

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

ОГЛАВЛЕНИЕ

История Переделкино	4
Ресторан «Библиотека»	5
Правила ресторана	6
Меню. Завтрак	10
Завтрак на гриле	12
Основное меню	13
Десерты	15
Гриль	16
Напитки. Вода, лимонады	17
Кофе	18
Чай	19
Пиво, сидр, коктейли	20
Вина. В бокалах	21
В бутылках	22

ИСТОРИЯ ПЕРЕДЕЛКИНО

Добро пожаловать в Переделкино – легендарный городок писателей.

Здесь жили и работали Борис Пастернак, Исаак Бабель, Валентин Катаев, Корней Чуковский, Андрей Вознесенский, Белла Ахмадулина, Лиля Брик, Фазиль Искандер, Юрий Мамлеев, Булат Окуджава, Василий Аксенов, Арсений Тарковский и многие другие литераторы XX века.

В Дом творчества приезжали и гостили известные писатели, поэты, переводчики, драматурги, литературоведы.

Сейчас Дом творчества работает как постоянная творческая резиденция, куда литераторы и художники попадают по открытому конкурсу.



pro-peredelkino.org

Мы рады приветствовать Вас здесь!

Команда Дома творчества Переделкино,
Команда ресторана «Библиотека»

РЕСТОРАН БИБЛИОТЕКА

Мы открыли наш ресторан 1 июня 2022 года.

За время работы ресторан стал местом встреч нескольких поколений семей и больших компаний друзей, творческой резиденцией литераторов и просто местом уединения и отдыха от шума города.

Интерьер ресторана был вдохновлён исторической библиотекой Дома творчества, писательскими кабинетами и архитектурными решениями немецкого архитектора Мис ван дер Роэ.

Глянцевый лак писательского стола архитекторы проекта сделали главным героем интерьера: благодаря лакированным потолочным панелям пространство дышит отражениями и меняется в зависимости от освещения. А центральное место занимают книжные полки: в ресторане «Библиотека» читать можно и нужно, коллекция книг и альбомов постоянно пополняется.

Создавая меню ресторана, команда исследовала рецептуру исторической русской кухни, а в выборе продуктов отдала предпочтение локальным и фермерским продуктам из России — это часть устойчивого развития ресторана. Мы работаем с сезонными продуктами от ближайших поставщиков, что гарантирует их свежесть и качество.

В нашем пространстве можно проводить частные мероприятия и торжественные банкеты. В ресторане есть проектор и экран, которые можно задействовать при показе презентации. А автоматические шторы на окнах позволяют проводить мероприятия и показы в любое время дня. Количество посадочных мест в ресторане — 80.

Мы благодарим:

Архитектурное бюро Studio APAA — интерьер ресторана
Алексей Пенюк, Анастасия Артемьева — дизайнеры проекта
Марина Орлова — идея и концепция ресторана
Владислав Козел — шеф-повар
Амир Газимагомедов — шеф-сомелье

ПРАВИЛА РЕСТОРАНА

Дорогие Гости ресторана «Библиотека»!

Мы приветствуем Вас и будем благодарны за уважение правил нашего литературного пространства.

Мы просим Вас отказаться от проведения коммерческих фотосъёмок на профессиональную аппаратуру на территории ресторана. Фотографии для личного архива мы просим Вас делать на камеры мобильных телефонов. Нам очень важно, чтобы каждый Гость ресторана чувствовал себя максимально комфортно.

Мы рады принимать Гостей большими компаниями.

Если в Вашей компании 8 человек и более, мы закрепим за Вами дополнительного сотрудника с приоритетом на Ваш банкет и прибавим к счёту 10% от итоговой суммы. Мы хотим, чтобы Ваш отдых и отдых других Гостей ресторана прошли с одинаковым комфортом, в приятной атмосфере и с высоким уровнем сервиса.

Мы всегда рады Гостям с детьми, но в нашем ресторане нет детской комнаты или уголка для детского досуга. Поэтому мы очень просим Вас не обделять своих малышей вниманием. Это правило обусловлено безопасностью Ваших детей, комфортом наших Гостей и сохранностью ценных для нас предметов интерьера. Спасибо!

Мы рады приветствовать в ресторане Гостей с домашними питомцами.

Владельцев крупных собак мы просим обеспечить безопасность других Гостей. Пожалуйста, надевайте на своих питомцев намордник и держите на поводке. Ответственность за поведение животного и уборку за питомцем, в случае необходимости, мы возлагаем на хозяина. Всё необходимое для уборки за животными имеется у сотрудников ресторана.

Убедительно просим Вас воздержаться от курения на нашей территории.

Для Вашего удобства мы организовали специальную зону для курения. Наши сотрудники ориентируют Вас и подскажут, как в неё пройти.

Посадочные места в ресторане расположены определённым образом для удобства, эстетики и соблюдения норм безопасности. Просим Вас сохранять дизайн пространства и не менять расположение столов, а при необходимости обратиться к сотрудникам ресторана.

Мы ограничиваем по времени отдых Гостей в «Библиотеке», чтобы как можно больше людей смогли побывать в нашем пространстве. Пожалуйста, планируйте свой отдых в ресторане в рамках двух часов.

Мы подготовили для Вас традиционные и авторские блюда из свежих локальных продуктов. Поэтому мы просим Вас не приносить еду с собой, а выбирать блюда из нашего меню.

Коллекция книг и альбомов в нашем ресторане постоянно пополняется. Мы с большим трепетом формируем нашу библиотеку и просим Вас бережно относиться не только к имуществу ресторана, но и к каждому тому на наших полках. На отдельном стеллаже мы вместе с командой Дома творчества Переделкино собрали для Вас те издания, которые Вы можете здесь приобрести.

Вы можете арендовать ресторан для проведения частных мероприятий. Также предусмотрена частичная бронь под небольшое торжество. Для получения более подробной информации просим Вас связаться с менеджерами event-отдела ресторана по номеру:
+7 905 728-09-67

МЕНЮ

ЗАВТРАК

ежедневно с 9:00 до 12:00

БЛИНЫ И КАШИ

Классические блины с фермерской сметаной 350 ₹

Любимое блюдо русской кухни мы готовим по классическому рецепту, а в дополнение рекомендуем икру или варенье из нашего меню

Мультизлаковая каша с медовыми сотами 690 ₹

Кашу из четырёх злаков мы подаём с медовыми сотами и сливочным маслом с корицей

Кукурузная каша на миндальном молоке с халвой и чёрной смородиной 750 ₹

К кукурузной каше мы добавляем сливочное масло и подаём с кусочками халвы, ягодами чёрной смородины и творожным муссом

new Домашняя гранола с чёрной смородиной by JuliaRok 690 ₹

Гранолу мы подаём с воздушным йогуртом и вареньем из сезонных ягод без сахара, без глютена и сиропов

ЯЙЦА

Омлет классический | Скрембл | Глазунья из трёх яиц 390 ₹

По Вашему желанию приготовим Ваше любимое блюдо из яиц

Классический омлет с зеленью 550 ₹

Классический омлет мы готовим с петрушкой и эстрагоном

Омлет с камчатским крабом и томатами 1190 ₹

Нежный классический омлет мы дополним сливочным маслом

Белковый омлет со шпинатом и брокколини 650 ₹

Воздушный белковый омлет мы дополним нежным сливочным соусом

Яйцо пашот с греческим соусом и жареными томатами 650 ₹

Яйцо пашот мы подаём с греческим соусом с травами, поджаренными томатами и булочкой бриошь

Оладьи из цуккини с лососем собственного посола и яйцом пашот 750 ₹

Нежные оладьи из цуккини мы готовим на миндальной муке и подаём с горошкомоле

ТВОРОГ

Сырники со сметаной и вареньем из чёрной смородины 750 ₹

Сырники из фермерского топленого творога мы подаём с фермерской сметаной и вареньем из чёрной смородины, которое мы варим сами

Творожная запеканка с фермерской сметаной 550 ₹

Нежную творожную запеканку мы готовим из двух видов сливочного сыра и подаём с фермерской сметаной

САЛАТЫ И БУТЕРБРОДЫ

Зелёный салат с брокколини и муссом из солёного сыра Свежий летний салат с апельсиновой заправкой	750 ₺
Бутерброд с запечённым сыром и пастроми из индейки Для нашего бутерброда мы запекаем бриошь с сыром грюйер, соусом бешамель и пастроми из индейки	690 ₺

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Бриошь с вишнёвым вареньем и творожным кремом Бриошь из нашей пекарни мы готовим во французском стиле, как в детстве наши родители. Подаём со сладким творожным кремом и домашним компоте из вишни	750 ₺
Круассан с вареньем из чёрной смородины и сливочным маслом Свежеиспечённый круассан, сливочное масло и домашнее варенье из чёрной смородины	550 ₺
Творожное кольцо с кремом из топлёного творога Творожное кольцо из нашей пекарни с фермерским топлёным творогом	310 ₺
Миндальный мини-круассан Миниатюрный круассан с миндальным кремом. И ничего лишнего	290 ₺

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЗАВТРАКУ

Варёное яйцо Пашот	130 ₺
Микс салатных листьев	150 ₺
Помидоры	150 ₺
Домашнее варенье из чёрной смородины	90 ₺
Фермерская сметана	150 ₺
Чёрный трюфель 1 г	250 ₺
Камчатский краб 15 г	550 ₺
Красная икра 30 г	650 ₺
new Жареные лисички 70 г	490 ₺
Лосось собственного посола	490 ₺
Домашний ростбиф	550 ₺
Пастроми из индейки	290 ₺
Фермерская говяжья сарделька	550 ₺
Бейгл и булочка из муки подорожника со сливочным маслом	290 ₺
Ремесленный хлеб со сливочным маслом	290 ₺

ЗАВТРАК НА ГРИЛЕ

чт-вс с 9:00 до 13:00

Большой завтрак на гриле	1900 ₺
Глазунья, сарделька, помидоры черри, шампиньоны, раклет, романо	
Глазунья из двух яиц	290 ₺
Фермерская говяжья сарделька	550 ₺
Сэндвич с тремя видами сыра и скремблом	650 ₺
Рекомендуем добавить расплавленный на гриле сыр раклет	

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЗАВТРАКУ НА ГРИЛЕ

Мини-романо на гриле	450 ₺
Молодая морковь	450 ₺
Брокколини	590 ₺
Помидоры черри	250 ₺
Грибы	250 ₺
Раклет	750 ₺
Запечённый картофель с копчёной солью	450 ₺
Чёрный трюфель 1 г	250 ₺
Соус из йогурта и свежего огурца с зеленью	190 ₺
Домашняя аджика	150 ₺
Зелёная сальса	250 ₺

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ежедневно с 12:00

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

new	Картофельный рэшти с луковым соусом и жареными лисичками	790 ₺
new	Бутерброд с лисичками, камамбером и грушевым чатни	790 ₺
	Бутерброд с домашним ростбифом на ремесленном хлебе с маринованным жареным огурцом	750 ₺
	Паштет из печени индейки с луковым мармеладом и ремесленным хлебом	550 ₺
	Тартар из говядины с муссом из пармезана и чипсами из бородинского хлеба	850 ₺
new	Тарталетки с тартаром из лосося и козьим сыром	950 ₺
new	Тарталетки с тартаром из говядины, с соусом айоли-тархун и хреном	650 ₺
	Садовый салат с ботвой	650 ₺
	Зелёный салат с семечками и лимонно-медовой заправкой	650 ₺
	Салат с жареными лисичками и муссом из солёного сыра	850 ₺
	Салат с камчатским крабом, сезонными овощами и апельсиновой заправкой	1500 ₺
	Салат с домашним ростбифом и молодым картофелем с сальсой из кинзы и мяты	990 ₺
new	Ассорти колбас Лефкадии с копчёной утиной грудкой	1300 ₺
	Сыровяленая колбаса с майораном, сыровяленая колбаса с трюфелем, сырокопчёная колбаса чоризо, сырокопчёная утиная грудка, которую мы производим сами.	
	Ассорти фермерских сыров	1500 ₺
	Наши фермерские сыры от сырного сомелье Алексея Андреева – первого российского сыродела, посвящённого в рыцари Международной Гильдии сыроделов во Франции в 2019, а также обладателя титула «Лучший сырный сомелье России» 2020 года.	
	Сыр «Камамбер» – мягкий козий сыр с белой плесневой корочкой.	
	Сыр «Шевротен» – мягкий сыр с мытой корочкой и характерным запахом.	
	Сыр «Кабриоль» – мягкий сыр с белой плесенью. Золотой медалист конкурса «Лучший сыр России» 2020, «Лучший сыр России» 2019, обладатель бронзовой медали на конкурсе Fromnival 2019 (Франция).	
	Сыр «Тур де Шевр» – мягкий сыр с плесневой корочкой. Обладатель золотой медали на конкурсе Fromnival 2018-2019 (Франция).	

СУПЫ

Борщ с уткой и копчёной фермерской сметаной	490 ₺
Холодный томатный суп с раковыми шейками	690 ₺
Окрошка на кефире с тархуном	550 ₺

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Говяжий язык с кашей из перловки с грибами и пюре из пастернака	1300 ₺
Говяжьи щёчки с картофельным пюре и белыми грибами	1300 ₺
Баранья лопатка с соусом из лукового супа	1500 ₺
new Томлёное говяжье ребро Герефорд с лисичками и мясным соусом	1300 ₺
Фермерский цыплёнок с кремом из цветной капусты и ерингами на гриле	1300 ₺
Мурманский лосось с молодой брокколини и запечённым цукини с шалфеем	1900 ₺
Рыбные котлеты из трёх видов рыб с картофельным пюре и икорным соусом	1100 ₺
Сахалинский гребешок с пюре из пастернака и сморчками	1500 ₺
Палтус со шпинатом и винным соусом	1300 ₺
Вареники с моцареллой, сморчками и чёрным трюфелем	1300 ₺
Домашние пельмени с индейкой и фермерской сметаной	650 ₺
Печёная цветная капуста с соусом из кешью	550 ₺

ГАРНИРЫ

Брокколини на гриле	590 ₺
Печёный молодой картофель с пармезаном	390 ₺
Картофельное пюре	390 ₺
Карамелизированная морковь с муссом из солёного сыра и грецким орехом	450 ₺

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ОСНОВНОМУ МЕНЮ

Ремесленный хлеб и сливочное масло с чёрным ферментированным чесноком	290 ₺
---	-------

ДЕСЕРТЫ

Миндальный мини-круассан	290 ₺
Классический круассан	250 ₺
Творожное кольцо с кремом из топлёного творога	310 ₺
Шоколадная колбаса	290 ₺
Миндальный рогалик	130 ₺
Тарталетка с малиной	550 ₺
Тарталетка с голубикой	450 ₺
Десерт Павлова со свежими ягодами	550 ₺
Черёмуховый медовик	450 ₺

ГРИЛЬ

чт-вс с 13:00

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Фермерский цыплёнок	950 ₽
Бифштекс из фермерской говядины Герефорд	750 ₽
Стейк мурманского лосося	1900 ₽
Командорский кальмар	650 ₽
Каре ягнёнка с домашней аджикой	1900 ₽

ГАРНИРЫ НА ГРИЛЕ

Мини-романо на гриле	450 ₽
Молодая морковь	450 ₽
Брокколини	590 ₽
Помидоры черри	250 ₽
Грибы	250 ₽
Раклет	750 ₽
Запечённый картофель с копчёной солью	450 ₽

ТРЮФЕЛЬ И СОУСЫ

Чёрный трюфель 1 г	250 ₽
Зелёная сальса	250 ₽
Домашняя аджика	150 ₽
Соус из йогурта и свежего огурца с зеленью	190 ₽

НАПИТКИ

ВОДА

Dausuz 500 мл с газом без газа	350 ₺
Dausuz 850 мл с газом без газа	450 ₺
Borjomi	250 ₺

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Апельсин	350 ₺
Грейпфрут	350 ₺
Яблоко	290 ₺
Морковь	290 ₺

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Домашний клюквенный морс	230 890 ₺
Домашний лимонад из сезонных ягод	450 ₺
Домашний лимонад тархун	450 ₺
new Фермерский яблочный сок	390 ₺
new Муромский квас	250 ₺

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Бронекофе	350 ₺
Бронематча зелёная	350 ₺
Матча зелёная	350 ₺
Какао	350 ₺

КОФЕ | КЛАССИКА

Эспрессо	230 Р
Американо	230 Р
Капучино маленький	290 Р
Капучино большой	350 Р
Латте	350 Р
Раф ванильный	390 Р
Флэт Уайт	350 Р

КОФЕ | ХОЛОДНЫЙ

Кофе с апельсиновым свежавыжатым соком	390 Р
Айс матча с шариком ванильного мороженого	550 Р
Эспрессо-тоник	550 Р
Эспрессо-сауэр с чёрной смородиной	490 Р
Мы приготовим любой кофе на миндальном или кокосовом молоке	+ 100 Р

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ

Чёрный чай Цейлонский	350 ₽
Зелёный чай Китайский	350 ₽
Травяной чай с почками сосны Курильский чай с ферментированным кипреем, пихтовой лапкой и почками сосны	450 ₽
Рихтер Сочетание русского и грузинского чая, хвойной пихты и полностью натуральных эфирных цитрусовых масел	450 ₽
Вишнёвый сад Купаж чёрных сортов чая с вишнёвыми листьями	450 ₽
Сны Достоевского Чай с ярким ароматом сакуры и нотами гибискуса, во вкусе ягодный марципан и луговой клевер	450 ₽
Мятный лев Сочетание зелёных сортов чая с мятой, собранной на огороде Толстых в усадьбе Ясная Поляна	450 ₽
Русский караван Бленд трёх сортов чёрного китайского чая, копчённого на саксауле	450 ₽
Чёрная смородина Купаж чёрного чая с добавлением листьев и ягод чёрной смородины, созданный специально для Гостей нашего ресторана	450 ₽

ДОМАШНИЙ ЧАЙ

Облепиховый чай с согревающими специями Готовим по нашему авторскому рецепту. Ягодам облепихи ароматику добавляет эстрагон и специи, а сладость вкусу – натуральный мёд	550 ₽
Черничный чай с лемонграссом Наш черничный чай мы готовим с ароматными специями, апельсиновым и лимонным фрешем, мёдом и лемонграссом	650 ₽
Шиповник с курагой и мёдом Наш чай с шиповником – это отвар из сублимированных плодов шиповника и сушёного абрикоса. Даём напитку настояться, дополняем мёдом и подаём нашим гостям	490 ₽

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Port pilsner

490 ₽

Хрустящий и звонкий Port Pilsner в немецком стиле выдерживается уникальные по современным меркам 50 дней. Для его производства используют всего четыре ингредиента: вода, солод, хмель и дрожжи

Park sour

490 ₽

Летний фруктовый эль с лёгкой кислотностью и пикантностью в послевкусии. В главных ролях — красный сицилийский апельсин и свежий зелёный базилик

Summer garden

490 ₽

Пшеничный эль в бельгийском стиле, сваренный по фирменной технологии «мутного затирания», с лёгкой горчинкой цедры сицилийских апельсинов

White nights

490 ₽

Английский овсяный стаут верхового брожения. Основа поджаренного солода и ячменя придаёт крепость и насыщенность аромата, присутствуют ноты сладкой выпечки, карамели и горького шоколада

S-port pilsner б/а

490 ₽

Яркий хмель, душистый аромат и слегка заметная горчинка

СИДР

Полусладкий Bullevie Rustiq

550 ₽

Сочный и сладкий сорт сидра с ярким вкусом печёных яблок

Безалкогольный Bullevie Petit

490 ₽

Насыщенный янтарный цвет, лёгкая терпкость и освежающая кислинка безалкогольного напитка

КОКТЕЙЛИ

Спритц персик-лемонграсс

750 ₽

Спритц смородина-розмарин

750 ₽



Наведите камеру на QR-код,
чтобы изучить КБЖУ наших блюд и напитков

ВИННАЯ КАРТА

Концепция винной карты ресторана «Библиотека» является органичным продолжением общей концепции Дома творчества Переделкино и построена на осознанном выборе в пользу лучших винодельческих хозяйств России и ключевых представителей стран постсоветского пространства.

ИГРИСТОЕ

125 мл

2019 Blanc de Blancs 'Magnatum' Brut **Lefkadia**

790 ₽

Krasnodar Region | Russia

2019 Rose 'Magnatum' Brut **Lefkadia**

890 ₽

Krasnodar Region | Russia

БЕЛОЕ

2022 Sauvignon Blanc de **Gai-Kodzor**

690 ₽

Krasnodar Region | Russia

2019 Riesling **Sikory**

790 ₽

Krasnodar Region | Russia

2020 Chardonnay **Gunko Winery**

950 ₽

Krasnodar Region | Russia

ОРАНЖЕВОЕ

2021 Muscat 'Orange' **Loco Cimbali Winery**

690 ₽

Crimea | Russia

РОЗОВОЕ

2022 Rose **Galitsky & Galitsky**

790 ₽

Krasnodar Region | Russia

КРАСНОЕ

2020 Pinot Noir de **Gai-Kodzor**

690 ₽

Krasnodar Region | Russia

2021 Merlot 'Black Label' **Winecraft**

750 ₽

Crimea | Russia

2021 Malbec-Marselan 'Esse' **Satera**

850 ₽

Crimea | Russia

ИГРИСТОЕ

750 мл

2018 Pet-Nat 'Pepela' Georgian Wine House Kartli Georgia	3900 ₺
'Karas' Extra Brut Tierras de Armenia Armavir Armenia	4500 ₺
2019 'Magnatum' Blanc de Blancs Brut Lefkadia Krasnodar Region Russia	4740 ₺
2019 'Magnatum' Rose Brut Lefkadia Krasnodar Region Russia	5340 ₺
2019 Temelion 'Vintage' Blanc de Blancs Brut Lefkadia Krasnodar Region Russia	6900 ₺

БЕЛОЕ

2022 Viognier de Gai-Kodzor Krasnodar Region Russia	4100 ₺
2022 Muscat de Gai-Kodzor Krasnodar Region Russia	4100 ₺
2021 Rkatsiteli Belbek Winery Crimea Russia	4300 ₺
2018 Riesling-Aligote 'Petrikor' Shumrinka Winery Krasnodar Region Russia	4500 ₺
2021 Pinot Gris 'Esse' Satera Crimea Russia	4700 ₺
2021 Sauvignon Blanc Paradise Garage Crimea Russia	5100 ₺
2019 Chardonnay Gunko Winery Krasnodar Region Russia	5700 ₺
2019 Riesling 'Fanny Adams' Pavel Shvets Crimea Russia	8500 ₺
2019 Chardonnay-Viognier 'Kacha Valley' Satera Crimea Russia	9900 ₺

ОРАHЖЕBOE

750 мл

2020 Muscat 'Orange' **Irina Bogovich**

7900 ₺

Crimea | Russia

2020 Rkatsiteli 'Rcheuli Qvevri' **Tchotiashvili**

8500 ₺

Kakheti | Georgia

2020 Khikhvi 'Qvevri' **Lekso's Marani**

8900 ₺

Kakheti | Georgia

PO3OBOE

2022 Rose **Galitsky & Galitsky**

4740 ₺

Krasnodar Region | Russia

2020 Rose 'Kacha Valley' **Satera**

7500 ₺

Crimea | Russia

2020 Rose 'Les Cepages' **Irina Bogovich**

8500 ₺

Crimea | Russia

KPACHOE

2020 Pinot Noir de **Gai-Kodzor**

4140 ₺

Krasnodar Region | Russia

2021 Merlot 'Black Label' **Winecraft**

4500 ₺

Crimea | Russia

2020 Malbec **Gunko Winery**

4700 ₺

Krasnodar Region | Russia

2018 Saperavi 'Vintage' **Fanagoria**

5100 ₺

Krasnodar Region | Russia

2016 Cabernet Sauvignon 'Family Reserve' **Sikory**

7300 ₺

Krasnodar Region | Russia

2021 Pinot Noir 'N°1' **Paradise Garage**

7500 ₺

Crimea | Russia

750 мл

2020 Syrah 'Volcanic' Tierras de Armenia Armavir Armenia	7900 ₺
2019 Petit Verdot 'Kacha Valley' Satera Crimea Russia	9500 ₺
2019 Sangiovese 'Kacha Valley' Satera Crimea Russia	9700 ₺
2020 Saperavi 'Rcheuli Qvevri' Tchotiashvili Kakheti Georgia	10500 ₺
2019 Pinot Noir 'Cler Nummulite' Pavel Shvets Crimea Russia	19000 ₺

ДЕСЕРТНОЕ

2020 Riesling 'Ice Wine' Galitsky & Galitsky 0,375L Krasnodar Region Russia	6900 ₺
---	--------



Наведите камеру на QR-код,
чтобы познакомиться с нашей особой коллекцией вин