



Концепция — Дмитрий Блинов
Шеф-повар — Дмитрий Голенин
Шеф-кондитер — Лена Набиуллина
Шеф-пекарь — Александр Гацин

MENU

COMFORT FOOD

Зелёный салат с фенхелем и древесными грибами *750*

Большой салат с авокадо *1 250*

Паштет из индейки с винным желе *690*

Салат из томатов с сыром фета и оливками каламата *990*

Свежий лосось с трюфельным дрессингом *1 650*

Бриошь с крабом и яйцом пашот *1 250*

Мильфей с авокадо и томатной сальсой *1 100*

Куриный бульон с вонтонами *750*

Сливочный суп с лососем, кальмаром и брокколи *950*

Грибной бульон с тремя видами грибов *650*

Орзо с щеками бычка и пармезаном *1 100*

Равиоли с уткой и томатами *1 050*

Цыплёнок с вешенками и картофельным пюре *1 500*

Стейк мачете с маринованным баклажаном и томатами *1 650*

Большой стейк из лосося с соусом из вонголе *1 950*

STARTERS

Вяленая свёкла с соусом из вишни *750*

Зелёный салат с кунжутным дрессингом *750*

Буррата с салатом латук и чёрным трюфелем *1 300*

Салат с камчатским крабом *1 700*

Карпаччо из говядины с дрессингом из рукколы *950*

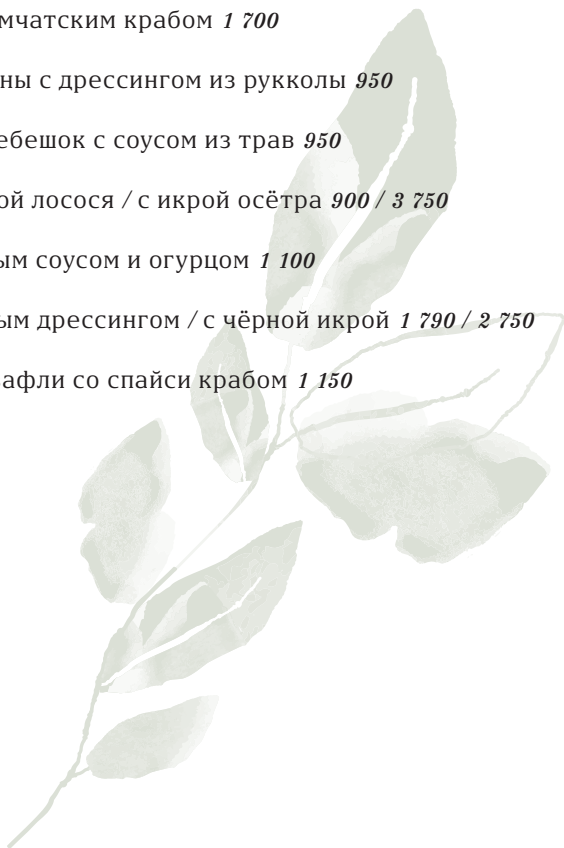
Мурманский гребешок с соусом из трав *950*

Картофельные шу с икрой лосося / с икрой осётра *900 / 3 750*

Туец с пряным соусом и огурцом *1 100*

Севиче из барамунди с лимонным дрессингом / с чёрной икрой *1 790 / 2 750*

Картофельные вафли со спайси крабом *1 150*



MAIN

Гребешки со сморчками и цветной капустой *1 250*

Кальмар с цукини и томатами *1 050*

Краб с цукини и соусом эстрагон *2 400*

Марокканский осьминог с томатами *2 500*

Палтус с брокколи и ванильным соусом *1 450*

Спагетти с крабом и томатами *1 550*

Равиоль с осьминогом, щучьей икрой и соусом из базилика *1 500*

Капуста с чёрным трюфелем *950*

Баклажан миланезе *900*

Пирог из слоеного теста с бычьими хвостами *950*

Стейк из фуагра с морковью и бобами тонка *2 750*

Шея бычка с капустой и солодовым соусом *1 200*

Ягнёнок с савойской капустой и грибным соусом *950*

Стейк рибай влажного вызревания *20* суток (*100* гр) *2 200*

Стейк мачете влажного вызревания *30* суток (*100* гр) *1 600*

ROTISSERIA

Центром кухни мы выбрали ротиссерию и каждый вечер на ней мы готовим разные продукты: цыплёнка, утку, окорок ягнёнка или дикую рыбу. Что именно будет сегодня и к какому времени, Вам с радостью подскажут наши официанты

Морской язык (100 гр) **1 900**

Сибас (100 гр) **1 100**

Фаланга краба с травами и сливочным соусом / чёрной икрой **3 200 / 5 900**

Шея бычка с перечным соусом (400 гр) **4 900**

Цыплёнок целиком **3 000**

Утка **4 900**

GARNISH

Картофель с томатами и чесноком **490**

Картофельное пюре с шалфеем и белыми грибами **720**

Перцы рамиро с сыром фета и оливками **750**

SWEET

Яблоко и карамель с топлёным молоком **690**

Чизкейк из топлёного молока **670**

Каштановый мусс с сорбетом из тёмного шоколада **750**

Мильфей **520**

Веган трюфель **250**

Мороженое чизкейк **350**

Сорбет манго-юдзу **350**

Мороженое от Яндекс Ultima Еда

топинамбур с вареной сгущенкой / кофейное на жмыхе **350**

сорбет шоколадный (80% какао) **350**

BAKERY

Хлеб из нашей пекарни, ассорти **350**

TO GO

Пшеничный с капустой **180 гр / 450**

Заварной с инжиром / с черносливом **300 гр / 550**

Бородинский **490 гр / 750**

Тартин **480 гр / 390**

Картофельный с пармезаном **340 гр / 590**

*Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас
есть любые пищевые аллергии*

sagemoscow.ru
@sagemoscow



ЗАВТРАК



ОТЗЫВ

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас
есть любые пищевые аллергии



ЗАВТРАКИ

Сытное	Картофельные шу с икрой лосося и сливочным нори / с икрой осётра и сливочным нори	900 / 3750
	Мильфей с авокадо и томатной сальсой	1100
	Драник из брокколи с лососем и яйцом	1150
	Бриошь с крабом и яйцом пашот	1450
	Зелёный салат с кунжутным дрессингом	750
	Пирог из цукини с вяленой уткой и шпинатом	790
	 Злаковый тост с фуагра, грушей и эстрагоном	990
	 Тост с чёрной икрой и шалфеевым маслом	6500
	Оладьи с тартаром из лосося, зеленью и красной икрой	950
Каша	Зелёная греча с яйцом пашот и пармезаном	690
	 Пшеничная каша с манго и грушей	650
	Овсяная каша со злаками на кокосовом молоке	570
Яйцо	Белковый омлет с цукини и таджаскими оливками	690
	Яичница с томатами, оливками и базиликом	490
	Омлет с крабом и томатами	1450
	Мягкосваренное яйцо со сморчками	790
	Скрембл с беконом, пармезаном и микс салатом	750
	 Скрембл с бурратой и трюфелем	1100
 Яичница с мортаделлой, пармезаном и микс салатом	850	
Сладкое	Запеканка с соусом из какао и топлёным мороженым	550
	Рисовый пудинг с карамелью	550
	Сырники со сметаной	750
	Гранола с клубникой (без глютена)	650
Витрина	Тарт с грушей	720
	Тарт шоколадный	650
	Тарт крокенбуш	590
	Кольцо с вареной сгущенкой	490
	Маковый пирог с мороженым	650
	Круассан классический	390

НАПИТКИ

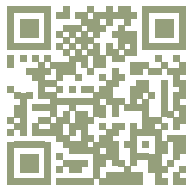
Кофе	Фильтр кофе	120 мл / 220 мл	300 / 350
	Ромовый сет		1000
	Ромовый капучино	120 мл / 220 мл	550 / 600
Кофейные напитки	Цитрусовый раф		500
	<i>эспрессо, сливки, апельсиновый сироп</i>		
	Сырный раф		500
	<i>копчёная карамель, трюфель, пармезан, сливки, эспрессо</i>		
	Эспрессо тоник		480
	<i>тоник, эспрессо, цитрусовая пена</i>		
Чай	Ромовый стаут		520
	<i>ромовый нитро кофе, солод, хмель</i>		
	Матча крем		550
	<i>с кремом сырный крем с матчей, молоко, апельсиновый сироп</i>		
	Кофе Чиз		500
<i>сырный крем, фильтр кофе, варенье из смородины</i>			
Чай	Янтарный		450
	<i>отечественная гордость из Сочи, сочный и искристый</i>		
	Изумрудный		450
<i>отечественная гордость из Сочи, деликатный и шелковистый</i>			
Соки	Апельсин / Грейпфрут / Морковь / Яблоко		450
	Апельсин, банан, манго		550
	Грейпфрут, хмель		550
	Яблоко, щавель, базилик		550
Коктейли б/а	Грейпфрут & Личи		550
	<i>личи, каламанси, ваниль, грейпфрут</i>		
	Манго & Жасмин		420
	<i>жасмин, винное сусло, пена из манго</i>		
	Ваниль & Грейпфрут		400
	<i>ваниль, грейпфрут, тимьян</i>		
	Ананас & Анис		550
<i>ананас, анис, лемонграсс</i>			
	Малина & Свекла		500
<i>малина, свекла, цветочный чай с пионом</i>			
	Шалфей & Лайм		400
<i>шалфей, лайм</i>			





DRINKS

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас
есть любые пищевые аллергии



English menu

Шеф-бармендер – Михаил Розов
Шеф-бариста – Виктор Воробьев
Обжарка кофе – Кирилл Ионов

Sip de Tour

Sage x Медные Трубы

Sip de Tour – проект, направленный на поддержание барной культуры на высоком уровне и развитие связей внутри мирового барного сообщества.

В рамках проекта пройдут четыре гостевые смены. На каждой шеф-бармендер Sage Михаил Розов совместно с приглашенными бармендерами разрабатывает уникальные коктейли.

Вторую коктейльную карту представляют Евгений Бартольд и Иван Сыркин из Нижегородского бара «Медные Трубы». Бар неоднократно становился лауреатом множества ресторанных премий, в числе которых Бар Года по версии WhereToEat Center в 2022 и первые места в десятке лучших баров страны по версии WhereToEat Russia в 2021 и 2022 годах.

Перед Вами четыре уникальных коктейля. Идея авторов заключается в том, чтобы показать, как привычные продукты, которые часто встречаются в Нижегородских огородах и садах, могут раскрываться необычными вкусами, благодаря специально подобранной паре.

Breakfast	1250
<i>водка Tsarskaya с горгонзоллой, яблоко, груша, лимон, белок, аперитив с молодыми грецкими орехами, голубая матча</i>	
Village Greenhouse	1250
<i>джин Barrister Organic, дистиллят из морского гребешка, содовая из малины и томата, лимон, шалфей</i>	
Garden Bed	1250
<i>джин Barrister Organic, сухой херес, ликер из горечавки, вода из брокколи, ликер мастики, мята, ветивер</i>	
The Carlton	1250
<i>пряный ром, настоянный на какао-бобах, кордиал из свекольного сока и вишни, выдержанный ром, тулипный чипс с какао</i>	



МЕДНЫЕ
ТРУБЫ

THE CARLTON

MOSCOW



Коктейли

Груша & Красный базилик <i>грушевая водка, аквавит, винный аперитив, грейпфрут, красный базилик, каннабис, лаванда</i>	950
Бергамот & Чёрная смородина <i>джин с листьями чёрной смородины, лимон, взбитый мёд с бергамотом</i>	950
Клюква & Мускат <i>текила с мускатом, клюква, апельсин, лимон, клён, амаро</i>	950
Ройбуш & Виноград <i>выдержанный ром, клубничная соджу, чёрный виноград, земляничный ройбуш, лимон, вермут с манго</i>	950
Ваниль & Каламанси <i>белый ром, ванильная водка, маракуйя, каламанси, лимон, личи</i>	950
Чёрный лайм & Мирт <i>джин, биттер, вермут, мирт, чёрный лайм, артишок</i>	1000
Сельдерей & Калпис <i>джин, sake с калписом, сельдерей, лемонграсс, лимон</i>	950
Яблоко & Щавель <i>джин, кокосовый ром, осветленный яблочный сок, кордиал из щавеля</i>	950
Персик & Чай Ходжича <i>персиковый ликер, водка, жареный чай, игристое вино</i>	950
Тёмные Ягоды & Аир <i>чёрная смородина, терновый джин, винный аперитив с мятой, аир</i>	950
Мисо & Банан <i>бурбон, ром с бананом, миндаль, дистиллят чёрного чеснока, эссенция чёрного хлеба, ирландский виски, мисо</i>	1000

Б/А коктейли

Грейпфрут & Личи <i>личи, каламанси, ваниль, грейпфрут</i>	550
--	-----

Ананас & Анис <i>ананас, анис, лемонграсс</i>	550
---	-----

Малина & Свекла <i>малина, свекла, цветочный чай с пионом</i>	500
---	-----

Чайные аперитивы

Улун & Османтус <i>терпкость улун, свежесть цитрусовых, османтус</i>	450
--	-----

Зелёный чай & Пало санто <i>древесность, пало санто, свежесть трав</i>	450
--	-----

Холодные кофейные напитки

Бамбл <i>чёрный кофе, апельсиновый фреш, сироп грейпфрут-тимьян</i>	600
---	-----

Эспрессо тоник <i>тоник, эспрессо, цитрусовая пена</i>	480
--	-----

Ромовый стаут <i>ромовый нитро кофе, солод, хмель</i>	520
---	-----

Миндальный цитрус <i>ромовый эспрессо, миндальное молоко, апельсиновый сироп</i>	600
--	-----

Матча крем <i>сырный крем с матчей, молоко, апельсиновый сироп</i>	550
--	-----

Кофе Чиз <i>сырный крем, фильтр кофе, варенье из смородины</i>	500
--	-----

ВОДА

без газа

0.25 л	Tassay	250
0.5 л	Edis	450
0.75 л	Lauretana	750
0.9 л	Edis	650

с газом

0.25 л	Tassay	250
0.5 л	Edis	450
0.75 л	Lauretana	750
0.75 л	Ferrarelle	900

Натуральные лимонады

Вишня, черешня, розовый перец, чайная роза	450
Апельсин, абрикос, пихта	450
Виноград, бобы тонка, шалфей	450

Соки

Апельсин / Грейпфрут / Морковь / Яблоко	450
Апельсин, банан, манго	550
Грейпфрут, хмель	550
Яблоко, щавель, базилик	550

Сода Поп

Шалфей & Лайм	400
Манго & Жасмин	420
Ваниль & Грейпфрут	400

Тоник

The Gardenist Rose Lemonade	500
The Gardenist Ginger Ale	500
Franklin & Sons Ginger Beer	500
J. Gasco Dry Bitter Tonic	500

Пиво

330 ml

S-Port Pilsner	550
Radeberger Pilsner	600
White Nights	600
Estrella Damm Inedit	600

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Водка и дистилляты

40 ml

Tsarskaya Gold	450
Tsarskaya Original Vanilla	450
Онегин	450
Чистые Росы Ржаная	550
Penderyn Five	500
Linie Aquavit	650
Mistral Especial	650

Джин

40 ml

Barrister Organic	450
Cross Keys Botanical	550
Portobello Road London Dry	750
Ginato Pinot Grigio	650
135° East Hyogo Dry	850
Cross Keys Black Currant	650
Portobello Road Savoury	850
Yu	750
Nordes	900
Votanikon	700
Hendrick's Lunar	1350
A. Bergere 15 Botaniques	2300

Текила и мескаль

40 ml

Rooster Rojo Blanco	750
Los Tres Tonos Blanco	1050
Corralejo Reposado	850
Corralejo 99000 Horas	1250
La Escondida Sotol Artesanal	1450
Perro De San Juan Espadin	1000
Lokita Mezcal Tepeztate 20 Anos	2100

Ром и кашаса

40 ml

Kadoo 3 YO	650
Ron Piet 3 YO	650
Mezan XO Jamaica	650
El Dorado 15	1600
Velho Barreiro	500

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Коньяк и кальвадос

40 ml

Carlos I Solera Gran Reserva	750
Camus VS	1050
Abecassis VSOP	1850
Monnet XO	3500
Chateau Du Tariquet XO Armagnac	2100
Chateau Du Breuil Fine	550
Chateau Du Breuil VSOP	800

Хересы и порто

60 ml

Portal Fine Ruby Porto	650
Alexandro Pedro Ximenez	800
Alexandro Fino	550
Amontillado Contrabandista Valdespino	900

Виски

40 ml

Bankhall Rye	600
Pogues Blended Irish Whiskey	650
Old Virginia	600
Born Irish	700
Bowsaw Small Batch	850
Glen Scotia 10 YO	1250
Glenfarclas 12 YO	1800
Kilchoman Sanaig	1950
Benriach 10 YO	1400
Arran 10 YO	1800
Bellevoye Edition Tourbee	1800
Bellevoye Finition Prune	1900
Glen Scotia 15 YO	1900
The Irishman Single Malt	1200
Akashi Single Malt	1900

Вермуты

60 ml

Carpano Dry / Rosso	550
Cocchi Vermouth Di Torino	750
Cocchi Americano Rosa	750
Cocchi Americano	750
Vermouth Forcalquier De Provence	750
Mancino Chinato	1200

Аперитивы

60 ml

RinQuinQuin Peche	750
Umenishiki Umeshu	750
Yoshino Monogatari Shiso	950
Noix De La Saint Jean	700
Lheraud Perle Rose	850
Pommeau De Normandie	1150

40 ml

Nonino L'Aperitivo Botanical	750
Amaro Santoni	950

Дижестивы

40 ml

Онегин Gourmet Черноплодная рябина	450
Онегин Gourmet Грейпфрут	450
Cynar	650
Fernet Branca / Branca Menta	600
Amaro Montenegro	650
Quintessentia Amaro Nonino	750
Doragrossa Amaro Di Torino	700
Tselovalnik Coffee Elixir By El Copitas Bar	650
Noces Royales Poire Williams	750

Ликёры и биттеры

40 ml

Fruko Schulz Amaretto	450
Doragrossa Curacao	650
Luxardo Bitter	350
Doppelt Kummelt Extra	850
Absente 55	650
Select	450
Limonello Silvio Carta	850

ЧАЙНАЯ КАРТА

Многовековая история, традиции и целая культура, которую мы собрали в уникальную чайную карту. В ней сконцентрировано многообразие оттенков, вкусов и сортов.

Если Вам понравился один из наших видов чая – мы можем упаковать его Вам с собой на развес.

Чёрный чай	Русский караван <i>бленд трёх китайских чаёв, копчёных на саксауле</i>	450
	Янтарный <i>отечественная гордость из Сочи, сочный и искристый</i>	450
Зелёный чай	Изумрудный <i>отечественная гордость из Сочи, деликатный и шелковистый</i>	450
	Санто караван <i>бленд зелёных отечественных чаев, копчёных на пало санто</i>	450
Белый чай	Белый чай <i>произведение чайного искусства из Сочи</i>	450
Sage чай	Чёрный чай с миртом и шалфеем <i>краснодарский чёрный с ароматными травами специально для Sage</i>	500
	Улун с австралийским миртом и шалфеем <i>те гуань инь с ароматными травами специально для Sage</i>	500

Тизаны – умиротворяющие травяные напитки на основе листьев, цветков и плодов растений. Завариваются без чайного листа и не содержат кофеина.

Иван-чай <i>ферментированный иван-чай, приготовленный по технологии тёмных улунгов</i>	450
Травяной чай <i>листья ежевики, мята, тибетская ромашка</i>	450
Гречишный чай <i>обжаренная татарская гречиха</i>	450

Мы не используем фильтр-пакеты и отдаем напиток без заварки в течение 7 минут.

Бабушкины отвары – согревающие душу напитки, на создание которых нас вдохновила бабушкина забота. Мы взяли за основу знакомые с детства рецепты и воссоздали их в новом прочтении.

Шиповник <i>клюква, цитрусовые, шалфей, шиповник</i>	500
Клюква & Бергамот <i>чёрный чай, бергамот, клюква, перец пиппали</i>	550

Горячий шоколад – высокое содержание натурального какао-масла создает неповторимую бархатную текстуру. В каждой чашке – ноты цветов, тропических фруктов и сладких специй.

Шоколад Купуасу и Керала <i>купаж Перуанского Купуасу и органических бобов из Индии</i>	450
Шоколад Керала 70%, Индия <i>шоколад из индийских какао бобов с богатым вкусовым профилем</i>	450
Какао <i>шоколад Керала 70%, кокосовое молоко, маракуйя</i>	490

Кофе – напиток, который требует к себе особенного внимания и осознанного подхода. Мы готовим его, вкладывая весь свой опыт и знания, используя уникальные кофейные лоты.

Эспрессо	30 мл / 60 мл	250 / 290
Американо		290
Фильтр кофе	120 мл / 220 мл	300 / 350
Капучино	120 мл / 220 мл	350 / 420
Латте		420
Флет Уайт		390
Раф Кофе		500
Матча Латте		520
Клубничный фильтр кофе	120 мл / 220 мл	420 / 470
<i>уникальный сорт кофе, ферментированный с клубникой</i>		

Уникальный сорт кофе из Колумбии. Выдержан в бочках из-под рома “Ron Viejo de Caldas” в течение трёх месяцев.

Ромовый сет		1000
<i>эспрессо и капучино с глубоким, многогранным и удивительным вкусом</i>		
Ромовый эспрессо	30 мл / 60 мл	400 / 500
Ромовый капучино	120 мл / 220 мл	550 / 600

 Мы можем приготовить любой кофе на альтернативном молоке + 80 Р

Горячие кофейные напитки – авторские вариации.

Цитрусовый Раф	500
<i>апельсиновый сироп, сливки, эспрессо</i>	
Ромовый Раф	500
<i>ванильный сахар, ромовый эспрессо, сливки, взрывная карамель</i>	
Сырный Раф	500
<i>копчёная карамель, трюфель, пармезан, сливки, эспрессо</i>	



Мы можем приготовить любой кофе на альтернативном молоке + 80 Р



КАЛОРИИ



ОТЗЫВЫ



WINE

CONTENTS

Wine by Glass	4
Sparkling. White. Rose and Red. Dessert and a/free wine	
Champagne	6
Brut Blanc. Blanc de Blancs. Blanc de Noir. Rose. Cuvee de Prestige	
Sparkling wine	9
France. Germany & Austria. Italy. Spain. Russia	
WHITE WINE	
<hr/>	
France. Burgundy	10
Chablis. Bourgogne Aligote. Bourgogne Blanc. Côte de Nuits	
France. Burgundy	11
Côte de Beaune	
France	12
Jura & Savoie. Vallée de la Loire	
France	13
Alsace. Bordeaux. Sud de la France	
Germany & Austria	14
Italy & Spain	14
Portugal & Russia & USA & Israel & Australia	16
ROSE WINE	
<hr/>	
France & Austria & Italy	17
RED WINE	
<hr/>	
France. Burgundy	18
Bourgogne. Côte de Nuits	
France. Burgundy	19
Côte de Beaune. Beaujolais	
France	20
Jura & Savoie. Bordeaux	
France	21
Vallée du Rhône. Vallée de la Loire	
Germany & Austria	22
Italy & Spain	23
Russia & USA & Australia & Argentina & South Africa	25
DIGESTIVES	26

Шеф-сомелье Евгения Тырина
Chef sommelier Evgeniya Tyrina

Сомелье Алёна Жаворонкова
Sommelier Alyona Zhavoronkova

BY GLASS

SPARKLING WINE

<i>125 ml</i>	2020	Cava Reserva L'Atzar Brut Nature – Moli dels Capellans Spain. Catalunya	900
	2021	"Borealis" Vintage Cuvee Brut – Krone South Africa. Western Cape	1100
	NV	Crémant de Loire Brut Rosé "Prince Alexandre" – Alliance Loire France. Valle de Loire	1250

CHAMPAGNE

<i>125 ml</i>	2019	Liebart-Regnier "Les Sols Brun" Brut Vallée de la Marne – Vauciennes	1800
	NV	Alain Bailly "Rosé De Serzy" Brut Montagne de Reims	1900

WHITE WINE

<i>125 ml</i>	2022	Chenin Blanc – Stellenrust South Africa. Stellenbosch	900
	2021	Grüner Veltliner aus Biologischem Anbau – Weingut Mantlerhof Austria. Niederösterreich	900
	2023	Riesling Trocken "Steillage" – Weinhaus Steffen Germany. Mosel	950
	2018	Sauvignon "Saint-Bris" – Jean-Marc Brocard (Domaine Sainte-Claire) France. Bourgogne	1100
	2022	Chardonnay "Fleur de Chardonnay" – Jean Perrier France. Savoie	1300
	2020	"SP 68" – Arianna Occhipinti Italy. Sicily	1700
	2022	Chablis – Domaine Schaller France. Bourgogne	1750
	2022	Sancerre – Domaine du Pré Semelé (Julien & Clément Rimbault) France. Centre Loire	1800
	2022	Gavi dei Gavi Etichetta Nera – La Scolca Italy. Piemonte	2000
	2018	Mâcon-Milly-Lamartine – Les Héritiers du Comte Lafon France. Côte de Beaune	3000
	2015	Meursault "Les Grands Charrons" – Domaine Guy Bocard France. Côte de Beaune	3600

ROSE WINE

<i>125 ml</i>	2022	Falcata Rosé – Pago Casa Gran Spain. Valencia	700
---------------	------	--	-----

BY GLASS

RED WINE

<i>125 ml</i>	2022	Barbera d'Asti "Contrada Maestra" – Cantine Povero Italy. Piemonte	700
	2020	Zweigelt Point Blauer – Nigl Austria. Niederoesterreich	750
	2021	Pinot Noir – Villa Wolf Germany. Pfalz	850
	2021	Merlot – Le Bordeaux Du Paysan France. Bordeaux	1000
	2021	Malbec – Claroscuro Argentina. Mendoza	1200
	2019	Vina Zorzal Garnaché Tinto – Matias Michelini Spain. Navarra	1300
	2019	Zinfandel "Freakshow" – Michael David Winery USA. California	1700
	2022	Shiraz "Angel's Share" – Two Hands Australia. McLaren Valley	2000
	2018	Saumur Rouge – Domaine Guiberteau France. Valle de Loire	2100
	2018	Bourgogne "Cuvée de Pressonnier" – Domaine Joseph Roty France. Bourgogne	2500
	2018	Amarone della Valpolicella Classico Corte Vaona – Novaia Italy. Veneto	2550
	2018	Château Le Chatelet Saint-Emilion Grand Cru France. Bordeaux	2900
	2018	Chambolle-Musigny – Domaine René Cacheux & Fils France. Bourgogne	3900

DESSERT WINE

<i>75 ml</i>	2019	"Mellis" – La Ganghija Italy. Piemonte	1500
	2020	Le Général Hiver Krasnaya Gorka. Galitskiy & Galitskiy Russia. Kuban	1700
	2021	Sauternes – Domaine De L'Alliance France. Bordeaux	5200

A/FREE WINE

<i>125 ml</i>	NV	Sauvignon Blanc Low Alcohol – Vina Albali Spain. Castilla-La Mancha	450
	NV	Cuvee Blanche Sans Alcool – Festillan France. Valle de Loire	550

CHAMPAGNE

BRUT BLANC

2019	Maxime Ponson 1-er Cru Extra Brut Montagne de Reims	9800
NV	Joseph Desruets Cuveè Signature 1-er Brut Réserve Vallée de la Marne – Hautvillers	12 300
2018	Maurice Choppin “Les Arpents” Brut Montagne de Reims – Damery	13 400
2015	Regis Poissinet Carte d’Or Millésime Brut Vallée de la Marne – Couchery	13 800
2020	Jean-Philippe Trousset “Terre d’Histoire” Extra Brut Petite Montagne – Les Mesneux	15 800
2014	Salima et Alain Cordeuil “Clair Obscur” Brut Nature Côte des Bar – Noé-les-Mallets	21 800
2020	Bêrêche & Fils Brut Réserve Montagne de Reims – Ludes	27 800
2018	Olivier Horiot “Solera” Brut Nature Côte des Bar – Les Riceys	32 100
2012	Charles Heidsieck Brut Millésimé Montagne de Reims – Reims	36 000
2016	Egly-Ouriet Brut Grand Cru Montagne de Reims – Ambonnay	49 800
2015	Bêrêche & Fils “Le Cran” Ludes 1-er Cru Brut Nature Montagne de Reims – Ludes	51 200

BLANC DE BLANCS

2020	Sébastien Daviaux Grand Cru Brut Côte des Blancs – Chouilly	13 800
2018	Loriot-Pagel Brut Grand Cru Côte des Blancs – Cramant	14 500
2019	Colin “Castille” Brut Côte des Blancs – Vertus	16 700
2018	JL Vergnon “Conversation” Grand Cru Brut Côte des Blancs – Le Mesnil-sur-Oger	19 300
2013	Bonnet-Gilmert Millesime Grand Cru Extra Brut Côte des Blancs	20 400

CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

2019	Anthony et Clémence Toullec “Hautes Varennes” 1-er Cru Extra Brut Vallée de la Marne – Rilly-La-Montagne	29 300
2020/19	Agrapart “Terroirs” Grand Cru Extra Brut Côte des Blancs – Avize	37 900
2019	Dhondt-Grellet “Cramant” Grand Cru Extra Brut Côte des Blancs – Cramant	48 700

BLANC DE NOIRS

2017	Marteaux Guillaume “ L’Indigene” Extra Brut Vallée de la Marne – Bonneil	14 300
2019	André Robert “Les Vignes de Montigny” Grand Cru Extra Brut Côte des Blancs – Le Mesnil-sur-Oger	16 200
2017	Pinot-Chevauchet Blanc de Noirs Vieilles Vignes Extra Brut Vallée de la Marne	19 800
2018	Rémi Leroy Blanc de Noirs Millésimé Côte des Bar – Meurville	22 300
2020	Waris Larmandier “Haute Volee” 1-er cru Extra Brut Côte des Blancs – Avize	24 900
2017	Henri Giraud “Hommage” Ay Pinot Noir Vallée de la Marne – Ay	27 400
2014	Eric Rodez Grand Cru Montagne de Reims – Ambonnay	34 900
2020	Amaury Beaufort “De Quoi Tu Melles Tu?” Loic Naudinot Côte des Bar – Bar-sur-Aube	35 300

ROSÉ

NV	Domaine Thierry Fournier Brut Rosé Vallée de la Marne – Festigny	13 100
NV	Soutiran Grand Cru Brut Rosé Montagne de Reims – Ambonnay	16 300
2016	Pierre Legras “Déa Matra” Grand Cru Brut Rosé Côte des Blancs – Chouilly	21 800

CHAMPAGNE

ROSÉ

2015	Eric Rodez Grand Cru Rosé Montagne de Reims – Ambonnay	33 000
2018	Roger Coulon “Rosélie” Extra Brut Montagne de Reims – Vrigny	33 800

CUVÉE DE PRESTIGE

2010	Francoise Bedel “L’Ame de la Terre” Extra Brut Crouettes-sur-Marne	32 500
2004	Bruno Paillard N.P.U. Exrta Brut Montagne de Reims – Reims	47 000
2016	David Léclapart “L’Aphrodisiaque” Pas Dosé 1-er Cru Vallée de la Marne – Trépail	72 000
2011	Amour de Deutz – Deutz Vallée de la Marne – Aÿ	75 000
2013	Jacques Selosse V.O. Grand Cru Extra Brut Côte des Blancs – Avize	130 000

COTEAUX CHAMPENOIS

2020	Pehu Simonet Coteaux Champenois, Chardonnay Montagne de Reims – Verzenay	23 100
2021	Waris Larmandier “Les Furieuses” Rouge Côte des Blancs – Avize	23 800

RATAFIA

	Ratafia Champenois – Guillaume Marteaux Vallée de la Marne – Bonneil	1700
	Ratafia de Champagne Rata du Rene – A. Lamblot Petite Montagne – Janvry	1900
	Ratafia Champenois – Geoffroy Vallée de la Marne – Aÿ	2100
	Ratafia Champenois – Voirin-Jumel Côte des Blancs – Cramant	2300
	Ratafia Champenois Solera VE – Henri Giraud Vallée de la Marne – Aÿ	7000

SPARKLING WINE

FRANACE

NV	Crémant de Bordeaux Brut Rosé – Gustave de Foncaude Bordeaux	6100
NV	French Bubble “Méthode Traditionelle” Brut – Patrick Piuze Bourgogne	9100
2020	Montlouis sur Loire Brut Tradition – Francois Chidaine Vallée de la Loire	9500
2020	“Quartier Libre” Vin Mousseux de Qualité Extra Brut – Parigot & Richard Bourgogne	9500
2014	Beaufort Frères Blanc de Blancs Brut – André et Jacques Beaufort Bourgogne	10 500

GERMANY & AUSTRIA

2022	Sekt Riesling “Fürst von Metternich” Trocken – Schloss Johannisberg Rheingau	6000
NV	Sekt Brut Reserve – Schloss Gobelsburg Kamptal	9800
NV	Roter Veltliner “Méthode Traditionelle” Brut Nature – Weingut Mantlerhof Kremstal	12 000
2011	Sekt Blanc de Blancs Brut Nature – Bernhard Huber Baden	15 000

ITALY

2018	Metodo Classico Brut – Venturini Baldini Veneto	9000
2019	Franciacorta “61” Rose Brut – Guido Berlucchi Lombardia	12 000
2017	Franciacorta “50 Lune” Blanc de Blancs Brut Nature – Nicola Gatta Lombardia	19 000

RUSSIA

2020	Pinot Noir Rose Extra Brut – Chateau Pinot Kuban	5900
2016	Temelion Blanc de blanc – Lefkadia Kuban. Crimsk	7500
2021	Rosé de Saignée – Konstantin Dzitoev North Ossetia	7900

WHITE

FRANCE | BURGUNDY

Chablis	2022	Chablis – Domaine Schaller	10 500
	2021	Chablis – Domaine William Fevre	14 600
	2021	Saint-Bris “Les Copains d’abord” – Clement Lavallee	14 800
	2022	Plateau de la Cornasse – Patrick Piuze	17 500
	2021	Chablis 1-er Cru “Les Montmains” – Domaine Vocoret	19 900
	2019	Chablis 1-er Cru “La Forest” – Vincent Dauvissat	45 600
	2017	Chablis 1-er Cru “Montée de Tonnerre” – Domaine Francois Raveneau	77 000
<hr/>			
Bourgogne Aligoté	2018	Bourgogne Aligoté – Domaine Chavy-Chouet	9000
	2020	Bourgogne Aligoté – Yves Boyer-Martenot	9700
	2018	Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes – Domaine Bruno Clavelier	12 700
Bourgogne Blanc	2018	Morey-Saint-Denis 1-er Cru “Clos des Monts Luisants (Monopole) Très Vieilles Vignes” – Domaine Ponsot	45 500
	<hr/>		
	2021	Bourgogne Chardonnay “Sextant” – Julien Altaber	13 700
	2018	Bourgogne Blanc – Charles Van Canneyt	14 500
Côte de Nuits	2018	Bourgogne Blanc – Domaine Pierre Boisson	18 100
	2019	Manon – Yann Durieux	37 800
	<hr/>		
	2017	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Laurent Roumier	14 900
Mâconnais	2020	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – La Maison Romane	15 300
	2017	Vougeot 1-er Cru “Le Clos Blanc de Vougeot” (Monopole) – Domaine de la Vougeraie	37 900
	<hr/>		
Côte Chalonnaise	2017	Mâcon Villages – Domaine des Vignes du Maynes	12 500
	2020	Pouilly-Vinzelles “Les Longeays” – Sophie Cinier	14 500
<hr/>			
Côte Chalonnaise	2019	Givry 1-er Cru “Petit Marole” – François Lumpp	18 700

WHITE

FRANCE | BURGUNDY

Côte de Beaune	2019	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune – Domaine Henri Naudin-Ferrand	13 500
	2018	Beaune 1-er Cru “Montrevenots” – Domaine J.M. Boillot	25 800
	<hr/>		
	2021	Puligny-Montrachet “Les Corvees des Vignes” – Philippe Chavy	23 400
Côte de Beaune	2020	Puligny-Montrachet “Les Tremblots” – Domaine Hubert Lamy	40 200
	2018	Puligny-Montrachet 1-er “Les Combettes” – Domaine Dujac	45 400
	2018	Puligny-Montrachet 1-er Cru “Les Folatières” – Xavier Monnot	47 700
	2018	Puligny-Montrachet 1-er Cru “La Garenne” – Etienne Sauzet	60 000
<hr/>			
Côte de Beaune	NA	Chassagne-Montrachet 1-er Cru “Les Verges” Domain Fontaine-Gagnard	36 100
	2019	Chassagne-Montrachet – Benoit Ente	45 000
	2016	Chassagne-Montrachet 1-er Cru “Les Ruchottes” – Domaine Jean-Claude Ramonet	81 000
	<hr/>		
Côte de Beaune	2015	Meursault “Les Grands Charrons” – Domaine Guy Bocard	21 600
	2020	Meursault 1-er Cru “Charmes” – Fanny Sabre	28 700
	2018	Meursault 1-er Cru “Les Gouttes d’Or” – Domaine Buisson-Battault	37 000
	2016	Meursault 1-er Cru “Charmes” – Domaine des Comtes Lafon	99 700
<hr/>			
Côte de Beaune	2018	Saint-Romain – Domaine Thierry et Pascale Matrot	17 200
	2018	Saint-Aubin 1-er Cru – “En Remilly” – Domaine Derain	22 700
	2016	Corton-Charlemagne Grand Cru – Domaine Faiveley	86 400
	2000	Corton-Charlemagne Grand Cru – Bonneau du Martray	115 200
Côte de Beaune	2017	Chevalier-Montrachet Grand Cru – Philippe Colin	118 400
	2013	Montrachet Grand Cru – Etienne Sauzet	237 000

WHITE

FRANCE | JURA & SAVOIE

Vin de France	2018	"P'tit Poussot" – Domaine de l'Octavin	15 800
	2018	Chardonnay «Les Grands Teppes Vieilles Vignes» – Jean-François Ganevat	36 800
<hr/>			
Côte du Jura	2019	Savagnin "Les Nouvelles" – Domaine Philippe Chatillon	24 900
<hr/>			
Arbois-Pupillin	2018	Chardonnay Vieilles Vignes – Bruyere Renaud & Houillon Adeline	46 200
<hr/>			
Savoie	2018	"Schiste" – Domaine des Ardoisières	18 300

FRANCE | VALLE DE LA LOIRE

Saumur	2020	Saumur "L'Insolite" – Thierry Germain	13 500
	2020	Saumur "Breze" – Domaine Guiberteau	32 500
<hr/>			
Touraine	2022	Cheverny – Delaille Domaine du Salvard	8100
	2017	L'Iris – Jean-Pierre Robinot	18 700
	2019	"Les Bournais" Franc de Pied Montlouis sur Loire – Francois Chidaine	32 100
<hr/>			
Centre Loire	2022	Sancerre – Domaine du Pré Semelé (Julien & Clément Raimbault)	10 800
	2019	Sancerre "Akméniné" – Domaine Etienne et Sébastien Riffault	11 800
	2020	Sancerre "d'Antan" – Henri Bourgeois	19 800
	2019	Blanc Etc... – Louis-Benjamin – Didier Dagueneau	31 700

FRANCE | ALSACE

	2019	"La Vigne en Rose" – Vignoble Du Rêveur	8200
	2021	Riesling Jules Geyl – Domaine Bott-Geyl	9200
	2021	Riesling Grand Cru Schlossberg – Domaine Weinbach	20 100

WHITE

FRANCE | BORDEAUX

Pessac-Leognan	2022	Satellite Le Bordeaux du Paysan Blanc	6100
	2021	Définition Sec – Domaine De L'Alliance	15 300
	2018	Domaine de Chevalier Grand Cru	51 900

FRANCE | SUD DE LA FRANCE

Rhône	2019	Domaine Romaneaux-Destezet – Hervé Souhaut	11 200
	2020	Saint-Péray "Les Figuiers" – Domaine Bernard Gripa	16 300
	2020	Condrieu "La Bonnette" – Domaine Rostaing	24 800
<hr/>			
Tavel	2020	Le Temps fait Tout – Remi Pujol	7900
<hr/>			
Languedoc-Roussillon	2021	Les Secondaires – Romain le Bars	7500
	2022	Sauvignon Blanc "La Glacière" – Boyer-De Bar	8900

GERMANY

Nahe	2020	Riesling Burg Layen – Schössgut Diel	9000
	2021	Riesling Trocken "Vulkangestein" – Weingut Schäfer-Fröhlich	11 000
<hr/>			
Rheingau	2015	Riesling "Oestricher" Trocken – Weinguter Wegeler	12 000
	2011	Riesling Spatlese Geimrat «J» – Weinguter Wegeler	14 700
	2021	Riesling "Terra Montosa" – Georg Breuer	16 100
<hr/>			
Rheinhessen	2021	Riesling Trocken "Qvinterra" – Kühling-Gillot	6000
<hr/>			
Pfalz	2021	Weisser Burgunder – Weingut Friedrich Becker	9400
	2018	Riesling Trocken Ruppertsberger Hoheburg – Weingut Dr. Bürklin-Wolf	11 400

WHITE

GERMANY

Baden	2019	Weissburgunder & Chardonnay Malterdinger – Weingut Bernhard Huber	12 100
	2017	Riesling “Kapellenberg” GG – Weingut Burg Ravensburg	12 900

AUSTRIA

Kamptal	2021	Grüner Veltliner – Domaene Gobelsburg	5500
Kremstal	2021	Grüner Veltliner Lossterrassen – Mantlerhof	11 000
Burgenland	2021	Chardonnay Schutzener Sinner – Prieler	8600
	2020	Graue Freyheit – Weingut Heinrich	9800
Wachau	2021	Achleiten Grüner Veltliner Smaragd Trocken – Domäne Wachau	10 900
	2021	Riesling Ried Pfaffenberg Steiner Selection – Emmerich Knoll	17 000
Sudsteiermark	2017	Sulz Morillon – Weingut Tement	10 500
	2019	Kranachberg Sauvignon Blanc – Sattlerhof	14 000

ITALY

Trentino – Alto Adige	2020	Fuoripista Pinot Grigio (Vigneti delle Dolomiti) – Foradori	14 700
Friuli – Venezia Giulia	2021	Pinot Grigio “Grivo” – Volpe Pasini	10 300
	2022	Sauvignon Blanc – Marco Felluga	10 800
	2018	“Vintage Tunina” – Jermann	19 800
	2012	Ribolla – Gravner	26 300
Piemonte	2022	Gavi dei Gavi Etichetta Nera – La Scolca	12 300
	2020	Derthona – Vigneti Massa Fratelli	13 100
	2020	Chardonnay “Rossj-Bass” – Angelo Gaja	22 000
	2019	“Solea” – Roagna	29 400

WHITE

ITALY

Veneto	2011	Soave “Vigna Turbian” – Nardello	6700
	2021	Lugana “Back to Silence” – Ottella	12 500
	2020	Lugana Riserva – Sergio Zenato	14 800
	2017	Venissa Dorona – Venissa	38 900
Toscana	2022	Vermentino “Melacce” – ColleMassari	6500
	2021	Gorgona Bianco – Frescobaldi	29 700
Marche	2009	IL San Lorenzo Bianco – Fattoria San Lorenzo	22 900
Ischia	2021	Biancolella – Casa d’Ambra	8900
Sicily	2020	“SP 68” – Arianna Occhipinti	10 200
	2020	Etna Bianco Vigne Niche “Santo Spirito” – Tenuta delle Terre Nere	12 900

SPAIN

Galicia	2022	Godello “Val do Galir” – Virgen del Galir	7000
	2019	Sorte Antiga – Rafael Palacios	36 500
Castilla y León	2021	“La Resistencia” – MicroBio Wines	10 400
Tenerife	2021	Benje Blanco – Envinata	8200
	2020	Trenzado – Suertes del Marques	11 100
Priorat	2020	Gran Clos – Gran Clos Priorat	8700
Rioja	2013	Viña Gravonia Blanco – López & Heredia	11 700
Andalucía	2022	UBE de Uberrima Miraflores – Bodegas Cota 45	9700

WHITE

PORTUGAL

Dão	2014	Quinta Da Pellada – Primus	11 000
-----	------	----------------------------	--------

Vinho Verde	2021	Alvarinho Muros Antigos – Anselmo Mendes	6100
-------------	------	--	------

RUSSIA

Crimea / Sevastopol	2022	Riesling – Oleg Repin. Kacha River Valley	8000
---------------------	------	---	------

	2022	Aligoté “Диванкой” – Oleg Repin. Kacha River Valley	9600
--	------	---	------

	2021	Chardonnay Cler Polati – Uppa Winery Pavel Shvets. Chernaya River Valley	12 600
--	------	--	--------

Kuban / Krasnodar	2020	Sauvignon Blanc Krasnaya Gorka. Skumpiyka Hillside Galitskiy & Galitskiy	5600
-------------------	------	--	------

	2019	“Dubrovsky” – Cloudy winery	5700
--	------	-----------------------------	------

	2021	Cold Shower – Nikolaev & Sons	6700
--	------	-------------------------------	------

	2020	Chardonnay Acacia Krasnaya Gorka. Lysaya gora Westside Galitskiy & Galitskiy	9500
--	------	--	------

USA

Napa Valley	2017	Chardonnay – Grgich Hills Estate	22 000
-------------	------	----------------------------------	--------

	2018	Chardonnay “Carneros” – Hyde de Villaine	29 000
--	------	--	--------

	2018	Chardonnay – Kongsgaard	60 000
--	------	-------------------------	--------

Santa Barbara county/ Sta. Rita hills AVA	2018	Malvasia Bianca “Batana” – Paul Lato	23 200
---	------	--------------------------------------	--------

ISRAEL

Galilee	2021	Chardonnay “Yarden” Katzrin – Golan Heights Winery	12 500
---------	------	--	--------

ROSE

FRANCE

	2022	Pinot-Noir “Les Rives de L’estang” – Boyer-De Bar Languedoc-Roussillon	7300
--	------	--	------

	2022	Sancerre Rosé “Les Grandmontains” – Domaine Laporte Vallée de la Loire	8200
--	------	--	------

	2021	Miraval – Famille Perrin Côtes de Provence	12 300
--	------	--	--------

	2020	Tavel – Romain le Bars Rhône Sud	12 500
--	------	----------------------------------	--------

	2021	Rosé-Marie – Château le Puy Bordeaux	17 600
--	------	--------------------------------------	--------

	2022	Chateau Minuty 281 – Minuty Côtes de Provence	21 000
--	------	---	--------

AUSTRIA

	2020	Heinrich Naked Rosé – Weingut Heinrich Burgenland	5000
--	------	---	------

ITALY

	2022	Rose Cerasuolo d’Abruzzo – Talamonti Abruzzo	6800
--	------	--	------

	2020	‘Jeudi’ 15 Rosato – Vino di Anna Sicily	9800
--	------	---	------

RED

FRANCE | BURGUNDY

Bourgogne	2018	Bourgogne Passetoutgrain Vieilles Vignes – Domaine Bruno Clavelier	12 500
	2018	Bourgogne Pinot Noir “Terres de Famille” – Domaine de la Vougeraie	13 500
	2020	Bourgogne – Philippe Colin	14 400
	2018	Bourgogne “Cuvée de Pressonnier” – Domaine Joseph Roty	15 000
Côte de Nuits	2019	Marsannay Longeroies – La Maison Romane	24 700
	2020	Night Cost – Yann Durieux	37 500
	2016	Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes – Domaine Harmand-Geoffroy	25 700
	2017	Gevrey-Chambertin “Le Clos” – Domaine Duroché	37 500
	2016	Gevrey-Chambertin 1-er Cru “Les Champeaux” – Domaine Harmand-Geoffroy	46 800
	2019	Gevrey-Chambertin “La Justice” – La Maison Romane	47 000
	2017	Gevrey-Chambertin – Domaine Armand Rousseau Père et Fils	92 100
	2012	Charmes-Chambertin Très Vieilles Vignes Grand Cru – Joseph & Philippe Roty	126 000
	2018	Chambertin Clos-de-Bèze Grand Cru – Domaine Robert Groffier Pere & Fils	194 000
	2016	Morey-Saint-Denis “Aux Chéseaux” – Charles Van Canneyt	32 400
	2019	Clos de la Roche Grand Cru – Domaine Armand Rousseau Père et Fils	180 000
	2018	Chambolle-Musigny – Domaine René Cacheux & Fils	23 400
	2020	Chambolle-Musigny – Domaine Michel Noëllat	35 700
	2017	Chambolle-Musigny 1-er Cru – Domaine Jean-Jacques Confuron	42 000
	2018	Chambolle-Musigny 1-er Cru “Les Charmes” – Domaine Amiot-Servelle	45 000
	2017	Chambolle-Musigny 1-er Cru “Les Gruenchers” – Domaine Benjamin Roblot	73 000

RED

FRANCE | BURGUNDY

Côte de Nuits	2018	Bonnes-Mares Grand Cru – Domaine de la Vougeraie	113 800
	2013	Clos de Vougeot Grand Cru – Gérard Raphet	71 500
	2018	Vosne-Romanée – Domaine Georges Mugneret-Gibourg	90 000
	2016	Vosne-Romanée “Les Hautes Maizieris” – Domaine Prieure Roch	151 000
	2019	Echezeaux Grand Cru – Domaine Nicole Lamarche	82 300
	2018	Echézeaux Grand Cru – Claire Naudin	90 000
	2017	Grands Echézeaux Grand Cru – Domaine Mongeard-Mugneret	114 000
	2017	Richebourg Grand Cru – Domaine Gros Frère et Sœur	149 600
	2016	Richebourg Grand Cru – Domaine Méo-Camuzet	330 000
	2018	Nuits-Saint-Georges “Au Chouillet” Vieilles Vignes – Domaine Lécheneaut	25 800
	2018	Nuits-Saint-Georges 1-er Cru “Clos de Thorey” (Monopole) – Domaine de la Vougeraie	33 000
	2018	Nuits-Saint-Georges 1-er Cru “Les Saint-Georges” – Edouard Delaunay	39 700
Côte de Beaune	2017	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune – Domaine Pierre Boisson	17 500
	2008	Hospices de Beaune 1-er Cru “Cuvee Guigone de Salins” – Domaine Agnes Paquet	43 700
	2017	Volnay-Santenots 1-er Cru – Christophe Pauchard	31 000
	2019	Volnay 1-er Cru “Les Grands Champs” – Pierrick Bouley	39 400
	2018	Volnay 1-er Cru “Les Santenots” – Benjamin Leroux	47 800

RED

FRANCE | BURGUNDY

Côte de Beaune	2015	Pommard “Les Vignots” – Domaine Nicolas Rossignol	24 500
	1995	Pommard – Domaine Robert Ampeau et Fils	31 700
<hr/>			
Beaujolais	2021	Moulin à Vent – Domaine Richard Rottiers	9 200
	2020	Fleurie “Les Moriers” – Domaine Gregoire Hoppenot	12 000
	2020	Chénas “Les Blémonts” – Domaine Thillardon	12 600

FRANCE | JURA & SAVOIE

Vin de France	2020	“Ganache” – Domaine de l’Octavin	14 000
	2019	“Les Chonchons” – Jean-François Ganevat	21 500
	2020	Pinot-Trousseau «La Grande Chaude» – Philippe Chatillon	22 000

FRANCE | BORDEAUX

Médoc	2014	Château Cantemerle Grand Cru Classé	16 500
	2016	Château Potensac	17 500
	2015	Château La Lagune	25 200
<hr/>			
Saint-Estèphe	2011	Château Cos d’Estournel Grand Cru Classé	67 300
	2005	Château Montrose Grand Cru Classé	69 700
<hr/>			
Pauillac	2015	Château Batailley Grand Cru Classé	34 500
	2012	Château d’Armailhac Grand Cru Classé	36 000
	2014	Château Pontet-Canet Grand Cru Classé	53 000
	2014	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande Grand Cru Classé	48 900
	2014	Château Lynch-Bages Grand Cru Classé	60 000
<hr/>			
Saint-Julien	2008	Château Léoville Poyferré 2-ème Grand Cru Classé	44 300
	2014	Château Ducru-Beaucaillou Grand Cru Classé	66 400
	2009	Château Léoville Poyferré 2-ème Grand Cru Classé	85 000

RED

FRANCE | BORDEAUX

Margaux	2015	Château Malescot-St-Exupery Grand Cru Classé	30 900
	1986	Château Margaux 1-er Grand Cru Classé	143 600
<hr/>			
Saint-Emilion	2018	Château Le Chatelet Saint-Emilion Grand Cru	17 400
	2018	Closerie Saint Roc “Expression Originale du Terroir” – Vin de France	18 300
	2006	Tertre Roteboeuf Saint-Emilion Grand Cru	93 000
<hr/>			
Castillon Côtes de Bordeaux	2018	Domaine de l’Aurage	17 300
	<hr/>		
Pomerol	2020	Cuvée Pom’n’Roll – Gombaude Guillot	18 500
	2018	Château Clinet	45 100

FRANCE | VALLÉE DU RHÔNE

Rhône nord	2019	Côte-Rotie “Les Binarde” – Maison Stephane	24 500
	2019	Côte-Rôtie Côteaux de Tupin – Maison Stephane	28 000
	2018	Côte-Rôtie – Domaine Jamet	34 900
<hr/>			
Rhône sud	2017	Châteauneuf-du-Pape Reserve des Vieilles Vignes – Domaine Roger Perrin	18 000
	2018	Châteauneuf du Pape – Domaine de Marcoux	18 000
	2016	Châteauneuf-du-Pape “Les Arpents des Contrebandiers” – Mas Saint-Louis	23 500

FRANCE | VALLEE DE LA LOIRE

Pays Nantais	2019	V Sens – Domaine de Belle Vue	12 600
	<hr/>		
Anjou	2018	Saumur Rouge – Domaine Guiberteau	12 600
	2020	Chinon Rouge Vieilles Vignes – Phillipe Alliet	13 500

RED

GERMANY

Ahr	2019	Pinot Noir P.J.'s Signatur Trocken – Weingut Burggarten	10 500
	2021	Spätburgunder – Meyer-Näkel	11 600
<hr/>			
Rheingau	2010	Pinot Noir "Crescentia" Trocken – Kloster Eberbach	19 300
<hr/>			
Rheinhessen	2020	Spätburgunder "Muschelkalk" – J.Neus	7000
<hr/>			
Pfalz	2015	Spätburgunder "Steinwingert" – Weingut Friedrich Becker	17 800
<hr/>			
Baden	2018	Spätburgunder Alte Reben – Weingut Bernhard Huber	14 500
	2014	Pinot Noir Löchle GG – Weingut Burg Ravensburg	14 700
	2013	Spätburgunder Ihringen Vorderer Winklerberg – Weingut Dr. Heger	20 300

AUSTRIA

Burgenland	2019	Muschelkalk Rot – Lichtenberger-Gonzalez	7900
	2016	Blfrnksch – Rennersistas	12 500
	2008	Blaufränkisch Durrau – Weingut Franz Weninger	16 200
<hr/>			
Wachau	2021	Blauer Burgunder Loibner – Weingut Knoll	12 600
<hr/>			
Niederösterreich	2020	Pinot Noir – Johanneshof-Reinisch	8500

ITALY

Piemonte	2020	Maggiorina – Le Piane	9700
	2012	Pertichetta – Vigneti Massa	10 300
	2015	Cantalupo Anno Primo Ghemme – Antichi Vigneti Di Cantalupo	11 600
	2017	Insyeme – Do.t.e	18 500
	2019	Barolo – Gian Luca Colombo	27 200

RED

ITALY

Piemonte	2019	Barbaresco "Currà" – Bruno Rocca	32 900	
	2017	Barbaresco "Asili" Riserva – Ca' Del Baio	37 200	
	2016	Barbaresco – Angelo Gaja	47 100	
	2016	Barolo "Pira" – Roagna	57 000	
	2015	Barolo "Sperss" – Angelo Gaja	74 000	
<hr/>				
Toscana	2019	"Amore & Follia" Toscana Rosso – Podere Le Ripi	9700	
	2019	Chianti Classico "La Porta di Vertine" – Bertinga	11 500	
	2019	Vino Nobile di Montepulciano – Poderi Boscarelli	12 300	
	2017	Torrione – Fattoria Petrolo	12 400	
	2017	Chianti Classico Gran Selezione – Casa Emma	12 600	
	2020	Le Cupole – Tenuta di Trinoro	15 300	
	2017	Brunello di Montalcino "Amore & Magia" – Podere Le Ripi	30 900	
	2017	Brunello di Montalcino – Le Potazzine	38 100	
	2013	Brunello di Montalcino – Poggio di Sotto	68 200	
	2020	Ornellaia	70 000	
	2013	Toscana Sangiovese – Case Basse di Gianfranco Soldera	141 500	
	<hr/>			
	Veneto	2022	Valpolicella Valpantena – Bertani	9200
2018		Amarone della Valpolicella Classico Corte Vaona – Novaia	15 300	
2020		Primofiore – Giuseppe Quintarelli	27 800	
2014		Amarone della Valpolicella Classico – Tommaso Bussola	28 100	
2015		Amarone della Valpolicella Classico Riserva – Sergio Zenato	29 200	
<hr/>				
Sicily	2019	Etna Rosso "Talia" – Tenuta di Aglaea	6700	
	2017	"Qvevri Rosso" – Vino di Anna	15 100	
	2019	Etna Rosso Calderara Sottana – Tenuta delle Terre Nere	16 500	

RED

SPAIN

Castilla y León	2019	El Castro De Valtuille – Castro Ventosa	7300
	2019	Sietejuntos Syrah – MicroBio Wines	8700
	2019	La Vizcaina “El Rapolao” Lomas de Valtuille – Bodegas y Viñedos Raúl Pérez	11 200
<hr/>			
Castilla-la Mancha	2021	Albahra – Envinata	8200
	2020	Las Uvas de la Ira – Daniel Landi	15 700
	2017	Cantos del Diablo – Daniel Landi	29 100
<hr/>			
Catalonia	2012	Perill Noir – Clos Lentiscus	11 600
<hr/>			
Priorat	2021	Mas Martinet – Martinet Bru	10 500
	2017	Pardelasses – Aixalà I Alcait	12 000
	2016	Les Aubaguetes – Alvaro Palacios	88 900
<hr/>			
Rioja	2010	Viña Tondonia Reserva – López de Heredia	13 500
	2018	“Macan” – Bodegas Vega Sicilia	30 000
	2005	La Rioja Alta S.A. Gran Reserva 904 – La Rioja Alta	37 600
<hr/>			
Ribera del Duero	2020	Emilio Moro – Bodegas Emilio Moro	11 800
	2010	Vega Sicilia “Unico” – Bodegas Vega Sicilia	97 400
	2016	Pingus – Dominio de Pingus	196 000

ARGENTINA

Mendoza	2021	Malbec – Claroscuro	7200
	2016	Yacochuya – San Pedro de Yacochuya	17 900
	2021	Malbec Argentino – Catena Zapata	37 000

RUSSIA

Kuban / Krasnodar	2022	Merlot “Oblako” – Lefkadia	5900
	2021	Nebbiolo – Krasnaya Gorka. Lysaya gora Westside Galitskiy & Galitskiy	8900
<hr/>			
Crimea / Sevastopol	2021	Pinot Noir N1 – Paradise Garage	6700

RED

RUSSIA

Crimea / Sevastopol	2020	Cabernet Sauvignon “Listva” – Oleg Repin. Kacha River Valley	9700
	2020	Syrah “Listva” – Oleg Repin. Kacha River Valley	10 800
	2019	Barbera Cler Polati – Uppa Winery Pavel Shvets. Chernaya River Valley	14 000
	2020	Pinot Noir Cler Polati – Uppa Winery Pavel Shvets. Chernaya River Valley	15 300
<hr/>			
North Ossetia / Terek Valley	2019	Krasnostop Zolotovskiy Grand Reserve – Konstantin Dzitoev	7900

USA | CALIFORNIA

Napa Valley	2016	Pinot Noir Buena Tierra Vineyard – Shibumi Knoll	29 500
	2020	Cabernet Sauvignon – Caymus	36 700
	2017	Opus One	117 000
<hr/>			
Lodi AVA	2019	Zinfandel “Freakshow” – Michael David Winery	10 200
<hr/>			
Santa Barbara county/ Sta. Rita hills AVA	2020	Pinot Noir “Matinee” – Paul Lato	28 000

AUSTRALIA

McLaren Valley	2022	Shiraz “Angel’s Share” – Two Hands	12 000
	2018	Shiraz “The Dead Arm” – D’Arenberg	19 900
<hr/>			
Barossa Valley	2018	Shiraz “Old Bastard” – Kaesler Wines	34 100
<hr/>			
Yarra Valley	2020	Pinot Noir – Timo Mayer	19 800
	2019	Merlot – Timo Mayer	21 600

SOUTH AFRICA

Swartland	2020	El Bandito “Monkey Gone to Heaven” – Testalonga	12 400
<hr/>			
Stellenbosch	2021	Pinotage “Cornerstone” – Stellenrust	7500

DIGESTIVES

PORT	Quinta do Portal, Tawny Port 10 Years Old	1400
	Maynard's Tawny Porto DO 20 y.o. Barao de Vilar-Vinhos	1500
	Quinta da Gaivosa, Porto White 20 Anos	1800
	Fonseca Vintage 2007	3750
SHERRY	Lustau Fino "Del Puerto" Solera Reserva	1200
	Fernando De Castilla "Antique Palo Cortado"	2300
	Lustau VORS "Palo Cortado"	3500
CALVADOS	Herout XO "Hors d'Age"	1400
GRAPPA	Barolo – Levi Serafino di Levi Romano	1900
	Barbaresco – Levi Serafino di Levi Romano	1700
	Brunello di Montalcino – Altesino	2300
ACQUAVITE	Acquavite di Albicocche – Pilzer	1800
FORTIFIED WINE	Pruneaux a L'Armagnac – Dartigalongue	1800
SAKE	Alladin Yudzu – Homare	1300

Цены представлены в рублях с учетом НДС. Оплата производится в рублях или кредитными картами. / All prices are indicated in roubles. Payment is accepted in roubles or by credit cards.

