

Лодка



РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

М Е Н Ю

 lodka2012.ru

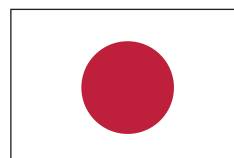
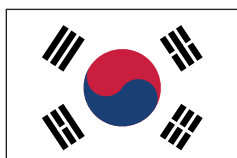


photo menu



фото меню





Корейская кухня

Korean cuisine

Корейская кухня по праву считается диетической, потому и завоевала популярность у тех, кто следит за своей фигурой и заботится о своем здоровье. все дело в том, что в ее основе лежит раздельное питание, то есть традиционные корейские блюда полностью исключают сочетание несовместимых продуктов.

При выборе блюд для нашего меню активное участие принимал константин цзю, а уж он разбирается в здоровом питании, как никто другой. знаменитый спортсмен любит и рекомендует корейскую кухню, так как она богата клетчаткой, антиоксидантами и пробиотиками,— важнейшими элементами для здорового функционирования организма.

Именно поэтому корейцы — одна из немногих наций, которой известен секрет долголетия. стоит также отметить, что в корее наименьшее количество людей, страдающих излишним весом.

А самое главное — корейские блюда очень вкусные, очень красивые и очень легко усваиваются..

Korean cuisine has recently gained popularity among people who want to keep slim and healthy, and there is a reason for this. korean food is based on the principle of food combining which stands for mixing the ingredients in the way that makes our digestion as quick and efficient as possible.

Our dearest friend and highly respected athlete, konstantin tszyu, has taken an active part in the process of choosing particular items from a variety of delicious korean dishes for our new menu. it is undoubtedly that he is a real expert in a healthy diet. famous boxer loves and recommends korean food because it is rich in cellulose, antioxidants and probiotics, which are vital elements for healthy functioning of the body.

This is why korean nation is one of the few who knows the secret of longevity. it is worth noting that southkorea is the country with the least number of people who are overweight.

All these said, the most important is that korean food is very delicious, beautiful and easy to digest.

Приятного аппетита!

Bon appetit!



반찬 Панчан

Banchan

Панчан — это сэт из разнообразных закусок, которые сервируются на стол перед основными блюдами и являются важной частью корейского застолья.

Панчан олицетворяет корейскую традицию делить еду с близкими людьми за столом, а также стимулирует аппетит и усиливает пищеварение, благодаря растительным ингредиентам и специям, входящим в состав этих деликатесных закусок.

Banchan is a set of complimentary side dishes which are served ahead of the main course and is an important part of Korean meal.

All banchan is shared amongst everyone at the table because Korean cuisine is true family-style. Thanks to the plant ingredients and spices in those flavorful side dishes, banchan stimulates appetite and improves digestion.

공기밥 Рис

Rice

Ни для кого не секрет, что для жителей восточной Азии рис полностью заменяет хлеб. В качестве комплимента к каждому супу подается рис на пару.

It is well known that East Asians eat rice instead of bread. We serve steamed rice with any soup as a compliment.



<p> 육개장 Юкедзян 1500</p> <p>Yukgaejang 600 г Насыщенный острый говяжий бульон с крахмальной лапшой, папоротником, грибами Вешенками и зеленым луком. Благодаря травам, входящим в состав блюда, суп очень полезен; в нем много кальция и витамина А. Питательные вещества помогут истощенному организму абраться сил и энергии. Hot Soup with Beef, Egg, Mushrooms, Noodles and Vegetables</p>	<p>김밥 Ким паб 600</p> <p>Kimpub 220 г Традиционный корейский ролл с говядиной, крабовыми палочками и овощами.</p>
<p>김치찌개 Кимчитиге 890</p> <p>Kimchi jjigae 550 г Суп с капустой Кимчи, с добавлением тонких кусочков свинины, тофу, крахмальной лапши и зелени. Кимчи богата пробиотиками, необходимыми для здорового пищеварения и хорошего иммунитета, укрепляет стенки сосудов и уменьшает уровень холестерина в крови. Суп станет настоящим спасением для людей, страдающих от похмелья! Hot Soup with Kimchi, Pork Slices, Tofu and Green Onions</p>	<p> 짬뽕 Хемуль чампон 1600</p> <p>Jjamppong 750 г Острый суп из свежих морепродуктов (осьминожки Чукуми, креветки, кальмары и мидии), с добавлением овощей и зелени. Морепродукты богаты белком и практически не содержат жиров. Благодаря сочетанию морепродуктов и овощей этот суп очень полезен для укрепления иммунитета, а также благотворно влияет на пищеварительную систему и обмен веществ в организме. Хемуль Чампон хорошо насыщает организм и при этом легко усваивается. Hot Soup with Noodles, Seafood Mix, Mushrooms and Vegetables</p>
<p> 갈비탕 Кальбитан 1500</p> <p>Galbitang 600 г Суп на основе говяжьих ребрышек, редьки Дайкон, яиц, крахмальной лапши и зелени. Считается роскошью среди корейских блюд, так как готовится из дорогого вида мяса; традиционно подается на стол для особых торжеств, таких как свадьба. Бульон супа Кальбитан очень сытный и обогащенный витаминами и микроэлементами. Это прекрасное тонизирующее средство. Soup with Beef Ribs, Starch Noodles, Green Onions and Fried Egg</p>	<p>도가니탕 Тоганитан 1300</p> <p>Toganitan 600 г Традиционный корейский суп на говяжьем бульоне с сухожилиями с добавлением женьшеня. Блюдо заряжает энергией и повышает выносливость, не говоря уже о том, что суп очень вкусный и питательный. Beef Tendons Soup with Ginseng</p>
<p>감자탕 Камдзятан 1200</p> <p>Gamjatang 900 г Суп из свиных ребрышек с картофелем, пекинской капустой, зеленым луком и специями. Камдзятан стимулирует работу головного мозга, и его, как правило, едят в обед люди, которые много работают. Суп — просто объедение! Hot Pork Bone Soup with Potatoes, Green Cabbage Leaves, Scallions and Spices</p>	<p> 닭갈비 Так кальби 1750</p> <p>Dak galbi 500 г Куриное филе, маринованное в перечной пасте Кочудян, обжаренное с капустой, морковью, репчатым луком, зеленью и рисовыми клецками. Одно из блюд, которые готовят, когда хотят произвести особое впечатление на гостей. Spicy Chicken Stir-Fry</p>
<p>매운탕 Квано меунтан 2500</p> <p>Maeuntang 650 г Острый суп из палтуса с грибами Вешенками, редькой Дайкон, кабачками и зеленью. Филе палтуса содержит ценные жирные кислоты Омега-3, которые очень важны для здоровья сердца. Кваноментан — хороший источник протеина и в то же время не очень калорийный. Этот суп согреет Вас в любую непогоду, а его вкус несомненно не оставит Вас равнодушным. Halibut Soup with Daikon, Tofu, Bean Sprouts, Green Onions, Zucchini, Oyster Mushrooms</p>	<p>돼지갈비 Теди кальби 2100</p> <p>Dwaeji galbi 400 г Свиные ребрышки, маринованные в сладко-соевом соусе и обжаренные на гриле. Блюдо популярно за то, что нежное и сочное мясо тает во рту, а пикантный аромат маринада пробуждает аппетит. Grilled Pork Ribs</p>
<p>양념 치양념 치 Ягнем чикин 1750</p> <p>Yangnyeom chicken 400г Куриные крылышки, обжаренные во фритюре в остро-сладком соусе.</p>	<p> 갈비 Ла кальби 3300</p> <p>La galbi 400 г Нежные говяжьи ребрышки, маринованные в соевом соусе и обжаренные на гриле. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок и паста Тендзян. Блюдо очень популярно и любимо корейцами за свой пикантный вкус. Очень ароматное, сочное и нежное мясо доставит Вам неповторимое удовольствие. Grilled Beef Ribs</p>



<p>↑ 해물덮밥 Хемуль допаб 990</p> <p>Dopab 300 г Морепродукты тушеные с овощами и рисом. Благодаря сочетанию морепродуктов и овощей это блюдо способствует укреплению иммунитета, а также благотворно влияет на пищеварительную систему и обмен веществ в организме. Stewed Seafood and Vegetables with Rice</p> <p>회덮밥 Хе допаб 1900</p> <p>Hedopab 450 г Отварной рис, лосось, свежие овощи, ким. К блюду подаётся бульон на основе ростков сои и острый соус Чодян. Steamed Rice with Salmon and Vegetables</p> <p>⚓ 제육 볶음 Чеюкпокым 1950</p> <p>Jaeyookbokkeum 500 г Нежные кусочки свинины, обжаренные на воке с овощами, в остром соусе. Входящие в состав блюда овощи — морковь, капуста, репчатый лук и зелень — придают блюду нежный аромат. Деликатный вкус блюда доставит. Блюдо на 2 персоны. Fried Pork Slices with Vegetables and Hot Sauce</p> <p>⚓ 잡채 Чапче 1800</p> <p>Japchae 500 г Крахмальная лапша Танмен, обжаренные кусочки говядины, грибы Вешенки, древесные грибы с овощами, украшается яичным блинчиком. Блюдо любимо корейцами за изобилие полезных веществ. Лапша состоит из крахмала бобовых культур и содержит в себе витамины группы В. Блюдо на 2–3 персоны. Starch Noodles with Sliced Beef and Vegetables</p> <p>오징어볶음 Одинопокым 1950</p> <p>Ojingeobokkeum 500 г Кальмары, обжаренные на воке с болгарским перцем, морковью, капустой, репчатым луком и зеленью в остром соусе. Это блюдо идеально подходит для тех, кто жаждет вкусной и острой еды. Fried Calamari with Vegetables and Hot Sauce</p> <p>비빔밥 Тольсот пибимпаб 990</p> <p>Bibimbar 450 г Отварной рис, обжаренные кусочки говядины, морковь, огурцы, ростки сои, папоротник, грибы, кабачки, яичного желтка, кунжутного масла и соус Кочудян. Steamed Rice with Beef, Vegetables and Hot Sauce</p>	<p>⚓ ↑ 족발 Чокпаль 2700</p> <p>Jokbal 900 г Отварная свиная рулька, томленная в ароматном соусе. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок, паста Тендьян и фирменный соус. В этом ароматном блюде содержится очень важное для организма вещество — коллаген, который сохраняет красоту и здоровье кожи. Блюдо на 2 персоны Braised Pig's Trotters</p> <p>두부김치 Тубу кимчи 1700</p> <p>Tube kimchi 600 г Нежные кусочки свинины, обжаренные с традиционной корейской капустой Кимчи. Подаются с кусочками тофу. Блюдо прекрасно сочетается с корейской рисовой водкой Соджу. Fried Pork Slices with Kimchi and Tofu</p> <p>⚓ 불고기 Пулькоги 2250</p> <p>Bulgogi 300 г Сочные кусочки маринованной говядины, обжаренные на воке с грибами Вешенками, зеленым луком и кунжутными семечками. Блюдо подается с листьями салата Санчу, чесноком и пастой Тендьян. Korean Grilled Beef</p> <p>순대 Сунде 1400</p> <p>Sundae 250 г Традиционная кровяная колбаса с добавлением свинины, стеклянной лапши и риса. Подается с соевым соусом. Korean Blood Sausage</p> <p>깜퐁기 Курица «кампунги» в сладко-остром соусе 1500</p> <p>Chicken "kampungi" in sweet and spicy sauce 450 г Ломтики нежнейшего куриного мяса, обжаренные до хрустящей корочки воздушного кляра в кисло-сладком соусе</p> <p>тансуок 1850</p> <p>Tangsuyuk, 400 g</p>
--	---





Китайская кухня

Chinese cuisine

Китайская кухня удостоилась любви гурманов по всему миру по нескольким причинам. Это одна из древнейших кухонь мира. Она довольно сложная в приготовлении, экзотическая на вкус, в чём-то мистическая и поражающая своим разнообразием. Даже посвятив всю жизнь путешествию по Китаю, Вам не удастся попробовать абсолютно все существующие блюда.

В китайской кухне много разных направлений (как минимум восемь основных), и каждое из них отличается уникальностью и особым вкусом. Объединяющей характеристикой является то, что соусы и специи используются в изобилии для создания интенсивного сочетания вкуса и аромата.

Благодаря разнообразию, китайская кухня подойдёт для всех — и для любителей морепродуктов, и мясоедов, и вегетарианцев, и поклонников других диет.

В основе китайской кухни лежит ЭНЕРГИЯ, которая передаётся через названия блюд, через их цвет и форму, а также через легенду, связанную с конкретным блюдом.

В связи с этим многие блюда несут в себе определённый смысл; например, удачу, единство, воспоминание, добрые пожелания и т.д.

Китайцы считают, что первый кусок съедается глазами, поэтому для украшения блюд используются яркие, фигурно нарезанные овощи и декоративные травы, а блюда сервируют в особенно красивой посуде.

Китайский шеф-повар ресторана Лодка приглашает Вас попробовать уникальные блюда китайской кухни и получить незабываемые впечатления, окунувшись в таинственный мир китайских традиций.



Японская кухня

Japanese cuisine

Японская кухня уже давно завоевала репутацию одной из самых здоровых в мире, благодаря несравнимой продолжительности жизни японцев.

В сущности, японская кухня — это всего лишь простое приготовление продуктов высочайшего качества. Главным же принципом японской кухни является разнообразие и баланс. В этом и есть секрет любимой многими кухни.

Разнообразие и баланс достигаются через “правило пяти”:

- использование пяти цветов (чёрный, белый, красный, жёлтый, зелёный)
- пяти методов приготовления (сырое, на гриле, на пару, варение, жаренье)
- пяти вкусов (сладкий, острый, солёный, кислый, горький)

Хорошо сбалансированная японская еда является низкокалорийной, нежирной и в то же время питательной, так как японцы употребляют в основном ценные белки — рыбу и соевые бобы -, тем самым исключая вредные жиры и получая огромную пользу для сердца и головного мозга.

Именно ежедневное употребление разнообразных продуктов помогает организму бороться с токсинами, одновременно насыщая организм важными витаминами и микроэлементами, полезными бактериями, ферментами и антиоксидантами.

В сочетании с изысканной презентацией свежайшие и высочайшего качества ингредиенты превращаются в удивительно красивые и незабываемо вкусные блюда, которые являются неотъемлемой частью гастрономического путешествия на роскошной Лодке.



Лодка



РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

М Е Н Ю

lodka2012.ru

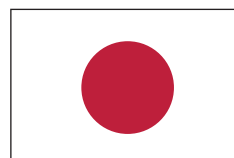
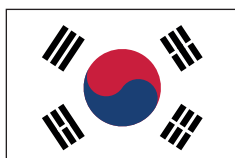


photo menu



фото меню





Аквариум raw bar

Устрицы (Новозеландская, средиземноморская) 1 шт Oysters (New Zealand, Mediterranean)	800
Камчатский краб 100 г King Crab	1500
Морские гребешки 100 г Scallop	550

Салаты salads

Авокадо кани салат 190 г kani-avocado salad	1950
Теплый салат с морепродуктами 260 г warm seafood salad	1900
Салат с крабом 280 г crab salad	2900
Сашими салат с лососем и тунцом 250 г salmon and tuna sashimi salad	1850
Салат из баклажанов 260 г eggplant salad with soy sauce	890
Салат из утки в сливовом соусе 135 г duck salad with plum sauce	1150
Кайсо сарада 100/30 г mixed seaweed salad	500
Микс салат с маринованной говядиной 180 г Mixed Greens with Marinated Beef	2050
Цезарь с креветками 200 г Caesar with Shrimp	1450
Цыплёнок в миксе зелёных листьев с апельсином 200 г Mixed Greens with Chicken and Oranges	950
Баклажаны по-сычуаньски 250 г Sichuan-style eggplant	890
Салат с копченым угрем 190 г Smoked Eel Salad	1100



Холодные закуски cold appetizers

Тар-тар из тунца с авокадо 135 г Tuna Tartar with Avocado	1500
Тар-тар из лосося в соево-горчичном соусе 145 г Salmon tar-tar in soy-mustard sauce 1200	1950
Вьетнамские роллы с крабом 170/10/40 г Vietnamese Crab Roll	1600
Вьетнамские роллы с креветкой 180/40/10 г Vietnamese Shrimp Roll	1200
Отварной говяжий язык в соево-чесночном соусе 180 г Boiled beef tongue in soy-garlic sauce	2700
ЭДАМАМЭ 100/30 г Edamame	500



Горячие закуски hot appetizers

Спринг роллы с крабом 130/40 г Crab Spring Rolls	1400
Гребешки в соусе XO 175 г Soft Scallop with XO Sauce	2150
Эби темпура 125/55/35 г Ebi Tempura	1050
Спринг роллы с уткой 130/40 г Duck Spring Rolls	790
Спринг роллы с овощами 130/40 г Vegetable Spring Rolls	890
Жареный рис с яйцом, мидиями и креветками 280 г Fried Rice with Egg, Mussels and Shrimp	950
Китайский жареный рис с говядиной 280 г Chinese Beef Fried Rice	1150
Рис с овощами по-китайски 280 г Chinese-Style Vegetable Rice	750
Соте из баклажанов и копченого угря в кисло-сладком соусе Eggplant and Smoked Eel Sauté with Sweet and Sour Sauce, 230 g	1500





soups

Супы

	Фирменный Суп «Фото Тиао Очанг» 250 г Shanghai Xiao Long (с трепангом, акульими плавниками, гребешком и барбарисом) Signature Pho Tai Chang Soup (sea cucumber, shark fin, scallop, barberries)	3500
	Суп с морепродуктами «Фан Чин» 700 г (с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке) Seafood Fan Chin soup (crab, scallop, shrimp, glass noodles, coconut milk)	3600
	Том ям на кокосовом молоке с морепродуктами 300 г Seafood Tom Yum with Coconut Milk	1300
	Том ям на кокосовом молоке с креветками 300 г Shrimp Tom Yum with Coconut Milk	1150
	Вьетнамский суп Фо Бо с говядиной 500/60/120 г Vietnamese Pho Bo with Beef	1800
	Суп удон с курицей 400 г Udon soup with chicken	900
	Суп карри с морепродуктами 400 г (ама эби, креветка, гребешок, кальмары, мидии) Curry Seafood Soup (amaebi, shrimp, scallop, squid, mussels)	1900
	Суп из акульих плавников и мяса краба 220 г Shark Fin and Crab Meat Soup	3400
	Суп с кулачками крабов, рисом и яйцом 350 г Flavorful Crab Claw Soup with Rice and Egg	2250
	Китайский остро-кислый суп 300 г Chinese Hot and Sour Soup	750
	Мисо суп 300 г (традиционный японский суп с водорослями, зелёным луком и тофу) Miso Soup with Tofu and Green Onion	450

↑	Суп с пельменями «Ван Тон» (с курицей) 370 г Chicken Wonton Soup	750
↑	Традиционный суп Рамэн 350 г Traditional Ramen Soup	1500

dim sum

Дим самы

↑	Дим самы с креветками и бамбуком 160/60 г Shrimp and Bamboo Dim Sum	950
	Дим самы с морепродуктами 130/60/50 г Seafood Dim Sum	1050
	Дим самы с крабом 110/60/5 г Crab Dim Sum	1150
	Дим самы с говядиной на пару 120/60 г Beef Dim Sum (steamed)	800
	Жареные дим самы с говядиной 120/20 г Beef Dim Sum (fried)	800
	Дим самы с курицей 140/60 г Chicken Dim Sum	700
	Дим самы с овощами 120/60 г Mixed Vegetable Dim Sum	600
	Дим самы со свиной 280 г Pork Dim Sum	650
	Ассорти из дим самов 140/60 г (краб, креветка, морепродукты, говядина, курица, овощи) Assorted Dim Sum (crab, shrimp, seafood, beef, chicken, vegetable)	1100
	Большое ассорти дим самов 230 г (краб, креветка-бамбук, креветка лосось, морепродукты, овощи, говядина, баранина, курица, курица-шиитакэ) Large Assorted Dim Sum (crab, shrimp and bamboo, shrimp and salmon, seafood, vegetable, beef, lamb, chicken, chicken and shiitake mushroom)	1300



обратите внимание



рекомендуем



Роллы и сашими





роллы Роллы

Ролл от Шефа 210 г (ролл с угрем, крабом и авокадо) Chef's Special Roll (eel, crab, avocado)	1800
Аляска 210 г Alaska Roll	2500
Ролл с О-торо (брюшко тунца) 200 г Otoro Roll (tuna belly)	2700
Хамачи Абури маки 225 г Hamachi Aburi Maki	3600
Острый ролл с Аками и Торо 185 г Akami and Toro Spicy Roll	3200
Горячий ролл с угрем 145 г Eel Hot Roll	950
Горячий ролл с крабом 155 г Crab Hot Roll	1550
Хэндролл с лососем 95 г Salmon Hand Roll	700
Хэндролл с угрем 95 г Eel Hand Roll	650
Хэндролл с о-торо (брюшко тунца) 95 г Otoro Hand Roll (tuna belly)	2400
Унаги маки (угорь) 210 г Unagi Maki (eel)	1700
Спайси унаги маки 200 г Spicy Unagi Maki	2750
Ролл «Лодка» (ролл с лососем и крабом) 200 г Lodka Roll (salmon and crab)	1700
Ясай маки (овощной) 150 г Yasai Maki (vegetable)	550
Авокадо маки 100 г Avocado Maki	450
Каппа маки (огурец) 100 г Kappa Maki (cucumber)	450
Сяке маки (лосось) 100 г Sake Maki (salmon)	700
Ролл с угрем 100 г Eel and Cucumber Roll	800

Текка маки (тунец) 100 г Tekka Maki (tuna)	1750
Калифорния 200 г California Roll	1600
Острый ролл с крабом 200 г spicy Crab Roll	2400

sashimi

Сашими

Сашими Магуро Аками (спинка тунца) 45/40 г Maguro Akami (tuna back)	2650
Сашими Чу-торо (брюшко тунца) 45/40 г Chu-Toro (medium fatty tuna)	3900
Сашими О-торо (брюшко тунца) 45/40 г Otoro (tuna belly)	3800
Сашими Хамачи (желтохвост) 45/40 г Hamachi (yellowtail)	2400
Сашими Сяке (лосось) 45/40 г Sake (salmon)	950
Сашими Унаги (копченый угорь) 45/45 г Unagi (smoked eel)	800
Сашими Эби (креветка) 45/40 г Ebi (shrimp)	800
Сашими Ама Эби (сладкая креветка) 45/40 г Amaebi (sweet shrimp)	2700
Сашими Кани (краб) 45/40 г Kani (crab meat)	1650
Сашими Нихон Тай (морская дорадо) 45/40 г Nihon Tai (sea dorado)	4500
Сашими Уни (икра морского ежа) 30/55 г Uni (sea urchin roe)	5800





Суши/Гунканы

sushi / gunkan

	Эби (креветка) 24 г Ebi (shrimp) 240	240
	Унаги (угорь) 24 г Unagi (eel) 210	250
	Сяке (лосось) 24 г Sake (salmon) 250	300
	Кани (мясо краба) 24 г Kani (crab meat) 360	500
	Хамачи(желтохвост) 24 г Hamachi (yellowtail) 370	650
	Магуро Аками (нежирное мясо тунца) 24 г Maguro Akami (lean tuna) 490	700
	Ама Эби (сладкая креветка) 24 г Amaebi (sweet shrimp) 490	900
	Чу-Торо (мясо тунца средней жирности) 24 г Chu-Toro (medium fatty tuna) 1100	1100
	О-Торо (брюшко тунца) 24 г Otoro (tuna belly) 1100	1100
	Караша Сяке (острый лосось) 30 г Karashi Sake (spicy salmon) 290	320
	Караша Унаги (острый угорь) 30 г Karashi Unagi (spicy eel) 290	320
	Тобико зелёная (икра летучей рыбы зелёная) 30 г Green Tobiko (flying fish roe, green) 270	300
	Тобико оранжевая (икра летучей рыбы оранжевая) 30 г Orange Tobiko (flying fish roe, orange) 270	300
	Икура (икра лосося) 30 г Ikura (salmon caviar) 300	400
	Караша Кани (острое мясо краба) 30 г Karashi Kani (spicy crab meat) 400	550
	Караша Магуро (острый тунец) 30 г Karashi Maguro (spicy tuna) 490	850

↑	Уни (икра морского ежа) 30 г Uni (sea urchin roe) 2500	2500
	Него Торро (мясо тунца с зелёным луком) 30 г Negitoro (tuna and green onion) 1100	1200

Морепродукты

seafood

	Краб васаби 310 г Crab with Wasabi Sauce	5500
	Осьминог на гриле 325 г Grilled octopus	4300
	Тигровые креветки на гриле 350 г Grilled Royal Shrimp	4900
	Трепанг в устричном соусе с пак чой 280 г Sea Cucumber with Oyster Sauce	7800
	Лангуст по-янджуски 280 г Sea Cucumber with Oyster Sauce	8500
	Сет из морепродуктов 1450/180/200 г (крабы, креветки, кальмары, морские гребешки, мидии с мини-спаржей, листья салата, 5 фирменных соусов) Seafood Plateau (crab, shrimp, squid, scallop and black mussels, with baby asparagus and lettuce, 5 specialty sauces)	14000
	Моллюск Трубач в соусе XO 200 г Whelk with XO Sauce	2800
	Чили краб по-сингапурски 120/80/5 г Singapore-Style Chili Crab	5200
	Лангуст на воке в соусе XO 280 г Wok-Fried Spiny Lobster with XO Sauce	8500
	Морепродукты в устричном соусе 110/170 г Seafood with Oyster Sauce	1900
	Креветки в кисло-сладком соусе 250 г Sweet and Sour Shrimp 1300	1400
↓	Креветки васаби 140 г Wasabi Prawns 1200	1350





seafood

Морепродукты

- ↑ Крабы в перечном соусе 120/80/5 г 5300
Crab with Pepper Sauce
- Мини-кальмары с овощами 2700
в чесночном соусе 250 г
Baby Squid With Garlic Sauce And Veggies



Суп с морепродуктами
«Фан Чин» 700 г
(с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)

3600

fish entrees

Рыбные блюда

- ↑ Черная треска с грибами еринги 260 г 2300
Black Cod with Eringi Mushrooms
- Стерлядь по-пекински 700/400/300 г 15000
Peking-Style Sterlet
- Чилийский сибас 5000
в соусе «Са-Са» 140 г
Chilean Sea Bass with Sa-Sa Sauce
- ↓ Зеркальный карп 2950
в кисло-сладком соусе 850 г
Mirror Carp with Sweet-and-Sour Sauce
- Дорадо с Пак чой 400 г 1950
Dorado with bok choy
- Дорадо с грибами 3100
в соевом соусе 110/120/80 г
Dorado with Oyster Mushrooms and Soy Sauce
- Сибас на пару 1900
с овощной стружкой и лаймом 350 г
Steamed Sea Bass with Shaved Vegetables and Lime
- Филе палтуса 2450
на гриле с пак чой 290/40 г
Grilled Halibut Filet with Bok Choy
- Стейк из лосося 3900
с овощами на тепане 200/135/100 г
Salmon Steak with Vegetable Teppanyaki



Роллы

Спайси унаги маки 200 г
Spicy Unagi Maki

2750

Мясные блюда

- Говядина на воке 1900
в устричном соусе 110/170 г
Wok-Fried Beef with Oyster Sauce
- Говяжья вырезка в соусе Терияки 3600
с мозговой косточкой 250/330 г
Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce and Marrow Bone
- Ягненок гриль в тайском соусе 270 г 4300
Grilled Lamb Chops with Thai Sauce
- Цыпленок в тайском стиле 425 г 1700
Thai-Style Chicken
- Кусочки курицы 1500
в кисло-сладкой глазури 250 г
Sweet and Sour Glazed Chicken Tenders
- Хрустящая утка по-сычуаньски 2100
280/130/50 г
Sichuan-Style Crispy Duck
- Нежные кусочки говядины 2050
в перечном соусе 110/170 г
Tender Sliced Beef with Pepper Sauce
- Курица «Кумбао» 380 г 1200
Chicken Cumbao
- Кобэ с соусом терияки 110/150 г 18500
(стейк из японской мраморной говядины с овощами на гриле в соусе Терияки)
Teriyaki Kobe Beef
- Сябу-сябу 150/675/92 г 19500
(традиционный японский суп с говядиной и овощами)
Shabu-Shabu (traditional Japanese soup with marbled beef and vegetables)





meat entrees

Мясные блюда

	↑	Ножка молодого барашка с медово-розмариновой корочкой 1600 г (баранья ножка, томлёная в специях, с овощами-гриль) Honey and Rosemary Crusted Leg of Lamb (herb braised leg of lamb with grilled vegetables)	12200
		Говяжьи ребра в устрично-соевом соусе 450 г Beef Ribs With Oyster-Soy Sauce 2980	4100
⚓		Утка по-пекински Peking Duck 1 440/140/140/40 г 4300 0,5 220/60/70/40 г 2150	
		Тендерлоин Терияки 110/120/160 г Teriyaki Tenderloin	3850
		Бараньи ребра 400 г Lamb ribs	3900
		Ребра свиные в соусе «Хун Шао» с Пак Чой 400 г Pork Ribs with Hong Shao Sauce and Bok Choy	1900

noodles

Лапша

	↑	Лапша по-сингапурски 300 г (стеклянная лапша с курицей и креветками) Singapore-Style Noodles	990
		Удон с морепродуктами 350 г Seafood Udon	1500
		Удон с говядиной в соевом соусе 270 г Beef Udon with tender sliced beef and soy sauce	1300
		Удон с овощами 280 г (пак чой, болгарский перец, ростки сои) Vegetable Udon	850
		Удон с курицей и овощами в соевом соусе 280 г Chicken and Vegetable Udon with Soy Sauce	750
		Рисовая лапша с креветками в остром соусе Rice Noodles with Shrimp and Spicy Sauce 270 г	990
		Гречневая лапша «Яки Соба» с курицей 300 г Buckwheat noodles "Yaki Soba" with chicken	850
		Яичная лапша с креветками 300 г Egg noodles with shrimp	1100



Салат

Авокадо кани салат
kani-avocado salad 190 г

1950

vegetarian

Вегетарианское

	↑	Овощи на воке 250 г Wok-Fried Vegetables	1500
		Салат с мояши и пак чой 250 г Moyashi Salad with Bok Choy	1100
⚓		Овощной азиатский суп 350 г Asian Vegetable Soup	850
	↓	Брокколи с грибами муэр на воке 280 г Wok-Fried Broccoli with Black Fungus Mushroom	1150
	↑	Фунчоза с овощами 220 г Vegetable Funchoza (Korean noodle salad)	850
		Салат из «битых огурцов» 310 г Asian Smashed Cucumber Salad 820	950
		Тофу по-Сычуаньски 400 г Sichuan Tofu	1200
		Пак чой с шиитаке на воке 250 г Wok-Fried Bok Choy with Shiitake	1600



обратите внимание



рекомендуем

13

Десерты





desserts

Десерты

	Десерт Павлова 150 г Pavlova Dessert	950		Чизкейк по-домашнему рецепту 200 г Home-Style Cheesecake	1300
⚓	Птичье молоко с манго-маракуйя на лимонном бисквите 100 г Pigeon's Milk Cake with Mango and Passion Fruit (white soufflé on lemon sponge cake with mango and passion fruit glaze)	670	⚓	Сливочная груша 100 г Creamy pear	890
	Ореховый чизкейк 120 г (кешью, арахис, фундук, орех пекан) Mixed Nut Cheesecake (cashew, peanut, hazelnut, pecan)	750		Мусс «Лунная роса» 85 г Moon Dew Mousse	850
	Шоколадные Трюфели 30 г Chocolate Truffles	400		Ананасы в карамели 150/40 г Caramel Pineapples	800
	Яблоки в карамели 140/40 г Caramel Apples	700		Кокосовая панакота с семенами чиа 150/75 г Coconut Panna Cotta with Chia Seeds	950
	Медовик 180 г Medovik Cake (honey cake)	800		Ягодное ассорти 160 г Fresh Berries	1850
	Яблочный штрудель 230 г Apple Strudel	1100		Фруктовое ассорти 1370 г Fruit Platter	3500
	Шоколадный флан 120/80/45 г Chocolate Flan Cake	1100		Мороженое 80 г ваниль, фисташка, шоколад, клубника Ice-Cream (vanilla, pistachio, chocolate, strawberry)	450
⚓	Крем-брюле 100 г Crème Brûlée	850		Сорбет 80 г манго, лимон-лайм, клубника-малина, смородина Sorbet (mango, lemon and lime, strawberry and raspberry, black currant)	450
	Мильфей с ягодами 145/25 г Millefeuille with Berries	1400		Варенье 100 г из ананаса, манго-киви, ягодное ассорти, черника, смородина Russian-Style Jam	400
	Тирамису 100 г Tiramisu	950		Моти 74 г Russian-Style Jam	550



Чёрный чай
Чёрный чай с цедрой бергамота 500 мл

600



Кофе
Espresso Decaf 40 мл

320



Зелёный чай
Улун «Золотой цветок с молочным ароматом» 500 мл

600



Ягодно-фруктовый чай
Имбирь-маракуйя 500 мл

600



обратите внимание



рекомендуем

14

Чайная карта





black tea

Черный чай 500мл

	Черный чай «Ассам» Assam black tea	600
	Черный чай с цедрой бергамота Black tea with bergamot zest	600
	Черный чай «Пуэр 1997 года» Puerh, 1997 black tea	600



green tea

Зеленый чай 500мл

	«Весна 4-х сезонов» 4 seasons spring green tea	550
	Зеленый чай с жасмином Jasmine green tea	600
	Улун «Золотой цветок с молочным ароматом» Milk oolong tea	600
Улун «Женьшеневый» Ginseng oolong tea	600	



berry and fruit tea

Ягодно-фруктовый 500мл

	Имбирный чай Ginger tea	600
	Облепиховый чай Sea buckthorn tea	600
	Транс-сибирский чай trans-siberian tea	600
Ягодный чай Berry tea	750	
Имбирь-маракуйя Ginger-passion fruit tea	600	
Земляничный с ягодами Strawberry tea with berries	750	
Черная смородина с мятой Blackcurrant tea with mint	650	
Яблоко-имбирь-корица Apple-ginger-cinnamon tea	600	
Брусничный Cowberry tea	650	



organic tea

Органический чай 500мл

	Лесной кипрей Forest willow-herb tea	500
	Альпийский Alpine	600



coffee

Кофе

	Ristretto 20 ml	320
	Espresso 40 ml	320
	Espresso Decaf 40 ml	320
	Americano 120 ml	320
	Cappuccino 120 ml	380
	Latte Macchiato 200 ml	400
	Раф кофе 200 ml	420
	Flat White 120 ml	500
	Double Espresso 80 ml	480



Десерт
Шоколадные Трюфели
30 г

400



Десерт
Мусс «Белая Орхидея»
160 г

1100



обратите внимание



рекомендуем

15

Чай в гейзерном сифоне







Чай в гейзерном сифоне 500мл

tea syphon

<p> Черный чай «Лао ча» Lao cha black tea Черный чай с сильным выраженным «древесным» вкусом. В аромате присутствует легкая прелая нота. Обладает тонизирующим действием.</p>	1000	<p>Шен пуэр CNNP 2014 г. со старых деревьев Бан Чжан 1700 метров 2014 Old banzhang ancient tree green pu-erh tea cake Уникальный чай с многовековой историей, который обладает уникальным вкусом и ароматом, не свойственным чаям, выращенным даже неподалеку от поселения Лао. Особого внимания заслуживает тот факт, что листья собираются со старинных чайных деревьев, возраст которых может превышать несколько сотен лет. Это придает чаю оригинальные свойства – легкий горьковатый привкус, который постепенно становится все более сладким, а также легко узнаваемый аромат, который не спутаешь ни с каким другим.</p>	1000
<p> Улун «Тегуанинь» Tieguanyin oolong tea Светлый чай, имеет насыщенный, с оттенком дорогой сигары, аромат. Обладает терпким, слегка сладковатым вкусом. Оказывает слегка бодрящее и, одновременно, создающее ощущение комфорта действие. Отлично сочетается с коньяком и часто очень нравится курильщикам.</p>	1000	<p> Шен пуэр CNNP 2007 г. со старых деревьев Иу, регион Иу 2007 CNNP Yiwu ancient tree green pu-erh tea cake (limited edition) Регион Иу - это самый известный чаепроизводящий регион в чайной промышленности Юннани. Горы Иу – это самые большие чайные горы из шести других известных чайных гор. Шен Пуэры с горы Иу отличаются особенно мягким и нежным вкусом, который свойственен только чаю с горы Иу.</p>	1000
<p> Синий чай улун анчан Blue oolong tea Классический улун в сочетании с цветками клитории тройчатой (анчан) и лемонграссом. Обладает необычным цветом настоя, приятным ароматом и вкусом. Чай который удивляет!</p>	1000	<p> Шу пуэр CNNP “Красная печать” 2008 2008 Shu puer CNNP red print Классический выдержанный пуэр неизменного качества с особыми вкусовыми свойствами. Освежающий напиток темно-красного, насыщенного шоколадного цвета. В аромате Шу Пуэра присутствуют ноты ореха, кураги, чернослива и горького шоколада.</p>	1000

	<p>Десерт Шоколадный флан 120/80/45 г</p>	990
---	--	------------

	<p>Десерт Яблоки в карамели 140/40 г</p>	620
---	---	------------





wine by glass

Вино по бокалам

sparkling wine
Игристые вина 125 мл

Prosecco Sensation 750

white wine
Белые вина 150 мл

Pinot Grigio / Cavit 780

Chardonnay Aves del Sur 600

Oymori Sauvignon Blanc 1200

red wine
Красные вина 150 мл

Chianti / Vita Rondone 840

Cabernet Sauvignon Aves del Sur 600

Malbec / Alta Vista 1100

small volume

Малый объем

white wine
Белые вина 375 мл

Chablis / Jean-Marc Brocard 5950
2022

Gavi Etichetta Nera / La Scolca 7700
2023

red wine
Красные вина 375 мл

Chianti Rufina Nipozzano Riserva 5800
2019

Recioto della Valpolicella Classico/
Viviani sweet 500 мл 2013 16250

Brunello di Montalcino 11700
Castelgiocondo 2015

champagne, sparkling wine

Шампанское, игристые вина 750 мл

Philippe Dechelle Brut 17000

Piper Heidsieck Brut 22000



Piper Heidsieck Rose Sauvage Brut 28000

Beaufort Freres Brut Rose 9000

Dom Perignon Vintage 95000
2012

Dom Perignon Rose Vintage 135000
2008

Cristal/Louis Roederer 110000
2014

Cristal Rose/Louis Roederer 180000
2012

Asti Festoso DOCG 5400

Cava Cuvee Noire, Brut, Mont Marcal 4900
2021



Cremant de Limoux Blason Rouge 8200
2018

Prosecco di Valdobbiadene Superiore
DOCG extra dry 7500

white wine

Белые вина 750 мл

Франция France

Sauvignon de Seguin 5000
Bordeaux 2022

Riesling Fleischer 7800
Alsace 2022



Gewurztraminer, Cave de Ribeauville 9900
Alsace 2021

Chardonnay Fleur/Jean Perrier 7000
Savoie 2022

Chablis, Maison Alexandre 11000
Bourgogne 2022



обратите внимание



рекомендуем



white wine

Белые вина 750 мл

↑ Chablis 1 er Cru Fourchaume, Maison Alexandre Bourgogne 2022 20500

Pouilly-Fuissé Jean Bouchard Bourgogne 2021 19900

Chassagne-Montrachet Domaine Marc Morey & Fils Bourgogne 2022 49900

Corton-Charlemagne Grand Cru, Alex Gambal Bourgogne 2017 72000

Muscadet Sevre & Maine, Sur Lie, Domaine Les Corbeillers 2020 5700

⚓ Sancerre Blanc, Berthier Loire 2021 15500

Италия Italy

Soave De Angeli Indomitus Veneto 2023 4400

Lugana, Cà dei Frati Lombardia 2022 10300

Chardonnay Lama di Toscana 2019 6500

🌐 Vermentino di Sardegna Marco Zanatta Sardegna 2023 5950

Sauvignon Blanc Tenuta del Morer Friuli 2022 5200

Tiefenbrunner Pinot Grigio Alto Adige 2022 6900

Gavi Ca Bargaglio Piemonte 2022 7400

Gavi Etichetta Nera, La Scolca Piemonte 2023 12000

↓ Tiefenbrunner, Sauvignon Alto Adige 2022 10500



Salmon tar-tar

Тар-тар из лосося в соево-горчичном соусе 145 г

1800

↑ Другие страны Other Countries

Усадьба Дивноморское Шардоне Russia 2022 7500

Vinho Verde Casa De Vila Verde Portugal 2022 4700

⚓ Gruner Veltliner Wagram Austria 2022 7500

Chardonnay, Reserva, Aves del Sur Chile 2021 4600

Riesling Lackey Australia 2022 5750

Riesling Incline, Selbach-Oster Germany-Mosel 2021 6900

Chenin Blanc Danie de Wet South Africa 2021 4500

Chardonnay, Long Barn USA 2021 6500

Spoke Sauvignon Blanc New Zealand 2022 6000



Scallop

Морские гребешки 100 г

550

red wine

Красные вина 750 мл

Франция France

🌐 Dourthe Grands Terroirs Bordeaux 2020 4900

Chateau de Seguin Bordeaux 2017 4500

Chateau Haut Brignot Bourdeaux 2017 7500

↓ Chateau Vieux Duc Montagne Bourdeaux 2017 7800



обратите внимание



рекомендуем

18

Красные вина →



red wine
Красные вина 750 мл

↑	Chateau Giscours Grand Cru Bordeaux 2012	28000
	Chateau Margaux Grand Cru Bordeaux 2004/2007	195000
	Sancerre Rouge, Berthier Loire 2019	15500
⚓	Volnay, Jean Lefort Bourgogne 2017	24000
	Gevray-Chambertin, Jean Lefort Bourgogne 2020	34900
	Chambolle-Musigny, Antonin Rodet Bourgogne 2017	25000
	Clos Vougeot Grand Cru, Louis Jadot /F. Magnien Bourgogne 2008/2013	65000
	Италия Italy	
	Valpolicella Ripasso, Villa Molino Veneto 2020	8000
	Amarone della Valpolicella Classico, Viviani Veneto 2016	27500
	Primitivo di Manduria Giravolta Puglia 2018	7400
	Tiefenbrunner Cabernet Sauvignon Alto Adige 2019	8400
	Barolo Tettimorra Piemonte 2019	21600
	Tenuta Montecchiesi Sangiovese Igt Toscana 2016	5300
	Chianti Colli Senesi Riserva Toscana 2015	7500
	Rosso di Montalcino, Visconti Toscana 2020	8300
	Brunello di Montalcino, Visconti Toscana 2017	16500
↓	Tignanello, Antinori Toscana 2018	39000

↑	Sassicaia, Tenuta San Guido Toscana 2019	85000
	Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia Toscana 2018	78000
	Masseto, Tenuta dell'Ornellaia Toscana 2002	265000
	Другие страны Other Countries	
	Carménère Reserva Viu Manent 2022	4200
	Cabernet Sauvignon Reserva Viu Manent Chile 2022	4200
	Pinotage Giant's Castle South Africa 2022	5000
	Rua Pinot Noir New Zealand 2017	7900
	Malbec Alta Vista Terroir Selection Argentina 2021	9900
	Shiraz, Barossa Valley, Kilikanoon Australia 2021	7500
⚓	Zinfandel, Long Barn USA 2021	6900
	Almaviva/Concha y Tora & Baron Philippe de Rothschild Chile 2014	65000
	Усадьба Дивноморское Каберне Совиньон Russia 2020	7500

rose wine
Розовые вина 750 мл

↑	Vinho Verde Rose Ocean Buffet Portugal 2022	4400
	Sauvignon Ligher Rose New Zealand 2021	6500
	Sancerre Rose, Paul Thomas France 2022	11900





Саке Sake Соджу Soju

Umenishiki Ginjo Tuuno 150 / 250 ml	4800/8000
Hakushika Snow Beauty Nigori 300 ml	4300
JINRO Chamisul Original 360 ml	1700

Водка Vodka 50 ml

Alexander I	350
Schmidt Supreme	400
Organika Life	400
Beluga Classic	450
Чистые Росы	500
Spelta	800

Граппа Grappa 50 ml

Nonino Moscato di Nonino	850
Sassicaia	3250

Джин Gin 50 ml

Roku Japanese Craft Gin	850
Bombay Sapphire	880
Hendrick's	1400

Текила Tequila 50 ml

Alma de Agave Blanco	800
Alma de Agave Anejo	1300
Patron Silver	1700

Ром Rum 50 ml

Васоо 3 Y.O	480
Васоо 7 Y.O	700
UNHIQ XO	2250
Засапа Centenario XO	3800

Виски купажированный

Blended Whisky 50 ml

Black Ram Bourbon Finish	400
Chivas Regal 12 Y.O	900
Chivas Regal 18 Y.O	2050
Bushmills	600
Jameson	700
Jack Daniels	750
Maker's Mark	950

Виски односолодовый

Single Malt Whisky 50 ml

Macallan 12 Y.O	2700
Macallan 18 Y.O	9800
Arlett Original	950
Aber Falls	650
Lagavulin 16 Y.O	3200
Glenlivet 12 Y.O. Excellence	1300
Glenmorangie Original, 10 Y.O	1100

Коньяк Cognac 50 ml

Martignac VS	1050
Martignac VSOP	1450
Martignac XO	3950
Romanov VSOP	900
Hennessy V.S.O.P	1700
Hennessy X.O	4500

Кальвадос Calvados 50 ml

Michel Huard XO	2800
-----------------	------

Сливовое вино Plum Wine 120 ml

Umenishiki Umeshu	990
-------------------	-----



обратите внимание



рекомендуем

20

Бар





Портвейн Porto 50 ml
Porto 10 ANOS. Quinta do Infantado 1100

Вермут Vermouth 100 ml

Martini Bianco 400
Martini Extra Dry 400
Martini Rosso 400

Настойки Bitter 50 ml

Fernet-Branca 500
Absinth 400
Jaegermeister 500
Campari Bitter 400
Aperol 450

Ликёры Liqueur 50 ml

Baileys 450
Kahlua 450
Limoncello 400
Cointreau 450
BOLS / Creme de Cassis,
cherry brandy, peach 350

Разливное пиво Draft Beer

Estrella / Spain 300/500 мл 670/1050

Бутылочное пиво Bottled Beer

Asahi 330 ml 800
Lucky Buddha 330 ml 800
Claustahler Non-Alcohol 650
Non-Alcohol / Italy 330 ml

Минеральная вода Mineral Water

Surgiva/Trentino 250/750 ml 550/850

San Benedetto/Veneto 250/750 ml 550/850

Tassay Kz 750ml 580

Tassay Premium Kz 750ml 820

Газированные напитки Soft Drinks 250, 300, 330 ml

Coca-Cola, Rich Cola, Jumbo Cola 350

Coca-Cola Zero 350

Rich Tonic, Jumbo Tonic 350

Соки Juice 200 ml

Яблоко, Апельсин, Томат, Вишня 390
Apple, orange, tomato, cherry

Морс клюквенный 300/1000ml 250/800

Свежевыжатые соки Fresh Juice 300 ml

Апельсиновый, Лимонный, 700
Сок Грейпфрута
Orange, lemon, grapefruit juice

Яблоко Apple 600

Томатный, Морковный, 750/450
Сельдереевый
Tomato, carrot, celery juice

Ананасовый Pineapple 1050

Гранатовый Pomegranate 1950



Спайси унаги маки 200 г
Spicy Unagi Maki

2650



Суп с морепродуктами
«Фан Чин» 700 г
(с крабом, гребешком, кревет-
кой и стеклянной лапшой на
кокосовом молоке)

3600





Алкобольные коктейли

Alcoholic cocktails

Чай Самурая 310 ml 880
Саке, жасминовый чай, имбирь, мед, ваниль

Янью 400 ml 2400
Виски, жасминовый чай, корица, апельсиновый сок, лимон

Васаби дайкири 90 ml 900
Ром, васаби, сахар, лайм



Фудзияма 225 ml 950
Водка, грейпфрут, маракуя, лайм, жасминовый чай

Глнтвейн Mulled wine 200 ml 1100
Вино, яблоко, апельсин, специи

Мохито Mohito 350 ml 1000
Ром, лайм, содовая, сахарный сироп

Мохито Клубничный 1100
Mohito Strawberry 350 ml
Ром, клубника, содовая, клубничный сироп, мята, сахарный сироп



Ванесса Мэй Vanessa Mae 175 ml 1450
Сливовое вино, текила, маракуйя, оранж битер

Сингапур слинг Singapore sling 325 ml 1100
Джин, черри-бренди, ангостура битер, апельсиновый сок, миндальный сироп, лимон

Бангкок сауэр Bangkok sour 125 ml 900
Ром, апельсин, маракуя, кунжут

Дайкири Daiquiri 150 ml 850
Ром, сок лайма, сахарный сироп

Пина Колада Pina Colada 550 ml 1050
Ром, ананасовый сок, кокосовый сироп, тростниковый сахар, ананас



Куба Де Либре Cuba de Libre 150 ml 800
Ром, кола, лайм

Апероль-Шприц Aperol Spritz 350 ml 1200
Просекко, апероль, минеральная вода, лайм

Негрони Negroni 250 ml 900
Джин, кампари, мартини rosso, апельсина

Сайдкар Sidecar 120 ml 1800
Коньяк Francois de Martignac VS, ликер Bols Triple Sec, сок лимон



Демократ Democrat 250 ml 1200
Виски Black Ram, ликер Bols Peach, сироп медовый, сок лимон

Б-52 B-52 60 ml 900
Калуа, бейлис, куантро

Безалкогольные коктейли 350ml

Non-alcoholic cocktails

Тай микс Tai mix 550
Имбирь, лимонник, мед, лайм, газированная вода

Мохито Безалкогольный 550
Mohito Non Alcoholic
Мята, лайм, содовая, тростниковый сахар

Лимонад 550/1200
Lemonade 350ml/1000 ml
Маракуя, Малина, Личи,Тархун
Ягоды, сок лимона, сахарный сироп, содовая



Виски односолодовый
Arlett Original
50 ml

950



Джин
Bombay Sapphire
50 ml

880



обратите внимание



рекомендуем