



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

Уважаемые гости!

Мы рады видеть вас в нашем уютном заведении!
В меню представлены блюда арабской,
восточной, европейской, русской кухни!

Желаем приятно провести время!

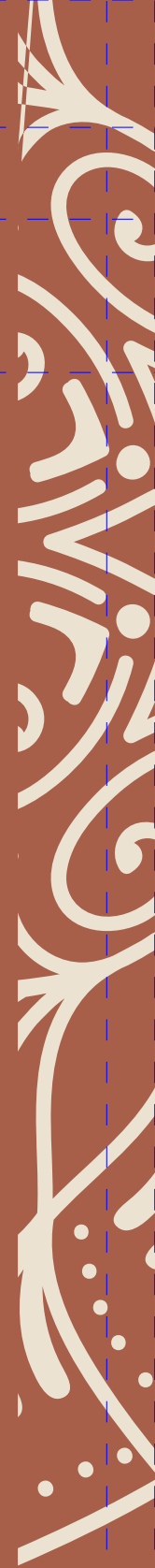
Дамаск — древнейшая из современных столиц
и один из старейших городов мира; первые
упоминания о нём относятся к 2500 году
до нашей эры.

Кроме того, Дамаск является крупным
культурным и религиозным центром Леванта
(от ср.-франц. Soleil levant — «восход солнца»,
в традиционном русском переводе — Ближний
Восток).

Адрес: г. Екатеринбург
ул. Малышева, 140

Тел.: +7 (343) 374-92-14
+7 (965) 546-44-71

e-mail: damask@mail.ru
сайт: damask-alsham.ru



ВАКУУМНОЕ ХОЛОДНОЕ

АССОРТИ СЫРОВ

сыры: камамбер, маасдам, дор блю, копченый пармезан, сулугуни. Подается с медовым соусом, грецким орехом и виноградом

200/55 690.-

АССОРТИ МЯСНОЕ

буженина, рулет куриный, ростбиф, язык говяжий, суджук, помидоры черри, корнишоны. Подается с зернистой горчицей и хреном

230/50/60 850.-

Холодные Закуски

время приготовления от 20 минут

	гр	Руб.
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ <i>свежие томаты, огурцы, перец болгарский, редис, сельдерей, чеснок, лук красный</i>	310	410.-
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН <i>фаршированные творожным сыром Подаются с грецким орехом и зернами граната</i>	240	410.-
МТАБЕЛЬ ИЗ БАКЛАЖАН 🔥 С* <i>баклажаны печеные на мангале с добавлением тхейне, сметаны, граната и оливкового масла, подается с лавашом</i>	280/40	320.-
РУЛЕТКИ ИЗ ЛАВАША С СЕМГОЙ И СОУСОМ БРЫНЗА	280/15	480.-
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ <i>сельдь слабосоленая, подается с обжаренным картофелем, маринованным луком и зеленью</i>	100/100/30	280.-
СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ подается с лимоном и тостами	120/60	780.-
АССОРТИ РЫБНОЕ <i>семга слабосоленая, масляная рыба холодного копчения, угорь копченый, скумбрия холодного копчения, лимон, маслины, масло</i>	200/20	850.-
ЗАКУСКА «РАЗНОСОЛЬНАЯ» <i>корнишоны соленые, черри маринованные, перец острый, чеснок соленый, морковь по-корейски</i>	260	350.-
ГРУЗДОЧКИ ИЗ ЛУКОШКА <i>грузди соленые. Подаются со сметаной и луком</i>	100/30/15	430.-
ЛИМОННЫЙ ХУМУС С* <i>паста из гороха нут с добавлением «Тхейне», зерен граната и оливкового масла, подается с лавашом</i>	300/40	240.-
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	100/50/55	520.-
ЗАКУСКА ОРИГИНАЛЬНАЯ <i>курдюк копченый с паприкой, цукини, чесноком и тостом</i>	240	310.-
МОЦАРЕЛЛА И ТОМАТЫ базелик, соус песто, моцарелла	280	530.-
ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ С ДОМАШНИМ СЫРОМ 🌿 <i>укроп, петрушка, кинза, зеленый лук, базилик, перец чили, домашний сыр</i>	120/150	420.-
КАЗЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	100	400.-
КАЗЫ СЫРОКОПЕЧЕНАЯ с зеленью	100	470.-
ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	230	250.-

Dallack

🌿 - острое блюдо

С* - арабская кухня

🔥 - приготовлено на огне

Салаты

время приготовления от 20 минут

	гр	Руб.
ГРЕЧЕСКИЙ томаты, огурцы, перец болгарский, лук красный, оливки, салат «Айсберг», сыр «брынза», соус «Песто»	200	290.-
ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ салат айсберг, филе куриное, сыр пармезан, гренки, соус "Цезарь»	200	380.-
ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ салат айсберг, семга, томаты черри, сыр пармезан, гренки, соус «Цезарь»	200	560.-
ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ салат айсберг, креветки тигровые, помидоры черри, сыр пармезан, гренки, соус «Цезарь»	200	580.-
САЛАТ С ТЕПЛОЙ ИНДЕЙКОЙ В ВОСТОЧНОМ СОУСЕ филе индейки, айсберг, редис, морковь, огурец, болгарский перец, соевый соус, соус чили, соус терияки, кунжут	220	410.-
САЛАТ С ХРУСТЯЖИМ БАКЛАЖАНОМ обжаренный до хруста баклажан, сливочный крем, фреш салат, черри, семена тыквы, сладкий чили	220	410.-
ГЕНЕРАЛЬСКИЙ язык говяжий, филе куриное, ветчина, корнишоны, картофель пай, сыр голландский, опята маринованные, майонез, зелень	220	440.-
САЛАТ С ЖАРЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЫРОМ КАМАМБЕР лосось, авокадо, микс салат, сыр камамбер, черри, масляно-имбирная заправка	240	510.-
САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ буженина, картофель обжаренный дольками, печеный перец, теплые томаты, перец цацак, ореховый соус	250	420.-
МОРСКОЙ семга с/с, мидии, креветки, угорь, айсберг, черри, брынза, с пикантным соусом	200	580.-
САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ куриное бедро приготовленное на мангале, маринованный огурец, грибы гриль, зелень, луковый кранч, пармезан, картофель пай, перепелиное яйцо, сметанный соус	220	380.-
КАЗЫ СЫРОКОПЧЕНЫЙ с микс салатом и бальзамическим соусом	150	390.-
МАНГАЛ баклажаны, цукини, болгарский перец, томат, шампиньоны, чеснок, кунжут, кинза	240	350.-
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ баклажан, помидор, перец болгарский, лук красный, сыр домашний, семя подсолнечника, кунжут, оригинальная заправка	240	390.-

Dallack



- острое блюдо



- арабская кухня



- приготовлено на огне

ТАБУЛИ С*

зелень петрушки, томаты,
булгур, лук репчатый,
сок лимона, мята, масло
оливковое

170 250.-

МЯСНОЙ

отварная говядина, соленый
огурец, яйцо, картофель,
зеленый горошек, майонез,
зелень

220 380.-



АЧИЧУК

томаты, лук, перец острый, кинза,
масло растительное

200 220.- 🌿 ☾*

ДАМАСК

Говядина, курица, сыр,
огурец свежий, грецкий орех,
майонез

220 420.-

ЗАПЕЧЕННЫЕ
ШАМПИньОНЫ
С СУЛУГУНИ И БАЗИЛИКОМ



**ШАМПИньОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ
С СУЛУГУНИ И БАЗИЛИКОМ**

200 390.-

Горячие Закуски

время приготовления от 30 минут

Горячие Закуски

ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

запекается в кокотнице

150 290.-

ЖЮЛЬЕН С СЕМГОЙ И КРЕВЕТКАМИ

запекается в кокотнице

150 460.-

ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С БАРАНИНОЙ И СЫРОМ

200 390.-

ФАЛАФЕЛЬ НА ТАРЕЛКЕ 🌿

жаренные шарики из нута со специями, подаются с острым перцем, маринованными огурцами, свежими томатами и соусом «Тхейне»

150/90/50 250.-

ШАУРМА НА ТАРЕЛКЕ

маринованное в специях куриное филе, обжаренное на мангале, подается с картофелем фри, свежими овощами и соусом

150/160/50 380.-

Закуски к пиву

время приготовления от 30 минут

БОРОДИНСКИЕ ГРЕНКИ

бородинский хлеб и чеснок, подаются с соусом брынза

150/50 160.-

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ «МОЦАРЕЛЛА»

сыр «Моцарелла» жаренный в панировке, подается с брусничным соусом

200/50 520.-

КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ 🌿

подаются с соусом барбекю

200/30 380.-

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

сырные палочки, гренки чесночные, картофель фри, колбаски «Охотничьи», крылья куриные

подаются с соусами барбекю, острый и брынза

100/70/100/100/100/60 780.-

СЕТ КОЛБАСКИ ГРИЛЬ

колбаски из баранины, колбаски из кури, колбаски из говядины, картофель печёный дольками, 2 вида соуса острый и барбекю, зелень

570/150 750.-

ФИСТАШКИ

100 300.-

КЭШЬЮ

100 300.-

АРАХИС

100 150.-

Dallack

🌿 - острое блюдо

☪️ - арабская кухня

🔥 - приготовлено на огне

Супы

время приготовления от 20 минут

	гр	Руб.
ЛАГМАН <i>говядина, перец болгарский, кабачки, баклажаны, томаты, лук репчатый, фасоль стручковая, сельдерей, морковь, чеснок, томат паста, лапша</i>	400	400.-
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ <i>с семенами тыквы и хрустящими гренками</i>	250/30	300.-
КРЕМ-СУП ИЗ БРОКОЛЛИ <i>со сливками и тостами</i>	250/50	300.-
УХА ИЗ СЕМГИ <i>семга филе, картофель, лук, помидор и зелень</i>	250	420.-
КРЕМ-СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ <i>чечевица, картофель, томаты, лук, сельдерей, сметана подается с гренками</i>	250/30	200.-

Dallack



- острое блюдо



- арабская кухня



- приготовлено на огне

**СОЛЯНКА СБОРНАЯ
МЯСНАЯ**

подается со сметаной, зеленью
лимоном и оливками

250/30 **380.-**

ШУРПА С БАРАНИНОЙ

баранина, картофель,
морковь, томаты, перец
болгарский, лук, кинза

250 **400.-**



Салаты

ТОПКА АМБДО



Горячие Блюда из рыбы

время приготовления от 40 минут

ФИЛЕ СУДАКА В СОУСЕ КАРБОНАРИ

филе судака с картофелем пай и сливочным соусом
с добавлением жаренного бекона

230 680.-

ДОРАДО НА УГЛЯХ

подается с соусом на основе брынзы

1 шт 300-400/50 750.-

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ НА ГРИЛЕ

подается с соусом «Наршараб»

150/50 950.-


КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ НА ГРИЛЕ


подаются с соусом терияки

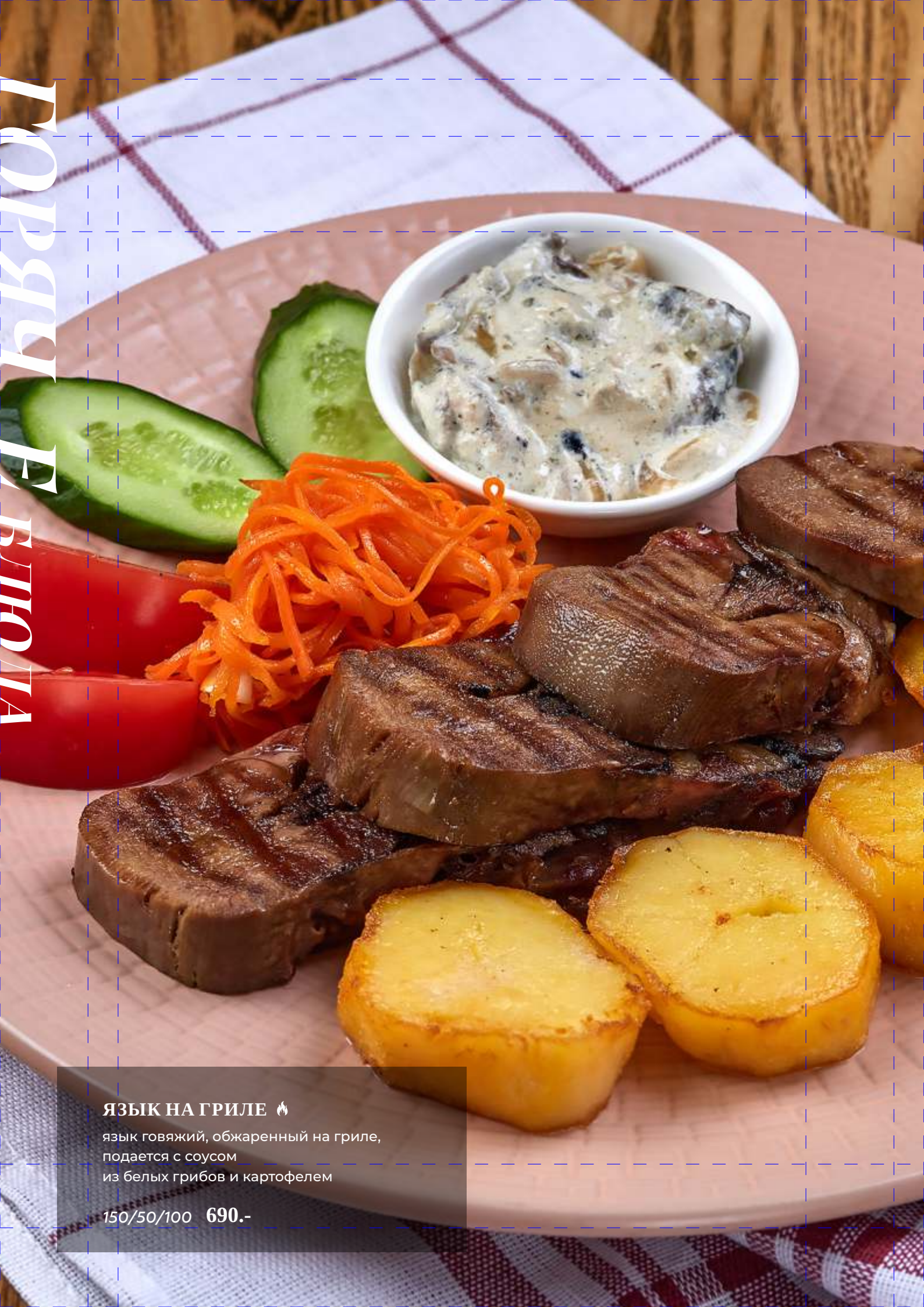
160/50 790.-

Dallack

 - острое блюдо

 - арабская кухня

 - приготовлено на огне



ЯЗЫК НА ГРИЛЕ 🔥

язык говяжий, обжаренный на гриле,
подаётся с соусом
из белых грибов и картофелем

150/50/100 **690.-**

Горячие Блюда из говядины и птицы

Блюда из Говядины

время приготовления от 40 минут

МЯСО «ЛЯХМА – ФУТОР» С*

вырезка говяжья, обжаренная с шампиньонами в сливках, подается на картофельном дранике

310/80 750.-

БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ

подается с яйцом, картофельными дольками и острым соусом

270/100 690.-

ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

говядина, рис, морковь, лук, специи
подается с восточным соусом

250/50 390.-

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с соусом деми гласс и овощным гарниром

150\50\100 850.-

Блюда из Курицы

время приготовления от 30 минут

КУРИЦА "АЛЬ ДЖАБАЛЬ" С*

Нежное куриное филе, запеченное с шампиньонами картофелем под сырной шапкой

гр Руб.

300 450.-

ФАРУЖ ТАБАКА

маринованная половина кури в ароматных специях жареная на мангале, подается с картофелем, кукурузой, томатами черри, корейской морковью и восточным соусом

450/150/70/50 430.-

ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА КУРИЦЫ

филе бедра на мангале. Подается со свежими помидорами, огурцами, морковью по-корейски, маринованным луком и восточным соусом

150/110/50 450.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

обжаренная на мангале куриная мякоть со специями.
Подается со свежими помидорами, огурцами, морковью по-корейски, маринованным луком и восточным соусом

150/110/50 450.-

Dallack

 - острое блюдо  - арабская кухня  - приготовлено на огне

Горячие Блюда из баранины и свинины

Блюда из Баранины

время приготовления от 40 минут

БАРАНИНА «АДЕН» С*

запеченная баранина с овощами и сыром
Подается в лаваше

гр

Руб.

300

640.-

БАРАНИНА ПО-ЛИВАНСКИ С*

баранина томленая в сливках, подается с рисом
и кедровыми орешками

300

640.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 🔥

обжаренная на мангале мякоть баранины со специями.
Подается со свежими помидорами, огурцами, морковью по-корейски,
маринованным луком и томатным соусом

150/120/50

620.-

КОРЕЙКА БАРАШКА НА ГРИЛЕ 🔥

корейка баранины, помидоры, огурцы, морковь
по-корейски, лук, томатный соус

за 1 кг

2450.-

ДОЛМА СО СМЕТАНОЙ

рубленные баранина и говядина с добавлением риса,
ароматные виноградные листья, сметана, зелень

150/50

320.-

Блюда из Свинины

время приготовления от 30 минут

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 🔥

на гриле с соусом барбекю

150/50

450.-

МЯСО «ПО-ДВОРЯНСКИ»

свиная шея, запеченная с грибами, томатами и сыром

200

530.-

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 🔥

нежнейшая свиная шейка, маринованная в специях,
приготовленная на мангале. Подается со свежими
помидорами, огурцами, морковью по-корейски,
маринованным луком и томатным соусом

150/125/30

430.-

РЕБРА СВИНЫЕ НА ГРИЛЕ 🔥🔥

с соусом барбекю. Подаются со свежими томатами
и огурцами, морковью по-корейски, маринованным луком
и томатным соусом

250/50

450.-

Dallack



- острое блюдо



- арабская кухня



- приготовлено на огне

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

подается со свежими помидорами,
огурцами, морковью по-корейски,
маринованным луком
и томатным соусом

150/120/50 **680.-**



ГОРЯЩЕЕ БЛЮДО

КАРТОФЕЛЬ ФРИ



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 220.-

Гарниры

время приготовления от 20 минут

ОВОЩИ «ГРИЛЬ»

цуккини, баклажаны, перец болгарский, томаты, шампиньоны-подпеченные на гриле.

Подаются с соусом-брынза

250/50 340.-

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

150 200.-

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый

с грибами и луком

200 220.-

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

жареная в панировке

150 200.-

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕНный

с сыром

150 250.-

Хлеб

ЛЕПЕШКА ТАНДЫРНАЯ

1 шт 90.-

ЛАВАШ ТОНКИЙ

1 шт 40.-

ХЛЕБ черный/ белый

25 20.-

Dallack



- острое блюдо



- арабская кухня



- приготовлено на огне

Паста

	гр	Руб.
ДОМАШНЯЯ ПАСТА С ТОМЛЕННЫМИ ЩЕЧКАМИ домашняя лапша, щечки говяжьей, мясной соус, бешамель	310	430.-
ДОМАШНЯЯ ПАСТА С ЦЫПЛЕНКОМ И ГРИБАМИ домашняя паста, цыпленок, шампиньоны, сливочный соус с зеленой аджикой	420	480.-
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ спагетти, креветки, кальмар, филе белой рыбы, сливочный соус с песто, пармезан	300	650.-

Dallack



- острое блюдо



- арабская кухня



- приготовлено на огне



MACCA

Сеты

Блюда на Компанию

время приготовления от 1 часа

МЯСНОЙ СЕТ

шашлык из свинины, шашлык из бедра кури, шашлык из баранины, свиные ребра на гриле, каре ягненка, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из кури, подаются с помидорами черри, корнишонами, острым перцем, зеленью
на выбор соус: барбекю, красный острый, брынза, тар-тар, брусничный

1585/250 **3900.-**

РЫБНЫЙ СЕТ

стейк из семги, дорадо, креветки гриль, судак, тушка кальмара на гриле, украшается лимоном, лаймом, маслинами, оливками и запеченным лучком,
на выбор соус: 1000 островов, наршараб, сливочный с зеленью

1300/200 **5200.-**

Dallack



- острое блюдо



- арабская кухня



- приготовлено на огне

Десерты

Десерты

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

подается с мороженым и топингом

гр Руб.
140 300.-

ЧИЗКЕЙК

100 290.-

МОРОЖЕНОЕ

ванильное/ клубничное/ шоколадное

50 80.-

ЗАМОРОЖЕННЫЙ РАЙ

фруктовый салат из груши, яблок, винограда, апельсинов и киви, подается с мороженым, взбитыми сливками, тертым орехом и шоколадом

300 340.-

ЛИМОН, ЛАЙМ

100 150.-

ФРУКТЫ

яблоки, бананы, виноград, киви, мандарины, ананас, груша, апельсин

100 120.-

ТОРТ МЕДОВЫЙ

100 290.-

ТОРТ КРАСНЫЙ БАРХАТ

100 290.-

ТИРАМИСУ

90 290.-

ПАХЛАВА

40 80.-

Dallack

🔪 - острое блюдо

🌙* - арабская кухня

🔥 - приготовлено на огне

ДОМАШНИЙ ЧАЙ С ОБЛЕПИХОЙ И ИМБИРЕМ

напиток из ягод облепихи, экстракта облепихи,
кусочков ананаса, груши, имбиря и стевии

600 300.-

Чайная карта



Чайная Карта

Авторский чай

АПЕЛЬСИН С МЯТОЙ напиток на основе черного чая и гибискуса.

Отличное сочетание апельсина, ананаса и мяты позволит насладиться ароматом напитка а стевия придаст сладости во вкусе

мл Руб.
600 300.-

ДОМАШНИЙ СО СМОРОДИНОЙ

чайный напиток на основе черного чая, красной смородины, черной смородины, экстракта смородины, яблока, листьев толокнянки, брусничного и смородинового листа, стевии, арони, гибискуса и листьев грецкого ореха.

600 300.-

АПЕЛЬСИН, МАНГО, РОМАШКА

чайный напиток с мягким ароматом ромашки и сладкого манго. Заманчивое сочетание кусочков поппайи, ананаса, лепестков роз раскрывается на фоне черного чая.

600 300.-

БРУСНИКА С ТРАВАМИ И ИМБИРЕМ

гибискус, ягоды ежевики и красной смородины, кусочки яблока, липа, листья стевии, имбирь, брусника, шиповник, кусочки яблока, лист черной смородины, мята, цветки ромашки, кожура шиповника, чабрец, незабудка, бутоны роз желтые и красные, лепестки календулы, красный и василек

600 300.-

ГЛИНТВЕЙН С МАЛИНОЙ/ АПЕЛЬСИНОМ

напиток чайный ягодный со специями

малина: кусочки яблок, каркаде, кусочки корицы, имбиря, бадьян, кардомон, гвоздика, цукаты клубники и малины, ананаса, ягоды боярышника и рябины
апельсин: кусочки яблок, цукаты ананаса, кусочки апельсина с цедрой, каркаде, кусочки корицы, имбиря, бадьян кардомон, гвоздика.

600 310.-

Чай Классический

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Ассам,
Пу-эр

300/600 100/200.-

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ с добавками на выбор

Айва с персиком,
Восточный с имбирем,
Эрл Грей,
Чабрец,
Дикая вишня

300/600 100/200.-

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

Сенча,
Зеленый с добавками,
Алтайский,
С жасмином,
Японская липа

300/600 100/200.-

ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ Фруктовый с арбузом, Нахальный фрукт

300/600 100/200.-

УЛУНЫ Молочный улун, Виноградный улун

300/600 100/200.-

БЕЛЫЙ ЧАЙ Шоу Мей

300/600 100/200.-

Напитки безалкогольные

Кофе

	мл	Руб.
КОФЕ ПО-АРАБСКИ	150	170.-
КОФЕ ПО-АРАБСКИ ДВОЙНОЙ	220	230.-
ЭСПРЕССО	50	110.-
АМЕРИКАНО	200	140.-
КАПУЧИНО	250	170.-
ГЛЯССЕ	220	250.-
ЛАТТЕ	220	200.-
КАРАМЕЛЬНЫЙ МАККИАТО	220	230.-
КОФЕ С ВИСКИ ПО-ИРЛАНДСКИ	200	240.-

Вода, Соки

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «НАРЗАН» <i>газированная, в стекле</i>	500	200.-
ВОДА «ОБУХОВСКАЯ РОСА» <i>газированная/ негазированная, в стекле</i>	500	150.-
МОРС БРУСНИЧНЫЙ	250/1000	55/220.-
ЛИМОНАД ИМБИРНЫЙ с мятой	250/1000	55/220.-
СОК В АССОРТИМЕНТЕ <i>яблоко, апельсин, вишня</i>	250/1000	50/200.-
КОКА-КОЛА	500	150.-
ЭНЕРГЕТИК BURN	449	200.-
ТОНИК RICH	300	170.-

Напитки безалкогольные

Свежевыжатые соки

	мл	Руб.
ЯБЛОЧНЫЙ	200	250.-
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	250.-
МОРКОВНЫЙ	200	240.-
ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЙ	200	260.-

Детоксы

ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ+ТОМАТЫ+ЧИЛИ	200	300.-
ЯБЛОКО+АПЕЛЬСИН+ИМБИРЬ	200	270.-
СВЕКЛА+ЯБЛОКО+СЕЛЬДЕРЕЙ	200	260.-

Смузи

КЛУБНИЧНЫЙ С БРУСНИКОЙ	200	250.-
БАНАНОВО-ГРУШЕВЫЙ С КИВИ	200	250.-

Безалкогольные коктейли

МОЛОЧНЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ	200	220.-
КЛУБНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	200	220.-
БАНАНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ	200	220.-
ШОКОЛАДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	200	220.-
МАХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ	200	280.-

Винная Карта

Игристое

	мл	Руб.
МАРТИНИ АСТИ D.O.C.G. <i>белое полусладкое /Италия</i>	750	2800.-
МАРТИНИ ПРОСЕККО D.O.C <i>белое сухое /Италия</i>	750	2800.-
МАРТИНИ ПРОСЕККО РОЗЕ D.O.C <i>розовое сухое /Италия</i>	750	2800.-
ЛАМБРУСКО <i>белое полусладкое /Италия</i>	750	1500.-
КАВАТИНО ПИНО РОЗЕ <i>сухое розовое /Италия</i>	750	1900.-
ШАТО ШАМАНЬ ЭРИТАЖ <i>брют/ полусладкое /Россия</i>	750	1200.-
РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ <i>белое полусладкое Россия</i>	750	900.-

Вина Белые

ГРУЗИНСКОЕ ВИНО ДОМАШНЕЕ <i>белое, полусладкое/ сухое /Грузия</i>	750	1050.-
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА <i>белое, полусладкое /Грузия</i>	750	1500.-
ЦИНАНДАЛИ <i>белое, сухое /Грузия</i>	750	1500.-
ГУРДЖААНИ <i>белое, сухое /Грузия</i>	750	1600.-
ПИНО ГРИДЖО <i>белое, сухое /Грузия</i>	750	1800.-
СУРО <i>белое, полусладкое /Армения</i>	750	1650.-
ВИНЬЮ ВЕРДЕ <i>белое, полусухое /Португалия</i>	750	1650.-
ПОМЕСТЬЕ ГОЛУБИЦКОЕ РИСЛИНГ <i>белое, сухое /Россия</i>	750	2100.-



Винная Карта

Вина Красные

	мл	Руб.
ГРУЗИНСКОЕ ВИНО ДОМАШНЕЕ <i>красное, полусладкое/ сухое /Грузия</i>	750	1050.-
САПЕРАВИ <i>красное, сухое /Грузия</i>	750	1650.-
КИНДЗМАРАУЛИ <i>красное, полусладкое /Грузия</i>	750	1650.-
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА <i>красное, полусладкое /Грузия</i>	750	1500.-
ГРАНАТОВОЕ/ ЕЖЕВИЧНОЕ <i>красное, полусладкое /Армения</i>	750	1500.-
СУРО <i>красное, сухое/ полусладкое /Армения</i>	750	1650.-
КЪЯНТИ <i>красное, сухое /Италия</i>	750	1800.-
ПОМЕСТЬЕ ГОЛУБИЦКОЕ МЕРЛО <i>красное, сухое /Россия</i>	750	2100.-

Вина Розовые

ВИНЬЮ ВЕРДЕ <i>розовое, полусухое /Португалия</i>	750	1650.-
ПИРОСМАНИ <i>розовое, полусухое /Грузия</i>	750	1800.-



Вина по бокалам

Белое

	мл	Руб.
ПИНО ГРИДЖО / ИТАЛИЯ / сухое	200	480.-
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА / ГРУЗИЯ / полусладкое	200	400.-
ХИРОМАНТ (ОРДИНАРНОЕ) РЕГИОН ВИНЬЮ ВЕРДЕ полусухое	200	440.-

Красное

КИНЗМАРАУЛИ / ГРУЗИЯ / полусладкое	200	440.-
КЪЯНТИ / ИТАЛИЯ / сухое	200	480.-
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА / ГРУЗИЯ / полусладкое	200	400.-

Крепкий Алкоголь

Водка

	мл	Руб.
БЕЛУГА НОБЛ	50/500	190/1900.-
РУССКИЙ СТАНДАРТ	50/500	150/1500.-
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА	50/500	140/1400.-
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА "БЕЛЫЙ НАЛИВ"	50/500	140/1400.-
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА "МОРОЗНАЯ КЛЮКВА"	50/500	140/1400.-
ХАСКИ	50/500	130/1300.-
ДОМАШНИЙ САМОГОН	50/500	90/900.-
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ	50/500	150/1500.-
ЦАРСКАЯ ВКУСОВАЯ <small>смородина/грейфрут</small>	50/500	150/1500.-

Коньяк

ХЕННЕССИ VS /Франция	50/700	800/11200.-
РУЛЛЕ VS /Франция	50/500	500/5000.-
НОЙ 5 ЛЕТ /Армения	50/500	220/2200.-
НОЙ 3 ГОДА /Армения	50/500	220/2200.-
СТАРЫЙ КЕНИГСБЕРГ /Россия	50/500	220/2200.-
АРМЯНСКИЙ 5 ЗВЕЗД /Армения	50/500	220/2200.-
ТОРРЕС 5 ЛЕТ СОЛЕРА РЕЗЕРВА /Испания	50/500	360/3600.-
ТОРРЕС 10 ЛЕТ ГРАН РЕЗЕРВА /Испания	50/500	360/3600.-

Джин

БАРРИСТЕР /Великобритания	50/1000	160/3200.-
БОМБЕЙ САПФИР /Великобритания	50/700	300/4200.-

Крепкий Алкоголь

Виски

	мл	Руб.
ЧИВАС REGAL 12 ЛЕТ /Шотландия	50/1000	600/12000.-
ДЖОНИ УОКЕР /Шотландия	50/700	300/4200.-
ДЖЕМЕСОН /Ирландия/	50/700	600/8400.-
ДЮАРС УАЙТ ЛЕЙБЛ /Шотландия	50/700	300/4200.-
КЭРРИГИН /Россия	50/700	250/3500.-
БЕЛЛС /Шотландия	50/700	250/3500.-

Текила

АГАВИТА БЛАНКО /Мексика, Халиско	50/700	350/4900.-
АГАВИТА ГОЛД /Мексика, Халиско	50/700	350/4900.-
ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ /Мексика	50/700	450/6300.-
ОЛЬМЕКА БЛАНКО /Мексика	50/700	450/6300.-

Ром

БАРСЕЛО ГРАН АНЬЕХОДАРК /Доминиканская Республика	50/700	360/5040.-
БАРСЕЛО АНЬЕХО /Доминиканская Республика	50/500	300/3000.-
БАРСЕЛО БЛАНКО /Доминиканская Республика	50/500	300/3000.-
ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ /Доминиканская Республика	50/700	190/2660.-

Ликер

ЯГЕРМАЙСТЕР /Германия	50/700	375/5250.-
---------------------------------	--------	------------

Абсент

АБСЕНТ /Италия	50/700	350/4900.-
-----------------------	--------	------------

Вермут

	мл	Руб.
МАРТИНИ БЬЯНКО /Шотландия	50/1000	200/4000.-
МАРТИНИ РОССО /Шотландия	50/1000	200/4000.-
МАРТИНИ ФИЕРО /Ирландия	50/1000	200/4000.-

Пиво разливное

АЙНЗИДЛЕР светлое /Германия	300/500	204/340.-
ХОЛСТЕН светлое /Россия	300/500	168/280.-

Пивной напиток

АМСТЕЛ светлое фильтрованное /Россия	450	240.-
ХУГАРДЕН нефильтрованное /Россия	460	240.-
ВЕЛКОПОПОВЕЦКИЙ КОЗЕЛ темное /Россия	480	240.-
ЕССА грейпфрут /Россия	450	220.-
КРУШОВИЦЕ СВЕТЛОЕ /Россия	450	260.-
КРУШОВИЦЕ ТЕМНОЕ /Россия	450	270.-
БАЛТИКА 0 /Россия	470	170.-

к Пиву

ФИСТАШКИ 100 300.-	АРАХИС 100 150.-	КЕШЬЮ 100 300.-
---------------------------	-------------------------	------------------------

Dallack

