

## Кофе

Эспрессо	50 мл	130 руб.
Американо	150 мл	130 руб.
Капучино	200 мл	190 руб.
Латте	200 мл	190 руб.

## Кофе на песке

время приготовления 15 минут

<b>Кофе по-турецки</b> (Кофе, сваренный в турке на песке)	130 мл	170 руб.
<b>Кофе по-японски</b> (Кофе, сваренный в турке с горьким шоколадом)	130 мл	190 руб.

## Холодные закуски

<b>Рулетки из баклажанов на гренке из бородинского хлеба</b> (Обжаренный пластик баклажана с ореховым соусом на гренке из бородинского хлеба)	150/2 г	220 руб.
<b>Сальце украинское домашнее</b> (Подается с ломтем ржаного хлеба, чесноком, зеленым луком и горчицей)	100/70 г	310 руб.
<b>Селедочка под водочку</b> (Пряная селедочка с маринованным луком, разварным картофелем, укропом и ароматным маслом)	150/150 г	320 руб.
<b>Ассорти из свежих овощей</b> (Свежие томаты, огурцы, перец болгарский, редис, зелень, сметанно - чесночный соус)	250/40 г	350 руб.
<b>Рулеты из блинов с семгой</b> (Нежные рулеты из кружевных блинов, с начинкой из семги, сыра «Креметте» и свежей зелению)	125 г	450 руб.
<b>Капрезе</b> (Томаты с сыром «Моцарелла», под соусом «Песто» и кедровыми орешками)	200 г	450 руб.
<b>Соленья домашние</b> (Маринованная хрустящая капуста, бочковые огурцы и помидоры, соленые грузди с луком и сметаной)	380/35 г	465 руб.
<b>Домашние грузди со сметаной и луком</b>	140/40/45 г	495 руб.
<b>Кружевные блины с красной икрой</b>	190 г	560 руб.
<b>Ассорти мини брускетт</b> (Хрустящие брускетты со слабосоленой семгой, сочным ростбифом, и ароматным испанским окороком)	250 г	605 руб.
<b>Ростбиф с вялеными томатами</b> (Холодный английский Ростбиф с маринованным луком, вялеными томатами «Черри» и перцем «Чили»)	200 г	715 руб.

**Ассорти сыров с виноградом и орехом** 210/100 г 770 руб.

(Чергинский, Рокфорти, Пармезан, Маасдам, виноград, орехи, малиново – медовый соус, груша, крекер)

**Ассорти мясное** 200/40/40 г 780 руб.

(Ассорти собственного приготовления: запеченный рулет из курицы, рулет из буженины с черносливом, ростбиф из говядины, копченая утиная грудка с пикантным соусом)

**Ассорти рыбное** 180/30 г 870 руб.

(Нарезка из слабосоленой семги шеф – посола, масляной и нерки холодного копчения)

## Салаты

**Салат «Греческий»** 220 г 385 руб.

(Греческий сыр «Фета» в сочетании с ароматным болгарским перцем, спелыми помидорами, свежими огурцами, красным луком, маслинами «Каламата» и заправкой для греческого салата)

**Салат «Цезарь с курицей гриль»** 180 г 430 руб.

(Традиционный салат из сочетания свежих листьев салата, филе курицы, жареной на гриле «Хоспер», спелых томатов «Черри», хрустящих крутонов, твердого сыра «Пармезан» и классического соуса «Цезарь с анчоусами»)

**Легкий салат с моцареллой** 170 г 465 руб.

(Салат из микса свежей зелени, сыра «Моцарелла», томатов «Черри», свежего имбиря и бородинских гренок)

**Салат из языка гриль с рукколой** 190 г 520 руб.

(Салат с языком, обжаренным на гриле «Хоспер», перепелиными яйцами, свежими листьями салата «Руккола», спелыми томатами «Черри» и соусом «Имбирный»)

**Салат «Barnaul»** 200 г 565 руб.

(Ростбиф из говядины, шампиньоны, бекон, репчатый лук, приготовлены в печи «Хоспер», с добавлением томатов «Черри», базилика, заправленный пикантным соусом)

## Газированные напитки

**Кола** 330 мл 150 руб.

**Спрайт** 330 мл 150 руб.

**Рич тоник** 330 мл 330 руб.

## Энергетические напитки

**Burn** 250 мл 240 руб.

## Торжественные напитки

### Черный чай

**Ассам** 500 мл 200 руб.

(Крупнолистовой классический чай)

**Сливочно-миндальный** 500 мл 200 руб.

(Чай с добавлением кусочков миндаля и сливок)

### Зеленый чай

**Сенча** 500 мл 200 руб.

(Классический зеленый чай собранный в провинции Сычуань)

**Имбирный** 500 мл 200 руб.

(Чай с добавлением кусочков имбиря, цедры лимона и лимонной травы)

### Фруктовый чай

**Гавайский тропический** 500 мл 200 руб.

(Чай с добавлением цукатов ананаса и папайи, цедры лимона и апельсина, лепестков мальвы и розы, гибискуса)

**Фруктовый пунш** 500 мл 200 руб.

(Чай с добавлением лепестков розы, гибискуса, ягод черники и черной смородины, садовой бузины, с кусочками клубники и малины)

### Улун

**Золотой цветок** 500 мл 250 руб.

(С молочным ароматом)

**Пушонг - жасмин** 500 мл 250 руб.

(С ароматом жасмина)

<b>Мохито</b> (Сахарный сироп, сок лайма, содовая, мята)	200 мл	300 руб.
<b>Клубничный мохито</b> (Клубничное пюре, сок лайма, содовая, мята)	200 мл	300 руб.
<b>Молочный</b> (Молоко, мороженое, фруктовое пюре)	300 мл	300 руб.

## Торжественные коктейли

<b>Хот черри</b> (Вишневый и яблочный сок, сироп имбирь, сок лимона, корица)	210 мл	250 руб.
<b>Цитрусовый пунш</b> (Грейпфрутовый и апельсиновый сок, сироп биттер, сироп ежевика, сок лимона, розмарин)	210 мл	250 руб.

## Безалкогольные напитки

### Холодные напитки

<b>Сок в ассортименте</b> (периковый, ананасовый, апельсиновый, вишневый, грейпфрутовый, томатный, яблочный)	0,25 мл / 1 л	110 руб. / 440 руб.
---	---------------	---------------------

### Натуральные напитки

<b>Морс клюквенный</b>	0,25 мл / 1 л	75 руб./300 руб.
<b>Фреш</b> (На выбор: яблоко, морковь, грейпфрут, апельсин, груша, лимон)	0.25 л	220 руб.

### Минеральная вода

<b>Родник Алтай</b> (б/газ., стекло)	500 мл	120 руб.
<b>Нарзан</b> (газ., стекло)	500 мл	170 руб.
<b>Петроглиф</b> (б/газ.)	375 мл	160 руб.
<b>Петроглиф Эпос</b> (газ., стекло)	375 мл	200 руб.

<b>Салат «Цезарь с креветками»</b> (Традиционный салат из свежих листьев салата, креветок, спелых томатов «Черри», хрустящих крутонов, твердого сыра «Пармезан» и классического соуса «Цезарь с анчоусами»)	180 г	605 руб.
--	-------	----------

<b>Салат с креветками и авокадо</b> (Салат с тигровыми креветками, спелым авокадо, мангово - апельсиновым соусом )	190 г	715 руб.
---	-------	----------

<b>Салат с моцареллой и креветками</b> (Легкий салат с нежным сыром «Моцарелла», зрелыми томатами «Черри», слегка обжаренными тигровыми креветками, листьями свежей «Руколы», приправленный кремом бальзамик)	200 г	770 руб.
--	-------	----------

## Торжественные закуски

<b>Жульен с телячьим языком и грибочками</b> (Отварной язык, шампиньоны, сливки, сыр «Пармезан», лук)	120 г	345 руб.
--	-------	----------

<b>Хачапури по-Мегрельски</b> (Пышная грузинская лепешка с двумя видами сыра «Моцарелла» и «Сулугуни»)	550 г	520 руб.
---	-------	----------

<b>Мидии в сливочном соусе</b> (Мидии, жареные в печи - гриль «Хоспер» с белым вином, сливками и томатами «Черри»)	230/20 г	570 руб.
---	----------	----------

<b>Тигровые креветки гриль</b> (Ароматные тигровые креветки, жареные в «Хоспер», с соусом «Велют»)	100/40/30 г	900 руб.
---	-------------	----------

<b>Пивной сет гриль</b> (Жареные в «Хоспер» охотничьи колбаски, копченые ребрышки, сыровяленый бекон и копченый сыр, с соусами «Барбекю» и «Чесночный»)	400/100 г	1100 руб.
--	-----------	-----------

## Японская кухня

<b>Ролл с авокадо</b>	140/60 г	220 руб.
<b>Ролл «Унаги маки»</b> (Угорь, соус «Унаги», огурец свежий)	150/60 г	300 руб.
<b>Ролл с лососем</b>	140/65 г	365 руб.
<b>Ролл «Эби темпура»</b> (Креветка, огурец, икра «Тобиико»)	190/60 г	385 руб.
<b>Ролл «Фудзияма»</b> (Теплый ролл с семгой, копченым угрем, сливочным сыром)	190/60 г	505 руб.
<b>Ролл «Филадельфия»</b> (Семга, сливочный сыр)	200/80 г	530 руб.
<b>Ролл «Калифорния»</b> (Крабовое мясо, икра «Тобиико», авокадо, свежий огурец)	190/65 г	530 руб.
<b>Ролл «Дракон с угрем»</b> (Угорь, лосось, соус «Унаги», сливочный сыр, огурец свежий)	200/60 г	560 руб.
<b>Сет «Барнаул»</b> (Ролл с огурцом, «Фудзияма», «Филадельфия», «Калифорния», «Дракон»)	920/300/10 г	2350 руб.

## Супы

<b>Окрошка «Русская»</b> (Классическая окрошка с говядиной, ветчиной, овощами, квасом, хреном, горчицей и сметаной)	160/500/50 г	330 руб.
<b>Борщ по-домашнему</b> (Классический борщ с говядиной, чесноком, сметаной, ароматной зеленью, салом и горчицей)	300/70/70 г	330 руб.
<b>Крем-суп из тыквы</b> (Крем – суп из тыквы и сливочного сыра. Подается с хрустящими гренками)	290/60 г	330 руб.
<b>Крем-суп грибной</b> (Нежный суп из шампиньонов и сливок, с морковью и луком)	310 г	365 руб.
<b>Солянка с мяскопченостями</b> (Классическая солянка с мясными продуктами, каперсами, маслинами и сметаной)	300/30/10 г	410 руб.

## Мот и экстрим

<b>Ржавчина</b> (Самбука, текила, табаско)	50 мл	360 руб.
<b>Слезы змеи</b> (Самбука, текила, абсент)	50 мл	380 руб.
<b>Текила бум</b> (Текила, спрайт)	150 мл	400 руб.
<b>Б-52</b> (Бейлис, куантро, калуа)	50 мл	450 руб.
<b>Кураж</b> (Абсент, спрайт)	150 мл	500 руб.

## Фруктовые коктейли

<b>Пина колада</b> (Ром, кокосовое пюре, ананасовый сок)	350 мл	490 руб.
<b>Клубничный мохито</b> (Ром, клубничное пюре, сок лайма, мята, содовая)	200 мл	490 руб.
<b>Клубничный дайкири</b> (Ром, клубничное пюре, лимонный сок)	100 мл	490 руб.
<b>Банановый дайкири</b> (Ром, банановое пюре, лимонный сок)	100 мл	490 руб.
<b>Клубничная Маргарита</b> (Текила, клубничное пюре, апельсиновый ликер)	150 мл	490 руб.

## Тропические коктейли

<b>Тропический грог</b> (Пюре маракуйя, золотой ром, яблочный и лимонный сок, апельсиновые чипсы)	210 мл	450 руб.
<b>Глинтвейн</b> (Вино, апельсин, лимон, корица, гвоздика)	210 мл	450 руб.

## Безалкогольные коктейли

<b>Амаро</b> (Сок персиковый, имбирный лимонад, сиропы красный апельсин и миндальный, сок лайма, розмарин, апельсин)	242 мл	250 руб.
<b>Ягодный Тини</b> (Тоник, пюре из лесных ягод, малина)	195 мл	250 руб.
<b>Маракуйя Физз</b> (Содовая, пюре из маракуйи, сироп из базилика, базилик, чипсы апельсиновые)	165 мл	300 руб.

<b>Спритз</b> (Биттер Апероль, игристое брют, содовая, апельсин)	210 мл	400 руб.
<b>Клубничный Джайв</b> (Джин, клубничное пюре, сахарный сироп, сок апельсиновый сок лайма, мята, базилик)	97 мл	450 руб.
<b>Миндальная клубника</b> (Джин, пюре клубничное, миндальный ликер, сок лайма, чипсы апельсиновые)	101 мл	470 руб.
<b>Красная площадь</b> (Ликер Бехеровка, ванильный сироп, сок лайма, розмарин, малина)	117 мл	500 руб.
<b>Южная сторона</b> (Джин, сахарный сироп, сок лайма, мята)	95 мл	530 руб.
<b>Ромовая Баба</b> (Ром, пюре из маракуйи, ванильный сироп, сок лайма, мята, малина, чипсы апельсиновые)	126 мл	560 руб.

## Мировая классика

<b>Секс на пляже</b> (Водка, ликер персиковый, морс клюквенный, апельсиновый сок)	150 мл	360 руб.
<b>Космополитен</b> (Водка, ликер апельсиновый, лимонный сок, морс клюквенный)	80 мл	360 руб.
<b>Дайкири</b> (Ром, сахарный сироп, лимонный сок)	80 мл	420 руб.
<b>Маргарита</b> (Текила, апельсиновый ликер, лимонный сок)	120 мл	450 руб.
<b>Олд фешенд</b> (Виски, биттер Ангостура, сахар, вишня, апельсин)	68 мл	490 руб.

## Коктейли на основе шампанского

<b>Кир роял</b> (Шампанское, ликер черная смородина)	150 мл	350 руб.
<b>Беллини</b> (Шампанское, персиковое пюре)	150 мл	350 руб.
<b>Россини</b> (Шампанское, клубничное пюре)	150 мл	350 руб.
<b>Френч 75</b> (Шампанское, джин, сахарный сироп, лимонный сок)	150 мл	350 руб.

<b>Суп «Том Ям»</b> (Классический суп «Том Ям» с морепродуктами, подается с рисом)	300/50/20/3 г	610 руб.
---	---------------	----------

<b>Буйабес с морепродуктами</b> (Французский суп с лососем, гребешками, креветками, мидиями. Подается с обжаренной булочкой в печи Хоспер и соусом PUE)	300/60/20 г	565 руб.
--	-------------	----------

## Торягие блюда из говядины и баранины

Вес продукта указан в готовом виде, степень прожарки «Medium» (среднепрожаренный стейк, розовый внутри - самая оптимальная степень прожарки). По желанию степень прожарки блюда на выбор: Medium rare - стейк с кровью, красно-розовый внутри. Medium well - почти прожаренный стейк с прозрачным соком, светло-розовый внутри. Well done - хорошо прожаренный стейк с чуть подугленной корочкой - не рекомендуемая прожарка.

<b>Бифштекс рубленый гриль</b> (Бифштекс из рубленой говядины и свинины, обжаренный на гриле, с картофелем в беконе, грибами и соусом «Барбекю»)	200/200/30 г	770 руб.
---	--------------	----------

<b>Язык телятины гриль</b> (Язык и овощи: баклажаны, цукини, перец болгарский, приготовлено в печи «Хоспер». Подается с соусом «Грибной»)	150/190/40 г	770 руб.
--	--------------	----------

<b>Стейк классический из говядины</b> (Поперечный срез центральной части вырезки говядины, самое нежное и постное мясо, подается с печеным картофелем и соусом «Перечный»)	180/135/40 г	860 руб.
---	--------------	----------

<b>Говяжий стейк по-болгарски</b> (Аппетитный стейк из вырезки алтайской говядины и копченого бекона, обжаренный на гриле с перцем и кукурузой. Подается с томатным соусом)	150/90/40 г	860 руб.
--	-------------	----------

<b>Шашлык из баранины</b> (Сочный шашлык из мякоти молодого барашка, обжаренный на гриле в печи «Хоспер». Подается с тортильей, свежей зеленью и шашлычным соусом)	200/60/40 г	860 руб.
---	-------------	----------

<b>Запеченная ножка ягненка с баклажаном и гранатовым соусом</b>	330/145/30 г	1210 руб.
--	--------------	-----------



**Каре ягненка на вертеле** 200/85/40 г 1210 руб.

*(Каре ягненка, жареное в печи «Хоспер»,  
подаётся с маринованным луком  
и гранатовым соусом)*

**Филе-миньон** 180/180/40 г 1815 руб.

*(Нежная, сочная вырезка говядины,  
жареная в печи «Хоспер».  
Подается с овощами гриль  
и соусом «Перечный»)*

**Стейк «Рибай»** 180/95/40 г 1815 руб.

*(Классический стейк из мраморной  
говядины зернового откорма, подается  
со сливочно – чесночным соусом  
и печеным картофелем гриль)*

**Мясной гриль микс** 500/20/80 г 2145 руб.

*(Филе утки гриль, стейк алтайской  
говядины, шашлык из курицы, каре ягненка,  
шашлык из свиной шеи, язык из телятины,  
подаётся с соусами «Грибной» и «Перечный»)*

## Торягие блюда из свинины

**Стейк на косточке** 150/120/30 г 620 руб.

*(Ароматный стейк из свинины  
на косточке, жареный на гриле,  
с картофельными dranиками и  
пикантным соусом для стейка)*

**Шашлык из свиной шеи  
с шашлычным соусом** 200/90/40 г 620 руб.

**Свиная вырезка  
с пармезаном** 160/20/40 г 660 руб.

*(Жареная свиная вырезка  
в корочке из пармезана. Подается  
с маринованным имбирем, томатами  
черри и горчичным соусом)*

**Свинина по-белорусски** 150/240/40 г 740 руб.

*(Сочная мякоть свиной шеи,  
приготовленная в печи-гриль «Хоспер»,  
с картофелем «Гратен» на гарнир  
и соусом «Ле-Кофе»)*

**Свиная вырезка  
с картофелем «Гратен»** 140/200/90 г 795 руб.

*(Вырезка свиная, жареная в печи  
«Хоспер». Подается с картофелем  
«Гратен» и горчичным соусом)*

## Коктейльная карта

### Популярные

**Отвертка** 200 мл 360 руб.  
*(Водка, апельсиновый сок)*

**Мартини Фиеро тоник** 200 мл 360 руб.  
*(Мартини Фиеро, тоник)*

**Мартини черри** 200 мл 360 руб.  
*(Мартини, сок)*

**Мартини тоник** 200 мл 360 руб.  
*(Мартини, тоник)*

**Кровавая Мэри** 200 мл 360 руб.  
*(Водка, томатный сок,  
сок лимона, соус табаско)*

**Джин тоник** 200 мл 360 руб.  
*(Джин, тоник)*

**Виски кола** 200 мл 360 руб.  
*(Виски, кола)*

**Куба либре** 210 мл 400 руб.  
*(Ром, кола, лайм)*

**Текила санрайз** 210 мл 400 руб.  
*(Текила, сироп grenadin,  
апельсиновый сок)*

**Мохито** 200 мл 450 руб.  
*(Ром, сахарный сироп, сок  
лайма, мята, содовая)*

**Лонг Айленд** 200 мл 450 руб.  
*(Водка, джин, текила, ром,  
апельсиновый ликер, сахарный  
сироп, лимонный сок, кола)*

### Авторские

**Грушевый Физз** 210 мл 360 руб.  
*(Грушевая водка, сок лимона,  
грушевый сироп, спрайт,  
лайм)*

**Московский  
весенний пунш** 156 мл 360 руб.  
*(Водка, имбирный лимонад, имбирь,  
сахарный сироп, сок лайма, мед, малина)*

## Миво Разливное

<b>Барнаулское светлое</b> (4,3%)	0.3 л/0.5 л	147 руб./245 руб.
<b>Бланш Бир светлое,</b> <b>нефильтрованное</b> (4,5%)	0.3 л/0.5 л	219 руб./365 руб.
<b>Бавария светлое</b> (4,8%)	0.3 л/0.5 л	231 руб./385 руб.
<b>Жатецкий Гусь темное</b> (3,9%)	0.3 л/0.5 л	240 руб./400 руб.

## Бутыльное

<b>Вобла фирменная светлое</b> (Барнаул, 4%)	0.5 л	245 руб.
<b>Хольстен светлое</b> (4,8%)	0.5 л	310 руб.
<b>Бакалар безалкогольный</b> <b>светлое</b> (Чехия)	0.33 л	365 руб.
<b>Шпатен Мюнхен</b> <b>светлое</b> (4,6%)	0.5 л	450 руб.

## Торягие блюда из птицы и кролика

<b>Пельмени домашние</b> <b>с кроликом и мясом птицы</b>	210/50 г	375 руб.
<b>Шашлык из курицы</b> <b>с овощным салатом</b> (Шашлык из филе курицы, маринованный в коньяке и апельсиновом фреше, с овощным салатом на гарнир и соусом «Шашлычный»)	140/170/40 г	620 руб.
<b>Куриная грудка,</b> <b>фаршированная</b> <b>вялеными томатами</b> (Сочная куриная грудка, жареная на гриле, фаршированная вялеными томатами, шампиньонами. Подается с пикантным рисом и соусом «Песто»)	230/140/40 г	760 руб.
<b>Кролик томленный</b> <b>в сливках</b> (Ножка кролика, томленная в сливках с базиликом и розмарином. Подается с жареным картофелем и беконом, болгарским перцем и томатами «Черри»)	150/90/60 г	770 руб.
<b>Перепелка гриль</b> (Нежное мясо перепелки, обжаренное до румяной корочки в печи «Хоспер». Подается на подушке из овощей «Аль денте» и изысканным малиновым соусом)	150/180/40 г	880 руб.
<b>Утка с соусом «Терияки»</b> (Обжаренное филе утки в печи Хоспер с соусом «Терияки», грибами и овощами «Аль денте»)	150/150/40 г	925 руб.

## Торягие блюда из рыбы

<b>Судак с овощным рататуем</b> (Жареное филе судака с овощным рататуем и соусом «Песто»)	120/190 г	715 руб.
<b>Лосось «Бон-Фам»</b> (Нежное филе лосося, припущенное в белом вине, подается с картофельным пюре и сливочно-лимонным соусом)	160/150/40 г	1045 руб.
<b>Дорадо, запеченная</b> <b>на гриле</b> (Дорадо, жареная в печи «Хоспер», подается с лимоном и микс салатом)	180/100 г	1025 руб.
<b>Лосось гриль</b> <b>с овощами гриль</b> (Нежное филе лосося, свежие овощи, жареные на гриле «Хоспер», подается со сливочно-лимонным соусом)	150/240/40 г	1080 руб.

**Сибас гриль с травами** 290/170 г 1265 руб.  
(Средиземноморский сибас с прованскими травами, жареным салатом с угрем, подаётся с маринованным имбирем и соусом Васаби)

**Микс гриль рыбный** 400/40/120 г 2200 руб.  
(Лосось, тунец, сибас, гребешки, креветки, осьминог, мидии. Подается со свежей зеленью тимьяна и розмарина, лимоном, чесночным соусом и соусом «Васаби»)

## Паста

**Феттуччине с белыми грибами** 350 г 495 руб.  
(Паста в сливочном соусе, с грибами и луком)

**Спагетти с курицей и соусом «Песто»** 380 г 520 руб.  
(Паста спагетти, обжаренное куриное филе, шампиньоны и репчатый лук, с ароматным соусом «Песто» из свежего базилика. Подается с сыром «Пармезан», томатами «Черри», украшается свежей зеленью базилика)

**Феттуччине с ветчиной и грибами** 360 г 530 руб.  
(Паста «Феттуччини», обжаренная ветчина, шампиньоны, сливочный соус с сыром «Пармезан» и рубленой свежей зеленью петрушки. Подается с сыром «Пармезан» и украшается свежей зеленью базилика)

**Пенне с говядиной** 360 г 570 руб.  
(Паста «Пенне», обжаренная говяжья вырезка с беконом, репчатым луком, перцем «Чили», заправлена сливочно-горчичным соусом с добавлением соуса «Демид Гляс» )

**Фарфалле с семгой** 300 г 695 руб.  
(Паста «Фарфалле» с нежным филе семги, тушеной в сливках с приправами, под сыром «Пармезан» и с лососевой икрой)

## Пицца и фокатта

**Фокачча** 200 г 210 руб.  
(Тонкая хрустящая лепешка с ароматными травами и сыром «Пармезан»)

**Пицца «Пепперони»** 450 г 540 руб.  
(Ароматная итальянская пицца с томатами, сыром «Моцарелла» и колбасой пепперони)

**Пицца «Четыре сыра»** 450 г 575 руб.  
(Изысканное сочетание сыров: «Монт блю», «Гольбани», «Маасдам» и классической «Моцареллы»)

**Пицца «Цезарь»** 450 г 575 руб.  
(Куриное филе гриль с традиционным соусом «Цезарь», томатами, сыром «Моцарелла» и листом «Романо»)

## Коньяк

<b>Рулле ВС (40%)</b>	50 мл/0.5 л	500 руб./5000 руб.
<b>Курвуазье ВС (40%)</b>	50 мл/0.5 л	605 руб./6500 руб.
<b>Годэ ВС (40%)</b>	50 мл/0.7 л	700 руб./9800 руб.
<b>Курвуазье ВСОП (40%)</b>	50 мл/0.5 л	730 руб./7300 руб.
<b>Рулле ВСОП (40%)</b>	50 мл/0.5 л	730 руб./7300 руб.
<b>Курвуазье Наполеон (40%)</b>	50 мл/0.7 л	1320 руб./13200 руб.
<b>Мартель ХО (40%)</b>	50 мл/0.7 л	1935 руб./13545 руб.

## Армянский бренди

<b>Арарат 5 лет (40%)</b>	50 мл/0.5 л	355 руб./3550 руб.
<b>Арарат Ани 7 лет (40%)</b>	50 мл/0.5 л	460 руб./4600 руб.

## Кальвадос

<b>Пэр Маглуар Фин ВС (40%)</b>	50 мл/0.7 л	670 руб./9380 руб.
---------------------------------	-------------	--------------------

## Ликеры

легендарные и марочные

<b>Бехеровка (38%)</b>	50 мл./0.7 л	365 р./5110 р.
<b>Бейлис (17%)</b>	50 мл./0.7 л	430 р./6020 р.
<b>Фруко Шульц Биттер (35%)</b>	50 мл./0.7 л	400 р./5600 р.
<b>Калуа (20%)</b>	50 мл./0.7 л	430 р./6020 р.



## Купажированный

<b>Фэймос Грауз (40%)</b>	50 мл/0.7 л	320 руб./4480 руб.
<b>Баллантайнс Файнест (40%)</b>	50 мл/0.7 л	340 руб./4760 руб.
<b>Джонни Уокер Ред Лейбл (40%)</b>	50 мл/0.7 л	360 руб./5040 руб.

## Виски Ирландия

### Купажированный

<b>Гилти Маунти Бой (40%)</b>	50 мл/0.7 л	430 руб./6020 руб.
-------------------------------	-------------	--------------------

## Виски США

### Бурбон

<b>Уилкокс (40%)</b>	50 мл/0.7 л	380 руб./5320 руб.
<b>Джим Бим (40%)</b>	50 мл/0.7 л	420 руб./5880 руб.
<b>Мэйкерс Марк (45%)</b>	50 мл/0.7 л	485 руб./6790 руб.

## Гарниры

<b>Рис, припущенный с овощами</b>	150 г	130 руб.
<i>(Рис, припущенный с обжаренными овощами: баклажан, репчатый лук, морковь, перец болгарский)</i>		
<b>Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью</b>	150 г	130 руб.
<b>Картофель гриль</b>	200 г	130 руб.
<b>Картофель фри</b>	100 г	175 руб.
<b>Картофель «Гратен»</b>	200 г	240 руб.
<i>(Картофель, запеченный до золотисто-румяной корочки под сливочно-сырным соусом)</i>		
<b>Микс из овощей на пару</b>	150 г	275 руб.
<i>(Цветная капуста, болгарский перец, цукини, морковь, брокколи)</i>		
<b>Овощи гриль</b>	200 г	275 руб.
<i>(Свежие овощи: цукини, баклажан, перец болгарский, томат и кукурузный початок, приготовленные на углях в испанской печи «Хоспер»)</i>		

## Соусы

<b>Перечный</b>	40 г	60 руб.
<i>(Традиционный сливочно-перечный вкус на основе соуса «Демид-Гляс» с зеленым перцем станет незаменимым дополнением к мясным блюдам)</i>		
<b>Аджика домашняя</b>	40 г	60 руб.
<i>(В меру острая аджика от шеф-повара из томатов с болгарским перцем и чили, хорошо сочетается с мясными блюдами)</i>		
<b>Соус «Сальса»</b>	40 г	60 руб.
<i>(Классическая овощная сальса из спелых томатов, перца халапеньо, чеснока и кинзы. Рекомендуем к мясным блюдам)</i>		
<b>Соус из белых грибов</b>	40 г	60 руб.
<i>(Нежный сливочный вкус на основе соуса «Демид-Гляс» из ароматных лесных белых грибов и белого сухого вина. Прекрасно сочетается с мясными, рыбными и овощными блюдами)</i>		
<b>Соус сливочный</b>	40 г	60 руб.
<i>(Нежный сливочный соус с чесноком и тимьяном. Прекрасно подходит к мясным, рыбным и овощным блюдам)</i>		

## Хлеб

<b>Булочка «Пшеничная»</b>	35 г/1 шт.	15 руб.
<b>Булочка «Ржаная»</b>	35 г/1 шт.	15 руб.

## Десерты

<b>Мороженое «Пломбир»</b> <i>(Добавки на выбор: шоколадная крошка; топпинги: карамельный, клубничный, шоколадный; орехи: грецкий, миндаль)</i>	100/20 г	120 руб.
<b>Торт «Рыжик»</b> <i>(Медовый нежный бисквитный торт)</i>	120/23 г	155 руб.
<b>Десерт Павлова</b> <i>(Воздушное безе с нежнейшим кремом «Чиз», свежими ягодами и персиком)</i>	60/2 г	165руб.
<b>Торт «Сказка»</b> <i>(Классический торт Сказка, состоит из трех коржей: маковый, ореховый, корж с изюмом)</i>	120/20 г	175 руб.
<b>Торт «Медовик»</b> <i>(Десерт из песочного теста с ароматным алтайским медом, грецким орехом и заварным кремом)</i>	150 г	200 руб.
<b>Торт «Красный бархат»</b> <i>(Классический торт Красный бархат с творожно-сливочным кремом)</i>	120/20 г	200 руб.
<b>Яблочный флан с талым мороженым</b> <i>(Слоеное тесто, яблоко, корица, мороженое)</i>	165 г	275 руб.
<b>Пирожное «Брауни»</b> <i>(Классический десерт в сочетании холодного сливочного мороженого и теплого шоколадного кекса)</i>	170 г	330 руб.
<b>Меренговый торт «Дакуаз»</b> <i>(Холодный французский десерт на основе воздушно-ореховой меренги со сливочно-карамельным кремом)</i>	170 г	300 руб.
<b>Чизкейк «Нью-Йорк»</b>	150 г	365 руб.
<b>Чизкейк от шеф-повара</b> <i>(Классический чизкейк собственного приготовления со свежей ягодой и малиновым соусом)</i>	120/60 г	385 руб.
<b>Тирамису</b> <i>(Итальянский десерт из сыра «Маскарпоне», кофейного сиропа и бисквита «Савоярди»)</i>	150 г	420 руб.
<b>Ассорти фруктовое</b> <i>(Яблоко, груша, виноград, киви, мандарин, апельсин, грейпфрут, ананас)</i>	650 г	500 руб.

## Мекила

<b>Агавита Бланко (38%)</b>	50 мл/0.7 л	385 руб./5390 руб.
<b>Агавита Голд (40%)</b>	50 мл/0.75 л	385 руб./5390 руб.
<b>Легенда дель Милагро Аньехо (40%)</b>	50 мл/0.75 л	670 руб./10050 руб.

## Джин

<b>Барристер (40%)</b>	50 мл/0.7 л	275 руб./3850 руб.
<b>Антидот (40%)</b>	50 мл/0.7 л	395 руб./5530 руб.

## Виски Майвань Односолодовый

<b>Кавалан (40%)</b>	50 мл/0.7 л	880 руб./12320 руб.
----------------------	-------------	---------------------

## Виски Шотландия Односолодовый

<b>Гленфиддик 12 лет (40%)</b>	50 мл/0.7 л	890 руб./12460 руб.
<b>Хайланд Мист 10 лет (40%)</b>	50 мл/0.7 л	890 руб./12460 руб.
<b>Хайланд Парк 12 лет (40%)</b>	50 мл/0.7 л	890 руб./12460 руб.
<b>Макаллан 12 лет Файн Оак (40%)</b>	50 мл/0.7 л	950 руб./13300 руб.

## Италия

**Поджо ай Санти** 100 мл/0.75 л 120 руб./1800 руб.  
**Треббьяно Д'Абруццо ИГП**  
(Белое сухое, 11,5%)

**Поджо ай Санти ИГП** 100 мл/0.75 л 120 руб./1800 руб.  
**Греканико**  
(Белое п/сладкое, 11,5%)

**Поджо ай Санти Мерло** 100 мл/0.75 л 120 руб./1800 руб.  
**ИГП Пулия**  
(Красное сухое, 11,5%)

**Поджо ай Санти** 100 мл/0.75 л 120 руб./1800 руб.  
**Санджовезе ИГП Пулия**  
(Красное п/сладкое, 11,5%)

## Порто

**Копке Файн Руби (19,5%)** 100 мл/0.75 л 500 руб./3750 руб.

## Водка

**Тундра (40%)** 50 мл/0.5 л 125 руб./1250 руб.

**Алтай (40%)** 50 мл/0.5 л 165 руб./1650 руб.

**Белуга (40%)** 50 мл/0.5 л 325 руб./3250 руб.

**Грей Гуз (40%)** 50 мл/0.5 л 360 руб./3600 руб.

## Ром

**Барсело (40%)** 50 мл/0.7 л 320 руб./4480 руб.

**Барсело Дорадо (40%)** 50 мл/0.7 л 330 руб./4620 руб.

**Плантейшн Гран** 50 мл/0.7 л 485 руб./6790 руб.  
**Аньехо (42%)**



## Для больших компаний

приготовление блюд осуществляется по предварительному заказу

**Шурпа из баранины** 1500 г 830 руб.

(Классический вариант излюбленного блюда восточной кухни, невероятно ароматный и сытный суп с нежными кусочками баранины. Насыщенный бульон с картофелем, овощами и зеленью, готовится на живом огне в испанской печи «Хоспер», подается со свежей зеленью укропа и кинзы)

**Овощи гриль** 1000 г 1100 руб.

(Свежие овощи: баклажан, цукини, томаты, перец болгарский, шампиньоны, картофель, морковь, обжаренные с приправами и перчиком «Чили» на углях в испанской печи «Хоспер», станут приятным дополнением к представленному ассортименту блюд из мяса или рыбы)

**Говяжья грудинка** 1000/250/200 г 2200 руб.

(Говяжья грудинка, натертая смесью ароматных приправ, томленная в испанской печи «Хоспер». Подается с румяным картофелем гриль, свежими томатами «Черри», пряной зеленью и фирменным соусом «Перечный»)

**Судак, фаршированный семгой** 1100/350/200 г 2750 руб.

(Оригинальное сочетание судака и семги с капустой брокколи, сыром, лаймом, пассерованным луком и приправой. Подается с томатами «Черри», обжаренными креветками с апельсином, маслинами, свежей зеленью в сочетании со сливочно-лимонным соусом)

**Перепелки, фаршированные в сливочном соусе** 950/400/200 г 2860 руб.

(Нежные перепелки с хрустящей золотистой корочкой, фаршированные белыми грибами со сливками и запеченные на гриле до сочного и ароматного состояния. Подаются с вялеными томатами «Черри», шампиньонами гриль и специальным ореховым соусом)

**Говядина Веллингтон** 1200/10/200 г 3190 руб.

(Это классика английской кухни, одно из любимых блюд всемирно известного шеф-повара Гордона Рамзи, идеально подходящее для праздничного стола. Сочная говяжья вырезка, завернутая в нежном беконе с жареными шампиньонами, запеченная в хрустящем слоеном тесте. Подается с фирменным соусом «Перечным»)

**Утка, запеченная на гриле** 1100/660/200 г 3300 руб.

(Утка, маринованная по фирменному рецепту с ароматными приправами и сладким мёдом, запеченная на гриле вместе со свежей айвой до появления хрустящей коричневой корочки подается с томленной айвой, томатами «Черри», каперсами, обжаренным апельсином и малиново-медовым соусом)

**Лопатка молодого барашка с гарниром** 1900/620/200 г 3750 руб.

(Традиционное блюдо испанской кухни, тающее во рту мясо молодого барашка, жареное на углях в испанской печи «Хоспер». Подается с аппетитным разварным картофелем и хрустящей капустой.)

**Микс гриль мясной** 1300/300 г 3960 руб.  
*(Сытное и питательное сочетание мясных деликатесов: язык телятины, шашлык из свинной шеи, шашлык из курицы, люля-кебаб из баранины, стейк алтайской говядины, грудка утиная, каре ягнёнка и куриное филе, маринованные по специальным рецептам и обжаренные на живом огне в испанской печи «Хоспер». Подается со свежими томатами «Черри», зеленью тимьяна и розмарина в сочетании с фирменными соусами «Грибной» и «Перечный»)*

**Микс гриль рыбный** 1550/400 г 6160 руб.  
*(Аппетитное сочетание рыбных деликатесов: сёмга, тунец, сибас, морские гребешки, тигровые креветки, мидии в створках, осьминог и молодые кальмары, маринованные по особому рецепту и обжаренные на живом огне в испанской печи «Хоспер». Подается со свежими томатами «Черри», долькой лимона, зеленью тимьяна и розмарина в сочетании с чесночным соусом и соусом «Вассаби»)*

**Осетр, запеченный на гриле, с соусом «Вермут»** 1300/350/200 г 6160 руб.  
*(Изысканный рыбный деликатес. Осетр, запечённый целиком в испанской печи «Хоспер» с прованскими травами, каперсами и лимоном. Нежное, тающее во рту мясо осетра, подается со сливочным соусом на основе вермута)*

## Десерты

**Торт «Медовый орех»** 1000 г 1000 руб.  
*(Медово-ореховый бисквит, пропитанный коньячным сиропом, крем заварной «Брюле», карамельный крем)*

**Торт «Малиновый город»** 1000 г 1500 руб.  
*(Шоколадный бисквит «Брауни», миндальный бисквит, мусс из молочного шоколада, мягкая малиновая карамель, малиновое кремю)*

**Торт «Чернослив»** 1000 г 1500 руб.  
*(Шоколадно-сметанный бисквит, карамельно-йогуртовый крем, чернослив, грецкий орех, сливочный крем)*

**Торт «Карамель»** 1000 г 1500 руб.  
*(Сливочная карамель с грецким орехом, шоколадный бисквит, мусс шоколадный, взбитые сливки)*

**Торт «Шоколад»** 1000 г 1800 руб.  
*(Шоколадный бисквит, мусс из молочного шоколада, мусс с горьким шоколадом, ванильный крем, штрейзель)*

## ЮАР

**Робертсон Вайнери Шираз** 0.75 л 1890 руб.  
*(Красное сухое, 14%)*

**Арабелла Пинотаж** 0.75 л 1590 руб.  
*(Красное сухое, 14,5%)*

## Австралия

**Оззи Шираз** 0.75 л 1970 руб.  
*(Красное п/сухое, 13,9%)*

## Аргентина

**Марипоса Мальбек-Бонарда** 0.75 л 1950 руб.  
*(Красное сухое, 13%)*

## Грузия

**Киндзмараули Мегобари** 0.75 л 2190 руб.  
*(Красное п/сладкое, 11%)*

**Мукузани Мегобари** 0.75 л 2390 руб.  
*(Красное сухое, 12%)*

## Розовые вина

### Португалия

**Локо Розе** 0.75 л 2000 руб.  
*(Розовое п/сухое, 12,5%)*

## Вина по бокалам

### Франция

**Шателен Принц Франсуа Блан Сек** 100 мл/0.75 л 170 р./1275 руб.  
*(Белое сухое, 11%)*

**Шателен Принц Франсуа Блан Молле** 100 мл/0.75 л 170 р./1275 руб.  
*(Белое п/сладкое, 10%)*

**Шателен Принц Франсуа Руж Сек** 100 мл/0.75 л 170 р./1275 руб.  
*(Красное сухое, 11%)*

**Шателен Принц Франсуа Руж Молле** 100 мл/0.75 л 170 р./1275 руб.  
*(Красное п/сладкое, 10%)*

## Красные вина

### Франция

<b>Ладорье Каберне Совиньон ИГП</b> (Красное сухое, 13,5%)	0.75 л	1950 руб.
<b>Жарден де ля Тор Гренаш Сира</b> (Красное п/сухое, 13,5%)	0.75 л	2449 руб.
<b>Ле Кардо Максимус АОС Бордо</b> (Красное сухое, 14,5%)	0.75 л	3195 руб.

### Италия

<b>Гатто Матто Монтепульчано д'Абруццо</b> (Красное сухое, 12%)	0.75 л	1890 руб.
<b>Кьянти Кастеллани</b> (Красное сухое, 12%)	0.75 л	2190 руб.
<b>Бардолино Классико Пьеви Сан Вито</b> (Красное сухое, 13%)	0.75 л	3270 руб.
<b>Фамилия Марроне Барбареско</b> (Красное сухое, 14%)	0.75 л	6290 руб.
<b>Амаронэ Делла Вальполичелла Альбино Армани</b> (Красное сухое, 14,5%)	0.75 л	9390 руб.

### Испания

<b>Каса Нери Темпранильо Тинто</b> (Красное сухое, 12,5%)	0.75 л	1370 руб.
<b>Тасо Реаль</b> (Красное п/сладкое, 12%)	0.75 л	1390 руб.
<b>Антаньо Риоха Крианса</b> (Красное сухое, 13,5%)	0.75 л	3310 руб.

### Чили

<b>Нукоп Мерло</b> (Красное сухое, 13%)	0.75 л	1590 руб.
<b>Карменер Резерва</b> (Красное сухое, 14%)	0.75 л	2290 руб.

## Карта бара

### Вермуты

<b>Мартини Бьянко</b> (15%)	50 мл/1 л	210 руб./4200 руб.
<b>Мартини Фиеро</b> (14,9%)	50 мл/1 л	210 руб./4200 руб.
<b>Мартини Экстра Драй</b> (18%)	50 мл/1 л	210 руб./4200 руб.

### Абсент

<b>Абсолвент</b> (70%)	50 мл/0.5 л	200 руб./5000 руб.
------------------------	-------------	--------------------

## Шампанское Франция

<b>Мумм Кордон</b> (Белое брют, 12%)	0.75 л	10000 руб.
<b>Дейц Брют Классик</b> (Белое брют, 12%)	0.375 л	6000 руб.



## Игристые вина

### Италия

<b>Линделе</b> (Белое п/сладкое, 12,5%)	0.75 л	900 руб.
<b>Ламбуско Бьянко</b> (Белое п/сладкое, 7,5%)	0.75 л	1200 руб.
<b>Ламбуско Россо</b> (Красное п/сладкое, 7,5%)	0.75 л	1200 руб.
<b>Маскио Просекко Экстра Драй</b> (Белое сухое, 11,5%)	0.2 л/0.75 л	1050 руб./2990 руб.
<b>Мартини Асти</b> (Белое сладкое, 7,5%)	0.187 л/0.75 л	1050 руб./3600 руб.

### Испания

<b>Жауме Серра Брют</b> (Белое брют, 11,5%)	0.75 л	2190 руб.
--	--------	-----------

## Белые вина

### Франция

<b>Ладорье Бордо Муале АОС</b> (Белое п/сладкое, 11%)	0.75 л	2410 руб.
<b>Мюскаде Севр э Мэн Сюр Ли АОС</b> (Белое сухое, 12%)	0.75 л	2980 руб.
<b>Пти Шабли АОС Бургундия</b> (Белое сухое, 13%)	0.75 л	4500 руб.
<b>Леон Бейер Гевюрцтраминер</b> (Белое п/сухое, 13%)	0.75 л	4980 руб.
<b>Шато Жани Сотерн АОС</b> (Белое сладкое, 12,5%)	0.75 л	5999 руб.

### Италия

<b>Монте Пьетрозо Бьянко Терре Сицилиане</b> (Белое сухое, 13,5%)	0.75 л	1950 руб.
<b>Каватина Соаве Классико</b> (Белое сухое, 11,5%)	0.75 л	2200 руб.
<b>Верментино ИГТ</b> (Белое сухое, 13%)	0.75 л	3000 руб.
<b>Пино Гриджио делле Венеция</b> (Белое сухое, 13%)	0.75 л	3300 руб.

## Испания

<b>Каса Нери Виура Бланко</b> (Белое сухое, 12%)	0.75 л	1290 руб.
<b>Тасо Реаль</b> (Белое п/сладкое, 11,5%)	0.75 л	1390 руб.
<b>Маркес Де Абадиа Руэда Вердехо</b> (Белое сухое, 13%)	0.75 л	2490 руб.
<b>ЛОЛО Альбариньо</b> (Белое сухое, 10,5%)	0.75 л	4190 руб.

## Австралия

<b>Оззи Совиньон Блан</b> (Белое сухое, 11,5%)	0.75 л	1850 руб.
---	--------	-----------

## Чили

<b>Шардонне Резерва</b> (Белое сухое, 13,5%)	0.75 л	2200 руб.
---	--------	-----------

## Аргентина

<b>Марипоса Торронтес</b> (Белое сухое, 12%)	0.75 л	1790 руб.
---	--------	-----------

## Грузия

<b>Цинандали Мегобари</b> (Белое сухое, 12%)	0.75 л	1650 руб.
<b>Алазанская Долина Мегобари</b> (Белое п/сладкое, 11%)	0.75 л	1750 руб.

## ЮАР

<b>Арабелла Шенен Блан</b> (Белое сухое, 13%)	0.75 л	1590 руб.
--	--------	-----------

## Новая Зеландия

<b>Бранкотт Истэйт Мальборо Совиньон Блан</b> (Белое п/сухое, 13%)	0,75 л	4150 руб.
---	--------	-----------