



# СОБСТВЕННАЯ ПИВОВАРНЯ



С удовольствием представляем Вам нашу пивоварню Бир Хаус. Всё наше пиво приготовлено в соответствии с «законом о чистоте пива». В его составе только: подготовленная фильтрованная, умягченная вода, австрийский и бельгийский ячменный, пшеничные и карамельный солод. Хмель, которым регулируем горечь и аромат нашего пива, пивные дрожжи и больше ничего! В любом сорте нашего пива вы ощутите невероятный баланс, индивидуальный характер и выверенные до мелочей нюансы. Уже с 2011 г. наша креативная команда постоянно экспериментирует и не перестает радовать нас новыми сортами.

## MILK STOUT (МОЛОЧНЫЙ СТАУТ)

Стаут-Темный Элевый сорт пива, приготовленный с использованием жженого солода, получаемого путем прожарки ячменного зерна, с добавлением карамельного солода. Сливочный, черный, сладкий стаут с ароматом шоколада и вкусом молочного ириса. Особую сладость ему придает добавление молочного сахара-лактозы, которая не сбраживается пивными дрожжами. Наливаем через азотную смесь.

14,4%	4,7%
ПЛОТНОСТЬ	АЛКОГОЛЬ
0,5л	1л
200р	390р



## КАСПИЙСКОЕ

Специальный лагер за основу которого был взят солод Pale Ale. Ярко выраженный аромат и отчетливый привкус солода со сладкими ореховыми нотками при умеренной горечи (легкая горчинка и насыщенный янтарный цвет).

12%	5%	
ПЛОТНОСТЬ	АЛКОГОЛЬ	
0,5л	1л	3л
190р	370р	1080р



## АРА (АМЕРИКАНСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ)

Аромат умеренный с широким спектром характеристик (цитрусовые, цветочные, хвойные, смолянистые ноты раскрываются за счет добавления Американских хмелей). Хмелевой вкус от умеренного до сильного, поддерживает проявление хмеля чистый солодово-зерновой характер. Баланс в сторону позднего-сухого охмеления и горечи, что придает травянистые ноты пиву. В целом округлый финиш, без терпкости и жесткости.

13%	5,7%	
ПЛОТНОСТЬ	АЛКОГОЛЬ	
0,5л	1л	3л
190р	370р	1080р



## ЧЕШСКОЕ

Светлое пиво-Сварено в лучших чешских традициях. На основе Светлого ячменного солода Премииум от Солодовенного завода Суффле Санкт-Петербург с небольшим добавлением хмеля цитра, который придает свежесть и легкие нотки цитруса во вкусе

11%	4,5%	
ПЛОТНОСТЬ	АЛКОГОЛЬ	
0,5л	1л	3л
190р	370р	1080р



## ПШЕНИЧНОЕ

Пиво сварено на основе пшеничного и светлого солода, имеет характерный фруктовый привкус (нотки банана и гвоздики) из-за особенности верхового брожения, добавление пшеницы придает пиву яркий освежающий оттенок с мало заметной кислинкой.

12%	4%	
ПЛОТНОСТЬ	АЛКОГОЛЬ	
0,5л	1л	3л
170р	330р	960р



## ТЕМНОЕ (БАРХАТНОЕ)

Мягкий бархатный вкус, где легкая гармоничная горчинка обеспечивается присутствием жженого солода. Сама бархатистость вкуса обусловлена присутствием в рецепте микса карамельного и светлого солода.

14%	5%	
ПЛОТНОСТЬ	АЛКОГОЛЬ	
0,5л	1л	3л
170р	330р	960р



## СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

Имеет характерный ячменный «пивной» аромат и мягкий вкус хмеля с отчетливым золотистым оттенком. Необходимым условием для производства настоящего пильзнера является использование светлого солода, мягкой воды и, что самое важное, жатецкого хмеля.

11%	4,5%	
ПЛОТНОСТЬ	АЛКОГОЛЬ	
0,5л	1л	3л
170р	330р	960р



## ВЕНСКОЕ

Данный сорт пива имеет среднее тело с выраженным солодовым вкусом, слегка горьковатым профилем и свежим хмелевым ароматом. Сварено пиво, с добавлением традиционного ароматного жатецкого хмеля.

11%	4,5%	
ПЛОТНОСТЬ	АЛКОГОЛЬ	
0,5л	1л	3л
190р	370р	1080р



## СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ

Имеет характерный ячменный «пивной» аромат и мягкий вкус хмеля с отчетливым золотистым оттенком. Необходимым условием для производства настоящего пильзнера является использование светлого солода, мягкой воды и, что самое важное, жатецкого хмеля. Проходит фильтрацию.

11%	4,5%	
ПЛОТНОСТЬ	АЛКОГОЛЬ	
0,5л	1л	3л
190р	370р	1080р



Пивная дегустация  
1л 550р



5 ВИДОВ ЛЮБОГО ПИВА  
БИР ХАУС НА ВЫБОР  
ПО 200МЛ +  
наши сухарики

# Мангал

Креветки на мангале  
160/30 г 710 ₺

Форель на мангале  
110 г 710 ₺

Овощи на мангале  
220 г 380 ₺

Шашлык из осетрины  
200/50 г 990 ₺

Шашлык из баранины  
Подается с лавашом и луком  
200/50 г 750 ₺

Шашлык из курицы  
Подается с лавашом и луком  
200/50 г 370 ₺

Шашлык из свинины  
Подается с лавашом и луком  
200/50 г 440 ₺

Грибы на мангале  
100 г 210 ₺

Картофель на мангале  
200 г 180 ₺

Люля-кебаб из баранины  
Подается с лавашом и луком  
200/50 г 490 ₺

Люля-кебаб из говядины  
Подается с лавашом и луком  
200/50 г 450 ₺

Люля-кебаб из курицы  
Подается с лавашом и луком  
200/50 г 350 ₺

Пожалуйста, сообщите официанту об аллергии на какие-либо продукты или о продуктах, не употребляемых Вами в пищу.

# Крафтовое ПИВО

Синяя гусеница 6,6% (Россия) светлое, нефilterованное	0,45 L	270 P
IPA Василеостровское 5,8% (Россия) темное, нефilterованное	0,45 L	270 P
Глетчер Нат Баттер 5,5% (Россия) темное, нефilterованное	0,5 L	280 P
Джоус Джаз & Джус 6,5% (Россия) светлое, нефilterованное	0,5 L	360 P
«Чехов» Вишневый Эль 6,3% (Россия) светлое, нефilterованное	0,375 L	270 P
«Вайнштефан» Хефе Вайсбир 5,4% (Германия) светлое, нефilterованное, пшеничное	0,5 L	430 P
«Акроброй» Мозер Лизель Хеллес 5,3% (Германия) светлое	0,5 L	430 P
Шнайдер Вайссе Хелле Вайсс 5,4% (Германия) ТАП 7 темное, нефilterованное, пшеничное	0,5 L	430 P
Шнайдер Вайссе Унзер Авентинус 8,2% ТАП 6 темное, нефilterованное	0,5 L	470 P
Роденбах Гранд Крю 6% (Бельгия) темное	0,33 L	420 P
Коникс Бревери, Хефевайцен Банана 4,5% (Россия) светлое, нефilterованное	0,5 L	270 P
Джоус Браун Эль 6% (Россия) темное, нефilterованное	0,5 L	360 P
Русский Имперский Стаут «Боррель #3» темное, нефilterованное	0,375 L	450 P

# Безалкогольное ПИВО

Стелла Артуа светлое	0,45 л	270 P
Пабст светлое	0,44 л	270 P
Акроброй Вайсбир Хель светлое, нефilterованное	0,5 л	320 P

# Пиво и закуски

Пиво импортных производителей



Spaten Munchen 4,8%  
(Шпатен Мюнхен) светлое

0,5 L 1 L 3 L

330 Р 650 Р 1920 Р



Hoegaarden 4,9%  
(Хугарден) пшеничное

320 Р 630 Р 1860 Р



Franziskaner Weissbier 5%  
(Францисканер Вайсбир) пшеничное

310 Р 610 Р 1800 Р



Liebenbrau Helles 5,1%  
(Либенброй Хеллес) светлое

320 Р 630 Р 1860 Р



Prazacka Svetle 4%  
(Пражечка) светлое

310 Р 610 Р 1800 Р



Cernovar Cerne 4,5%  
(Черновар) темное

320 Р 630 Р 1860 Р



Flensburger Edles Helles 5,4%  
(Фленсбургер Эдлес Хеллес) светлое

350 Р 690 Р 2040 Р



Konix Cherry 5%  
(Коникс) вишневое

230 Р 490 Р 1320 Р

Сом соломка 50 г 240 Р

Сухарики с паприкой 50 г 120 Р

Сухарики с чесноком 50 г 120 Р

Сыр косичка 100 г 240 Р

Фисташки 60 г 210 Р

Вобла 1 ШТ 220 Р

Вобла очищенная 1 ШТ 250 Р

Вобла крупная 1 ШТ 390 Р

Вобла круп. очищенная 1 ШТ 440 Р

Сазан соломка 50 г 180 Р

Пожалуйста, сообщите официанту об аллергии на какие-либо продукты или о продуктах, не употребляемых Вами в пищу.

# Холодные закуски

## Брускетта с лососем

Хрустящий багет со слабосоленой семгой, с добавлением оливкового масла, сливочного сыра и свежих томатов

100/130/30 г

420 Р

## Сельдь малосольная с картофелем бейби

100/100/30 г

290 Р

## Рыбное ассорти

Состоит из ломтиков рыбы: сом и толстолобик холодного копчения, балык семги, сельдь атлантическая, сом собственного копчения с сырным кремом и поджаренным овсяным хлебом

370 г

910 Р

## Щучья икра с зеленым луком

С добавлением растительного масла. Подается с поджаренным овсяным хлебом и зеленью

150 г

990 Р

## Балык семги

Подается с поджаренными тостами

100/80 г

510 Р

## Овощное ассорти с домашней брынзой

430/100 г

490 Р

**Рулетики из баклажан с сырным кремом и орехами**  
170 г 350 ₽



**Мясные деликатесы**

Ломтики ростбифа, копченой индейки, нарезка из говяжьего языка и бекона, куриный паштет собственного производства. Подается с тостами из овсяного хлеба, корнитоном, соусом сливочный с хреном и украшается зеленью

340 г

650 ₽



**Тар тар из говядины с щучьей икрой под устричным соусом**  
210 г 540 ₽



**Куриный паштет с абрикосовым джемом и маринованной сливой**  
Подается с тостами из овсяного хлеба

260 г

240 ₽



**Сырное ассорти**  
Сочетание ассорти сыров с черносливом, грецким орехом, свежим виноградом и медом  
240/80/30 г 590 ₽



**Соленья**

Огурцы малосольные собственного приготовления, перец халапеньо, бочковые ломидоры, чеснок маринованный, корейская морковь, капуста квашеная с репчатым луком и заправленные деревенским маслом  
450 г 390 ₽

# Салаты

С лососем шеф-посола  
300 г 510 Р



Греческий  
280 г 390 Р



С морепродуктами в сливочном соусе  
200 г 690 Р



С морепродуктами  
и устричным соусом  
260 г 590 Р



Нисуаз с тунцом в пикантном  
соусе (прожарка RAR)  
260 г 520 Р



С сомом астраханским  
собственного копчения  
310 г 440 Р



Цезарь  
 С курицей 200 г 430 Р  
 С креветками 220 г 540 Р  
 С семгой 220 г 540 Р



«Мужской»  
 Фирменный салат из говяжьего языка и кусочками шашлыка из курицы, со свежими овощами, корнитоном, пармезаном и с соусом сливочно-ореховым с чесноком

310 г 490 Р

С розовой телятиной и баклажанами с сырным кремом

Ростбиф из розовой телятины с миксом салата и овощей с рулетами из баклажан с начинкой из сырного крема

280 г 490 Р

С утиной грудкой в соусе Хойсин

320 г 540 Р



С копченой индейкой под соусом Тонато и вялеными томатами

280 г 390 Р



«Мясной Ганс»

Ассорти из мясных деликатесов в сочетании с соево-кунжутным соусом

290 г 440 Р



Хвосты тигровых креветок  
с соусом Лемонграсс

240 г

490 Р

Тигровые креветки в  
чесночном масле

Хвосты тигровых креветок обжаренные  
в чесночном масле и сладком Чили,  
подается с овсяным хлебом и соусом Кимчи

240 г

560 Р

Жареная Корюшка к пиву

250/250 г

790 Р

Мидии запеченные под  
сыром с соусом Терияки

150/10 г

630 Р

Щупальцы кальмара с соусом

Подается с соусом на выбор: острый  
Восточный или Тар тар

150/40 г

510 Р

Северные креветки

на пару

300 г

890 Р

в соусе

300 г

890 Р

Креветки темпура с соусом сладким Чили

150 г

460 Р

Пожалуйста, сообщите официанту об аллергии на какие-либо продукты или о продуктах, не употребляемых Вами в пищу.

# Горячие закуски

Сырные шарики с беконом

140 г

350 Р

Сырные палочки

Из сыра моцарелла,  
с хрустящей румяной  
корочкой

150/40 г

350 Р

Мини-чебуреки с говядиной  
и брынзой

Подается со сладко-острым соусом

150/40 г

460 Р

Запеченный сыр камамбер с  
картофелем бейби и щучьей икрой

Подается с поджаренным овсяным хлебом

250 г

540 Р

«Семечки» куриные с  
картофелем фри и сливочно-  
чесночным соусом

200/100/40 г

480 Р

Свинные ушки

250 г

360 Р

Хрустящие баклажаны

150 г

360 Р

Луковые кольца в кляре

Подаются со сливочно-  
чесночным соусом

100/40 г

190 Р

Гренки жареные к пиву

Ассорти с чесноком, томатом  
и сыром

250 г

290 Р

Пожалуйста, сообщите официанту об аллергии на какие-либо продукты или о продуктах, не употребляемых Вами в пищу.

### Пивное ассорти №6

Запеченные свиные ребра, луковые кольца в кляре, колбаски питерские на гриле 3шт, куриная грудка в беконе, картофель фри, гренки ржаные с томатом. Подается с томатно-чесночным и сливочно-чесночным соусами

560/80 г

990 Р

### Соте из морепродуктов

Мидии Бушо, филе кальмара, креветки тигровые и хвосты Лангустинов притушенные с овощами в сливочном соусе с терияки. Подается с поджаренным овсяным хлебом

420 г

960 Р

### Пивное ассорти №3

Куриные «семечки», луковые кольца в кляре, жареный сыр с беконом, питерские колбаски обжаренные на гриле, картофель по-деревенски, гренки ржаные с чесноком. Подается с соусами: томатно-фирменный и сливочно-чесночный

830/120 г

8110 Р

### Пивное ассорти №5

Утиная грудка, куриные «семечки», жареный сыр с беконом, картофель фри, куриная грудка в беконе, гренки ржаные с сыром. Подаются с томатно-чесночным и сливочно-чесночным соусами

740/120 г

1170 Р

### Пивное ассорти №2

Мини-чебуреки с говядиной и брынзой, куриные семечки, куриный поп-корн, ржаные гренки с сыром, картофель по-деревенски, сырные палочки. Подаются с соусами сырный и сладко-острый

750/160 г

1450 Р

Пожалуйста, сообщите официанту об аллергии на какие-либо продукты или о продуктах, не употребляемых Вами в пищу.

# Супы

Уха из трех видов рыб  
300 г 390 Р

Суп-пюре грибной  
300 г 330 Р

Том ям  
Тайский кисло-острый суп с морепродуктами,  
подается с рисом и лаймом  
300/100 г 530 Р

# Колбасы

(собственного производства)

«Франкфуртские» с овощами  
Колбаски из мяса говядины с  
добавлением остро-пряной заправки  
200/270 г 650 Р

«Улитка» с картофелем  
жареным с беконом  
Колбаски из мяса свинины  
с добавлением грибов  
110/220/50 г 510 Р

«Бамбергские» с картофелем бейби  
Колбаски состоят из мяса баранины с  
добавлением ароматных специй  
210/240/40 г 680 Р

«Мюнхенские» с картофелем и грибами  
Колбаски из рубленого мяса свинины  
180/290/40 г 590 Р

Пожалуйста, сообщите официанту об аллергии на какие-либо продукты или о продуктах, не употребляемых Вами в пищу.

# Блюда на компанию

## Ассорти из креветок

Ассорти из отварных северных креветок со специями, жареных с чесноком и томатным соусом, хвосты тигровых креветок жареные на гриле и в панировке

500/60 г

1960 Р



## Дары моря

Блюдо состоит из тигровых креветок на мангале, филе кальмара обжаренные в устричном соусе, притушенных в кисло-сладком соусе мидий бушо, хвостов лангустинов вместе с овощами, обжаренных северных креветок в чесночном масле, мидии гигант и креветок темпура. Блюдо подается с поджаренным овсяным хлебом и соусом Лемонграсс

1100/160 г

3400 Р



Пожалуйста, сообщите официанту об аллергии на какие-либо продукты или о продуктах, не употребляемых Вами в пищу.

### Колбасное ассорти ВН

«Мюнхенская» 3шт, «Улитка» 2 шт,  
«Бамбергские» 3 шт, «Франкфуртские» 3шт.  
Подаются на сковороде с овощами жареными  
на гриле (баклажаны, цукини, помидоры,  
болгарский перец, красный лук, шляпки  
шампиньонов запеченными под сыром с  
зеленью), с двумя двойными соусами (сливочно-  
чесночный, томатно-острый) и ржаными  
гренками с чесноком. Гарнируется картофель  
по-охотничьи (с питерскими колбасками) и  
квашеной капустой с репчатым луком и  
заправленная деревенским маслом

990/720/160 г

2950 р



### Блюдо «Мясное №7»

Блюдо состоит из обжаренных на мангале  
колбас — 2шт из телятины, 2 шт из баранины,  
люля-кебаб из баранины, утиной грудки,  
куриных «семечек» и шашлыка из курицы.  
Блюдо гарнируется картофелем на мангале,  
луком красным, салатом из свежих овощей  
(перец болгарский, смесь салатов, огурец,  
помидор, заправляется нерафинированным  
маслом), веточками зелени. Подается с  
двойными соусами: сливочно-чесночный и  
томатный Чили

1150/300/160 г

3300 р

### Большое ассорти с мангала

Состоит из ассорти шашлыков: свинина и  
баранина и курица, а также люля-кебаб из  
говядины, картофеля на мангале, обжаренных на мангале колбас:  
«Бамбергская», «Франкфуртская». Дополнением к  
блюду подается зелень (петрушка, укроп, кинза,  
зеленый лук), маринованный репчатый лук и с  
двойными соусами: сливочно-чесночный, томатно-  
фирменный и Тартар

1100/850/240 г

3300 р



# Рыбные блюда



Судак с картофелем  
и грибным соусом  
330 г 480 ₽



Судак с овощами  
и сливочным соусом  
340 г 510 ₽



Стейк из осетрины с  
запеченными овощами под  
пряным маслом  
150/200 г 930 ₽

Фишстроганов из осетрины  
Обжаренная осетрина с картофелем  
бейби и грибами, луком порей,  
тушеная в сливочном соусе с  
чесночным маслом  
320 г 840 ₽



Филе форели с жареными  
баклажанами и зеленым маслом  
280 г 870 ₽

# Стейк-меню



## Фланк

Покромка мраморной говядины

На гриле 200 г 1200 Р

На мангале 200 г 1250 Р



## Рибай

Зернового откорма

На гриле 250 г 1900 Р

На мангале 250 г 1950 Р



## Вырезка

На гриле 200 г 1150 Р

На мангале 200 г 1200 Р



## Корейка телянка

На косточке

На гриле 300 г 1550 Р

На мангале 300 г 1600 Р

Соусы и гарнир входят в стоимость

## Гарниры:

- Картофель с чесноком и зеленью
- Немецкий картофельный салат
- Пюре картофельное
- Картофель фри
- Салат овощной
- Мюнхов

## Соусы:

- Томатный фирменный
- Томатно-чесночный
- Сливочно-чесночный
- Сливочно-грибной
- Острый восточный



Выход стейка зависит от прожарки

Пожалуйста, сообщите официанту об аллергии на какие-либо продукты или о продуктах, не употребляемых Вами в пищу.



# Горячие блюда



## Стейк из свиной шеи

Обжаренный на гриле, подается с картофелем по-деревенски, томатами и сливочно-грибным соусом

200/220/50 г

610 ₺



## Подкопченная индейка с овощами, соусом Чили и орехом кешью

380г

590 ₺



## Язык говяжий на сковороде

Помтики обжаренного на гриле говяжьего языка с тушеными овощами и соусом Деми Глясс. Подается с картофельным пюре и хлопьями жареного лука

150/270 г

730 ₺



## Говядина в сливочном соусе с грибами, картофелем, брокколи и болгарским перцем

150/270 г

670 ₺



## Куриная грудка на сковороде

Кусочки обжаренной куриной грудки с овощами, притушенных в соусах Барбекю и кисло-сладком

450 г

550 ₺



**Рулька целая**  
30/180/650г 910 Р



**Тушеная баранина с молодым картофелем и сырным кремом**  
Баранина тушится с болгарским перцем и вялеными томатами в пряном соусе  
130/170/40 г 760 Р

**Свинные ребра с картофелем бейби в соусе барбекю**  
220/130 г 540 Р



**Бифштекс из говядины с пряными томатами и сырным кремом**  
400г 710 Р



**Свинные ребра с вешенками и хрустящим луком**  
Запеченные в соусе Барбекю. Поливаются соусом сливочный Лемонграсс. Подаются с малосольным огурцом и перцем халапеньо  
220/100 г 540 Р

### Гарниры:

Брокколи в сливочном соусе	150 г	240 Р
Картофель по-деревенски	100 г	190 Р
Картофель по-домашнему	200 г	170 Р
Картофель фри	100 г	210 Р
Пюре картофельное	150 г	150 Р

### Мучные изделия:

Хлебная корзина	280 г	220 Р
Брецель	60 г	80 Р
Булочка «Мулатка»	40 г	25 Р
Булочка французская	40 г	25 Р
Лаваш	15 г	30 Р
Хлеб ржаной	30 г	10 Р
Багет французский	30 г	10 Р

### Соусы:

Тартар	40 г	80 Р
Томатный чили	40 г	80 Р
«Мужской»	40 г	80 Р
«Восточный»	40 г	80 Р
Сливочно-чесочный	40 г	80 Р
Лемонграсс	40 г	80 Р
Барбекю	40 г	80 Р
Наршараб	40 г	90 Р
Томатный фирменный	40 г	80 Р
Горчица «Баварская»	40 г	80 Р
Сливочно-грибной	50 г	100 Р
Томатно-чесочный	40 г	80 Р

# Десерты



Трайфл сникерс брауни,  
карамелью и арахисом  
280г 340 ₺

Чизкейк с соусом на выбор  
120/50 г 310 ₺

Безе Павлова  
210 г 310 ₺

Шоколадный «Брауни»  
130/50 г 340 ₺



Мороженое сливочное  
50 г 120 ₺



Мороженое манго-маракуйя  
50 г 120 ₺

«Будапешт» с черной  
смородиной  
100/70 г 310 ₺



Варенье  
Малина 100 г 140 ₺  
Абрикос 100 г 140 ₺

Фруктовое ассорти  
480 г 520 ₺



# Крепкий алкоголь

	за 50 мл/ за 0,5 л
Водка	
Абсолют	270/2700 Р
Абсолют цитрон	270/2700 Р
Абсолют малина	270/2700 Р
Сибирский экспресс	180/1800 Р
Онегин	350/3500 Р
Чайковский	180/1800 Р
Гастроном Купаж №7, к мясу	140/1400 Р
Гастроном Купаж №4, к рыбе	140/1400 Р
Белая березка	125/1250 Р
Морозная клюква	
Белая березка	135/1350 Р
Золотая	
Белая березка	125/1250 Р
Хаски Арктик Айс	120/1200 Р
Хаски ягодный микс	110/1100 Р
Хаски	100/1000 Р

	за 50 мл/ за 0,7 л
Ром	
Гавана Клуб 3 года	275/3850 Р
Гавана Клуб Эспесиаль	285/3990 Р

Ликеры	емкость	за 50 мл/ за емкость
Ягермайстер	1 л	360/7200 Р
Бехеровка	1 л	310/6200 Р
Самбука	0,5 л	200/2000 Р
Трипл Сек	0,7 л	220/3080 Р
Апероль	0,7 л	300/4200 Р

Вермуты	за 50 мл/ за 1 л
Мартини Бьянко	220/4400 Р

	за 50 мл/ за 0,7 л
Виски	
Акентошан 12 лет односолодовый	820/11480 Р
Гленlivet 12 лет односолодовый	700/9800 Р
Чивас Ригал 12 лет	620/8680 Р
Джек Дениелс	450/6300 Р
Джемесон	410/5740 Р
Джим Бим	410/5740 Р
Баллантайнс	310/4340 Р
Вильям Лоусонс	270/3780 Р
Супер Спайед	

Коньяк	за 50 мл/ за 0,7 л
Мартель VSOP	760/10640 Р
Мартель VS	500/7000 Р

Текила	за 50 мл/ за 1 л
Ольмека Серебро	325/6500 Р

	за 50 мл/ за 0,7 л
Джин	
Бифитер	340/4760 Р

Бренди	за 50 мл/ за 0,5 л
Арарат 3 года	240/2400 Р
Великая Династия Выбор экспертов 5 лет	170/1700 Р

# Винная карта

	за емкость
Игристые вина	0,75
Мартини Асти бел./полусл.	3500 ₺
Кава Монастериоло бел./брют	2600 ₺
Тинтонелли Просекко Спуманте Экстра Драй бел./брют	2500 ₺
Шато Тамань Резерв бел./брют	1400 ₺
Ламбуско бел./полусл.	1600 ₺
Санто Стефано бел./полусл.	750 ₺

	за емкость
ЮАР	0,75
Дип Крик Пинотраж кр./сух.	1600 ₺
Дип Крик Шенен Блан бел./сух.	1600 ₺

	за емкость
Франция	0,75
Ля Круа дю Пэн Шардоне бел./сух.	2600 ₺
Ля Круа дю Пэн Мерло кр./сух.	2600 ₺
Вальжан кр./полусл.	1500 ₺
Вальжан бел./полусл.	1500 ₺

	за емкость
Россия	0,75
Высокий берег Рислинг бел./сух.	1600 ₺
Высокий берег Сира кр./сух.	1400 ₺
Высокий берег Мюллер Тургау бел./сух.	1400 ₺

	за емкость
Италия	0,75
Рупенера Аппассименто Грилло бел./полусух.	2500 ₺
Рупенера Аппасименто Сира кр./полусух.	2500 ₺
Алла Мода Пино Гриджо делле Венеция бел./сух.	1700 ₺
Рокка Ротта кр./сух.	1500 ₺
Рокка Ротта бел./сух.	1500 ₺

	за емкость
Грузия	0,75
Асканели Алазанская Долина бел./полусл.	1500 ₺
Асканели Алазанская Долина кр./полусл.	1500 ₺
Асканели Киндзмараули кр./полусл.	2100 ₺
Асканели Цинандали бел./сух.	1600 ₺

	за емкость
Испания	0,75
Бodega Пиринеос Самонтано бел./сух.	2700 ₺
Бodega Пиринеос Самонтано кр./сух.	2700 ₺
Каса Гранде Айрен бел./полусл.	1500 ₺
Каса Гранде Темпранильо кр./полусл.	1500 ₺

	за емкость
Чили	0,75
Эль Паро Каберне Совиньон — Мерло кр./сух.	1500 ₺
Эль Паро Совиньон Блан бел./сух.	1500 ₺

	за бокал
Вина по бокалам	150 мл
Италия бел./сух. и кр./сух.	320 ₺
Россия бел./сух	320 ₺
Франция бел./полусл. и кр./полусл.	320 ₺

# Коктейли и авторские настойки

Клюковка  
Клубничка  
Маракуйя  
Облепиховая  
Лимончелло  
Зеленое яблоко  
Манго  
Смородинка

Все настойки по:  
50 мл 160 Р

Бабл Гам  
Розовая хреновуха  
Вишневая жвачка  
Егерь  
Малиновый закат  
Несквик  
Сливочный банан



## Сет «Радуга»

11 видов на выбор 50 мл 1600 Р

## Сет «Карусель»

15 видов на выбор 50 мл 2100 Р

### Мохито

Ром, мята, лайм, сахарный сироп, содовая, лед

150 мл 460 Р

### Апероль спритц

Апероль, вино игристое брют, содовая, апельсин

300 мл 490 Р

### Мохито клубничный

Ром, клубника, мята, лайм, сироп, содовая

150 мл 460 Р

### Порнстар

Водка, мякоть маракуйи, сок ананаса, ваниль, белок, игристое брют

270 мл 490 Р

### Зомби

2 вида рома, сок апельсина и ананаса, сироп

300 мл 490 Р

### Мартини санрайз

Вермут, апельсиновый сок, сироп клубника, лед

300 мл 450 Р

### Апероль манго

Апероль, лайм, сироп, пюре манго, фреш лимона, спрайт

300 мл 490 Р

### Лимончелло спритц

Лимончелло, трипл сек, тоник

300 мл 450 Р

### Сибирский ананас

Водка «Хаски», ликер «Трипл Сек», облепиха, сок ананасовый, мед, сироп маракуйя, лед

400 мл 450 Р

### Лонг Айленд Айс Ти

Водка, джин, текила, ликер «Трипл Сек», ром, кока-кола, лайм, лед

300 мл 490 Р

### Клубничная Маргарита

Текила, ликер «Трипл Сек», лайм, клубника, клубничный сироп, лед

150 мл 460 Р

# Безалкогольные напитки

## Лимонады

Ягодный	0,75 л	430 Р
Блэк Черри	0,75 л	430 Р
Классический	0,75 л	430 Р
Цитрусовый	0,75 л	430 Р
Арбуз-Дыня	0,75 л	430 Р
Малина-Маракуйя	0,75 л	430 Р
Тархун	0,75 л	430 Р
Бразильский	0,75 л	430 Р

## Напитки

Боржоми	500 мл	230 Р
Рычал Су	500 мл	190 Р
Бон Аква	500 мл	170 Р
Легенда Байкала	330 мл	210 Р
Кола	330 мл	180 Р
Кола	500 мл	170 Р
Спрайт	500 мл	170 Р
Тоник	330 мл	170 Р
Сок в ассортименте	200 мл	70 Р
Сок в ассортименте	970 мл	350 Р
Море	200 мл	70 Р
Морс	1000 мл	350 Р



## Безалкогольные коктейли

Мохито классический	300 мл	270 Р
Мохито клубничный	300 мл	270 Р
Мохито тропический	300 мл	270 Р

## Свежевыжатые соки

Минимальная порция 200мл

Апельсин	100 мл	200 Р
Грейпфрут	100 мл	200 Р



# Чай и кофе

## Классический чай

Ассам	500 мл	240 Р
Черный с бергамотом	500 мл	240 Р
Черный с чабрецом	500 мл	240 Р
Сенча	500 мл	240 Р
Гречишный	500 мл	240 Р
Зеленый с жасмином	500 мл	240 Р
Наглый фрукт	500 мл	240 Р

## Сборный чай

Ягодный	500 мл	330 Р
Облепиховый	500 мл	330 Р
Груша-Малина	500 мл	330 Р
Имбирный	500 мл	330 Р
С маракуйей	500 мл	330 Р

## Кофе

Эспрессо	45 мл	120 Р
Американо	200 мл	150 Р
Доппио	150 мл	150 Р
Капучино	200 мл	160 Р
Латте	220 мл	180 Р
Гляссе	220 мл	180 Р
Раф	200 мл	220 Р

## Молочные коктейли

Классический	300 мл	260 Р
Банановый	300 мл	260 Р
Клубничный	300 мл	260 Р
Шоколадный	300 мл	260 Р
Маракуйя	300 мл	290 Р