GRILL & BEER
БАРОН
МЮНХГАУЗЕН

# Крыша Бач

BAR.B.Q. & WINE

КОНТИНЕНТАЛЬНАЯ КУХНЯ

МЕНЮ

# ПРЕДЛОЖЕНИЯ НА КОМПАНИЮ
company offers

## МИКС МЯСНОЙ
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ, КОЛБАСКИ «ТАЛЛИНСКИЕ», ШАШЛЫК КУРИНЫЙ, ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ. СОУСА: BAX, ТАР - ТАР, БАРБЕКЮ
1300гр.....1700р.

## МИКС РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
МОЙВА ХРУСТЯЩАЯ, КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ТРЕСКА ФРИ, РАКИ. СОУСА: ТАР-ТАР, СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ, СОУС ВАСАБИ.
1000гр.....1600р.

## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ПО-ЯПОНСКИ
В СОУСЕ ТЕРИЯКИ
550/50гр.....1600р.

**СПРАВКА:**

*Центральноевропейская кухня своеобразна: в ней соединены славянские, австро-немецкие и итальянские традиции. От немецких традиций заимствованы квашеная капуста, жареные колбаски, шницели и яблочная выпечка, из австрийской — омлет, штрудели и торты. Со славянской кухни заимствовано грибные блюда и супы, гречневая каша, широкое применение хлебобулочных изделий, блины. Из Венгрии заимствованы «бограч» и наваристые супы, а из средиземноморской итальянской кухни — широкое применение морепродуктов и зелени, а также твёрдых овечьих сыров, например, бовеунского сыра.*

## ПИВНАЯ ЗАКУСКА
100% HIT
КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ, УШИ СВИНЫЕ, ГРЕНКИ РЖАНЫЕ, ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА, СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ. СОУСА: BAX, КЛЮКВЕННЫЙ, СЫРНО-ЧЕСНОЧНЫЙ
1000гр.....1000р.

# БЛЮДА ОТ ШЕФА
DISHES FROM THE CHEF

## ИТАЛЬЯНСКИЙ МЯГКИЙ СЫР БУРАТТО
С ТОМАТАМИ И РУККОЛОЙ
250гр.....650р.

БУРРАТА — ИТАЛЬЯНСКИЙ СВЕЖИЙ СЫР, ИЗГОТАВЛИВАЕМЫЙ ИЗ СЛИВОК И МОЛОКА БУЙВОЛИЦЫ ИЛИ КОРОВЫ; ОТНОСИТСЯ К СЕМЕЙСТВУ СЫРОВ МОЦАРЕЛЛА. ШАРИК БУРРАТЫ НАПОМИНАЕТ СНАРУЖИ МОЦАРЕЛЛУ, НО ВНУТРИ ИМЕЕТ МЯГКУЮ СЛИВОЧНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ. ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ БУРРАТЫ ГОРЯЧУЮ СЫРНУЮ МАССУ СОБИРАЮТ В МЕШОЧЕК, КОТОРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВЫКЛАДЫВАЕТСЯ ИЗНУТРИ ПЛАСТИНАМИ МОЦАРЕЛЛЫ. СВЕРХУ МЕШОЧЕК ЗАЛИВАЮТ ГУСТЫМИ СЛИВКАМИ «PANNA», А ЗАТЕМ ЗАВОРАЧИВАЮТ В ЗЕЛЕНЫЕ ЛИСТЬЯ БАНАНА, ПОДЧЕРКИВАЯ ТЕМ САМЫМ ИЗЫСКАННЫЙ ВКУС СЫРА.

## ТУШЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ РУЛЬКА «ОСОБУККО»
100% HIT
500гр.....990р.

ОССОБУКО БЛЮДО ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ. В БУКВАЛЬНОМ ПЕРЕВОДЕ ОССОБУКО «ПОЛАЯ КОСТЬ». ГЛАВНЫМ ИНГРЕДИЕНТОМ ЭТОГО БЛЮДА ЯВЛЯЕТСЯ ТЕЛЯЧЬЯ РУЛЬКА, КОТОРАЯ РАСПИЛИВАЕТСЯ ПОПЕРЕК НА ШИРОКИЕ ЛОМТИКИ ВМЕСТЕ С МОЗГОВОЙ КОСТОЧКОЙ. ЛОМТИКИ ТЕЛЯТИНЫ ТОМЯТСЯ В ДУХОВКЕ ДОЛГИХ 3 ЧАСА ВМЕСТЕ С ОВОЩАМИ И ВИНОМ.

БУРГЕР — ВИД СЭНДВИЧА, СОСТОЯЩИЙ ИЗ РУБЛЕНОЙ ЖАРЕНОЙ КОТЛЕТЫ, ПОДАВАЕМОЙ ВНУТРИ РАЗРЕЗАННОЙ БУЛКИ. В ДОПОЛНЕНИЕ К МЯСУ ГАМБУРГЕР МОЖЕТ ИМЕТЬ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО РАЗНООБРАЗНЫХ НАПОЛНИТЕЛЕЙ, НАПРИМЕР: КЕТЧУП И МАЙОНЕЗ, ДОЛЬКУ КАБАЧКА, ЛИСТЬЯ САЛАТА, МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ, СЫРОЙ ИЛИ ЖАРЕНЫЙ ЛУК, ПОМИДОР.
НАЗВАНИЕ ГАМБУРГЕРА ИЗНАЧАЛЬНО ПРОИСХОДИТ ОТ НАЗВАНИЯ ВТОРОГО ПО ВЕЛИЧИНЕ ГОРОДА ГЕРМАНИИ — ГАМБУРГА, ОТКУДА МНОГИЕ ЭМИГРИРОВАЛИ В АМЕРИКУ. В НЕМЕЦКОМ ЯЗЫКЕ СЛОВО «ГАМБУРГЕР» МОЖЕТ БЫТЬ ОПИСАТЕЛЬНЫМ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО, ТО ЕСТЬ ОБОЗНАЧАТЬ КОГО-ТО ИЗ ГАМБУРГА ИЛИ ПРИЛАГАТЕЛЬНЫМ, ОПИСЫВАЮЩИМ ЧТО-ТО ИЗ ГАМБУРГА.

## АМЕРИКАНСКИЙ ЧЕРНЫЙ БУРГЕР С РВАНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ FRIES
БУЛОЧКА СЛИВОЧНО-МОЛОЧНАЯ ИЗ СОБСТВЕННОЙ ПЕКАРНИ
450/100гр.....480р.

БУРРИТО — МЕКСИКАНСКОЕ БЛЮДО, СОСТОЯЩЕЕ ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЁШКИ (ТОРТИЛЬИ), В КОТОРУЮ ЗАВЁРНУТА РАЗНООБРАЗНАЯ НАЧИНКА, К ПРИМЕРУ, РУБЛЕНОЕ МЯСО, ПЕРЕЖАРЕННЫЕ БОБЫ, РИС, ПОМИДОРЫ, АВОКАДО ИЛИ СЫР. ПО ЖЕЛАНИЮ В БЛЮДО ТАКЖЕ ДОБАВЛЯЕТСЯ САЛАТ, СМЕТАНА И САЛЬСА НА ОСНОВЕ ПЕРЦА ЧИЛИ.
В ОТЛИЧИЕ ОТ ФАХИТЫ, БУРРИТО ПОДАЁТСЯ УЖЕ ГОТОВЫМ, С НАЧИНКОЙ ВНУТРИ, В ТО ВРЕМЯ КАК ДЛЯ ФАХИТЫ НАЧИНКУ ПОДАЮТ ОТДЕЛЬНО ОТ ТОРТИЛЬИ, И КАЖДЫЙ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВЫБИРАЕТ, ЧТО ИМЕННО ЗАВЕРНУТЬ В ТОРТИЛЬЮ.

## МЕКСИКАНСКИЙ БУРИТТО
С ГОВЯДИНОЙ BLACK ANGUS
250гр.....390р.

100% HIT

## ФРАНЦУЗСКИЙ ТАР-ТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
150гр.....330р.

## ТАР-ТАР ИЗ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ
150гр.....420р.

СЫРОЕ МЯСО НЕКОТОРЫМ КАЖЕТСЯ НЕМЫСЛИМЫМ ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ, НО НА ДЕЛЕ ЭТО РАСПРОСТРАНЁННЫЙ ДИЕТИЧЕСКИЙ И ПОЛЕЗНЫЙ ПРОДУКТ. ОДНО ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ БЛЮД ИЗ СЫРОГО МЯСА - ФРАНЦУЗСКИЙ ТАРТАР - ПО ЗАВЕРЕНИЯМ ИССЛЕДОВАТЕЛЕЙ, СВОИМ ПОЯВЛЕНИЕМ ОБЯЗАНА ОБЫЧАЮ КОЧЕВЫХ НАРОДОВ ПИТАТЬСЯ СЫРОЙ КОНИНОЙ, КОТОРУЮ НАРЕЗАЛИ ТОНКИМИ КУСКАМИ И КЛАЛИ ПОД СЕДЛО, ПОСЛЕ ЧЕГО УПОТРЕБЛЯЛИ В ПИЩУ. ОТСЮДА И ВТОРОЕ, МЕНЕЕ РАСПРОСТРАНЁННОЕ НАЗВАНИЕ БЛЮДА - ТАТАРСКИЙ БИФШТЕКС. ПОЗАИМСТВОВАВ У КОЧЕВНИКОВ ИДЕЮ ЕСТЬ СЫРОЕ МЯСО, ФРАНЦУЗЫ НА СВОЙ МАНЕР ОБОГАТИЛИ БЛЮДО ХАРАКТЕРНЫМИ ДЛЯ ИХ КУЛИНАРИИ ИНГРЕДИЕНТАМИ. КРОМЕ ТОГО, ТАРТАРОМ СТАЛ НАЗЫВАТЬСЯ СПОСОБ НАРЕЗКИ И ПОДАЧИ БЛЮДА, КОГДА ПРОДУКТ ИЗМЕЛЬЧАЕТСЯ В МЕЛКИЙ-МЕЛКИЙ КУБИК.

## ЧЕРНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С РЫБОЙ И ШАФРАНОВЫМ СОУСОМ
250гр.....470р.

**СПРАВКА:**

К РОДУ SEPIA ПРИНАДЛЕЖИТ ОКОЛО 30 СОВРЕМЕННЫХ ВИДОВ, ЖИВУЩИХ ПО ПРЕИМУЩЕСТВУ В ТЁПЛЫХ МОРЯХ, ПОБЛИЗОСТИ БЕРЕГОВ. НЕСКОЛЬКО ИСКОПАЕМЫХ ВИДОВ ИЗВЕСТНО ИЗ ЮРЫ И ИЗ ТРЕТИЧНЫХ ОТЛОЖЕНИЙ.

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

**ТАТАРСКАЯ** КОНСКАЯ КОЛБАСА «КАЗЫ»
100гр.....290р.

КАРПАЧЧО **ПО-ИТАЛЬЯНСКИ**
ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ КРЕМОМ
150гр.....360р.

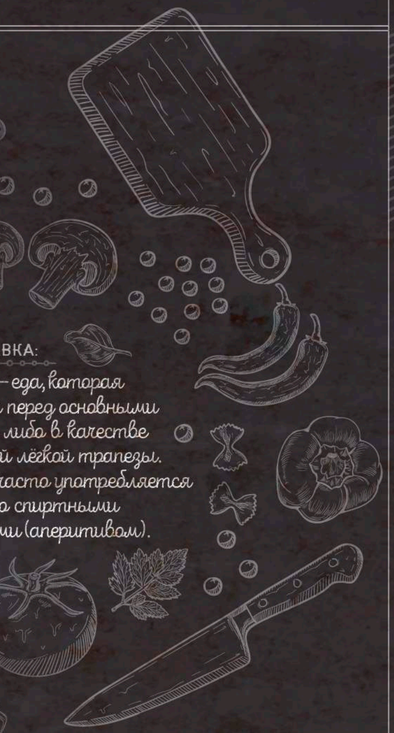
**ИСПАНСКИЙ** ХАМОН С ПАНГРАТАТОЙ
70гр.....390р.

**ТАМБОВСКИЙ** ОКОРОК
С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ
200гр.....300р.

**АНГЛИЙСКИЙ** РОСТБИФ
С ВИННО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ
150гр.....420р.

**МЯСНОЕ ПЛАТО**
БЕЛОРУССКАЯ РУЛЯДА, АНГЛИЙСКИЙ РОСТБИФ,
ЯЗЫК МОЛОДОГО ЯГНЕНКА, ТАМБОВСКИЙ ОКОРОК, ХРЕН
250гр.....590р.

*Казы — традиционная колбаса из конины у ряда тюркских народов, считающаяся деликатесом. Изготавливается путём набивания натуральной конской кишки конским жирным мясом с рёбер (обычно обмазав мяса пряностями), причём набивают не фаршем, а заправляют мясо с ребром целиком, получая таким образом большое полукольца. Зачастую ребро отделяется и вставляется мясо с ребра целым куском. Употреблялы в разных видах: сырокопчёнам, варёном, повяленном и отваренном. У башкир, казахов, как правило, принято есть казы только в варёном виде, у татар — в вяленом и копченом виде.*



**✱СПРАВКА:**

*Закуска — еда, которая подаётся перед основными блюдами либо в качестве отдельной лёгкой трапезы. Закуска часто употребляется вместе со спиртными напитками (аперитивом).*



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

**АТЛАНТИЧЕСКАЯ**
СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ИЗ СОБСТВЕННОЙ КОПТИЛЬНИ
300гр.....250р.

**ФРАНЦУЗСКАЯ** ЗАКУСКА
С ПАШТЕТОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ «ПОРТО» С ИМБИРНЫМ ЯБЛОКОМ И ВИННЫМ КРАСНЫМ ЛУКОМ
250гр.....300р.

ДУЭТ РЫБЫ МАСЛЯНОЙ, НЕРКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ И ГРЕССИНИ
150гр.....550р.

**ЕВРЕЙСКИЙ** ФОРШМАК
ИЗ РУБЛЕНОЙ СЕЛЬДИ С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ
300гр.....200р.

**РУССКИЙ** «ПАШТЕТ»
ИЗ ДОМАШНЕГО САЛА С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ
350гр.....260р.

**МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ, БИТЫЕ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ**
300гр.....200р.

**ГРЕЧЕСКИЙ** СЫР ФЕТА
ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И ОЛИВКАМИ
200гр.....390р.

СЫР СУЛУГУНИ **ПО-КАВКАЗСКИ**
СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
150гр.....350р.

**ГОЛЛАНСКИЙ** ХЛЕБ
С СЫРОМ КРЕМЕТТЕ И ПАРМОЙ
150гр.....330р.

КАРПАЧЧО ИЗ ТОМАТОВ
С КРАСНЫМ ЛУКОМ, ЛАЙМОМ И СОУСОМ ПЕСТО
150гр.....250р.

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ
800гр.....650р.

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ
С БАЗИЛИКОМ И ЧЕСНОКОМ
250гр.....280р.

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
## HOT APPETIZERS

**BEFF МИРОТОН ПО-ФРАНЦУЗСКИ**
с луковым соусом
180гр.....290р.

*Беф миротон (boeuf miroton) - блюдо французской кухни, представляющее собой говядину, тушеную в луковом соусе. Это блюдо известно во Франции с начала XVIII в. (а с XIX в. и в Англии). Миротон - одно из фирменных блюд столичного региона Иль-де-Франс, его упоминает в своих произведениях даже Оноре де Бальзак.*

**АНГЛИЙСКИЙ FISH & CHIPS** 100% HIT
треска в кляре, картофель стейк-хаус, соус тар-тар / вах
400гр.....340р.

*Хотя картофель и рыбу фри несложно приготовить в домашних условиях, все-таки данное блюдо относится к системе общественного питания. Оно продается в уличных кафе на вынос.*
*В прошлые времена рыбу с картошкой продавали завернутыми во вчерашний номер бульварной газеты и ели руками. Сейчас эти традиции исчезли.*

**ФРАНЦУЗСКИЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР КАМАМБЕР**
с виноградом, орехами и мёдом
250/50гр.....480р.

**ТЕХАССКАЯ ЯИЧНИЦА**
с мраморной говядиной и овощами
250гр.....300р.

**РУССКИЕ БЛИНЧИКИ**
с мясом / красной рыбой

240гр.....200р.
200гр.....280р.

**АЗИАТСКИЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ**
в медово-соевой глазури с соусом васаби
300гр.....320р.

**БАКЛАЖАНЫ ПО - ГРЕЧЕСКИ**
запеченные под сыром
250гр.....300р.

ПОЗИЦИИ ОТМЕЧЕННЫЕ - ПРЕКРАСНО ПОДОЙДУТ



# САЛАТЫ
## SALADS

*Исторически сложилась так, что в салатах могут быть использованы практически все пригодные в пищу продукты, смешанные в любых сочетаниях. Единственное требование — это совместимость ингредиентов по вкусу. Важным является также выбор заправки. Чтобы не испортить вкус салата, специалисты советуют сначала попробовать заправку на части блюда, и только после успешного опыта его можно заправить весь салат.*

**ИТАЛЬЯНСКИЙ**
с маринованной телятиной, пармой и трюфельной заправкой
200гр.....430р.

**БОЛГАРСКИЙ**
с перцем, сельдереем, сладкой куриной грудкой и кунжутной заправкой
220гр.....270р.

**КАНАДСКИЙ** HIT
картофельный салат с беконом и сметано-горчичным соусом
300р.....250р.

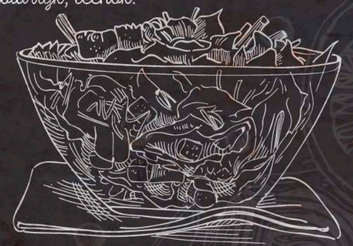
**ТАЙСКИЙ**
огуречный салат с креветками, грейпфрутом и имбирной заправкой
200гр.....320р.

**РУССКИЙ** 100% HIT
салат оливье с рваной говядиной и луком фри
250гр.....250р.

**ПОЛЬСКИЙ**
с запеченным судаком и соусом тар-тар
250гр.....290р.

✱ СПРАВКА:

*Салат - в классической рецептуре холодное блюдо, приготовляемое из смеси различных овощей и/или фруктов с приправой уксусом, растительным маслом, майонезом, сметаной, лимонным соком, солью, перцем или специальными салатными заправками; подается большей частью к жареному мясу, иногда в виде закуски. Часто в состав салатов входит зелень: укроп, петрушка, сельдерей, зелёный лук, чеснок.*



**ТОМАТЫ ЧЕРРИ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА, РАДИЧО И СОУСОМ ПЕСТО**
250гр.....430р.

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СЛИВОЧНО-СЫРНЫМ СОУСОМ ДОР-БЛЮ**
250гр.....300р.

**АЗИАТСКИЙ**
из «стеклянной» лапши с тигровыми креветками терияки
220гр.....350р.

## НЕМЕЦКАЯ солянка
со свининой и квашеной капустой
300гр ..... 290р.

## СКАНДИНАВСКИЙ суп
сливочный с лососем
300гр ..... 390р.

## ВЕНГЕРСКИЙ гуляш
с олениной
300гр ..... 450р.

## ФРАНЦУЗСКИЙ буайбес
с морепродуктами
300гр ..... 490р.

## ВЕЛЮТЕ
из спаржи и цветной капусты со сливками
300гр ..... 270р.

## ТАЙСКИЙ том ям
с курицей
300гр ..... 450р.

# SOUPS Супы

✱ СПРАВКА:

*Там-ям — кисло-острый суп на основе куриного бульона с креветками, курицей, рыбой или другими морепродуктами. Национальное блюдо Лаоса и Таиланда. Также употребляется в соседних странах: в Малайзии, в Сингапуре и в Индонезии. Буквальное название супа состоит из двух тайских слов "том" и "ям". "Там" дословно переводится как "варить" или "кипятить". "Ям" — тайский острый салат.*

# Блюда из дровяной печи
dishes wood-burning stove

## АСТРАХАНСКИЙ пирог
с рыбой и сметаной
350гр ..... 280р.

## ОСЕТИНСКИЙ пирог
с мясом
300гр ..... 330р.

## АБХАЗСКИЙ чанахи
из баранины с овощами
350гр ..... 420р.

## ИТАЛЬЯНСКАЯ пицца
«четыре сыра»
300гр ..... 390р.

## КАВКАЗСКИЙ хачапури
250гр ..... 170р.

## УКРАИНСКИЕ вареники
запеченные в сметане с луком
300гр ..... 250р.

## АТЛАНТИЧЕСКАЯ запеченная пикша
с картофельным гратеном и шафрановым соусом
400гр ..... 420р.



# Горячие блюда из рыбы

✱ СПРАВКА:

*Лаврак — вид лучепёрых рыб из семейства морановых. Также употребительны названия морской волк, кайкан, сибас. Распространён в Атлантическом океане от Норвегии до Марокко и Сенегала, встречается в Средиземном и Чёрном морях. В резком рывке из укрытия лаврак хватает добычу и глотает её, засасывая своим огромным ртом. Длина до 1 м, весит до 12 кг, живёт до 15 лет. Нерест летом и осенью.*

## КАРП по-чешски
запеченный целиком на гриле
за 100гр ..... 100р.

## ФИЛЕ НОРВЕЖСКОЙ трески
с овощным соте и белым-винным соусом
300гр ..... 400р.

## ЧЕРНОМОРСКИЙ лаврак
жаренный на гриле с соусом песто
320гр ..... 700р.

## ЛОСОСЬ С ЖАСМИНОВЫМ РИСОМ
в сливочном соусе
350гр ..... 820р.

## БОЛЬШАЯ ЩУЧЬЯ КОТЛЕТА ПО–УРАЛЬСКИ
350гр ..... 450р.

# Горячие блюда из мяса

## СВИНАЯ ВЫРЕЗКА по - мексикански
в сковородочке с овощами
350гр ..... 420р.

## КОТЛЕТА по-киевски
с картофелем пай и крутонами
400гр ..... 330р.

## БОЛГАРСКАЯ муска
с мясным фаршем, баклажанами и сырным соусом
350гр ..... 370р.

# Паста
pasta

## ИТАЛЬЯНСКАЯ паста
с лососем и томатами
350гр ..... 550р.

*Название этого вида пасты происходит от итальянского слова "пенна" — "перо". Пенне Ригате — один из самых любимых форматов пасты всего итальянского полуострова, для которого почти в каждом регионе своё название. Например, в Умбрии их называют "споле" (от ит. spole — челноки), а на Юге — "маллатьяти" (от ит. maltagliati — плохо нарезанные).*

# Блюда на гриле
DISHES ON THE GRILL

✱ СПРАВКА:

*Шашлык – изначально блюда из баранины мелкай нарезки, нанизанное на шампур и зажаренное на древесном угле в мангале. Возможно применение маринада от простейших специй - соль, перец, уксус, до сложных многокомпонентных составов, требующих особого приготовления.*

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙ
с салатом из свежих овощей
330гр ..... 450р.

## ШАШЛЫК ИЗ МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ
с томатным соусом вах
300гр ..... 650р.

## КУРИНЫЙ ШАШЛЫК HIT
с салатом из помидоров
240гр ..... 430р.

## ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ
с клюквенным соусом
240гр ..... 690р.

## ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ
с соусом барбекю
350гр ..... 470р.

## ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ
с чесночной лепёшкой и соусом вах
320гр ..... 570р.

*Русские традиции средневековой кухни свидетельствуют о способе приготовления на вертеле целых туш кур, зайцев, поросят и других животных. Такое мяса называлось "верчёным", подавалось на пирах состоятельных людей. При контактах с астраханскими и крымскими татарами русские познакомились с более эффективным способом зажарки мяса – шашлыком. Вместе с новым способом приготовления из восточных языков в русский перешли слова: шашлык – тюркское, мангал – арабский, шампур – через армянский или грузинский от сирийского.*

## СТЕЙК РИБАЙ HIT
из рёберной части животного
300гр ..... 1500р.

## СТЕЙК ЧАК РОЛЛ
из шейной мышцы бычка
280гр ..... 790р.

## СТЕЙК ДЕНВЕР
из внутренней части лопатки мраморного бычка
300гр ..... 790р.

## СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК HIT
из поясничной части
200гр ..... 980р.

## МАЧЕТЕ СТЕЙК
из диафрагмы животного
260гр ..... 600р.

## БЛЕЙД СТЕЙК
из лопаточной части
260гр ..... 830р.

*Иногда историю стейка относят во времена Древнего Рима, "где в храмах во время ритуала жертвоприношения жрецы жарили на решётках большие куски говядины для тога, чтобы возложить их на божественный алтарь".*

# Гарниры
GARNISHES

## ОВОЩИ ГРИЛЬ HIT
баклажан, цукини, болгарский перец, картофель, лук , томаты, шампиньоны
250гр ..... 250р.

## ОВОЩНОЙ РАТАТУЙ
баклажаны, цукини, болгарский перец
150гр ..... 140р.

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ HIT
с соусом
150/30гр ..... 100р.

## КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ
картофель, шампиньоны, лук репчатый
250гр ..... 180р.

## ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С УКРОПОМ
картофель, шампиньоны, лук репчатый
150гр ..... 100р.

✱ СПРАВКА:

*Гарнир – добавление к основному блюду или напитку, используемое в качестве украшения тарелки или для придания дополнительного или контрастного вкуса.*

*В современной кухне понятие гарнир несколько шире и включает в себя, например, продукты, которые кладут в тарелку с консоме, то, что кладут на порционный кусок мяса и т.п.*

# Sauces Соусы

*Соус - жидкая приправа к основному блюду или гарниру. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность. Многие соусы содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодна оттеняет цвета основных продуктов блюда.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПЕСТО | 50гр ..... 80р. | ЦЕЗАРЬ | 50гр ..... 60р. |
| ТАР-ТАР | 50гр ..... 40р. | БАРБЕКЮ | 50гр ..... 55р. |
| ХРЕН СЛИВОЧНЫЙ | 50гр ..... 40р. | СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ | 50гр ..... 50р. |
| ГОРЧИЦА | 30гр ..... 30р. | ВАХ | 50гр ..... 50р. |

# ДЕСЕРТЫ
DESSERT

*Десерт (от фр. dessert) — завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно — сладкие деликатесы (не фрукты).*
*Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. Едят, как правило, десертной ложкой — промежуточной по размеру между столовой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.*
*Обычай употреблять после основных блюд сладости широко распространился в Европе только в XIX веке, когда выросло производство сахара. До того привилегия наслаждаться десертами была доступна только богатым людям. На простых столах сладости появлялись только по праздникам — отсюда стремление как можно изящнее украсить десерт. Эта традиция сохранилась до нашего времени, хотя сладости на нашем столе — постоянное явление.*

**АМЕРИКАНСКИЙ** ТОРТ БРАУНИ 200гр... 350р.

**ИТАЛЬЯНСКИЙ** ТИРАМИСУ 100% HIT 200гр... 180р.

**ФРАНЦУЗСКИЕ** КРУАСАНЫ 75гр... 60р.

**ИТАЛЬЯНСКАЯ** ПАНАКОТТА 200гр... 250р.

**МОРОЖЕНОЕ** 100гр... 200р.
ШОКОЛАДНОЕ / ВАНИЛЬНОЕ / ФИСТАШКОВОЕ

✱ СПРАВКА:

*История брауни задокументирована: светская львица Берта Палмер заказала кондитеру Palmer House Hotel десерт, подходящий для посетительниц Всемирной выставки в Чикаго 1893 года: небольшого размера и похожий на сладкий пирог, но при этом удобный для поедания из коробок. Оригинальные брауни содержали грецкие орехи и абрикосовую глазурь, их до сих пор готовят в отеле по оригинальному рецепту.*

# ХЛЕБ
BREAD

**БУЛОЧКА** 10р.
ЧЕРНАЯ / БЕЛАЯ

**ТОРТИЛЬЯ** 20р.

**ЛАВАШ** 10р.

**ФОКАЧЧА** С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН 200гр... 160р.

**ФОКАЧЧА** С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ 200гр... 150р.

✱ СПРАВКА:

*Фокачча — итальянская пшеничная лепёшка, которую готавят из различных видов теста — либо дрожжевого, которое является основой для пиццы, либо пресного сдобного. Тесто традиционной фокаччи содержит три компонента: муку, воду и оливковое масло.*



GRILL & BEER
БАРОН МЮНХГАУЗЕН

# БАРНАЯ КАРТА

# БАРНАЯ КАРТА

## COCKTAILS ТИКИКОКТЕЙЛИ

✱ СПРАВКА:

*Коктейль - напиток, получаемый смешиванием нескольких компонентов. Коктейли бывают алкогольные и безалкогольные.*

*Вечеринки, на которых распивают коктейли, называют «коктейльными». Они весьма распространены и описаны в художественной литературе.*

### ПИНЬЯ КОЛАДА
ром, ананасовый сок, сироп кокос, сливки 11%
320мл* ..... 340р.

### ТЕКИЛА САНРАЙЗ
текила, апельсиновый сок, гренадин
320мл* ..... 300р.

### КУБА ЛИБРЕ 100% HIT
ром, лайм, пепси
350мл* ..... 350р.

### МОХИТО 100% HIT
малиновый / классический
голубой / арбузный
лайм, мята, ром, сироп, содовая
320мл* ..... 390р.

### РАФАЭЛЛО
ром, сироп кокос, ананасовый сок, сливки 11%, кокосовая стружка
140мл* ..... 250р.

### ГОЛУБАЯ ЛЕДИ
сироп блю кюрасао, джин, сок лимона, белок перепелиного яйца
140мл* ..... 230р.

### БАГАМА МАМА 100% HIT
ром, малибу, банановый ликер, сироп гренадин, фреш апельсина, ананасовый сок
320мл* ..... 300р.

### ДЫННАЯ ЛАВИНА
ликер блю кюрасао, ананасовый сок, ликер дыня, апельсиновый ликер
320мл* ..... 270р.

### ДАЙКИРИ
ром, сахарный сироп, лайм
140мл* ..... 290р.

### ЛОНГ АЙЛЕНД 100% HIT
джин, водка, текила, апельсиновый ликер, ром, лимон, пепси
350мл* ..... 450р.

### СЕКС НА ПЛЯЖЕ
водка, клюквенный морс, ликер персик, ананасовый сок
320мл* ..... 300р.

### КАПУНКАА
ликер личи, куантро, фреш грейпфрута, фреш лайма
200мл* ..... 350р.

### РАДУГА
апельсиновый сок, сироп гренадин, водка, ликер блю кюрасао
320мл* ..... 390р.

### БРАМБЛ
джин, сок лимона, сахарный сироп, ликер ежевика
250мл* ..... 200р.

### ЛОНГ БЕРИ АЙС ТИ 100% HIT
водка, джин, текила, ром, апельсиновый ликер, сироп малина, сок лайма, ежевика, клубника, малина
320мл* ..... 420р.

### КОКОН
самбука, пепси, сок лимона
250мл* ..... 320р.

* Объем указан с учетом льда



# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ 0‰

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

МОЖНО! НЕ СОДЕРЖИТ СПИРТ

### КЛУБНИЧНАЯ ПОЛЯНА
апельсиновый сок, ананасовый сок, сироп клубника, сок лимона, клубника
320мл* ..... 150р.

### АРБУЗНЫЙ СЛИНГ 100% HIT
сок лимона, спрайт, арбуз
320мл* ..... 150р.

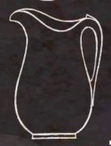
### МОХИТО 100% HIT
лайм, мята, сахарный сироп, содовая
320мл* ..... 200р.

### ПЕЛИКАН
сироп гренадин, клубника, персиковый сок, сок лимона, банан, клубника
320мл* ..... 150р.

* Объем указан с учетом льда

# САНГРИЯ Sangria

*Сангрия (исп. sangría от исп. sangre - кровь) - испанский среднеалкогольный напиток на основе вина (чаще - красного) с добавлением кусочков фруктов, ягод, сахара, а также небольшого количества бренди и сухого ликёра, иногда пряностей.*



### НА КРАСНОМ, БЕЛОМ ИЛИ ИГРИСТОМ ВИНЕ 100% HIT
1000мл* ..... 490р.

# ШОТЫ SHOTS

*Шот - крепкий алкогольный коктейль небольшого объёма, который выпивается за один глоток.*
*Обычно готавиться на основе одного или нескольких алкогольных напитков с добавление, в зависимости от рецепта, различных составляющих. Другое название коктейлей такого типа «Залповые коктейли».*

### ХИРОСИМА
самбука, бейлиз, абсент, сироп гренадин
60мл ..... 300р.

### Б52
ликер кофейный, сливочный, апельсиновый
60мл ..... 300р.

### Б53
ликер кофейный, сливочный, абсент
60мл ..... 300р.

### TIC TAC
мятный ликер, самбука
50мл ..... 250р.

### МЕДУЗА
малибу, ром, апельсиновый ликер, сливочный ликер, сироп блю кюрасао
60мл ..... 260р.

### ОПУХОЛЬ МОЗГА
самбука, белый вермут, ликер сливочный, сироп гренадин
60мл ..... 290р.

# Sparkling wine
# ИГРИСТЫЕ ВИНА

*Игристое вино - это вино, насыщенное углекислым газом, который делает его шипучим, при этом углекислый газ получается в результате природного брожения.*
*Не путать с искристым вином, куда диоксид углерода вводится искусственно при повышенном давлении для придания винуигристых свойств.*
*Игристое вина содержит избыток углекислоты, которая высвобождается при открытии бутылки торжественным «выстрелом» пробки и привлекательной игрой пузырьков на стенках фужера с напитком.*

**ФЕСТА ЛА ВИСТА** HIT
десертное
750мл.....800р.

**АБРАУ ДЮРСО БРЮТ**
750мл.....800р.

**АСТИ МОНДОРО** HIT
750мл.....2100р.

**ФИЕСТИНО СПУМАНТЕ БРЮТ**
750мл.....1400р.

**МОЁТ ШАНДОН ИМПЕРИАЛ**
750мл.....6500р.

# МИНЬОНЫ
# MINIONS

*Миньон (фр. mignon — малыш, крошка, милашка) — распространившееся в XVI веке во Франции обозначение фаворита, любимчика высокопоставленной особы. И. Хёйзинга указывает, что это явление было формализовано ещё в XV веке, будучи сентиментальным, в духе времени («бургундской эпохи»), видоизменением традиции феодального вассалитета, уже помалу перерождавшегося в новые абсолютистские отношения. Миньоны при дворе выполняли роль, среднюю между советниками, стражниками и членами свиты. В зависимости от прихотей и сексуальных предпочтений покровителя они также могли быть его любовниками.*

**КАСА НЕРИ ТЕМПРАНИЛЬО**
красное сухое
187мл.....350р.

**КАСА НЕРИ ВИУРА**
белое сухое
187мл.....350р.

## КРАСНЫЕ СУХИЕ ВИНА

## КРАСНЫЕ ВИНА
*Red wines*

**ПОРТОБЕЛЛО КЬЯНТИ** Италия
750мл.....1000р.

**ШАТО ДЕ СУРС** Франция
750мл.....1550р.

**ТИНИ РОССО** Италия HIT
750мл.....1400р.

**ФОРТИУС РОБЛЕ** Испания
750мл.....1550р.

**ЛЕ ГРАН НУАР ПИНО НУАР** Франция HIT
750мл.....1650р.

**ФЕСТА ЛА ВИСТА** Испания
750мл.....800р.



## КРАСНЫЕ ВИНА
*Red wines*

**ФРЕСКЕЛЛО СВИТ РОССО** Италия
750мл.....1450р.

**ПОРТОБЕЛЛО КЬЯНТИ** Италия HIT
750мл.....1000р.

**РОН РОН** Франция
750мл.....780р.

**ЛЕ БАНКЕТ РУЖ МУЭЛЕ** Франция
750мл.....1300р.

*За 2012 год спрос на вина превысил предложение на 300 млн ящиков, что является самым высоким показателем за 40 лет наблюдений, отмечается в исследовании Би-би-си. При этом производства вина в том же году также опустилась до самого низкого уровня за те же 40 лет. К этому времени уровень производства продолжал падать с момента своего пика в 2004 году, когда предложение превысила спрос на 600 млн ящиков.*

## КРАСНЫЕ ПОЛУСЛАДКИЕ ВИНА

## БЕЛЫЕ СУХИЕ ВИНА

# White Wines
# БЕЛЫЕ ВИНА

**Тини Бьянко** Италия
750мл.....1400р.

**ПОРТОБЕЛЛО ПИНА ГРИДЖИО** Италия
750мл.....1400р.

**ЛЕ ГРАН НУАР СОВИНЬОН БЛАН** Франция
750мл.....1650р.

**ФОРТУС БЛАНКО** Испания
750мл.....1550р.

**ФЕСТА ЛА ВИСТА** испания
750мл.....800р.

## БЕЛЫЕ ПОЛУСЛАДКИЕ ВИНА

**ЛЕ БАНКЕТ БЛАН МУЭЛЕ** Франция
750мл.....1450р.

**ФРЕСКЕЛЛО СВИТ БЬЯНКО** Италия
750мл.....1300р.

**РОН РОН** Франция
750мл.....780р.

*Процветанию французского виноделия в немалой степени способствовала и политика свободной торговли, а именно подписанные Наполеоном III в 1860—1865 годах торговые договоры, которые открыли винам Франции путь на европейские рынки. Наступает золотой век французского виноделия. Во второй половине XIX века — 1864 год — французское виноделие было поставлено под угрозу исчезновения из-за завезенных из Нового света вредителей винограда, из них эпидемия филлоксеры оказалась масштабнее всех. Этот вредитель медленно, но верно сводил все виноградники под корень, проблема была в конечном итоге решена путём прививания лозы на американские саженцы, но виноградарям пришлось начать все почти с нуля в последние десятилетия XIX века.*

# полусухие ВИНА

## КАМДЕН ПАРК КАБЕРНЕ СОВИНЬОН
Австралия красное полусухое
750мл ..... 1800р.

## СТЕЙКВАЙН ТОРРОНТЕС
Аргентина белое полусухое
750мл ..... 1600р.

## СТЕЙКВАЙН КАБЕРНЕ СОВИНЬОН
Аргентина красное полусухое
750мл ..... 1600р.

## КАМДЕН ПАРК ШАРДОНЕ
Австралия белое полусухое
750мл ..... 1800р.

## ВОЛЬТСИНГ МАТИЛЬДА КАБЕРНЕ СОВИНЬОН
Австралия красное полусухое
750мл ..... 1340р.

## ВОЛЬТСИНГ МАТИЛЬДА ШАРДОНЕ
Австралия белое полусухое
750мл ..... 1340р.

# ВИНА Фруктовые

# VERMOUTH ВЕРМУТ

## МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ
100мл ..... 280р.

## МАРТИНИ РОССО
100мл ..... 280р.

## МАРТИНИ РОЗАТО
100мл ..... 280р.

## МАРТИНИ БЬЯНКО
100мл ..... 280р.

# port wine ПОРТВЕЙН

*Портвейн (от нем. Portwein - вина из Порту) - крепленое вино, производимое на северо-востоке Португалии в долине реки Дору. Согласно международному маркетинговому праву, название «портвейн» имеет права носить только напитки, произведенные в обозначенном регионе долины Дору по установленной технологии. Слова «портвейн» происходит от названия одного из главных портов Португалии — Порту. Через данный порт экспортировали крепкие вина, изготавливаемые из винограда, растущего в долине реки Дору. В Англии их называли «вина-порта» или «порто-вина».*

## ПАСАШ ЛОГРИМА БРАНКО
150мл ..... 550р.

## ПАСАШ ТОНИ 10 ЛЕТ
150мл ..... 700р.



# ЛИКЕРЫ НАСТОЙКИ TINCTURES & LIQUEURS

**СПРАВКА:**

*Ликёр - ароматный, обычно сладкий алкогольный напиток из фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением кореньев, пряностей и тому подобного. Содержание этилового спирта варьируется в широких пределах (от 15 % до 75 % по объёму), а содержание сахара, как правило, колеблется между 25 % и 60 %. Коммерческое производство ликёров началось в Средние века, когда алхимики, врачи и монахи искали эликсир жизни. Это привело к созданию большого количества широко известных ликёров, в том числе носящих имена религиозных орденов, которыми эти напитки были впервые получены. В настоящее время производство ликёров развито практически повсеместно, те или иные местные разновидности нередко упоминаются в путеводителях для привлечения внимания туристов.*

## ЯГЕРМАЙСТЕР
50мл ..... 220р.

## БЕХЕРОВКА
50мл ..... 220р.

## САМБУКА ВАККАРИ
50мл ..... 200р.

## АМАРЕТТО ДИССОРАНО
50мл ..... 150р.

## БЕЙЛИС
50мл ..... 170р.

## КУАНТРО
50мл ..... 250р.

## НАСТОЙКА ДОМАШНЯЯ «ХРЕНОВУХА»
50мл ..... 100р.

## НАСТОЙКА ДОМАШНЯЯ «ЛИМОНЧЕЛЛО»
50мл ..... 100р.

*Лимончелло - популярный лиманный ликёр. Ликёр выпускается методом настаивания лиманной кожуры (а не дистилляции), поэтому в лимончелло содержится большое количество витамина С. Срок настаивания — обычно 3-5 дней. Также в состав напитка входят спирт, вода и сахар.*

## НАСТОЙКА ДОМАШНЯЯ «АПЕЛЬСИНОВО-ВИШНЕВАЯ»
50мл ..... 100р.

# distillates ДИСТИЛЛЯТЫ

*Самогон - спиртной напиток, изготавливаемый в домашних условиях путём перегонки через аппараты спиртосодержащей массы, получаемой в результате брожения продуктов, содержащих сахар и осахаренные крахмальные вещества.*

## САМОВАРЪ ПШЕНИЧНЫЙ / РЖАНОЙ
50мл ..... 150р.

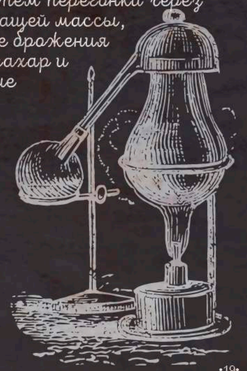
## САМОВАРЪ КУПЕЧЕСКИЙ
50мл ..... 180р.

## ПОЛУГАР БОРОДИНСКИЙ С ТМИНОМ
50мл ..... 390р.

## САМОГОН
50мл ..... 160р.

## САМОВАРЪ СЛИВОВЫЙ
50мл ..... 230р.

## ПОЛУГАР МЕД И ПЕРЕЦ
50мл ..... 390р.



# VODKA ВОДКА

*Польское слово «wódka» имеет исходный смысл «маленькая вода», что сходна со значением старорусского слова «водка» – «водичка». В русском языке название «водка» в значении спиртного напитка стало применяться после XIV века.*
*Термин и торговое название «водка» своё современное значение (раствор очищенного этанола в воде) получил в XIX веке.*

## МОРДОВИЯ ПРЕМИУМ
50мл ..... 80р.

## СВЕРКАЮЩИЙ ИНЕЙ АРКТИК
50мл ..... 80р.

## СПЕЛЬТА ДИКАЯ ПШЕНИЦА
50мл ..... 390р.

## ЧИСТЫЕ РОССЫ из ржаного зерна
50мл ..... 230р.

## ЧИСТЫЕ РОССЫ
ПЕРВАЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ВОДКА В РОССИИ
50мл ..... 200р.

## АБСОЛЮТ
50мл ..... 160р.

## ФИНЛЯНДИЯ
50мл ..... 160р.

## БЕЛУГА
50мл ..... 230р.

# Сарпас КОНЬЯК

## КУРВУАЗЬЕ VS / VSOP
50мл ..... 450/640р.

## ХЕННЕСИ VS / VSOP / XO
50мл ..... 400/600/1460р.

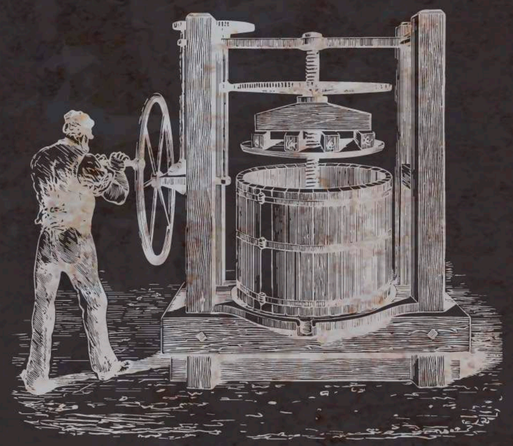
## МАРТЕЛЬ VS / VSOP
50мл ..... 450/660р.

## КИНОВСКИЙ 3-Х ЛЕТНИЙ
50мл ..... 150р.

## СТАРЫЙ ГОРОД 5 ЛЕТ
50мл ..... 190р.

## ДЕРБЕНТ КВ
50мл ..... 170р.

## АРАРАТ 5 / 6 ЛЕТ
50мл ..... 250/300р.



*Подданный Российской империи Никалай Шустов анонимно участвовавший во Всемирной выставке 1900 года в Париже получил разрешение от известных виноделав называть свой продукцив словом «Сарпас». Эксперты единогласна присудили этому коньяцу первое место. Такуф привилегив во Франции ранее не имел ни один из зарубежных производителей.*



# ВИСКИ whiskey

*В 1505 году монополию на производство виски получила Гильдия хирургов и цирюльников Эдинбурга. Виски начали продавать в аптеках как чудодейственный препарат. В 1579 парламент Шотландии запретил производства виски крестьянами и лицам незнатного происхождения. Однако это привело к развитию «подпольных» маленьких винокурен.*

## ДЖИМ БИМ БЕЛЫЙ
50мл ..... 300р.

## ДЖИМ БИМ РЕД СТАГ (вишневый)
50мл ..... 300р.

## ДЖЕК ДЭНИЭЛС
50мл ..... 360р.

## БУШМИЛС оригинальный
50мл ..... 280р.

## ТАЛЛАМОР ДЬЮ
50мл ..... 350р.

## ДЖЕЙМЕСОН
50мл ..... 320р.

*Первое письменное упоминание о виски датируется 1405 годом и происходит из Ирландии, где виски производили монахи. Оно также упоминается в Шотландии: в реестре шотландского казначейства есть запись, датированная 1 июня 1494 года о выдаче «солада брату Джону Кору для изготовления aqua vitae». Считается, что виски уже было известна по крайней мере за несколько столетий перед этими упоминаниями. Когда и где виски было дистиллированное впервые, неизвестна, а местный и недокументированный характер производства спиртных напитков в тот период затрудняет установление происхождения этого напитка. Кроме того, вполне возможно, что открытие процесса дистилляции состоялось в разных местностях независимо друг от друга.*

# ШОТЛАНДСКИЙ

## ФЭЙМОС ГРАУЗ
50мл ..... 290р.

## БАЛЛАНТАЙНС
50мл ..... 320р.

## ДЖЕЙ ЭНД БИ РЕЙР
50мл ..... 290р.

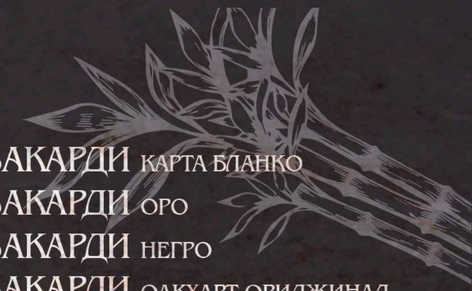
## УАЙТ ЭНД МАККЕЙ СПЕШИАЛ
50мл ..... 290р.

## МАКАЛЛАН 12 лет ФАЙН ОАК
50мл ..... 750р.

## ГЛЕНМОРАНДЖИ 10 лет
50мл ..... 750р.

# РОМ
RUM

*Предшественники рома появляются ещё в древности. Считается, что сбраживаемые напитки из сока сахарного тростника впервые стали изготавливать в древних Индии или Китае. Пример такого старинного напитка – «брам». История брама, изготавливаемого малайцами, уходит на тысячи лет в прошлое.*
*Впервые изготавливать ром путём сбраживания стали в XVII веке на тростниковых плантациях на Карибах. Рабы на плантациях впервые обнаружили, что патока сбраживается в алкоголь. Последующая перегонка этого алкогольного побочного продукта делала его концентрированным и помогала удалить примеси. Вне зависимости от начального происхождения ранний карибский ром не славился высоким качеством.*



**БАКАРДИ** карта бланко
**БАКАРДИ** оро
**БАКАРДИ** негро
**БАКАРДИ** оакхарт ориджинал
50мл.....250р.

**БРУГАЛ АНЬЕХО**
50мл.....290р.

**МАТУСАЛЕМ ЭКСТРА АНЬЕХО**
50мл.....350р.

# КАЛЬВАДОС
Calvados

**ПЬЕР МАГЮАР VS / VSOP**
50мл.....450/550р.

# ДЖИН
GIN

**БИФИТЕР**
50мл.....230р.

# absinthe АБСЕНТ
TRADITIONAL RECIPES

**КСЕНТА**
50мл.....320р.

*Абсент (фр. absinthe от др.-грец. - полынь горькая) - алкогольный напиток, содержащий обычно около 70 % алкоголя. Важнейший компонент абсента - экстракт горькой полыни, в эфирных маслах которой содержится большое количество туйона. Туйон – главный компонент абсента: это галлюциноген, запускающий приводящий к неконтролируемой агрессии совместно с опьянением этим же напитком, которое по причине высокой крепости может произойти очень быстро.*

# ТЕКИЛА
TEQUILA

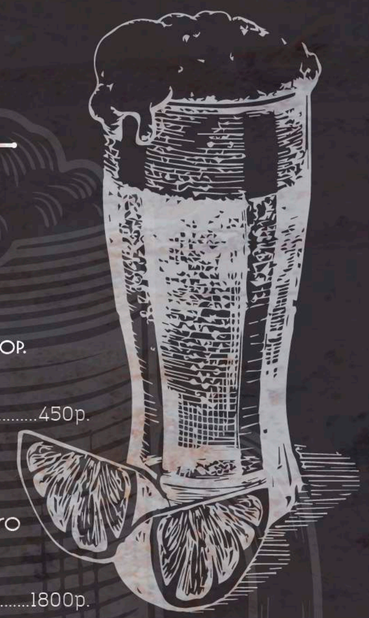
**ОЛЬМЕКА СИЛЬВЕР**
50мл.....350р.

**ОЛЬМЕКА ГОЛД**
50мл.....350р.

**САУЗА СИЛЬВЕР**
50мл.....300р.



# КЕГОВОЕ ПИВО



## ДЕГУСТАЦИОННАЯ ПИВНАЯ ДОСКА
ДЕГУСТАЦИОННАЯ ДОСКА ЭТО НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ ВИДОВ ПИВА НА ВАШ ВЫБОР. ПОПРОБОВАВ ВСЕ, МОЖНО ВЫБРАТЬ ПОНРАВИВШИЙСЯ СОРТ И ЗАКАЗАТЬ УЖЕ БОЛЬШУЮ КРУЖКУ.
200мл.....450р.

## ПИВНАЯ БАШНЯ
НАСТОЛЬНАЯ ПИВНАЯ БАШНЯ ЭТО ПРЕКРАСНЫЙ СПОСОБ ПОДАЧИ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ПИВА СОХРАНЯЯ ЕГО ПРИ НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ В ТЕЧЕНИИ ДОЛГОГО ВРЕМЕНИ.
3000мл.....1800р.

# Бельгия
BELGIUM

**БЕЛЬ ВЬЮ (BELLE - VUE)**
ВИШНЕВОЕ ЭЛЬ 4,8 %
ФРУКТОВЫЙ ЛАМБИК, ИЗГОТОВЛЕННЫЙ ПО УНИКАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ И ЯВЛЯЮЩИЙСЯ ПРЕДМЕТОМ НАЦИОНАЛЬНОЙ ГОРДОСТИ БЕЛЬГИИ.
500/1000мл.....340/680р.

**ЛЕФФЕ БРЮН (LEFFE BRUNE)**
ТЕМНЫЙ ЭЛЬ 6,5 %
LEFFE BRUNE – ЭТО ТЕМНОЕ ПИВО КЛАССА СУПЕРПРЕМИУМ С НЕПОВТОРИМЫМ НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ. ЭТОТ СОРТ ПРОИЗВОДИТСЯ ИЗ ПРОЖАРЕННОГО СОЛОДА С ДОБАВЛЕНИЕМ КУКУРУЗЫ, ЧТО ПРИДАЕТ ЕМУ ГЛУБОКИЙ И СВЕТЯЩИЙСЯ КОРИЧНЕВЫЙ ЦВЕТ
500/1000мл.....290/580р.

# Germany Германия

✱ СПРАВКА:
*Первые сведения о пиве Franziskaner относятся к 1363 г., когда упоминается о пивоваре Сейделе Ватерстеттере, владельце пивоварни, расположенной на улице в Мюнхене, на которой также находится монастырь францисканцев. Из-за близости к францисканскому монастырю, пивоварня и пиво и получили название Franziskaner.*

**ФРАНЦИСКАНЕР ХЕФЕ (FRANZISKANER WEISSBIER HELL)**
светлое нефильтрованное 5 %
НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ СВЕТЛОЕ ПИВО ОБЛАДАЕТ БЛАГОРОДНЫМ ЗОЛОТИСТЫМ ЦВЕТОМ, НАТУРАЛЬНОЙ НАСЫЩЕННОСТЬЮ, А ТАКЖЕ ОСОБЫМ АРОМАТОМ И ВКУСОМ. FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER ПРИЗНАН ВСЕМИ КАК НАСТОЯЩИЙ, КЛАССИЧЕСКИЙ СТАНДАРТ «БЕЛОГО» ПИВА.
500/1000мл.....300/600р.

## ШПАТЕН HELL
## (SPATEN MUNCHEN HELL)

СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ 5,2 %

ЗНАМЕНИТОЕ НЕМЕЦКОЕ ПИВО SPATEN - ЭТО ПРЕКРАСНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ БАВАРСКОГО ПИВОВАРЕНИЯ. SPATEN MUNCHEN ИМЕЕТ ЯНТАРНО-ЗОЛОТИСТЫЙ ЦВЕТ И ОБЛАДАЕТ МЯГКИМ ВКУСОМ, ПРЕВОСХОДНО СОЧЕТАЮЩИМ В СЕБЕ ГОРЕЧЬ ХМЕЛЯ И СЛАДОСТЬ ПИВНОГО СУСЛА С ТОНКИМ АРОМАТОМ ПРЯНОСТЕЙ.

500/1000мл.....300/600р.

*Октоберфест привлекает каждый год около 6 млн посетителей, приезжающих в Мюнхен со всех частей Баварии и Германии, а также из других стран. Праздник проводится в середине сентября — начале октября на лугу Терезы — в центре Мюнхена, неподалёку от Главного вокзала. Его продолжительность в среднем составляет 16 дней.*

# Germany Германия

## ШПАТЕН DUNKEL
## (SPATEN MUNCHEN DUNKEL)

ТЕМНОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ 5,1 %

SPATEN DUNKEL – ЭТО КЛАССИЧЕСКИЙ ТЕМНЫЙ ЛАГЕР РОДОМ ИЗ МЮНХЕНА. DUNKEL ИМЕЕТ НАСЫЩЕННЫЙ ТЕМНО-КОРИЧНЕВЫЙ ЦВЕТ. ВКУС БАРХАТНЫЙ И ОБВОЛАКИВАЮЩИЙ С ХЛЕБНО-РЖАНОЙ КИСЛИНКОЙ, А ТАКЖЕ КАРАМЕЛЬНЫМИ И ЗЕРНОВЫМИ ПОЛУТОНАМИ. В ПОСЛЕВКУСИИ ВЫ ПРОЧУВСТВУЕТЕ ЛЕГКУЮ ГОРЧИНКУ И НОТКИ ХМЕЛЯ.

500/1000мл.....300/600р.

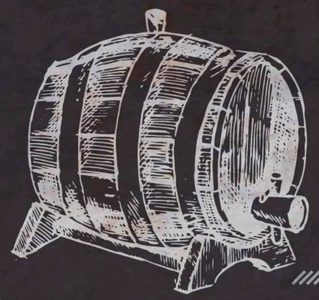
# Крафтовое ПИВО

## БАД (BUD)

СВЕТЛОЕ 5 %

ПРЕВОСХОДНЫЙ АРОМАТНЫЙ ХМЕЛЬ, ЛУЧШИЙ СОЛОД ИЗ ОТБОРНОГО ЯЧМЕНЯ, СПЕЦИАЛЬНО ПОДГОТОВЛЕННЫЙ ПОЛИРОВАННЫЙ РИС, УНИКАЛЬНЫЕ ДРОЖЖЕВЫЕ КУЛЬТУРЫ И ЧИСТЕЙШАЯ ВОДА — ПЯТЬ БЕЗУПРЕЧНЫХ КОМПОНЕНТОВ ВЫДАЮЩЕГОСЯ ПИВА BUD. В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА, В ТЕЧЕНИЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ BUD ВЫДЕРЖИВАЕТСЯ НА БУКОВЫХ СТРУЖКАХ, ЧТО СОЗДАЕТ ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ ВКУСА И СВЕЖЕСТИ BUD.

500/1000мл.....250/500р.



✱ СПРАВКА:

*Термин крафтовое пивоварение был предложен в XXI веке Объединением американских пивоваров. Определение данного термина гласит, что крафтовая пивоварня — это небольшое независимое заведение, которое производит пиво по традиционным рецептам.*

*В России нет единого термина, аналогичного крафтовому пиву, однако наиболее точным к оригиналу переводом может быть термин: ремесленное пиво, - который и будет использован в данной статье. Данный термин имеет ряд преимуществ перед другими: он не использует лишних иноязычных заимствований, а также не создаёт путаницы с другими терминами и не вызывает лишних и ненужных ассоциаций.*



# БУТЫЛОЧНОЕ П•И•В•О

## CORONA EXTRA
МЕКСИКА 4,5% / СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР

330мл.....220р.

## BECK'S NA
ГЕРМАНИЯ / БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

330мл.....200р.

# МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА MINERAL WATER

## ИНЗЕРА
ГАЗ / Н.ГАЗ

500мл.....100р.

## AQUA MINERALE
250мл.....100р.

## БОРЖОМИ
500мл.....180р.

*«Боржоми» добывают из 9 эксплуатационных скважин глубиной от 200 до 1300 м на территории Боржомского заповедника, при естественной для термальной воды температуре 38—40 °С. Минеральный состав «Боржоми» не менялся с 1830 года, с момента начала постоянных лабораторных наблюдений.*

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ Soft drinks 0%

## МОРС
200мл.....40р.

## PEPSI / MIRINDA / EVERVESS / 7UP
250мл.....100р.

## ADRENALIN RUSH
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ НАПИТОК

250мл.....150р.

## СОК "J7", «Я»
В АССОРТИМЕНТЕ

1000мл.....240р.

# Свежевыжатые FRESH JUICES СОКИ

## ГРЕЙПФРУТОВЫЙ
200мл.....130р.

## ЯБЛОЧНЫЙ
200мл.....150р.

## МОРКОВНЫЙ
200мл.....120р.

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ
200мл.....130р.

## ЯБЛОЧНО – МОРКОВНЫЙ
200мл.....150р.

## ЯБЛОЧНО – СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ
200мл.....170р.

# СМУЗИ

## АНАНАС & МАЛИНА
320мл.....170р.

## ЯБЛОКО & ЛАЙМ & ОГУРЕЦ
320мл.....150р.

## ШПИНАТ & КИВИ & БАНАН
320мл.....130р.

# молочные КОКТЕЙЛИ
MILKSHAKES

## ВАНИЛЬНЫЙ
400мл.....150р.

## БАНАНОВЫЙ
400мл.....150р.

## ШОКОЛАДНЫЙ
400мл.....150р.

## КЛУБНИЧНЫЙ
400мл.....150р.

## СНИКЕРС
400мл.....170р.

✱ СПРАВКА:

*Молочный коктейль — десертный напиток на основе молока и мороженого. Для придания коктейлю разных вкусов, в него добавляют сиропы, варенья, фрукты, взбитые сливки, кремы, тёртый шоколад и др. пищевые компоненты. В 80-90-х гг. молочный коктейль продавался в пищевых киосках. В таких коктейлях, как правило, пищевкусовые добавки и сиропы отсутствовали. К молочным коктейлям относятся любые коктейли, сделанные на основе молочных продуктов, а не только мороженого. В список входят, например: кефир, молоко, сливки и т. д.*

# ЛИМОНАДЫ

## ТРОПИЧЕСКИЙ
АНАНАСОВЫЙ СОК, БАНАНОВЫЙ И КОКОСОВЫЙ СИРОПЫ, ГАЗ.ВОДА, БАНАН
1000мл.....300р.

## КЛУБНИЧНЫЙ
АПЕЛЬСИН, СИРОП, ЛИМОН, ГАЗ.ВОДА, КЛУБНИКА СВЕЖАЯ
1000мл.....300р.

## ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ЛИМОНАД
СОК, САХАР, ЛИМОН, ГРЕЙПФРУТ, СОДОВАЯ, МЯТА
1000мл.....300р.

## ТАРХУН
СИРОП «ЭСТРАГОН», САХАР, ЛАЙМ, МЯТА, СОДОВАЯ
1000мл.....250р.

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ
АПЕЛЬСИН, МОНИН, ГАЗ.ВОДА, ЛИМОН
1000мл.....300р.

*«Тархун» — сладкий прохладительный напиток зелёного цвета. Изготавливается из воды, лимонной кислоты, сахара и экстракта эстрагона. Изобретён в 1887 году аптекарем который догадался добавлять в газированную воду с натуральными сиропами собственного производства пахучий чухнуч несущий экстракт эстрагона.*



# HOT DRINKS Горячие напитки

## ГЛИНТВЕЙН
200мл.....190р.

## КАПУЧИНО
130мл.....120р.

## ЛАТТЕ
300мл.....130р.

## ЭСПРЕССО
30мл.....70р.

## АМЕРИКАНО
130мл.....80р.

✱ СПРАВКА:

*Глинтвейн (нем. Glühwein (глювайн) от glühender Wein — горячее вино) — горячий алкогольный напиток на основе красного вина, нагретого до 70-80 градусов с сахаром и пряностями (специями). Традиционно употребляется в Австрии, Германии, Швейцарии, Чехии на рождественских базарах и праздниках, проводящихся на открытом воздухе. В некоторых странах глинтвейн также пьют на Хэллоуин.*

# ЧАЙ TEA

## Улуны

### ДА ХУН ПАО — 220р.
УЛУН

ОДИН ИЗ САМЫХ ЗНАМЕНИТЫХ КИТАЙСКИХ ЧАЁВ. НАПИТОК ТЁМНОГО ЖЁЛТО-ОРАНЖЕВОГО ЦВЕТА. ТЕПЛЫЙ АРОМАТ В СОЧЕТАНИИ С НОТАМИ СЛАДОСТИ, МОЛОКА И СВЕЖИХ ЦВЕТОВ. ВКУС ЖАРЕНОГО КАКАО В СОЧЕТАНИИ С ВОСХИТИТЕЛЬНЫМ ЦВЕТОЧНО-СЛИВОЧНЫМ СЛАДКИМ АРОМАТОМ.

### ТЕ ГУАНЬ ИНЬ — 170р.
УЛУН

ЦВЕТ СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННОГО НАПИТКА – СВЕТЛО-ЗЕЛЕНЫЙ С БИРЮЗОВЫМ ОТТЕНКОМ. АРОМАТ – ЦВЕТОЧНЫЙ С МЕДОВЫМИ И ТРАВЯНЫМИ НОТКАМИ. ВКУС – НАСЫЩЕННЫЙ, НЕМНОГО СЛАДКОВАТЫЙ. ПОСЛЕВКУСИЕ – ВО РТУ ОСТАЕТСЯ ПРИЯТНАЯ СЛАДОСТЬ СО СПОКОЙНЫМИ НОТКАМИ СВЕЖЕЙ СИРЕНИ.

### АНАНАСОВЫЙ УЛУН — 150р.
УЛУН

ЧАЙ ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА С ПРИЯТНЫМ АРОМАТОМ И КУСОЧКАМИ СПЕЛОГО ВКУСНОГО АНАНАСА. КИТАЙСКИЙ ЧАЙ С ПОИСТИНЕ ЭКЗОТИЧЕСКИМИ ФРУКТОВЫМИ ВКУСОВЫМ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ И ЭКСКЛЮЗИВНЫМ АРОМАТОМ.

### МОЛОЧНЫЙ УЛУН — 150р.
УЛУН

КРУПНОЛИСТОВОЙ БИРЮЗОВЫЙ ЧАЙ, ОТЛИЧАЮЩИЙСЯ СВЕТЛО-ЛИМОННЫМ НАСТОЕМ И ОБЛАДАЮЩИЙ УДИВИТЕЛЬНЫМ МОЛОЧНЫМ АРОМАТОМ С НЕЖНЫМИ КАРАМЕЛЬНЫМИ НОТКАМИ. ЭТОТ АРОМАТ НАСТОЛЬКО ЯРКО ВЫРАЖЕН, ЧТО В ПРОЦЕССЕ ЧАЕПИТИЯ КАЖЕТСЯ, ЧТО ПЕРЕД ВАМИ СТОИТ ЧАЙ, ЩЕДРО СДОБРЕННЫЙ МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ.

## Пуэры

### БЕЛЫЙ ЛУННЫЙ СВЕТ — 200р.
ПУЭР

САМОЕ ГЛАВНОЕ – ЭТО ЦВЕТ, АРОМАТ И ВКУС ЧАЯ, В ЭТОМ ОТНОШЕНИИ ЛУННЫЙ СВЕТ - ПУЭР ЧАЙ УНИКАЛЬНЫЙ. ДОМИНИРУЮТ В АРОМАТЕ СУХИХ ЛИСТЬЕВ БЕЛОГО ПУЭРА СЛАДКОВАТЫЕ НОТКИ БАНИ, БЕРЁЗЫ, МЁДА, СУХОФРУКТОВ И ПЕРСИКОВ. ТАКЖЕ ПРИСУТСТВУЮТ И АРОМАТЫ ТРАВЫ И ХВОИ. АРОМАТ ЧАЯ БОГАТЫЙ, УДИВИТЕЛЬНЫЙ И ЩЕДРЫЙ.

### ПУЭРНЫЙ КОКТЕЙЛЬ — 220р.

### ПУЭР ЧЕНЬ НЯНЬ 10 ЛЕТ — 200р.
ПУЭР

ПУЭР ЧЕНЬ НЯНЬ 10 ЛЕТ ИМЕЕТ НАСЫЩЕННЫЙ, ТЕРПКИЙ, КЛАССИЧЕСКИЙ ВКУС И ТЁМНО-КОРИЧНЕВЫЙ ЦВЕТ. ЕГО АРОМАТ ИМЕЕТ ЗЕМЛЯНЫЕ И ДРЕВЕСНЫЕ НОТКИ. СПОСОБЕН ОТЛИЧНО УТОЛИТЬ ЖАЖДУ, ЗАРЯДИТЬ БОДРОСТЬЮ, ПРИДАТЬ ЭНЕРГИЮ, ПОДНЯТЬ НАСТРОЕНИЕ.

# ЧАЙТЕА Пуэры

*Пуэр — один из самых дорогих сортов чая в мире. Отличается специфической технологией производства: собранные листья, обработанные до уровня зелёного чая, подвергаются естественному старению.*

## ПУЭР ВИШНЕВЫЙ / КЛУБНИЧНЫЙ / МОЛОЧНЫЙ / ШОКОЛАДНЫЙ

160р.

ВИШНЕВЫЙ ПУЭР - ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ЧАЙ, С ЯРКИМ И ПЬЯНЯЩИМ АРОМАТОМ СОЧНОЙ ВИШНИ.

ПУЭР КЛУБНИЧНЫЙ - ЭТО ЯРКИЙ ЭЛИТНЫЙ КРУПНОЛИСТНЫЙ ЧАЙ С АРОМАТОМ ЛЕСНОЙ КЛУБНИКИ.

МОЛОЧНЫЙ ПУЭР - ЭТО ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ КИТАЙСКИЙ ЧАЙ, КОТОРЫЙ ДАРИТ НЕЖНЕЙШИЙ ПРИВКУС МОЛОЧНОЙ КАРАМЕЛИ.

ШОКОЛАДНЫЙ ПУЭР- ИМЕЕТ БОГАТЫЙ ВКУС И ЯРКО ВЫРАЖЕННЫЙ КОФЕЙНЫЙ АРОМАТ БЛАГОДАРЯ КУСОЧКАМ ШОКОЛАДА, КОТОРЫЕ ДОБАВЛЯЮТ В ЧАЙ.

# Зелёные

## СЕНЧА

130р.

КЛАССИЧЕСКИЙ ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

СЕНЧА ПЕРВОГО СБОРА - ЭЛИТНЫЙ НАПИТОК С УТОНЧЕННЫМ, БАРХАТИСТЫМ И МЯГКИМ ВКУСОМ, ОБЛАДАЮЩИЙ ЕДВА РАЗЛИЧИМОЙ СЛАДОСТЬЮ. СЕНЧА ВТОРОГО СБОРА ИМЕЕТ ТЕРПКИЙ ВКУС С ЛЕГКОЙ ГОРЧИНКОЙ. СВЕЖЕЗАВАРЕННЫЙ ЧАЙ ОДАРИТ ТРАВЯНЫМИ И ОРЕХОВЫМИ НОТКАМИ.

## МОЛИ ХУА ЧА

130р.

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ С ЖАСМИНОМ

ОДИН ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ КИТАЙСКИХ ЧАЕВ. МЯГКИЙ, СЛАДКОВАТЫЙ ВКУС И НЕЖНЫЙ АРОМАТ СВЕТЛО-ЖЕЛТОГО, ПРОЗРАЧНОГО НАСТОЯ УЖЕ ДАВНО СТАЛИ ПРИЗНАННОЙ ЧАЙНОЙ КЛАССИКОЙ. ПРИ ЗАВАРИВАНИИ ПОЛУЧАЕТСЯ СВЕТЛО-ЖЕЛТЫЙ НАСТОЙ С ТОНКИМ АРОМАТОМ ЖАСМИНА И МЯГКИМ ВКУСОМ.

## СКАЗКА «1001 НОЧЬ»

150р.

СЕНЧА, ЦВЕТКИ РОЗЫ, ЖАСМИН, ПОДСОЛНЕЧНИК, САФЛОР

ОРИГИНАЛЬНАЯ СМЕСЬ ЗЕЛЕНОГО ЧАЯ СЕНЧА И ИНДИЙСКО-ЦЕЙЛОНСКОГО ЧЕРНОГО ЧАЯ, АРОМАТИЗИРОВАННАЯ НАТУРАЛЬНЫМИ ЦВЕТОЧНЫМИ МАСЛАМИ. ДЛЯ ИЗЫСКАННОГО, СКАЗОЧНОГО И УТОНЧЕННОГО АРОМАТА В СОСТАВ ЧАЯ ДОБАВЛЕНЫ ЦВЕТКИ ЖАСМИНА, ПОДСОЛНЕЧНИКА, САФЛОРА И РОЗЫ.

## САУСЕП

150р.

ГАНПАУДЕР, ЦВЕТКИ ВАСИЛЬКА СИНЕГО И КРАСНОГО

В ОСНОВЕ ЧАЯ «ЗЕЛЕНЫЙ САУСЕП» – КРУПНЫЕ ЛИСТЬЯ КИТАЙСКОГО СОРТА «ПОРОХ». К ОТБОРНОМУ КУПАЖУ ДОБАВЛЕНЫ ЛЕПЕСТКИ ВАСИЛЬКА И ЧАЙНОЙ РОЗЫ. ДОВЕРШАЕТ БУКЕТ НАПИТКА НАТУРАЛЬНЫЙ ЭКСТРАКТ САУСЕПА. ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ С САУСЕПОМ, РОЗОЙ И ВАСИЛЬКОМ – ЭТО ВКУС С ГАРМОНИЧНО ВЫРАЖЕННОЙ ТЕРПКОСТЬЮ.

# Черные

## ЦЕЙЛОН ОР

150р.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

БЛАГОДАРЯ ОСОБОМУ МЕСТУ ПРОИЗРАСТАНИЯ ЛИСТОЧКИ ДАЮТ ОЧЕНЬ НАСЫЩЕННЫЙ БИСКВИТНЫЙ АРОМАТ, А ТАКЖЕ ВЫРАЗИТЕЛЬНЫЙ КРАСНЫЙ ОТТЕНОК С ЯНТАРНЫМ ПОДТОНОМ. ВКУС НАСТОЯ – БОДРЯЩИЙ, С МЕДОВЫМ БУКЕТОМ, ЛЕГКИМИ ПРЯНЫМИ НОТАМИ И ЯБЛОЧНЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ.

## ЭРЛ ГРЕЙ

140р.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

ЧАЙ ЭРЛ ГРЕЙ – ЧАЙНЫЙ КОРОЛЬ. НЕЖНЕЙШИЙ ВКУС КЛАССИЧЕСКОГО ЧАЯ ЭРЛ ГРЕЙ РАДУЕТ ТОНКИМИ НОТКАМИ ЦИТРУСОВЫХ. ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ КУПАЖ ТРЕХ СОРТОВ ЧЕРНОГО КРУПНОЛИСТОВОГО ЧАЯ – ИНДИЙСКОГО, КИТАЙСКОГО, ЦЕЙЛОНСКОГО, С ДОБАВЛЕНИЕМ НАТУРАЛЬНОГО МАСЛА БЕРГАМОТА.



# ЧАЙТЕА Черные

## ЧЕРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ

130р.

ЧАБРЕЦ, ЛЕПЕСТКИ КАЛЕНДУЛЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ И ДОБАВЛЕНИЕМ ЛЕПЕСТКОВ КАЛЕНДУЛЫ. ТРАВЫ СМЯГЧАЮТ ТЕРПКИЙ ВКУС ЧЕРНОГО ЧАЯ, ДОБАВЛЯЯ НАСТОЮ ПРИЯТНЫЙ ТРАВЯНОЙ АРОМАТ. ГОТОВЫЙ НАПИТОК РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПИТЬ ГОРЯЧИМ ИЛИ НЕМНОГО ОСТЫВШИМ. ОСОБЕННО ХОРОШО ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ СОЧЕТАЕТСЯ С МЕДОМ.

## МАРТИНИКА

150р.

ЦЕДРА АПЕЛЬСИНА, ЛИМОНА, КУСОЧКИ АНАНАСА, ЛЕПЕСТКИ ВАСИЛЬКА

СМЕСЬ КЛАССИЧЕСКИХ СОРТА ЧЁРНОГО ЧАЯ, ЦЕДРА ЛИМОНА И АПЕЛЬСИНА, КУСОЧКИ ТРОПИЧЕСКОГО АНАНАСА, ЛЕПЕСТКИ ВАСИЛЬКА И КАЛЕНДУЛЫ. СУХОЙ ЧАЙ ИМЕЕТ ВОЛШЕБНЫЙ ГОРЬКОВАТЫЙ АРОМАТ, С ТЁПЛЫМИ НОТКАМИ. НАСТОЙ ЭТОГО ЧАЯ ЧУТЬ СВЕТЛЕЕ ОБЫЧНОГО, С ПРИЯТНОЙ ЛАСКОВОЙ ГОРЧИНКОЙ И РАЗНООБРАЗИЕМ ЛЁГКИХ ФРУКТОВЫХ И ЦИТРУСОВЫХ НОТ.

# Чайные Напитки

## ГЛИНТВЕЙН

150р.

ГИБИСКУС С ИЗЮМОМ, КОРЕНЬ ИМБИРЯ, КОРИЦА, БАДЬЯН, ГВОЗДИКА, КУСОЧКИ АПЕЛЬСИНА

ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ НА ОСНОВЕ ГИБИСКУСА С ИЗЮМОМ, КОРНЕМ ИМБИРЯ, С КОРИЦЕЙ, БАДЬЯНОМ, КАРДАМОНОМ, ГВОЗДИКОЙ, ДУШИСТЫМ ПЕРЦЕМ, МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ И С КУСОЧКАМИ АПЕЛЬСИНА. ПО ПРЕДСТАВЛЕНИЯМ ТИБЕТЦЕВ, ИМБИРЬ ЯВЛЯЕТСЯ ГОРЯЧИМ ПРОДУКТОМ, КОТОРЫЙ СОГРЕВАЕТ, УЛУЧШАЕТ КРОВООБРАЩЕНИЕ, НОРМАЛИЗУЕТ ОБМЕН ВЕЩЕСТВ.

## ПИНА КОЛАДА

150р.

ГИБИСКУС, АНАНАС, КОКОС, БАМБУК, ЦВЕТКИ КУКУРУЗЫ

НАЗВАНИЕ НАПИТКА ПОВТОРЯЕТ НАЗВАНИЕ КАРИБСКОГО АЛКОГОЛЬНОГО КОКТЕЙЛЯ. ФРУКТОВЫЕ НОТЫ ОБЕСПЕЧИВАЮТ КУСОЧКИ ЯБЛОКА. АРОМАТ СУХОЙ ЗАВАРКИ ЯРКИЙ, ТРОПИЧЕСКИЙ, СЛАДКОВАТЫЙ. КРАСНЫЙ НАСТОЙ НАПИТКА ИЗДАЁТ СОЧНЫЙ ФРУКТОВЫЙ АРОМАТ СО СЛАДОСТЬЮ МАСЛЯНИСТОГО КОКОСА. В ПОСЛЕВКУСИИ ЧУВСТВУЕТСЯ КИСЛАЯ ТЕРПКОСТЬ КАРКАДЕ.

## РОЙБУШ

150р.

НЕ СОДЕРЖИТ КОФЕИН

СЛАДКОВАТЫЙ ЧАЙ РОЙБУШ С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И УТОНЧЕННЫМ ДРЕВЕСНО-ОРЕХОВЫМ АРОМАТОМ ПОРАЖАЕТ НЕ ТОЛЬКО СВОЕЙ ВКУСОВОЙ ПАЛИТРОЙ, НО И БЕСЧИСЛЕННЫМИ ЦЕЛЕБНЫМИ КАЧЕСТВАМИ.

## СПОКОЙНЫЙ ДЕНЬ

150р.

ГИБИСКУС, ФЕНХЕЛЬ, МЯТА, МЕЛИССА, ВЕРЕСК

ГИБИСКУС, МЕЛИССА, СЛАДКИЙ ФЕНХЕЛЬ, КУСОЧКИ ЯБЛОКА, ВЕРЕСК И МЯТА. УСПОКАИВАЮЩИЙ НАПИТОК, КОТОРЫЙ МОЖНО ПИТЬ ОХЛАЖДЕННЫМ. В ЭТОМ НАПИТКЕ НА ОСНОВЕ КАРКАДЕ ПРИСУТСТВУЕТ ВЕРЕСК, КОТОРЫЙ ДАЕТ ЯРКИЙ НЕОБЫЧНЫЙ АРОМАТ.

## МАТЕ ЗЕЛЕНЫЙ

140р.

МАТЕ - ТОНИЗИРУЮЩИЙ НАПИТОК С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КОФЕИНА, ПРИГОТАВЛИВАЕМЫЙ ИЗ ВЫСУШЕННЫХ ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ ЛИСТЬЕВ И МОЛОДЫХ ПОБЕГОВПАДУБА ПАРАГВАЙСКОГО. КРЕПКИЙ МАТЕ ИМЕЕТ ТЕРПКИЙ ВКУС С ЛЁГКИМ СЛАДКОВАТЫМ ПРИВКУСОМ.

✱ СПРАВКА:

*Мате — тонизирующий напиток с высоким содержанием кофеина, приготавливаемый из высушенных измельченных листьев и молодых побегов падуба парагвайского (Ilex paraguariensis). Неотъемлемая часть культуры Аргентины и ряда сопредельных стран Южной Америки.*

# фруктовые ПАРОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

## БЕЗТАБАЧНАЯ СМЕСЬ
МЯКОТЬ СВЕКЛЫ, СИРОП, ГЛИЦЕРИН
ПИЩЕВОЙ, НАТУРАЛЬНЫЙ АРОМАТИЗАТОР

## РАССВЕТ В МОРДОВИИ — 800р.
ЧАША ИЗ ГРЕЙПФРУТА, КОЛБА
НА ЛЕДЯНОЙ КОЛЕ С ЛИМОННЫМ СОКОМ

## ЧУВСТВО ВОСТОКА — 1000р.
ЧАША ИЗ ГРЕЙПФРУТА,
КОЛБА НА МОХИТО

## КОФЕЙНЫЙ АРОМАТ — 800р.
ГЛИНЯНАЯ ЧАША, КОЛБА НА МОЛОКЕ
С ШОКОЛАДНЫМ СИРОПОМ

## КАЛЬЯН «ENERGY» — 800р.
ЧАША ИЗ АПЕЛЬСИНА,
КОЛЬБА НА ЭНЕРГЕТИЧЕСКОМ НАПИТКЕ

## ПЬЯНАЯ ВИШНЯ — 900р.
ЧАША ИЗ ЯБЛОКА, КОЛБА
НА ВИШНЕВОМ СОКЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВИСКИ

## КАЛЬЯН ДНЯ ОТ МАСТЕРА — 1200р.

## ЗАМЕНА ЧАШИ — 300р.

# Стандартные

## НА ВОДЕ ..... 600р.

## НА МОЛОКЕ ..... 700р.

## НА ВИНЕ ..... 850р.

## НА КОНЬЯКЕ ..... 1000р.