



РЕСТОРАН
ШАТО ВИНТАЖ

МЕНЮ



Откройте для себя авторскую кухню!

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 КАЖДЫЙ ОРГАНИЗМ.
ЕСЛИ ВЫ НИ РАЗУ ИХ НЕ ПРОБОВАЛИ ИЛИ ПРОБОВАЛИ, НО МАЛО, НАЧНИТЕ С 2-Х ШТУК (НЕ БОЛЕЕ).
ЭТО ОЧЕНЬ ВАЖНО!

ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА №1 / №2 460 / 560 Р

• С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

1 ШТ

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 №1 860 Р

2 ШТ

• ПОД ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

• ПОД СОУСОМ ДОР БЛЮ

ЗАПЕЧЕННАЯ ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА №2 620 Р

1 ШТ

МОРСКОЙ ЁЖ

Считается одним из самых больших деликатесов в мире. Съедобна его внутренняя икринчатая 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 470 Р

1 ШТ

• С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЖЕЛТКОМ И СОУСОМ ПОНЗУ

АНАДАРА

Это популярный деликатес, который иногда называют "кровоавой ракушкой" или "кровотокащим 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 720 Р

1 ШТ

• С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

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



Анадара
с цитрусовым соусом
720 Р

Морской еж
с перепелиным желтком
и соусом понзу
470 Р

Импортная устрица
с цитрусовым соусом
460 Р / 560 Р

Seafood

МОРЕПРОДУКТЫ

ГРЕБЕШОК

Двустворчатый 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 920 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 былую остроту зрения. Несмотря на это, мидия — низкокалорийный продукт в 100 граммах всего 78 килокалорий.

ЖИВЫЕ МИДИИ S/L 740/1990 Р

- В СОУСЕ НА ОСНОВЕ МИСО
- В СОУСЕ Том Ям
- В СОУСЕ 4 СЫРА
- В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

🦪 ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 4500 Р

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6

ИМПОРТНЫХ
УСТРИЦ №1

2480 Р

6

ИМПОРТНЫХ
УСТРИЦ №2

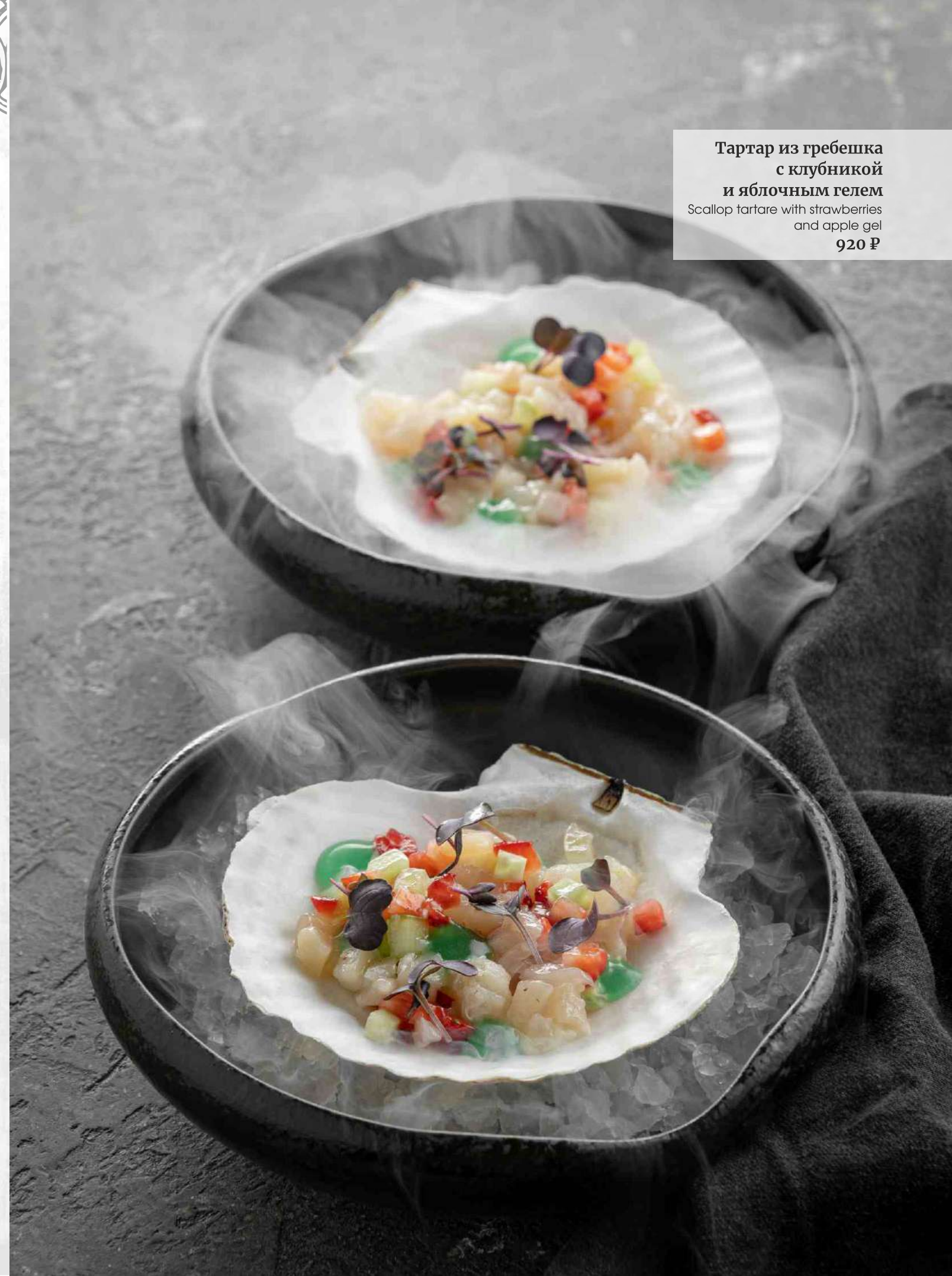
2990 Р

6

МОРСКИХ
ЕЖЕЙ

2520 Р

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



СТАРТЫ К ВИНУ И ПИВУ

Beer and wine starts

Битые огурцы 440 ₽
Smashed cucumbers

Картофель фри с трюфельным майонезом 490 ₽
French fries with truffle mayonnaise

Гренки из чиабатты с песто и пармезаном 470 ₽
Ciabatta croutons with pesto and parmesan

Бастурма / оленина / говядина 520 ₽
Basturma / venison / beef

Оливки в пряном масле с чиабаттой 490 ₽
Olives in spicy oil with ciabatta

NEW! **Куриные крылышки в соусе свит чили** 690 ₽
Chicken wings in sweet chilli sauce

Брускетта с копчёным лососем 690 ₽
Bruschetta with smoked salmon fillet

Брускетта с крабом и красной икрой 790 ₽
Bruschetta with crab and red caviar

NEW! **Мясная/сырная закуска к вину (на выбор)** 960 ₽
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
790 ₽



ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ

Hot and cold appetizers

NEW! **Виноградные улитки 6/12 шт.** 590/990 ₽
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.** 990 ₽
(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)

NEW! **Куриный пахтет с томленой грушей и подпеченной чиабаттой** 590 ₽
Chicken pate with stewed pear and baked ciabatta

Баклажан запечённый в мисо соусе с огурцом в трюфельной сметане 670 ₽
Baked eggplant in miso sauce with cucumber and truffle sour cream

Севиче из тунца в соусе с юдзу 720 ₽
Tuna ceviche in yuzu sauce

Мидии запечённые под трюфельным соусом 760 ₽
Baked mussels with truffle sauce

Карпаччо из говядины с трюфельным сыром 820 ₽
Beef carpaccio with truffle cheese

Тартар из говядины с тёплым кремом из пармезана и бриошью 840 ₽
Beef tartare with warm parmesan cream and brioche

Тартар из лосося с соусом из лимонграсса 870 ₽
Salmon tartare with lemongrass sauce

NEW! **Тартар из гребешка с клубникой и яблочным гелем** ... 920 ₽
Scallop tartare with strawberries and apple gel

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

Тартар из гребешка с клубникой и яблочным гелем
Scallop tartare with strawberries and apple gel
920 ₽

Ассорти виноградных улиток 12 шт
Mix of grape snails
990 ₽

САЛАТЫ

Salads

МЯСО

Meat

- NEW! Теплый салат с языком в трюфельном соусе с авокадо 760 ₽
Warm salad with tongue in truffle sauce with avocado
- NEW! Стейк-салат с азиатским соусом 840 ₽
Steak salad with asian sauce

ПТИЦА

Poultry

- Салат с куриным бедром и свежей зеленью 640 ₽
Salad with chicken thigh and fresh herbs
- Салат с сыровяленной уткой, манго и водорослями 670 ₽
Salad with dried duck, mango and seaweed
- Салат Цезарь с уткой 670 ₽
Caesar salad with duck

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish and seafood

- Салат с тунцом, гуакамоле и яйцом пашот 660 ₽
Salad with tuna, guacamole and poached egg
- Салат Цезарь с креветками 790 ₽
Caesar salad with shrimps
- Салат с крабом, икрой и чиабаттой 840 ₽
Salad with crab, caviar and ciabatta

ОВОЩИ

Vegetables

- Салат из томатов в соусе песто с страчателлой 660 ₽
Tomato salad in pesto sauce with strachatella / burrata
- Салат из томатов в соусе песто с бурратой 680 ₽
Tomato salad in pesto sauce with burrata

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

Салат Цезарь с уткой
Caesar salad with duck
670 ₽

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

СУПЫ

Soups

NEW! **Луковый суп с сыром** 480 ₽
Onion soup with cheese

NEW! **Грибной крем-суп капучино** 520 ₽
Mushroom cream soup cappuccino

Тыквенный крем-суп с brisketом и пармезаном 560 ₽
Pumpkin cream soup with brisket and parmesan

Томатный суп с солёным творожным кремом и соусом песто 590 ₽
Tomato soup with salted cottage cream and pesto sauce

Суп Фо-Бо 610 ₽
Pho bo soup

NEW! **Суп Биск с креветками и страчателлой** 620 ₽
Bisque soup with shrimp and strachatella

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

Грибной крем-суп капучино
Mushroom cream soup cappuccino
520 ₽

Суп Биск с креветками и страчателлой
Bisque soup with shrimp and strachatella
620 ₽

РОЛЛЫ

Rolls

-  **NEW!** **Осидзуси с окунем и соусом нори** 670 ₽
Oshizushi with perch and nori sauce
-  **NEW!** **Осидзуси с тунцом и соусом нори** 670 ₽
Oshizushi with tuna and nori sauce
-  **NEW!** **Осидзуси с лососем и соусом нори** 690 ₽
Oshizushi with salmon and nori sauce
-  **NEW!** **Веган ролл** 670 ₽
с чукой, карамелизированным арахисом и соусом лемонграсс
Vegan roll with chuka, caramelized peanuts and lemongrass sauce
-  **NEW!** **Ролл с обжаренным кальмаром и пикантным тунцом** 740 ₽
в малиновой икре масаго и соусом нори
Roll with fried squid and spicy tuna in raspberry masago caviar and nori sauce
- Запеченный ролл с острым крабом,** 780 ₽
с авокадо, манго, соусом унаги и жареным луком фри
Baked roll with spicy crab, avocado, mango, unagi sauce and fried onion fries
- Ролл темпура с тартаром из лосося с манго и соусом шрирача** 790 ₽
Tempura roll with salmon tartare, mango and sriracha sauce
-  **NEW!** **Ролл с тигровой креветкой, тунцом и сливочным сыром** 810 ₽
и соусом том ям с лемонграссом
Roll with tiger shrimp, tuna, cream cheese and tom yam sauce with lemongrass
- Ролл с лососем и манго с китайским соусом** 820 ₽
Roll with salmon, mango and Chinese sauce
- Ролл запеченный угорь с омлетом тамаго в спайси соусе и соусом унаги** 840 ₽
Baked eel roll with tamago omelet in spicy sauce and unagi sauce
- Ролл Филадельфия с красной икрой и сливочным острым соусом** 860 ₽
Philadelphia roll with red caviar and creamy hot sauce
- Ролл с лососем, крабом и кранч картофелем** 890 ₽
с острым сливочным соусом и красной икрой
Roll with salmon, crab and crunch potatoes with spicy cream sauce and red caviar
-  **NEW!** **Кето ролл с лососем, тунцом и окунем** 910 ₽
Keto roll with salmon, tuna and perch

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

Веган ролл
Vegan roll
670 ₽

Кето ролл с лососем,
тунцом и окунем
Keto roll with salmon, tuna and perch
910 ₽

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



Пицца Том ям с морепродуктами
Pizza Tom yam with seafood
780 ₽

Горгонзола с грушей
Gorgonzola pizza with pear
730 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes

МЯСО

Meat

Свинные рёбра в соусе манго-чили с битыми огурцами ... 810 ₽
Pork ribs in mango-chili sauce with smashed cucumbers

Говяжий язык в трюфельном соусе 890 ₽
с жареным картофелем
Beef tongue in truffle sauce with fried potatoes

Бефстроганов из мраморной говядины 910 ₽
с картофельным пюре
Beef stroganoff made of marbled beef with mashed potatoes

Томлёные телячьи щёчки с картофельным пюре 940 ₽
Stewed veal cheeks with mashed potatoes

Говядина в соусе из белых грибов 1290 ₽
с луком терияки и кремом из пармезана
Beef in porcini mushroom sauce with teriyaki onion and parmesan cream

СТЕЙКИ

Steaks

NEW!

Стейк Скерт с соусом демиглас и битыми огурцами 1390 ₽
Steak skert with demiglas sauce and broken cucumbers

Филе миньон с жареным картофелем и соусом Блэк Пеппер 1810 ₽
Filet mignon with fried potatoes and Black Pepper sauce

Стейк Рибай 2860 ₽
Steak Ribeye

ПТИЦА

Poultry

Куриные крылышки в соусе свит чили 690 ₽
Chicken wings in sweet chili sauce

Филе бедра фермерского цыпленка 820 ₽
со свежим салатом в соусе песто
Farm chicken thigh fillet with fresh salad in pesto sauce

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

Томлёные телячьи щёчки с картофельным пюре
Stewed veal cheeks with mashed potatoes
940 ₽

Филе миньон с жареным картофелем и соусом Блэк Пеппер
Filet mignon with fried potatoes and Black Pepper sauce
1810 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish and seafood

- ✦ NEW! ✦ **Треска в сливочном соусе унаги** 860 ₽
Cod in unagi cream sauce
- ✦ NEW! ✦ **Фетучини с моллюсками** 920 ₽
Fettuccine with clams
- ✦ NEW! ✦ **Сибас, запеченный с листьями лайма** 1090 ₽
Sea bass baked with lime leaves
- ✦ NEW! ✦ **Лосось Веллингтон** 1340 ₽
со сливочным соусом и красной икрой
Salmon Wellington with cream sauce and red caviar
- ✦ NEW! ✦ **Соте из вонголе и мидий** 1420 ₽
в белом вине с овощами брюнуаз
Saute of vongole and mussels in white wine with
brunoise vegetables

БУРГЕРЫ

Burgers

| 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 / 760/920 ₽
с двойной котлетой
Burger with marbled beef / with double beef

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Vegetarian dishes

- Печёный лук с кремом из пармезана** 310 ₽
Baked onion with parmesan cream
- Овощи гриль** 460 ₽
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 вау-подачей или уникальное блюдо, которое вы вряд-ли встретите в ресторанах Петербурга.
Подробности у официантов.



Фетучини с моллюсками
Fettuccine with clams
920 ₽

Лосось Веллингтон
со сливочным соусом и красной икрой
Salmon Wellington with cream sauce and red caviar
1340 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes

ГАРНИРЫ

Garnishes

Картофельное пюре	280 ₺
Mashed potatoes	
Жареный картофель с луком и чесноком	330 ₺
Fried potatoes with onion and garlic	
Битые огурцы	440 ₺
Smashed cucumbers	
Картофель фри с трюфельным майонезом	490 ₺
French fries with truffle mayonnaise	

ХЛЕБ

Bread

Чиабатта	180 ₺
Clabatta	
Бриошь	190 ₺
Brioche	
Фокачча с песто и пармезаном	190 ₺
Focaccia with pesto and parmesan cheese	
Хлебная корзина	290 ₺
Bread basket	

МОЖНО ДОБАВИТЬ К ВАШЕМУ БЛЮДУ

Toppings

Сливочное масло с базиликом и чесноком	90 ₺
Butter with basil and garlic	
Топпинги в ассортименте (варенье, мед, пьяная вишня)	120 ₺
Toppings in the assortment (jam, honey, drunk cherry)	
Пармезан	140 ₺
Parmesan cheese	
Соусы в ассортименте (песто, трюфельный, дор блю, бальзамический крем)	140 ₺
Sauces in the assortment (pesto, truffle, door blue, balsamic cream)	
Мини перцы, фаршированные мягким сыром	170 ₺
Mini peppers stuffed with soft cheese	
Сезонные фрукты и ягоды	170 ₺
Seasonal fruits and berries	
Буррата	340 ₺
Burrata	



Бургер с котлетой из мраморной говядины
Burger with marbled beef / with double beef
760 ₺

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Домашнее мороженое в ассортименте 220 ₽
Homemade ice cream in the assortment

Наполеон с малиново-мятным соусом 420 ₽
Napoleon with raspberry-mint sauce

Малиновый мусс с заварным кремом
и слоёным тестом 460 ₽
Raspberry mousse with custard and puff pastry

NEW! Меренгата с ванильным мороженым
и малиновым соусом 540 ₽
Merengue with vanilla ice cream and raspberry sauce

Шоколадный брауни с творожным кремом
и солёной карамелью 570 ₽
Chocolate brownie with cottage cream and salted caramel

NEW! Тарт с кремом Патисьер и свежей малиной 590 ₽
Tart with Patisier cream and fresh raspberries

Тарт с кремом Патисьер
и свежей малиной
Tart with Patisier
cream and fresh raspberries
590 ₽

Меренгата
с ванильным мороженым
и малиновым соусом
Merengue with vanilla ice cream
and raspberry sauce
540 ₽

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Draft beer



ГОСТЕВОЙ СОРТ

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

СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ

0,4 Л

Грейт Ривер Лагер • Россия • 12/4,5% . . . 420 ₽
Great River Local Lager • Russia

Кампус Премиум

• Бельгия • 15/5% 580 ₽
Campus Premium • Belgium

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

0,4 Л

Курпфальц Урвайс • Германия • 12/5,5% . . . 580 ₽
Kurpfalz Brau Ur-Weizen • Germany

СВЕТЛЫЕ ЭЛИ

0,4 Л

Стинбрюгге Блонд • Бельгия • 14/6,5% . . 580 ₽
Steenbrugge Blond • Belgium

ТЕМНЫЕ ЭЛИ

0,4 Л

Синт Гуммарус Дюббель

• Бельгия • 17/7,1% 580 ₽
Sint Gummarus Dubbel • Belgium

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПИВО

0,4 Л

Бургунь де Фландер • Бельгия • 12,5/5% . . 620 ₽
Bourgogne des Flandres • Belgium

Кастил Руж • Бельгия • 16/7%

. 620 ₽
Kasteel Rouge • Belgium

ФРУКТОВОЕ ПИВО

0,4 Л

Крик де Лютин • Россия • 15/4% 440 ₽
Kriek de Lutin • Russia

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 80 ML

Мартини Ризерва Специале Амбрато 490 Р

Martini Riserva Speciale Ambrato

Мартини Бьянко 490 Р

Martini Bianco

Мартини Экстра Драй 490 Р

Martini Extra Dry

Мартини Фиеро 490 Р

Martini Fiero

БИТТЕРЫ

BITTER 40 ML

Биттер Фруко Шульц 390 Р

Bitter Fruko Schulz

Кампари 490 Р

Campari

Апероль 520 Р

Aperol

ТЕКИЛА

TEQUILA 40 ML

Корралехо Бланко 560 Р

Corralejo Blanco

Корралехо Репосадо 610 Р

Corralejo Reposado

Казадорес Аньехо 790 Р

Cazadores Anejo

ДЖИН

GIN 40 ML

Бифитер 540 Р

Beefeater

Бифитер клубничный 540 Р

Beefeater strawberry

Бомбей Сапфир 620 Р

Bombay Sapphire

Року 650 Р

Roku Japanese Craft Gin

РОМ

RUM 40 ML

Варадеро Аньехо 3 года 460 Р

Varadero Anejo 3 Anos

Кокос Дэд Менс Фингерс 490 Р

Dead Man's Fingers Coconut

Маракуйя Дэд Менс Фингерс 490 Р

Dead Man`s Fingers Passion Fruit

Капитан Морган Спайсед Блэк . . . 590 Р

Captain Morgan Black Spiced

Бругал 1888 810 Р

Brugal 1888

НАСТОЙКИ

TINCTURES 40 ML

Настойка домашняя 290 Р

малина-мята/мандаринчелло/маракуйя/облепиха

Homemade tincture:
raspberry-mint/mandarincello/passion fruit/
sea buckthorn

Сет настоек 40 ML x 4 990 Р

Set of tincture x4

ВОДКА

VODKA 40ML

Царская Оригинальная 270 Р

Tsarskaja Original

Царская золотая 290 Р

Tsarskaja Gold

Русский Стандарт Platinum 380 Р

Russian Standard Platinum

Абсолют 460 Р

Absolut

Абсолют в ассортименте 460 Р

(курант, цитрон, мандарин, ваниль, малина)

Absolut in assortment (Curant, Citron,
Mandarin, vanilla, raspberry)

Белуга 480 Р

Beluga

Тенжаку 490 Р

Tenjaku

Онегин 490 Р

Onegin

Грей Гуз 560 Р

Grey Goose

КОНЬЯК

COGNAC 40 ML

АрАрАт 5* 480 Р

ArArAt 5*

АрАрАт Абрикос 510 Р

ArArAt Apricot

АрАрАт Ахтамар 760 Р

ArArAt Ahtamar

Курвуазье VS 740 Р

Courvoisier VS

Реми Мартен VSOP 790 Р

Remy Martin VSOP

Курвуазье VSOP 790 Р

Courvoisier VSOP

Мартель VSOP 790 Р

Martel VSOP

Курвуазье Наполеон 980 Р

Courvoisier Napoleon

Фрапен VSOP 990 Р

Frapin VSOP

А. Е. Дор XO 1600 Р

A. E. Dor XO

Леро XO 2400 Р

Lheraud Cognac XO

ХЕРЕС

SHERRY 60 ML

Алехандро Санлукар

Мансанилья 530 Р

Alexandro Sanlucar Manzanilla

Алехандро Москатель 560 Р

Alexandro Moscatel

БРЕНДИ, КАЛЬВАДОС, ГРАППА

BRANDY, CALVADOS, GRAPPA 40 ML

Кальвадос Пэр Маглуар VS 690 Р

Pere Magloire Fine V.S

Бренди де Херес Конде де Осборн

Солера Гран Резерва 740 Р

Conde de Osborne Solera Gran Reserva

Кёр де Лион Пэй д'Ож VSOP 810 Р

Coeur de Lion Calvados Pays d'Auge VSOP

Граппа Кантина Привата

Боккино 8 лет 990 Р

Cantina Privata Bocchino 8 anni

ДИЖЕСТИВЫ

DIGESTIVES 40 ML

Фруко Шульц

(кофейный, трипл-сек, блю кюрасао, кокосовый, дынный, амаретто) 470 Р

Fruko Schulz (Coffee, Triple Sec, Blue Curacao, Coconut, Melon, Amaretto)

Ягермейстер 470 Р

Jagermeister

Сливовица 490 Р

Slivovice

Минту Перечная Мята 490 Р

Minttu Peppermint

Абсент Фруко Шульц 490 Р

Absinthe Fruko Schulz

Куантро 490 Р

Cointreau

Бехеровка 490 Р

Beherovka

Калуа 520 Р

Kahlua

Лимончелло Петроне 520 Р

Limoncello Petrone

Самбука 550 Р

Sambuca

Бейлис 570 Р

Baileys

Абсент Ксента 590 Р

Absinthe Xenta

Абсент Ля Фи Паризьен 740 Р

Absinthe «La Fee» Parisienne

ПОРТВЕЙН

PORT WINE 60 ML

Копке Файн Руби 590 Р

Kopke Fine Ruby

Грэм'с Тони 10 лет 720 Р

Graham's 10 Year Old Tawny

Копке Порто 10 820 Р

Kopke 10 y.o. Porto

ШНАПС

SCHNAPS 40 ML

Шнапс Вишневый 470 Р

Schnaps Cherry

Шнапс Грушевый 470 Р

Pear Schnaps

СИРОПЫ

in the assortment 20 ML

SYRUPS in the assortment

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

STRONG ALCOHOL

ВИСКИ ШОТЛАНДИИ

WHISKEY SCOTLAND	40 ML
Дюарс 8 лет	510 Р
Dewar's 8 Years Old	
Чивас Ригал 12 лет	850 Р
Chivas Regal 12 y.o.	
Гленливет 12 лет	890 Р
Glenlivet 12 y.o.	
Чивас Ригал 15 лет	990 Р
Chivas Regal 15 y.o.	
Чивас Ригал 18 лет	1040 Р
Chivas Regal 18 y.o.	

ОДНОСОЛОДОВЫЕ Single malt

Эдрадур 10 лет	820 Р
Edradour 10 y.o.	
Гленфарклас 15 лет	1090 Р
Glenfarclas 15 y.o.	
Акентошан 12 лет	870 Р
Auchentoshan 12 y.o.	
Килхоман Махир Бэй	960 Р
Kilchoman Machir Bay	
Хайлэнд парк 12 лет	1190 Р
Highland Park 12 y.o.	
Макаллан Дабл Каск 12 лет	1140 Р
The Macallan Double Cask 12 y.o.	
Макаллан Дабл Каск 15 лет	1290 Р
The Macallan Double Cask 15 y.o.	
Гленфиддик 15 лет	1290 Р
Glenfiddich 15 y.o.	
Томатин 18 лет	1390 Р
Tomatin 18 y.o.	
Хайлэнд парк 18 лет	1490 Р
Highland Park 18 y.o.	
Макаллан Дабл Каск 18 лет	1540 Р
The Macallan Double Cask 18 y.o.	

ВИСКИ ИРЛАНДИИ

IRELAND	40 ML
Джемесон	560 Р
Jameson	
Бушмилс Блэк Буш	640 Р
Bushmills Black Bush	
Бушмилс 10 лет	890 Р
Bushmills 10 y.o.	
Редбрист 12 лет	1090 Р
Redbreast 12 y.o.	

ВИСКИ США

USA	40 ML
Джим Бим	520 Р
Jim Beam	
Джим Бим Дабл Оак	560 Р
Jim Beam «Double Oak»	
Джек Дэниелс	640 Р
Jack Daniels	
Мэйкерс Марк	650 Р
Maker's Mark	

ВИСКИ ЯПОНИИ

WHISKEY JAPAN	
Ямазаки 12 лет	1020 Р
Yamazaki 12 y.o.	



КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Classic cocktails

Глинтвейн • 180 МЛ 520 ₽

Вино красное, сахар, гвоздика, апельсин

Mulled wine

Red wine, sugar, cloves, orange



Мартини Фиеро-Тоник • 185 мл 640 ₽

Мартини Фиеро, Тоник, апельсин

Martini Fiero&Tonic

Martini Fiero, Tonic, orange

Апероль Шприц • 220 мл 640 ₽

Биттер Апероль, игристое вино сух., минеральная вода

Aperol Spritz

Bitter Aperol, sparkling wine dry, mineral water

Джин Тоник • 195 мл 640 ₽

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 490 ₽

Мята, лайм, мин вода, сахар

Mojito – Mint, lime, mineral water, sugar

ШОТЫ SHOTS

Мара-"Куя" шот • 40 мл 390 ₽

Мара-"Куя" shot

Автор: Новиков Марк, Brasserie Kriek Московский пр., 192–194

Б-52 • 45 мл 540 ₽

Фруко Шульц Кофейный, Фруко Шульц Сливочный,

Фруко Шульц Трипл Сек

Б-52 – Fruko Schulz Coffee, Fruko Schulz Cream, Fruko Schulz Triple Sec

АПЕРОЛЬ ШПРИЦ

Aperol Spritz

640 ₽



Тропикана женщина
690 ₽ • 130 мл
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

Чайнатаун
690 ₽ • 160 мл
Белый ром на листьях лайма, кокосовое молоко, ликёр личи, сок лимона, сироп лемонграсс
Chinatown - White rum on lime leaves, coconut milk, lychee liqueur, lemon juice, lemongrass syrup
Чайнатаун б/а
590 ₽ • 160 мл
Сок лимона, сироп лемонграсс, кокосовое молоко, напиток Милкис
Chinatown alcohol-free - Lemon juice, lemongrass syrup, coconut milk, drink Milkis

Завтрак у Тиффани
690 ₽ • 130 мл
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

Как говорит Джинджер
690 ₽ • 250 мл
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: Кузнецов Дмитрий, Jager Meet to eat Московский пр. 171

Бойцовский клуб
690 ₽ • 75 мл
Дюарс 8 лет, кофейный ликер, Фернет Бранка, кофейные зерна
Fight Club - Dewars 8 years old, coffee liqueur, Fernet Branca, coffee beans
Автор: Кузнецов Дмитрий, Jager Meet to eat Московский пр. 171

LOVE IS...
690 ₽ • 85 мл
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

Мулен Руж
720 ₽ • 185 мл
Джин Баристер 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

Рафаэлло
690 ₽ • 80 мл
Ликер Фруко Шульц Сливочный, ром Кокосовый Дэд Менс Фингенрс, Фруко Шульц кокос, сливки, сироп кокосовый
Rafaello - Fruko Schultz Cream Liqueur, Coconut Dead Merns Fingers rum, Fruko Schultz coconut, cream, Coconut syrup
Автор: Кочнев Валерий, Brasserie Kriek Итальянская ул. 17

НеНегрони
690 ₽ • 110 мл
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 Большевииков пр. 8

Секрет Коко
690 ₽ • 115 мл
Джин на синем чае, ликёр 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

Фиона
690 ₽ • 130 мл
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

☞ Коктейли с вау-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 л260 Р
Immunity

Энергия 0,5 л260 Р
Energy

Красота 0,5 л260 Р
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 440 Р
Ванильный / клубничный / шоколадный
Milkshake
Vanilla / Strawberry / Chocolate

Морс из черной смородины · 0,2 л 240 Р
Fruit drink of blackcurrant

Соки в ассортименте: Апельсиновый, яблочный,
грейпфрутовый, ананасовый, вишневый,
томатный на выбор 0,2 л 290 Р
Juices: apple, orange, grapefruit, pineapple, cherry, tomato

Вода артезианская «Great River» газированная
/ негазированная · 0,5 л 340 Р
Artesian water «Great River», still / sparkling

Кола · 0,33 л 360 Р
Cola

Квас Псковский живой · 0,45 л 360 Р
Kvas Pskovskii

Лимонады в ассортименте · 0,33 л 360 Р
Lemonades in assortment

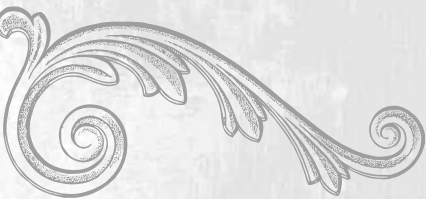
Эвервесс апельсин · 0,25 л 390 Р
Everess Captivating Orange

Эвервесс Лимон-Лайм · 0,25 л 390 Р
Everess Sparkling Lemon-Lime

Эвервес Имбирный эль · 0,25 л 390 Р
Everess Ginger Ale

Эвервес Тоник · 0,25 л 390 Р
Everess Tonic

Эвервесс Кола · 0,25 л 390 Р
Everess Cola



Свежевыжатые соки: Апельсиновый, яблочный,
грейпфрутовый, морковный
на выбор · 0,2 л 460 Р
Fresh juices: apple, orange, grapefruit, carrot

Эмеральд газированная · 0,75 л 690 Р
Emerald (sparkling water)

Маракуйя-Гуава
домашний лимонад · 0,22 л / 0,75 л 490 / 690 Р
Passion fruit-Guava homemade lemonade

Тассай Excellent негазированная / 0,75 л ... 690 Р
Emerald газированная
Tassay Excellent (still water) / Emerald (still water)

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ
HOT DRINKS

Эспрессо 0,03 л Espresso 290 Р

Американо 0,11 л Americano 290 Р

Капучино 0,125 л Cappuccino 310 Р

Латте 0,2 л Latte 340 Р

Золотые бутоны Дянь Хун (Черный чай) 0,45 л 490 Р
Golden Buds Dian hong (Black tea)

Ликер Мараскин (Черный чай с ягодами вишни и
лепестками розы) · 0,45 л 490 Р
Liqueur de Marasquin (Black tea with cherry and rose petals)

Жасминовые жемчужины
(зеленый чай с жасмином) · 0,45 л 490 Р
Jasmine pearl (Green tea with jasmine)

Земляничное настроение (Зеленый чай сенча,
кусочки земляники, цветки розы
и ромашки) · 0,45 л 490 Р
Strawberry mood (Green tea sencha, strawberry pieces, flowers rose
and chamomile)

Эрл Грей (Черный чай с бергамотом) 0,45 л . 490 Р
Earl Grey (Black tea with bergamot)

Связанный чай (Чай, который в процессе
заваривания распускается в уникальную
цветочную композицию) · 0,45 л 520 Р
Bound tea (Tea, which in the brewing process is dissolved in a unique
floral composition)

Астра Марин (смесь зеленого и синего чаев, мята,
тимьян, корица, лайм, лимон,
чайная роза) · 0,45 л 520 Р
Astra Marine (Mix of green and blue tea, mint, thyme, cinnamon, lime,
lemon, tea rose)

Чай собственного приготовления: 520 Р
цитрусовый/личича/пряная смородина/
облепиха · 0,40 л
Homemade tea: citrus/lycha/spiced currant/sea buckthorn

Растительное молоко · 0,04 л 60 Р
Vegetable milk

Молоко / Сливки · 0,04 л 60 Р
Milk / Cream



МЫ БУДЕМ БЛАГОДАРНЫ ВАМ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ СЛЕДУЮЩИХ ПРАВИЛ В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ

WE APPRECIATE YOUR ADHERENCE TO THE RULES OF OUR
RESTAURANT

1. В случае, если количество гостей за столом 12 и более, мы прибавляем к счёту сервисный сбор 10%. Сервисный сбор включается всем гостям от 14 лет. Гостям, которым менее 14 лет, сервисный сбор не включается.

2. Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, находящимся в состоянии алкогольного или наркотического опьянения

3. Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, проявляющим агрессию в адрес наших гостей и персонала

4. В нашем ресторане запрещены любые азартные и настольные игры

5. Мы готовим для Вас блюда, которые заявлены в нашем меню, Ваши индивидуальные пожелания мы готовы обсудить заранее перед посещением нашего заведения

6. При оплате вашего счета мы не делим его на несколько частей

7. В случае наличия у Вас пищевой аллергии, пожалуйста, сообщите об этом официанту прежде, чем Вы сделаете заказ

8. В нашем ресторане запрещено употребление продуктов питания, алкогольных и безалкогольных напитков, принесенных с собой

1. If the number of guests at the table is 12 or more, we add a service fee of 10% to the bill. The service fee is included for all guests over the age of 14. For guests who are under 14 years old, the service fee is not included.

2. We reserve the right to refuse service to people intoxicated by alcohol or drugs

3. We reserve the right to refuse service to people behaving aggressively to our guests and staff

4. Any gambling or tabletop games are not allowed in our restaurant

5. We cook for you dishes only offered on the menu. Your individual wishes can be discussed in advance, before visiting our restaurant

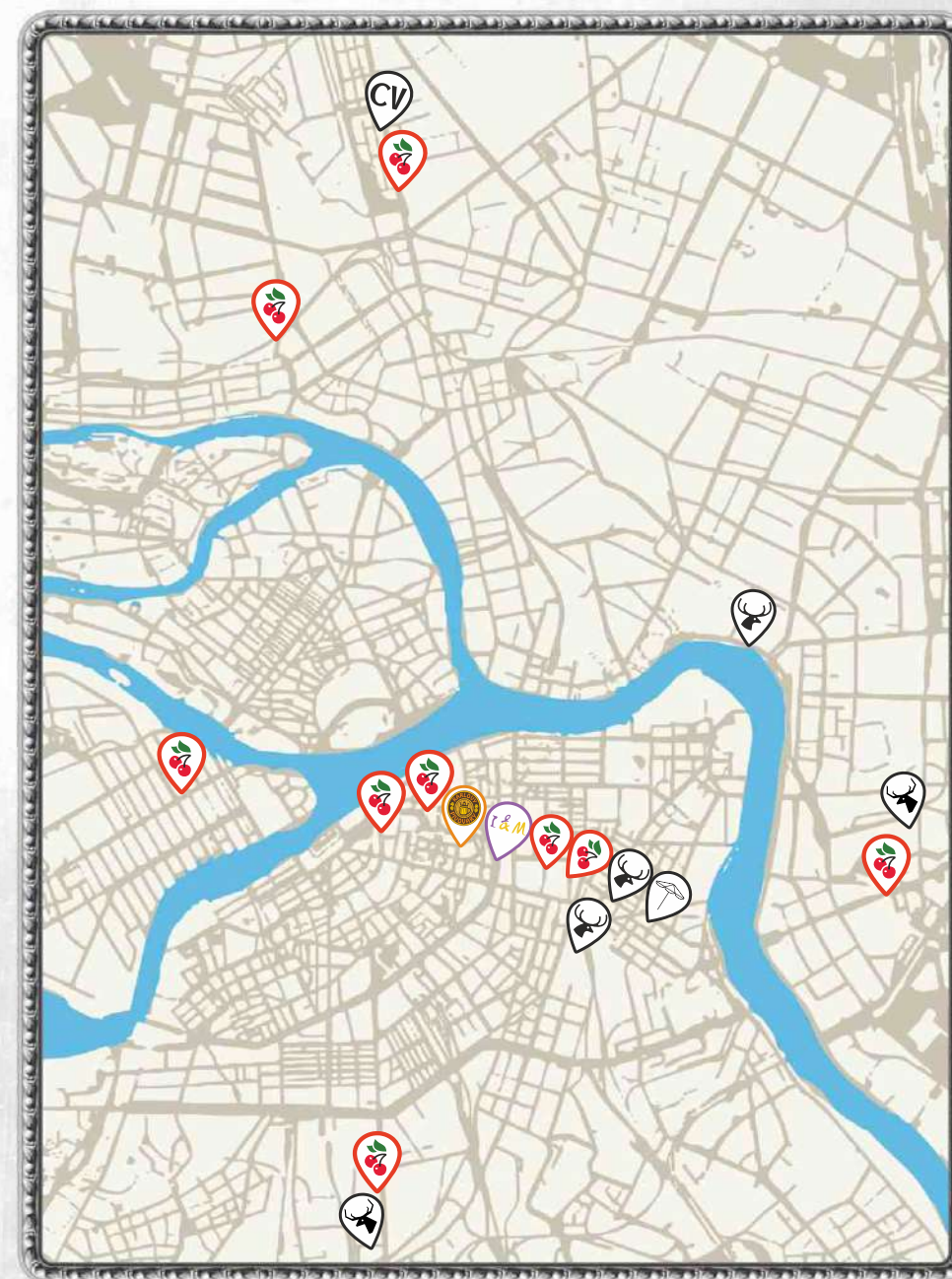
6. We do not split the final bill. Our manager is able to take several payments off different cards or cash

7. If you are allergic to any food, please let the waiter know about this before making an order

8. The use of food, alcoholic and soft drinks brought in our restaurant with you is banned

Этот буклет является рекламным материалом. Вся подробная информация указана в прейскуранте цен, который любой сотрудник нашего заведения предоставит Вам по первому требованию.

This booklet is a promotional material. Full details indicates in the price list. Any employee of our institution will provide you with a price list on your first requirement. 10% service is not included.



Свердловская наб., 60
Невский пр., 84-86
Ул. Марата, 4



Московский пр., 171
Большевикова пр., 8

Ivan & Maria
gastro pub
Невский пр., 64

РЕСТОРАН
ШАТО ВИНТАЖ

Энгельса пр., 124



Невский пр., 60

ШАТО ТЕРРА
ресторан-терраса

Невский пр., 84-86*

*проект откроется
с 15 мая 2025 года



Пр. Большевиков, 3 к. 1
Московский пр., 192-194
Коломяжский пр., 15 к. 2
Невский пр., 64
Итальянская ул., 17
6-ая линия В.О., 25
Невский пр., 22-24
Энгельса пр., 124
Невский пр., 47

ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН BIG FAMILY RESTO GROUP: 8(812)611-11-10

RESTAURANT
CHÂTEAU VINTAGE



Ждем Вас за новыми открытиями!

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