

Лодка



РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

М Е Н Ю

lodka2012.ru

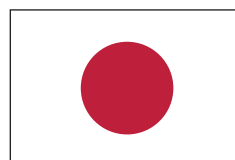


photo menu



фото меню





Корейская кухня

Korean cuisine

Корейская кухня по праву считается диетической, потому и завоевала популярность у тех, кто следит за своей фигурой и заботится о своем здоровье. все дело в том, что в ее основе лежит раздельное питание, то есть традиционные корейские блюда полностью исключают сочетание несовместимых продуктов.

При выборе блюд для нашего меню активное участие принимал константин цзю, а уж он разбирается в здоровом питании, как никто другой. знаменитый спортсмен любит и рекомендует корейскую кухню, так как она богата клетчаткой, антиоксидантами и пробиотиками,— важнейшими элементами для здорового функционирования организма.

Именно поэтому корейцы — одна из немногих наций, которой известен секрет долголетия. стоит также отметить, что в корее наименьшее количество людей, страдающих излишним весом.

А самое главное — корейские блюда очень вкусные, очень красивые и очень легко усваиваются..

Korean cuisine has recently gained popularity among people who want to keep slim and healthy, and there is a reason for this. korean food is based on the principle of food combining which stands for mixing the ingredients in the way that makes our digestion as quick and efficient as possible.

Our dearest friend and highly respected athlete, konstantin tszyu, has taken an active part in the process of choosing particular items from a variety of delicious korean dishes for our new menu. it is undoubtedly that he is a real expert in a healthy diet. famous boxer loves and recommends korean food because it is rich in cellulose, antioxidants and probiotics, which are vital elements for healthy functioning of the body.

This is why korean nation is one of the few who knows the secret of longevity. it is worth noting that southkorea is the country with the least number of people who are overweight.

All these said, the most important is that korean food is very delicious, beautiful and easy to digest.

Приятного аппетита!

Bon appetit!





반찬 Панчан

Banchan

Панчан — это сэт из разнообразных закусок, которые сервируются на стол перед основными блюдами и являются важной частью корейского застолья.

Панчан олицетворяет корейскую традицию делить еду с близкими людьми за столом, а также стимулирует аппетит и усиливает пищеварение, благодаря растительным ингредиентам и специям, входящим в состав этих деликатесных закусок.

Banchan is a set of complimentary side dishes which are served ahead of the main course and is an important part of Korean meal.

All banchan is shared amongst everyone at the table because Korean cuisine is true family-style. Thanks to the plant ingredients and spices in those flavorful side dishes, banchan stimulates appetite and improves digestion.

공기밥 Рис

Rice

Ни для кого не секрет, что для жителей восточной Азии рис полностью заменяет хлеб. В качестве комплимента к каждому супу подается рис на пару.

It is well known that East Asians eat rice instead of bread. We serve steamed rice with any soup as a compliment.





<p> 육개장 Юкедзян 1350 Yukgaejang 600 г Насыщенный острый говяжий бульон с крахмальной лапшой, папоротником, грибами Вешенками и зеленым луком. Благодаря травам, входящим в состав блюда, суп очень полезен; в нем много кальция и витамина А. Питательные вещества помогут истощенному организму обратиться к силе и энергии. Hot Soup with Beef, Egg, Mushrooms, Noodles and Vegetables</p>	<p>김밥 Ким паб 600 Kimpub 220 г Традиционный корейский ролл с говядиной, крабовыми палочками и овощами.</p>
<p>김치찌개 Кимчитиге 890 Kimchi jjigae 550 г Суп с капустой Кимчи, с добавлением тонких кусочков свинины, тофу, крахмальной лапши и зелени. Кимчи богата пробиотиками, необходимыми для здорового пищеварения и хорошего иммунитета, укрепляет стенки сосудов и уменьшает уровень холестерина в крови. Суп станет настоящим спасением для людей, страдающих от похмелья! Hot Soup with Kimchi, Pork Slices, Tofu and Green Onions</p>	<p> 짬뽕 Хемуль чампон 1550 Jjamppong 750 г Острый суп из свежих морепродуктов (осьминожки Чукуми, креветки, кальмары и мидии), с добавлением овощей и зелени. Морепродукты богаты белком и практически не содержат жиров. Благодаря сочетанию морепродуктов и овощей этот суп очень полезен для укрепления иммунитета, а также благотворно влияет на пищеварительную систему и обмен веществ в организме. Хемуль Чампон хорошо насыщает организм и при этом легко усваивается. Hot Soup with Noodles, Seafood Mix, Mushrooms and Vegetables</p>
<p> 갈비탕 Кальбитан 1300 Galbitang 600 г Суп на основе говяжьих ребрышек, редьки Дайкон, яиц, крахмальной лапши и зелени. Считается роскошью среди корейских блюд, так как готовится из дорогого вида мяса; традиционно подается на стол для особых торжеств, таких как свадьба. Бульон супа Кальбитан очень сытный и обогащенный витаминами и микроэлементами. Это прекрасное тонизирующее средство. Soup with Beef Ribs, Starch Noodles, Green Onions and Fried Egg</p>	<p>도가니탕 Тоганитан 1300 Toganitan 600 г Традиционный корейский суп на говяжьем бульоне с сухожилиями с добавлением женьшеня. Блюдо заряжает энергией и повышает выносливость, не говоря уже о том, что суп очень вкусный и питательный. Beef Tendons Soup with Ginseng</p>
<p>감자탕 Камдзятан 1200 Gamjatang 900 г Суп из свиных ребрышек с картофелем, пекинской капустой, зеленым луком и специями. Камдзятан стимулирует работу головного мозга, и его, как правило, едят в обед люди, которые много работают. Суп — просто объедение! Hot Pork Bone Soup with Potatoes, Green Cabbage Leaves, Scallions and Spices</p>	<p> 닭갈비 Так кальби 1600 Dak galbi 500 г Куриное филе, маринованное в перечной пасте Кочудян, обжаренное с капустой, морковью, репчатым луком, зеленью и рисовыми клецками. Одно из блюд, которые готовят, когда хотят произвести особое впечатление на гостей. Spicy Chicken Stir-Fry</p>
<p>매운탕 Квано меунтан 1980 Maeuntang 650 г Острый суп из палтуса с грибами Вешенками, редькой Дайкон, кабачками и зеленью. Филе палтуса содержит ценные жирные кислоты Омега-3, которые очень важны для здоровья сердца. Кваноментан — хороший источник протеина и в то же время не очень калорийный. Этот суп согреет Вас в любую непогоду, а его вкус несомненно не оставит Вас равнодушным. Halibut Soup with Daikon, Tofu, Bean Sprouts, Green Onions, Zucchini, Oyster Mushrooms</p>	<p>돼지갈비 Теди кальби 1850 Dwaeji galbi 400 г Свиные ребрышки, маринованные в сладко-соевом соусе и обжаренные на гриле. Блюдо популярно за то, что нежное и сочное мясо тает во рту, а пикантный аромат маринада пробуждает аппетит. Grilled Pork Ribs</p>
<p>양념 치양념 치 Ягнем чикин 1300 Yangnyeom chicken 400g Куриные крылышки, обжаренные во фритюре в остро-сладком соусе.</p>	<p> 갈비 Ла кальби 3200 La galbi 400 г Нежные говяжьи ребрышки, маринованные в соевом соусе и обжаренные на гриле. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок и паста Тендян. Блюдо очень популярно и любимо корейцами за свой пикантный вкус. Очень ароматное, сочное и нежное мясо доставит Вам неповторимое удовольствие. Grilled Beef Ribs</p>





↑ **해물덮밥 Хе муль допаб**

990

Dopab 300 г
Морепродукты тушеные с овощами и рисом. Благодаря сочетанию морепродуктов и овощей это блюдо способствует укреплению иммунитета, а также благотворно влияет на пищеварительную систему и обмен веществ в организме.
Stewed Seafood and Vegetables with Rice

회덮밥 Хе допаб

1800

Hedopab 450 г
Отварной рис, лосось, свежие овощи, ким. К блюду подаётся бульон на основе ростков сои и острый соус Чодян.
Steamed Rice with Salmon and Vegetables



제육 볶음 Чеюкпокым

1950

Jaeyookbokkeum 500 г
Нежные кусочки свинины, обжаренные на воке с овощами, в остром соусе. Входящие в состав блюда овощи — морковь, капуста, репчатый лук и зелень — придают блюду нежный аромат. Деликатный вкус блюда доставит. Блюдо на 2 персоны.
Fried Pork Slices with Vegetables and Hot Sauce



잡채 Чапче

1800

Japchae 500 г
Крахмальная лапша Танмен, обжаренные кусочки говядины, грибы Вешенки, древесные грибы с овощами, украшается яичным блинчиком. Блюдо любимо корейцами за изобилие полезных веществ. Лапша состоит из крахмала бобовых культур и содержит в себе витамины группы В. Блюдо на 2–3 персоны.
Starch Noodles with Sliced Beef and Vegetables

오징어볶음 Одинопокым

1950

Ojingeobokkeum 500 г
Кальмары, обжаренные на воке с болгарским перцем, морковью, капустой, репчатым луком и зеленью в остром соусе. Это блюдо идеально подходит для тех, кто жаждет вкусной и острой еды.
Fried Calamari with Vegetables and Hot Sauce

비빔밥 Тольсот пибимпаб

990

Bibimbar 450 г
Отварной рис, обжаренные кусочки говядины, морковь, огурцы, ростки сои, папоротник, грибы, кабачки, яичного желтка, кунжутного масла и соус Кочудян.
Steamed Rice with Beef, Vegetables and Hot Sauce



↑ **족발 Чокпаль**

2400

Jokbal 900 г
Отварная свиная рулька, томленная в ароматном соусе. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок, паста Тендян и фирменный соус.
В этом ароматном блюде содержится очень важное для организма вещество — коллаген, который сохраняет красоту и здоровье кожи. Блюдо на 2 персоны
Braised Pig's Trotters

두부김치 Тубу кимчи

1700

Tabu kimchi 600 г
Нежные кусочки свинины, обжаренные с традиционной корейской капустой Кимчи. Подаются с кусочками тофу.
Блюдо прекрасно сочетается с корейской рисовой водкой Соджу.
Fried Pork Slices with Kimchi and Tofu



불고기 Пулькоги

2150

Bulgogi 300 г
Сочные кусочки маринованной говядины, обжаренные на воке с грибами Вешенками, зеленым луком и кунжутными семечками. Блюдо подается с листьями салата Санчу, чесноком и пастой Тендян.
Korean Grilled Beef

순대 Сунде

1400

Sundae 250 г
Традиционная кровяная колбаса с добавлением свинины, стеклянной лапши и риса. Подается с соевым соусом.
Korean Blood Sausage

깜풍기 Курица «кампунги» в сладко-остром соусе

1150

Chicken "kampungi" in sweet and spicy sauce 450 г
Ломтики нежнейшего куриного мяса, обжаренные до хрустящей корочки воздушного кляра в кисло-сладком соусе

тансуёк

1700

Tangsuyuk, 400 g





Китайская кухня

Chinese cuisine

Китайская кухня удостоилась любви гурманов по всему миру по нескольким причинам. Это одна из древнейших кухонь мира. Она довольно сложная в приготовлении, экзотическая на вкус, в чём-то мистическая и поражающая своим разнообразием. Даже посвятив всю жизнь путешествию по Китаю, Вам не удастся попробовать абсолютно все существующие блюда.

В китайской кухне много разных направлений (как минимум восемь основных), и каждое из них отличается уникальностью и особым вкусом. Объединяющей характеристикой является то, что соусы и специи используются в изобилии для создания интенсивного сочетания вкуса и аромата.

Благодаря разнообразию, китайская кухня подойдёт для всех — и для любителей морепродуктов, и мясоедов, и вегетарианцев, и поклонников других диет.

В основе китайской кухни лежит ЭНЕРГИЯ, которая передаётся через названия блюд, через их цвет и форму, а также через легенду, связанную с конкретным блюдом.

В связи с этим многие блюда несут в себе определённый смысл; например, удачу, единство, воспоминание, добрые пожелания и т.д.

Китайцы считают, что первый кусок съедается глазами, поэтому для украшения блюд используются яркие, фигурно нарезанные овощи и декоративные травы, а блюда сервируют в особенно красивой посуде.

Китайский шеф-повар ресторана Лодка приглашает Вас попробовать уникальные блюда китайской кухни и получить незабываемые впечатления, окунувшись в таинственный мир китайских традиций.



Японская кухня

Japanese cuisine

Японская кухня уже давно завоевала репутацию одной из самых здоровых в мире, благодаря несравнимой продолжительности жизни японцев.

В сущности, японская кухня — это всего лишь простое приготовление продуктов высочайшего качества. Главным же принципом японской кухни является разнообразие и баланс. В этом и есть секрет любимой многими кухни.

Разнообразие и баланс достигаются через “правило пяти”:

- использование пяти цветов (чёрный, белый, красный, жёлтый, зелёный)
- пяти методов приготовления (сырое, на гриле, на пару, варение, жаренье)
- пяти вкусов (сладкий, острый, солёный, кислый, горький)

Хорошо сбалансированная японская еда является низкокалорийной, нежирной и в то же время питательной, так как японцы употребляют в основном ценные белки — рыбу и соевые бобы -, тем самым исключая вредные жиры и получая огромную пользу для сердца и головного мозга.

Именно ежедневное употребление разнообразных продуктов помогает организму бороться с токсинами, одновременно насыщая организм важными витаминами и микроэлементами, полезными бактериями, ферментами и антиоксидантами.

В сочетании с изысканной презентацией свежайшие и высочайшего качества ингредиенты превращаются в удивительно красивые и незабываемо вкусные блюда, которые являются неотъемлемой частью гастрономического путешествия на роскошной Лодке.



РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

М Е Н Ю

lodka2012.ru

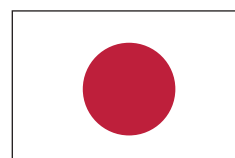
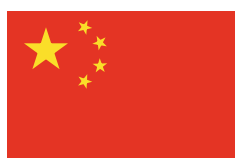


photo menu



фото меню





Аквариум raw bar

Устрицы (Новозеландская, средиземноморская) 1 шт Oysters (New Zealand, Mediterranean)	750
Камчатский краб 100 г King Crab	1350
Морские гребешки 100 г Scallop	550

Салаты salads

Авокадо кани салат 190 г kani-avocado salad	1950
Теплый салат с морепродуктами 260 г warm seafood salad	1900
Салат с крабом 280 г crab salad	2500
Сашими салат с лососем и тунцом 250 г salmon and tuna sashimi salad	1700
Салат из баклажанов 260 г eggplant salad with soy sauce	890
Салат из утки в сливовом соусе 135 г duck salad with plum sauce	1050
Кайсо сарада 100/30 г mixed seaweed salad	500
Микс салат с маринованной говядиной 180 г Mixed Greens with Marinated Beef	1900
Цезарь с креветками 200 г Caesar with Shrimp	1300
Цыплёнок в миксе зелёных листьев с апельсином 200 г Mixed Greens with Chicken and Oranges	950
Баклажаны по-сычуаньски 250 г Sichuan-style eggplant	890
Салат с копченым угрем 190 г Smoked Eel Salad	990

Холодные закуски cold appetizers

Тар-тар из тунца с авокадо 135 г Tuna Tartar with Avocado	1500
Тар-тар из лосося в соево-горчичном соусе 145 г Salmon tar-tar in soy-mustard sauce 1200	1800
Вьетнамские роллы с крабом 170/10/40 г Vietnamese Crab Roll	1600
Вьетнамские роллы с креветкой 180/40/10 г Vietnamese Shrimp Roll	1200
Отварной говяжий язык в соево-чесночном соусе 180 г Boiled beef tongue in soy-garlic sauce	1700
ЭДАМАМЭ 100/30 г Edamame	500

Горячие закуски hot appetizers

Спринг роллы с крабом 130/40 г Crab Spring Rolls	1400
Гребешки в соусе XO 175 г Soft Scallop with XO Sauce	2150
Эби темпура 125/55/35 г Ebi Tempura	1050
Спринг роллы с уткой 130/40 г Duck Spring Rolls	790
Спринг роллы с овощами 130/40 г Vegetable Spring Rolls	890
Жареный рис с яйцом, мидиями и креветками 280 г Fried Rice with Egg, Mussels and Shrimp	950
Китайский жареный рис с говядиной 280 г Chinese Beef Fried Rice	950
Рис с овощами по-китайски 280 г Chinese-Style Vegetable Rice	750
Соте из баклажанов и копченого угря в кисло-сладком соусе Eggplant and Smoked Eel Sauté with Sweet and Sour Sauce, 230 г	1500





soups

Супы

Фирменный Суп 3100

«Фото Тиао Очанг» 250 г
Shanghai Xiao Long (с трепангом, акульими плавниками, гребешком и барбарисом)
Signature Pho Tai Chang Soup (sea cucumber, shark fin, scallop, barberries)

Суп с морепродуктами 3600

«Фан Чин» 700 г
(с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)
Seafood Fan Chin soup (crab, scallop, shrimp, glass noodles, coconut milk)

Том ям на кокосовом молоке с морепродуктами 1300

300 г
Seafood Tom Yum with Coconut Milk

Том ям на кокосовом молоке с креветками 1150

300 г
Shrimp Tom Yum with Coconut Milk

Вьетнамский суп Фо Бо 1700

с говядиной 500/60/120 г
Vietnamese Pho Bo with Beef

Суп удон с курицей 900

400 г
Udon soup with chicken

Суп карри с морепродуктами 1800

400 г
(ама эби, креветка, гребешок, кальмары, мидии)
Curry Seafood Soup (amaebi, shrimp, scallop, squid, mussels)

Суп из акульих плавников и мяса краба 3400

220 г
Shark Fin and Crab Meat Soup

Суп с кулачками крабов, рисом и яйцом 1950

350 г
Flavorful Crab Claw Soup with Rice and Egg

Китайский остро-кислый суп 750

300 г
Chinese Hot and Sour Soup

Мисо суп 450

300 г
(традиционный японский суп с водорослями, зелёным луком и тофу)
Miso Soup with Tofu and Green Onion

Суп с пельменями «Ван Тон» 750

(с курицей) 370 г
Chicken Wonton Soup

Традиционный суп Рамэн 1400

350 г
Traditional Ramen Soup

dim sum

Дим самы

Дим самы 950

с креветками и бамбуком 160/60 г
Shrimp and Bamboo Dim Sum

Дим самы с морепродуктами 130/60/50 г 1050

Seafood Dim Sum

Дим самы с крабом 110/60/5 г 1150

Crab Dim Sum

Дим самы с говядиной на пару 120/60 г 800

Beef Dim Sum (steamed)

Жареные дим самы с говядиной 120/20 г 800

Beef Dim Sum (fried)

Дим самы с курицей 140/60 г 700

Chicken Dim Sum

Дим самы с овощами 120/60 г 600

Mixed Vegetable Dim Sum



Шанхай "Xiao Long Bao" 200 г 800

Shanghai Xiao Long Bao

Дим самы со свиной 280 г 650

Pork Dim Sum

Ассорти из дим самов 140/60 г 1100

(краб, креветка, морепродукты, говядина, курица, овощи)
Assorted Dim Sum (crab, shrimp, seafood, beef, chicken, vegetable)



Большое ассорти дим самов 230 г 1300

(краб, креветка-бамбук, креветка лосось, морепродукты, овощи, говядина, баранина, курица, курица-шиитакэ)
Large Assorted Dim Sum (crab, shrimp and bamboo, shrimp and salmon, seafood, vegetable, beef, lamb, chicken, chicken and shiitake mushroom)



обратите внимание



рекомендуем



Роллы и сашими





rolls
Роллы

Ролл от Шефа 210 г (ролл с угрем, крабом и авокадо) Chef's Special Roll (eel, crab, avocado)	1700
Аляска 210 г Alaska Roll	2350
Ролл с О-торо (брюшко тунца) 200 г Otoro Roll (tuna belly)	2550
Хамачи Абури маки 225 г Hamachi Aburi Maki	3250
Острый ролл с Аками и Торо 185 г Akami and Toro Spicy Roll	3000
 Горячий ролл с угрем 145 г Eel Hot Roll	900
Горячий ролл с крабом 155 г Crab Hot Roll	1500
Хэндролл с лососем 95 г Salmon Hand Roll	700
Хэндролл с угрем 95 г Eel Hand Roll	650
Хэндролл с о-торо (брюшко тунца) 95 г Otoro Hand Roll (tuna belly)	2100
Унаги маки (угорь) 210 г Unagi Maki (eel)	1450
Спайси унаги маки 200 г Spicy Unagi Maki	2650
Ролл «Лодка» (ролл с лососем и крабом) 200 г Lodka Roll (salmon and crab)	1550
Ясай маки (овощной) 150 г Yasai Maki (vegetable)	550
Авокадо маки 100 г Avocado Maki	450
Каппа маки (огурец) 100 г Kappa Maki (cucumber)	450
Сяке маки (лосось) 100 г Sake Maki (salmon)	700
Ролл с угрем 100 г Eel and Cucumber Roll	800

Текка маки (тунец) 100 г Tekka Maki (tuna)	1600
Калифорния 200 г California Roll	1500
Острый ролл с крабом 200 г spicy Crab Roll	2200

sashimi
Сашими

Сашими Магуро Аками (спинка тунца) 45/40 г Maguro Akami (tuna back)	2650
Сашими Чу-торо (брюшко тунца) 45/40 г Chu-Toro (medium fatty tuna)	3900
Сашими О-торо (брюшко тунца) 45/40 г Otoro (tuna belly)	3800
 Сашими Хамачи (желтохвост) 45/40 г Hamachi (yellowtail)	2400
Сашими Сяке (лосось) 45/40 г Sake (salmon)	950
Сашими Унаги (копченый угорь) 45/45 г Unagi (smoked eel)	800
Сашими Эби (креветка) 45/40 г Ebi (shrimp)	800
Сашими Ама Эби (сладкая креветка) 45/40 г Amaebi (sweet shrimp)	2700
Сашими Кани (краб) 45/40 г Kani (crab meat)	1650
Сашими Нихон Тай (морская дорадо) 45/40 г Nihon Tai (sea dorado)	4500
Сашими Уни (икра морского ежа) 30/55 г Uni (sea urchin roe)	5800



Суши/Гунканы

sushi / gunkan

Эби (креветка) 24 г Ebi (shrimp) 240	240
Унаги (угорь) 24 г Unagi (eel) 210	250
Сяке (лосось) 24 г Sake (salmon) 250	300
 Кани (мясо краба) 24 г Kani (crab meat) 360	450
Хамачи (желтохвост) 24 г Hamachi (yellowtail) 370	650
Магуро Аками (нежирное мясо тунца) 24 г Maguro Akami (lean tuna) 490	700
Ама Эби (сладкая креветка) 24 г Amaebi (sweet shrimp) 490	900
Чу-Торо (мясо тунца средней жирности) 24 г Chu-Toro (medium fatty tuna) 1100	1100
О-Торо (брюшко тунца) 24 г Otoro (tuna belly) 1100	1100
 Карашаи Сяке (острый лосось) 30 г Karashi Sake (spicy salmon) 290	320
Карашаи Унаги (острый угорь) 30 г Karashi Unagi (spicy eel) 290	320
Тобико зелёная (икра летучей рыбы зелёная) 30 г Green Tobiko (flying fish roe, green) 270	300
Тобико оранжевая (икра летучей рыбы оранжевая) 30 г Orange Tobiko (flying fish roe, orange) 270	300
Икура (икра лосося) 30 г Ikura (salmon caviar) 300	400
Карашаи Кани (острое мясо краба) 30 г Karashi Kani (spicy crab meat) 400	450
Карашаи Магуро (острый тунец) 30 г Karashi Maguro (spicy tuna) 490	800

Уни (икра морского ежа) 30 г Uni (sea urchin roe) 2500	2500
Него Торро (мясо тунца с зелёным луком) 30 г Negitoro (tuna and green onion) 1100	1100

Морепродукты

seafood

Краб васаби 310 г Crab with Wasabi Sauce	4850
 Осьминог на гриле 325 г Grilled octopus	4300
Тигровые креветки на гриле 350 г Grilled Royal Shrimp	3900
Трепанг в устричном соусе с пак чой 280 г Sea Cucumber with Oyster Sauce	7800
Лангуст по-янджуски 280 г Sea Cucumber with Oyster Sauce	7500
Сет из морепродуктов 1450/180/200 г (крабы, креветки, кальмары, морские гребешки, мидии с мини-спаржей, листья салата, 5 фирменных соусов) Seafood Plateau (crab, shrimp, squid, scallop and black mussels, with baby asparagus and lettuce, 5 specialty sauces)	13950
Моллюск Трубач в соусе ХО 200 г Whelk with XO Sauce	2650
Чили краб по-сингапурски 120/80/5 г Singapore-Style Chili Crab	4500
Лангуст на воке в соусе ХО 280 г Wok-Fried Spiny Lobster with XO Sauce	7600
 Морепродукты в устричном соусе 110/170 г Seafood with Oyster Sauce	1900
Креветки в кисло-сладком соусе 250 г Sweet and Sour Shrimp 1300	1400
Креветки васаби 140 г Wasabi Prawns 1200	1350





seafood

Морепродукты

- ↑ Крабы в перечном соусе 120/80/5 г 4500
Crab with Pepper Sauce
- Мини-кальмары с овощами 2400
в чесночном соусе 250 г
Baby Squid With Garlic Sauce And Veggies



Суп с морепродуктами «Фан Чин» 700 г
(с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)

3600

fish entrees

Рыбные блюда



- Черная треска с грибами еринги 260 г 2300
Black Cod with Eringi Mushrooms
- Стерлядь по-пекински 700/400/300 г 15000
Peking-Style Sterlet
- Чилийский сибас 4950
в соусе «Са-Са» 140 г
Chilean Sea Bass with Sa-Sa Sauce
- Зеркальный карп 2950
в кисло-сладком соусе 850 г
Mirror Carp with Sweet-and-Sour Sauce
- Дорадо с Пак чой 400 г 1500
Dorado with bok choy
- Сибас в соусе из черных бобов 270 г 1950
Seabass in black bean sauce
- Дорадо с грибами 2550
в соевом соусе 110/120/80 г
Dorado with Oyster Mushrooms and Soy Sauce
- Сибас на пару 1800
с овощной стружкой и лаймом 350 г
Steamed Sea Bass with Shaved Vegetables and Lime
- Филе палтуса 2150
на гриле с пак чой 290/40 г
Grilled Halibut Filet with Bok Choy
- Стейк из лосося 3650
с овощами на тепане 200/135/100 г
Salmon Steak with Vegetable Teppanyaki



Роллы

Спайси унаги маки 200 г
Spicy Unagi Maki

2650

meat entrees

Мясные блюда

- Говядина на воке 1900
в устричном соусе 110/170 г
Wok-Fried Beef with Oyster Sauce
- Говяжья вырезка в соусе Терияки 3250
с мозговой косточкой 250/330 г
Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce and Marrow Bone
- Ягненок гриль в тайском соусе 270 г 4050
Grilled Lamb Chops with Thai Sauce
- Цыпленок в тайском стиле 425 г 1500
Thai-Style Chicken
- Кусочки курицы 1300
в кисло-сладкой глазури 250 г
Sweet and Sour Glazed Chicken Tenders
- Хрустящая утка по-сычуаньски 2050
280/130/50 г
Sichuan-Style Crispy Duck
- Нежные кусочки говядины 1990
в перечном соусе 110/170 г
Tender Sliced Beef with Pepper Sauce
- Говяжьи ребра 3800
в сливовом соусе 435 г
Beef Ribs with Plum Sauce
- Курица «Кумбао» 380 г 1050
Chicken Cumbao
- Кобэ с соусом терияки 18500
(стейк из японской мраморной говядины с овощами на гриле в соусе Терияки)
Teriyaki Kobe Beef
- Сябу-сябу 150/675/92 г 19500
(традиционный японский суп с говядиной и овощами)
Shabu-Shabu (traditional Japanese soup with marbled beef and vegetables)



обратите внимание



рекомендуем

12

→ Вегетарианское меню и лапша



meat entrees

Мясные блюда

↑	Ножка молодого барашка с медово-розмариновой корочкой 1600 г (баранья ножка, томлёная в специях, с овощами-гриль) Honey and Rosemary Crusted Leg of Lamb (herb braised leg of lamb with grilled vegetables)	11300
	Говяжьи ребра в устрично-соевом соусе 450 г Beef Ribs With Oyster-Soy Sauce 2980	4100
⚓	Утка по-пекински Peking Duck 1 440/140/140/40 г 4000 0,5 220/60/70/40 г 2000	
	Тендерлоин Терияки 110/120/160 г Teriyaki Tenderloin	3400
	Бараньи ребра 400 г Lamb ribs	3200
	Ребра свиные в соусе «Хун Шао» с Пак Чой 400 г Pork Ribs with Hong Shao Sauce and Bok Choy	1700
	Хрустящая перепелка со спаржей Crispy Quail and asparagus, 200 g	1950
	Томленая свиная грудинка Slow Cooked Pork Belly, 400 g	1750

noodles

Лапша

	Лапша по-сингапурски 300 г (стеклянная лапша с курицей и креветками) Singapore-Style Noodles	990
	Удон с морепродуктами 350 г Seafood Udon	1500
⚓	Удон с говядиной в соевом соусе 270 г Beef Udon with tender sliced beef and soy sauce	1100
	Удон с овощами 280 г (пак чой, болгарский перец, ростки сои) Vegetable Udon	800
	Удон с курицей и овощами в соевом соусе 280 г Chicken and Vegetable Udon with Soy Sauce	750
	Рисовая лапша с креветками в остром соусе Rice Noodles with Shrimp and Spicy Sauce 270 г	990
	Гречневая лапша «Яки Соба» с курицей 300 г Buckwheat noodles "Yaki Soba" with chicken	850
	Яичная лапша с креветками 300 г Egg noodles with shrimp	950



Салат

Авокадо кани салат
kani-avocado salad 190 г

1950

vegetarian

Вегетарианское

	Овощи на воке 250 г Wok-Fried Vegetables	1200	↑	Фунчоза с овощами 220 г Vegetable Funchoza (Korean noodle salad)	850
	Салат с мояши и пак чой 250 г Moyashi Salad with Bok Choy	950		Салат из «битых огурцов» 310 г Asian Smashed Cucumber Salad 820	920
⚓	Овощной азиатский суп 350 г Asian Vegetable Soup	800		Тофу по-Сычуаньски 400 г Sichuan Tofu	950
↓	Брокколи с грибами муэр на воке 280 г Wok-Fried Broccoli with Black Fungus Mushroom	990		Пак чой с шиитаке на воке 250 г Wok-Fried Bok Choy with Shiitake	1450



обратите внимание



рекомендуем




13


Десерты →





deserts


Десерты

<p> Десерт Павлова 150 г Pavlova Dessert 850</p> <p>Птичье молоко с манго-маракуйя на лимонном бисквите 100 г Pigeon's Milk Cake with Mango and Passion Fruit (white soufflé on lemon sponge cake with mango and passion fruit glaze) 670</p> <p>Ореховый чизкейк 120 г (кешью, арахис, фундук, орех пекан) Mixed Nut Cheesecake (cashew, peanut, hazelnut, pecan) 750</p> <p>Шоколадные Трюфели 30 г Chocolate Truffles 400</p> <p>Яблоки в карамели 140/40 г Caramel Apples 620</p> <p>Медовик 180 г Medovik Cake (honey cake) 800</p> <p>Яблочный штрудель 230 г Apple Strudel 1100</p> <p>Шоколадный флан 120/80/45 г Chocolate Flan Cake 990</p> <p> Мусс «Белая Орхидея» 160 г White Orchid Mousse 1100</p> <p>Мильфей с ягодами 145/25 г Millefeuille with Berries 1150</p>	<p>↑ Чизкейк по-домашнему рецепту 200 г Home-Style Cheesecake 1150</p> <p>Мусс «Лунная роса» 85 г Moon Dew Mousse 850</p> <p> Ананасы в карамели 150/40 г Caramel Pineapples 700</p> <p>Кокосовая панакота с семенами чиа 150/75 г Coconut Panna Cotta with Chia Seeds 900</p> <p>Ягодное ассорти 160 г Fresh Berries 1600</p> <p>Фруктовое ассорти 1370 г Fruit Platter 3500</p> <p>Мороженое 80 г ваниль, фисташка, шоколад, клубника Ice-Cream (vanilla, pistachio, chocolate, strawberry) 400</p> <p>Сорбет 80 г манго, лимон-лайм, клубника-малина, смородина Sorbet (mango, lemon and lime, strawberry and raspberry, black currant) 400</p> <p>Варенье 100 г из ананаса, манго-киви, ягодное ассорти, черника, смородина Russian-Style Jam (pineapple, mango and kiwi, mixed berries, blueberry, black currant) 400</p>
--	---

	Чёрный чай Чёрный чай с цедрой бергамота 500 мл	600
---	--	-----

	Кофе Espresso Decaf 40 мл	320
--	------------------------------	-----

	Зелёный чай Улун «Золотой цветок с молочным ароматом» 500 мл	600
---	---	-----

	Ягодно-фруктовый чай Имбирь-маракуйя 500 мл	600
--	--	-----



black tea

Черный чай 500мл

⚓	Черный чай «Ассам» Assam black tea	600
	Черный чай с цедрой бергамота Black tea with bergamot zest	600
	Черный чай «Пуэр 1997 года» Puerh, 1997 black tea	600

green tea

Зеленый чай 500мл

⚓	«Весна 4-х сезонов» 4 seasons spring green tea	550
	Зеленый чай с жасмином Jasmine green tea	600
🌀	Улун «Золотой цветок с молочным ароматом» Milk oolong tea	600
	Улун «Женьшеневый» Ginseng oolong tea	600

organic tea

Органический чай 500мл

⚓	Лесной кипрей Forest willow-herb tea	500
	Альпийский Alpine	600

berry and fruit tea

Ягодно-фруктовый 500мл

⚓	Имбирный чай Ginger tea	600
	Облепиховый чай Sea buckthorn tea	600
⚓	Транс-сибирский чай trans-siberian tea	600
	Ягодный чай Berry tea	750
	Имбирь-маракуйя Ginger-passion fruit tea	600
	Земляничный с ягодами Strawberry tea with berries	750
	Черная смородина с мятой Blackcurrant tea with mint	650
⚓	Яблоко-имбирь-корица Apple-ginger-cinnamon tea	600
	Брусничный Cowberry tea	650

coffee

Кофе

⚓	Ristretto 20 ml	320
	Espresso 40 ml	320
	Espresso Decaf 40 ml	320
	Americano 120 ml	320
	Cappuccino 120 ml	380
	Latte Macchiato 200 ml	400
	Раф кофе 200 ml	420
	Flat White 120 ml	500
	Double Espresso 80 ml	480



Десерт
Шоколадные Трюфели
30 г

400



Десерт
Мусс «Белая Орхидея»
160 г

1100



обратите внимание



рекомендуем

15


Чай в гейзерном сифоне




Чай в гейзерном сифоне 500мл

tea syphon

<p> Черный чай «Лао ча» 1000 Lao cha black tea Черный чай с сильным выраженным «древесным» вкусом. В аромате присутствует легкая прелая нота. Обладает тонизирующим действием.</p>	<p>Улун «Тегуанинь» 1000 Tieguanyin oolong tea Светлый чай, имеет насыщенный, с оттенком дорогой сигары, аромат. Обладает терпким, слегка сладковатым вкусом. Оказывает слегка бодрящее и, одновременно, создающее ощущение комфорта действие. Отлично сочетается с коньяком и часто очень нравится курильщикам.</p>	<p>Синий чай улун анчан 1000 Blue oolong tea Классический улун в сочетании с цветками клитории тройчатой (анчан) и лемонграссом. Обладает необычным цветом настоя, приятным ароматом и вкусом. Чай который удивляет!</p>	<p> Шу пуэр CNNP "Красная печать" 2008 1000 2008 Shu puer CNNP red print Классический выдержанный пуэр неизменного качества с особыми вкусовыми свойствами. Освежающий напиток темно-красного, насыщенного шоколадного цвета. В аромате Шу Пуэра присутствуют ноты ореха, кураги, чернослива и горького шоколада.</p>	<p> Шен пуэр CNNP 2014 г. со старых деревьев Бан Чжан 1700 метров 1000 2014 Old banzhang ancient tree green pu-erh tea cake Уникальный чай с многовековой историей, который обладает уникальным вкусом и ароматом, не свойственным чаям, выращенным даже неподалеку от поселения Лао. Особого внимания заслуживает тот факт, что листья собираются со старинных чайных деревьев, возраст которых может превышать несколько сотен лет. Это придает чаю оригинальные свойства – легкий горьковатый привкус, который постепенно становится все более сладким, а также легко узнаваемый аромат, который не спутаешь ни с каким другим.</p>	<p> Шен пуэр CNNP 2007 г. со старых деревьев Иу, регион Иу 1000 2007 CNNP Yiwu ancient tree green pu-erh tea cake (limited edition) Регион Иу - это самый известный чаепроизводящий регион в чайной промышленности Юннани. Горы Иу – это самые большие чайные горы из шести других известных чайных гор. Шен Пуэры с горы Иу отличаются особенно мягким и нежным вкусом, который свойственен только чаю с горы Иу.</p>
--	---	---	---	---	---

	<p>Десерт Шоколадный флан 120/80/45 г</p>	990
---	--	------------

	<p>Десерт Яблоки в карамели 140/40 г</p>	620
---	---	------------



wine by glass

Вино по бокалам

sparkling wine
Игристые вина 125 мл

Prosecco Sensation 750

white wine

Белые вина 150 мл

Pinot Grigio / Cavit 780

Chardonnay Aves del Sur 600

Oymori Sauvignon Blanc 1200

red wine

Красные вина 150 мл

Chianti / Vita Rondone 840

Cabernet Sauvignon Aves del Sur 600

Malbec / Alta Vista 1100

small volume

Малый объем

white wine

Белые вина 375 мл

Chablis / Jean-Marc Brocard 5950
2022

Gavi Etichetta Nera / La Scolca 7700
2023

red wine

Красные вина 375 мл

Chianti Rufina Nipozzano Riserva 5800
2019

Recioto della Valpolicella Classico/
Viviani sweet 500 мл 2013 16250

Brunello di Montalcino 11700
Castelgiocondo 2015

champagne, sparkling wine

Шампанское, игристые вина 750 мл

Philippe Dechelle Brut 17000

Piper Heidsieck Brut 22000



Piper Heidsieck Rose Sauvage Brut 28000

Beaufort Freres Brut Rose 9000

Dom Perignon Vintage 95000
2012

Dom Perignon Rose Vintage 135000
2008

Cristal/Louis Roederer 110000
2014

Cristal Rose/Louis Roederer 180000
2012

Asti Festoso DOCG 5400

Cava Cuvee Noire, Brut, Mont Marcal 4900
2021



Cremant de Limoux Blason Rouge 8200
2018

Prosecco di Valdobbiadene Superiore 7500
DOCG extra dry

white wine

Белые вина 750 мл

Франция France

Sauvignon de Seguin 5000
Bordeaux 2022

Riesling Fleischer 7800
Alsace 2022



Gewurztraminer, Cave de Ribeauville 9900
Alsace 2021

Chardonnay Fleur/Jean Perrier 7000
Savoie 2022

Chablis, Maison Alexandre 11000
Bourgogne 2022



обратите внимание



рекомендуем

17

Белые, розовые и красные вина →



white wine

Белые вина 750 мл

↑	Chablis 1 er Cru Fourchaume, Maison Alexandre Bourgogne 2022	20500
	Pouilly-Fuissé Jean Bouchard Bourgogne 2021	19900
	Chassagne-Montrachet Domaine Marc Morey & Fils Bourgogne 2022	49900
	Corton-Charlemagne Grand Cru, Alex Gambal Bourgogne 2017	72000
	Muscadet Sevre & Maine, Sur Lie, Domaine Les Corbeilleres 2020	5700
⚓	Sancerre Blanc, Berthier Loie 2021	15500
	Италия Italy	
	Soave De Angeli Indomitus Veneto 2023	4400
	Lugana, Cà dei Frati Lombardia 2022	10300
	Chardonnay Lama di Toscana 2019	6500
⚓	Vermentino di Sardegna Marco Zanatta Sardegna 2023	5950
	Sauvignon Blanc Tenuta del Morer Friuli 2022	5200
	Tiefenbrunner Pinot Grigio Alto Adige 2022	6900
	Gavi Ca Bargaglio Piemonte 2022	7400
	Gavi Etichetta Nera, La Scolca Piemonte 2023	12000
↓	Tiefenbrunner, Sauvignon Alto Adige 2022	10500



Salmon tar-tar

Тар-тар из лосося
в соево-горчичном соусе 145 г

1800

↑ Другие страны Other Countries

	Усадьба Дивноморское Шардоне Russia 2022	7500
	Vinho Verde Casa De Vila Verde Portugal 2022	4700
⚓	Gruner Veltliner Wagram Austria 2022	7500
	Chardonnay, Reserva, Aves del Sur Chile 2021	4600
	Riesling Lackey Australia 2022	5750
	Riesling Incline, Selbach-Oster Germany-Mosel 2021	6900
	Chenin Blanc Danie de Wet South Africa 2021	4500
	Chardonnay, Long Barn USA 2021	6500
	Spoke Sauvignon Blanc New Zealand 2022	6000



Scallop

Морские гребешки 100 г

550

red wine

Красные вина 750 мл

Франция France



	Dourthe Grands Terroirs Bordeaux 2020	4900
	Chateau de Seguin Bordeaux 2017	4500
	Chateau Haut Brignot Bourdeaux 2017	7500
↓	Chateau Vieux Duc Montagne Bourdeaux 2017	7800



обратите внимание



рекомендуем



Красные вина →



red wine

Красные вина 750 мл

↑	Chateau Giscours Grand Cru Bordeaux 2012	28000	↑	Sassicaia, Tenuta San Guido Toscana 2019	85000
	Chateau Margaux Grand Cru Bordeaux 2004/2007	195000		Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia Toscana 2018	78000
	Sancerre Rouge, Berthier Loire 2019	15500		Masseto, Tenuta dell'Ornellaia Toscana 2002	265000
⚓	Volnay, Jean Lefort Bourgogne 2017	24000		Другие страны Other Countries	
	Gevray-Chambertin, Jean Lefort Bourgogne 2020	34900		Carmènère Reserva Viu Manent 2022	4200
	Chambolle-Musigny, Antonin Rodet Bourgogne 2017	25000		Cabernet Sauvignon Reserva Viu Manent Chile 2022	4200
	Clos Vougeot Grand Cru, Louis Jadot /F. Magnien Bourgogne 2008/2013	65000		Pinotage Giant's Castle South Africa 2022	5000
	Италия Italy			Rua Pinot Noir New Zealand 2017	7900
	Valpolicella Ripasso, Villa Molino Veneto 2020	8000		Malbec Alta Vista Terroir Selection Argentina 2021	9900
	Amarone della Valpolicella Classico, Viviani Veneto 2016	27500		Shiraz, Barossa Valley, Kilikanoon Australia 2021	7500
	Primitivo di Manduria Giravolta Puglia 2018	7400	⚓	Zinfandel, Long Barn USA 2021	6900
	Tiefenbrunner Cabernet Sauvignon Alto Adige 2019	8400		Almaviva/Concha y Tora & Baron Philippe de Rothschild Chile 2014	65000
	Barolo Tettimorra Piemonte 2019	21600		Усадьба Дивноморское Каберне Совиньон Russia 2020	7500
	Tenuta Montecchiesi Sangiovese Igt Toscana 2016	5300			
	Chianti Colli Senesi Riserva Toscana 2015	7500			
	Rosso di Montalcino, Visconti Toscana 2020	8300			
	Brunello di Montalcino, Visconti Toscana 2017	16500			
↓	Tignanello, Antinori Toscana 2018	39000			

rose wine

Розовые вина 750 мл

↑	Vinho Verde Rose Ocean Buffet Portugal 2022	4400
	Sauvignon Ligher Rose New Zealand 2021	6500
	Sancerre Rose, Paul Thomas France 2022	11900



обратите внимание



рекомендуем

19

Бар





Саке Sake Соджу Soju

Umenishiki Ginjo Tuuno 150 / 250 ml	4800/8000
Hakushika Snow Beauty Nigori 300 ml	4300
JINRO Chamisul Original 360 ml	1700

Водка Vodka 50 ml

Alexander I	350
Schmidt Supreme	400
Organika Life	400
Beluga Classic	450
Чистые Росы	500
Spelta	800

Граппа Grappa 50 ml

Nonino Moscato di Nonino	850
Sassicaia	3250

Джин Gin 50 ml

Roku Japanese Craft Gin	850
Bombay Sapphire	880
Hendrick's	1400

Текила Tequila 50 ml

Alma de Agave Blanco	800
Alma de Agave Anejo	1300
Patron Silver	1700

Ром Rum 50 ml

Васоо 3 Y.O	480
Васоо 7 Y.O	700
UNHIQ XO	2250
Zacapa Centenario XO	3800

Виски купажированный

Blended Whisky 50 ml

Black Ram Bourbon Finish	400
Chivas Regal 12 Y.O	900
Chivas Regal 18 Y.O	2050
Bushmills	600
Jameson	700
Jack Daniels	750
Maker's Mark	950

Виски односолодовый

Single Malt Whisky 50 ml

Macallan 12 Y.O	2700
Macallan 18 Y.O	9800
Arlett Original	950
Aber Falls	650
Lagavulin 16 Y.O	3200
Glenlivet 12 Y.O. Excellence	1300
Glenmorangie Original, 10 Y.O	1100

Коньяк Cognac 50 ml

Martignac VS	1050
Martignac VSOP	1450
Martignac XO	3950
Romanov VSOP	900
Hennessy V.S.O.P	1700
Hennessy X.O	4500

Кальвадос Calvados 50 ml






Michel Huard XO	2800
-----------------	------

Сливовое вино Plum Wine 120 ml

Umenishiki Umeshu	990
-------------------	-----





<p>Порвейн Porto 50 ml</p> <p>Porto 10 ANOS. Quinta do Infantado 1100</p> <p>Вермут Vermouth 100 ml</p> <p>Martini Bianco 400</p> <p>Martini Extra Dry 400</p> <p>Martini Rosso 400</p> <p>Настойки Bitter 50 ml</p> <p>Fernet-Branca 500</p> <p> Absinth 400</p> <p>Jaegermeister 500</p> <p>Campari Bitter 400</p> <p>Aperol 450</p> <p>Ликёры Liqueur 50 ml</p> <p>Baileys 450</p> <p>Kahlua 450</p> <p>Limoncello 400</p> <p> Cointreau 450</p> <p>BOLS / Creme de Cassis, cherry brandy, peach 350</p> <p>Разливное пиво Draft Beer</p> <p>Estrella / Spain 300/500 мл 670/1050</p> <p>Бутылочное пиво Bottled Beer</p> <p>Asahi 330 ml 800</p> <p>Lucky Buddha 330 ml 800</p> <p>Claustahler Non-Alcohol 650</p> <p>Non-Alcohol / Italy 330 ml</p> <p>Минеральная вода Mineral Water</p> <p> Surgiva/Trentino 250/750 ml 550/850</p>	<p> San Benedetto/Veneto 250/750 ml 550/850</p> <p>Tassay Kz 750ml 580</p> <p>Tassay Premium Kz 750ml 820</p> <p>Газированные напитки Soft Drinks 250, 300, 330 ml</p> <p>Coca-Cola, Rich Cola, Jumbo Cola 350</p> <p>Coca-Cola Zero 350</p> <p>Rich Tonic, Jumbo Tonic 350</p> <p>Соки Juice 200 ml</p> <p>Яблоко, Апельсин, Томат, Вишня 390</p> <p>Apple, orange, tomato, cherry</p> <p> Морс клюквенный 300/1000ml 250/800</p> <p>Свежевыжатые соки Fresh Juice 300 ml</p> <p>Апельсиновый, Лимонный, Сок Грейпфрута 700</p> <p>Orange, lemon, grapefruit juice</p> <p>Яблоко Apple 600</p> <p>Томатный, Морковный, Сельдереевый 750/450</p> <p>Tomato, carrot, celery juice</p> <p>Ананасовый Pineapple 1050</p> <p>Гранатовый Pomegranate 1950</p>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;">  <p>Спайси унаги маки 200 г Spicy Unagi Maki</p> <p style="font-size: 24px; font-weight: bold; float: right;">2650</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;">  <p>Суп с морепродуктами «Фан Чин» 700 г (с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)</p> <p style="font-size: 24px; font-weight: bold; float: right;">3600</p> </div>





Алкобольные коктейли

Alcoholic cocktails

Чай Самурая 310 ml 880
Саке, жасминовый чай, имбирь, мед, ваниль

Янью 400 ml 2400
Виски, жасминовый чай, корица, апельсиновый сок, лимон

Васаби дайкири 90 ml 900
Ром, васаби, сахар, лайм



Фудзияма 225 ml 950
Водка, грейпфрут, маракуя, лайм, жасминовый чай

Глнтвейн Mulled wine 200 ml 1100
Вино, яблоко, апельсин, специи

Мохито Mohito 350 ml 1000
Ром, лайм, содовая, сахарный сироп

Мохито Клубничный 1100
Mohito Strawberry 350 ml
Ром, клубника, содовая, клубничный сироп, мята, сахарный сироп



Ванесса Мэй Vanessa Mae 175 ml 1450
Сливовое вино, текила, маракуя, апельс битер

Сингапур слинг Singapore sling 325 ml 1100
Джин, черри-бренди, ангостура битер, апельсиновый сок, миндальный сироп, лимон

Бангкок сауэр Bangkok sour 125 ml 900
Ром, апельсин, маракуя, кунжут

Дайкири Daiquiri 150 ml 850
Ром, сок лайма, сахарный сироп

Пина Колада Pina Colada 550 ml 1050
Ром, ананасовый сок, кокосовый сироп, тростниковый сахар, ананас



Куба Де Либре Cuba de Libre 150 ml 800
Ром, кола, лайм

Апероль-Шприц Aperol Spritz 350 ml 1200
Просекко, апероль, минеральная вода, лайм

Негрони Negroni 250 ml 900
Джин, кампари, мартини росссо, апельсина

Сайдкар Sidecar 120 ml 1800
Коньяк Francois de Martignac VS, ликер Bols Triple Sec, сок лимон



Демократ Democrat 250 ml 1200
Виски Black Ram, ликер Bols Peach, сироп медовый, сок лимон

Б-52 B-52 60 ml 900
Калуа, бейлис, куантро

Безалкогольные коктейли 350ml

Non-alcoholic cocktails

Тай микс Tai mix 550
Имбирь, лимонник, мед, лайм, газированная вода

Мохито Безалкогольный 550
Mohito Non Alcoholic
Мята, лайм, содовая, тростниковый сахар

Лимонад 550/1200
Lemonade 350ml/1000 ml
Маракуя, Малина, Личи,Тархун
Ягоды, сок лимона, сахарный сироп, содовая



Виски односолодовый
Arlett Original
50 ml

950



Джин
Bombay Sapphire
50 ml

880



обратите внимание



рекомендуем

22