

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Закуска мясная «Швабская»

(собственного приготовления буженина, язык говяжий, ростбиф говяжий, сыровяленая говядина)

550 гр

**2200**

225 гр

**1100**

### Буженина по-лейпцигски

310 гр

**750**

### Холодец говяжий

250 гр

**400**

### Язык отварной с огурцом и хреном

200 гр

**500**

### Сало домашнее с горчицей

250 гр

**500**

### Рыбные деликатесы

400 гр

**2200**

### Строганина из муксуна

200 гр

**1100**

150 гр

**950**

### Сельдь по-бременски с картофелем

240 гр

**400**

### Сырная тарелка

350 гр

**1350**

### Соленья по-домашнему

550 гр

**480**

225 гр

**240**

### Свежие овощи

400 гр

**450**

200 гр

**225**

### Грузди соленые

150 гр

**530**

(на Ваш выбор: со сметаной или с маслом и зелёным луком)





## Горячие ЗАКУСКИ К ПИВУ

### Большая пивная доска

(куриные колбаски собственного приготовления, два вида жареного сыра, луковые кольца, картофель фри, куриные крылышки и миндаль, чесночный соус)

1000 гр

1650

### Пивная доска №2

(Рёбра свиные с соусом барбекю, уши свиные запечённые, рулет из свинины с копчёным сыром, чипсы из сельдерея, гренки чесночные. Подается с чесночным и сырным соусами)

1000 гр

1850

### Ушки от хрюшки

(свиные уши с хрящами, разваренные в пиве с медом и приправами, зажаренные до хрустящей корочки. Подаются с картофельным пюре и тушеной капустой) Блюдо весовое, средний вес блюда уточняйте у официанта.

за 100 гр

275

### Пхун-штад (HUNN-STAD)

(хрустящая курочка с сырным соусом)

250/50 гр

470

### Крылья куриные «Бергхейм»

(остро-сладкие куриные крылышки, подаются с чесночным соусом)

300/30 гр

550

### Ребрышки жареные «Швайне»

(острые свиные ребрышки, подаются с чесночным соусом)

360/30 гр

900

### Горячий рыбный сет Viel Fisch

(Креветки темпура, наггетсы из сочного волжского судака с сыром, ряпушка, зажаренная до хрустящей корочки и лук фри. Подается с имбирным и сырным соусами)

800 гр

1750

### Креветки тигровые жареные в соусе «Террияки»

350 гр

1700

### Креветки в темпуре с имбирным соусом

160/50 гр

1050

### Камамбер жареный в хрустящей панировке с брусничным соусом

200/30 гр

770

### Сыр «Кайзер»

(обжаренный до хрустящей корочки сыр подается с чесночным соусом)

200/30 гр

450

### «Сырбездыр»

(острый обжаренный до хрустящей корочки сыр с прослойкой из чеснока и трав, подается с чесночным соусом)

200/30 гр

450



## САЛАТЫ

<b>«Большой» с овощами</b> (из томатов, сладкого перца, огурцов, китайской капусты, жареных шампиньонов и авокадо)	350 гр	<b>530</b>
<b>«Греческий» с сыром</b>	250 гр	<b>450</b>
<b>«Цезарь»:</b>		
- с куриным филе на гриле	220 гр	<b>580</b>
- с креветками	230 гр	<b>750</b>
<b>«Чиз кровн» из курицы</b> (сочное куриное филе на соусе Тандори, с салатом из свежих овощей в сырной корзинке)	250 гр	<b>550</b>
<b>«Оливье»:</b>		
- с говядиной и языком	350 гр	<b>680</b>
- с семгой и раковыми шейками	300 гр	<b>680</b>
<b>«Фермерский»</b> (микс-салата с обжаренными шампиньонами, картофелем, отварным говяжьим языком, маринованным огурцом под нежным сливочным соусом).	230 гр	<b>600</b>
<b>Салат с ростбифом</b> (сочный говяжий ростбиф с мандарином, авокадо и заправкой из маракуйи)	220 гр	<b>880</b>
<b>Тёплый салат с мраморной грудинкой</b> (с цуккини, томатами черри, листьями салата и тимьяном)	300 гр	<b>910</b>
<b>Из морепродуктов под устричной заправкой</b> (Изысканный салат из тигровых креветок, мидий и осьминога с шампиньонами, авокадо, сельдереем под устричной заправкой)	300 гр	<b>1250</b>
<b>Салат с угрем</b> (оригинальный салат из дикого риса с жареными баклажанами и угрем «Унаги» под соусом Кикоман и оливковым маслом).	280 гр	<b>650</b>
<b>«Фишрояль» из семги</b> (филе семги, приготовленное двумя различными способами, по соседству с сельдереем, редисом, помидором черри под имбирной заправкой).	250 гр	<b>900</b>
<b>Салат из кальмаров с паприкой</b> (классический салат из кальмаров с яйцом в нашей обработке. Возвращаем в меню по многочисленным просьбам)	250 гр	<b>600</b>
<b>Теплый салат Мейерисфрюхте</b> (нежная слабосоленая семга в сочетании с креветками и гребешками под изысканным соусом из каперсов на подушке из рукколы с шампиньонами)	250 гр	<b>1150</b>
<b>Салат с камчатским крабом, авокадо и апельсином NEW</b>	280 гр	<b>950</b>





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### «Биф-Людовик»

(аппетитный кусок отбивного говяжьего филе, запеченный с грибами, черносливом и кедровыми орешками)

250 гр

1150

### Ганзейский союз

(медальоны из говяжьей вырезки в сливочно-грибном соусе, с луком-пореем. Подается в сковороде)

360 гр

1250

### «Риндфляйш»

(медальоны из очень нежной говядины под пикантным соусом, гарнировано овощами)

400 гр

1400

### Свинина со спаржей

(стейк из свинины под пряным соусом на подушке из рукколы, со спаржей, баклажаном и болгарским перцем).

350 гр

950

### Шницель венский

(классический шницель из свинины с гарниром из запеченного картофеля)

550 гр

800

### Свиная рулька «Айс-Бан»

(Рулька, маринованная в пиве со специями, запеченная до хрустящей корочки. Подается с картофельным пюре и тушеной капустой).

Порция на 1-2 человека. Средний вес уточняйте у официанта.

за 100 гр

225

### «Хакфляйш»

(сочный бифштекс из мяса барашка, подается с салатом из томатов, баклажанов, румяного картофеля и свежего базилика)

400 гр

950

### Муксун салехардский с овощным сотэ

(обжаренные кусочки филе муксуна с цукини, стручковой фасолью, болгарским перцем и томатами черри, сотированные в апельсиновом соусе).

330 гр

1480

### Судак по-петровски

(волжский судак, разварной в белом вине, с хреном и сливками)

450 гр

910

### Котлета по-киевски из куриного филе

(подаётся с оладьями из цукини и свежими овощами)

460 гр

750

### Драники с индейкой по-боярски

(филе индейки, тушеное в сливках с грибами, запеченное с хрустящими картофельными драниками.).

400 гр

750





## ЕДА ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА УГЛЯХ

### Колбаски собственного приготовления

Все колбаски подаются с тушеной капустой и двумя соусами:  
горчично-медовым и сливочным хреном

#### Ассорти из семи видов колбасок

(для большой компании)

1000 гр

3000

#### Колбаска с хлебной пружинкой

(большая фирменная колбаска из говядины с сыром, подается с хлебной, сдобной пружинкой, запеченные на мангале и с острым соусом из томатов)

300 гр

750

#### Порция минимум из 2х колбасок на Ваш выбор:

370 гр

900

##### - «Нюрнбергские»

(из говядины с сыром и травами)

##### - «Гамбургские»

(из говядины с чесноком и грецкими орехами)

##### - «Из мраморной говядины»

##### - «Баварские»

(из курицы с соусом Чили и грецкими орехами)

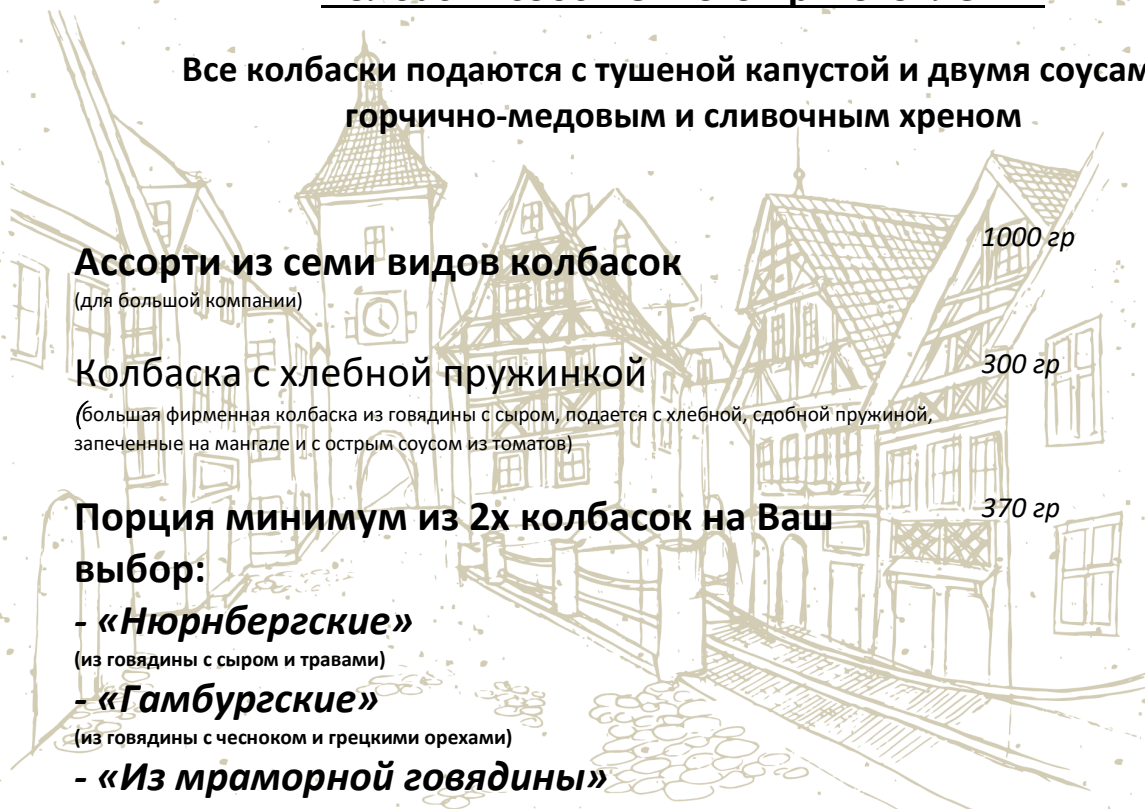
##### - «Братвурст»

(из курицы с грибами и сыром)

##### - «Вильдшвайн»

(из мяса кабана с можжевельником)

##### - «Из оленины»





## ЕДА ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА УГЛЯХ

Цена указана за 100 грамм готового продукта, средний вес блюда уточняйте у официанта

### Блюда из рыбы

**Стейк из форели с гарниром из шпината** за 100 гр **570**

Ориентировочный вес готового блюда 200гр - 300гр.

**Дорадо на углях** за 100 гр **370**

Ориентировочный вес готового блюда 300гр - 500гр.

**Шашлык из стерляди с гарниром из шпината** за 100 гр **800**

Минимальный вес от 250 гр.

**Камбала на углях** за 100 гр **195**

(нежнейшая мурманская камбала, приготовленная на мангале целиком с гарниром из томатов черри на углях. Выход готового блюда ~600гр. Отличное блюдо для двоих человек. Цена указана за 100 гр.)

### Блюда из свинины

**Шашлык из свиной шейки** за 100 гр **310**

(Подается с маринованным луком. Рекомендуется с соусом «Зер Гут») Минимальный вес блюда от 250 гр

### Блюда из мраморной говядины

Цена указана за вес стейка в сыром виде. По степени прожарки мяса обращайтесь к официанту

**Стейк рибай** за 100 гр **820**

(подаётся со сливовым соусом, печёными цукини, болгарским перцем, баклажаном, чили). Ориентировочный вес 400гр. – 600гр.

**Стейк мачете** за 100 гр **340**

(подаётся с соусом сальса, печёными цукини, болгарским перцем, баклажаном, чили). Ориентировочный вес 400гр. – 600гр.

### Блюда из баранины

**Каре молодого барашка** за 100 гр **550**

(Подается со сливовым соусом). Вес от 300гр.

**Люля—кебаб из баранины и говядины** 300 гр **990**





## Блюда из дичи

### Горячие блюда

<b>Оленина на шампуре</b> (готовится на углях, подается с запеченным в сметанно-грибном соусе картофелем со свежей брусникой)	450 гр	2100
<b>Пельмени «Уральские» из оленины со сметаной</b>	330 гр	550
<b>Сочный бургер с котлетой из оленины</b> (Подаётся с картофелем фри, свежим красным луком и сырным соусом)	500 гр	850
<b>Маульташен из мяса кабана и лося</b> (немецкие большие пельмени подаются на сковороде со сливочным соусом)	370 гр	650
<b>Котлеты «Фунтик» из мяса кабана с жареным картофелем</b>	500 гр	950
<b>Порция минимум из 2х колбасок из дичи на Ваш выбор:</b> (Колбаски подаются с тушеной капустой и двумя соусами: горчично-медовым и сливочным хреном) - «Из оленины» - «Вильдшвайн» (колбаски из мяса кабана с добавлением можжевельника)	370 гр	900
<b>Котлеты из мяса лося</b> (сочные котлеты из дичи под грибным соусом с гарниром из овощей, все обжарено на гриле до хрустящей корочки)	500 гр	1100

## СУПЫ

Суп Айнтопф из говядины (Традиционный немецкий наваристый суп с говядиной, овощами и специями)	350 гр	600
Солянка сборная мясная	350 гр	420
Борщ с говядиной со сметаной подаются с ломтиком сала на ржаном хлебе и чесноком	350 гр	400
Щи традиционные со сметаной (из квашеной капусты с говядиной, томленные в русской печи)	350 гр	350
Уха «По-браконьерски» (Настоящая уха из стерляди, утиной грудки и судака с добавлением водки. Подается в ароматном дыму)	400 гр	1250
Уха королевская (Традиционная уха из стерляди с овощами)	350 гр	900

## ГАРНИРЫ

Шампиньоны на мангале	200 гр	270
Овощи на мангале	400 гр	595
Картофель фри	150 гр	250
Картофельное пюре	165 гр	200
Картофельный гратен с белыми грибами	150 гр	320
Капуста тушеная	150 гр	200
Зелень	50 гр	250
Соусы дополнительно (фирменный «Зер Гут», аджика, сырный, горчино-медовый, хрен сливочный, имбирный, гранатовый, барбекю, сливовый, брусничный, чесночный)	50 гр	100



## ДЕСЕРТЫ

<b>Штрудель яблочный с мороженым</b>	250 гр	<b>450</b>
<b>Штрудель вишневый с мороженым</b>	250 гр	<b>480</b>
<b>Чиз кейк</b>	150 гр	<b>300</b>
<b>«Муале» с мороженым</b> (Нежнейший бисквит с теплым шоколадом внутри)	250 гр	<b>500</b>
<b>«Тирамиссу»</b>	250 гр	<b>550</b>
<b>«Крем – авокадо»</b> (несравненный вкус взбитого со сливками авокадо под ежевичным соусом)	280 гр	<b>450</b>
<b>Варенье к чаю</b> (малиновое, абрикосовое, вишневое, клубничное)	50 гр	<b>100</b>

## МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<b>Мороженое ванильное</b>	100 гр	<b>270</b>
<b>Мороженое шоколадное</b>	100 гр	<b>300</b>
<b>Мороженое с сиропом</b> на Ваш выбор: клубничный, шоколадный, карамельный	130 гр	<b>300</b>
<b>Мороженое манго и маракуйя</b>	100 гр	<b>300</b>
<b>Мороженое с орехами и шоколадом</b>	120 гр	<b>300</b>

## ПИРОГИ ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ

Выпекаются в русской печи в определённые дни,  
либо по предварительному заказу.  
По наличию уточняйте у официанта.

Пирожок с яйцом и луком

110 гр

100

Пирожок с капустой и яйцом

110 гр

100

Расстегай с мясом

110 гр

220

## ХЛЕБ, выпечка

Булочка пшеничная луковая

50 гр

40

Булочка отрубная

50 гр

40

Хлеб ржаной

200 гр

150

Претцель с морской солью и кунжутом

150 гр

100

(традиционный немецкий крендель в форме «узла любви»)

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый	250 мл	300
Яблочный	250 мл	250
Яблочно-морковный	250 мл	250
Морковный	250 мл	250
Сельдерейно-яблочный	250 мл	280

## Напитки

Морс ягодный	1,0 л	450
	0,3 л	160
Сок в ассортименте (уточняйте у официанта)	1,0 л	450
	0,3 л	160
Лимонады (Пепси, 7-ап, Шоник)	0,25 л	250
Лимонады Черноголовка (Байкал, Шархун, Дюшес, Буратино)	0,5 л	200
«Боржоми»	0,5 л	330
«Серафимов дар» (Саров) (газированная, негазированная)	0,5 л	200





## Чайная карта

### Черный чай

За 0,4 л

Фирменный «Зер Гут!»	250
Фирменный «Зер Гут!» со свежей мятой	250
Фирменный «Зер Гут!» с чабрецом	250

### Зеленый чай

«Лун Цзин» (колодец дракона)	250
«Жасмин»	250

### Травяные и фруктовые чаи

За 0,4 л

«Таёжное озеро» (чёрный байховый, плоды можжевельника, почки сосны, ягоды клюквы, облепихи, рябины, листья смородины, крапивы.)	250
«Палм Бич» (вишня, черная смородина и зрелые бананы)	250
«Молочный улун»	250

## Кофейное меню

Эспрессо	30 мл	160
Американо	200 мл	160
Капучино	200 мл	200
Латте	225 мл	220

Guten Appetit



## ПИВО СОБСТВЕННОЙ ПИВОВАРНИ

Свежайшее нефilterованное живое пиво, сваренное на нашей пивоварне «Зер Гут», из немецкого токового солода, немецкого шишкового хмеля и на чистой ключевой воде, которое доставит Вам настоящее удовольствие:

Лагер светлое «Sehr Gut!» 4,5%	1,0 л	550
Пшеничное светлое «Sehr Gut!» 4,5%	0,5 л	290
Оригинальное «Sehr Gut!» 4,5%	0,3 л	180
Темное «Sehr Gut!» 4,5%		

## Импортовое РАЗЛИВНОЕ ПИВО

ZOLLER-HOF 5,5%	1,0 л	900
(светлое фильтрованное)	0,5 л	430
ГЕРМАНИЯ	0,3 л	310
АВБАЙЕ D'AULNE 6%	0,5 л	420
(темный эль с ярким вишневым ароматом)		
БЕЛЬГИЯ		

## КРАФТОВОЕ БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Бельгийское белое пиво 4,6%	0,5 л	350
(Умеренно крепкий эль на пшеничной основе, с нотками пряных трав и цитрусовых)		
ROSKY BODY / ПИВОВАРНЯ «ДВОРФ»		
Милкшейк манго 6,9%	0,5 л	350
(Пэйл эль с ароматом и вкусом тропического спелого манго)		
PYROMANCER / ПИВОВАРНЯ «ДВОРФ»		
Портер 6,2%	0,5 л	350
(Тёмное нефilterованное в стиле Porter. Насыщенное тёмное пиво с тягучей консистенцией)		
VONE CRUSHER / ПИВОВАРНЯ «ДВОРФ»		
Ловенбрау пшеничное безалкогольное	0,45 л	250
(нефilterованное осветленное пастеризованное)		
LOWENBRAU WHEAT ALKOHOLFREI / РОССИЯ		





## Вина по бокалам (150 мл)

### БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINES

**SOMMELIER GRUNER VELTLINER AUSTRIA** Сомелье Грюнер

Вельтлинер АВСТРИЯ

*(белое сухое)*

Алазанская долина/ Алазани ГРУЗИЯ

*(столовое белое полусладкое)*

Домашнее Вино

*(белое сухое)*

400

380

300

### КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINES

**SOMMELIER BLAUER ZWEIFELT AUSTRIA** Сомелье Блау

Цвайгельт АВСТРИЯ

*(красное сухое)*

Алазанская долина/ Алазани ГРУЗИЯ

*(столовое красное полусладкое)*

Домашнее Вино

*(красное сухое)*

400

385

300

### ИГРИСТЫЕ вина / SPARKLING WINES

**FONT SECCO FRIZZANTE ROSE HUNGARY**

(DEMI BOTTELES 250 ML)

Фонт Секко Фризанте розовое сухое ВЕНГРИЯ

(малый формат 250 мл)

650







## ИГРИСТЫЕ вина / SPARKLING WINES

**MARTINI BRUT** ITALY  
Мартини Брют ИТАЛИЯ

750 мл

4500

**MARTINI ASTI** ITALY  
Мартини Асти ИТАЛИЯ

750 мл

4200

**PROSECCO TREVISO VAL D'OCA** EXTRA DRY ITALY  
Просекко Тревизо ИТАЛИЯ

750 мл

2200

**MAESTRO BADAGONI** GEORGIA  
(белое полусладкое, красное полусладкое, белое брют)

750 мл

1500

**FONT SECCO FRIZZANTE ROSE** HUNGARY  
(DEMI BOTTELES 250 ML)  
Фонт Секко Фризанте розовое сухое ВЕНГРИЯ  
(малый формат 250 мл)

250 мл

650

## РОЗОВЫЕ ВИНА / ROSE WINES

**CAMPELO VINHO VERDE** PORTUGAL  
Кампело Виньо Верде ПОРТУГАЛИЯ  
(сухое розовое)

750 мл

2100





## КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINES

<b>DOMAINE LES SALICES PAYS D'OC PINOT NOIR</b> FRANCE	750 мл	2000
Домен Ле Салис Пино Нуар ФРАНЦИЯ (красное сухое)		
<b>CHATEAU LE BOS</b> FRANCE	750 мл	1400
Шато Ле Бос ФРАНЦИЯ (красное сухое)		
<b>SAN VIGILIO MERLO ALTO ADDIDGE ROSSO DRY</b> ITALY	750 мл	2700
Сан Виджилио Мерло Трентино Альто-Адидже ИТАЛИЯ (красное сухое)		
<b>TERRE DEGLI EREMI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> ITALY	750 мл	1400
Терре дельи Эреми Монтепульчано Д'Абруццо ИТАЛИЯ (красное сухое)		
<b>SOMMELIER BLAUER ZWEIFELT</b> AUSTRIA	1,0 л	2100
Сомелье Блау Цвайгельт АВСТРИЯ (красное сухое)		
<b>MUCHO MAS</b> SPAIN	750 мл	1600
Мучо Мас ИСПАНИЯ (столовое красное сухое)		
<b>BALLENA AZUL CARMENERE RESERVE VALLEY red dry</b> CHILE	750 мл	2000
Бальена Асуль Карменер Резерв ЧИЛИ (красное сухое)		
<b>Алазанская долина / Алазани</b> ГРУЗИЯ	750 мл	1800
(столовое красное полусладкое)		
<b>САПЕРАВИ</b> ГРУЗИЯ (красное сухое)	750 мл	2000
<b>КИНДЗМАРАУЛИ</b> ГРУЗИЯ (красное полусладкое)	750 мл	2350
<b>МУКУЗАНИ</b> ГРУЗИЯ (красное сухое)	750 мл	2100
<b>Домашнее Вино</b> (красное сухое)	1,0 л	1700
<b>PUEBLO VIEJO RESERVA</b> SPAIN	750 мл	1600
Пуэбло Виехо Резерва ИСПАНИЯ (красное сухое)		
<b>JEAN DELLAC MERLOT</b> FRANCE	750 мл	1400
Жан Деллак Мерло ФРАНЦИЯ (красное сухое)		





## Белые ВИНА / WHITE WINES

<b>JAEN MURBACH RIESLING</b> FRANCE	750 мл	2100
Жан Мюрбах Рислинг ФРАНЦИЯ (белое сухое)		
<b>SAN VIGILIO PINOT GRIGIO ALTO ADDIDGE WHITE DRY</b>	750 мл	2700
ITALY Сан Виджилио Пино Гриджио ИТАЛИЯ (белое сухое)		
<b>CAVANZA CHARDONNAY</b> CHILE	750 мл	1500
Каванза Шардоне ЧИЛИ (белое сухое)		
<b>STORIES OF ITALY MALVASIA EMILIA IGT</b> ITALY	750 мл	1800
Истории Италии Мальвазия Эмилия ИТАЛИЯ (белое полусладкое)		
<b>TERRE DEGLI EREMI TREBBIANO D`ABRUZZO</b> ITALY	750 мл	1400
Терре дельи Эреми Треббьяно д`Абруццо ИТАЛИЯ (белое сухое)		
<b>SOMMELIER GRUNER VELTLINER</b> AUSTRIA	1,0 л	2100
Сомелье Грюнер Вельтлинер АВСТРИЯ (белое сухое)		
Алазанская долина/ Алазани ГРУЗИЯ	750 мл	1800
Домашнее Вино	1,0 л	1700
(белое сухое)		







## ВОДКА, самогон

ТУНДРА РОССИЯ	50 мл	190
Tundra Authentic vodka RUSSIA		
БЕЛАЯ БЕРЁЗКА РОССИЯ	50 мл	200
Belaya Berezka vodka RUSSIA		
МЕДНАЯ ЛОШАДКА на подовом хлебе РОССИЯ	50 мл	200
Copper Horse vodka RUSSIA		
Ханская PREMIUM РОССИЯ	50 мл	220
Khanskaya vodka Premium RUSSIA		
ABSOLUT SWEDEN	50 мл	350
Абсолют ШВЕЦИЯ		
Еврейский стандарт РОССИЯ	50 мл	250
Самогон №5 Косогоров виноградный АРМЕНИЯ	50 мл	300

## ФИРМЕННЫЕ НАСТОЙКИ

по старинным рецептам на основе водки

«Алес капут!»	240 мл	800
<i>(фирменная подача на доске всего ассортимента настоек, 8 штук по 30 мл)</i>		
«Зер Гут»	50 мл	190
<i>(настойки на Ваш выбор из ассортимента: хреноуха, лимонка, клюковка, малиновая, брусничная, вишневая, фирменная «Зер Гут», список периодически меняется, уточняйте у официанта)</i>		

## ТЕКИЛА

OLMECA TEQUILA BLANCO	50 мл	550
Ольмека белая МЕКСИКА		
OLMECA TEQUILA GOLD SUPREMO	50 мл	550
Ольмека золотая супремо МЕКСИКА		





**BACARDI BLACK** Бакарди черный ИТАЛИЯ

50 мл

370

**BARCELO BLANCO ANEJADO**

50 мл

400

Барсело бланко выдержанный ДОМИНИКАНА

**BARCELO ANEJO**

50 мл

450

Барсело Аньехо выдержанный ДОМИНИКАНА

**GAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS**

50 мл

450

Гавана клуб 3 года КУБА

## ДЖИН

**GORDONS** Гордонс ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

50 мл

550

## ВИСКИ

**BALLANTAINES FINEST**

50 мл

450

Балантайнс Файнест ШОТЛАНДИЯ

**CHIVAS REGAL** Чивас Ригл ШОТЛАНДИЯ

50 мл

800

**JAMESON** Джеймсон ИРЛАНДИЯ

50 мл

550

**BLACK RAM BOURBON FINISH 3 YEARS**

50 мл

400

Блэк Рэм 3 года БОЛГАРИЯ

## КОНЬЯК

**MARTELL VS** Мартель VS ФРАНЦИЯ

50 мл

750

**MARTELL VSOP** Мартель VSOP ФРАНЦИЯ

50 мл

1100

## БРЕНДИ

Арарат 5 звезд /5 лет/ АРМЕНИЯ

50 мл

400

**КАСПИЙ выдержанный «КВВК»/** РОССИЯ

50 мл

400

**КОКТЕБЕЛЬ 7 выдержанный «КВ»/** РОССИЯ

50 мл

400





## ЛИКЕРЫ, ВЕРМУТЫ

### CREAM LIQUEUR

50 мл

250

Нива Дистиллери Крим 17% РОССИЯ

### VACCARI TRIPLE ANISE SAMBUCA

50 мл

500

Ваккари Самбука 38% ИТАЛИЯ

### COFFEE LIQUER FRUKO SCHULZ

50 мл

300

Ликер десертный кофейный 20% Чехия

### TRIPLE SEC

50 мл

250

Трипл Сек Нива Дистиллери апельсиновый 40% РОССИЯ

### FERNET BRANCA Фернет Бранка 39% ИТАЛИЯ

50 мл

600

### ABSINTH FRUKO SCHULZ Абсент 70% Чехия

50 мл

430

### JAGERMEISTER Егермайстер 35% ГЕРМАНИЯ

50 мл

450

### TUNDRA Bitter 35% РОССИЯ

50 мл

200

### TUNDRA Bitter Orange 35% РОССИЯ

50 мл

200

### MARTINI BIANCO ITALY

50 мл

200

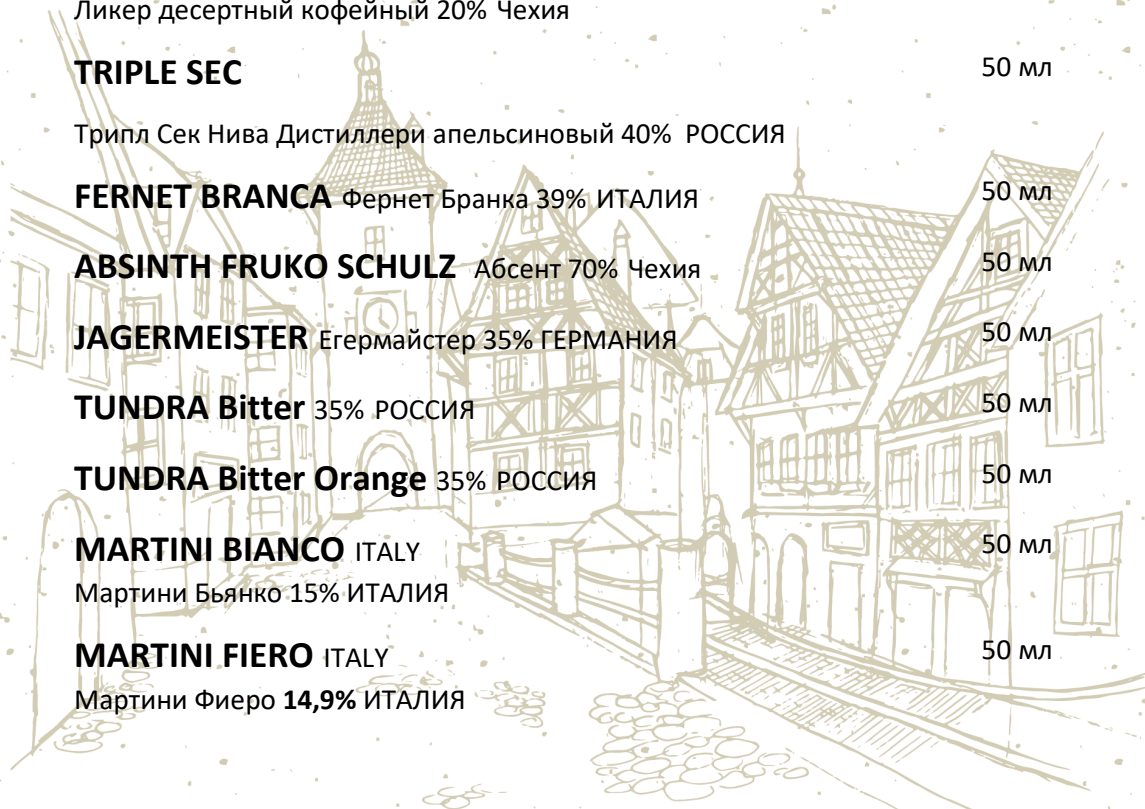
Мартини Бьянко 15% ИТАЛИЯ

### MARTINI FIERO ITALY

50 мл

200

Мартини Фиеро 14,9% ИТАЛИЯ





## КОКТЕЙЛИ АЛКОГОЛЬНЫЕ,

### Глинтвейн

Глинтвейн <i>(Горячий алкогольный напиток со специями из красного вина. Рекомендуем в холодное время года)</i>	200 мл	400
<b>VENEZIANO SPRITZ</b> <i>(классический освежающий коктейль с сухим игристым вином и вермутом)</i>	600 мл	950
<b>МОНИТО</b> алкогольный/безалкогольный <i>(легкий, освежающий коктейль с мятой, ромом и содовой)</i>	250 мл	500 /300
<b>MARGARITA</b> <i>(ледяная смесь с текилой, гуантро и лимонным соком)</i>	160 мл	650
<b>B-52</b> <i>(классическая горячая стопка: калуа, бейлиз, гуантро)</i>	60 мл	400
<b>DAIQUIRY</b> Дайкири <i>(освежающий коктейль на основе рома и лимонного сока)</i>	160 мл	410
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> <i>(бодрящий коктейль с текилой, джином, водкой, ромом, гуантро и колой)</i>	250 мл	850
<b>PINA-COLADA</b> <i>(ром, кокосовый ликер, ананасовый сок и сливки)</i>	200 мл	500
<b>TEQUILA SUNRISE</b> <i>(коктейль кисло-сладкого вкуса с текилой, апельсиновым соком и Гренадином)</i>	250 мл	600

