



ГУСЬ В ЯБЛОКАХ

ГРАНД-КАФЕ

М Е Н Ю



ГУСЬ В ЯБЛОКАХ

ГРАНД-КАФЕ

Гусь в яблоках — это не только традиционное блюдо русского праздника, но и символ солнца, смены времен года, неизменного жизнелюбия. Поэтому в «Гусе в яблоках» хорошо и в обычные дни, и по торжественным случаям. Из окон — вид на ту самую площадь, где Минин призывал к спасению Отечества, в интерьере — эстетика билибинских орнаментов, кружево, дерево, резьба и намек на металл пакгаузов, а в основе меню — дань ярмарочной традиции Нижнего Новгорода собирать лучшее со всего мира. Современные блюда из отборных российских продуктов и заморских деликатесов, часть которых готовится на открытом огне.

Добро пожаловать за стол!



Закуски

Форшмак с антоновкой 175 г <i>и ржаными чипсами</i>	560 ₹
Тартар из мурманского лосося 150 г <i>со свежим огурцом и боттаргой</i>	770 ₹
Запеченные креветки 200 г <i>с чесноком и петрушкой</i>	830 ₹
Паштет по-шаляпински из печени гуся и утки 170 г <i>с апельсиновым джемом</i>	530 ₹
Тартар из говядины 180 г <i>с бастурмой и трюфельным тостом</i>	720 ₹
Хрустящий сулугуни 250 г <i>с кавказскими травами</i>	570 ₹
Печеный баклажан 250 г <i>с чеченской брынзой и томатами</i>	530 ₹
Камчатский краб 90 г <i>на молочном хлебе с луком сибует</i>	930 ₹
Камамбер из печи 250 г <i>с чатни из яблока на бриоши</i>	870 ₹

Застолье

Олюторская сельдь 310 г <i>с маринованным луком и картошкой в мундире</i>	540 ₹
Хамон из утки 30 г <i>провесным способом</i>	590 ₹
Мясные деликатесы со всей России 165 г <i>свиной балык, сальчичон, салями с трюфелем, наполи пиканта, наполи, шейка коппа, панчетта</i>	1370 ₹
Собственные соленья 450 г <i>бочковые огурцы и томаты, черемша, капуста с брусникой</i>	570 ₹
Маринованные оливки 100 г <i>с сычуанским перцем</i>	370 ₹
Ремесленные сыры из местных сыроварен 230 г <i>молодая брынза, городецкий камамбер, голландский, гауда из козьего молока, медовая сота</i>	1230 ₹
Свежие овощи с грядки 450 г <i>дагестанские томаты, огурцы, редис, сладкий перец</i>	670 ₹
Охалка зелени и трав 120 г <i>с перцем чили</i>	530 ₹
Маринованные грузди и маслята 140 г <i>с кахетинским маслом</i>	590 ₹
Форель слабого посола 120 г <i>с трюфельным кремом</i>	830 ₹

Салаты

Праздничный оливье с хамоном из утки 200 г <i>с перепелиным яйцом</i>	690 ₹
Салат с креветками 290 г <i>и хрустящими овощами</i>	870 ₹
Царь-цезарь 290 г <i>с цыплёнком на углях</i>	780 ₹
Стейк-салат из местной говядины 250 г <i>с овощами на огне</i>	870 ₹
Кавказский овощной салат 275 г <i>со сванской солью и ароматным маслом</i>	530 ₹
Хрустящие баклажаны 300 г <i>с дагестанскими томатами</i>	570 ₹



ГУСЬ В ЯБЛОКАХ

ГРАНД-КАФЕ

Кундюмы были любимым блюдом среди крестьян и мелких купцов на территории Костромской губернии. Это блюдо напоминает пельмени, только их не отваривают, а запекают в печи. Во времена царской России кундюмы стали более изысканными и сложными: цыплёнка заменили на гуся, а также добавили заморских специй. Мы предлагаем попробовать кундюмы с гусём и клюквой, запечённые под сливочным соусом!



Из печи

Хачапури из аджарии 400 г <i>с сулугуни из нашей сыроварни</i>	670 ₺
Гранд хачапури 550 г <i>с двойным сыром</i>	890 ₺
Осетинский пирог 500 г <i>с брынзой и зеленью</i>	890 ₺
Кубанский курник 200 г <i>с курицей, говядиной, яйцом и грибами</i>	570 ₺
Осетинский пирог 550 г <i>с картофелем и грибами</i>	630 ₺
Мясной пирог 550 г <i>с говядиной и печеным перцем</i>	670 ₺
Большая хлебная корзина 350 г <i>с маслом</i>	550 ₺
Дутая лепёшка 120 г <i>с ароматным маслом</i>	180 ₺

Супы

Борщ с гусём и уткой 400 г <i>подаём с медовиком из сала</i>	590 ₺
Волжская уха на судаке 400 г <i>подаём со стопкой хреновухи</i>	630 ₺
Тыквенный крем-суп 330 г <i>с креветками на огне</i>	590 ₺
Петровские щи 350 г <i>с разварной говядиной, белыми грибами и квашеной капустой</i>	590 ₺
Шурпа с бараниной 500 г <i>и свежей зеленью</i>	670 ₺

Пельмени

Костромские кундюмы 250 г	
– с уткой и клюквой	630 ₺
– с цыпленком и тыквой	530 ₺
Сибирские пельмени из трех видов мяса 250 г <i>с нижегородским хренодёром</i>	630 ₺
Пельмени с уткой 300 г <i>томлёные в грибном соусе</i>	690 ₺
Кахетинские хинкали 350 г <i>с бараниной и чесночной сметаной</i>	530 ₺



ГУСЬ В ЯБЛОКАХ
ГРАНД-КАФЕ

На Балканах сочельник называется Бадни Дан. Это название происходит от слова бадняк, что означает срубленное полено молодого дуба. Глава семьи приносил сруб в дом. Там полено поливали вином, мёдом и церковным елеем, посыпали зерном, а потом сжигали. Существует поверье, что чем сильнее шипит полено, тем радостнее и счастливее будет наступающий год. Отдавая дань этой красивой традиции, нашу шипящую сковородку мы подаём на дубовом спиле.



Паста

Фетучини со стейком из лосося 350 г <i>и тигровыми креветками</i>	1130 ₺
Чёрные конкильони с крабом 300 г <i>и сметанным соусом</i>	1130 ₺
Папарделле с телячьими щёчками 330 г <i>и маринованными томатами</i>	890 ₺
Ригатони чили арабьята 350 г <i>с красным базиликом</i>	630 ₺

Мясо и птица

Балканская сковорода 370 г <i>с разным мясом и молодым картофелем</i>	770 ₺
Долма с тремя видами мяса 280 г <i>и городецкой сметаной</i>	630 ₺
Котлеты из цыплёнка 320 г <i>с тартаром из белых груздей</i>	650 ₺
Утиная ножка в меду 350 г <i>с печёной пряной тыквой</i>	970 ₺
Томлённые говяжьи щёки 350 г <i>с картофельно-сырным пюре</i>	850 ₺
Бефстроганов из говядины 350 г <i>с бочковым огурцом и картофельным пюре</i>	830 ₺
Глазированные свиные рёбра 500 г <i>в цитрусовом маринаде</i>	1090 ₺

Рыба

*из местных
и северных вод*

Стейк лосося на огне 300 г <i>с кашей из кабачка</i>	1320 ₺
Щучьи котлеты по-царски 230 г <i>с маринованной редькой</i>	670 ₺
Тельное из судака 300 г <i>с молодым горошком</i>	830 ₺
Черноморская камбала на огне 400 г <i>с пряным сливочным соусом и томатами</i>	1190 ₺
Сибас на гриле 350 г <i>с белым bbq</i>	1490 ₺



ГУСЬ В ЯБЛОКАХ

ГРАНД-КАФЕ

Среди всех товаров на ярмарке гуси выделялись особенно: в XIX веке их покупали живыми. Во-первых, многие брали птиц не на мясо, а для гусиных боев, а во-вторых, так было легче оценить породу. Поэтому гусей гнали стаями прямо до места торговли. Единственная проблема — страдали их лапки. Тогда придумали прогонять птиц сначала по растопленной смоле, а затем по просеянному песку. Таких гусей называли «лапчатыми», и в этих «лапотках» их спокойно доводили до Нижнего и даже дальше.

Праздничные блюда

Эти блюда идеальны для больших праздников и семейных застолий, только помните, что заказывать эти позиции нужно за 48 часов

Рождественский гусь 1000/800 г <i>с медовыми яблоками</i>	4300 ₽
Стерлядь запечённая 1000/600 г <i>в рассоле по-старорусски</i>	4800 ₽
Лопатка ягнёнка 1000/500 г <i>томлёная более 12 часов</i>	3200 ₽
Татарский пирог с гусём и уткой 1600 г <i>подаём с бульоном по всем традициям</i>	2490 ₽



С огня

Подаём с лавашом,
свежей зеленью
и соусом

Люля-кебаб

– из баранины 240 г	930 ₹
– из курицы 240 г	570 ₹
– из говядины 240 г	630 ₹

Шашлык

– из цыплёнка 220 г	530 ₹
– из свиной шеи 220 г	590 ₹
– из говядины 240 г	870 ₹
– из баранины 240 г	930 ₹

Шеф-кебаб

– в лаваше с фисташками 270 г	930 ₹
– из говядины с копченым сулугуни 270 г	780 ₹

Волжский шашлык из судака 230 г	970 ₹
---------------------------------	-------

Большое мясное ассорти из шашлыков и люля кебаб 900/700 г	4100 ₹
--	--------

Гриль

Павловский цыпленок 300 г	1090 ₹
---------------------------	--------

Мурманский лосось 150 г	1170 ₹
-------------------------	--------

Свиная корейка 350 г	1090 ₹
----------------------	--------

Каре ягнёнка 200 г	1890 ₹
--------------------	--------

Филе миньон прайм 300 г	2570 ₹
-------------------------	--------

Рибай прайм 350 г	3470 ₹
-------------------	--------

Тигровые креветки 150 г	750 ₹
-------------------------	-------

Овощи и грибы 100 г <i>на выбор: томаты, лук, перец болгарский, баклажан, шампиньоны</i>	230 ₹
---	-------

Гарниры

Картофельное пюре 150 г со сливочным маслом	290 ₹
--	-------

Печёный картофель 220 г <i>с розмарином</i>	290 ₹
--	-------

Томатный салат 150 г с крымским луком	370 ₹
--	-------

Жасминовый рис 250 г	350 ₹
----------------------	-------

Гречневая каша с пармезаном 150 г	330 ₹
-----------------------------------	-------

Свежие овощи 250 г	350 ₹
--------------------	-------

Овощи с огня 250 г	470 ₹
--------------------	-------

Соусы

Ткемали из дикой сливы	Белый барбекю
------------------------	---------------

Городецкая сметана	Гранатовый
--------------------	------------

Сливочный трюфель	Перечный
-------------------	----------

Абхазская аджика	Барбекю
------------------	---------

Томатный к грилю	Тартар 50 г	90 ₹
------------------	-------------	------



ГУСЬ В ЯБЛОКАХ

ГРАНД-КАФЕ

«Цветаевский пирог» получил свое имя не в честь знаменитой поэтессы, как многие думают, а благодаря одной из ее сестер, Анастасии. В своих воспоминаниях Анастасия описала, как в детстве они с Мариной не раз бывали на даче у знакомых в Тарусе, где пили чай из самовара с «выпечкой со сметаной», подолгу сидя на веранде в яблочном саду. Пирог из кисловатой антоновки в сметанной заливке Анастасия сделала своим фирменным, но в книге рецептов не поделилась: все известные вариации — всего лишь домыслы. Предлагаем вам авторскую версию на основе мусса из взбитых сливок от нашего шеф-кондитера Ольги Шевченко.



Услады

Наполеон 300 г <i>с кремом пломбир и свежими ягодами</i>	690 ₺
Цветаевский пирог 300 г <i>с муссом из взбитых сливок</i>	430 ₺
Лаймовый тирамису 170 г <i>с мятой</i>	520 ₺
Медовик 150 г <i>с цветочным мёдом и мороженым вареная сгущенка</i>	550 ₺
Наливное яблоко 140 г <i>с абрикосовым желе</i>	450 ₺
Меренговый рулет 165 г <i>с шоколадом и вишней</i>	470 ₺
Гусь в облаках 250 г <i>из сладкой ваты с крыжовником</i>	730 ₺
Сезонные ягоды и фрукты 500 г	450 ₺
Варенье 100 г <i>ягодное и плодвое</i>	250 ₺
Мёд 30 г <i>цветочный</i>	150 ₺
Мороженое в ассортименте 70 г <i>клубника, шоколад, ваниль, черника-рикотта, вареная сгущенка</i>	210 ₺

Русское чаепитие

Чайная Классика Чайник на 700 мл	Ассам	430 ₽
	Колхида <i>чёрный чай из Грузии</i>	430 ₽
	Сенча	430 ₽
	Зеленый чай с мятой	430 ₽
	Бергамот	430 ₽
	Добавьте к чаю: <i>мята, тимьян, шиповник</i>	70 ₽
Чай без чая Чайник на 700 мл	Город мастеров <i>иван-чай без соцветий</i>	430 ₽
	Лесная поляна	430 ₽
	Гречиха	430 ₽
	Карман России <i>кипрей, таволга, лист малины, душица</i>	430 ₽
Фрукты, ягоды, травы Чайник на 600 мл	Яблоки / груши / корица <i>на чёрном чае</i>	480 ₽
	Иван-чай / шиповник / лист смородины <i>на чёрном чае</i>	480 ₽
	Апельсин / мандарин <i>с рождественскими специями</i>	480 ₽
	Облепиха / мёд / лимон <i>на копчёном чае</i>	480 ₽
Чай Нитка Сохраняя традиции русского чаепития Чайник на 500 мл	Чай мина <i>свежий зелёный чай с Персидским лимоном / восточная традиция в русском исполнении</i>	520 ₽
	Мама Тута <i>зелёный чай с тутовником и мандарином</i>	520 ₽
	Вишневый сад <i>чёрный чай с вишнёвыми листьями</i>	520 ₽
	Рихтер <i>чёрный грузинский чай с пихтой и эфирным маслом цитруса</i>	520 ₽

Кофе

Классика	Эспрессо 40 мл	180 ₹
	Доппио 80 мл	220 ₹
	Американо 180 мл	180 ₹
	Фильтр кофе 180 мл	180 ₹
	Капучино 200 мл	240 ₹
	Латте 300 мл <i>Можно сделать со льдом и классический</i>	280 ₹
	Флэт уайт 200 мл	340 ₹
	Раф ваниль 300 мл <i>Можно сделать со льдом и классический</i>	360 ₹
	Матча латте 200 мл	380 ₹

Безалкогольные напитки	Клюквенный морс 250 мл / 1000 мл	320 ₹ / 880 ₹
	Облепиховый сбитень 250 мл / 1000 мл	340 ₹ / 940 ₹
	Фруктовый компот 250 мл / 1000 мл	340 ₹ / 940 ₹
	Лапочка 330 мл <i>натуральные лимонады без сахара и красителей</i>	360 ₹
	Сок Иль Примо 200 мл <i>вишня / апельсин / яблоко / томат</i>	320 ₹
	Тоник Рич 330 мл	320 ₹
	Наита 500 мл / 950 мл <i>газированная / негазированная</i>	420 ₹ / 620 ₹
	РуссКвелле 750 мл <i>газированная / негазированная</i>	460 ₹

Напитки

Лимонады

готовим сами!

Кипрей и базилик 250 мл / 1000 мл	390 ₺ / 1190 ₺
Крем-сода 250 мл / 1000 мл	390 ₺ / 1190 ₺
Берёза, одуванчик и ромашка 250 мл / 1000 мл	390 ₺ / 1190 ₺

Свежевыжатые соки

Цена за 300 мл

Апельсин	490 ₺
Грейпфрут	490 ₺
Морковь	390 ₺
Яблоко	390 ₺
Сельдерей	490 ₺
Красная слобода <i>яблоко, сельдерей, свекла</i>	590 ₺

Невинные коктейли

Невинный Беллини 120 мл <i>облепиха, безалкогольное игристое</i>	540 ₺
Малина на снегу 120 мл <i>квас, малина, инжир</i>	540 ₺
Невинная Маша 120 мл <i>протёртые томаты, чеснок</i>	540 ₺

Пиво и сидр

Василеостровский Лагер 400 мл, 5%	420 ₺
Сидр Гусь в яблоках	
Х Ла Фуар 400 мл, сухой, китайка, 5,9%	540 ₺
Горьковская пивоварня ИПА б/а 330 мл	420 ₺
Горьковская пивоварня Келлербир 440 мл, 4,8%	540 ₺
Портер 800 500 мл, портер, 5,4%	540 ₺
Василеостровский Пуарэ 750 мл, полусухой, 4,7%	720 ₺

Вино по бокалам

Игристое	Prosecco Extra Dry Tintonelli San Matteo 2023 <i>Италия, Венето</i>	150 мл 640 ₺	750 мл 3200 ₺
	Rose Brut Balaclava 2022 <i>Россия, Крым</i>	500 ₺	2500 ₺
Белое	Chenin Blanc Love Revolution Origin Wine Stellenbosh 2023 <i>ЮАР, Западный Кейптаун</i>	640 ₺	3200 ₺
	Michel Scheid Riesling Mosel <i>Австрия, Нижняя Австрия</i>	700 ₺	3500 ₺
	Vinho Verde Ocean Buffet Casa Da Fonte 2022 <i>Португалия, Винью Верде</i>	580 ₺	2900 ₺
	Pinot Grigio delle Venezie Geografico 2023 <i>Италия, Венето</i>	660 ₺	3300 ₺
	Chardonnay Sikory Estate 2022 <i>Россия, Кубань</i>	700 ₺	3500 ₺
Розе	White Zinfandel Santa Monica 2022 <i>США, Калифорния</i>	700 ₺	3500 ₺
	Cabernet Franc Rose Sikora Estate 2022 <i>Россия, Кубань</i>	600 ₺	3000 ₺
Красное	Pinot Noir Ernst Ludwig 2022 <i>Германия, Рейнгессен</i>	740 ₺	3700 ₺
	Frescobaldi Remole Toscana 2022 <i>Италия, Тоскана</i>	640 ₺	3200 ₺
	Malbec Los Pasos 2023 <i>Аргентина, Мендоза</i>	660 ₺	3300 ₺
	Carmenere Flor de Vina <i>Чили, Центральная долина</i>	500 ₺	2500 ₺
	Shumrinka Petrykor 2020 <i>Россия, Кубань</i>	700 ₺	3500 ₺
Десертное	Petit Mansen Two Hearts Pavel Pestov 2022 <i>Россия, Крым</i>	700 ₺	3500 ₺

Если вы не нашли интересующую позицию – попросите у официанта нашу винную карту.

Алкогольные коктейли

Мировая классика

Дайкири 90 мл <i>ром, сахар, лайм</i>	620 ₹
Пенициллин 90 мл <i>виски, островной виски, имбирь, мед</i>	640 ₹
Олд Фешн 60 мл <i>бурбон, биттер, сахар</i>	620 ₹
Негрони 90 мл <i>джин, вермут, биттер, апельсин</i>	620 ₹
Кlover Клуб 110 мл <i>джин, вермут, сироп малина-чили</i>	580 ₹
Томми Ди Сауэр 90 мл <i>виски, маракуйя, лимон</i>	580 ₹
Грей Шайн Джин Тоник 180 мл <i>нижегородский джин Грей Шайн, тоник, петрушка, узбекский лимон</i>	680 ₹
Апероль Спритц 130 мл <i>апероль, содовая, игристое вино</i>	580 ₹
Мартини Фиеро Тоник 150 мл <i>Мартини Фиеро, тоник, апельсин</i>	560 ₹

Гусиные истории

Ярмарочный Мул 180 мл <i>клюковка, имбирный эль, биттер</i>	580 ₹
Смесь французского с нижегородским 130 мл <i>игристое вино, квас, инжир</i>	580 ₹
Нижегородский Кир 120 мл <i>спотыкач, игристое вино, квас</i>	560 ₹
Облепиховый Беллини 130 мл <i>облепиха, игристое вино</i>	560 ₹
Павловский Лимон 90 мл <i>лимонка, домашний кюммель, сок лимона</i>	580 ₹
Кровавая Мария 120 мл <i>хреноуха, томат, спелции</i>	620 ₹
Щавелевый Смэш 80 мл <i>джин, щавель, лимон, сахар</i>	580 ₹
Гимлет крапива-шисо от El Copitas Bar 90 мл <i>Целовальникъ джин, кордиал крапива, шисо</i>	680 ₹
Калинов мост от бара Медные Трубы 180 мл <i>Грей Шайн джин, клюква, сахар</i>	680 ₹

Крепкое

Виски

Цена за 40 мл

Катти Сарк <i>Шотландия</i>	480 ₽
Катти Сарк 12 лет <i>Шотландия</i>	580 ₽
Дюарс Вайт Лейбл <i>Шотландия</i>	480 ₽
Дюарс 8 лет <i>Шотландия</i>	520 ₽
Чивас Ригал 12 лет <i>Шотландия</i>	920 ₽
Абер Фоллс <i>Уэльс</i>	580 ₽
Гленфидик 12 лет <i>Шотландия</i>	1280 ₽
Макаллан 12 лет <i>Шотландия</i>	1990 ₽
Лок Ломонд Дымный <i>Шотландия</i>	580 ₽
Лафройг 10 лет <i>Шотландия</i>	1690 ₽
Джеймсон <i>Ирландия</i>	620 ₽
Поугс Сингл Молт <i>Ирландия</i>	640 ₽
Поугс Медовый <i>Ирландия</i>	560 ₽
Джек Дэниэлс <i>США</i>	760 ₽

Коньяк и бренди

Цена за 40 мл

Вальдеспино / хересный бренди <i>Испания</i>	620 ₽
Абарау Дюрсо / коньяк <i>Россия</i>	620 ₽
Монне VS / коньяк <i>Франция</i>	920 ₽
Камю VSOP / коньяк <i>Франция</i>	1690 ₽
Фрапен Гранд Шампань / коньяк <i>Франция</i>	1990 ₽
Маркиз д'Агюссо / кальвадос <i>Франция</i>	1690 ₽

Крепкое

Водка

Цена за 50 мл

Гусь в яблоках <i>Россия</i>	340 ₽
Белуга <i>Россия</i>	420 ₽
Целовальникъ <i>Россия</i>	420 ₽
Чайковский <i>Россия</i>	420 ₽
Онегин <i>Россия</i>	580 ₽
ЛАБ №50 / повышенная крепость <i>Россия</i>	460 ₽
Коскенкорва / черника и можжевельник / малина и сосна <i>Финляндия</i>	580 ₽
Грей Гусь <i>Франция</i>	580 ₽
Полугар / рожь и пшеница <i>Польша</i>	740 ₽

Граппа

Цена за 40 мл

Сибона Мадейра <i>Италия</i>	760 ₽
---------------------------------	-------

Джин

Цена за 40 мл

Грей Шайн <i>Россия</i>	640 ₽
Целовальникъ <i>Россия</i>	620 ₽
Барристер 47 <i>Россия</i>	420 ₽
Джинато <i>Италия</i>	640 ₽
Уитли Нейлл / малина <i>Россия</i>	460 ₽
Бомбей Сапфир <i>Англия</i>	780 ₽

Текила и мескаль

Цена за 40 мл

Буэн Амиго Сильвер <i>Мексика</i>	520 ₽
Эстансия Раисилья <i>Мексика</i>	980 ₽

Крепкое

Цена за 40 мл

Ром

Цена за 40 мл

Ботафого Белый <i>Бельгия</i>	460 ₽
Оакхарт Ориджинал <i>США</i>	460 ₽
Дэд Мэнс Фингер Блэк <i>Англия</i>	460 ₽
Эпплтон Эстейт <i>Ямайка</i>	620 ₽
Эпплтон Эстейт 12 лет <i>Ямайка</i>	980 ₽

Ликеры

Цена за 40 мл

Апероль <i>Италия</i>	340 ₽
Минту / Груша <i>Финляндия</i>	580 ₽
Целовальникъ / Кофейный <i>Россия</i>	590 ₽
Аверна <i>Италия</i>	520 ₽
Ягермейстер <i>Германия</i>	560 ₽
Кампари <i>Италия</i>	380 ₽

Портвейн Вермут Херес

Цена за 40 мл

Мартини / Россо / Фиеро / Бьянко <i>Италия</i>	290 ₽
Круз Бьянко / Порто <i>Португалия</i>	490 ₽
Круз Руби / Порто <i>Португалия</i>	490 ₽
Круз 10 лет / Порто <i>Португалия</i>	990 ₽
Вальдеспино Фино / Херес <i>Испания</i>	630 ₽
Амонтильядо Контрабандиста / Херес <i>Испания</i>	630 ₽
Вальдеспино Эль Кандадо Педро Хименез / Херес <i>Испания</i>	630 ₽

Азбука настоек

Цена за 50 мл 320 Р

Эта забава позаимствована у помещиков XIX века. Во время расцвета русского винокурения они угощали своих гостей напитками высочайшего качества. Дворяне изготавливали настойки, наливки и ароматные водки из самого разного сырья. Особым шиком было иметь у себя так называемую «алкогольную азбуку» – напитки на все буквы алфавита.

По этой традиции предлагаем отведать самую большую азбуку настоек в городе или сложить свое имя.



- А** – Абрикосовая
- Б** – Бородино
- В** – Вишневый сад
- Г** – Гжанец по-польски
- Д** – Дыня медовая
- Е** – Ерофеич
- Ж** – Жасминовая бузина
- З** – Зубровка
- И** – Имбирь-лайм
- К** – Клюковка болотная
- Л** – Лимонный товарищ
- М** – Малина с красным перцем
- Н** – Нижегородская рябина-иван-чай
- О** – Облепиховая
- П** – Перцовка копчёная
- Р** – Разумовская
- С** – Сливянка дымная, Спотыкач
- Т** – Терновая
- У** – Утренняя
- Ф** – Фейхоа
- Х** – Хреновуха
- Ц** – Цветочная поляна
- Ч** – Чёрная смородина
- Ш** – Шарлотка с яблоками
- Э** – Эрл грей с молоком
- Ю** – Юбилейная
- Я** – Яблочная