



# WELCOME *to Breadway*



Сканируй и получай карту бонусов  
и наслаждений от BREADWAY



шорт-лист премии  
WHERE TO EAT Урал 2021



**The**  
**Village**  
РЕКОМЕНДУЕТ




## УВЕРТЮРА

Идеальное вступление в преддверии события!



на фото: Гуакамоле с креветками



<b>Гуакамоле</b> с креветками, мятым авокадо и чабаттой с томатами	180 гр. / <b>510.-</b>
<b>Камамбер с трюфелем</b> и салатом из томатов	140 гр. / <b>530.-</b>
 <b>Хумус из нута с крабом</b> , томатами, брокколи и соусом чили-майо	150 гр. / <b>550.-</b>
<b>Паштет из печени индейки</b> с грибной икрой, луковым мармеладом, фундуком и яблочным хлебом	160 гр. / <b>380.-</b>

## VARIETY SHOW:

<b>№1:</b> Чёрная корова, Том козий, Реблшон, чоризо, пармская ветчина, салами Милано с клубникой, голубикой и палочками Гриссини с травами	230 гр. / <b>1700.-</b>
---	-------------------------





## ЗАКУСКИ

 Печёный перец с крем чиз и томатным маслом	140 гр. / 390.-
Вителло тоннато с индейкой, печёным перцем, шпинатом и каперсами	180 гр. / 490.-
 Страчателла с маринованными томатами черри	150 гр. / 450.-
Тартар из говядины на хашбрауне с трюфельным айоли и пармезаном	180 гр. / 590.-
Гребешки с кремом из цветной капусты	140 гр. / 790.-
Тартар из тунца с гуакамоле, клубникой, крем чиз и красной икрой	150 гр. / 620.-
Баклажаны фри с томатами, шпинатом, дуккой из орехов и сырным соусом	180 гр. / 410.-

## БРУСКЕТТЫ



на фото: Краб тост с цукини

С яйцом и икрой	140 гр. / 350.-
 С креветками, крем чиз и маринованными томатами черри	165 гр. / 470.-
 Краб тост с цукини	155 гр. / 650.-
С авокадо и сальсой из томатов	160 гр. / 390.-



новый шик



bohemian



вегетарианское  
блюдо

# PIZZA ROMANO

Соус к корочке на выбор: трюфельно-сырный или томатное масло 30 гр. / 80.-

<b>4 Сыра</b> с моцареллой, чеддером, горгондзолой, пармезаном и сырно-сметанным соусом	370 гр. /	<b>640.-</b>
<b>С белыми грибами</b> , шампиньонами, моцареллой и трюфельным маслом	400 гр. /	<b>650.-</b>
<b>С грушей</b> , горгондзолой, моцареллой, кешью, мёдом и соусом маскарпоне	370 гр. /	<b>670.-</b>
<b>С индейкой</b> , цукини, печёным перцем, пармезаном и моцареллой	400 гр. /	<b>690.-</b>
<b>С креветками</b> , мятым авокадо, цукини, моцареллой и соусом пармезан	450 гр. /	<b>770.-</b>
<b>Мясная</b> с моцареллой и чёрным перцем	370 гр. /	<b>670.-</b>
<b>Маргарита</b> с маринованными томатами, базиликом и моцареллой	400 гр. /	<b>610.-</b>



на фото: Пицца мясная с моцареллой и чёрным перцем

## САЛАТЫ

<b>С телятиной</b> рукколой, цукини, печёным перцем, томатами и трюфельным айоли	210 гр. /	<b>590.-</b>
<b>С кальмаром, креветками</b> , авокадо, печеньем из пармезана и муссом вителло тоннато	250 гр. /	<b>650.-</b>
<b>С обжаренным лососем</b> , бэйби картофелем, стручковой фасолью и оливками Каламата под медово-горчичным соусом	220 гр. /	<b>670.-</b>
<b>С осьминогом</b> , черри, шпинатом и соусом из печёного перца	230 гр. /	<b>890.-</b>
<b>Цезарь боул</b> с кускусом, печеньем из пармезана и муссом из анчоусов с курицей	270 гр. /	<b>510.-</b>
с креветками	270 гр. /	<b>650.-</b>
<b>Большой зелёный салат</b> с рукколой, шпинатом, авокадо, хумусом из эдамаме и соусом гамадари	240 гр. /	<b>610.-</b>
<i>Рекомендуем добавить:</i>		
креветки	50 гр. /	<b>300.-</b>
лосось	50 гр. /	<b>360.-</b>
<b>Зелёный боул</b> с тунцом татаки, киноа, авокадо и яйцом	280 гр. /	<b>590.-</b>

## СУПЫ

Куриный бульон с лапшой	360 гр. / 390.-
★ Тыквенный крем-суп с камчатским крабом	270 гр. / 590.-
Том ям	360 гр. / 610.-
Борщ с бородинским хлебом и сметаной	400 гр. / 410.-

## ПАСТА

Равиоли с сыром и соусом из томатов	280 гр. / 510.-
Карбонара с беконом и муссом пармезан	300 гр. / 550.-
Лазанья с говядиной, сыром чеддер, моцареллой и соусом из пармезана	350 гр. / 670.-
★ Мафальдине с лососем в сливочном соусе с томатами черри и пармезаном	280 гр. / 850.-
Спагетти нери с кальмаром, креветками и вонголе с соусом на выбор: сливочный или том ям	290 гр. / 690.-
🌾 Мафальдине с говядиной, рукколой и соусом демиглас	300 гр. / 650.-
Ризотто с кальмаром, томатами пронто и пармезаном	300 гр. / 590.-
Вареники с картофелем, чоризо и сливочным соусом	170 гр. / 450.-



на фото: Мафальдине с говядиной



новый шик



bohemian



вегетарианское  
блюдо

## КУЛЬМИНАЦИЯ

Момент наивысшего наслаждения...

<b>Котлета из индейки</b> с кускусом, томатами и шпинатом	280 гр. /	<b>590.-</b>
★ <b>Стейк из лосося</b> с фасолью, кремом из брокколи, томатами черри и икрой	250 гр. /	<b>990.-</b>
<b>Куриная грудка</b> с брокколи, брюссельской капустой и соусом	280 гр. /	<b>690.-</b>
<b>Стейк Бавет</b> с бэйби картофелем и запечённой морковью	300 гр. /	<b>810.-</b>
<b>Угольная треска</b> с картофельным пюре и брокколи фри с соусом бермонте	230 гр. /	<b>890.-</b>
🍴 <b>Камчатский краб</b> с картофельным пюре, цукини и соусом биск	260 гр. /	<b>1150.-</b>
<b>Осьминог</b> с бэйби картофелем, печёным перцем и соусом сальса верде	260 гр. /	<b>1250.-</b>
<b>Стейк мясника</b> с кремом из сельдерея, грибами конфи и соусом демиглас	290 гр. /	<b>790.-</b>
<b>Говяжьи щёчки</b> с пюре из корнеплодов и соусом демиглас	250 гр. /	<b>730.-</b>
<b>Бургер</b> с говядиной, беконом, сыром чеддер, моцареллой и огурцами кимчи	370 гр. /	<b>670.-</b>
<b>Стейк из капусты</b> с вешенками и трюфельным маслом	240 гр. /	<b>490.-</b>



на фото: Стейк из лосося с фасолью

## ГАРНИРЫ

<b>Картофельное пюре</b>	100 гр. /	<b>350.-</b>
<b>Брокколи с кремом и кранблом из арахиса</b>	120 гр. /	<b>350.-</b>
<b>Запечённая морковь</b> с бэйби картофелем	170 гр. /	<b>350.-</b>
<b>Картофель фри</b> с трюфельной пастой и пармезаном	120 гр. /	<b>350.-</b>

## BREAD

с намазками на выбор: томатное масло, сливочное масло, луковая намазка, апельсиновый джем, трюфельно-сырный крем

<b>Безглютеновый</b> на фруктовой закваске с семенами льна, рисовой и гречневой мукой	70 гр. /	<b>120.-</b>
<b>Чиабатта</b> с томатами и базиликом на пшеничной муке	70 гр. /	<b>110.-</b>
<b>Зерновой</b> с семенами тыквы, подсолнечника, льна и кунжута на пшеничной закваске	70 гр. /	<b>90.-</b>
<b>Солодовый</b> с яблочным соком и тыквенными семечками	60 гр. /	<b>110.-</b>
<b>Багет</b>	70 гр. /	<b>90.-</b>
<b>Деревенский</b> на пшеничной муке	70 гр. /	<b>90.-</b>
<b>Луковые булочки</b>	100 гр. /	<b>120.-</b>
<b>Бородинские булочки</b>	80 гр. /	<b>100.-</b>
<b>Палочки гриссини</b> с прованскими травами	40 гр. /	<b>110.-</b>
<b>Палочки гриссини</b> с корицей	40 гр. /	<b>110.-</b>
<b>Ассорти хлеба:</b> с чиабаттой, луковыми булочками, багетом, солодовым, безглютеновым и зерновым хлебом с двумя намазками на выбор	180 гр. /	<b>400.-</b>



на фото: Палочки гриссини



новый шик



bohemian







вегетарианское  
блюдо

## КРУССАНЫ

<b>Ягодный</b>	150 гр. / <b>290.-</b>
<b>Шоколадный</b>	150 гр. / <b>290.-</b>
<b>Миндальный</b>	170 гр. / <b>290.-</b>
<b>Классический</b>	90 гр. / <b>170.-</b>
добавить:	
малиновое варенье	50 гр. / <b>70.-</b>
сливочное масло	20 гр. / <b>70.-</b>
крем чиз	30 гр. / <b>70.-</b>








## ДЕСЕРТЫ

<b>Запечённый кейк</b> с заварным кремом и кусочками груши	200 гр. / <b>370.-</b>
<b>Наполеон</b> с заварным кремом и клубничным соусом	150 гр. / <b>330.-</b>
 <b>Сан-Себастьян</b> с горячим шоколадом	200 гр. / <b>390.-</b>
<b>Профитроли</b> со сливочным кремом	200 гр. / <b>330.-</b>
<b>Лимонный тарт</b> с меренгой и ванильным кремом	150 гр. / <b>350.-</b>
★ <b>Шоколадный торт</b> с черносливом и карамельным соусом	180 гр. / <b>350.-</b>
<b>Сметанник</b> с шоколадным кремом, бисквитом, малиной и пеканом	170 гр. / <b>390.-</b>
<b>Апельсиновый ганаш</b> с цитрусовым бисквитом	165 гр. / <b>370.-</b>
<b>Ореховый эклер</b> с заварным кремом	110 гр. / <b>290.-</b>
<b>Грушевый эклер</b> с кремом патисьер	110 гр. / <b>290.-</b>
<b>Медовик</b> № 5	120 гр. / <b>450.-</b>
 <b>Орехово-финиковая конфета</b>	40 гр. / <b>140.-</b>
 <b>Шоколадно-малиновый протеиновый батончик</b>	80 гр. / <b>200.-</b>
 <b>Сорбеты:</b> Малина/Манго	50 гр. / <b>180.-</b>
<b>Мороженое:</b> Ванильное/Карамельное/Фисташковое	50 гр. / <b>180.-</b>







## АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

<b>Martini Fiero Tonic</b> <i>Специальная цена на коктейль</i>	150 мл./	<b>400.-</b>
 <b>Loge №5</b> Настойка на чернике, Дыня, Лайм, Хантинг биттер ягодный	100 мл./	<b>500.-</b>
<b>Belle</b> Игристое вино, Мартини Бьянко, Лемонграсс, Бузина, Груша	150 мл./	<b>500.-</b>
 <b>Provence</b> Бомбей Сапфир, Лаванда, Лайм, Фиалка	100 мл./	<b>500.-</b>
 <b>The Golden Apple</b> Смесь ромов, Сливочное яблоко, Слива, Бурбонная ваниль	100 мл./	<b>500.-</b>
 <b>Celebrity</b> Кокосовый ром, Мартини Фиеро, Маракуйя, Персик, Белок	150 мл./	<b>500.-</b>
 <b>Phantom</b> Игристое вино, Настойка на голубике, Бузина, Черника	150 мл./	<b>500.-</b>



## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

 <b>French 75</b> Бомбей Сапфир, Игристое вино, Лимон	150 мл./	<b>550.-</b>
 <b>Cosmopolitan</b> Белуга Трансатлантик, Апельсиновый ликёр, Брусничный морс	100 мл./	<b>550.-</b>
 <b>Clover Club</b> Бомбей Сапфир, Малиновое пюре, Лимонный фреш	100 мл./	<b>550.-</b>
<b>White Russian</b> Белуга Трансатлантик, Кофейный ликёр, Сливки	150 мл./	<b>550.-</b>
 <b>Porn Star Martini</b> Белуга Трансатлантик, Пюре маракуйя, Ваниль, Игристое вино	160 мл./	<b>550.-</b>



новый шик





bohemian



no ice

# WINE

## ИГРИСТОЕ

		
<b>Просекко Малициозо, Италия</b> <i>Лучшее средство для «Дольче Виты»</i>	500.-	3000.-
<b>Москато д`Асти Монтефьор, Италия</b> <i>Выбор для тех, кто мечтает отметить премьеру в старейшей опере Турина – театре Реджио</i>	480.-	2880.-
<b>Кава Кан Венделль Альбет и Нойя, Испания</b> <i>Лучшее сопровождение пикника в пригороде Барселоны</i>	525.-	3150.-
<b>Кава Брют Росадо Перельяда, Испания</b> <i>Любимая Кава Сальвадора Дали и точка</i>	525.-	3150.-
<b>Просекко Новапальма Чьело э Терра, Италия</b> <i>Органическое Просекко со склонов Колли Беричи между Вероной и Падуа</i>		4500.-
<b>Пет Нат Мальвазия Анчастралле Брют Натюр Лунария, Италия</b> <i>Нефильтрованное, натуральное игристое для понимающих и готовых к экспериментам</i>		4500.-
<b>Тренто Брют Феррари, Италия</b> <i>Если бы Энцо Феррари так не любил автомобили, он бы обязательно бы пил это игристое</i>		6500.-
<b>Шампанское Брют Бернар Реми Карт Бланш, Франция</b> <i>Классическое шампанское из трех сортов винограда</i>		6000.-
<b>Шампанское Блан де блан Николая Гескен, Франция</b> <i>Модное в кругу ценителей шампанское целиком и полностью из благородного Шардоне</i>		8800.-
<b>Шампанское Брют Резерв Пайпер Айдсек, Франция</b> <i>Мэрилин Монро пила Пайпер, на оscarовской церемонии тоже пьют, и в Каннах...</i>		13500.-
<b>Мозэ &amp; Шандон Империяль Брют, Франция</b>		16000.-





## MINI BOTTLES

Мартини Асти D.O.C.G.	1100.-	Мартини Просекко D.O.C.	1100.-
-----------------------	--------	-------------------------	--------

# БЕЛОЕ ВИНО

## ЛЁГКИЕ И АПЕРИТИВНЫЕ

		
<b>Совиньон Блан Ле Виллаж дю Сюд</b> , Франция <i>Вино с превосходно сбалансированной кислотностью и ароматом тропических фруктов</i>	500.-	3000.-
<b>Санта Моника Шардоне</b> , США <i>Ароматы сочного персика и груши с приятными сливочными тонами ванили</i>	520.-	3120.-
<b>Рислинг Унзер Тэглих Браунвелл</b> , Германия <i>Король белых вин и вино королей из немецкого Рейхессена</i>	550.-	3300.-
<b>Верментино Лабьянка Лигурия ди Лаванте Кантина Лунае</b> , Италия <i>Попивая Верментино, отдыхаешь в Портофино</i>		3900.-
<b>Итало Ческон Пино Гриджио</b> , Италия <i>Маленький кусочек виноградной лозы «тральчетто» является традиционным элементом оформления, символизирующим семейные традиции и близость к природе</i>		6200.-
<b>Сансер Домен Вашрон</b> , Франция <i>Эталонный Совиньон Блан от культовой винодельни, минеральный и изысканный</i>		8900.-
<b>Книпсер Мандельпфад Рислинг</b> , Германия <i>Название виноградника «Mandelpfad» переводится как «Миндальная тропа»</i>		14600.-

## АРОМАТНЫЕ И ЯРКИЕ

<b>Циммерман Мюллер энд Граер</b> , Германия <i>Вино из самого сердца мозельской долины в Германии</i>	520.-	3120.-
<b>Фернвей Мисти Кав Совиньон Блан</b> , Новая Зеландия <i>Самое известное белое вино современного виноделия</i>	550.-	3300.-
<b>Холодный Туман Дивноморское</b> , Россия <i>Холодный утренний туман над Геленджиком</i>	450.-	2700.-
<b>Совиньон Блан Лез Анж</b> , Франция <i>Вино, которое пользуется популярностью не только во Франции, но и далеко за его пределами</i>	500.-	3000.-
<b>Рислинг Петр Вайнбах</b> , Германия <i>Неоднократно получал высокие оценки всемирно известных критиков!</i>	550.-	4400.-
<b>Тоскана Бьянко Поджио Арджентато Фатториа ле Пуппилле</b> , Италия <i>Яркое и ароматное вино от сильной женщины с огненной копной волос</i>		3800.-
<b>Жантий Хугель э Фис</b> , Франция <i>Благородное вино из самых изысканных эльзасских сортов</i>		4100.-
<b>Гюстав Лоренц Резерв</b> , Франция <i>Яркий представитель Рислинга с холмистых склонов Эльзаса</i>		6600.-
<b>Мадре Манзони Бьянко Венет</b> , Италия <i>Гармоничное вино, созданное легкой рукой женщины винодела</i>		9000.-

<b>Литтл Бьюти Мальборо Винультра</b> , Новая Зеландия <i>Любите Новозеландский Совиньон? Вот он! Еще больше концентрации, спелости и яркости, чем обычно</i>	7800.-
<b>Чечилия Беретта Хэй Френч</b> , Италия <i>Уникальный купаж лучшего урожая разных винтажей региона Венето последнего десятилетия</i>	11600.-
<b>Терлано Ризерва Нова Домус</b> , Италия <i>В вине достигается совершенная гармония между интенсивным ароматом и пронзительной минеральностью – двумя взаимоисключающими на первый взгляд характеристиками</i>	15000.-

## НАСЫЩЕННЫЕ И ПОЛНОТЕЛЫЕ



<b>Арести Селекшн Шардоне</b> , Чили <i>Мягкий, чистый Шардоне с фруктово-цветочными оттенками</i>	500.-	3000.-
<b>Гави Валентино Ла Сколька</b> , Италия <i>Фирменное вино модного дома Валентино. А ещё им угощали на свадьбе Тома Круза</i>		4200.-
<b>Бургонь Алиготе Жанте-Пансьон</b> , Франция <i>Свежее бургундское белое из модного «лимонного» сорта</i>		5200.-
<b>Мэзон Оливье Трикон</b> , Франция <i>Аккуратное и утонченное, освежающее и минеральное, отлично под морепродукты</i>		7400.-
<b>Д`Аренберг Хермит Краб</b> , Австралия <i>Совмещает в себе и идеальный аперитив, и сопровождение к рыбе на гриле</i>		7000.-
<b>Монтани Премьер Монторж Монополь</b> , Франция <i>Александр Дюма говорил, что Бургундское Шардоне нужно пить на коленях и сняв шляпу</i>		9800.-
<b>Ле Ларм Де Дивона Ле Кло Тоннер</b> , Франция <i>Самый известный белый сорт винограда из самого дорогого винодельческого региона</i>		12200.-
<b>Сент Пьер де Налис Блан</b> , Франция <i>Пей как Папа Римский!</i>		16000.-

## СЛАДКОЕ

<b>№4 Гро Энд Пти Мансен Домен Юби</b> , Франция <i>Сладкий нектар с французского юга</i>	460.-	2760.-
--	-------	--------



## РОЗОВОЕ ВИНО

<b>Уол Банч Сенсо-Мурведр Фолс Бей, ЮАР</b> <i>Фруктовое, яркое и такое же чарующее как южно-африканский закат</i>	460.-	2760.-
<b>Эссе Розе Сатера, Россия</b> <i>Элегантное розовое вино из самых известных сортов красного винограда</i>	460.-	2760.-
<b>Элизис Розе д'Анжу, Франция</b> <i>Любимое вино д'Артаньяна с живописных холмов долины Луары</i>	460.-	2760.-

## КРАСНОЕ ВИНО

### ЛЕГКИЕ И МИНЕРАЛЬНЫЕ



<b>Блауэр Цвайгельт Поинт Нигль, Австрия</b> <i>Лучшее творение большого любителя венской оперы Фридриха Цвайгельта</i>	550.-	3300.-
<b>Пино Нуар Фрайхерр фон Гёлер Бург Равенсбург, Германия</b> <i>Пили ли вы вина от настоящего барона?</i>		3900.-
<b>Шато Ситран О-Медок, Франция</b> <i>Хрестоматийное Бордо: строгое, элегантное, бархатистое</i>		9700.-

### ЯРКИЕ И НАСЫЩЕННЫЕ



<b>Хорнхед Мальбек, Франция</b> <i>Французский мальбек – виноград с тысячелетней историей в каждой бутылке</i>	500.-	3000.-
<b>Джи 7 Каберне Совиньон Лонкомилля Вэлли, Чили</b> <i>Фруктовый вкус с округлыми танинами от виноделов в седьмом поколении</i>	550.-	3300.-
<b>Пинотаж Ройбуш Ридж Фэйрвью, ЮАР</b> <i>Пряные ароматы специй и чёрных подвяленных фруктов в этом вине из самого сердца Южной Африки</i>	500.-	3000.-
<b>Вальполичелла Классико Вивиани, Италия</b> <i>Красное вино, знакомое ещё римским патрициям</i>		3600.-
<b>Кьянти Классико Каstellо де Панаретто, Италия</b> <i>Чистый аромат с оттенками лесной малины, ежевики, брусники и вишни</i>		7500.-
<b>Амароне Классико Томмази, Италия</b> <i>Король вин из подвяленного винограда. Мощное, объемное, богатое</i>		13600.-



## МОЩНЫЕ И ПЛОТНЫЕ

<b>Монастрель Альтос де ла Ойя Бодегас Оливарес</b> , Испания <i>Джемовое красное вино со сладкими танинами и длительным теплым послевкусием</i>	<b>500.-</b>	<b>3000.-</b>
<b>Приорат Кло Жебра Виникола дель Приорат</b> , Испания <i>Пряное, яркое и горячее вино с каталонским темпераментом</i>		<b>5000.-</b>
<b>Бодегас Берония Крианса</b> , Испания <i>Насыщенный ягодный вкус с выраженными оттенками кофе, шоколада, ванили. Настоящее олицетворение Риохи</i>		<b>8000.-</b>
<b>Лапис Луна Норт Коаст</b> , Калифорния <i>Для тех, кто не любит ни кислое, ни вязкое. Джемовое, спелое, пышное и насыщенное</i>		<b>9600.-</b>
<b>Барола Маркези ди Бароло</b> , Италия <i>Величественное и аристократичное вино с красивым развитием в дубовых бочках</i>		<b>13800.-</b>

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

		
<b>Шардоне Энджой Ит Петер Мертес</b> , Германия <i>Белое из немецкого региона Мозель из самого знаменитого белого сорта в мире</i>	<b>400.-</b>	<b>2400.-</b>
<b>Мерло Энджой Ит Петер Мертес</b> , Германия <i>Мягкое красное вино из бордосского сорта Мерло, почти как настоящее</i>	<b>400.-</b>	<b>2400.-</b>
<b>Кава Зеро Розе Кодорню</b> , Испания <i>Для безалкогольного вина это действительно вкусно</i>	<b>580.-</b>	<b>3480.-</b>



## АПЕРИТИВЫ

<b>Пер Маглуар пом де Нормандин</b>	50 мл. /	<b>490.-</b>
<b>Мартини Фиеро</b>	100 мл. /	<b>450.-</b>
<b>Мартини Бьянко</b>	100 мл. /	<b>450.-</b>
<b>Мартини Россо</b>	100 мл. /	<b>450.-</b>

## ХЕРЕС

<b>Вальдеспино Амонтильядо Контрабандисто</b>	75 мл. /	<b>650.-</b>
---	----------	--------------

## ПОРТВЕЙН

Копке Файн Руби	75 мл. /	490.-
Копке LBV	75 мл. /	700.-

## РОМ

Барсело Бланко	50 мл. /	350.-
Оакхарт Ориджинал	50 мл. /	380.-
Барсело Гран Анъехо	50 мл. /	450.-
Барсело Империял	50 мл. /	550.-
Лэйзи ДоДо	50 мл. /	580.-
Закапа ХО	50 мл. /	1200.-

## ТЕКИЛА

Патрон Сильвер	50 мл. /	550.-
Рустер Рохо Репосадо	50 мл. /	600.-

## КОНЬЯК

Камю VS	50 мл. /	900.-
Хайн Rare VSOP	50 мл. /	1400.-
Камю ХО	50 мл. /	2800.-

## КАЛЬВАДОС

Де Метр Пьер VSOP	50 мл. /	600.-
-------------------	----------	-------

## ГРАППА

Фриулана Нонино	50 мл. /	500.-
-----------------	----------	-------

## БРЕНДИ

Торрес 10 лет Гран Резерва 50 мл. / 500.-

## БИТТЕРЫ

Мартини Ризерва Биттер 50 мл. / 350.-

Хантинг Биттер Травяной 50 мл. / 320.-

Хантинг Биттер Ягодный 50 мл. / 320.-

Ягермайстер 50 мл. / 450.-

## ВОДКА

Онегин 50 мл. / 380.-

Белуга Трансатлантик 50 мл. / 350.-

Белуга Голд Лайн 50 мл. / 600.-

Абсолют 50 мл. / 380.-

## ВИСКИ

Джонни Уокер Рэд Лейбл 50 мл. / 450.-

Дюарс Уайт Лейбл 50 мл. / 460.-

Дюарс 8 лет 50 мл. / 470.-

Джим Бим 50 мл. / 500.-

Поугс 50 мл. / 500.-

Джек Дэниелз №7 Теннесси 50 мл. / 550.-

Джонни Уокер Блэк Лейбл 12 лет 50 мл. / 800.-

Уистлер Пи.Икс. Ай Лав Ю 50 мл. / 900.-

Синглтон 12 лет 50 мл. / 940.-

Карду 12 лет 50 мл. / 940.-

Глен Морей Сингл Молт Элгин Эритаж 12 лет 50 мл. / 1000.-



## ДЖИН

Бомбей Сапфир	50 мл. /	<b>500.-</b>
Кросс Кейс черная смородина	50 мл. /	<b>550.-</b>

## НАСТОЙКИ

Пряная вишня	50 мл. /	<b>250.-</b>
Лимончелло	50 мл. /	<b>250.-</b>

## ПИВО

### ДРАФТ

Черновар	300 мл. /	<b>400.-</b>	500 мл. /	<b>500.-</b>
----------	-----------	--------------	-----------	--------------

## В БУТЫЛКАХ

Айнзидлер Шварцбир	500 мл. /	<b>500.-</b>
Либенвайс Хефе-вайсбир	500 мл. /	<b>500.-</b>
Сидр Дальняя дача №2	500 мл. /	<b>500.-</b>
Бакалар холодного охмеления	330 мл. /	<b>380.-</b>



# ЧАЙ

## АВТОРСКИЙ

Айва с облепихой	650 мл. /	<b>350.-</b>
Малина с брусникой	650 мл. /	<b>350.-</b>
Гранат с черникой	650 мл. /	<b>350.-</b>

## ORGANIC & DETOX

Ежевика с мятой	650 мл. /	<b>330.-</b>
Альпийские травы	650 мл. /	<b>330.-</b>
Фруктовый детокс	650 мл. /	<b>330.-</b>
Шиповник-чабрец	650 мл. /	<b>330.-</b>

## КЛАССИКА

Шоу Мэй	650 мл. /	<b>250.-</b>	Манговый улун	650 мл. /	<b>230.-</b>
Зелёный с жасмином	650 мл. /	<b>230.-</b>	Те Гуань Инь	650 мл. /	<b>270.-</b>
Лунцзин	650 мл. /	<b>230.-</b>	Эрл Грей	650 мл. /	<b>230.-</b>
Молочный улун	650 мл. /	<b>250.-</b>	Дворцовый пуэр	650 мл. /	<b>230.-</b>

## КОФЕ & НЕ КОФЕ

Капучино	220 мл. /	<b>250.-</b>
Гранд Капучино	300 мл. /	<b>350.-</b>
Раф Лавандовый	300 мл. /	<b>300.-</b>
Раф Цитрусовый	300 мл. /	<b>300.-</b>
Аффогато	300 мл. /	<b>280.-</b>
Какао кокос-попкорн	300 мл. /	<b>280.-</b>
Матча латте	300 мл. /	<b>280.-</b>
Латте	300 мл. /	<b>300.-</b>
☼ Бамбл	180 мл. /	<b>320.-</b>
Флэт уайт	220 мл. /	<b>280.-</b>
Американо	160 мл. /	<b>150.-</b>
Эспрессо	40 мл. /	<b>150.-</b>
☼ Лавандовый эспрессо-тоник	150 мл. /	<b>280.-</b>
Апгрейд-молоко: кокосовое / миндальное фундучное / банановое / безлактозное		<b>120.-</b>



## ТОНИКИ

Гранат-Малина	150 мл. /	300.-
Персик-Банан	150 мл. /	300.-
Груша-Ежевика	150 мл. /	300.-

## СМУЗИ

<b>NEW MAGIC</b> С облепихой, бананом и манго на кокосовой воде	300 мл. /	390.-
<b>На Зарядку!</b> Апельсиновый фреш с кокосовым молоком, манго, авокадо и пюре из моркови и фруктов	300 мл. /	390.-

## ФРЕШИ & СОКИ

<b>Фреш</b> Грейпфрут / Яблоко / Яблоко-сельдерей / Апельсин / Морковь	250 мл. /	350.-
<b>Фреш Ананас</b>	250 мл. /	650.-
<b>Сок Rich</b> Ананас / Вишня / Томат / Апельсин / Грейпфрут / Яблоко	250 мл. /	150.-
<b>Брусничный морс</b>	250 мл. /	130.-
<b>Облепиховый морс</b>	250 мл. /	130.-

## ВОДА

<b>Даусуз</b> газ / не газ	280 мл. /	240.-
<b>Сан Бенедетто</b> газ / не газ	500 мл. /	420.-
<b>Эдис</b> газ / не газ	500 мл. /	380.-
<b>Боржоми</b>	500 мл. /	320.-



