



РЕСТОРАН

ШАТО ВИНТАЖ

# МЕНЮ



# Seafood

## МОРЕПРОДУКТЫ

### УСТРИЦЫ

Пищевая ценность устриц высока, своеобразный химический состав обуславливает тонкий вкус и тонизирующее воздействие на нервную систему. В мясе устриц содержится белок, жир, углевод гликогена, минеральные вещества (железо, цинк, медь, кальций, йод, фосфор), никотиновую кислоту, а также витамины B1, B2, B12 и PP. Всего 6 устриц — и суточная потребность организма в железе и меди обеспечена! А так же полезной для здоровья является содержащаяся в устрицах комбинация жирных кислот, в которой много жирных кислот Омега-3.

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, УСТРИЦА - ЖИВОЙ ПРОДУКТ И ОНА ПО-РАЗНОМУ ВЛИЯЕТ НА КАКДЫЙ ОРГАНИЗМ.  
ЕСЛИ ВЫ НИ РАЗУ ИХ НЕ ПРОБОВАЛИ ИЛИ ПРОБОВАЛИ, НО МАЛО, НАЧНІТЕ С 2-Х ШТУК (НЕ БОЛЕЕ).  
ЭТО ОЧЕНЬ ВАЖНО!

**ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА №1 / №2 ..... 390 / 520 ₽**

• С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

Небольшие устрицы, которые выращиваются на специальной ферме. Обладают нежным мясом и сложным, гармоничным, многогранным вкусом со свежими нотками в послевкусии.

ПОДОЙДУТ, ЧТОБЫ ПОПРОБОВАТЬ УСТРИЦЫ В ПЕРВЫЙ РАЗ

**ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ №1 ..... 760 ₽**

• ПОД ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ  
• ПОД СОУСОМ ДОР БЛЮ

**ЗАПЕЧЕННАЯ ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА №2 ..... 560 ₽**

1 шт

### МОРСКОЙ ЁЖ

Считается одним из самых больших деликатесов в мире. Съедобна его внутренняя икринистая часть желто-оранжевого цвета. Помимо богатого минерального состава содержит природные антиоксиданты, иммуномодуляторы и лецитин, улучшающий деятельность коры головного мозга. Во вкусе можно ощутить нежность и невесомость структуры, а так же, местами чуть приторную сладость.

**МОРСКОЙ ЁЖ ..... 410 ₽**

С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЖЕЛТКОМ И СОУСОМ ПОНЗУ

### АНАДАРА

Это популярный деликатес, который иногда называют "кровавой ракушкой" или "кровоточащим моллюском". Кровь анадары — это сильный энергетик, который дает мощный прилив бодрости и сил. Кроме того, это богатейший источник гемоглобина. Именно кровь считается самым ценным «компонентом» моллюска. Но и мясо анадары, как и любого моллюска богато легким белком и микроэлементами, такими как железо, цинк, селен и другие.

**АНАДАРА ..... 640 ₽**

С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

Блюдо с вай-подачей или уникальное блюдо, которое вы вряд ли встретите в ресторанах Петербурга.  
Подробности у официантов.



Анадара  
с цитрусовым соусом  
640 ₽



Морской еж  
с перепелиным желтком  
и соусом понзу  
410 ₽

Импортная устрица  
с цитрусовым соусом  
520 ₽

# Seafood

## МОРЕПРОДУКТЫ

### ГРЕБЕШОК

Двусторчатый моллюск. Мясо гребешков нежное, слегка сладковатого вкуса. Гребешок практически не содержит жиров и углеводов, зато в нем очень много белка, что подходит для диетического питания. В гребешке содержится огромное количество витаминов. Регулярное употребление гребешков способствует снижению холестерина в крови.

• ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКА  
С КЛУБНИКОЙ И ЯБЛОЧНЫМ ГЕЛЕМ.....890 Р

### МИДИИ

Мясо мидии – это чистый высококачественный белок. Оно богато фосфатидами, что благотворно влияет на работу печени. Эти моллюски обладают так называемым «полезным» жиром, в состав которого входят особо полезные полиненасыщенные жирные кислоты. Это особые вещества, что улучшают работу мозга и возвращают быструю остроту зрения. Несмотря на это, мидия — низкокалорийный продукт в 100 граммах всего 78 килокалорий.

ЖИВЫЕ МИДИИ S/L.....690/1890 Р

- В СОУСЕ НА ОСНОВЕ МИСО
- В СОУСЕ ТОМ ЯМ
- В СОУСЕ 4 СЫРА
- В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

• ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ.....4400 Р

### СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6  
ИМПОРТНЫХ  
УСТРИЦ №1  
2100 Р

6  
ИМПОРТНЫХ  
УСТРИЦ №2  
2750 Р

6  
МОРСКИХ  
ЕЖЕЙ  
2200 Р



Тартар из гребешка  
с клубникой  
и яблочным гелем  
Scallop tartare with strawberries  
and apple gel  
890 Р

# СТАРТЫ К ВИНУ И ПИВУ

*Beer and wine starts*

**Битые огурцы** ..... 350 ₽

Smashed cucumbers

**Картофель фри с трюфельным майонезом** ..... 370 ₽

French fries with truffle mayonnaise

**Гренки из чиабатты с песто и пармезаном** ..... 440 ₽

Chiabatta croutons with pesto and parmesan

**Бастурма / оленина / говядина** ..... 460 ₽

Basturma / venison / beef

**Оливки в пряном масле с чиабаттой** ..... 460 ₽

Olives in spicy oil with chiabatta

◆ NEW! ◆ **Куриные крыльшки в соусе свит чили** ..... 590 ₽

Chicken wings in sweet chili sauce

**Брускетта с копчёным лососем** ..... 640 ₽

Bruschetta with smoked salmon fillet

**Брускетта с крабом и красной икрой** ..... 760 ₽

Bruschetta with crab and red caviar

◆ NEW! ◆ **Мясная/сырная закуска к вину (на выбор)** ..... 920 ₽

в дополнение к Вашей закуске:

• испанские оливки - 260 ₽

• мини перчики, фаршированные мягким сыром - 260 ₽

• вяленые томаты - 260 ₽

Meat/cheese appetizer with wine (to choose)

In addition to your snack:

Spanish olives - 260 ₽

mini peppers stuffed with soft cheese - 260 ₽

dried tomatoes - 260 ₽

**Брускетта с крабом  
и красной икрой**

Bruschetta with crab and red caviar

760 ₽



# ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ

*Hot and cold appetizers*

❖ NEW! ❖ Виноградные улитки 6/12 шт ..... 460/790 ₽

Grape snails 6/12 pieces

- в соусе Том Ям  
in Tom Yam sauce
- в ореховом соусе  
in walnut sauce
- в чесночном соусе с зеленью  
in garlic sauce with herbs

❖ NEW! ❖ Ассорти виноградных улиток 12 шт ..... 790 ₽

(в соусе Том Ям, в ореховом соусе, в чесночном соусе с зеленью)

Mix of grape snails 12 pieces (in Tom Yam sauce, walnut sauce, garlic sauce with herbs)

Баклажан запечённый в мисо соусе ..... 670 ₽

с огурцом в трюфельной сметане

Baked eggplant in miso sauce with cucumber and truffle sour cream

❖ NEW! ❖ Куриный паштет с томленой грушей и подпеченной чиабаттой ..... 540 ₽

Chicken pate with stewed pear and baked ciabatta

Севiche из тунца в соусе с юдзу ..... 640 ₽

Tuna ceviche in yuzu sauce

❖ Мидии запечённые под трюфельным соусом ..... 680 ₽

Baked mussels with truffle sauce

Тартар из говядины с тёплым кремом ..... 780 ₽

из пармезана и бриошью

Beef tartare with warm parmesan cream and brioche

Карпаччо из говядины с трюфельным сыром ..... 790 ₽

Beef carpaccio with truffle cheese

Тартар из лосося с соусом из лемонграсса ..... 810 ₽

Salmon tartare with lemongrass sauce

❖ Тартар из гребешка с клубникой и яблочным гелем ..... 890 ₽

Scallop tartare with strawberries and apple gel

Тартар из гребешка  
с клубникой  
и яблочным гелем  
Scallop tartare with strawberries  
and apple gel  
890 ₽



❖ Ассорти  
виноградных улиток  
12 шт  
Mix of grape snails  
790 ₽

# САЛАТЫ

Salads

## МЯСО

Meat

Теплый салат с бриллиантом и шампиньонами гриль ..... 660 ₽  
Warm salad with brisket and grilled mushrooms

## ПТИЦА

Poultry

Салат с куриным бедром и свежей зеленью ..... 580 ₽  
Salad with chicken thigh and fresh herbs

Салат с сырояленой уткой, манго и водорослями ..... 590 ₽  
Salad with dried duck, mango and seaweed

Салат Цезарь с уткой ..... 610 ₽  
Caesar salad with duck

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish and seafood

Салат с тунцом, гуacamоле и яйцом пашот ..... 590 ₽  
Salad with tuna, guacamole and poached egg

Салат Цезарь с креветками ..... 730 ₽  
Caesar salad with shrimps

Салат с крабом, икрой и чиабаттой ..... 740 ₽  
Salad with crab, caviar and ciabatta

## ОВОЩИ

Vegetables

Салат из томатов в соусе песто с страчателлой ..... 620 ₽  
Tomato salad in pesto sauce with strachatella / burrata

Салат из томатов в соусе песто с бурратой ..... 680 ₽  
Tomato salad in pesto sauce with burrata



Салат из томатов  
в соусе песто с бурратой  
Tomato salad in pesto sauce with burrata  
680 ₽

# СУПЫ

*Soups*

❖ NEW! ❖ **Луковый суп с сыром** ..... 420 ₽  
Onion soup with cheese

❖ NEW! ❖ **Грибной крем-суп капучино** ..... 440 ₽  
Mushroom cream soup cappuccino

**Тыквенный крем-суп с брикетом и пармезаном** ..... 490 ₽  
Pumpkin cream soup with brisket and parmesan

**Томатный суп с солёным творожным кремом и соусом песто** ..... 510 ₽  
Tomato soup with salted cottage cream and pesto sauce

**Суп Фо-Бо** ..... 540 ₽  
Pho bo soup

❖ NEW! ❖ **Суп Биск с креветками и страчателлой** ..... 540 ₽  
Bisque soup with shrimp and strachatella



**Грибной крем-суп капучино**  
Mushroom cream soup cappuccino  
440 ₽

# РОЛЛЫ

*Rolls*

❖ NEW! ❖	<b>Осидзуси с окунем и соусом нори</b> Oshizushi with perch and nori sauce	610 ₽
❖ NEW! ❖	<b>Осидзуси с тунцом и соусом нори</b> Oshizushi with tuna and nori sauce	610 ₽
❖ NEW! ❖	<b>Осидзуси с лососем и соусом нори</b> Oshizushi with salmon and nori sauce	670 ₽
❖ NEW! ❖	<b>Веган ролл</b> Vegan roll с чукой, карамелизированным арахисом и соусом лемонграсс Vegan roll with chuka, caramelized peanuts and lemongrass sauce	680 ₽
❖ NEW! ❖	<b>Ролл с обжаренным кальмаром и пикантным тунцом в малиновой икре масаго и соусом нори</b> Roll with fried squid and spicy tuna in raspberry masago caviar and nori sauce	690 ₽
	<b>Запеченный ролл с острым крабом, с авокадо, манго, соусом унаги и жареным луком фри</b> Baked roll with spicy crab, avocado, mango, unagi sauce and fried onion fries	690 ₽
	<b>Ролл темпурा с тартаром из лосося, с манго и соусом шрирacha</b> Tempura roll with salmon tartare, mango and sriracha sauce	710 ₽
❖ NEW! ❖	<b>Ролл с тигровой креветкой, тунцом и сливочным сыром и соусом том ям с лемонграссом</b> Roll with tiger shrimp, tuna, cream cheese and tom yam sauce with lemongrass	740 ₽
	<b>Ролл с лососем и манго, с китайским соусом</b> Roll with salmon, mango and Chinese sauce	770 ₽
	<b>Ролл запеченный угорь с омлетом тамаго в спайси соусе и соусом унаги</b> Baked eel roll with tamago omelet in spicy sauce and unagi sauce	780 ₽
	<b>Ролл Филадельфия с красной икрой и сливочным острым соусом</b> Philadelphia roll with red caviar and creamy hot sauce	810 ₽
❖ NEW! ❖	<b>Кето ролл с лососем, тунцом и окунем</b> Keto roll with salmon, tuna and perch	820 ₽
	<b>Ролл с лососем, крабом и кранч картофелем с острым сливочным соусом и красной икрой</b> Roll with salmon, crab and crunch potatoes with spicy cream sauce and red caviar	860 ₽

## Веган ролл

Vegan roll  
680 ₽



**Кето ролл с лососем, тунцом и окунем**

Keto roll with salmon, tuna and perch

820 ₽

# ПИЦЦЫ

Pizzas

**Маргарита с томатами и соусом песто . . . . . 610 ₽**  
Margarita with tomatoes and pesto sauce

**Пепперони . . . . . 640 ₽**  
Pepperoni

**Пицца с немецкими колбасками . . . . . 690 ₽**  
Pizza with german sausage

**Грибная с пряной курой . . . . . 710 ₽**  
Mushroom pizza with spicy chicken

**Горгонзола с грушей . . . . . 730 ₽**  
Gorgonzola pizza with pear

**Четыре сыра . . . . . 750 ₽**  
Four cheeses

**С креветками, рукколой  
и вялеными томатами . . . . . 760 ₽**  
Pizza with shrimp, arugula and dried tomatoes

**Пицца Том ям  
с морепродуктами . . . . . 780 ₽**  
Pizza Tom Yam with seafood

**Ролл  
с лососем, крабом  
и кранч картофелем**

Roll with salmon, crab and crunch potatoes

860 ₽

**Пицца Том ям  
с морепродуктами**  
Pizza Tom Yam with seafood  
780 ₽



**Горгонзола с грушей**  
Gorgonzola pizza with pear

730 ₽

**Грибная с пряной курой**  
Mushroom pizza with spicy chicken

710 ₽



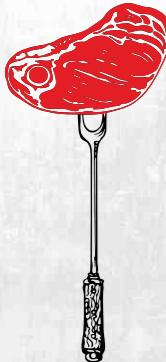
# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes

## МЯСО

Meat

Свиные рёбра в соусе манго-чили с битыми огурцами	790 ₽
Pork ribs in mango-chili sauce with smashed cucumbers	
Говяжий язык в трюфельном соусе с жареным картофелем	860 ₽
Beef tongue in truffle sauce with fried potatoes	
Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре	890 ₽
Beef stroganoff made of marbled beef with mashed potatoes	
Томлёные телячьи щёчки с картофельным пюре	910 ₽
Stewed veal cheeks with mashed potatoes	
Бриллиант в соусе BBQ с картофельным пюре и тыквенным соусом	940 ₽
Brisket in BBQ sauce with pumpkin cream and mashed potatoes	
Говядина в соусе из белых грибов с луком терияки и кремом из пармезана	1190 ₽
Beef in porcini mushroom sauce with teriyaki onion and parmesan cream	



## СТЕЙКИ

Steaks

Филе миньон с жареным картофелем и соусом Блэк Пеппер	1750 ₽
Filet mignon with fried potatoes and Black Pepper sauce	
Стейк Стрипloit с соусом демиглас и картофельным пюре с хрустящим луком	2190 ₽
Striploin steak with demiglas sauce and mashed potatoes with crispy onions	
Стейк Рибай	2640 ₽
Steak Ribeye	

## ПТИЦА

Poultry

Филе бедра фермерского цыпленка со свежим салатом в соусе песто	780 ₽
Farm chicken thigh fillet with fresh salad in pesto sauce	
Перепёлка, фаршированная белыми грибами с молодым картофелем и ягодным соусом	990 ₽
Quail stuffed with porcini mushrooms with new potatoes and berry sauce	



Блюдо с вью-подачей или уникальное блюдо, которое вы вряд ли встретите в ресторанах Петербурга.  
Подробности у официантов.

Перепёлка, фаршированная белыми грибами с молодым картофелем и ягодным соусом

Quail stuffed with porcini mushrooms with new potatoes and berry sauce

990 ₽



Филе миньон с жареным картофелем и соусом Блэк Пеппер

Filet mignon with fried potatoes and Black Pepper sauce

1750 ₽

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish and seafood

Треска в сливочном соусе унаги	790 ₽
Cod in unagi cream sauce	
Фетучини с моллюсками	890 ₽
Fettuccine with clams	
Дорада, запеченная с листьями лайма	990 ₽
Dorada baked with lime leaves	
Лосось Веллингтон <small>► NEW! ◄</small>	1240 ₽
со сливочным соусом и красной икрой	
Salmon Wellington with cream sauce and red caviar	
Соте из вонголе и мидий <small>► NEW! ◄</small>	1390 ₽
в белом вине с овощами брюноаз	
Saute of vongole and mussels in white wine with brunoise vegetables	

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Vegetarian dishes

Печёный лук с кремом из пармезана	290 ₽
Baked onion with parmesan cream	
Овощи гриль	440 ₽
Grilled vegetables	
Баклажан запеченный в мисо соусе с огурцом в трюфельной сметане	670 ₽
Eggplant baked in miso sauce with cucumber in truffle sour cream	



Блюдо с вью-подачей или уникальное блюдо, которое вы вряд ли встретите в ресторанах Петербурга.  
Подробности у официантов.



Фетучини с моллюсками  
Fettuccine with clams  
890 ₽

Лосось Веллингтон  
со сливочным соусом и красной икрой  
Salmon Wellington with cream sauce and red caviar  
1240 ₽



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes

## БУРГЕРЫ

Все бургеры подаются с картофелем фри и маринованным огурцом  
All burgers are served with French fries and pickled cucumber

Бургер с котлетой из мраморной говядины / . . . . . 740/890 ₽  
с двойной котлетой  
Burger with marbled beef / with double beef

Бургер с бриллиантом . . . . . 740 ₽  
Burger with brisket

Burgers

## ГАРНИРЫ

Garnishes

Хлебная корзина S/L . . . . .	190/290 ₽
Bread basket	
Фокачча с песто и пармезаном . . . . .	190 ₽
Focaccia with pesto and parmesan	
Картофельное пюре . . . . .	270 ₽
Mashed potatoes	
Шампиньоны гриль . . . . .	360 ₽
Grilled mushrooms	
Жареный картофель с луком и чесноком . . . . .	310 ₽
Fried potatoes with onion and garlic	
Битые огурцы . . . . .	350 ₽
Smashed cucumbers	
Картофель фри с трюфельным майонезом . . . . .	370 ₽
French fries with truffle mayonnaise	



Блюдо с вью-подачей или уникальное блюдо, которое вы вряд ли встретите в ресторанах Петербурга.  
Подробности у официантов.



Бургер с котлетой из мраморной говядины  
Burger with marbled beef / with double beef

740 ₽

# ДЕСЕРТЫ

Desserts

Домашнее мороженое в ассортименте ..... 190 ₽  
Homemade ice cream in the assortment

Наполеон с малиново-мятным соусом ..... 360 ₽  
Napoleon with raspberry-mint sauce

Малиновый мусс с заварным кремом и слоёным тестом ..... 390 ₽  
Raspberry mousse with custard and puff pastry

Классический крем-брюле со свежими ягодами ..... 470 ₽  
Classic creme brulee with fresh berries

Меренгата с ванильным мороженым и малиновым соусом ..... 480 ₽  
Merengue with vanilla ice cream and raspberry sauce

Шоколадный брауни с творожным кремом и солёной карамелью ..... 520 ₽  
Chocolate brownie with cottage cream and salted caramel

Тарт с кремом Патисье и свежей малиной ..... 540 ₽  
Tart with Patisier cream and fresh raspberries

Тарт с кремом Патисье и свежей малиной  
Tart with Patisier cream and fresh raspberries  
540 ₽



# РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Draft beer



## ГОСТЕВОЙ СОРТ

В нашем меню есть гостевые краны, сорта пива на которых постоянно обновляются. Эти сорта сварены лимитированными партиями и являются настоящими шедеврами пивоварения.  
Подробности уточняйте у официантов.

## СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ

Грейт Ривер Лагер · Россия · 12/4,5% 0,4 л 340 ₽  
Great River Local Lager • Russia

Айнгер Лагер Хелль  
· Германия · 11,8/4,9% 0,4 л 490 ₽  
Ayinger Lager Hell • Germany

## ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

Бланш де Лютин · Россия · 12/4,5% 0,4 л 390 ₽  
Blanche de Lutin • Russia

Курpfальц Урвайс · Германия · 12/5,5% 0,4 л 490 ₽  
Kurpfalz Brau Ur-Weizen • Germany

## СВЕТЛЫЕ ЭЛИ

Стинбрюгге Блонд · Бельгия · 14/6,5% 0,4 л 490 ₽  
Steenbrugge Blond • Belgium

## ТЕМНЫЕ ЭЛИ

Синт Гуммарус Дюббел · Бельгия 0,4 л  
· 17/7,1% 490 ₽  
Sint Gummarus Dubbel • Belgium

## СПЕЦИАЛЬНОЕ ПИВО

Бургунь де Фландер · Бельгия · 12,5/5% 0,4 л 520 ₽  
Bourgogne des Flandres • Belgium

Кастил Руж · Бельгия · 16/7% 0,4 л 520 ₽  
Kasteel Rouge • Belgium

## ФРУКТОВОЕ ПИВО

Крик де Лютин · Россия · 15/4% 0,4 л 390 ₽  
Kriek de Lutin • Russia

Бахус Фрамбуза · Бельгия · 15/5% 0,4 л 520 ₽  
Bacchus Framboise • Belgium

В нашем меню постоянно обновляются сорта пива, которые сварены лимитированными партиями и являются настоящими шедеврами пивоварения.  
Подробности уточняйте у официанта.

We are constantly rotating a few kinds of beer that are brewed in limited numbers. These beers are truly masterpieces of brewing. Check the details with the waiter.



# КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

*Strong alcohol*

## ВЕРМУТЫ

VERMOUTH

Мартини Ризерва Специале	450 ₽	80 МЛ
Амбрато		
Martini Riserva Speciale Ambrato		
Мартини Бьянко	450 ₽	
Martini Bianco		
Мартини Экстра Драй	450 ₽	
Martini Extra Dry		
Мартини Фиеро	450 ₽	
Martini Fiero		

## БИТТЕРЫ

BITTER

Биттер Фруко Шульц	390 ₽	40 МЛ
Bitter Fruko Schulz		
Кампари	470 ₽	
Campari		
Апероль	490 ₽	
Aperol		

## ТЕКИЛА

TEQUILA

Корралехо Бланко	540 ₽	40 МЛ
Corralejo Blanco		
Ольмека Голд	560 ₽	
Olmeca Gold		
Казадорес Аньехо	760 ₽	
Cazadores Anejo		

## ДЖИН

GIN

Бифитер	480 ₽	40 МЛ
Beefeater		
Бифитер клубничный	480 ₽	
Beefeater strawberry		
Бомбей Сапфир	590 ₽	
Bombay Sapphire		
Року	590 ₽	
Roku Japanese Craft Gin		

## РОМ

RUM

Оахкарт Ориджинал	380 ₽	40 МЛ
Oakheart Original		
Капитан Морган Уайт	420 ₽	
Captain Morgan White		
Кокос Дэд Менс Фингерс	460 ₽	
Dead Man's Fingers Coconut		
Маракуйя Дэд Менс Фингерс	460 ₽	
Dead Man's Fingers Passion Fruit		
Капитан Морган Спайсед Блэк	540 ₽	
Captain Morgan Black Spiced		
Бругал 1888	790 ₽	
Brugal 1888		

## НАСТОЙКИ

TINCTURES

Настойка домашняя	280 ₽	40 МЛ
малина-мята/мандинчелло/маракуйя/ облепиха		

## ВОДКА

VODKA

Русский Стандарт Gold	240 ₽	40 МЛ
Russian Standard Gold		
Царская Оригинальная	240 ₽	
Tsarskaja Original		
Русский Стандарт Platinum	340 ₽	
Russian Standard Platinum		
Абсолют	410 ₽	
Absolut		
Абсолют в ассортименте	410 ₽	
(курант, цитрон, мандарин, ваниль, малина)		
Absolut in assortment (Curant, Citron, Mandarin, vanilla, raspberry)		
Белуга	420 ₽	
Beluga		
Тенжаку	440 ₽	
Tenjaku		
Онегин	440 ₽	
Onegin		
Грей Гуз	490 ₽	
Grey Goose		

## КОНЬЯК

COGNAC

40 МЛ

ApArAt 5\*

ArArAt 5\*

ApArAt Абрикос

ArArAt Apricot

ApArAt Ахтамар

ArArAt Ahtamar

Барон Отард VS

Baron Otard VS

Курвуазье VS

Courvoisier VS

Реми Мартен VSOP

Remy Martin VSOP

Курвуазье VSOP

Courvoisier VSOP

Мартель VSOP

Martel VSOP

Курвуазье Наполеон

Courvoisier Napoleon

Фрапен VSOP

Frapin VSOP

А. Е. Дор XO

A. E. Dor XO

Леро XO

Lheraud Cognac XO

## ХЕРЕС

SHERRY

60 МЛ

Александро Санлукар

Alexandro Sanlucar

Мансанилья

Alexandro Manzanilla

Александро Москатель

Alexandro Moscatel

## БРЕНДИ, КАЛЬВАДОС, ГРАППА

BRANDY, CALVADOS, GRAPPA

40 МЛ

Кальвадос Пэр Маглюар VS

Pere Magloire Fine V.S.

Бренди де Херес Конде де Особорн

Conde de Osborne

Солера Гран Резерва

Solera Gran Reserva

Кёр де Лион Пэй д'Ож VSOP

Coeur de Lion Calvados Pays d'Auge VSOP

Граппа Кантини Привата

Cantina Privata

Боккино 8 лет

Bocchino 8 anni

## ДИЖЕСТИВЫ

DIGESTIVES

40 МЛ

Фруко Шульц

(кофейный, трипл-сек, блю кюрасао,

кокосовый, дынный, амаретто)

440 ₽

Fruko Schulz (Coffee, Triple Sec, Blue Curacao,

Coconut, Melon, Amaretto)

Сливовица

Slivovice

Минту Перечная Мята

Minttu Peppermint

Куантро

Cointreau

Бехеровка

Beherovka

Калуа

Kahlua

Абсент Фруко Шульц

Absinthe Fruko Schulz

Ягермайстер

Jagermeister

Бейлис

Baileys

Самбука

Sambuca

Лимончелло Петроне

Limoncello Petrone

Абсент Ксента

Absinthe Xenta

Абсент Ля Фи Паризьен

# КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

## STRONG ALCOHOL

### ВИСКИ ШОТЛАНДИИ

WHISKEY SCOTLAND 40 МЛ

<b>Вильям Лоусонс</b>	390 ₽
William Lawson's	
<b>Дюарс 8 лет</b>	480 ₽
Dewar's 8 Years Old	
<b>Чивас Ригал 12 лет</b>	820 ₽
Chivas Regal 12 y.o.	
<b>Гленливет 12 лет</b>	860 ₽
Glenlivet 12 y.o.	
<b>Чивас Ригал 15 лет</b>	890 ₽
Chivas Regal 15 y.o.	
<b>Чивас Ригал 18 лет</b>	940 ₽
Chivas Regal 18 y.o.	

#### ОДНОСОЛОДОВЫЕ Single malt

<b>Эдрадур 10 лет</b>	790 ₽
Edradour 10 y.o.	
<b>Гленфарклас 15 лет</b>	960 ₽
Glenfarclas 15 y.o.	
<b>Акентошан 12 лет</b>	840 ₽
Auchentoshan 12 y.o.	
<b>Килхоман Махир Бэй</b>	890 ₽
Kilchoman Machir Bay	
<b>Хайлэнд парк 12 лет</b>	1100 ₽
Highland Park 12 y.o.	
<b>Макаллан Дабл Каск 12 лет</b>	1100 ₽
The Macallan Double Cask 12 y.o.	

<b>Акентошан Три Вуд</b>	1140 ₽
Auchentoshan Three Wood	
<b>Макаллан Дабл Каск 15 лет</b>	1190 ₽
The Macallan Double Cask 15 y.o.	
<b>Гленфиддик 15 лет</b>	1190 ₽
Glenfiddich 15 y.o.	
<b>Томатин 18 лет</b>	1390 ₽
Tomatin 18 y.o.	
<b>Хайлэнд парк 18 лет</b>	1390 ₽
Highland Park 18 y.o.	
<b>Макаллан Дабл Каск 18 лет</b>	1500 ₽
The Macallan Double Cask 18 y.o.	

### ВИСКИ ИРЛАНДИИ

IRELAND 40 МЛ

<b>Джемесон</b>	490 ₽
Jameson	
<b>Бушмилс Блэк Буш</b>	580 ₽
Bushmills Black Bush	
<b>Бушмилс 10 лет</b>	670 ₽
Bushmills 10 y.o.	
<b>Редбрест 12 лет</b>	990 ₽
Redbreast 12 y.o.	

### ВИСКИ США

USA 40 МЛ

<b>Джим Бим</b>	470 ₽
Jim Beam	
<b>Джим Бим Дабл Оак</b>	520 ₽
Jim Beam «Double Oak»	
<b>Джек Дэниелс</b>	590 ₽
Jack Daniels	
<b>Мэйкерс Марк</b>	620 ₽
Maker's Mark	

### ВИСКИ ЯПОНИИ

WHISKEY JAPAN 40 МЛ

<b>Ямазаки 12 лет</b>	990 ₽
Yamazaki 12 y.o.	



## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

*Classic cocktails*

**Глинтвейн · 180 МЛ . . . . . 490 ₽**

Вино красное, сахар, гвоздика, апельсин  
Mulled wine  
Red wine, sugar, cloves, orange

 **Мартини Фиеро-Тоник · 185 мл . . . . . 580 ₽**

Мартини Фиеро, Тоник, апельсин  
Martini Fiero&Tonic  
Martini Fiero, Tonic, orange

**Апероль Шприц · 220 мл . . . . . 590 ₽**

Биттер Апероль, игристое вино сух., минеральная вода  
Aperol Spritz  
Bitter Aperol, sparkling wine dry, mineral water

**Джин Тоник · 195 мл . . . . . 590 ₽**

Джин, Тоник, огурец  
Gin&Tonic: Gin, Tonic, cucumber

**Классические коктейли по спецзаказу . . . . . 690 ₽**

Мохито, Лонг Айленд, Негрони, Куба Либре,  
Белый Русский, Маргарита, Олд Фэшн  
Classic cocktails on special order  
Mojito, Long Island, Negroni, Cuba Libre, White Russian, Margarita, Old Fashion

**Мохито б/а · 0,22 л . . . . . 460 ₽**

Мята, лайм, мин.вода, сахар  
Mojito - Mint, lime, mineral water, sugar

## ШОТЫ SHOTS

**Мара- "Куя" шот · 40 мл . . . . . 390 ₽**

Mara- "Kuya" shot  
Автор: Новиков Марк, Brasserie Kriek Московский пр., 192-194

**Б-52 · 45 мл . . . . . 510 ₽**

Фруко Шульц Кофейный, Фруко Шульц Сливочный,  
Фруко Шульц Трипл Сек  
B-52 - Fruko Schulz Coffee, Fruko Schulz Cream, Fruko Schulz Triple Sec

### АПЕРОЛЬ ШПРИЦ

Aperol Spritz

**590 ₽**



# АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Author's cocktails

**690 ₽ · 160 мл** ♀  
**Чайнатаун**  
Белый ром на листьях лайма, кокосовое молоко, ликер личи, сок лимона, сироп лемонграсс  
Chinatown - White rum on lime leaves, coconut milk, lychee liqueur, lemon juice, lemongrass syrup

**490 ₽ · 160 мл** ♀  
**Чайнатаун б/а**  
Сок лимона, сироп лемонграсс, кокосовое молоко, напиток Milkis  
Chinatown alcohol-free - Lemon juice, lemongrass syrup, coconut milk, drink Milkis

**690 ₽ · 130 мл** ♀  
**Завтрак у Тиффани**  
Абсент Фруко Шульц, Блю Кюрасао, Фруко Шульц Дыня, сироп персиковый, лимонный фреш, белок Breakfast at Tiffany's - Absinthe Fruko Schultz, Blue Curacao, Fruko Schultz Melon, peach syrup, lemon fresh, protein  
Автор: Туманов Олег, Jager Restopub Марата ул, 4

**590 ₽ · 250 мл** ♀  
**Как говорит Джинджер**  
Джемесон, сироп имбирный пряник, лимонный фреш, тоник Джинджер Эль, корень имбиря, чипс лайма As Ginger says - Jameson, gingerbread syrup, lemon fresh, Ginger Ale Tonic, Ginger Root, lime chips  
Автор: Кузнецова Дмитрий, Jager Meet to eat Московский пр., 171

**690 ₽ · 175 мл** ♀  
**No stress**  
Фруко Шульц Блю Кюрасао, Джин Барристер, водка Русский Стандарт Ориджинал, лимонный фреш, сладкая вата Captain Morgan White rum, Lychee liqueur, grenadine syrup, lemon fresh, cotton candy  
Fruko Schultz Blue Curacao, Gin Barrister, vodka Russian Standard Original, lemon fresh, Everless Lime tonic, Grenadine syrup, powdered sugar, lime chips  
Автор: Концавенко Александр, Brasserie Kriek Коломяжский пр. 15 к. 2

**590 ₽ · 85 мл** ♀  
**LOVE IS...**  
Ром Капитан Морган Уайт, ликер Личи, сироп гренадин, лимонный фреш, сладкая вата Captain Morgan White rum, Lychee liqueur, grenadine syrup, lemon fresh, cotton candy  
Автор: Рыбкин Роман, ресторан «Шато Винтаж», Энгельса пр, 124

**690 ₽ · 185 мл** ♀  
**Мулен Руж**  
Джин Барристер Пинк, Мартини Экстра Драй, тоник Эвервесс, сироп клубничный, белок, карамельные чипсы, лимонный фреш, сублимированная малина Moulin Rouge - Gin Barrister Pink, Martini Extra Dry, Tonic Everless, strawberry syrup, protein, caramel chips, lemon fresh, freeze-dried raspberries  
Автор: Обухов Никита, Brasserie Kriek 6-ая линия ВО, 25

**590 ₽ · 80 мл** ♀  
**Рафаэлло**  
Ликер Фруко Шульц Сливочный, ром Кокосовый Дэд Мэнс Фингерс, Фруко Шульц кокос, сливки, сироп кокосовый Rafaello - Fruko Schultz Cream Liqueur, Coconut Dead Mens Fingers rum, Fruko Schultz coconut, cream, Coconut syrup  
Автор: Кочнев Валерий Brasserie Kriek Итальянская ул, 17

**590 ₽ · 110 мл** ♀  
**НеНегрони**  
Джин на синем чае, Мартини Экстра Драй, Апероль, сироп барбарис, сублимированная малина, роза NeNegroni - Gin on blue tea, Martini Extra Dry, Aperol, barberry syrup, freeze-dried raspberries, rose  
Автор: Пшеничная Анастасия, Jager Meet to eat Большевиков пр, 8

**690 ₽ · 130 мл** ♀  
**Фиона**  
Лимончелло, Ликер бузина, сок лайма, сироп зеленое яблоко, зеленая карамель, белок Fiona - Limoncello, elderberry liqueur, lime juice, green apple syrup, green caramel, protein  
Автор: Михайлов Егор, Jager Meet to eat Московский пр, 171



**690 ₽ · 130 мл**  
**Тропикана женщина**  
Ром Капитан Морган Уайт, сок ананас, сироп маракуйя, сахарный сироп, лимонный фреш, чипс апельсина Tropicana woman - Captain Morgan White rum, pineapple juice, passion fruit syrup, sugar syrup, fresh lemon, orange chips  
Автор: Концавенко Александр, Brasserie Kriek Коломяжский пр. 15 к. 2

**590 ₽ · 75 мл**  
**Бойцовский клуб**  
Дюарс 8 лет, кофейный ликер, Фернет Бранка, кофейные зерна Fight Club - Dewars 8 years old, coffee liqueur, Fernet Branca, coffee beans  
Автор: Кузнецова Дмитрий, Jager Meet to eat Московский пр., 171



**690 ₽ · 115 мл** ♀  
**Секрет Коко**  
Джин на синем чае, ликер абрикос, сок лимона, сироп корица, белок, сладкая вата The secret of Koko - Gin on blue tea, apricot liqueur, lemon juice, cinnamon syrup, protein, cotton candy

Блюдо с вай-подачей или уникальное блюдо, которое вы вряд ли встретите в ресторанах Петербурга. Подробности у официантов.

# ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

## COLD AND HOT DRINKS



### ВОДА С ДОБАВЛЕННОЙ ПОЛЬЗОЙ B FINE WATER WITH ADDED BENEFITS

Иммунитет 0,5 л .....	190 ₽
Immunity	
Энергия 0,5 л .....	190 ₽
Energy	
Красота 0,5 л .....	190 ₽
Beauty	

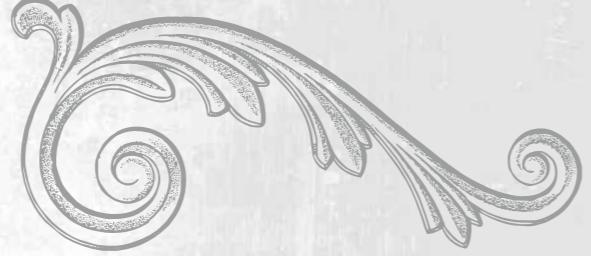
Функциональные напитки B fine - обогащены витаминами и различными натуральными добавками, положительно влияющими на здоровье человека.

### ОРГАНИЗМ СКАЖЕТ СПАСИБО!

### ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

#### COLD DRINKS

Молочный коктейль · 0,3 л .....	390 ₽
Vanilla / клубничный / шоколадный Milkshake Vanilla / Strawberry / Chocolate	
Морс из черной смородины · 0,2 л .....	190 ₽
Fruit drink of blackcurrant	
Соки в ассортименте: Апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, ананасовый, вишневый, томатный на выбор 0,2 л .....	240 ₽
Juices: apple, orange, grapefruit, pineapple, cherry, tomato	
Вода артезианская «Great River» газированная / негазированная · 0,5 л .....	270 ₽
Artesian water «Great River», still / sparkling	
Кола · 0,33 л .....	280 ₽
Cola	
Квас Псковский живой · 0,5 л .....	280 ₽
Kvas Pskovskii	
Лимонады в ассортименте · 0,33 л .....	320 ₽
Lemonades in assortment	
Эвервесс апельсин · 0,25 л .....	340 ₽
Evervess Captivating Orange	
Эвервесс Лимон-Лайм · 0,25 л .....	340 ₽
Evervess Sparkling Lemon-Lime	
Эвервесс Имбирный эль · 0,25 л .....	340 ₽
Evervess Ginger Ale	
Эвервесс Тоник · 0,25 л .....	340 ₽
Evervess Tonic	
Эвервесс Кола · 0,25 л .....	340 ₽
Evervess Cola	



Свежевыжатые соки: Апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, морковный  
на выбор · 0,2 л .....

390 ₽

Fresh juices: apple, orange, grapefruit, carrot

Феррапелле газированная · 0,33 л .....

450 ₽

Ferrarelle (sparkling water)

Тассай Excellent негазированная / · 0,75 л .....

590 ₽

Emerald газированная

Tassay Excellent (still water) / Emerald (still water)

### ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

#### HOT DRINKS

Эспрессо 0,03 л Espresso .....	240 ₽
Americano 0,11 л Americano .....	240 ₽
Капучино 0,125 л Cappuccino .....	290 ₽
Латте 0,2 л Latte .....	310 ₽



РЕСТОРАН  
**ШАТО ВИНТАЖ**



**ВИННАЯ  
КАРТА**



CORAVIN™

Коравин (или Coravin) — система разлива благородного вина, которая позволяет сохранить его аромат и вкус. У вас есть возможность познакомиться с уникальными винами по бокалам с помощью данной системы.

## БЕЛЬЕ ВИНА WHITE WINE

125/750 мл

**Верментино Ла Петтегола Банфи** 1100/6400 ₽

Италия, Тоскана – сухое 13%

*La Pettegola Banfi - Italy, Toscana - dry*

Яркий фруктовый букет с тонами абрикоса, грейпфрута, которые переплетаются с нотками цветов, специй и средиземноморских трав.

Насыщенное, с гармоничной кислотностью и освежающим, устойчивым послевкусием.

**Пти Шабли, Домен Эрве Азо** 1200/7600 ₽

Франция, Бургундия – сухое 12,5%

*Petit Chablis, Domaine Herve Azo - France, Burgundy - dry*

Цвет бледно-желтый с блеском. Тонкий аромат с нотками цитрусовых, свежего яблока, мокрого камня. Освежающее вино с яркой кислотностью и минеральными тонами в послевкусии.

**Шардоне Киммереджиан, Жан-Марк Брокар** 1300/7900 ₽

Франция, Бургундия – сухое 12,5%

*Jean-Marc Brocard, Bourgogne AOC Chardonnay "Kimmeridgien" - France, Burgundy - dry*

Светло-соломенный цвет. В ярком букете раскрываются ароматы зеленых яблок, цитрусовых фруктов и легкие минеральные нотки. Освежающее элегантное вино с нюансами лимонной цедры в гармоничном послевкусии.

**Гевюрцтраминер, Тримбах** 1500/9100 ₽

Франция, Эльзас – сухое 14%

*Trimbach Gewurztraminer - France, Alsace - dry*

Золотисто-соломенный цвет с живым блеском. Яркие ароматы айвы, грейпфрута, лichi, манго и розы, дополнены легкими нюансами корицы. Округлый, выразительный вкус и длительное фруктовое послевкусие.

**Сансер Блан Ле Барон, Анри Буржуа** 1650/9900 ₽

Франция, Долина Луары – сухое 13,5%

*Sancerre Blanc Les Barons, Henri Bourgeois - France, Loire Valley - dry*

Светло-соломенный цвет. В многогранном букете переплетаются ароматы грейпфрута, персика, маракуйи и легкие минеральные тона. Освежающее, элегантное вино с хорошей кислотностью во вкусе и нотками цитрусовой цедры в ярком послевкусии.

## ОРАНЖЕВОЕ ВИНО ORANGE WINE

125/750 мл

**Цицка Квеши, Бинехи** 1100/6400 ₽

Грузия, Имеретия – сухое 13%

*Tsitska Qvevri, Binekhi - Georgia, Imereti - dry*

Красивый, яркий, желтый с золотистым отливом цвет. Яркий аромат с тонами кураги, инжира и восточных пряностей. Комплексное, насыщенное, с маслянистой текстурой, приятной кислотностью и терпкостью вино с гармоничным долгим послевкусием.

## РОЗОВЫЕ ВИНА ROSE WINE

125/750 мл

**Ле Саррен, Шато де Саррен** 990/5900 ₽

Франция, Прованс – сухое 13%

*Les Sarrins, Chateau des Sarrins - France, Provence - dry*

Нежный светло-розовый цвет. В аромате раскрываются нотки клубники и провансальных трав. Лёгкое и освежающее во вкусе с нюансами папайи и миндаля. Приятное запоминающееся послевкусие.

## КРАСНЫЕ ВИНА RED WINE

125/750 мл

**Кот-дю-Рон Руж, Гигаль** 1100/6800 ₽

Франция, Долина Роны – сухое 15%

*Cotes du Rhone Rouge, Guigal - France, Rhone Valley - dry*

У вина блестящий тёмно-красный цвет. В бокале раскрываются ароматы чёрных и красных ягод, сливы, грецкого ореха, маслин и пряностей. Среднетелое, округлое и гармоничное во вкусе, с бархатистыми танинами и нотками молотого перца и лаванды в долгом послевкусии.

**Вальполичелло Классико Рипассо,** 1200/7300 ₽

**Альдригетти Лоренцо И Кристофоро** 14%

Италия, Венето – сухое

*Valpolicella Classico Ripasso - Italy, Veneto - dry*

Гармоничный аромат спелой вишни, сладкого ягодного джема, ванили и восточных пряных специй. Вкус вина элегантный, округлый, насыщенный, с бархатной танинной структурой, нотами спелых красных фруктов, приглушенными нюансами специй и длительным послевкусием.

**Барбера д'Альба Тре Винье, Вьетти** 1400/8900 ₽

Италия, Пьемонт – сухое 14%

*Barbera d'Alba Tre Vigne, Vietti - Italy, Piedmont - dry*

Вино блестящего рубиново-красного цвета, со спелыми ароматами черных ягод, красных фруктов, фиалки, оттенками подлеска, специй и дымными нотками. Среднетелое, округлое, сочное во вкусе, с элегантной структурой, шелковистыми танинами, живой кислинкой и ягодными нотками в послевкусии.

**Пино Нуар "Ла Винье",** 1400/8900 ₽

**Бушар Пьер Энд Филс Бургонь** 13%

Франция, Бургундия – сухое

*Bourgogne Pinot Noir La Vignee, Bouchard Pere & Fils - France, Burgundy - dry*

Блестящий вишневый цвет. Элегантный аромат лесных ягод и подлеска.

Прекрасно сбалансированное вино с тонами вишни во вкусе.

Освежающее послевкусие.

# Игристые вина

SPARKLING WINE



125/750 МЛ

**Медуза Брют****490/2900 ₽**

Испания, Кастилия-Ла-Манча - брют

"Medusa" Brut - Spain, Castile-La Mancha - Brut

Светло-соломенный цвет с золотистым отливом. Красивый перляж мелких равномерных пузырьков. Аромат с тонами яблок, груш и лимона. Сбалансированное вино с соблазнительным фруктово-цветочным вкусом, тонкой кислотностью и освежающим послевкусием.

**Ганча Асти (0,2 мл)****890 ₽**

Италия, Пьемонт, Асти - сладкое

7,5%

Gancia Asti - Italy, Piedmont, Asti - sweet

Золотисто-соломенный цвет. Соблазнительный аромат с тонами экзотических фруктов, шалфея, меда. Сбалансированное, с яркими тонами свежего винограда Москато Бьянко и долгим фруктовым и легким послевкусием.

**Ганча Просекко Брют (0,2 мл)****890 ₽**

Италия, Венето - брют

11%

Gancia Prosecco Brut - Italy, Veneto - brut

Золотисто-соломенный цвет. Соблазнительный аромат с тонами экзотических фруктов, шалфея, меда. Сбалансированное, с яркими тонами свежего винограда Москато Бьянко и долгим фруктовым и легким послевкусием.

**Ганча Брют****2700 ₽**

Италия, Пьемонт - брют

11%

Gancia Brut - Italy, Piedmont - brut

Соломеный цвет с зеленоватыми отблесками.

Красивая игра пузырьков. Деликатный аромат с тонами свежих фруктов. Приятное, освежающее вино с фруктовым вкусом.

**Кава Нувиана Росадо****3200 ₽**

Испания, Каталония - брют

11%

Cava Nuviana Brut Rosado - Spain, Catalonia - brut

Бледно-розовый цвет. Деликатный аромат красной смородины, спелой малины и цитрусов, насыщенный сочный вкус и освежающее послевкусие.

**Мартини Асти****4100 ₽**

Италия, Пьемонт, Асти - сладкое

7,5%

Martini Asti DOCG - Italy, Piedmont, Asti - sweet

Вино имеет сладкий вкус с оттенками яблока, персика, апельсина и меда.

**Мартини Просекко****4100 ₽**

Италия, Венето - экстра драй

11,5%

Martini Prosecco - Italy, Veneto - extra dry

Вкус игристого вина свежий, суховатый, с фруктовыми нотами грейпфрута, зеленого яблока, персика и пряным послевкусием.

**Гранд Кюве 1531 Креман де Лиму,****6500 ₽****Эмери Сёр д'Арк**

12,5%

Франция, Лангедок-Руссильон - брют

Grande Cuvee 1531 Cremant de Limoux, Aimery Sieur d'Arques -

France, Languedoc-Roussillon - brut

Вино золотистого цвета с зеленоватым отблеском. В ароматах преобладают оттенки белых фруктов, особенно ярко ощущаются нотки персика, зеленых яблок и цитрусовых. Вино яркое и маслянистое, сбалансированное во вкусе. В послевкусии чувствуются легкие нотки жареного хлеба и лесных орехов.

**Мумм Кордон Руж****10900 ₽**

Франция, Шампань - брют

12%

Mumm, Cordon Rouge AOC - France Champagne - brut

Аромат вина раскрывается нотками спелых свежих фруктов (желтый и белый персик, абрикосы и мандарин) и тонами тропических фруктов - ананаса и личи. Затем следуют оттенки ванили, хлебных крошек, молочной карамели, дрожжей, сухофруктов и дикого меда.

**Шампань Лансон ле Блэк Лейбл Брют****16500 ₽**

Франция, Шампань - брют

12,5%

Le Black Creation 257 Brut - France Champagne - brut

Бледно-соломенный с золотистым блеском цвет. В освежающем букете раскрываются ароматы белых цветов и летних фруктов, переплетаясь с нотками тостов и легкими медовыми нюансами. Элегантное, освежающее во вкусе с тонами спелых персиков и лимонной цедры в гармоничном послевкусии.

# Белые вина

WHITE WINE



125/750 мл

<b>Виньо Верде Маре&amp;Гриль</b>	<b>510/3000 ₽</b>
Португалия, Виньо Верде - n/сухое	9,5%
<i>Mare &amp; Grill Vinho Verde - Portugal, Vinho Verde - semi-dry</i>	
Светло-соломенного цвета с зеленоватым блеском. В аромате раскрываются ноты лайма, лichi и персика. Хорошо сбалансированное вино с нежной минеральностью и деликатной структурой.	
<b>Рислинг Трейсер</b>	<b>590/3500 ₽</b>
<b>Вайнкеллерай Хехтсхайм</b>	
Германия, Пфальц - n/сухое	12%
<i>Tracer Riesling Weinkellerei Hechtsheim - Germany - semi-dry</i>	
Светло-соломенный цвет с зеленоватым оттенком. Аромат раскрывается очаровательными оттенками лимона и грейпфрута. Сбалансированное, легко пьющееся вино с гармоничной кислотностью, деликатным фруктовым вкусом и освежающим фруктово-цитрусовым послевкусием.	
<b>Пино Гриджо Тини</b>	<b>570/3400 ₽</b>
Италия, Венето - сухое	12%
<i>"TINI" Pinot Grigio - Italy, Veneto - dry</i>	
Бледно-соломенного цвета. В легком аромате раскрываются тона цитрусов, персиков с оттенками миндаля. Во вкусе легкое с освежающей кислотностью и не продолжительным минеральным послевкусием.	
<b>Совиньон Блан, Мисти Клифф</b>	<b>670/4000 ₽</b>
Новая Зеландия, Мальборо - n/сухое	12,5%
<i>Sauvignon Blanc, Misty Cliff - New Zealand, Marlborough - semi-dry</i>	
Светло-соломенный цвет. В аромате раскрываются тона крыжовника, зеленого яблока и цитрусов. Легкое, минеральное во вкусе вино, с прекрасно сбалансированной кислотностью и ярким фруктовым послевкусием.	
<b>Бахус, Винцерферайнингунг</b>	<b>2900 ₽</b>
Германия, Заале-Унштрут - сухое	12%
<i>Winzervereinigung Bacchus DQW - Germany, Saale-Unstrut - dry</i>	
В аромате ощущаются ноты крыжовника и муската, а во вкусе – сладость фруктов и кислинка черной смородины.	
<b>Шенен Блан, Симонсиг</b>	<b>3200 ₽</b>
ЮАР, Стелленбош - сухое	12%
<i>Chenin Blanc, Simonsig - South Africa, Stellenbosch - dry</i>	
Светло-соломенный цвет с красивым блеском. Аромат с тонами тропических и косточковых фруктов, от маракуйи и дыни до персиков с жёлтой мякотью и морскими оттенками. Сбалансированное, структурированное вино с живой кислотностью, оттенками грейпфрута, груши и тропических фруктов во вкусе и освежающем длительном послевкусии.	
<b>Мускат Балуарте, Бодегас Чивите</b>	<b>3200 ₽</b>
Испания, Наввара - n/сухое	12%
<i>Baluarte Muscat, Bodegas Chivite - Spain, Navarra - semi-dry</i>	
Вино светло-соломенного цвета. В ярком букете доминируют тона персика, цитрусовых и белых цветов. Богатое во вкусе, с освежающей кислотностью и элегантным цитрусовым послевкусием.	
<b>Торронтес Ла Линда Луиджи Боска</b>	<b>3800 ₽</b>
Аргентина, Мендоса - сухое	13,6%
<i>Torrontes La Linda, Luigi Bosca - Argentina, Mendoza - dry</i>	
Вино золотисто-соломенного цвета. В букете переплетаются нотки жасмина, розы, лаванды и грейпфрута. Яркое и гармоничное во вкусе, с деликатной кислотностью и оттенками белого персика и муската в послевкусии.	
<b>Мюскаде Севр э Мэн Ле Рош Нуар,</b>	<b>4400 ₽</b>
<b>Марсель Мартен</b>	
Франция, Долина Луары - сухое	12%
<i>Muscadet Sevre et Maine Les Roches Noires, Marcel Martin - France, Loire Valley - dry</i>	
Вино светло-золотистого цвета с красивым блеском. Деликатный аромат с тонами белых цветов, цитрусовых и тропических фруктов. Элегантное и освежающее во вкусе, с гармоничной кислотностью и нотками ананаса и меда в долгом послевкусии.	
<b>Рислинг Еллоу Нидеростеррайх</b>	<b>4500 ₽</b>
<b>Штейншаден</b>	
Австрия, Нижняя Австрия - сухое	12,5%
<i>Yellow Riesling Niederosterreich Steinschaden - Austria, Lower Austria - dry</i>	
Светло-соломенный цвет. Элегантный аромат раскрывается нотами цитрусов и сладких косточковых фруктов, таких как абрикосы, персики и яблоки. Освежающий вкус с прекрасным балансом фруктовой сладости и минеральной кислотности переходит в легкое деликатное послевкусие.	

<b>Бесини Премиум Уайт, Бесини</b>	<b>4700 ₽</b>
Грузия, Кахетия - сухое	13%
Besini Premium White - Georgia, Kakheti - dry	
Вино обладает соломенным цветом. Ароматы груши, яблока, цитруса дополнены сливочными нотами. Во вкусе освежающая яблочная кислотность с тонкими нюансами лимонника.	
<b>Совиньон Блан Поинт, Нигл</b>	<b>4900 ₽</b>
Австрия, Нижняя Австрия - сухое	12%
Point Sauvignon Blanc, Nigl - Austria, Lower Austria - dry	
Светло-соломенный цвет с зеленоватым отливом по краю. Аромат с тонами грейпфрута, маракуйи, болгарского перца и специй. Сочное, сбалансированное вино с хрустящей кислотностью, насыщенным вкусом с тонами цитрусовых и экзотических фруктов и долгим освежающим фруктово-минеральным послевкусием.	
<b>Ла Перклер Совиньон, Марсель Мартен</b>	<b>5100 ₽</b>
Франция, Долина Луары - сухое	12%
La Perclaire Sauvignon, Marcel Martin - France, Loire Valley - dry	
Светло-соломенный цвет с зеленоватым блеском. Свежий аромат с тонами крыжовника, жимолости, ракитника, цитрусовых и экзотических фруктов. Округлое, легко пьющееся вино с хрустящей кислотностью и освежающим послевкусием.	
<b>Альбиция, Фресколбальди</b>	<b>5200 ₽</b>
Италия, Тосקנה - n/сухое	12,5%
Albizzia, Frescobaldi - Italy, Toscana - semi-dry	
Альбиция сразу же очаровывает своим ярким, золотисто-соломенным цветом с прекрасным блеском. Богатый аромат наполнен оттенками цитрусовых, ананаса, киви, спелого яблока, банана и персика, изящно подчеркнутых тонким минеральным оттенком. Освежающее, мягкое, гармоничное во вкусе вино с великолепной хрустящей кислотностью и продолжительным послевкусием.	
<b>Пекорино Веллодоро, Умани Ронки</b>	<b>5200 ₽</b>
Италия, Абруццо - сухое	12,5%
Vellodoro Pecorino, Umani Ronchi - Italy, Abruzzo - dry	
Вино светло-соломенного цвета с зеленоватыми отблесками раскрывается ароматами спелого персика, яблока, дыни и других летних фруктов. Яркое и выразительное во вкусе с освежающей кислотностью и долгим цветочно-фруктовым послевкусием.	
<b>Пино Гриджио Приара, Прадио</b>	<b>5300 ₽</b>
Италия, Фриули - сухое	13%
Pradio Priara Pinot Grigio - Italy, Friuli - dry	
Вино светло-соломенного цвета с ярким, комплексным ароматом, в котором тона полевых цветов гармонично переплетаются с оттенками экзотических фруктов, среди которых выделяются нотки ананаса и банана. Элегантное во вкусе, с приятной кислотностью и продолжительным послевкусием.	
<b>Рислинг Олд Вайнс Мозель, Ник Вайс Ст. Урбанс-Хоф</b>	<b>5800 ₽</b>
Германия, Мозель - n/сладкое	10%
Riesling Old Vines Mosel, Nik Weis St. Urbans-Hof - Germany, Moselle - semi-sweet	
Светло-соломенный цвет с зеленоватым отливом. Свежий аромат с тонами цветов и спелых косточковых фруктов с доминантой персика и жёлтых слив. Тонкое, элегантное, сбалансированное вино с живой кислотностью, нежной фруктовой сладостью во вкусе и солёно-минеральном послевкусии.	
<b>Шенен/Шардоне, Домен Тарике</b>	<b>5900 ₽</b>
Франция, Арманьяк - сухое	10,5%
Chenin/Chardonnay, Domaine Tariquet - France, Armagnac - dry	
Вино блестящего золотисто-жёлтого цвета. Ароматы ананаса, лichi, дыни и абрикоса дополнены нотками сухих трав и ванили. Яркое, освежающее во вкусе, с гармоничной кислотностью и оттенками сухофруктов в послевкусии.	

<b>Кортегайя, Ла Сколька</b>	<b>6200 ₽</b>
Италия, Пьемонт - сухое	9,5%
Cortegaia, La Scolca - Italy, Piedmont - dry	
Светло-соломенный цвет с зеленоватым оттенком. Интенсивный аромат с тонами цветов боярышника и персиков, и оттенками спелых фруктов и цитрусовых. Сбалансированное, хорошо сложенное вино с обволакивающей кислотностью, фруктово-цитрусовым вкусом и освежающим долгим послевкусием.	
<b>Верментино Ла Петтегола, Банфи</b>	<b>6400 ₽</b>
Италия, Тоскана - сухое	13%
La Pettegola, Banfi - Italy, Toscana - dry	
Светло-золотистый цвет с бриллиантовым блеском. Яркий фруктовый букет с тонами абрикоса, грейпфрута, которые переплетаются с нотками цветов, специй и средиземноморских трав. Насыщенное, с гармоничной кислотностью и освежающим, устойчивым послевкусием.	
<b>Грюнер Вельтлинер Зандгрубе 13, Винцер Кремс</b>	<b>6800 ₽</b>
Австрия, Нижняя Австрия - сухое	13%
Gruner Veltliner Sandgrube 13, Winzer Krems - Austria, Lower Austria - dry	
Вино соломенного цвета с зеленоватыми бликами и ароматами специй и зелёного яблока. Освежающая кислотность дополняет цитрусовые нотки во вкусе. На финише ощущается лёгкая минеральность и лайм.	
<b>Соаве Классико Сереоле, Бертани</b>	<b>7100 ₽</b>
Италия, Венето - сухое	12%
Soave Sereole, Bertani - Italy, Veneto - dry	
Светло-золотистый цвет. Цветочные полутона в букете развиваются в сладкие абрикосовые и экзотические ноты. Округлый, фруктовый вкус, с отличной живой кислотностью идеально его балансирующей.	
<b>Верментино Ла Петтегола Банфи</b>	<b>6400 ₽</b>
Италия, Тоскана - сухое	13%
La Pettegola Banfi - Italy, Toscana - dry	
Яркий фруктовый букет с тонами абрикоса, грейпфрута, которые переплетаются с нотками цветов, специй и средиземноморских трав. Насыщенное, с гармоничной кислотностью и освежающим, устойчивым послевкусием.	
<b>Кастелло Помино, Фрескобальди</b>	<b>7400 ₽</b>
Италия, Тоскана - п/сухое	12%
Castello di Pomino Frescobaldi - Italy, Toscana - semi-dry	
Блестящий соломенный цвет и выразительные ароматы персика, белой акции, жасмина, цитрусовых, полевых трав и специй. Среднетелое, округлое и маслянистое во вкусе, с освежающей кислотностью и ноткой ванили в долгом послевкусии.	
<b>Пти Шабли, Домен Эрве Азо</b>	<b>7600 ₽</b>
Франция, Бургундия - сухое	12,5%
Petit Chablis, Domaine Herve Azo - France, Burgundy - dry	
Цвет бледно-желтый с блеском. Тонкий аромат с нотками цитрусовых, свежего яблока, мокрого камня. Освежающее вино с яркой кислотностью и минеральными тонами в послевкусии.	
<b>Шардоне Киммереджиан, Жан-Марк Брокар</b>	<b>7900 ₽</b>
Франция, Бургундия - сухое	12,5%
Jean-Marc Brocard, Bourgogne AOC Chardonnay "Kimmeridgien" - France, Burgundy - dry	
Светло-соломенный цвет. В ярком букете раскрываются ароматы зеленых яблок, цитрусовых фруктов и легкие минеральные нотки. Освежающее элегантное вино с нюансами лимонной цедры в гармоничном послевкусии.	
<b>Гевюрцтраминер, Кантина Терлан</b>	<b>8100 ₽</b>
Италия, Альто-Адидже - сухое	12,5%
Gewurtztraminer, Cantina Terlan - Italy, Alto-Adige - dry	
Вино насыщенного соломенного цвета. В аромате доминируют нотки экзотических фруктов, преимущественно лichi в сочетании с оттенками жимолости и лепестков роз. Во вкусе округлое, с яркой кислотностью и минеральными тонами в послевкусии.	
<b>Шабли Ролланд Лавантюро</b>	<b>8500 ₽</b>
Франция, Бургундия - сухое	12,5%
Roland Lavantureux, Chablis AOC - France, Burgundy - dry	
Прекрасное белое сухое вино, обладающее утонченным, изысканным стилем и ярким вкусом.	

**Гевюрцтраминер, Тримбах**

Франция, Эльзас – сухое

Trimbach Gewurztraminer – France, Alsace – dry

Золотисто-соломенный цвет с живым блеском. Яркие ароматы айвы, грейпфрута, лichi, манго и розы, дополнены легкими нюансами корицы. Округлый, выразительный вкус и длительное фруктовое послевкусие.

**9100 ₽**

14%

**Сансер Блан Ле Барон, Анри Буржуа**

Франция, Долина Луары – сухое

Sancerre Blanc Les Baronne, Henri Bourgeois – France, Loire Valley – dry

Светло-соломенный цвет. В многогранном букете переплетаются ароматы грейпфрута, персика, маракуйи и легкие минеральные тона. Освежающее, элегантное вино с хорошей кислотностью во вкусе и нотками цитрусовой цедры в ярком послевкусии.

**9900 ₽**

13,5%

**Пино Гри Резерв, Тримбах**

Франция, Эльзас – сухое

Pinot Gris Reserve, Trimbach – France, Alsace – dry

Блестящий светло-желтый цвет и роскошные ароматы спелого яблока, груши, медовой сливы и лайма. Освежающее, концентрированное и плотное во вкусе, с шелковистой текстурой, гармоничной кислотностью и цветочными оттенками в долгом послевкусии.

**11000 ₽**

14%

**Шабли Сетьем, Жульен Брокар**

Франция, Бургундия – сухое

Julien Brocard, Chablis "7eme" AOC – France, Burgundy – dry

Вино светло-золотистого цвета. В нежном аромате раскрываются нотки запечённого яблока, лимонной цедры, мяты и бергамота. Освежающее, элегантное и очень минеральное во вкусе, с яркой кислотностью, округлой текстурой и оттенками ванили и корицы в длительном послевкусии.

**13900 ₽**

12,5%









<b>Секси Бист, Ту Хэндз</b>	<b>8600 ₽</b>	
Австралия, Южная Австралия - сухое Sexy Beast, Two Hands - Australia, South Australia - dry	14,4%	
Красивый пурпурно-рубиновый цвет сопровождается интенсивными ароматами черной смородины, ежевичного джема, подлеска, ментола и граната. Полнотелое, с крепкой структурой, мощными бархатистыми танинами и оттенками черных ягод и специй в долгом послевкусии.		
<b>Барбера д'Альба Тре Винье, Вьетти</b>	<b>8900 ₽</b>	
Италия, Пьемонт - сухое Barbera d'Alba Tre Vigne, Vietti - Italy, Piedmont - dry	14%	
Вино блестящего рубиново-красного цвета, со спелыми ароматами черных ягод, красных фруктов, фиалки, оттенками подлеска, специй и дымными нотками. Среднетелое, округлое, сочное во вкусе, с элегантной структурой, шелковистыми танинами, живой кислинкой и ягодными нотками в послевкусии.		
<b>Рипасса делла Вальполичелла Супериоре, Дзенато</b>	<b>9100 ₽</b>	
Италия, Венето - n/сухое Ripassa della Valpolicella Superiore, Zenato - Italy, Veneto - semi-dry	14%	
Вино темно-рубинового цвета с бордовым блеском. В интенсивном аромате доминируют оттенки черных ягод, спелой вишни, сливы, черносмородинового джема и специй. Вкус элегантный, гармоничный, хорошо структурированный с бархатистыми танинами и оттенками спелых ягод в послевкусии.		
<b>Ле Вольте дель Орнеллайя, Орнеллайя</b>	<b>9500 ₽</b>	
Италия, Тоскана - сухое Le Volte dell'Ornellaia - Italy, Tuscany - dry	13,5%	
Тёмно-бордовый цвет с пурпурным оттенком. Богатый аромат с тонами вишни, чёрной смородины, специй и оттенками роз. Сбалансированное, структурированное вино с сочной кислотностью, гладкими танинами, насыщенный пряно-фруктовый вкус и освежающее длительное послевкусие.		
<b>Пино Нуар "Ла Винье", Бушар Пьер Энд Филс Бургонь</b>	<b>8900 ₽</b>	
Франция, Бургундия - сухое Bourgogne Pinot Noir La Vignee, Bouchard Pere & Fils - France, Burgundy - dry	13%	
Блестящий вишневый цвет. Элегантный аромат лесных ягод и подлеска. Прекрасно сбалансированное вино с тонами вишни во вкусе. Освежающее послевкусие.		
<b>Кот-дю-Рон Руж, Гигаль (Магнум)</b>	<b>9900 ₽</b>	
Франция, Долина Роны - сухое E. Guigal, Cotes du Rhone Rouge - France, Rhone Valley - dry	14,5%	
У вина блестящий тёмно-красный цвет. В бокале раскрываются ароматы чёрных и красных ягод, сливы, грецкого ореха, маслин и пряностей. Среднетелое, округлое и гармоничное во вкусе, с бархатистыми танинами и нотками молотого перца и лаванды в долгом послевкусии.		
<b>Кьянти Классико Ама, Каステлло ди Ама</b>	<b>10500 ₽</b>	
Италия, Тоскана - сухое Chianti Classico Ama, Castello di Ama - Italy, Toscana - dry	13,5%	
Густой, темно-рубиновый цвет. В сочном аромате вина доминируют тона лесных красных ягод, легкие перечные ноты. Замечательный баланс кислотности и шелковистых танинов, а вкус и послевкусие наполнены яркими ягодными оттенками.		
<b>Бароло, Этторе Джермано</b>	<b>13900 ₽</b>	
Италия, Пьемонт - сухое Barolo, Ettore Germano - Italy, Piedmont - dry	14%	
Яркий гранатово-красный цвет. Аромат с тонами клубники, вишни, граната, розы, подлеска и трюфелей. Сбалансированное вино с крепкими танинами и энергичной кислотностью, тонами вишни, цветов и сладких специй в безупречном вкусе и сдержанном послевкусии.		

**Брунелло ди Монтальчино,  
Каналикью ди Сопра**

**17200 ₽**

14,5%

Италия, Тосקנה - сухое

*Canalicchio di Sopra Brunello di Montalcino - Italy, Piedmont - dry*

Аромат вина сложный, насыщенный, наполненный нотами ягод, спелых фруктов, оттенками пряностей и древесины. Вкус вина сбалансированный, мягкий, бархатистый, с нотками благородного дерева, сливы, вишни, ежевики.

**Шато д'Иссан**

**25000 ₽**

14%

Франция, Бордо - сухое

*Chateau d'Issan - France, Bordeaux - dry*

Насыщенного пурпурного цвета. В сложном и изысканном букете раскрываются тона голубики, черной смородины, клубники и темных фруктов, которые переплетаются с оттенками специй и гвоздики. Полнотелое, глубокое, с прекрасным балансом, чистыми бархатистыми танинами и продолжительным освежающим послевкусием.



# Безалкогольное вино

NON-ALCOHOLIC WINE



125/750 мл

**470/2800 ₽**

0,5%

**Рислинг Ханс Байер б/а**

Германия, Рейнгессен - п/сухое

Hans Baer Riesling - Germany, Rheingessen - semi-dry

Светло-соломенный цвет. В аромате ноты спелых яблок, груш, а также цветочные и цитрусовые оттенки. Вкус сбалансированный с освежающим послевкусием.

**3600 ₽**

0%

**Мерло/Шираз Домен де ля Прад,**

**Одд Берд б/а**

Франция, Лангедок-Руссильон - п/сухое

«Domaine de la Prade» Merlot/Shiraz, No Alcohol -

France, Languedoc-Roussillon - semi-dry

Яркий рубиновый цвет. С интенсивным ароматом сладкой вишни, красных ягод и фиалок. Во вкусе вино округлое, с мягкими танинами и сочным послевкусием.



РЕСТОРАН  
ШАТО ВИНТАЖ





# ПИВНОЙ БУТИК

beer boutique

## Лагеры

### Светлые

			<i>Light</i>
	<b>Бакалар Медовый</b> Bakalář Medový Speciál	5,8/14,2%	0,5 <b>390 Р</b>
	<b>Бакалар Сухого Охмеления</b> Bakalář Dry Hopped Lager	5,2/12,7%	0,5 <b>390 Р</b>
	<b>Аингер Байриш Пилс</b> Ayinger Bairisch Pils	5,3/11,8%	0,5 <b>450 Р</b>
	<b>Чуанлан Лагер</b> Chuanlang Lager	4,1/11%	0,45 <b>450 Р</b>
	<b>Айзиндер Пилснер</b> Einsiedler Pilsener	4,9/11%	0,5 <b>450 Р</b>
	<b>Вайнштефан Ориджинал</b> Weihenstephaner Original Helles	5,2/11,6%	0,5 <b>490 Р</b>
	<b>Лев Чех Лайон</b> Lev Czech Lion	4,8/11,5%	0,5 <b>550 Р</b>
	<b>Мюнхоф Оригинал</b> Mönchshof Original	4,9/11,3%	0,5 <b>590 Р</b>
	<b>Корнелиссен Лагер</b> Cornelissen Lager	5,5/12%	0,33 <b>690 Р</b>

### Полутемные

### *Semi-dark*

	<b>Мюнхоф Келлербир</b> Mönchshof Kellerbier	5,4/12,3%	0,5 <b>590 Р</b>
---	---	-----------	------------------

### Темные

### *Dark*

	<b>Бакалар Дарк</b> Bakalář Dark Lager	3,8/9,6%	0,5 <b>390 Р</b>
	<b>Айзиндер Шварцбир</b> Einsiedler Schwarzbier	5/11,7%	0,5 <b>450 Р</b>
	<b>Аингер Альтбайриш Дункерль</b> Ayinger Altbairisch Dunkel	5,8/12,8%	0,5 <b>490 Р</b>
	<b>Аингер Целебратор</b> Ayinger Celebrator	6,7/18,5%	0,33 <b>490 Р</b>
	<b>Лев Блэк Лайон</b> Lev Black Lion	4,7/11,5%	0,5 <b>550 Р</b>
	<b>Энгель Келлербир Дункерль</b> Engel Kellerbier Dunkel	5,3/12%	0,5 <b>590 Р</b>
	<b>Клюстерброй Черный Монах</b> Kloster-Brau Schwarzer Abt	3,9/10%	0,5 <b>590 Р</b>
	<b>Хиршброй Хольцар Бир</b> Hirschbrau Holzar Bier	5,2/12%	0,5 <b>650 Р</b>
	<b>Хиршброй Доппель Хирш</b> Hirschbrau Doppel-Hirsch	7,2/18,5%	0,5 <b>690 Р</b>



# Лицензированные сорта

## Светлые

				<i>Light</i>
	<b>Тройной Пшеничный Эль</b> Triple Wheaten Ale	6,9/17,5%	0,375	<b>390 ₽</b>
	<b>Айзиндлер Вайсбир</b> Einsiedler Weissbier	5,2/12,5%	0,5	<b>450 ₽</b>
	<b>Витте Траппист</b>  Witte Trappist	5,3/15%	0,33	<b>490 ₽</b>
	<b>Францисканер Вайсбир</b> Franziskaner Hefe-Weisse	5/14%	0,5	<b>490 ₽</b>
	<b>Бланш де Брюссель</b> Blanche de Bruxelles	4,5/10,7%	0,33	<b>490 ₽</b>
	<b>Шнайдер Вайс Тап 4</b> Schneider Weisse Tap 04	6,2/13,8%	0,5	<b>590 ₽</b>
	<b>Хиршброй Вайссер Хирш</b> Hirschbrau Weisser Hirsch	5,2/14%	0,5	<b>690 ₽</b>
	<b>Баптист Вит</b> Baptist Wit	5/12%	0,33	<b>690 ₽</b>

## Темные

				<i>Dark</i>
	<b>Вайнштефан Дункерль</b> Weihenstephaner Dunkel	5,3/12,7%	0,5	<b>490 ₽</b>



# Светлые Эм

	<b>Бенгал ИПА</b> Bengal IPA	5,8/15%	0,5	<b>330 ₽</b>
	<b>Джоус Атомная Прачечная</b> Jaws Atomic Laundromat	7/16%	0,5	<b>450 ₽</b>
	<b>Торнбридж Джайпур</b> Thornbridge Jaipur	5,9/13,9%	0,33	<b>490 ₽</b>
	<b>Омер</b> Omer Traditional Blond	8/17,5%	0,33	<b>490 ₽</b>
	<b>Сиэрра Невада Пэйл Эль</b> Sierra Nevada Pale Ale	5,6/13,1%	0,355	<b>550 ₽</b>
	<b>Ля Шуф</b> La Chouffe	8/16,6%	0,33	<b>590 ₽</b>
	<b>Петрюс Блонд</b> Petrus Blond	6,5/15,5%	0,33	<b>690 ₽</b>
	<b>Делириум Тременс</b> Delirium Tremens	8,5/16,2%	0,33	<b>790 ₽</b>
	<b>Шиме Белая Этикетка</b> Chimay White Cap	8/16,5%	0,33	<b>890 ₽</b>

# Полученные Эли

 <b>Брюгель</b> Bruegel	5,2/12%	0,33	<b>450 Р</b>
 <b>Сент Питерс Руби Ред</b> St.Peter's Ruby Red	4,3/10,7%	0,5	<b>550 Р</b>
 <b>Шиме Красная Этикетка</b> Chimay Red Cap	7/15,5%	0,33	<b>790 Р</b>

# Темные Эли

 <b>Синяя Борода</b> Bluebeard	8/17%	0,375	<b>390 Р</b>
 <b>Джоус Овсяный стаут</b> Jaws Oatmeal Stout	5,2/14%	0,5	<b>450 Р</b>
 <b>Белхавен Скоттиш Старт</b> Belhaven Scottish Stout	7/16,8%	0,5	<b>590 Р</b>
 <b>Вестмалле Дюббел</b> Westmalle Dubbel	7/19,4%	0,33	<b>690 Р</b>
 <b>Рошфор 8</b> Rochefort 8	9,2/18%	0,33	<b>690 Р</b>
 <b>Кастил Донкер</b> Kasteel Donker	11/24%	0,33	<b>690 Р</b>
 <b>Ла Корн Квадрюпель</b> La Corne Quadrupel	12/18%	0,33	<b>690 Р</b>
 <b>Штраффе Хендрик Квадрюпель</b> Straffe Hendrik Quadrupel	11/22%	0,33	<b>690 Р</b>
 <b>Шиме Синяя Этикетка</b> Chimay Blue Cap	9/18,6%	0,33	<b>890 Р</b>
 <b>Герцог Ян Дюббел</b> Hertog Jan Dubbel	7,3/16,4%	0,5	<b>890 Р</b>
 <b>De Молен Хамер энд Сиккел Порттер</b> De Molen "Hamer & Sikkel" Porter	5,2/13%	0,33	<b>890 Р</b>
 <b>Тинт Мидоу Траппист Эль</b> Tynt Meadow English Trappist Ale	7,4/21%	0,33	<b>890 Р</b>
 <b>Ригеле Ноктус 100</b> Riegele Noctus 100	10/27%	0,33	<b>890 Р</b>
 <b>Майзелс Чоколат Бок</b> Maisel & Friends Marc's Chocolate Bock	7,5/17,4%	0,75	<b>1190 Р</b>

# Фруктовые Эль

	<b>Фрамбуа Эль</b> Framboise Ale	6/19%	0,33	330 Р
	<b>Мелон Эль</b> Melon Ale	6,9/19%	0,33	330 Р
	<b>Кассис Эль</b> Cassis Ale	6/19%	0,33	330 Р
	<b>Монгозо Банан</b> Mongozo Banana	3,6/10,5%	0,33	590 Р
	<b>Дингслебенер Обледиха</b> Dingslebener Sanddorn-Weizen	4,9/11,4%	0,33	590 Р
	<b>Монгозо Кокос</b> Mongozo Coconut	3,6/10,5%	0,33	590 Р
	<b>Руж де Лютин</b> Rouge de Lutin	8/18%	0,75	620 Р
	<b>Делириум Ред</b> Delirium Red	8/18%	0,33	790 Р
	<b>Кастил Руж</b> Kasteel Rouge	8/20%	0,75	1690 Р

# Гёзье

	<b>Тиммерманс Оуд Гез</b> Timmermans Oude Gueuze	6,7/14%	0,375	790 Р
	<b>Де Трох Оуд Гёз Кюве</b> De Troch Oude Gueuze Cuvee	5,5/12%	0,375	790 Р

# Самбики

	<b>Бун Фаро</b> BOON Faro	5/14%	0,25	490 Р
	<b>Шапо Абрикос</b> Chapeau Apricot Lambic	3,5/12%	0,25	550 Р
	<b>Шапо Экзотик</b> Chapeau Exotic Lambic	3,5/12%	0,25	550 Р
	<b>Шапо Вишня</b> Chapeau Kriek Lambic	3,5/12%	0,25	550 Р
	<b>Тиммерманс Пеш</b> Timmermans Peche	4/12%	0,33	590 Р
	<b>Шапо Малина</b> Chapeau Framboise Lambic	3,5/14%	0,375	690 Р

# Специальные сорта

	<b>Монкс Кафе</b> Monk's Café	5,5/14,2%	0,33	<b>490 Р</b>
	<b>Шнайдер Вайс Тап 5</b> Schneider Weisse Tap 05	8,2/18,5%	0,5	<b>590 Р</b>
	<b>Шнайдер Вайс Тап 6 Авентина</b> Schneider Weisse Aventinus Tap 06	8,2/18,5%	0,5	<b>590 Р</b>
	<b>Гульден Драк</b> Gulden Draak	10,5/23%	0,33	<b>590 Р</b>
	<b>Шленкерла Айхе Доппельбок</b> Shlenkerla Eiche Doppelbock	8/19,9%	0,5	<b>690 Р</b>
	<b>Дюшес де Бургунь</b> Duchesse de Bourgogne	6,2/16,5%	0,33	<b>690 Р</b>
	<b>Шленкерла Раухбир Марцен</b> Shlenkerla Rauchbier Marzen	5,1/13,5%	0,5	<b>690 Р</b>
	<b>Шнайдер Вайс Тап 9 Авентина Eisbock</b> Schneider Weisse Aventinus Eisbock Tap 09	12/25,5%	0,33	<b>790 Р</b>
	<b>Самиклаус</b> Samichlaus	14/32%	0,33	<b>790 Р</b>
	<b>Урбок 23</b> Urbock 23	9,6/23%	0,33	<b>790 Р</b>
	<b>Бахус Крик</b> Bacchus Kriek	5,8/18%	0,375	<b>790 Р</b>
	<b>Бахус Фрамбуа</b> Bacchus Framboise	5/14%	0,375	<b>790 Р</b>
	<b>Штраффе Хендрик Трипель Уайлд</b> Straffe Hendrik Tripel Wild	10/19,5%	0,33	<b>790 Р</b>
	<b>Кастил Кюве де Шато</b> Kasteel Cuvee du Chateau	11/22%	0,33	<b>790 Р</b>
	<b>Фуллерс Винтаж Эль</b> Fuller's Vintage Ale	8,5/21,7%	0,5	<b>1190 Р</b>
	<b>Роденбах Карактер Руж</b> Rodenbach Caractere Rouge	7/15,5%	0,75	<b>1890 Р</b>
	<b>Роденбах Винтаж</b> Rodenbach Vintage	7/12,3%	0,75	<b>1890 Р</b>
	<b>Пират Ром Спешл Резерв</b> Piraat Rum Special Reserve	10,5/22%	0,75	<b>2100 Р</b>
	<b>Монкс Кафе Гранд Крю</b> Monk's Café Grand Cru	5,5/14%	0,75	<b>2100 Р</b>

Данное пиво невозможно отнести  
к общепринятым видам



# Сидрое

	<b>Араета Перада</b> Araeta Perada	6%	0,75	<b>990 Р</b>
	<b>Сидр Шевр де Валонь Брют</b> Chevre De Valognes Artisanal Organic	5%	0,75	<b>1490 Р</b>
	<b>Сидр Полусухой</b> Apple cider by Vasileostrovskaya Brewery	4,7%	0,75	<b>690 Р</b>
	<b>Пуаре</b> Poire by Vasileostrovskaya Brewery	4,7%	0,75	<b>690 Р</b>
	<b>Ла Валю ду Сидр Розе</b> La Valle du Cidre Rose	4,7%	0,75	<b>690 Р</b>
	<b>Бюльви Грейпфрут</b> Bullevie Grapefruit	5,5%	0,45	<b>590 Р</b>



# Безалкогольное пиво

	<b>Бакалар Сухого Охмеления</b> Bakalar Dry Hoped Lager Non-Alcoholic	0,5/6,5%	0,33	<b>390 Р</b>
	<b>Сидр Келтик Марчес Холли Гоулайтли</b> Celtic Marches Holly Golightly	0,5%	0,5	<b>490 Р</b>
	<b>Кульмбахер ЭдельХёрб</b> Kulmbacher Edelherb Premium Pils	0,0/11,6%	0,5	<b>490 Р</b>
	<b>Шнейдер Вайс Тап 3 Б/А</b> Schneider Weisse Tap 03 Mein Alkoholfreies	0,1/6,5%	0,5	<b>590 Р</b>
	<b>Горьковская ИПА б/а</b> IPA by Gorkovskaya Brewery	0,5/7,4%	0,33	<b>350 Р</b>

RESTAURANT  
**CHÂTEAU VINTAGE**



📍 Энгельса пр., 124  
📞 +7 (812) 933-44-14