

# CASO

RESTAURANT & BAR

Since 2024

## BAR

Vodka . 50 ml		Cognac . 50 ml		Sherry . 80 ml	
<b>Царское Село</b>	<b>300₽</b>	<b>Roulet V.S.O.P.</b>	<b>700₽</b>	<b>Contrabandista Amontillado</b>	<b>750₽</b>
<b>Чистые Росы</b>	<b>450₽</b>	Rum . 50 ml		<b>Valdespino</b>	
<b>Beluga Noble</b>	<b>360₽</b>	<b>Don Papa Small Batch</b>	<b>800₽</b>	<b>TioToto Fino</b>	<b>750₽</b>
Gin . 50 ml		<b>Lazy Dodo Mauritius Island</b>	<b>650₽</b>	<b>TioToto Pedro Ximenez</b>	<b>800₽</b>
<b>Barrister London dry</b>	<b>500₽</b>	Armagnac . 50 ml		Calvados . 50 ml	
<b>Barrister Sloe Limited Edition</b>	<b>550₽</b>	<b>Janneau V.S.O.P.</b>	<b>650₽</b>	<b>Lecompte Pays d`Auge 5 y.o.</b>	<b>1200₽</b>
Tequila & Mezcal . 50 ml		<b>Janneau X.O.</b>	<b>900₽</b>	<b>Pere Magloire V.S.O.P.</b>	<b>700₽</b>
<b>Rancho Alegre Blanco</b>	<b>800₽</b>	Aperitivo . 50 ml		Grappa . 50 ml	
<b>La Escondida Grand Mezcal</b>	<b>900₽</b>	<b>Gabriello Amaro Santoni</b>	<b>650₽</b>	<b>Grappa Riserva in botti da Madeira</b>	<b>750₽</b>
<b>Artesanal Blanco</b>		<b>Bresca Dorada Mirto di Sardegna</b>	<b>550₽</b>	Vermouth . 60 ml	
<b>Estancia Distillado de Pulque</b>	<b>900₽</b>	<b>Aperol Aperetivo</b>	<b>400₽</b>	<b>Dolin Dry Vermouth de Chambery</b>	<b>600₽</b>
Whiskey . 50 ml		<b>Lamonica Limoncello</b>	<b>500₽</b>	<b>Dolin Rouge Vermouth de</b>	<b>600₽</b>
<b>The Whistler Double Oaked Irish</b>	<b>500₽</b>	<b>Campari Bitter</b>	<b>400₽</b>	<b>Chambery</b>	
<b>Whiskey</b>		<b>Fernet-Branca</b>	<b>450₽</b>	<b>Sibona Civico 10 di Torino</b>	<b>700₽</b>
<b>Old Virginia Kentucky Straught</b>	<b>500₽</b>	Port Wine . 80 ml		<b>Superiore</b>	
<b>Bourbon</b>		<b>Porto Gran Cruz 20 y.o.</b>	<b>1200₽</b>	<b>Vermouth Dry de Provance</b>	<b>800₽</b>
<b>Lagavulin Islay Single Malt Scotch</b>	<b>850₽</b>	<b>Kopke Late Bottled Vintage Porto</b>	<b>650₽</b>	<b>Bonal</b>	<b>600₽</b>
<b>Whisky 8 y.o.</b>		<b>Kopke Fine Tawny Porto</b>	<b>600₽</b>	Low-Alcohol drinks	
<b>Chivas Regal Blended Scotch</b>	<b>750₽</b>	<b>Barros Ruby Porto</b>	<b>600₽</b>	<b>Imported bottled beer</b>	<b>690₽</b>
<b>Whisky 12 y.o.</b>				<b>Russian bottled beer</b>	<b>540₽</b>



## COCKTAILS

<b>Muti</b>	<b>650₽</b>	<b>Gina</b>	<b>750₽</b>	<b>Magnani</b>	<b>650₽</b>
Настой алоэ с можжевельной хвоей в тонком сочетании с традиционной водкой		Херес и порто, водка и колд-брю, в едином симбиозе со свежестью бузины		Молодой светлый ром, вишня и лайм, в манящем сопряжении с корицей и цветочным биттером	
<b>Laura</b>	<b>750₽</b>	<b>Cardinale</b>	<b>650₽</b>	<b>Passion-A</b>	<b>650₽</b>
Бурбон и сухой красный вермут в элегантной композиции с оливковым биттером		Соблазнительный силуэт из белого сухого вина, маракуйя, настоянного на ромашке, и амаро		Маракуйя и апероль, сухой джин и лимон, собираются в элегантный образ	
<b>Luciana</b>	<b>750₽</b>	<b>Stefania</b>	<b>750₽</b>	<b>Aperol spritz</b>	<b>650₽</b>
Дух Италии раскрывается в нежной текстуре лимончелло и амаретто		Десертный биттер, настоянный на малине, в привлекательном тандеме с сухим вермутом		<b>Martini Fiero</b>	<b>650₽</b>
<b>Nicoletta</b>	<b>750₽</b>	<b>Melato</b>	<b>750₽</b>	<b>Классические коктейли</b>	<b>700₽</b>
Виски сауэр на основе бурбона, настоянного на жареном арахисе, в комбинации с персиком		Агавовая свежесть дерзкой текилы и базилика, играет в паре с лёгкостью игристого и вишни		Уточните у официанта/бармена	
<b>Sophia</b>	<b>650₽</b>	<b>G&amp;B</b>	<b>650₽</b>	N/A cocktails	
Клубника и сухой джин в ярком трио со сладким красным вермутом на корках пармезана		Классический микс сухого лондонского джина, в балансе с базиликом и лимоном		<b>Spritz</b>	<b>650₽</b>
<b>Monica</b>	<b>750₽</b>	<b>CASO</b>	<b>800₽</b>	<b>Gin&amp;Tonic</b>	<b>650₽</b>
Цветы гибискуса в чарующем сплетении с сухимджином и чёрной смородиной		Богатый ансамбль из цветков дамасской розы, личи, сухого джина и клубники		<b>Strawberry Lemonade</b>	<b>480₽</b>
<b>Virna</b>	<b>750₽</b>			<b>Cherry Lemonade</b>	<b>480₽</b>
Вызывающий и пикантный союз из мескаля и хереса, вермута и томатной воды					

## DRINKS

Кофейные напитки		Напитки		Согревающие напитки. 500 ml	
<b>Эспрессо / Американо</b>	<b>200₽</b>	<b>KRASOTA water</b>	<b>700 ml 150₽</b>	<b>Черный</b>	<b>320₽</b>
<b>Капучино</b>	<b>200/300 ml 250/290₽</b>	негаз./газ.		Ассам/Эрл Грей/Ройбуш	
<b>Латте / Флэт уайт</b>	<b>290₽</b>	<b>Coca cola</b>	<b>300 ml 390₽</b>	<b>Зеленый</b>	<b>320₽</b>
<b>Раф</b>	<b>350₽</b>	<b>Тоник Gardenist</b>	<b>200 ml 350₽</b>	Сенча/мята/молочный улун	
<b>Горячий шоколад</b>	<b>200 ml 350₽</b>	<b>Сок Zuegg</b>	<b>200 ml 350₽</b>	<b>Травяной</b>	<b>320₽</b>
<b>Ванильно-арахисовый раф</b>	<b>430₽</b>	<b>Свежевыжатый сок</b>	<b>300 ml 450₽</b>	Ромашка	
<b>Раф-халва</b>	<b>430₽</b>	Апельсин/грейпфрут		<b>Сезонные горячие напитки</b>	<b>490₽</b>
Приготовить на альтернативном молоке	<b>80₽</b>			Клубника/малина/вишня/облепиха	



MENU

Сообщите нам, если у вас есть какие-либо пищевые аллергии.



Меню с фото