



Biblioteca

PASTA

PIZZA



с 2006 г.

Новинки



САЛАТ СОМС ФОРСАЙТ

салат с сомом холодного копчения, шпинатом, рукколой, редисом, яблоками, мини-картофелем, укропным песто и фирменным соусом

195 г

420,-

БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ, ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И ЖЕЛЕ ИЗ ШАМПАНСКОГО

брускетта из чиабатты с сыром страчателла, печеным перцем, желе из игристого вина, сегментами грейпфрута, семенами чиа, укропным песто и кинзой. (!желе содержит алкоголь)

195 г

450,-



КАБАЧОК НА ГРИЛЕ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ГРИБАМИ МУЭР

молодой кабачок на гриле со страчателлой, грибами муэр, трюфельным маслом, редисом, кинзой, перцем чили, грибной пудрой и укропным песто, подается с тостами из чиабатты

220 г

450,-



ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ С ОРЗО И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

нежные котлетки из щуки в ореховой панировке с макаронами орзо, вялеными томатами и сливками

290 г

530,-



Если у Вас есть непереносимость какого-либо продукта, пожалуйста, сообщите об этом официанту при заказе

Новинки

ПИЦЦА «ЕШЬ, МОЛИСЬ, ЛЮБИ»

сочная вдохновляющая пицца с печеным перцем, помидорами черри, голубым сыром, шпинатом и моцареллой на красном соусе

21 см / 290 г

31 см / 550 г

41 см / 940 г

370,-

690,-

990,-



ТЫКВЕННЫЙ СУП

крем-суп из тыквы, картофеля, моркови, груши, со сливками и сухариками

350 г

350,-

ЛАЗАНЬЯ С КУРИЦЕЙ И ШПИНАТОМ

листы пасты собственного приготовления, запеченные слоями с куриным филе в сливочном соусе со шпинатом, соусом бешамель, моцареллой и пармезаном

250 г

410,-



КОКОСОВЫЙ НАПОЛЕОН

торт из слоеного теста с кокосовым сливочно-заварным кремом на основе настоящего сливочного масла

180 г

350,-



Если у Вас есть непереносимость какого-либо продукта, пожалуйста, сообщите об этом официанту при заказе



САЛАТ СОМС ФОРСАЙТ

салат с сомом холодного копчения, шпинатом, рукколой, редисом, яблоками, мини-картофелем, укропным песто и фирменным соусом

195 г

420,-

САЛАТ ФЕГГАТИНИ

салат с обжаренной куриной печенью, томатами черри, стручковой фасолью, огурцами, листьями салата, йогуртовой заправкой и сыром

290 г

385,-



САЛАТ ЛИВИНГСТОН

слайсы индейки сувид в пряных специях с салатом романо, томатами, огурцами, перепелиными яйцами, печеным мини-картофелем, семечками тыквы и подсолнечника, соусом из зеленого горошка, укропным песто, ореховым соусом и оливковым маслом

290 г

420,-

САЛАТ ТИБР

яркий салат с обжаренными тигровыми креветками, сыром моцарелла, шпинатом, огурцами, помидорами, романо, кунжутом и малиновым соусом

240 г

485,-



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

обжаренное куриное филе, листья салата,
томаты черри, сухарики, сыр пармезан,
перепелиные яйца, соус цезарь, соус песто

270 г

460,-



САЛАТ КАЛАМАРИ

салат с кальмарами, перепелиными яйцами,
огурцами, шампиньонами, помидорами
и соусом пармезан

240 г

420,-



САЛАТ МОБИ ДИК

салат с тигровыми креветками, кальмарами,
икрой летучей рыбы, овощами и заправкой
на основе орехового соуса

195 г

480,-



САЛАТ МАРКУС

сытный салат с жареной индейкой, фриттатой,
листьями салата, томатами черри, луком-
порей и ореховым соусом

230 г

410,-



САЛАТ ВИТА

витаминный салат с красной капустой,
морковью, дайконом, листьями салата,
огурцами, кедровыми орешками
и нерафинированным подсолнечным маслом

200 г

270,-



КРЕМ-СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

нежный крем-суп из белых грибов, картофеля
и сливок, подается с песто и хлебными
палочками

310 г

380,-



ТЫКВЕННЫЙ СУП

крем-суп из тыквы, картофеля, моркови,
груши, со сливками и сухариками

350 г

350,-

ЗУППА ДИ КАРНЕ

сытный суп-гуляш со свининой
и овощами

300 г

380,-





ЛАЗАНЬЯ 
С КУРИЦЕЙ И ШПИНАТОМ

листы пасты собственного приготовления, запеченные слоями с куриным филе в сливочном соусе со шпинатом, соусом бешамель, моцареллой и пармезаном

250 г

410,-

ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ

листы пасты собственного приготовления, запеченные слоями с фаршем из свинины и курицы в томатном соусе и соусе бешамель

240 г

410,-



ЛАЗАНЬЯ
ГРИБНАЯ

листы пасты собственного приготовления, запеченные слоями с шампиньонами в сливках и соусе бешамель

230 г

370,-



Pizza

МАРГАРИТА 1

КАРНЕО 2

3 4 СЫРА

ПЕППЕРОНИ 4

5 ГРУША-ГОРГОНЗОЛА

ТОМ ЯМ 6

7 ПРОШУТТО

8 ГАВАЙСКАЯ

1

ПИЦЦА МАРГАРИТА

томатный соус, томаты,
сыр моцарелла

21 см.....	240 г.....	330,-
31 см.....	480 г.....	550,-
41 см.....	870 г.....	800,-

2

ПИЦЦА КАРНЕО

томатный соус, буженина, салями, карбонат,
томаты; болгарский перец; сыр моцарелла

21 см.....	250 г.....	380,-
31 см.....	470 г.....	620,-
41 см.....	890 г.....	950,-

3

ПИЦЦА 4 СЫРА

пицца на красном соусе с голубым сыром,
моцареллой, сыром чеддер, пармезаном
и базиликом

21 см.....	230 г.....	395,-
31 см.....	460 г.....	710,-
41 см.....	850 г.....	990,-

4



ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

томатный соус, салями, болгарский перец,
сыр моцарелла, перец халапеньо,
паприка

21 см.....	230 г.....	350,-
31 см.....	460 г.....	620,-
41 см.....	800 г.....	950,-

5

ПИЦЦА ГРУША-ГОРГОНЗОЛА

пицца с сыром горгонзола, томленной
в коньяке грушей, белым соусом, моцареллой,
мятой и кедровыми орешками

21 см.....	250 г.....	395,-
31 см.....	460 г.....	710,-

6



ПИЦЦА ТОМ ЯМ

сочная пицца с тигровыми креветками,
моцареллой, ананасами, томатами,
шампиньонами, соусом том ям и зеленым
луком

21 см.....	290 г.....	400,-
31 см.....	540 г.....	850,-

7

ПИЦЦА ПРОШУТТО

пицца на белом соусе с ветчиной, голубым
сыром, шампиньонами и моцареллой

21 см.....	270 г.....	400,-
31 см.....	520 г.....	710,-
41 см.....	900 г.....	950,-

8

ПИЦЦА ГАВАЙСКАЯ

белый соус, ананас, ветчина, подкопченая
курица, маслины, сыр моцарелла

21 см.....	240 г.....	350,-
31 см.....	540 г.....	675,-
41 см.....	910 г.....	950,-

ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

ФОКАЧЧА С СОЛЬЮ И ТРАВАМИ.....	70 г.....	160,-
СЫРНЫЕ ЛЕПЕШКИ.....	100 г.....	160,-
СЫРНЫЕ ЛЕПЕШКИ.....	100/50 г.....	210,-
С СОУСОМ ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА		
ПОРЦИЯ ТЕРТОГО СЫРА.....	30/60 г.....	65/120,-



Pasta

Для приготовления нашей домашней пасты используется итальянская мука твердых и мягких сортов пшеницы (50/50%). Мы делаем макаронные изделия утром, а Вы их едите днем!

ЦВЕТ НАШЕЙ ПАСТЫ АБСОЛЮТНО НАТУРАЛЬНЫЙ

РОЗОВАЯ
с добавлением
свекольного сока



ЗЕЛЕНАЯ
с добавлением
шпината



ЖЕЛТАЯ
с добавлением
куркумы



ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ

домашняя паста с креветками, цукини, сельдереем, помидорами, чесноком, сливками и сыром пармезан

435 г **620,-** 215 г **395,-**

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

домашняя паста с тигровыми креветками, кальмарами и мидиями в сливочно-томатном соусе

465 г **620,-** 230 г **390,-**

ПАСТА СЫРНАЯ

домашняя паста с моцареллой, чеддером и голубым сыром в нежном сливочном соусе

440 г **620,-** 220 г **395,-**

ПАСТА КАРБОНАРА

домашняя паста с кусочками бекона, сыром пармезан и сливочным соусом

355 г **550,-** 175 г **330,-**

ПАСТА ПОДКОПЧЕННАЯ КУРИЦА

домашняя паста с кусочками подкопченной курицы, томатами и сливочным соусом

415 г **495,-** 205 г **320,-**

Pasta Secca

* Сесса – сухая (ит.), макаронные изделия привезенные в готовом (высушенном) виде из Италии

НЬОККИ С ЛОСОСЕМ

макароны ньокки с кусочками филе лосося, сырно-сливочным соусом, шпинатом и икрой из водорослей

330 г

530,-



ПЕННЕ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ БАРАНИНЫ

макароны пенне с домашними фрикадельками из баранины и индейки, сыром сулугуни, кинзой, томатным соусом и сыром пармезан

400 г

430,-

СПАГЕТТИ ЛЕСНУШКИ

спагетти с шампиньонами, вешенками, белыми грибами, древесными грибами в сливочно-сырном соусе под грибной пудрой из шиитаке

360 г

410,-





ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ С ОРЗО И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

нежные котлетки из щуки в ореховой панировке с макаронами орзо, вялеными томатами и сливками

290 г

530,-

ИНДЕЙКА С КИНОА

фрикасе из индейки в сливочном соусе подается с киноа, брокколи, шампиньонами, черри, зеленым луком и соусом песто

360 г

485,-



СТЕЙК ВВQ

отбивная из свиной шейки с соусом барбекью и салатом из свежих овощей или картофеля

170/50/100 г

550,-

КУРИЦА МИЛАНО

куриное филе с молодым картофелем в ароматных травах с шампиньонами и сливочным соусом

330 г

450,-



КУРИНЫЙ КРОКЕТ

сочный крокет из куриного фарша в панировке из сухарей, подается с пюре, фирменным зеленым пармезаном, соусом берблан и кунжутом

110/190 г

420,-



РИЗОТТО ИЗ ПОЛБЫ С СЫРОМ

ризотто из полбы – пшеницы твердых сортов, приготовленное на овощном бульоне со сливочным маслом, сыром сулугуни, шампиньонами, овощами и вялеными томатами

320 г

310,-



СУДАК ЛУИДЖИ

филе* судака в панцире из итальянских специй, подается на зеленом пюре в апельсиновом соусе

*Внимание! В филе рыбы могут попадаться мелкие косточки.

310 г

550,-



ОВОЩИ ГРИЛЬ

обжаренные шампиньоны, баклажаны, цукини, тыква, помидоры черри, болгарский перец и красный лук. Подаются с рисом и белым соусом

400 г

395,-





НОВИНКА!

БРАТЕЦ КРОЛИК

идеальный торт с морковным бисквитом и кремом на основе сливочного сыра

170 г

300,-

НОВИНКА!

ТОРТ ШОКОЛАД-ВИШНЯ

торт с шоколадным бисквитом, освежающей вишневой прослойкой и кремом на основе сливочного сыра (с пониженным содержанием сахара)

145 г

300,-



НОВИНКА!

КОКОСОВЫЙ НАПОЛЕОН

Торт из слоеного теста с кокосовым сливочно-заварным кремом на основе настоящего сливочного масла

180 г

350,-

ТРАЙФЛ С ФУНДУКОМ И СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ

десерт со знакомым с детства вкусом сникерса с фундуком, соленой карамелью, сырно-сливочным кремом и сочным бисквитом

190 г

350,-



ТАРТ ЛИМОНЧЕЛЛО

нежный сочный тарт с творожно-лимонным кремом под воздушной меренгой, подается с сорбетом

180 г

300,-



КРЕМ-БРЮЛЕ

знаменитый французский десерт из заварного крема с хрустящей карамельной корочкой

200 г

430,-



МАНГОВЫЙ РАЙ

нежный йогуртовый десерт с манговым пюре, кусочками свежего манго и шариком фисташкового мороженого

270 г

420,-



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ С МАЛИНОЙ

воздушный рулет из нежной меренги с малиновым конфи и кремом из сыра маскарпоне

160 г

395,-





ТОРТ ЭСТЕРХАЗИ

торт с кремом из бельгийского шоколада, бисквитом с грецкими орехами и миндальными лепестками

120 г

350,-

МАЛИНОВЫЙ МЕДОВИК

нежный легкий торт с прослойкой из ягод малины, медовыми коржами и сметанным соусом

120 г

280,-



ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

вишневый штрудель с добавлением свежей мяты и шариком мороженого, по вашему желанию, штрудель можно подать теплым

°Внимание, в вишне могут попадаться косточки

200/50 г

350,-

МАКОВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

теплый штрудель с начинкой из мака и грецких орехов, подается с шариком кленового мороженого и кофейным соусом

200/50 г

395,-



МЕДОВЫЙ ТОРТ

воспоминание из детства: сметанный торт с медовыми бисквитными коржами и нежным кремом

190 г

270,-



ТИРАМИСУ

бисквитно-кремовый десерт собственного приготовления с сыром маскарпоне, кофе и ликером амаретто

140 г

300,-

ЧИЗ-КЕЙК

наш известный на весь город десерт! классический или шоколадный

125 г

320,-



ПЛОМБИР С ТОППИНГАМИ

топпинги на выбор:
пюре маракуйя 30 г
пюре клубники..... 30 г
свежие фрукты 75 г

150 г

250,-





ЧАЙ МАЛИНА-ГРЕЙПФРУТ

нежный горячий коктейль на основе грейпфрутового сока, свежей малины и зеленого чая с дольками апельсина и ароматной корицей

450 мл

340,-

НЕРО БАЗИЛИКО

витаминный чай с ягодами черной смородины и малины, с сиропом базилика, лимонным соком и дольками сушеных яблок на основе чая пуэр

450 мл

325,-



ЧАЙ ЛАТТЕ КУРКУМА

идеальный зимний чай на миндальном молоке с куркумой, кленовым сиропом, имбирем, корицей, бадьяном и черным перцем

170 мл

250,-

ЧАЙ ОБЛЕПИХА-ЗЕМЛЯНИКА

яркий чай с облепихой, земляничным сиропом и зеленым чаем

500 мл

350,-



ВИШНЕВЫЙ САД

ягодный горячий коктейль с вишней, клюквой, чаем пуэр, гвоздикой, розмарином, лимонный фрешем и апельсином

450 мл

340,-



КЛЮКВЕННЫЙ ГЛИНТВЕЙН С СУШЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ

глинтвейн на красном вине с клюквой, яблочным соком, медом, специями и яблоками

200 мл

330,-



ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

согревающий напиток на основе зеленого чая с имбирем, медом, яблочным соком, лаймом и гвоздикой

200 мл

250,-



ТОПОР РАСКОЛЬНИКОВА

убийственный коктейль с травяной настойкой, лимонным фрешем, сиропом лаванды и сиропом красный апельсин

65 мл

260,-



РУССКИЙ ПУНШ

ароматный ягодный пунш (клюквенная водка, лимонный фреш, черносмородиновый сироп, минеральная вода, лед)

300 мл

320,-

ХАРУМБА

освежающий, создающий волшебное настроение микс (джин, апельсиновый ликер, арбузный и гранатовый сироп, лимонный фреш, свежая мята, лед)

300 мл

380,-



ТЕКИЛА САНРАЙЗ

яркий солнечный лонг (текила, апельсиновый сок, сироп гренадин, лед)

330 мл

420,-

АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

венецианский коктейль на основе игристого вина со вкусом тропических фруктов и прекрасным балансом горечи и сладости

195 мл

430,-



ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ

знаменитый лонг из Нью-Йорка (джин, водка, ром, текила, апельсиновый ликер, лимонный фреш, кока-кола, лед)

310 мл

420,-



МОХИТО ХЕМИНГУЭЯ

классика жанра (ром, мята, лайм, спрайт, лед)

310 мл

420,-

РАУЛТИНИ

итальянская версия Негрони (джин, ликер апероль, красный вермут, апельсиновый сок, лед)

280 мл

410,-



ПИНА КОЛАДА

Карибский лонг (ром, кокосовый ликер, ананасовый сок, сливки, лед)

310 мл

430,-

НАПИТКИ

Dausuz 0,5 л 180,-

(газ./негаз.)

Гидрокарбонатная Натриево-Магниево-Кальциевая.

Кока-Кола, Спрайт 0,5 л 150,-

Тоник 0,33 л 130,-

Сок 200 мл 1 л

апельсин, ананас,

вишня, персик, яблоко

100,- 400,-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

вкусно и очень полезно...

Апельсиновый 200 мл 340,-

Грейпфрутовый 200 мл 350,-

Лимонный 50 мл 100,-

Яблочный 200 мл 300,-

Морковный 200 мл 300,-

Все сорта чая, представленные в нашем меню, можно приобрести в отделе чая и кофе на первом этаже

200мл

Чай «Библиотека» 200,-

фирменный чай с палочкой корицы, лимоном, веточками мяты и коктейльной вишней

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

400 мл

800 мл

Ассам с Типсами №23 250,- 350,-

высококачественный крупнолистовой индийский черный чай из провинции Ассам с типсами. Обладает тонким «солодовым» ароматом и послевкусием с нотами сухофруктов.

Пуэр 250,- 350,-

чай с характерным земляным вкусом и ароматом

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

400 мл

800 мл

Би-Лочунь 250,- 350,-

этот зеленый чай входит в десятку знаменитых чаев Китая и отличается густым цветочным ароматом и свежим вкусом с нотками орехов и сухофруктов

Те Гуань Инь 250,- 350,-

полуферментированный зеленый чай с ароматом лесных трав

ЧЕРНЫЙ АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ

400 мл

800 мл

Черный Чай «Чабрец» 250,- 350,-

черный традиционный насыщенный чай
с добавлением чабреца

Годжи-Ежевика 250,- 350,-

крупнолистовой черный чай с добавле-
нием годжи, ежевики, клюквы, клубники,
черной смородины, цедры апельсина,
кусочков ананаса, лепестков календулы,
гибискуса и шафрана

Легенды Англии 250,- 350,-

черный чай с добавлением пряной нотки
бергамота

ЗЕЛЕНый АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ

400 мл

800 мл

Жасминовые спирали 250,- 350,-

чай с листьями жасмина, ароматом цветов
и перечной мяты

Восемь Сокровищ Шаолиня 250,- 350,-

смесь зеленых чаев, сладкий османтус,
жасмин, кусочки ананаса и манго, лепестки
сафлора, календулы и подсолнечника

Молочный Оолонг 250,- 350,-

особая технология обработки чайного
куста придает этому чаю ярко выраженный
молочно-карамельный вкус и запах

ФРУКТОВЫЕ И ТРАВЯНЫЕ СМЕСИ

400 мл

800 мл

Ройбуш «Маракеш».....250,-.....350,-

ароматный этнический напиток ройбуш
с лепестками подсолнечника и яркими
нотками апельсина

Вишневый Пунш250,-.....350,-

фруктовая смесь из плодов вишни
и папайи, гибискуса, шиповника, яблок,
кусочков миндаля и ванили

Иван-Чай.....250,-.....350,-

Иван-чай (кипрей) – традиционный для России
напиток, упоминаемый еще в исторических
хрониках Руси XII века. Он успокаивает,
отрезвляет, снимает боли и даже укрепляет
волосы. Регулярное его питье избавляет
от мигреней, помогает при бессоннице,
малокровии, инфекциях и простудах, а в целом
поднимает иммунитет, являясь мощнейшим
природным очистителем. В старину недаром
о нем говорили, что он не только излечивает тело,
но и просветляет ум и поднимает дух

Гречишный чай Ку Цяо.....250,-.....350,-

яркий, десертный вкус чая похож на выпечку
с орехами. Содержит большое количество рутина,
антиоксидантов, витаминов А, В, Е, не содержит
кофеина. Еще древние китайские целители
утверждали, что гречишный чай укрепляет
организм и дает энергию

КОФЕ

Все виды кофе и кофейных напитков готовятся на основе эспрессо смеси **Musetti "Speciale"**. Содержание арабики—55%, робусты—45%. Кофе имеет приятный аромат шоколада и фруктов.

Теперь Вы можете заказать любой кофе на **миндальном немолоке**, +70 ₺ к стоимости кофе.

Если у Вас высокое давление, скажите об этом официанту, и мы сварим Вам кофе без кофеина.

Эспрессо	30 мл.....	150,-
Двойной эспрессо	60 мл.....	200,-
Американо	175 мл.....	170,-
Большой капучино	300 мл.....	260,-
Флэт Уайт	300 мл.....	260,-
Гляссе	175 мл.....	270,-
кофе с шариком мороженого и шоколадом		
Латте	180 мл.....	250,-
сироп на Ваш выбор		
Какао с Маршмеллоу	200 мл.....	270,-
итальянский горячий шоколад, молоко, зефир		

КОФЕЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

«Бейлис-Капучино»	200 мл.....	320,-
сливочный ликер, кофе, молоко, шоколад		
Ирландский кофе	200 мл.....	320,-
кофе, виски, взбитые сливки, шоколадный сироп		

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ СО СЛИВКАМИ

300 мл

Ванильный	260,-
Клубничный	260,-
Шоколадный	260,-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Имбирный чай	200 мл	250,-
--------------------	--------------	-------

согревающий напиток на основе зеленого чая с имбирем, медом, яблочным соком, лаймом и гвоздикой

Банано-Итальяно	330 мл	295,-
-----------------------	--------------	-------

смузи из банана, персика, пломбира и мяты

Мохитоба	300 мл	250,-
----------------	--------------	-------

спрайт, мята, лайм, сироп

ГЛИНТВЕЙНЫ

Невинный Глинтвейн	200 мл	230,-
--------------------------	--------------	-------

безалкогольный глинтвейн: вишневый сок, чай пуэр, специи, лимонный сок, мед

Глинтвейн	200 мл	330,-
-----------------	--------------	-------

красное вино, мед, корица, гвоздика, яблоко, апельсин, лимон

ИГРИСТЫЕ ВИНА

150 мл

750 мл

Глера390,-

(Италия, бел. брют 11%)

Просекко Миллесимато Кюве Престиж1900,-

(Италия, белое, п/сухое, 11%)

Стелла Ламбруско Эмилия IGT1900,-

(Италия, розовое, п/сладкое, 8%)

Асти Перлино DOCG2100,-

(Италия, бел. сладкое, 7%)

СТОЛОВЫЕ ВИНА

150 мл

750 мл

Флер де ля Рен390,-1750,-

(Франция, белое, полусладкое, 11,0%)

вино с фруктовым ароматом и сбалансированным округлым вкусом с легкой текстурой и сочным сладостным послевкусием. Рекомендуем его к овощным салатам, блюдам из рыбы, птицы, морепродуктам, а также к десертам

Флер де ля Рен390,-1750,-

(Франция, красное, полусладкое, 10,5%)

вкус вина гармоничный, сбалансированный, легкий, питкий, с приятной сладостью, фруктовыми и пряными оттенками. Вино рекомендуется подавать к мясу, пастам, фруктам и десертам

150 мл

500 мл

Вино Домашнее300,-900,-

(рислинг, бел. сухое, 10,5%)

это вино обладает освежающим абрикосово-цветочным вкусом и приятным сухим послевкусием. Отлично сочетается с овощными салатами и рыбными блюдами

Вино Домашнее300,-900,-

(вранац, кр. сухое, 11%)

это красное сухое вино обладает насыщенным темно-рубиновым цветом, гармоничным вкусом с оттенками сухофруктов. Прекрасно подойдет к лазанье и стейку BBQ

БЕЛЫЕ ВИНА

750 мл

Пино Гриджо Алла Мода DOC 1900,-

(Италия, белое, сухое, 11%)

впечатляющий аромат из оттенков банана, зелено-го яблока, тимьяна, белого персика. Вкус легкий, гармоничный мягкой текстурой и легкой кислотностью. Особенно удачно вино сочетается с рыбными блюдами, морепродуктами, белым мясом и сырами

Бьянко Тоскано IGT 1900,-

(Италия, белое, сухое, 11,5%)

вино с очень сладким и фруктовым ароматом, с нотками свежести и кислотности во вкусе. Отличное вино к салатам, морепродуктам и рыбным блюдам. Идеальный аперитив

Совиньон Блан, Дакитт 1900,-

(Южная Африка, белое, сухое, 12%)

вино с чудесными пикантными фруктовыми нотами во вкусе и ароматом тропических фруктов, таких как гуава, манго и лайм, дополненные оттенками крыжовника, зеленого перца и белых цветов. Финал приятно удивляет продолжительной минеральной атмосферой и атлантической свежестью. Идеальное вино для аперитива, в паре с морепродуктами, ароматными овощными блюдами

Рислинг Ауслезе 2100,-

(Германия, белое, сладкое, 9%)

это отборное и редкое белое вино, в котором сладость идеально гармонирует с ароматом и вкусом тропических фруктов и свежего меда. Идеально в сочетании с блюдами со сладкими соусами и большинством десертов

КРАСНЫЕ ВИНА

750 мл

Россо Тоскано IGT 1900,-

(Италия, красное, сухое, 12%)

вино с ярким, сложным ароматом и вкусом красных фруктов и джема. Превосходно подойдет к блюдам из мяса, мясным закускам, пастам

Кьянти DOCG 1950,-

(Италия, красное, сухое, 13.5%)

вино интенсивного рубиново-красного цвета, с оттенками красных фруктов, ежевики, фиалки и ириса. Умеренно танинное, с приятным послевкусием. Это знаменитое вино и истинный вкус Италии

ПОРТО

50 мл

«Порто Алегре» Руби 295,-

(вино выдержанное, специальное, 19%)
классический молодой красный портвейн.
Обладает рубиновым цветом, насыщенным
вкусом и гармоничным ароматом
с выраженными фруктовыми нотками.

ВЕРМУТ

50 мл

Вермут Перлино 16% 170,-

Бьянко, Россо, Экстра Драй

ГРАППА

50 мл

Граппа Бьянка 40% 350,-

итальянский крепкий виноградный напиток

КОНЬЯК

50 мл

Максим Трижоль Коньяк VSOP 40%	590,-
Мезон Готье Коньяк VS 40%	580,-
«Кочари» 5 лет 40%	270,-

ДЖИН

50 мл

Нидл Блэк Форест Драй 40%.....	370,-
Брум Драй 41,7%.....	270,-
Брум Лаванда 37,5%.....	270,-
Брум Пинк 37,5%	270,-

ВИСКИ

50 мл

Глендейл Блендед 40%.....	320,-
шотландский купажированный виски	

Вест Корк Шерри

Каск Финишд Сингл Молт 43%	650,-
ирландский солодовый виски	

ВОДКА

50 мл

Русский Стандарт ORIGINAL 40%.....	170,-
Белая Березка.....	160,-
Белая Березка «Садовая Груша».....	160,-
Белая Березка «Белый Налив».....	160,-

РОМ

50 мл

Флор де Канья Аньехо Класико 40%.....	370,-
---------------------------------------	-------

ТЕКИЛА

50 мл

Дон Рамон Силвер 40%.....	420,-
Дон Рамон Репосадо 40%.....	435,-

ЛИКЕРЫ

50 мл

«Лимончелло» 30%.....	280,-
«Самбука» 38%.....	330,-

СИДР И МЕДОВУХА

Сидр Дабл Три Зеленое Яблоко 0,45 л 300,-
п/сухой, 4,7%

Медовуха Белый Феникс 0,45л 300,-
п/сладкий 5,6% гранат-малина, виноград-мандарин,
грейпфрут-маракуйя

ПИВО БОЧКОВОЕ

0,33 л

0,5 л

Пиво «Библиотека» 260,- 380,-
(лагер, 4,7%)

пиво сварено с использованием лучшего импортного и отечественного сырья, артезианской воды, на крафтовой пивоварне для кафе «Библиотека» и «Фонотека». Во вкусе присутствуют ярко выраженные цитрусовые ноты и легкая горчинка

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

0,33 л

Лимбург Витте 450,-

(светлый, нефiltroванный эль, 5%)
бельгийское пиво со слегка сладковатым,
освежающим, сливочным вкусом

Петрюс Дабл Брюн 450,-

(темный эль, 6,5%)
бельгийское темное пиво с тонким карамельным
привкусом и легкой горчинкой

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

0,5 л

Майзелс Вайс 400,-

пшеничное светлое нефiltroванное пиво
с нотками мускатного ореха и фруктов