

# Холодные закуски

<b>Рулетики из баклажанов на гренке из бородинского хлеба</b> <i>(Обжаренный пластик баклажана с ореховым соусом на гренке из бородинского хлеба)</i>	150/2 г	245 руб.
<b>Сальце домашнее</b> <i>(Подается с ломтем ржаного хлеба, чесноком, зеленым луком и горчицей)</i>	100/70 г	340 руб.
<b>Селедочка под водочку</b> <i>(Пряная селедочка с маринованным луком, разварным картофелем, укропом и ароматным маслом)</i>	150/150 г	355 руб.
<b>Ассорти из свежих овощей</b> <i>(Свежие томаты, огурцы, перец болгарский, редис, зелень, сметанно - чесночный соус)</i>	250/40 г	385 руб.
<b>Рулеты из блинов с семгой</b> <i>(Нежные рулеты из кружевных блинов, с начинкой из семги, сыра «Креметте» и свежей зеленью)</i>	125 г	495 руб.
<b>Капрезе</b> <i>(Томаты с сыром «Моцарелла», под соусом «Песто» и кедровыми орешками)</i>	200 г	495 руб.
<b>Соленые домашние</b> <i>(Маринованная хрустящая капуста, бочковые огурцы и помидоры, соленые грузди с луком и сметаной)</i>	380/35 г	515 руб.
<b>Домашние грузди со сметаной и луком</b>	140/40/45 г	545 руб.
<b>Кружевные блины с красной икрой</b>	190 г	620 руб.
<b>Ассорти мини брускетт</b> <i>(Хрустящие брускетты со слабосоленой семгой, сочным ростбифом и ароматным испанским окороком)</i>	250 г	670 руб.
<b>Ростбиф с вялеными томатами</b> <i>(Холодный английский Ростбиф с маринованным луком, вялеными томатами «Черри» и перцем «Чили»)</i>	200 г	790 руб.

**Ассорти сыров с виноградом и орехом** 210/100 г 850 руб.

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

**Ассорти мясное** 200/40/40 г 860 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 960 руб.

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

## Салаты

**Салат «Греческий»** 220 г 425 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 475 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 515 руб.

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

**Салат из языка гриль с рукколой** 190 г 575 руб.

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

**Салат «Barnaul»** 200 г 620 руб.

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

**Салат «Цезарь с креветками»** 180 г 665 руб.  
*(Традиционный салат из сочетания свежих листьев салата, креветок, спелых томатов «Черри», хрустящих крутонон, твердого сыра «Пармезан» и классического соуса «Цезарь с анчоусами»)*

**Салат с креветками и авокадо** 190 г 790 руб.  
*(Салат с тигровыми креветками, спелым авокадо, мангово - апельсиновым соусом )*

**Салат с моцареллой и креветками** 200 г 850 руб.  
*(Легкий салат с нежным сыром «Моцарелла», зрелыми томатами «Черри», слегка обжаренными тигровыми креветками, листьями свежей «Рукколы», приправленный кремом бальзамик)*

## Горячие закуски

**Жульен с телячьим языком и грибочками** 120 г 380 руб.  
*(Отварной язык, шампиньоны, сливки, сыр «Пармезан», лук)*

**Хачапури по-Мегрельски** 550 г 575 руб.  
*(Пышная грузинская лепешка с двумя видами сыра «Моцарелла» и «Сулугуни»)*

**Мидии в сливочном соусе** 230/20 г 630 руб.  
*(Мидии, жареные в печи - гриль «Хоспер» с белым вином, сливками и томатами «Черри»)*

**Тигровые креветки гриль** 100/40/30 г 990 руб.  
*(Ароматные тигровые креветки, жареные в «Хоспер», с соусом «Велют»)*

**Пивной сет гриль** 400/100 г 1210 руб.  
*(Жареные в «Хоспер» охотничьи колбаски, копченые ребрышки, сыровяленый бекон и копченый сыр, с соусами «Барбекю» и «Чесночный»)*

# Японская кухня

<b>Ролл с авокадо</b>	<b>140/60 г</b>	<b>245 руб.</b>
<b>Ролл «Унаги маки»</b> (Угорь, соус «Унаги», огурец свежий)	<b>150/60 г</b>	<b>330 руб.</b>
<b>Ролл с лососем</b>	<b>140/65 г</b>	<b>405 руб.</b>
<b>Ролл «Эби темпурा»</b> (Креветка, огурец, икра «Тобико»)	<b>190/60 г</b>	<b>425 руб.</b>
<b>Ролл «Фудзияма»</b> (Теплый ролл с семгой, копченым угрем, сливочным сыром)	<b>190/60 г</b>	<b>555 руб.</b>
<b>Ролл «Филадельфия»</b> (Семга, сливочный сыр)	<b>200/80 г</b>	<b>585 руб.</b>
<b>Ролл «Калифорния»</b> (Креветка, икра «Тобико», авокадо, свежий огурец)	<b>190/65 г</b>	<b>585 руб.</b>
<b>Ролл «Дракон с угрем»</b> (Угорь, лосось, соус «Унаги», сливочный сыр, огурец свежий)	<b>200/60 г</b>	<b>620 руб.</b>
<b>Сет «Барнаул»</b> (Ролл с огурцом, «Фудзияма», «Филадельфия», «Калифорния», «Дракон с угрем»)	<b>920/300/10 г</b>	<b>2585 руб.</b>

# Супы

<b>Окрошка «Русская»</b> (Классическая окрошка с говядиной, ветчиной, овощами, квасом, хреном, горчицей и сметаной)	<b>160/500/50 г</b>	<b>365 руб.</b>
<b>Борщ по-домашнему</b> (Классический борщ с говядиной, чесноком, сметаной, ароматной зеленью, салом и горчицей)	<b>300/70/70 г</b>	<b>365 руб.</b>
<b>Крем-суп из тыквы</b> (Крем – суп из тыквы и сливочного сыра. Подается с хрустящими гренками)	<b>290/60 г</b>	<b>365 руб.</b>
<b>Крем-суп грибной</b> (Нежный суп из шампиньонов и сливок, с морковью и луком)	<b>310 г</b>	<b>400 руб.</b>
<b>Солянка с мясокопченостями</b> (Классическая солянка с мясными продуктами, каперсами, маслинами и сметаной)	<b>300/30/10 г</b>	<b>450 руб.</b>

**Буйабес с морепродуктами 300/60/20 г 620 руб.**

(Французский суп с лососем, гребешками, креветками, мидиями. Подается с обжаренной булочкой в печи Хоспер и соусом РУЕ)

**Суп «Том Ям» 300/50/20/3 г 670 руб.**

(Классический суп «Том Ям» с морепродуктами, подается с рисом)

## *Горячие 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 - нерекомендуемая прожарка.

**Бифштекс 200/200/30 г 850 руб.**  
**рубленый гриль**

(Бифштекс из рубленой говядины и свинины, обжаренный на гриле, с картофелем в беконе, грибами и соусом «Барбекю»)

**Язык телятины гриль 150/190/40 г 850 руб.**  
(Язык и овощи: баклажаны, цукини, перец болгарский, приготовлено в печи «Хоспер». Подается с соусом «Грибной»)

**Стейк классический 180/135/40 г 950 руб.**  
**из говядины**

(Поперечный срез центральной части вырезки говядины, самое нежное и постное мясо, подается с печеным картофелем и соусом «Перечный»)

**Говяжий стейк 150/90/40 г 950 руб.**  
**по-болгарски**

(Аппетитный стейк из вырезки алтайской говядины и копчёного бекона, обжаренный на гриле с перцем и кукурузой. Подается с томатным соусом)

**Шашлык из баранины 200/60/40 г 950 руб.**

(Сочный шашлык из мякоти молодого барашка, обжаренный на гриле в печи «Хоспер». Подается с тортильей, свежей зеленью и шашлычным соусом)

**Запеченная ножка ягненка с баклажаном 330/145/30 г 1335 руб.**  
и гранатовым соусом

**Каре ягненка на вертеле** 200/85/40 г 1335 руб.  
(Каре ягненка, жареное в печи «Хоспер», подается с маринованным луком и гранатовым соусом)

**Филе-миньон** 180/180/40 г 1995 руб.  
(Нежная, сочная вырезка говядины, жареная в печи «Хоспер». Подается с овощами гриль и соусом «Перечный»)

**Стейк «Рибай»** 180/95/40 г 1995 руб.  
(Классический стейк из мраморной говядины зернового откорма, подается со сливочно – чесночным соусом и печеным картофелем гриль)

**Мясной гриль микс** 500/20/80 г 2360 руб.  
(Филе утки гриль, стейк алтайской говядины, шашлык из курицы, каре ягненка, шашлык из свиной шеи, язык из телятины, подается с соусами «Грибной» и «Перечный»)

## Горячие блюда из свинины

**Стейк на косточке** 150/120/30 г 685 руб.  
(Ароматный стейк из свинины на косточке, жареный на гриле, с картофельными драниками и пикантным соусом для стейка)

**Шашлык из свиной шеи с шашлычным соусом** 200/90/40 г 685 руб.

**Свиная вырезка с пармезаном** 160/20/40 г 725 руб.  
(Жареная свиная вырезка в корочке из пармезана. Подается с маринованным имбирем, томатами черри и горчичным соусом)

**Свинина по-белорусски** 150/240/40 г 815 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 875 руб.  
(Вырезка свиная, жареная в печи «Хоспер». Подается с картофелем «Гратен» и горчичным соусом)

## *Горячие блюда из птицы и кролика*

**Пельмени домашние  
с кроликом и мясом птицы** 210/50 г 415 руб.

**Шашлык из курицы  
с овощным салатом** 140/170/40 г 685 руб.

(Шашлык из филе курицы, маринованный  
в коньяке и апельсиновом фреше, с овощным  
салатом на гарнир и соусом  
«Шашлычный»)

**Куриная грудка,  
фаршированная  
вялеными томатами** 230/140/40 г 840 руб.

(Сочная куриная грудка, жареная  
на гриле, фаршированная вялеными  
томатами, шампиньонами. Подается  
с пикантным рисом и соусом «Песто»)

**Кролик томленый  
в сливках** 150/90/60 г 850 руб.

(Ножка кролика, томленая в сливках  
с базиликом и розмарином. Подается  
с жареным картофелем и беконом,  
болгарским перцем и томатами «Черри»)

**Перепелка гриль** 150/180/40 г 970 руб.

(Нежное мясо перепелки, обжаренное  
до румяной корочки в печи «Хоспер».  
Подается на подушке из овощей  
«Аль денте» и изысканным малиновым соусом)

**Утка с соусом «Терияки»** 150/150/40 г 1020 руб.

(Обжаренное филе утки в печи  
Хоспер с соусом «Терияки»,  
грибами и овощами «Аль денте»)

## *Горячие блюда из рыбы*

**Судак с овощным рататуем** 120/190 г 785 руб.

(Жареное филе судака с овощным  
рататуем и соусом «Песто»)

**Дорадо, запеченная  
на гриле** 180/100 г 1130 руб.

(Дорадо, жареная в печи «Хоспер»,  
подается с лимоном и микс салатом)

**Лосось «Бон-Фам»** 160/150/40 г 1150 руб.

(Нежное филе лосося, припущенное  
в белом вине, подается  
с картофельным пюре  
и сливочно-лимонным соусом)

**Лосось гриль  
с овощами гриль** 150/240/40 г 1190 руб.

(Нежное филе лосося, свежие овощи,  
жареные на гриле «Хоспер», подается со  
сливочно-лимонным соусом)

**Сибас гриль с травами** 290/170 г 1390 руб.  
(Средиземноморский сибас  
с прованскими травами, жареным  
салатом с угрем, подается  
с маринованным имбирем и соусом Васаби)

**Микс гриль рыбный** 400/40/120 г 2420 руб.  
(Лосось, тунец, сибас, гребешки,  
креветки, осьминог, мидии.  
Подается со свежей зеленью тимьяна  
и розмарина, лимоном, чесочным  
соусом и соусом «Васаби»)

## Паста

**Феттуччине с белыми грибами** 350 г 545 руб.  
(Паста в сливочном соусе, с грибами и луком)

**Спагетти с курицей** 380 г 575 руб.  
**и соусом «Песто»**

(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** 360 г 585 руб.  
**и грибами**

(Паста «Феттучини», 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 625 руб.

(Паста «Пенне», обжаренная говяжья  
вырезка с беконом, репчатым луком,  
перцем «Чили», заправлена сливочно-горчичным  
соусом с добавлением соуса «Деми Гляс» )

**Фарфалле с семгой** 300 г 765 руб.

(Паста «Фарфалле» с нежным филе  
семги, тушеной в сливках с приправами,  
под сыром «Пармезан» и с лососевой икрой)

## Пицца и фокачча

**Фокачча** 200 г 230 руб.  
(Тонкая хрустящая лепешка  
с ароматными травами и сыром «Пармезан»)

**Пицца «Пепперони»** 450 г 595 руб.

(Ароматная итальянская пицца  
с томатным соусом, сыром «Моцарелла»  
и колбасой пепперони)

**Пицца «Четыре сыра»** 450 г 635 руб.

(Изысканное сочетание сыров: «Монт блю»,  
«Гольбани», «Маасдам» и классической «Моцареллы»)

**Пицца «Цезарь»** 450 г 635 руб.

(Куриное филе гриль с традиционным  
соусом «Цезарь», томатами,  
сыром «Моцарелла» и листом «Романо»)

## Гарниры

<b>Рис, припущеный с овощами</b> <i>(Рис, припущеный с обжаренными овощами: баклажан, репчатый лук, морковь, перец болгарский)</i>	150 г	145 руб.
---	-------	----------

<b>Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью</b>	150 г	145 руб.
---	-------	----------

<b>Картофель гриль</b>	200 г	145 руб.
------------------------	-------	----------

<b>Картофель фри</b>	100 г	190 руб.
----------------------	-------	----------

<b>Картофель «Гратен»</b>	200 г	265 руб.
---------------------------	-------	----------

*(Картофель, запеченный до золотисто-румяной корочки под сливочно-сырным соусом)*

<b>Микс из овощей на пару</b> <i>(Цветная капуста, болгарский перец, цукини, морковь, брокколи)</i>	150 г	300 руб.
--	-------	----------

<b>Овощи гриль</b>	200 г	300 руб.
--------------------	-------	----------

*(Свежие овощи: цукини, баклажан, перец болгарский, томат и кукурузный початок, приготовленные на углях в испанской печи «Хоспер»)*

## Соусы

<b>Перечный</b>	40 г	65 руб.
-----------------	------	---------

*(Традиционный сливочно-перечный вкус на основе соуса «Деми-Гляс» с зеленым перцем станет незаменимым дополнением к мясным блюдам)*

<b>Аджика домашняя</b>	40 г	65 руб.
------------------------	------	---------

*(В меру остшая аджика от шеф-повара из томатов с болгарским перцем и чили, хорошо сочетается с мясными блюдами)*

<b>Соус «Сальса»</b>	40 г	65 руб.
----------------------	------	---------

*(Классическая овощная сальса из спелых томатов, перца халапеньо, чеснока и кинзы. Рекомендуем к мясным блюдам)*

<b>Соус из белых грибов</b>	40 г	65 руб.
-----------------------------	------	---------

*(Нежный сливочный вкус на основе соуса «Деми-гляс» из ароматных лесных белых грибов и белого сухого вина. Прекрасно сочетается с мясными, рыбными и овощными блюдами)*

<b>Соус сливочный</b>	40 г	65 руб.
-----------------------	------	---------

*(Нежный сливочный соус с чесноком и тимьяном. Прекрасно подходит к мясным, рыбным и овощным блюдам)*

## Хлеб

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

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

<b>Хлебная корзинка</b>	290 г	150 руб.
-------------------------	-------	----------

# Десерты

<b>Мороженое «Пломбир»</b> <i>(Добавки на выбор: шоколадная крошка; топпинги: карамельный, клубничный, шоколадный; орехи: грецкий, миндаль)</i>	<b>100/20 г</b>	<b>135 руб.</b>
<b>Торт «Рыжик»</b> <i>(Медовый нежный бисквитный торт)</i>	<b>120/23 г</b>	<b>170 руб.</b>
<b>Десерт Павлова</b> <i>(Воздушное безе с нежнейшим кремом «Чиз», свежими ягодами и персиком)</i>	<b>60/2 г</b>	<b>180 руб.</b>
<b>Торт «Сказка»</b> <i>(Классический торт Сказка, состоит из трех коржей: маковый, ореховый, корж с изюмом)</i>	<b>120/20 г</b>	<b>195 руб.</b>
<b>Торт «Медовик»</b> <i>(Десерт из песочного теста с ароматным алтайским медом, грецким орехом и заварным кремом)</i>	<b>150 г</b>	<b>220 руб.</b>
<b>Торт «Красный бархат»</b> <i>(Классический торт Красный бархат с творожно-сливочным кремом)</i>	<b>120/20 г</b>	<b>220 руб.</b>
<b>Яблочный флан с талым мороженым</b> <i>(Слоеное тесто, яблоко, корица, мороженое)</i>	<b>165 г</b>	<b>305 руб.</b>
<b>Меренговый торт «Дакуаз»</b> <i>(Холодный французский десерт на основе воздушно-ореховой меренги со сливочно-карамельным кремом)</i>	<b>170 г</b>	<b>330 руб.</b>
<b>Пирожное «Брауни»</b> <i>(Классический десерт в сочетании холодного сливочного мороженого и теплого шоколадного кекса)</i>	<b>170 г</b>	<b>365 руб.</b>
<b>Чизкейк «Нью-Йорк»</b>	<b>150 г</b>	<b>400 руб.</b>
<b>Чизкейк от шеф-повара</b> <i>(Классический чизкейк собственного приготовления со свежей ягодой и малиновым соусом)</i>	<b>120/60 г</b>	<b>425 руб.</b>
<b>Тирамису</b> <i>(Итальянский десерт из сыра «Маскарпоне», кофейного сиропа и бисквита «Савоярди»)</i>	<b>150 г</b>	<b>465 руб.</b>
<b>Ассорти фруктовое</b> <i>(Яблоко, груша, виноград, киви, мандарин, апельсин, грейпфрут, ананас)</i>	<b>650 г</b>	<b>550 руб.</b>



# Для больших компаний

приготовление блюд осуществляется по предварительному заказу



## Шурпа из баранины

1500 г

900 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

1200 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

2400 руб.

(Говяжья грудинка, натертая смесью ароматных приправ, томленая 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

3000 руб.

(Оригинальное сочетание судака и сёмги 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,

950/400/200 г

3150 руб.

## фаршированные в сливочном соусе

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

## Говядина Веллингтон

1200/10/200 г

3500 руб.

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

## Утка, запеченная на гриле

1100/660/200 г

3600 руб.

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

## Лопатка молодого

1900/620/200 г

4100 руб.

## барашка с гарниром

(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 4400 руб.  
*(Сытное и питательное сочетание мясных деликатесов: язык телятины, шашлык из свиной 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 6800 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»)*

**Осётр, запеченный на гриле, с соусом «Вермут»** 1300/350/200 г 6800 руб.  
*(Изысканный рыбный деликатес. Осётр, 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 1100 руб.  
*(Медово-ореховый бисквит, пропитанный коньячным сиропом, крем заварной «Брюле», карамельный крем)*

**Торт «Малиновый город»** 1000 г 1650 руб.  
*(Шоколадный бисквит «Брауни», миндальный бисквит, мусс из молочного шоколада, мягкая малиновая карамель, малиновое кремю)*

**Торт «Чернослив»** 1000 г 1650 руб.  
*(Шоколадно-сметанный бисквит, карамельно-йогуртовый крем, чернослив, грецкий орех, сливочный крем)*

**Торт «Карамель»** 1000 г 1650 руб.  
*(Сливочная карамель с грецким орехом, шоколадный бисквит, мусс шоколадный, взбитые сливки)*

**Торт «Шоколад»** 1000 г 1980 руб.  
*(Шоколадный бисквит, мусс из молочного шоколада, мусс с горьким шоколадом, ванильный крем, штрейзель)*



## Карта бара



### Вермуты

**Мартини Бьянко (15%)** 50 мл/1 л 230 руб./4600 руб.

**Мартини Фиеро (14,9%)** 50 мл/1 л 230 руб./4600 руб.

**Мартини Экстра Драй (18%)** 50 мл/1 л 230 руб./4600 руб.

### Абсент

**Абсолвент (70%)** 50 мл/0.5 л 420 руб./4200 руб.

### Шампанское Франция

**Кристиан Этьен (белое брют 12,5%)** 0.75 л 10000 руб.

**Мишель Форже Брют Премье Крю (Белое брют, 12,5%)** 0.375 л 6600 руб.

## *Игристые вина Италия*

**Линделе** 0.75 л 950 руб.  
*(Белое п/сладкое, 12,5%)*

**Ламбруско Бьянко** 0.75 л 1390 руб.  
*(Белое п/сладкое, 7,5%)*

**Ламбруско Россо** 0.75 л 1390 руб.  
*(Красное п/сладкое, 7,5%)*

**Маскио Просекко** 0.2 л/0.75 л 1150 руб./3100 руб.  
*(Белое сухое, 11,5%)*

**Мартини Асти** 0.187 л/0.75 л 1150 руб./ 3960 руб.  
*(Белое сладкое, 7,5%)*

## *Испания*

**Жауме Серра Брют** 0.75 л 2490 руб.  
*(Белое брют, 11,5%)*

## *Белые вина Франция*

**Ладорье Бордо Муале АОС** 0.75 л 2410 руб.  
*(Белое п/сладкое, 11%)*

**Мюскаде Севр э Мэн Сюр Ли АОС** 0.75 л 2980 руб.  
*(Белое сухое, 12%)*

**Пти Шабли АОС Бургундия** 0.75 л 4950 руб.  
*(Белое сухое, 13%)*

**Шато Жани Сотерн АОС** 0.75 л 6600 руб.  
*(Белое сладкое, 12,5%)*

## *Италия*

**Монте Пьетрозо Бьянко Терре Сицилиане** 0.75 л 1950 руб.  
*(Белое сухое, 13,5%)*

**Каватина Соаве Классико** 0.75 л 2200 руб.  
*(Белое сухое, 11,5%)*

**Верментино ИГТ** 0.75 л 3000 руб.  
*(Белое сухое, 13%)*

**Пино Гриджио делле Венеция** 0.75 л 3390 руб.  
*(Белое сухое, 13%)*

## *Испания*

<b>Тасо Реаль</b> <i>(Белое п/сладкое, 11,5%)</i>	0.75 л	1390 руб.
<b>Каса Нери Виура Бланко</b> <i>(Белое сухое, 12%)</i>	0.75 л	1450 руб.
<b>Маркес Де Абадиа</b> <b>Руэда Вердехо</b> <i>(Белое сухое, 13%)</i>	0.75 л	2590 руб.
<b>ЛОЛО Альбариньо</b> <i>(Белое сухое, 10,5%)</i>	0.75 л	4590 руб.

## *Чили*

<b>Нукос Шардоне</b> <i>(Белое сухое, 13,5%)</i>	0.75 л	2350 руб.
---	--------	-----------

## *Аргентина*

<b>Марипоса Торронтес</b> <i>(Белое сухое, 12%)</i>	0.75 л	1890 руб.
--	--------	-----------

## *Грузия*

<b>Цинандали Мегобари</b> <i>(Белое сухое, 12%)</i>	0.75 л	1790 руб.
<b>Алазанская Долина Мегобари</b> <i>(Белое п/сладкое, 11%)</i>	0.75 л	1890 руб.

## *ЮАР*

<b>Арабелла Шенен Блан</b> <i>(Белое сухое, 13%)</i>	0.75 л	1750 руб.
---	--------	-----------

## *Новая Зеландия*

<b>Паддл Крик Совиньон Блан,</b> <b>Лэйк Роуд</b> <i>(Белое п/сухое, 13%)</i>	0,75 л	4590 руб.
---	--------	-----------

## *Красные вина*

### *Франция*

**Ладорье Каберне Совиньон ИГП** 0.75 л **1950 руб.**  
*(Красное сухое, 13,5%)*

**Жарден де ля Тор Гренаш Сира** 0.75 л **2690 руб.**  
*(Красное n/сухое, 13,5%)*

**Ле Кардо Максимус АОС Бордо** 0.75 л **3390 руб.**  
*(Красное сухое, 14,5%)*

### *Италия*

**Монтепульчано д'Абруццо** 0.75 л **1950 руб.**  
*(Красное сухое, 12%)*

**Кьянти Кастеллани** 0.75 л **2390 руб.**  
*(Красное сухое, 12%)*

**Бардолино Классико** 0.75 л **3390 руб.**  
**Пьеве Сан Вито**  
*(Красное сухое, 13%)*

**Фамилия Марроне Барбареско** 0.75 л **6690 руб.**  
*(Красное сухое, 14%)*

**Амаронэ Делла** 0.75 л **9990 руб.**  
**Вальполичелла Альбино Армани**  
*(Красное сухое, 14,5%)*

### *Испания*

**Каса Нери Темпранильо Тинто** 0.75 л **1450 руб.**  
*(Красное сухое, 12,5%)*

**Тасо Реаль** 0.75 л **1390 руб.**  
*(Красное n/сладкое, 12%)*

**Антаньо Риоха Крианса** 0.75 л **3390 руб.**  
*(Красное сухое, 13,5%)*

### *Или*

**Нукос Мерло** 0.75 л **1690 руб.**  
*(Красное сухое, 13%)*

**Карменер Резерва** 0.75 л **2590 руб.**  
*(Красное сухое, 14%)*

## *Франция*

**Робертсон Вайнери Шираз** 0.75 л 1990 руб.  
(Красное сухое, 14%)

**Арабелла Пинотаж** 0.75 л 1690 руб.  
(Красное сухое, 14,5%)

## *Австралия*

**Оззи Шираз** 0.75 л 2090 руб.  
(Красное п/сухое, 13,9%)

## *Аргентина*

**Марипоса Мальбек-Бонарда** 0.75 л 1890 руб.  
(Красное сухое, 13%)

## *Грузия*

**Киндзмараули Мегобари** 0.75 л 2490 руб.  
(Красное п/сладкое, 11%)

**Мукузани Мегобари** 0.75 л 2590 руб.  
(Красное сухое, 12%)

## *Розовые вина*

## *Португалия*

**Локо Розе** 0.75 л 2290 руб.  
(Розовое п/сухое, 12,5%)

## *Вина по бокалам*

## *Франция*

**Шателен Принц Франсуа Блан Сек** 100 мл/0.75 л 190 р./1425 руб.  
(Белое сухое, 11%)

**Шателен Принц Франсуа Блан Молле** 100 мл/0.75 л 190 р./1425 руб.  
(Белое п/сладкое, 10%)

**Шателен Принц Франсуа Руж Сек** 100 мл/0.75 л 190 р./1425 руб.  
(Красное сухое, 11%)

**Шателен Принц Франсуа Руж Молле** 100 мл/0.75 л 190 р./1425 руб.  
(Красное п/сладкое, 10%)

## *Италия*

**Поджио ай Санти** 100 мл/0.75 л 240 руб./1800 руб.  
**Треббьяно Д'Абруццо ИГП**  
(Белое сухое, 11,5%)

**Поджио ай Санти ИГП** 100 мл/0.75 л 240 руб./1800 руб.  
**Греканико**  
(Белое п/сладкое, 11,5%)

**Поджио ай Санти** 100 мл/0.75 л 240 руб./1800 руб.  
**Мерло ИГП Пулия**  
(Красное сухое, 11,5%)

**Поджио ай Санти** 100 мл/0.75 л 240 руб./1800 руб.  
**Санджовезе ИГП Пулия**  
(Красное п/сладкое, 11,5%)

## *Портвейн*

**Копке Файн Руби (19,5%)** 100 мл/0.75 л 550 руб./4125 руб.

## *Водка*

**Тундра (40%)** 50 мл/0.5 л 130 руб./1300 руб.

**Белая сова (40%)** 50 мл/0.5 л 160 руб./1600 руб.

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

## *Ром*

**Барсело Бланко (40%)** 50 мл/0.7 л 380 руб./5320 руб.

**Барсело Дорадо (40%)** 50 мл/0.7 л 390 руб./5460 руб.

**Плантейшн Гран Аньехо (42%)** 50 мл/0.7 л 500 руб./7000 руб.

## *Мекила*

<b>Агавита Бланко (38%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>470 руб./6580 руб.</b>
<b>Агавита Голд (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>490 руб./6860 руб.</b>
<b>Хосе Куэрво Эспесиаль Репосадо (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>650 руб./9100 руб.</b>

## *Джин*

<b>Барристер (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>290 руб./4060 руб.</b>
<b>Антиidot Лондон Драй (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>450 руб./6300 руб.</b>

## *Виски Тайвань Односолодовый*

<b>Кавалан (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>1300 руб./18200 руб.</b>
----------------------	--------------------	-----------------------------

## *Виски Шотландия Односолодовый*

<b>Гленфиддик 12 лет (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>1050 руб./14700 руб.</b>
<b>Хайленд Парк 12 лет (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>1050 руб./14700 руб.</b>
<b>Синглтон 12 лет (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>1050 руб./14700 руб.</b>

## *Купажированный*

<b>Фэймос Грауз (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>370 руб./5180 руб.</b>
<b>Грант'с Трипл Вуд (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>380 руб./5320 руб.</b>
<b>Джонни Уокер Ред Лейбл (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>420 руб./5880 руб.</b>
<b>Джонни Уокер Блэк Лейбл (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>600 руб./8400 руб.</b>

## *Виски Ирландия*

### *Купажированный*

<b>Скибберин Игл (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>470 руб./6580 руб.</b>
----------------------------	--------------------	---------------------------

## *Виски США*

### *Бурбон*

<b>Джим Бим (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>460 руб./6440 руб.</b>
-----------------------	--------------------	---------------------------

<b>Мэйкерс Марк (45%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>550 руб./7700 руб.</b>
---------------------------	--------------------	---------------------------

## *Конъяк*

<b>Рулле ВС (40%)</b>	<b>50 мл/0.5 л</b>	<b>550 руб./5500 руб.</b>
<b>Курвуазье ВС (40%)</b>	<b>50 мл/0.5 л</b>	<b>700 руб./7000 руб.</b>
<b>Годэ ВС (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>790 руб./11060 руб.</b>
<b>Курвуазье ВСОП (40%)</b>	<b>50 мл/0.5 л</b>	<b>950 руб./9500 руб.</b>
<b>Рулле ВСОП (40%)</b>	<b>50 мл/0.5 л</b>	<b>800 руб./8000 руб.</b>
<b>Рулле ХО (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>1350 руб./18900 руб.</b>

## *Армянский бренди*

<b>Ной Араспел 5 лет (40%)</b>	<b>50 мл/0.5 л</b>	<b>450 руб./4500 руб.</b>
<b>Ной Классик 7 лет (40%)</b>	<b>50 мл/0.5 л</b>	<b>520 руб./5200 руб.</b>

## *Кальвадос*

<b>Пэр Маглуар Фин ВС (40%)</b>	<b>50 мл/0.7 л</b>	<b>735 руб./10290 руб.</b>
---------------------------------	--------------------	----------------------------

## *Ликёры легендарные и марочныe*

<b>Бехеровка (38%)</b>	<b>50 мл./0.7 л</b>	<b>400 р./5600 р.</b>
<b>Бейлис (17%)</b>	<b>50 мл./0.7 л</b>	<b>470 р./6580 р.</b>
<b>Калуа (20%)</b>	<b>50 мл./0.7 л</b>	<b>470 р./6580 р.</b>

## *Пиво Разливное*

<b>Барнаульское, светлое (4,3%)</b>	0.3 л/0.5 л	150 руб./250 руб.
<b>Бланш Бир, светлое, нефильтрованное (4,5%)</b>	0.3 л/0.5 л	219 руб./365 руб.
<b>Бавария, светлое (4,8%)</b>	0.3 л/0.5 л	231 руб./385 руб.
<b>Портер, темное (7%)</b>	0.3 л/0.5 л	174 руб./290 руб.

## *Бутылочное*

<b>Вобла фирменная, светлое (Барнаул, 4%)</b>	0.5 л	270 руб.
<b>Хольстен, светлое (4,8%)</b>	0.5 л	340 руб.
<b>Бакалар, безалкогольное светлое (Чехия)</b>	0.33 л	395 руб.
<b>Айнзидлер Пилсенер, светлое (Германия, 4,6%)</b>	0.5 л	495 руб.



# Коктейльная карта



## Популярные

<b>Отвертка</b> (Водка, апельсиновый сок)	200 мл	400 руб.
<b>Мартини Фиеро тоник</b> (Мартини Фиеро, тоник)	200 мл	400 руб.
<b>Мартини черри</b> (Мартини, сок)	200 мл	400 руб.
<b>Мартини тоник</b> (Мартини, тоник)	200 мл	400 руб.
<b>Кровавая Мэри</b> (Водка, томатный сок, сок лимона, соус табаско)	200 мл	400 руб.
<b>Джин тоник</b> (Джин, тоник)	200 мл	400 руб.
<b>Виски кола</b> (Виски, кола)	200 мл	400 руб.
<b>Куба лиbre</b> (Ром, кола, лайм)	210 мл	500 руб.
<b>Текила санрайз</b> (Текила, сироп гренадин, апельсиновый сок)	210 мл	500 руб.
<b>Мохито</b> (Ром, сахарный сироп, сок лайма, мята, содовая)	200 мл	500 руб.
<b>Лонг Айленд</b> (Водка, джин, текила, ром, апельсиновый ликер, сахарный сироп, лимонный сок, кола)	200 мл	500 руб.

## Авторские

<b>Грушевый Фizz</b> (Грушевая водка, сок лимона, грушевый сироп, спрайт, лайм)	210 мл	400 руб.
<b>Московский весенний пунш</b> (Водка, имбирный лимонад, имбирь, сахарный сироп, сок лайма, мед, малина)	156 мл	400 руб.

<b>Спритз</b> <i>(Биттер Апероль, игристое брют, содовая, апельсин)</i>	210 мл	440 руб.
<b>Клубничный Джайв</b> <i>(Джин, клубничное пюре, сахарный сироп, сок апельсиновый сок лайма, мята, базилик)</i>	97 мл	500 руб.
<b>Миндальная клубника</b> <i>(Джин, пюре клубничное, миндальный ликер, сок лайма, чицы апельсиновые)</i>	101 мл	500 руб.
<b>Красная площадь</b> <i>(Ликер Бехеровка, ванильный сироп, сок лайма, розмарин, малина)</i>	117 мл	500 руб.
<b>Южная сторона</b> <i>(Джин, сахарный сироп, сок лайма, мята)</i>	95 мл	500 руб.
<b>Ромовая Баба</b> <i>(Ром, пюре из маракуйи, ванильный сироп, сок лайма, мята, малина, чицы апельсиновые)</i>	126 мл	620 руб.

## Мировая классика

<b>Секс на пляже</b> <i>(Водка, ликер персиковый, морс клубеный, апельсиновый сок)</i>	150 мл	390 руб.
<b>Космополитен</b> <i>(Водка, ликер апельсиновый, лимонный сок, морс клубеный)</i>	80 мл	390 руб.
<b>Дайкири</b> <i>(Ром, сахарный сироп, лимонный сок)</i>	80 мл	480 руб.
<b>Олд Фешенд</b> <i>(Виски, биттер Ангостура, сахар, вишня, апельсин)</i>	68 мл	500 руб.
<b>Маргарита</b> <i>(Текила, апельсиновый ликер, лимонный сок)</i>	120 мл	600 руб.

## Коктейли на основе шампанского

<b>Кир роял</b> <i>(Шампанское, ликер черная смородина)</i>	150 мл	390 руб.
<b>Беллини</b> <i>(Шампанское, персиковое пюре)</i>	150 мл	390 руб.
<b>Россини</b> <i>(Шампанское, клубничное пюре)</i>	150 мл	390 руб.
<b>Френч 75</b> <i>(Шампанское, джин, сахарный сироп, лимонный сок)</i>	150 мл	390 руб.

## *Шот и экстрем*

<b>Ржавчина</b> (Самбука, текила, табаско)	50 мл	400 руб.
<b>Слезы змеи</b> (Самбука, текила, абсент)	50 мл	400 руб.
<b>Текила бум</b> (Текила, спрайт)	150 мл	500 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	550 руб.
<b>Клубничный мохито</b> (Ром, клубничное пюре, сок лайма, мята, содовая)	200 мл	550 руб.
<b>Клубничный дайкири</b> (Ром, клубничное пюре, лимонный сок)	100 мл	600 руб.
<b>Банановый дайкири</b> (Ром, банановое пюре, лимонный сок)	100 мл	600 руб.
<b>Клубничная Маргарита</b> (Текила, клубничное пюре, апельсиновый ликер, лимонный сок)	150 мл	600 руб.

## *Горячие коктейли*

<b>Тропический грог</b> (Пюре маракуйя, золотой ром, яблочный и лимонный сок, апельсиновые чипсы)	210 мл	500 руб.
<b>Глинтвейн</b> (Вино, апельсин, лимон, корица, гвоздика)	210 мл	500 руб.

## *Безалкогольные коктейли*

<b>Амаро</b> (Сок персиковый, имбирный лимонад, сиропы красный апельсин и миндальный, сок лайма, розмарин, апельсин)	242 мл	300 руб.
<b>Ягодный Тини</b> (Тоник, пюре из лесных ягод, малина)	195 мл	300 руб.
<b>Маракуйя Физз</b> (Содовая, пюре из маракуйи, сироп из базилика, базилик, чипсы апельсиновые)	165 мл	350 руб.

<b>Мохито</b> <i>(Сахарный сироп, сок лайма, содовая, мята)</i>	200 мл	350 руб.
<b>Клубничный мохито</b> <i>(Клубничное пюре, сок лайма, содовая, мята)</i>	200 мл	360 руб.
<b>Молочный</b> <i>(Молоко, мороженое, фруктовое пюре)</i>	300 мл	330 руб.

## Горячие коктейли

<b>Хот черри</b> <i>(Вишневый и яблочный сок, сироп имбирь, сок лимона, корица)</i>	210 мл	300 руб.
--	--------	----------

<b>Цитрусовый пунш</b> <i>(Грейпфрутовый и апельсиновый сок, сироп биттер, сироп ежевика, сок лимона, розмарин)</i>	210 мл	300 руб.
--	--------	----------

## Безалкогольные напитки

### Холодные напитки

<b>Сок в ассортименте</b> <i>(персиковый, ананасовый, апельсиновый, вишневый, грейпфрутовый, томатный, яблочный)</i>	0.25 л / 1 л	100 руб. / 400 руб.
---	--------------	---------------------

## Натуральные напитки

<b>Морс клюквенный</b>	0.25 л / 1 л	100 руб./400 руб.
------------------------	--------------	-------------------

<b>Фреш</b> (На выбор: яблоко, морковь, грейпфрут, апельсин, груша, лимон)	0.25 л	250 руб.
--	--------	----------

## Минеральная вода

<b>Родник Алтая</b> (б/газ., стекло)	500 мл	140 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	220 руб.

## *Газированные напитки*

<b>Кола</b>	<b>330 мл</b>	<b>160 руб.</b>
<b>Спрайт</b>	<b>330 мл</b>	<b>160 руб.</b>
<b>Тоник</b>	<b>330 мл</b>	<b>160 руб.</b>

## *Энергетические напитки*

<b>Адреналин Раш</b>	<b>250 мл</b>	<b>265 руб.</b>
----------------------	---------------	-----------------

## *Горячие напитки*

### *Черный чай*

<b>Ассам</b> (Крупнолистовой классический чай)	<b>500 мл</b>	<b>220 руб.</b>
<b>Земляника со сливками</b> (Индийский чай, папайя, лист земляники, лепестки сафлора)	<b>500 мл</b>	<b>220 руб.</b>

### *Зеленый чай*

<b>Сенча</b> (Классический зеленый чай собранный в провинции Сычуань)	<b>500 мл</b>	<b>220 руб.</b>
<b>Имбирный</b> (Чай с добавлением кусочков имбиря, цедры лимона и лимонной травы)	<b>500 мл</b>	<b>220 руб.</b>

### *Фруктовый чай*

<b>Гавайский</b> (Каркаде, кожура шиповника, папайя, изюм, ягоды вишни, цедра апельсина, лепестки розы)	<b>500 мл</b>	<b>220 руб.</b>
<b>Наглый фрукт</b> (Яблоко, ананас, папайя, шиповник, черноплодная рябина, гибискус)	<b>500 мл</b>	<b>220 руб.</b>

### *Алтайский травяной чай*

<b>Таёжный</b> (листы малины, смородины, земляники, ежевики, первоцвета и кипрея, цветки черемухи, листья и корни бадана, тимьян и курильский чай)	<b>900 мл</b>	<b>250 руб.</b>
<b>Золотой цветок</b> (С молочным ароматом)	<b>500 мл</b>	<b>250 руб.</b>
<b>Пушонг - жасмин</b> (С ароматом жасмина)	<b>500 мл</b>	<b>250 руб.</b>

## *Чай*

Кофе

Эспрессо	30 мл	150 руб.
Американо	150 мл	150 руб.
Капучино	200 мл	200 руб.
Латте	200 мл	200 руб.

# Кофе на пекке

время приготовления 15 минут

**Кофе по-турецки** 130 мл 200 руб.  
*(Кофе, сваренный в турке на песке)*

**Кофе по-японски** 130 мл 200 руб.  
*(Кофе, сваренный в турке  
с горьким шоколадом)*