



850.-

## Котлеты из лосося

подаются с цуккини, помидорами черри и картофельным пюре |120/85/150 гр|

*Salmon cutlets served with zucchini, cherry tomatoes and potatoes*

# горячие блюда

HOT DISHES

## Нюрнбергские

с тушёной квашеной капустой и картофельным пюре, подаются с соусом демиглас [100/130/150 /30 гр]

**Nuremberg sausages** with stewed sauerkraut and mashed potatoes, served with demiglas sauce

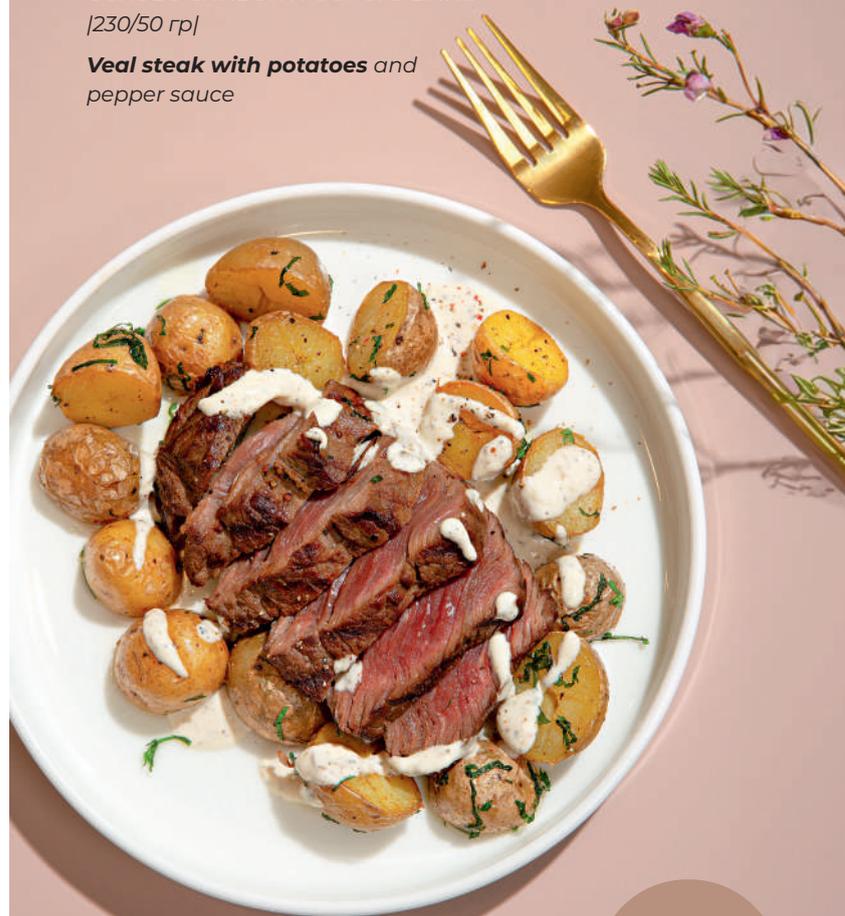


990.-

## Телятина с молодым картофелем

и перечным соусом на основе сливок и белого вина [230/50 гр]

**Veal steak with potatoes** and pepper sauce



1650.-



630.-

## Печень цыплёнка

с обжаренным картофелем, пассированным луком и зеленью [300 гр]

**Chicken liver** with fried potatoes, onions and herbs

# Бифбургер

бургер с мясной котлетой, маринованными огурчиками, сыром, хрустящим беконом, свежим листом салата, помидорами и красным луком и соусом BBQ [360/100/30 гр]

**Beef burger with pickles, cheese, crispy bacon, fresh lettuce leaves and with red onion and BBQ sauce. Served with french fries and ketchup**



1100.-



990.-

# Цыплёнок рокфор

в сливочном соусе на основе белого вина и сыра дорблю, с гарниром из картофельного пюре, цукини на гриле и свежими овощами [100/150/70 гр]

**Chicken Roquefort** on white wine cream sauce and Dorblue cheese, with mashed potatoes, grilled zucchini and fresh vegetables

Цыплёнок  
в соусе  
«Терияки»  
с жареным рисом и  
овощами |320 гр|

**Asian style rice** with chicken  
and «Teriyaki» sauce

650.-



750.-



Куриная  
грудка на  
гриле

подаётся с миксом  
салатов, заправлена  
соусом понзу

|80/50 гр|

**Grilled chicken** served  
with mixed salad dressed  
with ponzu sauce

## Кастрюлька мидий

мидии в сливочно-винном соусе на основе сыра Дор Блю, подается с подовым хлебом с соусом на основе песто и кедровых орехов |250 гр|

**Casserole of mussels** in creamy wine sauce based on Dor cheese Blue, served with hearth bread and pesto and pine nut sauce nuts

990.-

## Краб-кейки со спаржей

котлеты из снежного краба, тигровых креветок и лосося, спаржа на пару с голландским соусом и икрой тобико |130/60/30 гр|

**Crab cakes** with asparagus snow crab cutlets, tiger prawns and salmon, steamed asparagus with hollandaise sauce and tobiko caviar

1350.-

## Стейк из лосося

с соусом на основе белого вина и пасты «том ям», овощами-гриль и шампиньонами |120/150 гр|

**Salmon steak** with white wine sauce and tom yum pasta, grilled vegetables and mushrooms

1650.-

Бефстроганов  
с картофельным  
пюре |130/150 гр|

*Beef stroganoff with  
mashed potatoes*



1250.-



420.-

Гречка с грибами  
и луком |250 гр|

*Buckwheat with mushrooms and onion*

Драники  
со сметаной

|180/30 гр|

*Draniki with sour cream*



520.-



920.-

Драники с лососем

подаются с лимоном, рукколой и соусом на  
основе творожного сыра |180/40 гр|

*Draniki with salmon served with lemon, arugula and  
cream cheese sauce*



380.-

## Вареники с картофелем и грибами

подаются со сметаной |200/30 гр|

**Dumplings with potatoes and mushrooms.** Served with sour cream



680.-

## Вареники с вишней

подаются со сметаной и клубничным топпингом |200/30/30 гр|

**Cherry dumplings.** Served with sour cream and strawberry topping



550.-

## Домашние пельмени

ручной лепки с фаршем из говядины и свинины |200/100/30/20гр|

**Homemade dumplings** with minced beef, pork. Served with bouillon, sour cream and mustard

# азиатская кухня

## ASIAN CUISINE

980.-



spicy

### ТОМ ЯМ

классический тайский суп на кокосовом молоке с морепродуктами подаётся с рисом [300/100 гр]

**Tom yum.** Classic Thai soup with coconut milk and seafood

650.-



### Поке с лососем

авокадо, зеленые бобы, огурцы конкассе, помидоры черри, японский рис, икра тобико, тайский чили соус, кинза, нори, кунжут [340гр]

**Salmon poke** avocado, green beans, concasse cucumbers, cherry tomatoes, Japanese rice, tobiko caviar, Thai chili sauce

990.-



### Фо Бо

традиционный вьетнамский суп с лапшой, говядиной, лаймом и ростками сои, подаётся с рисовым уксусом, перцем чили и чесноком [250 гр]

**Pho Bo.** Traditional Vietnamese noodle soup with beef, lime and soy sprouts. Served with chilli pepper

# PASTA паста

## Спагетти Карбонара

с беконом, сыром пармезан  
луком и чесноком |280 гр|

**Spaghetti Carbonara** with bacon,  
parmesan cheese, onions and garlic

650.-

880.-

820.-

## Паста четыре сыра

с сырами дорблю, маасдам, чеддер, пармезан и  
сливочным соусом на основе белого вина |300 гр|

**Farfalle Quattro Formaggi** with dorbly, maasdam, cheddar,  
parmesan and white wine cream sauce

## Чёрная паста с морепродуктами

чёрные спагетти в томатном соусе с  
креветками, кальмарами, снежным  
крабом, с сыром пармезан и перцем  
чили, луком и чесноком |315 гр|

**Pasta Frutti Di Mare.** Black spaghetti with tomato  
sauce, calamari, snow crab, parmesan cheese and  
chilli pepper, onions and garlic

spicy



890.-

## Паста с митболами

В томатном соусе, с сыром пармезан |330 гр|

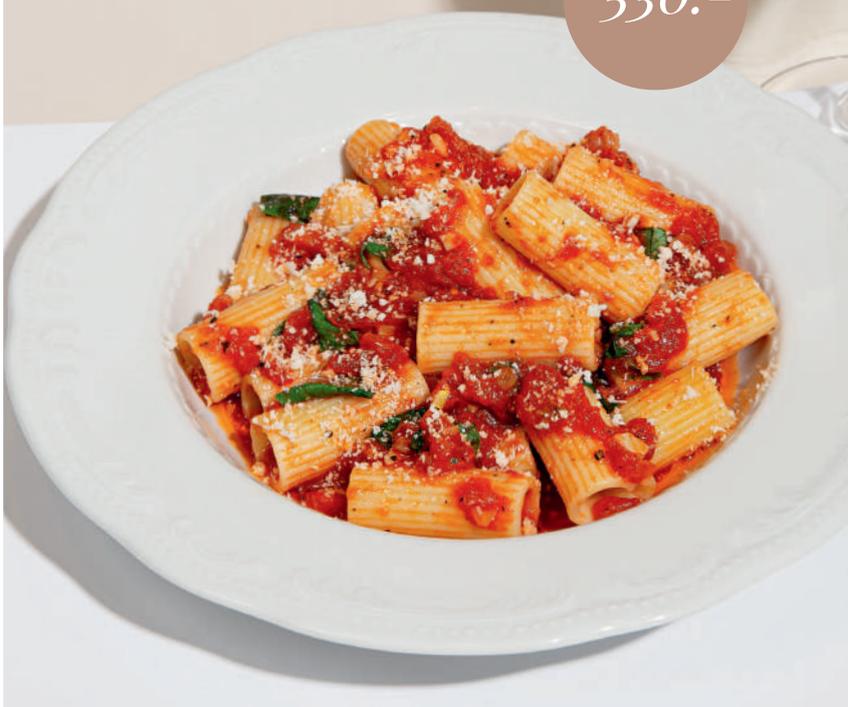
**Pasta with meatballs** in tomato sauce, with parmesan cheese

## Ригатони аль Арабьята

с томатным соусом и сыром пармезан с луком и чесноком |300 гр|

**Rigatoni Al Arabyata** with tomato sauce and parmesan cheese, onions and garlic

530.-



890.-

## Феттучини с белыми грибами

с сыром пармезан и сливочным соусом с луком и чесноком |225 гр|

**Fettuccine with parmesan** cheese, white mushrooms and cream sauce, onions and garlic

DESSERTS  
*десерты*

Пирожное «Картошка»

«Rum ball» mini-cake |55 гр|



220.-



390.-

Меренговый рулет  
Клубничный

нежная меренга с сырным кремом и кусочками клубники |100 гр|

**Strawberry meringue** delicate meringue with cheese cream and strawberry



Торт «Лимонно-маковый»

маковые коржи, прослоенные сырным кремом и лимонным курдом. Украшен французской меренгой. |130гр|

**«Lemon-poppy cake»** soaked poppy seed cake layered with cheese cream and lemon curd

380.-



420.-

Торт «Песочный»

с карамелью, черносливом и кремом на основе сгущенки |150 гр|

**«Shortbread» cake** with caramel, prunes and condensed milk cream

## Торт «Карамельно-медовый»

нежные карамельно-медовые коржи, прослоены карамельным кремом, на основе творожного сыра и натуральных сливок с варёной сгущенки [150гр]

**«Caramel-honey cake»** tender caramel-honey cakes, soaked in syrup, layered with caramel cream, based on curd cheese, natural cream and boiled condensed milk

420.-



350.-



## Торт «Медово-шоколадный дуэт»

тонкие шоколадно-медовые коржи, пропитанные кремом на основе варёной сгущёнки и сметанным кремом [110 гр]

**Thin chocolate honey cakes** soaked in cream based on boiled condensed milk and sour cream

490.-



## Яблочный штрудель

традиционный австрийский десерт с яблоками и изюмом. Подаётся с ванильным соусом и сливочным мороженым [130/30/50 гр]

**Apple strudel** with vanilla sauce and ice-cream

## Медовый торт

тонкие медовые коржи с кремом на основе сметаны [110 гр]

**Honey cake.** Thin honey piecrusts with sweet sour cream

350.-



## «Птичье молоко»

ванильное и шоколадное суфле на бисквите, в шоколадной глазури [100 гр]

**«Souffle cake».** Vanilla and chocolate milk souffle glazed with chocolate

350.-



330.-



## Пирожное «Захер»

шоколадно ореховые коржи на темном шоколаде с абрикосовым конфитюром, покрыт шоколадной глазурью [100 гр]

**Cake «Sacher»** Chocolate hazelnut cakes on dark chocolate with apricot confiture, covered with chocolate icing

## Арахисовый чизкейк

чизкейк на основе творожного сыра, запеченный в песочно-шоколадной основе, украшен арахисом в карамели [150 гр]

**Peanut Cheesecake** based on cremette cheese, baked in peson-chocolate base, decorated with caramelized peanuts

390.-



## Десерт тыква

йогуртовый мусс с пряностями, с начинкой из тыквы и апельсиновым гелем на фундучном бисквите [140гр]

**Spiced yogurt** mousse with pumpkin filling and orange gel on hazelnut sponge cake



550.-

## Меренга

воздушное безе с варёной сгущёнкой [55 гр]

**Meringue** with condensed milk



200.-

## Торт «Новосибирск»

нежные белково-ореховые коржи, прослоенные сливочным кремом и украшены меренгой. [75 гр]

**“Novosibirsk cake”** delicate protein and nut cakes layered with diplomat cream, decorated with meringue



320.-

## «Тирамису»

нежный десерт со сливочным кремом и печеньем савоярди, пропитанным кофе и сливочным ликёром, в шоколадном стаканчике. [110гр]

**«Glass of tiramisu»** delicate dessert with creamer, savoiardi biscuits, soaked in coffee and cream liqueur, in a chocolate bowl



620.-



550.-

## Горячий шоколадный кекс

по оригинальному рецепту  
с ванильным мороженым [125/50 гр]

**Hot chocolate cake** with vanilla ice cream



350.-

## Морковный пирог

кексовый бисквит, прослоенный сырным кремом с лимонным соком, сверху покрывается сахарной помадкой [120 гр]

**Carrot cake**, cake biscuit layered with cheese cream and lemon juice, topped with sugar fondant



420.-

## «Карамельно-арахисовый»

шоколадный бисквит, прослоенный кремом на основе варёной сгущёнки, с мягкой карамелью и арахисом, сверху политый карамельной ириской. [120 гр]

**«Caramel peanut» cake.** Chocolate cakes, layered with cream based on boiled condensed milk, with soft caramel and peanuts, poured with chocolate toffee on top.



380.-

## Наполеон

тонкие слоеные коржи, прослоенные ванильным кремом [104 гр]

**Napoleon** with vanilla ice cream

# полезные сладости



## Трюфель из авокадо и какао

с добавлением шоколада, натуральным кокосовым маслом и сиропом топинамбура 30 гр |1 шт|

*Truffle with avocado and cocoa, with chocolate and natural coconut*

200.-

## Кето трюфель

конфеты ручной работы на основе горького шоколада, какао масла с эритритом 12 гр |1 шт|

*Keto truffle handmade chocolates based on dark chocolate, cocoa butter with erythritol*

180.-

## Кокосовая конфета с миндалём

На основе сиропа топинамбура и кокосового масла 30 гр |1 шт|

*Coconut sweet with almonds Based on Jerusalem artichoke syrup and coconut oil*

150.-



ЗАКАЗ И  
ДОСТАВКА  
ТОРТОВ :  
292-96-02

Мы готовы воплотить любую вашу фантазию в виде торта и яркого тематического кенди-бара в выбранной стилистике.

[chashkacoffee.ru](http://chashkacoffee.ru)



МЫ ГОТОВИМ В СОБСТВЕННОЙ КОНДИТЕРСКОЙ... ВСЁ ПЕЧЕНЬЕ  
**HAND  
MADE**



**Макарон**  
уточните вкусы  
у официанта  
Macaron  
100.- |15 гр|



**Печенье  
«Шоколадное»**  
«Chocolate» cookies  
230.- |100 гр|

**Леденец «Мишка»**  
Lollipop  
100.- |1 шт|



**Пряник «Мишка»**  
Gingerbread «Bear»  
200.- |60 гр|



**Курабье**  
Kurabye  
280.- |100 гр|



**Куки «Кофейный»**  
Cookies «Coffee»  
260.- |70 гр|



**Брауни**  
Brownie  
320.- |100гр|

**Батончик со  
злаками**  
Bar with cereals  
120.- |25гр|



**Печенье овсяное**  
Oatmeal cookies  
250.- |80 гр|



**Фундучная меренга**  
hazelnut meringue  
360.- |50 гр|



**Кето-бискотти с  
фундуком**  
Keto biscotti with hazelnuts  
200.- |30 гр|

**Печенье  
«Французское»**  
Cookies «French»  
200.- |100 гр|



**Печенье  
«Датское с  
корицей»**  
Cookies «Danish»  
250.- |100 гр|

**Печенье с  
миндалём**  
Cookies with almonds  
30.- |1 шт|



# Fleisbach Helles

фильтрованный | Россия |

# Fleisbach Helles

нефильтрованный | Россия |

# Fleisbach Blanche

пшеничное | Россия |

330 мл **380.-**



# BEER ШИВО



## Корона ЭКСТРА

Светлое | Мексика |  
*Corona Extra | Mexico*

550.- 330 мл



## Айингер

### Бройвайсе

пшеничное | Германия |  
*Ayinger Brau-Weisse*

760.- 500 мл



## Айингер Лагер

### Хелль

Светлое | Германия |  
*Ayinger Lager Hell*

760.- 500 мл



## Тиммерманс Крик Ламбикус

Вишневый ламбик | Бельгия |  
*Timmermans Kriek Lambicus  
| Belgium*

850.- 330 мл



## Бакалар

Светлое, безалкогольное | Чехия |  
*Bakalar | Czech*

480.- 330 мл



## Гиннесс Драфт

Темное | Ирландия |  
*Guinness Draught stout | Ireland*

860.- 440 мл

## ЗАКУСКИ К ПИВУ:

### Сырные палочки

*Cheese sticks*

480.-

### Чесночные гренки

*Garlic croutons*

390.-

· Beer ·  · Place ·

# BEERFACTORY

ТО, ЧТО ДЕЛАЕТ НАС ДРУЗЬЯМИ  
PIVARNYA



## ПОПРОБУЙТЕ ЛУЧШЕЕ РАЗЛИВНОЕ ПИВО РОССИИ!



Наше фирменное пиво уже девять лет награждается золотыми медалями за качество на «Пивной ярмарке Сибири», Международном фестивале «Море пива в Сочи» и на конкурсе «РОСГЛАВПИВО» в Москве.

### ХЕЛЛЕС РАЗЛИВНОЕ

светлое живое |Новосибирск|

*Helles*

385.- 330 мл

475.- 500 мл

12%, алк. не менее 4,5%



ПИВОВАРНЯ · БАР · РЕСТОРАН  
КРАСНЫЙ ПРОСПЕКТ, 22  
8 |383| 200-35-53 BEER-FACTORY.RU

Уточните предложение у официанта

# ВИНО GOLUBITSKOE ESTATE

**Н**аше географическое положение очень специфическое — море и лиман постоянно моделируют климат. Нагреваясь в теплое время года, они медленно остывают, отдавая тепло, смягчая зиму. В летнее время море и лиман охлаждают прилегающие территории, забирая излишнюю солнечную активность на себя. Рельеф местности с перепадом высот и два крупных водоема создают постоянные ветра, которые прекрасно продувают грозди и снижает риски их заболевания в неблагоприятных условиях. Специфическое географическое положение, уникальная роза ветров, близость активных грязевых вулканов и почвы с многообразием минеральных веществ определяют стилистику вин Golubitskoe Estate.

## СОВИньОН БЛАН

белое сухое

**Sauvignon blanc**

*dry white wine*

**Виноград:** классический европейский сорт Совиньон Блан

**Цвет:** светло-соломенный.

**Аромат:** нотки тропических фруктов, свежескошенной травы и крыжовника.

**Вкус:** освежающий с яркой кислотностью.

**Гастрономическое сочетание:** морская морепродукты, речная рыба, легкие салаты и закуски.

 590.-  
125 мл

 3250.-  
750 мл



«Поместье Голубицкое»  
представляет новое поколение  
российского виноделия. Мягкий  
климат Таманского полуострова,  
минеральные почвы, сочетание  
современных технологий с  
классическими методами  
производства, мастерство  
виноделов и их искренняя любовь  
к своей профессии находят  
выражение в уникальной  
стилистике вин *Golubitskoe Estate*.

## КАБЕРНЕ СОВИньОН

красное сухое  
**Cabernet Sauvignon**  
dry red wine

**Виноград:** классический  
европейский сорт Каберне  
Совиньон

**Аромат:** нотки лесной фиалки,  
свежих красных фруктов и ягод

**Цвет:** темно-рубиновый

**Вкус:** сбалансированный, сочный

**Гастрономическое сочетание:**  
мясные блюда, приготовленные на  
гриле и углях, выдержанные сыры.

 590.-  
125 мл

 3250.-  
750 мл

## РИСЛИНГ

белое сухое  
**Riesling**  
dry white wine

**Виноград:** классический  
европейский сорт Рислинг  
Рейнский

**Аромат:** цветочный с нотками  
цитрусовых

**Цвет:** светло-соломенный с  
зеленоватыми оттенками

**Вкус:** сочный с освежающей  
кислотностью и долгим  
послевкусием

**Гастрономическое сочетание:**  
морская и речная рыба, белое  
мясо, легкие салаты

 590.-  
125 мл

 3250.-  
750 мл



# WINES

# ВИННАЯ

# КАРТА

	<b>МАРТИНИ ПРОСЕККО</b> Белое игристое сухое <i>sparkling white brut wine [Italy]</i>	<b>1250.-</b> 187 мл
	<b>МАРТИНИ ПРОСЕККО РОЗЕ</b> Белое игристое сухое <i>sparkling white brut wine [Italy]</i>	<b>3950.-</b> 750 мл

## КРАСНОЕ ВИНО

### RED WINE

	<b>ТАВЕРНЕЛЛО СИРА ОРГАНИКО</b> красное полусухое  Италия  <b>Tavernello Syrah Organico</b> <i>semi-dry red wine [Italy]</i>	<b>3350.-</b> 750 мл
	<b>ЭРНСТ ЛЮДВИГ ПИНО НУАР</b> красное сухое  Германия  <b>Ernst Ludwig Pinot Noir Dry</b> <i>Dry red wine [Germany]</i>	<b>3450.-</b> 750 мл
	<b>РАМОН БИЛЬБАО КРИАНСА</b> красное сухое  Испания  <b>Ramon Bilbao Crianza</b> <i>Dry red wine [Spain]</i>	<b>4550.-</b> 750 мл
	<b>КОЛЕКСЬОН ПРИВАДА МАЛЬБЕК</b> красное сухое  Аргентина  <b>Coleccion Privada Malbec Mendoza Bodega Navarro Correas</b> <i>dry red wine [Argentina]</i>	<b>4250.-</b> 750 мл
	<b>ФАУСТИНО VII ТЕМПРАНИЛЬО РИОХА</b> сухое/Испания <b>Faustino VII Tempranillo Rioja</b> Red dry (Spain)	<b>1450.-</b> 187 мл

## ИГРИСТОЕ ВИНО

### SPARKLING WINE

	<b>ЭНДЕМЫ РКАЦИТЕЛИ БРЮТ</b> Белое игристое брют  Дагестан  <b>Endemics Rkatsiteli Brut</b>	<b>1950.-</b> 750 мл
	<b>РОЗЕ МИЛЛЕЗИМАТО СПУМАНТЕ ЭКСТРА ДРАЙ ПРОСЕККО</b> розовое игристое сухое  Италия  <b>Rose Millesimato Spumante Extra Dry Prosecco</b> <i>sparkling rose brut [Italy]</i>	<b>4530.-</b> 750 мл
	<b>МОНТЕВИ КЮВЕ БРЮТ</b> Белое игристое сухое  Италия  <b>Montevi Cuvée Brut</b> <i>sparkling white brut wine [Italy]</i>	 <b>490.-</b> 125 мл <b>2850.-</b> 750 мл

## БЕЛОЕ ВИНО

### WHITE WINE

	<b>ЭРНСТ ЛЮДВИГ РИСЛИНГ ДРАЙ</b> белое сухое  Германия  <b>Ernst Ludwig Riesling Dry</b> Dry white wine [Germany]	<b>3450.-</b> 750 мл
	<b>КАВИТ САНВИДЖИЛИО ПИНО ГРИДЖИО</b> белое сухое  Италия  <b>Cavit Sanvignlio Pinot Grigio</b> Provincia di Pavia <i>IGT dry white wine [Italy]</i>	<b>3100.-</b> 750 мл  <b>520.-</b> 125 мл
	<b>КАСА ДА ФОНТЕ ОУШЕН БУФФЕ ВЕРДЕ БРАНКО</b> белое полусухое  Португалия  <b>Casa Da Fonte Pequena S.A. Ocean Buffet V inho Verde Branco</b> white semi-dry [Portugal]	<b>2850.-</b> 750 мл
	<b>ФАУСТИНО VII ВИУРА РИОХО</b> сухое/Испания <b>Faustino VII Viura Rioja</b> White dry (Spain)	<b>1450.-</b> 187 мл

# BEERBISTRO

| BEER | WINE | FOOD |

*Идеальное место  
для ваших свиданий...*

# АЛКОГОЛЬ

A L C O H O L

## АПЕРИТИВЫ

APERITIFS

40 мл

КАМПАРИ ..... 450.-

*Campari*

АПЕРОЛ ..... 420.-

*Aperol*

БЕЛУГА  
БОТАНИКАЛС  
ГРУША И ЛИПА ..... 480.-

*Beluga Botanicals Pear and Linden*

БЕЛУГА  
БОТАНИКАЛС  
РОЗА И ЛАЙМ ..... 480.-

*Beluga Botanicals Rose  
and Lime*

БЕЛУГА  
БОТАНИКАЛС  
ОГУРЕЦ И МЯТА ..... 480.-

*Beluga Botanicals Cucumber  
and Mint*

## ЛИКЁРЫ

LIQUORS

40 мл

БЕЙЛИС ..... 590.-

сливочный ликёр

*Baileys. Cream liquor*

БЕХЕРОВКА ..... 450.-

чешский травяной ликёр

*Becherovka. Czech herbal  
tincture liquor*

## ДЖИН

GIN

50 мл

ДЖИН БОМБЕЙ  
САПФИР ..... 590.-

*Bombay sapphire*






---

**ВЕРМУТ** 50 мл  
*VERMOUTH*

МАРТИНИ ФИЕРО ..... 350.-  
*Martini Fiero*

МАРТИНИ БЬЯНКА ..... 350.-  
*Martini Bianco*

МАРТИНИ РОССО ..... 350.-  
*Martini Rosso*

МАРТИНИ ЭКСТРА  
ДРАЙ ..... 350.-  
*Martini Extra Dry*

---

**БРЕНДИ** 40 мл  
*BRANDY*

АРАРАТ 3 ЗВЕЗДЫ ..... 390.-  
*ARARAT 3 STARS*

---

**ОДНОСОЛОДОВЫЙ  
ВИСКИ** 40 мл  
*SINGLE MALT WHISKEY*

СИНГЛТОН 12 ЛЕТ ..... 1150.-  
*The Singleton 12 Y.O.*

ГЛЕНФИДДИК 12 ЛЕТ ..... 1550.-  
*Glenfiddich 12 Y.O.*

---

**ВИСКИ** 40 мл  
*WHISKEY*

ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ ..... 950.-  
*Chivas Regal 12 Y.O.*

БАЛЛАНТАЙНС ..... 590.-  
*Ballantine's*

ДЖЕМЕСОН ..... 590.-  
*Jameson*

ДЖОННИ УОКЕР  
РЭД ЛЕЙБЛ ..... 680.-  
*Johnnie Walker Red Label*

ДЖОННИ УОКЕР  
БЛЭК ЛЕЙБЛ ..... 850.-  
*Johnnie Walker Black Label*

---

**РОМ** 40 мл  
*RUM*

ОАКХАРТ  
ОРИДЖИНАЛ ..... 390.-  
*Oakheart original*

---

**ТЕКИЛА** 50 мл  
*TEQUILA*

ОЛЬМЕКА ..... 680.-  
*Olmeca*

---

**КОНЬЯК** 40 мл  
*COGNAC*

МАРТЕЛЬ VSOP ..... 1100.-  
*Martell VSOP*

ХЕННЕССИ VS ..... 990.-  
*Hennessy VS*

ХЕННЕССИ VSOP ..... 1350.-  
*Hennessy VSOP*

---

**ВОДКА** 50 мл  
*VODKA*

АЛТАЙ  
ОРИГИНАЛЬНАЯ ..... 330.-  
*Altay Original*

РУССКИЙ  
СТАНДАРТ ..... 250.-  
*Russian standart*

БЕЛУГА НОБЛ ..... 450.-  
*Beluga Noble*

# Коктейли

## COCKTAILS



620.-  
[170мл]

### Томатный шприц

игристое вино, шраб томатный, вермут, джин, фреш лимона, лёд

**tomato syringe:** sparkling wine, homemade shrub, vermouth, gin, lemon fresh, ice



680.-  
[170мл]

### Огуречный Кулер

Джин, сахарный сироп, лимонный фреш, слайс огурца, содовая

**Cucumber Cooler** - gin, sugar syrup, lemon juice, cucumber slice, soda water



620.-  
[170мл]

### Банана Колада

ром, банановый сок, сливки, клубничный сироп, лёд

**banana colada:** rum, banana juice, cream, strawberry syrup, ice

620.-  
[220мл]



## Смородиновый Спритц

Сухое игристое вино, ликёр, ягодный сироп, ягоды смородины, содовая

**Current Spritz** - Dry sparkling wine, berry syrup, currants, soda



590.-  
[200мл]

## Мартини Рояль

Вермут, сухое игристое вино, лимонный фреш, слайс лайма

**Martini Royale** - vermouth, dry sparkling wine, fresh lemon juice, lime slice



580.-  
[180мл]

## Апероль Спритц

Ликёр «Апероль», сухое игристое вино, содовая, апельсин

**Aperol Spritz** - Aperol liqueur, dry sparkling wine, soda, orange

680.-  
[140мл]



## Пэшнфрут Физ

Джин, маракуйя, пюре малины, ягодный сироп, лимонный фреш, содовая

**Passionfruit Fizz** - gin, passion fruit, raspberry puree, berry syrup, lemon juice, soda

# Beluga Botanicals Coctails

3 изысканных вкуса:

- Белуга Ботаникалс Груша и Липа
- Белуга Ботаникалс Роза и Лайм
- Белуга Ботаникалс Огурец и Мята

Крепость: 30 градусов

- Без добавленного сахара
- Сниженная калорийность
- Сниженное количество углеводов
- Полностью натуральные ингредиенты



Белуга Ботаникалс  
Роза и Лайм

**Beluga Botanicals Rose & Tonic**

нежная композиция ароматов цветущей розы и сочного лайма переплетается с тонкими нотами ванили и белых фруктов



Белуга Ботаникалс  
Груша-Липа, Тоник

**Beluga Botanicals Pear & Tonic**

аромат раскрывается оттенками сладкой, слегка карамелизированной груши и тонкими нотами распускающихся цветов липы, играющих свежим и нежным букетом.



Белуга Ботаникалс  
Огурец-Мята Тоник

**Beluga Botanicals Cucumber & Tonic**

соблазнительно легкий, свежий аромат огурца сливается с нотами зеленой травы и пряной мяты в единую мелодию летнего, бодрящего вкуса