

SIGNATURE COCKTAILS / АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

- PEAR ORCHARD** 620,-
Это фруктово-цветочный напиток, который состоит из водки на груше, цитрусового кордиала и черемухи. Он обладает приятным фруктовым вкусом и цветочным ароматом, который будет радовать вас в течение всего вечера
- PORNSTAR MARTINI** 720,-
Один из самых популярных коктейлей в мире и в меню Dodici Grill. Его история началась в 2002 году в Лос-Анжелесе. А его оригинальное название объясняется тем, что этот коктейль пили порнозвёзды этого неспящего города. Современная классика с приятной искринкой для насыщенных разговоров с друзьями после рабочего дня и не только
- KATNISS EVERDEEN** 620,-
Коктейль, который вспыхнет у вас на глазах! Звучит заманчиво? При его создании бар-менеджер вдохновлялся эффектным выходом Китнес Эвердин, главной актрисы в фильме «Голодные игры». В бокале кубинский ром, пюре из кокоса и пюре из манго. Яркий тропический коктейль, который поможет ярче загореться привычным и скучным будням
- SINGAPORE SLING** 620,-
Коктейль на основе джина J.J. Whitley London Dry, ликёра из маракуйи, апельсинового ликёра, ликёра Suze, а также гренадина, ананасового и лимонного сока с добавлением биттера "Ангостура". Родиной коктейля является бар "Long Bar", который находится в отеле «Raffles» в Сингапуре. Коктейль считается самым оригинальным местным напитком, исторической реликвией и национальным достоянием
- MANGO & PAPAYA GIMLET** 620,-
Экзотический и освежающий коктейль. Сочетает в себе джин J.J. Whitley Mango & Papaya, пюре из манго, сок лимона. Коктейль имеет нежный фруктовый вкус с кислинкой, который понравится всем любителям напитков в стиле "тики"
- BIRD CHERRY FLOWERS** 720,-
Магическое слияние весенней свежести и волшебства, которое пробуждает в вас чувство радости. Раскрасьте вечер яркими красками и дайте своим вкусовым рецепторам прекрасный танец на языке цветов
- BERRY DRY MARTINI** 620,-
Это сияющий и яркий напиток, который завораживает своими яркими ягодными оттенками, умеренной крепостью и изысканным вкусом. Погрузитесь в мир праздника и вечернего блеска, ощущая насыщенность весенней ягодной симфонии
- GODFATHER** 620,-
Коктейль, состоящий из виски и амаретто. Входит в число официальных коктейлей международной ассоциации барменов (IBA), категория «современная классика». Стал известен незадолго до выхода одноимённого фильма. Согласно легенде, этот коктейль предпочитал известный киноактёр Марлон Брандо, сыгравший одну из главных ролей в киносаге «Крёстный отец». Также, возможно этот коктейль называли так потому, что в его состав входит итальянский ликёр амаретто
- FRANCE NEGRONI** 620,-
Любите коктейль Негрони? Или только слышали о нём, но никак не решались попробовать лично? В обоих вариантах предлагаем Вам попробовать наш твист на этот классический коктейль. В его основе джин J.J. Whitley London Dry, итальянский сладкий белый вермут Martini Bianco и главный компонент, который объединяет всю палитру вкусов это биттер Suze на основе альпийских трав и полыни
- HIGHBALL MELON** 720,-
Это насыщенный и ароматный коктейль, в котором вкус дыни сочетается с банановым ромом. Сочетает в себе фруктовый и пьянящий вкус.
- PASSION FRUIT – SAKURA SPRITZ** 620,-
Экзотическое и утонченное сочетание маракуйи и японской сакуры. Вдохните воздух цветущего весеннего сада и окунитесь в мир изысканности и свежести этого неповторимого напитка
- BALL SOUR** 620,-
Подаётся в бокале, объём которого вмещает в себя целую бутылку вина. Вот это размер, правда? Фруктово-ягодный и кислый. В составе текила, ликер маракуйя, пюре из малины, сок лимона и апельсиновый биттер

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Эклеры с белыми грибами,
картофельным кремом и трюфельным соусом / 120гр

Паштет из кролика
с булочкой бриошь и чатни
из апельсина и яблока / 180гр

LOCAL Террин из фермерской фуа-гра
с булочкой бриошь и малиновым муссом / 120гр

Трюфельный тартар из нежной телятины / 170 гр

Татаки из нежной телятины / 150 гр

Тартар из лосося / 140 гр

Карпаччо из стейка Филе Миньон / 150 гр

CHEF Фирменный тартар из мраморной говядины / 220 гр

СЫР / МЯСО / 50гр

Оливки

Горгонзола

Гудбрандсдален

Пармезан 30 месяцев выдержки

Молитерно с трюфелем

Черная примадонна 3 года выдержки

Салями качиаторе

Коппа

Пастроми из индейки

Пастроми из телятины

СОЛЕНЬЯ ОТ ШЕФА

Огурцы маринованные в аджике / 100 гр 300,-

LOCAL Лечо из сезонных перцев / 150 гр 300,-

Грузди маринованные / 100 гр 420,-

Грибы белые маринованные / 100гр 490,-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

CHEF Пончики 450,- 550,-
в сопровождении сливочного сыра с тартаром из креветок,
шпинатом и икрой тобико / 130гр

Тако с рваной говядиной 750,-
и гуакамоле / 150гр

Чебурек с сыром камамбер 550,-
и трюфельным соусом / 60гр

Запечённый камамбер 950,-
с конфитюром из чёрной смородины,
лесными орехами, мёдом и розмарином / 230гр

НА КОМПАНИЮ

CHEF Ассорти к вину / 270гр

пастроми из оковалка и индейки, горгонзола,
гудбрандсдален, гриссини, томаты вяленые,
маринованный кабачок и грецкий орех
1500,-

Овощное ассорти / 270гр

салат романо, свежие огурцы, перец болгарский,
сельдерей, морковь, редис, свежие томаты,
зеленый лук, зелень, соус тартар
870,-

Ассорти мясных деликатесов / 370гр

пастроми из телятины, пастроми из языка,
пастроми из индейки, коппа, салями качиаторе
2650,-

Сырное ассорти / 270гр

пармезан 30 мес выдержки, молитерно с трюфелем,
горгонзола, карамельный гудбрандсдален,
черная примадонна со сливовым чатни
2850,-

Ассорти рыбных деликатесов / 300 гр

масляная рыба, тигровые креветки,
копченый сом унаги, слабосоленый лосось,
оливки таджаские
2950,-

САЛАТЫ

NEW Салат из свежих овощей, 590,-
красного лука и сыра фета / 250гр

NEW Салат от шефа с лечо из сезонных перцев, 690,-
пастроми из мраморной говядины,
томатами черри и трюфельным кремом / 210гр

Листья салата с пастроми из мраморной говядины 870,-
на трюфельном креме с картофелем конфи,
обжаренными белыми грибами, маринованными огурцами
и томатами черри / 240 гр

Микс салатов с подкопченной утиной грудкой, 1190,-
маринованной грушей, маслянистым авокадо,
кремом блючиз и соусом из черной смородины / 220гр

CHEF Микс салатов со слабосоленным лососем, 970,-
маслянистым авокадо, томатами черри с кремом
из сыра филадельфия и цитрусовой заправкой / 170гр

Микс салатов с обжаренными тигровыми креветками, 870,-
с соусом васаби, маслянистым авокадо,
томатами и хрустящими огурцами / 230гр

Микс салатов с морепродуктами 980,-
тигровые креветки, морские гребешки,
кальмары, маслянистый авокадо,
свежий сельдерей и соус юдзу / 160гр

CHEF Фирменный салат со стейком Филе миньон, 1490,-
приготовленном на угольном гриле,
с картофельным гратеном фри, маринованными
в аджике огурцами, мягким куриным яйцом / 260гр

СУПЫ

NEW Сибирская похлебка из обжаренных белых грибов с печеными овощами и чесночными пампушками 350/60гр	670, -	Наваристый борщ с томленой говядиной, чесночной пампушкой, деревенским салом, чесноком и свежей зеленью 350/80/20/35	650, -
NEW Рамен с брикетом из смокера наваристый пряный мясной бульон, лапша ручной работы, бланшированный шпинат, грибы шиитаки и зеленый лук / 450гр	790, -	Мясная солянка на говядине брикет из смокера, томленая говядина, говяжий язык, каперсы, оливки, бочковые огурцы, подается со сметаной и лимоном / 400гр	1290, -
Сборная мясная солянка из 5 видов мяса томлёная говядина, щечки теленка, грудинка фермерского поросёнка, говяжий язык и салями милано с каперсами, оливками, бочковыми огурцами, деревенской сметаной и лимоном / 400гр	750, -		

ОСНОВНОЙ КУРС

МЯСО

Пельмени из мраморной говядины со сливочным соусом / 260гр	790, -
 Бургер с томлеными в дровяном смокере ребрышками, сыром чеддер, бочковыми огурцами, маринованным красным луком, соусом BBQ. По Вашему желанию, мы можем заменить ребрышки на котлету / 300гр	990, -
Котлеты из фермерского кролика со сливочным гречетто, муссом из белых грибов и сыром пармезан / 380гр	880, -
Томленая утиная ножка конфи / 380гр	1150, -
Бифштекс из мраморной говядины, с картофельными крокетами со сливочным соусом велюте из белых грибов и трюфельным кремом / 360гр	1260, -
NEW Котлета из мраморной говядины с картофельным пюре и брусничным соусом / 270гр	1050, -
NEW Баранина с муссом из пастернака / 185гр	1050, -
Нежное филе говядины с обжаренными белыми грибами / 360гр	1390, -
Спагетти ручной работы с рваной говядиной / 300гр	740, -

РЫБА

NEW Паста с креветками, гребешком, командорским кальмаром в соусе пронто / 250гр	890, -
Копчёный в смокере судак с пюре из сельдерея, бланшированным шпинатом и сливочно-лимонным соусом / 270гр	840, -
NEW Филе палтуса с ореховым соусом средний вес 250 гр / 100гр	790, -
Котлеты из камчатского краба с соусом биск из тигровых креветок и бланшированным брокколи / 200гр	1390, -
Стейк из лосося с миксом салатов, артишоками, томатами черри, маринованными кабачками и сыром пармезан 30 мес выдержки / 300гр	1750, -

БРИСКЕТ МЕНЮ

Бризкет готовится 12 часов в дровяном смокере под чутким руководством шеф-повара. Подается в сопровождении маринованных огурцов.

СТЕЙКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА КАТЕГОРИИ PRIME

Стриплойн средний вес 350гр	1/100	990, -
Рибай средний вес 350гр	1/100	1190, -
Филе миньон средний вес 200гр	1/100	1390, -
Шатобриан средний вес 350гр	1/100	1490, -
Стейк вегас с соусом "BBQ"	1/300	1640, -

Мы можем приготовить любой стейк в стиле Тальятта. Артишоки, томаты черри, маринованный кабачок, микс салатов, сыр пармезан 30 мес. выдержки, цитрусовая заправка и любой стейк на Ваш выбор.

Стоимость сопровождения
180гр / 750, -

 Тот самый бризкет Томлёная грудинка мраморной говядины горячего копчения с высоким содержанием жировых прослоек 100 / 90 гр	1300, -
Чебурек с бризкетом с битым огурцом и трюфельным кремом / 100гр	640, -
Сендвич с бризкетом и трюфельным кремом / 250гр	1090, -
Микс салатов с бризкетом, приготовленном в смокере, с маринованными в аджике огурцами, томатами конфи, картофельным gratenом фри и медово-горчичным соусом / 210гр	1190, -
Бризкет-бургер с сыром чеддер с маринованными в аджике огурцами, маринованным красным луком и соусом BBQ / 300гр	1390, -
Бефстроганов с бризкетом и белыми грибами / 280гр	1190, -
Бризкет с соусом черный перец и картофельным gratenом фри / 260гр	840, -

БЛЮДА ИЗ СМОКЕРА

NEW Стейк из мраморной шеи / 250гр	990, -
LOCAL Окская стерлядь копчёная на фруктовой щепе средний вес 400гр / 100гр	680, -
Свинные ребра с соусом на выбор Karri, Black Pepper, BBQ / 300гр	990, -

СОУСЫ/ 50гр

CHEF Соус от шефа BBQ	250, -	Из белых грибов	250, -
Демиглас	200, -	Перечный	250, -
Домашняя аджика	200, -	Тартар	250, -
Трюфельный айоли	200, -	Сырно-трюфельный	250, -

ФИРМЕННОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Пюре с васаби / 250гр	270, -
Пюре с беконом и чипсами из лука / 130гр	350, -
Пюре с таджасскими оливками и мускатом / 120гр	350, -
Пюре с сыром горгонзола / 130гр	420, -
Пюре с пармезаном 30 месяцев выдержки / 130 гр	520, -
Пюре с белыми грибами и трюфельной пастой / 130 гр	550, -

ДЕСЕРТЫ

NEW Моккачино с шоколадной глазурью и кофейным ганашем / 60гр	390, -
Панна-котик с ягодным соусом / 230гр	490, -
CHEF Медовик с воздушным кремом из вареной сгущенки и соли с ванильным мороженым / 210гр	550, -
Яблочный пирог тарт татен с ванильным мороженым и соусом из карамели / 170гр	550, -

НА ОГНЕ

Каре молодого ягненка средний вес 200гр / 100гр	990, -
Шашлык из куриного бедра с пшеничной лепешкой, свежей зеленью, маринованным огурцом и домашней аджикой/ 280гр	690, -
CHEF Костный мозг с зеленой сальсой и чабаттой средний вес 250гр / 100гр	350, -
Дорадо 1 шт / 300гр	1590, -
Креветки тигровые / 160гр	950, -
Люля-кебаб из курицы с пшеничной лепешкой и аджикой	890, -
Шашлык из мраморной говядины с пшеничной лепешкой, свежей зеленью, маринованным огурцом и домашней аджикой / 280гр	1590, -

СОПРОВОЖДЕНИЕ

Сельдерей, морковь и огурец с соусом тартар 120/60гр	290, -
Картофель фри / 150гр	250, -
Картофельное пюре / 100гр	250, -
Картофельный graten фри / 130гр	350, -
Микс салатов со свежей зеленью и лимоном 50/60 гр	350, -
Овощи на гриле / 180гр	450, -
Бейби картофель с белыми грибами и розмарином / 130гр	470, -
Стейк из капусты с соусом берблан / 250гр	550, -
Спаржа / 70гр	690, -
Батат фри с сыром пармезан 30 мес выдержки, ароматной паприкой и сырным соусом / 180гр	750, -

Баскский чизкейк с конфи из вишни / 240гр	550, -
Эклер с кремом маскарпоне и малиновым гелем / 160гр	690, -
Сорбет / 50гр	250, -
Мороженое шоколад / пломбир / 50гр	190, -

NEW - новинки меню



- шеф рекомендует



- локальные блюда

*Если вы не употребляете в пищу какой-либо продукт, сообщите об этом официанту

*Данное меню является рекламным носителем. Подробное меню с прейскурантом цен, калорийностью и выходом блюд находится в уголке потребителя и будет предоставлено вам по первому требованию

@dodici_grill

@maksuzitenko

подписывайтесь и отмечайте нас в своих stories, приятного аппетита

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Эклеры с белыми грибами,
картофельным кремом и трюфельным соусом / 120гр

Паштет из кролика
с булочкой бриошь и чатни
из апельсина и яблока / 180гр

LOCAL Террин из фермерской фуа-гра
с булочкой бриошь и малиновым муссом / 120гр

Трюфельный тартар из нежной телятины / 170 гр

Татаки из нежной телятины / 150 гр

Тартар из лосося / 140 гр

Карпаччо из стейка Филе Миньон / 150 гр

CHEF Фирменный тартар из мраморной говядины / 220 гр

СЫР / МЯСО / 50гр

Оливки

Горгонзола

Гудбрандсдален

Пармезан 30 месяцев выдержки

Молитерно с трюфелем

Черная примадонна 3 года выдержки

Салями качиаторе

Коппа

Пастроми из индейки

Пастроми из телятины

СОЛЕНЬЯ ОТ ШЕФА

Огурцы маринованные в аджике / 100 гр 300,-

LOCAL Лечо из сезонных перцев / 150 гр 300,-

Грузди маринованные / 100 гр 420,-

Грибы белые маринованные / 100гр 490,-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

CHEF Пончики 550,-
в сопровождении сливочного сыра с тартаром из креветок,
шпинатом и икрой тобико / 130гр

Тако с рваной говядиной 750,-
и гуакамоле / 150гр

Чебурек с сыром камамбер 550,-
и трюфельным соусом / 60гр

Запечённый камамбер 950,-
с конфитюром из чёрной смородины,
лесными орехами, мёдом и розмарином / 230гр

НА КОМПАНИЮ

CHEF Ассорти к вину / 270гр

пастроми из оковалка и индейки, горгонзола,
гудбрандсдален, гриссини, томаты вяленые,
маринованный кабачок и грецкий орех
1500,-

Овощное ассорти / 270гр

салат романо, свежие огурцы, перец болгарский,
сельдерей, морковь, редис, свежие томаты,
зеленый лук, зелень, соус тартар
870,-

Ассорти мясных деликатесов / 370гр

пастроми из телятины, пастроми из языка,
пастроми из индейки, коппа, салями качиаторе
2650,-

Сырное ассорти / 270гр

пармезан 30 мес выдержки, молитерно с трюфелем,
горгонзола, карамельный гудбрандсдален,
черная примадонна со сливовым чатни
2850,-

Ассорти рыбных деликатесов / 300 гр

масляная рыба, тигровые креветки,
копченый сом унаги, слабосоленый лосось,
оливки таджаские
2950,-

САЛАТЫ

NEW Салат из свежих овощей, 590,-
красного лука и сыра фета / 250гр

NEW Салат от шефа с лечо из сезонных перцев, 690,-
пастроми из мраморной говядины,
томатами черри и трюфельным кремом / 210гр

Листья салата с пастроми из мраморной говядины 870,-
на трюфельном креме с картофелем конфи,
обжаренными белыми грибами, маринованными огурцами
и томатами черри / 240 гр

Микс салатов с подкопченной утиной грудкой, 1190,-
маринованной грушей, маслянистым авокадо,
кремом блючиз и соусом из черной смородины / 220гр

CHEF Микс салатов со слабосоленым лососем, 970,-
маслянистым авокадо, томатами черри с кремом
из сыра филадельфия и цитрусовой заправкой / 170гр

Микс салатов с обжаренными тигровыми креветками, 870,-
с соусом васаби, маслянистым авокадо,
томатами и хрустящими огурцами / 230гр

Микс салатов с морепродуктами 980,-
тигровые креветки, морские гребешки,
кальмары, маслянистый авокадо,
свежий сельдерей и соус юдзу / 160гр

CHEF Фирменный салат со стейком Филе миньон, 1490,-
приготовленном на угольном гриле,
с картофельным гратеном фри, маринованными
в аджике огурцами, мягким куриным яйцом / 260гр

WINE BY THE GLASS / ВИНО ПО БОКАЛАМ

SPARKLING WINE / ИГРИСТОЕ ВИНО

125 ml

NV Prosecco 12 Brut Premier, Tenuta Dodici
Италия/Венето/Глера 620, -

NON-ALCO WINE / БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

NV Sparkling, Sunny Farm
Италия/Венето/Глера 670, -

WHITE WINE / БЕЛОЕ ВИНО

2022 Dodici Toscana Bianco, Tenuta Dodici
Италия/Тоскана/Верментино-Совиньон блан-Вионье 690, -

2019 Colpo di Sole Summer Edition, Tenuta Dodici
Италия/Тоскана/Совиньон блан 740, -

2020 Morillon Klassik Weststeiermark, REITERER
Австрия/Западная Штирия/Шардоне 830, -

2022 Riesling Trocken, Weingut Mertz
Германия/Рейнгессен/Рислинг 920, -

ROSE WINE / РОЗОВОЕ ВИНО

2019 Schiava D'Amore, Tenuta Dodici
Италия/Тоскана/ Чильеджоло-Санджовезе 550, -

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

2014 Montereio Riserva, Tenuta Dodici
Италия, Тоскана, Санджовезе-Каберне Совиньон 550, -

2018 Dodici Toscana Rosso, Tenuta Dodici
Италия/Тоскана/ Санджовезе-Каберне Совиньон-Мерло 620, -

2021 Salento Primitivo Danza delle Spade, MONTEMAJOR
Италия/Апулия/Примитиво 740, -

2019 Blauer Zweigelt Kremser Sandgrube, Diwald
Австрия/Ваграм/Цвайгельт 890, -

2019 Eckelsheimer Spatburgunder, Weingut Mertz
Германия/Рейнгессен/ Пино Нуар 990, -

DESSERT WINE / ДЕСЕРТНОЕ ВИНО

75 ml

2014 Taja Passito, Tenuta Dodici
Италия/Тоскана/Винье 990, -

2016 Dolci Parole Passito, Tenuta Dodici
Италия/Тоскана/Мерло 990, -

DODICI COLLECTION

SPARKLING WINE / ИГРИСТОЕ ВИНО 750 ml

BRUT

NV	Prosecco 12 Brut Premier Glera	3590, -
NV	Prosecco Superiore Conegliano-Valdobbiadene Brut Glera	4980, -
NV	Blanquette de Limoux "Françoise Cuvee" Mozac, Chardonnay, Chenin Blanc	5400, -
2016	Due Voci Brut Chardonnay, Pinot Noir	5700, -
NV	Cremant de Limoux "Françoise Cuvee Blanc" Chardonnay, Chenin Blanc, Mozac	5900, -
2019	Franciacorta Audens Dosaggio Zero Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	7390, -
2016	Unico Brut Vermentino	20000, -

BRUT ROSE

NV	Prosecco Rose Brut Glera, Pinot Noir	3790, -
NV	Due Voci Rose Brut Pinot Noir	5700, -
NV	Cremant de Limoux "Françoise Cuvee Rosé" Chardonnay, Pinot Noir, Chenin Blanc	5900, -
2018	Franciacorta Artio Rose Chardonnay, Pinot Nero	7980, -

NON-ALCO WINE / БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

NV	Alcohol Free Sparkling Sunny Farm	3840, -
----	-----------------------------------	---------

TENUTA DODICI ITALY / TOSCANA ИТАЛИЯ / ТОСКАНА 750 ml

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2022	Dodici Bianco Viognier, Sauvignon Blanc, Vermentino	3300, -
2020	Viognier Ciak Viognier	3700, -
2022	Vermentino Vermentino	4200, -
2019	Sauvignon Blanc "Colpo" Summer Edition Sauvignon Blanc	5100, -
2017	Sauvignon Blanc "Colpo di Sole" Sauvignon Blanc	8800, -
2016	Sauvignon Blanc "Colpo di Sole" Sauvignon Blanc	9900, -

ROSE WINE / РОЗОВОЕ ВИНО

2019	Schiava D'Amore Sangiovese, Ciliegiolo	3300, -
------	--	---------

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

2018	Dodici Rosso Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	3400, -
2014	Monteregio Sauvignon, Merlot	4100, -
2016	Urga Sangiovese, Cabernet Sauvignon	8500, -
2015	Urga Limited Edicion Sangiovese	14000, -
2015	Oci Ciornie Merlot	25000, -
2014	Oci Ciornie Merlot	30000, -
2013	Oci Ciornie Merlot	35000, -

DESSERT WINE / ДЕСЕРТНОЕ ВИНО 375 ml

2016	Taja Bianco Viognier	6100, -
2016	Dolce Parole Rosso Merlot	6100, -

MAGNUM 1500 ml

2020	Vermentino DODICI Vermentino	7800, -
------	------------------------------	---------

DODICI COLLECTION

ITALY / TOSCANA ИТАЛИЯ / ТОСКАНА LE CROCINE

750 ml

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

2021 Le Crocine Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	13900, -
2020 Le Crocine EVA Cabernet Franc	24600, -

IL POGGIOLO

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

2017 Brunello di Montalcino Bramante Cosimi Sangiovese Grosso	13000, -
2018 Brunello di Montalcino Il Poggiolo Sangiovese Grosso	15000, -
2017 Brunello di Montalcino Terra Rossa Sangiovese Grosso	17000, -

MONTERINALDI

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

2020 Chianti Classico Sangiovese, Canaiolo	6900, -
2018 Chianti Classico «Vigneto Boscone» Sangiovese	12500, -

VENETO / ВЕНЕТО VALLENA

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2022 Soave Garganega	5100, -
----------------------	---------

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

2022 Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella	5100, -
2022 Valpolicella Ripasso Superiore Corvina, Corvinone, Rondinella	7100, -
2018 Amarone della Valpolicella Il Costolo Corvina, Corvinone, Rondinella	19800, -

MONVIERT

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2021 Pinot Grigio Martagona Pinot Grigio	4900, -
2018 Sauvignon Blanc Martagona Sauvignon Blanc	7300, -

CAMPANIA / КАМПАНИЯ NATIV

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2022 Greco Di Tufo Greco di Tufo	4300, -
----------------------------------	---------

ROSE WINE / РОЗОВОЕ ВИНО

2021 Cinque Lustri Allianico	4600, -
------------------------------	---------

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

2018 Bicerano Allianico	8100, -
2018 Bicerano 53 Red Passion Allianico	9200, -

PIEMONTE / ПЬЕМОНТ
MONCHIERO CARBONE

750 ml

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2022 Gavi Di Gavi Cortese 6100, -

2018 Roero Arneis Riserva Arneis 9800, -

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

2021 Regret Nebbiolo 6500, -

2022 Pelisa Barbera d`Alba 6500, -

2017 Monbirone Barbera d`Alba 10900, -

2018 Barolo Nebbi 14000, -

PUGLIA / АПУЛИЯ
MONTEMAJOR

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

2021 Danza delle Spade Primitivo 3900, -

2020 Torre del Serpente Negroamaro 3900, -

2019 Petra Ceci Allianico 4200, -

2019 Maravento Syrah 4900, -

2013 Mammasantissima Riserva Primitivo 7500, -

GERMANY / ГЕРМАНИЯ
Rheinhessen / Рейнгессен
WEINGUT MERTZ

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2020 Weisburgunder Trocken Weisburgunder 5800, -

2022 Gewurztraminer Feinherb Gewurztraminer 6500, -

2021 Riesling Vom Porphy Eckelsheimer Riesling 7500, -

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

2019 Spatburgunder Eckelsheimer Spatburgunder 7500, -

AUSTRIA / АВСТРИЯ
Wagram / Ваграм
DIWALD

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2021 Grüner Veltliner Vom Löss Grüner Veltliner 4900, -

2022 Riesling Fuchsentanz Riesling 5600, -

2020 Grüner Veltliner Ried Goldberg 1Ötw Grüner Veltliner 8600, -

Kremstal / Кремсталь
THIERY-WEBER

750 ml

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2021 Grüner Veltliner Animo Grüner Veltliner 5100, -

2021 Grüner Veltliner Artur Toifl Grüner Veltliner 6300, -

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

2019 Blauer Zweigelt Kremser Sandgrube Blauer Zweigelt 5100, -

Styria / Штирия
REITERER

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2020 Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc 5100, -

2020 Morillon Klassik Chardonnay 5100, -

PORTUGAL / ПОРТУГАЛИЯ
Vinho Verde / Винье Верде
CASAL DE VENTOZELA

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2022 Vento`z Branco Vinho Verde Loureiro, Trajadura, Arintu 3100, -

2022 Vento`z Alvarinho Vinho Verde Alvarinho 4600, -

SPAIN / ИСПАНИЯ
Rueda / Руэда
JAVIER RUIZ

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2021 Verdejo Veyovis Verdejo 2900, -

FRANCE / ФРАНЦИЯ
CHAMPAGNE / ШАМПАНСКОЕ
OLIVIER HERBERT

BRUT

NV Olivier Herbert L'Original Premier Cru Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 14000, -

NV Olivier Herbert Cuvee Blanc de Blancs Chardonnay 18000, -

2010 Olivier Herbert Millesime Vintage Premier Cru Chardonnay, Pinot Noir 28000, -

BRUT ROSE

NV Olivier Herbert Rose Premier Cru Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 18000, -

BORDEAUX / БОРДО
LA PASSION DES TERROIRS

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

2020 Château Tour Bel-Air, Montagne Saint-Emilion Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 6500, -

2020 L`etoile de Villegeorge, Haut-Medoc Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 6500, -

VALLEE DU RHONE / ДОЛИНА РОНЫ
FAMILLE JAUME

750 ml

ROSE WINE / РОЗОВОЕ ВИНО

2021 Au Coeur des Collines, Côtes du Rhône Rosé Grenache, Syrah

3900, -

Cotes de Provence / Кот де Прованс
TORPEZ À SAINT-TROPEZ

ROSE WINE / РОЗОВОЕ ВИНО

2021 Petite Bravade Rose, Côtes de Provence Grenache, Cinsault,
Syrah, Tiburen

4500, -

VALLEE DE LA LOIRE / ДОЛИНА ЛУАРЫ
COMTE HENRY D'ASSAY

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2021 Comte Henry D`Assay, Touraine Sauvignon Blanc

6500, -

2020 Comte Henry D`Assay Argile a Silex,
Coteaux du Giennois Sauvignon Blanc

7000, -

DOMAINE LANDRAT-GUYOLOT

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

2020 Pouilly-Fume "Les Arpents des Mariniers" Sauvignon Blanc

7500, -

WATERMELON SOUR 620,-
Освежающий и кисло-сладкий коктейль. Состоит из арбузной водки, итальянского сухого вермута, лимонного сока и сиропа из цветов сакуры

THE KRAKEN 620,-
Готовим методом Milk-washing, который зародился еще в 18 веке. Благодаря этой техники приготовления вкус напитка сглаживается, становится более округленным и нежным, из-за этого алкоголь почти не чувствуется. Коктейль имеет тактильное органолептическое воздействие и возможно даже можно почувствовать умами уникальный "пятый вкус", после соленого, сладкого, кислого и горького

CAMPARI TONIC

2 КОКТЕЙЛЯ + КОМПЛИМЕНТ-ЗАКУСКА
ОТ ШЕФ-ПОВАРА



ЦЕНА ЗА СЕТ

1290 Р

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS / БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Italian Orange Spritz 650,-
Апельсиновый ликер б/а, игристое вино б/а, тоник классический

Hugo 650,-
Игристое вино б/а, сироп из цветов бузины, мята

Pornstar 650,-
Ром б/а, пюре из маракуйи, ванильный сироп, сок лимона, игристое вино б/а

Boulevardier 550,-
Виски б/а, вермут б/а, апельсиновый биттер б/а

HOT COCKTAILS / ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн Dodici 580,-
Вино красное сухое Dodici Rosso, вермут Martini Rosso, мёд, пряные специи и цитрусовые

Белый цветочный глинтвейн 680,-
Вино белое сухое, вермут Martini Bianco, сироп из цветов бузины, мёд, пряные специи, лимон

Горячая штучка 680,-
Белый ром, апельсиновый сок, клубничное пюре

Горячий ромовый пунш 580,-
Темный ром, херес крим, чай килиманджар, мед, сок лимона и пряные специи

CLASSIC COCKTAILS / КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Margarita 650,-

Boulevardier 650,-

Gin Tonic 550,-

Moscow Mule 550,-

Paloma 650,-

Penicillin 650,-

Sidecar 650,-

Tommy D`Sour 550,-

Whiskey Sour 550,-

Mohito 550,-

Martini Fiero Tonic 450,-

Bellini 450,-

PARTNER COCKTAILS / КОКТЕЙЛИ ПАРТНЁРОВ

Aperol Spritz	550,-
Negroni	650,-
Campari Tonic	650,-

BAR

VERMOUTH / ВЕРМУТ 50 ml

Martini Fiero / Martini Bianco / Martini Extra Dry / Martini Rosso	360,-
--	-------

WHISKY / ВИСКИ 50 ml

IRISH / ИРЛАНДСКИЙ

Drombeg	530,-
The Pogues	580,-
Jameson	630,-
Bushmills Black Bush	660,-

BLENDET / КУПАЖИРОВАННЫЙ

Darrow	480,-
Ballantine`s Finest	520,-
Dewar's White Label	520,-
Dewar's 8 Y.O.	550,-
Dewar's 12 Y.O.	980,-
Johnnie Walker W Red Label	560,-
Black Bottle	660,-
Pig`s Nose	620,-
Sheep Dip	860,-
Chivas Regal 12 Y.O.	1060,-

SINGLE MALT / ОДНОСОЛОДОВЫЙ

Clan Denny Speyside	780,-
Glenlivet Founder`s Reserve	1220,-
Talisker 10 Y.O.	1480,-
Aberlour 12 Y.O.	1620,-
Laphroaig 10 Y.O.	1620,-
Macallan 12 Y.O.	2940,-
Glenfiddich 15 Y.O.	3340,-

BOURBON / БУРБОН	50 ml
Old Virginia	530,-
Jack Daniel`s #7	760,-
RUM / ПОМ	50 ml
OakHeart	490,-
Appleton Estate Signature Blend	660,-
Beach House Gold Spiced	670,-
Beach House White Spiced	670,-
Beach House Pink Spiced	670,-
Havana Club Anejo 3 Anos	570,-
Don Papa	1140,-
Banks 5	740,-
Bubmu	920,-
Bubmu XO	1030,-
Burning Barn Smoked	970,-
Rammstein 12 Y.O.	970,-
Zacapa 23 Y.O.	1780,-
CACHACA / КАШАСА	50 ml
Cachaca Leblon	660,-
GIN / ДЖИН	50 ml
Gordons Pink	560,-
Beefeater Pink	560,-
Bols Genever	570,-
Grey Shine by Медные трубы	580,-
Malfy Rosa / Con Arancia / Con Lemon	760,-
Fifty Pounds	690,-
Bombay Sapphire	660,-
Bombay Bramble	690,-
Mare	780,-
VODKA / ВОДКА	50 ml
Organika Arctic	370,-
Russian Standard Platinum	390,-
Absolut	440,-
Tselovalnik by El Copitas	450,-
Onegin	480,-
Vantza Smoked Vodka	540,-
Organika Truffle	650,-
Grey Goose	980,-

DISTILLATES / НАСТОЙКА 50 ml

Organika Брусника	420,-
J.J. Kurberg Pepper Chile	570,-
Полугар №1 Рож и Пшеница	890,-
Полугар №2 Чеснок и Перец	890,-
Acquavite di Albicocche	1040,-
Acquavite di Pere Williams	1040,-

TEQUILA / ТЕКИЛА 50 ml

Olmecca Dark Chocolate	480,-
Olmecca Blanco	590,-
Ocho Reposado	660,-
Mezcal Koch El	690,-
Ono Sotol	770,-
Espolon Blanco	750,-
Espolon Reposado	820,-
Patron Silver	880,-
Estancia Raicilla	1090,-

COGNAC / КОНЬЯК 50 ml

Roullet VS	690,-
Martell VS	870,-
Moisans VSOP	810,-
Moisans XO	1160,-
Daniel Bouju. Napoleon. Grande Champagne	1340,-
Daniel Bouju. Tres Vieux. Grande Champagne	2980,-
Hine Rare VSOP	1430,-

GRAPPA / ГРАППА 50 ml

Pilzer Grappa	680,-
Grappa di Moscato Giallo	920,-
Grappa di Traminer	980,-

ARMAGNAC / АРМАНЬЯК 50 ml

Dry-Cellar. Bas Armagnac. Dartigalongue	730,-
VSOP. Bas Armagnac. Dartigalongue	870,-
XO. Bas Armagnac. Dartigalongue	1220,-

CALVADOS / КАЛЬВАДОС	50 ml
Fine. Michel Huard	860,-
BRANDY DE JEREZ / ИСПАНСКИЙ БРЕНДИ	50 ml
Cardenal Mendoza. Solera Gran Reserva	1260,-
LIQUEUR / ЛИКЁР	50 ml
Aperol	420,-
Jagermeister	490,-
Becherovka	520,-
Per Se	530,-
Campari	530,-
Averna Amaro Siciliano	540,-
Minttu Twist	680,-
Italicus Rosolio	840,-
BEER / ПИВО	
Abbe Brune / Blond 0,33	360,-
Brainstorm б/а 0,33	460,-
Blanche de Namur 0,33	780,-
Maisel & Friends IPA 0,33	690,-
Guinness Draught Stout 0,44	780,-
Maisels Weisse Original 0,5	760,-
Maisels Weisse Dunkel 0,5	760,-
Milk of Amnesia Tropic Ipa 0,5	540,-
Maisel & Friends Marc`s Chocolate Bock 0,75	1720,-
DRAFT / ДРАФТ	
Bayreuther Hell 0,3	470,-
Bayreuther Hell 0,5	650,-
HOMEMADE TINCTURE / ДОМАШНЯЯ НАСТОЙКА	50 ml
Джин на черной смородине	350,-
Граппа на вишне	350,-
Лимончелло	350,-
Сет настоек 6 шт по 20 ml	740,-

CARBONATED DRINKS / ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Rocket 0,2 330,-
классический / лаванда / гибискус

Coca-Cola Classic 0,33 330,-

WATER / ВОДА 500 ml

Aqua Dew still / sparkling 280,-

Naita still / sparkling 360,-

COFFEE / КОФЕ

Эспрессо 250,-

Доппио 280,-

Американо 250,-

Капучино 290,-

Флэт Уайт 320,-

Латте 320,-

Аффогато 390,-

Глясе 380,-

Раф 380,-

Капучино на растительном молоке 360,-

Латте на растительном молоке 360,-

Флэт Уайт на растительном молоке 360,-

TEA / ЧАЙ 700 ml

ЧЁРНЫЙ

Килиманджар 360,-

Саган-дайля с лавандой 360,-

Сибирский 360,-

Пуэр каменный 360,-

Алтайский 360,-

ЗЕЛЁНЫЙ

Габа Юдза - Имбирь 360,-

Молочный улун Премиум 360,-

Алишань улун 360,-

ФРУКТОВЫЙ

Мята малиновский 360,-

Это детокс, детка 360,-

Ройбуш черничный 360,-

КРАСНЫЙ

Да Хун Пао 360,-

ГРЕЧИШНЫЙ

Гречишный 360,-

Гречишный Яблоко - Корица 360,-

JUICE / СОК 200 ml

Апельсиновый / Яблочный / Вишнёвый / Томатный 250,-

FRESH JUICE / СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ 250 ml

Апельсин 360,-

Грейпфрут 570,-

Яблоко 360,-

Морковь 360,-

Сельдерей 360,-

HOMEMADE LEMONADE /
ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ 350 ml 1,2L

Персиковый спритц 340,- 720,-

Маракуйя с семечками & Манго 340,- 720,-

Яблоко & Фейхоа 340,- 720,-

Черника & Лайм 340,- 720,-

SIGNATURE TEA / АВТОРСКИЙ ЧАЙ 700 ml

Облепиха & Айва 640,-

Холодный чай Клубника & Маракуйя 640,-

Ананас с саган-дайля 640,-

Сибирский лес 640,-

MILKSHAKE / МИЛШЕЙК 300 ml

Классический 360,-

Сникерс 360,-

SMOOTHIE / СМУЗИ 300 ml

Малина & Персик 370,-

Клубничный чизкейк 370,-