



Starter Холодные закуски

- 2 Signore-Pomodoro**
Tomatoes stuffed with mushrooms, chicken, garlic and mayonnaise.
Помидор, фаршированный нашей специальной начинкой из шампиньонов, курицы, мягкого сыра и соуса.

300/32 **350 p.**
- 3 Insalata Verdure**
Assortment of fresh vegetables and green salad.
Композиция из свежих овощей и салатных листьев.

230/30 **290 p.**
- 4 Foglie d'Insalata con Rucola**
Assortment from lettuce with rucola and Balsamic.
Композиция из салатных листьев с рукколой, подается с соусом «Бальзамик».

120/50 **350 p.**
- 5 Insalata di Petto di Tacchino Affumicato**
Salad of smoked turkey breast with cucumbers and celery.
Салат из сочной подкопченной грудки индейки с мелкой лапшой из огурцов и стеблей сельдерея.

200 **330 p.**
- 6 Insalata Caprese**
Caprese salad with fresh mozzarella, tomatoes and basil with pesto sauce.
Салат по-каприйски с моццареллой, помидорами и базиликом.

275 **350 p.**
- 7 Insalata «Fantasia» di mare**
Seafood salad with lettuce, rucola and citric sauce.
Фантазия из морепродуктов с салатом латук, рукколой и лимонным соусом.

240/90/50 **570 p.**
- 8 Carpaccio eon grana, sedano e rucola**
Thinly sliced raw beef tenderloin, seasoned with parmesan cheese, celery and citric sauce.
Тонко нарезанная говяжья вырезка, приправленная пармезанским сыром, сельдереем и лимонным соусом.

70/90 **350 p.**
- 9 Salmone Sottoaceto Secondo la Nostra Ricetta**
"Flowers" of marinated salmon (our recipe) with mustard sauce.
Маринованные по нашему рецепту «цветы» из лосося с горчичным соусом.

150/30 **395 p.**



Starter Холодные закуски

- | | | | |
|-----|---|------------|---------------|
| 10 | "Caesar"
Lettuce with shrimp, topped with our special sauce. Листья салата с креветками, заправленные нашим особым соусом. | 240 | 350 p. |
| 11 | Insalata "Amarcord"
"Amarcord" salad tuna, tomatoes, lettuce, onion and, black olives, topped with olive and balsamic vinegar.
Салат «Амаркорд» с тунцом, помидорами, огурцами, латуком, оливками с оливковым маслом и соусом «Бальзамик». | 250/50 | 370 p. |
| 12 | Coctail di Gamberetti
Shrimp cocktail with "Neptune" sauce.
Коктейль из тигровых креветок с соусом «Нептун». | 90/100/100 | 395 p. |
| 13 | Carpaccio di Salmone
Salmon carpaccio with rucola, basil and citric sauce.
Карпаччо из свежего лосося с рукколой, базиликом и лимонным соусом. | 80/30/40 | 385 p. |
| 14 | Tartar di Salmone
Oiced fresh salmon with onions, served with toast and red caviar.
Тартар из лосося: мелко нарезанный лосось с крошкой из репчатого лука. Подается с гренками и красной икрой. | 145/145 | 450p. |
| 601 | Gamberetti con Rucola e Balsamico
Grilled tiger prawn with "Rucola", "Cherry" and "Balsamic" vinegar.
Тигровые креветки, обжаренные на гриле с «Рукколой», «Черри» и соусом «Бальзамик». | 180/50 | 580 p. |
| 602 | Misto di formaggi
Cheese Mix
Сырный микс | 125/90 | 350 p. |
| 603 | Affettati Assortiti All'italiana
Italian cold cuts.
Мясная нарезка по-итальянски. | 100/60 | 375p. |



Starter Холодные закуски

- 604 **Melone con Prosciutto di Parma**
Melon with parma ham.
Дыня с пармской ветчиной. 150/50/50 **420 p.**
- 605 **Insalata "Panceta"**
Snack of lettuce, sweet pepper, "Muntasio" cheese and bacon, fried on grill.
Закуска из салатных листьев, сладкого перца, сыра «Монтазио» и бекона, обжаренного на гриле. 250 **370 p.**
- 606 **"Parma" e Pecorino**
Parma ham with "Pecorino" cheese
Пармская ветчина с сыром «Пекорино» 175/50 **375 p.**
- 607 **Insalata di Polipi**
Octopus salad with a haricot bean, fresh tomato and balsamic vinegar.
Салат из осьминога с фасолью, свежим помидором и соусом «Бальзамик». 310/50 **420 p.**



Hot starters Торжарие закуску

- 15 **Melantane alia Parmigiana**
Eggplants baked oven, topped with fresh tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese and basil.
Запеченные баклажаны со свежим томатным соусом, моццареллой, пармезанским сыром и базиликом. 380 **450 p.**
- 16 **Tortina di Patate Farcite**
A crispy straw pie potatoes, stuffed with ham and cheese, served with "Marinare" sauce.
Хрустящий картофельный пирог, фаршированный ветчиной и сыром. Подается с соусом «Маринара». 270/70/100 **420 p.**
- 17 **Croquete di Granchio**
Fried crab meat balls and zucchini, with sauce "Tartare".
Жаренные шарики из крабового мяса и цукини с соусом «Тартар». 140/50/80 **430 p.**
- 19 **Petto di Palo in Salsa Piccante alle Verdure**
Piquant chicken breast fried with sweet pepper and onions in Soya sauce.
Пикантная Куриная грудка, обжаренная со сладким перцем и луком в соевом соусе. 210/185 **390 p.**
- 18 **Brouschette "Taverna"**
Brouquette with Parma ham, cheese Mozzarella and fresh tomatoes.
Брускета с пармской ветчиной, сыром моццарелла и свежими помидорами. 180/70 **290 p.**
- 611 **Brouschette di Salmone Affumicato**
Brouquette with smoked salmon, salad "Iceberg" and fresh vegetables.
Брускета с подкопченной семгой, салатом «Айсберг» и свежими овощами. 220/70 **330 p.**
- 612 **Brouschette con Formaggio**
Brouquette with mushrooms, edam cheese and fresh vegetables.
Брускета с тушенными грибами, эдамским сыром и свежими овощами. 185/70 **280 p.**
- 613 **Zuppa di Cozze**
Mussel soute.
Соте из мидий. 350/30 **450 p.**
- 614 **Stracetti di Polio all'Aceto Balsamico**
Chicken soute chicken breast with balsamic vinegar.
Соте из Куриной грудки с соусом «Бальзамик». 140/40/130 **430 p.**



Cyber Soups

- | | | | |
|-----|--|-----|---------------|
| 20 | Zuppa del Giorno
Soup of the day. Суп дня. | 350 | 270 p. |
| 21 | Pasta e Fagioli
Beans soup with bacon alla Fiorentina.
Фасолевый суп с беконом по-флорентийски. | 350 | 350 p. |
| 22 | Zuppa di Mare
Soup of salmon, mussels in shells and assorted seafood.
Суп из рыбы и морепродуктов.
(Семга, мидии в ракушках, морепродукты) | 350 | 350 p. |
| 23 | Zuppa-Pure di Palate con Fimghi
Potato cream soup with mushrooms and croutons. Картофельный суп-пюре с грибами и гренками. | 350 | 320 p. |
| 24 | Crema di Pomidori
Tomato cream soup with toast and cream.
Суп-крем из помидоров со сливками и тостом. | 350 | 320 p. |
| 621 | Minestrone
"Minestrone" (vegetable soup).
«Минестроне» (овощной суп). | 350 | 320 p. |
| 622 | Mushrooms soup cream with croutons
Суп-крем из грибов шампиньонов. | 350 | 290 p. |
| 50 | Broccoli soup cream with croutons
Суп-крем из брокколи. | 350 | 320 p. |
| 69 | Zucchini soup cream with croutons
Суп-крем из цукини. | 350 | 320 p. |



Pastas Паста

- | | | | |
|----|---|---------|---------------|
| 25 | Pelmeni russi alia carne
Russian home-made Pelmeni, stuffed with meat and served with sour cream.
Русские пельмени, фаршированные мясом, подаются со сметаной. | 360 | 290 p. |
| 26 | Spaghetti alia Carbonara
Classic spaghetti with bacon and cream sauce.
Классические спагетти с беконом и сливочным соусом «Карбонара» | 420 | 300 p. |
| 27 | Maltagliati all Arrabbiata
Spicy macaroni, in a garlic and tomato sauce.
Мелкая лапша в остром чесночном соусе с помидорами. Если вы любите остренькое - попробуйте! | 400 | 250 p. |
| 28 | Spaghetti Pomodori
Classic spaghetti with tomato sauce.
Классические спагетти в соусе из помидоров. | 400 | 300 p. |
| 29 | Tagliatelli all "Alfredo"
Egg noodles with cream, ham, green peas, eggs and cheese.
Яичная лапша с соусом из ветчины, сыра, зеленого горошка, яиц и сливок. | 400 | 390 p. |
| 30 | Pappardelle con Funghi Porcini
Pappardelle with forest mushrooms and cream sauce.
Паппарделли с лесными грибами в сливочном соусе. | 430 | 450 p. |
| 31 | Ciriole Amatriciana
Home-made spaghetti in a traditional Roman sauce with bacon, onion and tomato.
Спагетти по-домашнему в традиционном «Римском» соусе из бекона, лука и томатного соуса. | 400 | 390 p. |
| 32 | Lasagne alla Bolognese
Oven baked lasagna with meat sauce and cheese.
Запеченная лазанья с мясным соусом и сыром. | 360/110 | 370 p. |
| 34 | Farfalle di Panna e Salmone
Butterfly pasta in salmon and a cream sauce.
«Бабочки» в соусе из сливок и лосося. | 430 | 450 p. |



Pastas Паста

- | | | | |
|-----|--|-----|---------------|
| 35 | Penne al Tonno
Penne with tomato sauce and tuna.
Пене в томатном соусе с тунцом. | 450 | 450 p. |
| 36 | Tagliolini Nero con Frutti di Mare
Black noodles with seafood sauce.
Черная лапша из краски каракатиц в соусе из морепродуктов. | 400 | 470 p. |
| 37 | Linguine Alle Vongole
Linguine with shellfishes.
Лингуини с маллюсками. | 480 | 470 p. |
| 38 | Spaghetti di Casa alia Bolognese
Home-made spaghetti Bolognese (tomato sauce, mincemeat, spices).
Домашние спагетти в соусе «Балоньезе»
(томатный соус, мясной фарш, специи) | 380 | 390 p. |
| 39 | Papardelle al Pesto
Large cut noodles with Pesto sause(classic Genua's basil sauce)
Паппарделли в классическом соусе из базилика, кедровых орехов и сливок. | 400 | 390 p. |
| 40 | Penne in Cream sauce with Dor-Blue Cheese
Пене в сливочном соусе с сыром «Дор-Блю». | 400 | 430 p. |
| 85 | Fettucini with Parma ham in cream sauce
Фёттучини с пармской ветчиной в сливочном соусе. | 430 | 470 p. |
| 41 | Tagliattelli
Noodles with shrimps zucchini and cheese pecorino.
Лапша в соусе из креветок и кабачков. | 400 | 450 p. |
| 501 | Papardelle Granchio e Zucchine
Papardelle with crab and zucchini.
Папарделли с крабами и цукини. | 430 | 450 p. |
| 503 | Risotto con Asparagi Ginatinaio
Baked risotto with asparagus and Scamorzo cheese.
Ризотто со спаржей, запеченное с сыром Скоморцо. | 400 | 400 p. |
| 504 | Risotto con Frutti di Mare in Salsa di Panna
Seafood risotto in cream sauce.
Ризотто с морепродуктами в сливочном соусе. | 400 | 420 p. |



Pastas Паста

- | | | | |
|-----|--|-----|---------------|
| 505 | Risotto con Funghi Porcini
Risotto with white mushrooms. Ризотто с белыми грибами. | 430 | 400 p. |
| 506 | Spaghetti alio Scorfano
Spaghetti with ocean perch and black olives in tomato sauce.
Спагетти с морским окунем в томатном соусе с маслинами. | 450 | 434 p. |
| 507 | Fettucini "Portofino" con Gamberetti e Spinaci
Fettucini "Portofino" with shrimps and spinach.
Феттучини «Портофино» с креветками и шпинатом. | 370 | 450 p. |



Меню от шеф-повара

562	Fillet Salmon with green Pepper Филе семги с зеленым перцем	260	590 p.
566	Medallions in Pineapple Sauce Медальоны в ананасовом соусе	140/130/110	520 p.
509	Spaghetti with Broccoli Спагетти с брокколи	350	390 p.
510	Fettucini with chicken Fillet Феттучини с куриным филе	400	420
412	Salad with Fillet Squids Салат из филе кальмара	270	370



Авторская страничка Су-Шефа

- 42 **Insalata "Sorento"**
Salad from avocado, pineapple, apple and celery.
Салат из авокадо, ананаса, яблока и сельдерея **380 р.**
- 58 **Insalata "Adriatico"**
Salad from seafood's roll up pancake.
Салат из морепродуктов, подается в блине **420 р.**
- 411 **Zuppa-Crema "Portobello"**
Soup cream of forest mushrooms and croutons
Крем-суп из белых грибов **400 р.**
- 550 **Anatra sul Fiorentino**
Утка по-флорентийски
Zoose breast braised in apples and red whortleberry
Утиная грудка в сладком соусе с яблоками и брусникой **550 р.**
- 553 **Tagliatelli all "Salmone"**
Noodles with red caviar, salmon and shrimp.
Лапша с красной икрой, семгой и креветками **580 р.**
- 75 **Fettucini Spinaci**
Fettucini with spinach, chicken, broccoli and cream sauce.
Феттучини с курицей, шпинатом и брокколи в сливочном соусе **480 р.**
- 82 **Tilapia "Fiudj"**
Tilapia with orange saice.
Тилапия в апельсиновом соусе. **490 р.**



Meats courses Мясные основные блюда

- 54 **Grigliata Mista**
Three different kinds of meat on the grill.
Ассорти из трех видов мяса на гриле. 200/110 **390 p.**
- 55 **Scalopine Pizzaiola**
Pork cutlet with Sauce at Pizzaiola.
Эскалоп в соусе Пиццайолла. 350/110 **450 p.**
- 56 **Filetto Grigliato**
Grilled fillet of beef (rare, medium, well-done).
Филе говядины, приготовленное на гриле. 3-х степеней прожарки. 120/110 **390 p.**
- 57 **Filetto al Peperone**
Stewed fillet of beef with cognac, cream and green pepper.
Тушенное говяжье филе с коньяком, сливками и зеленым перцем. 250/110 **490 p.**
- 59 **Petto di Polio con Tre Formaggi al Forno**
Chicken breast baked with three kind of cheese.
Куриная грудка, запеченная с тремя сырами. 350/110 **450 p.**
- 60 **Petto d'Oca con Funghi**
Goose breast braised in red wine with mushrooms and rosemary.
Утиная грудка, приготовленная в красном вине с грибами и розмарином. 185/140/110 **495 p.**
- 61 **Fegato alia Veneziana**
Liver of veal. Venign style.
Телячья печень по-венециански 320/110 **470 p.**



Meats courses Мясные основные блюда

- 631 **Medaglioni "Amarcord" con Mozzarella Ed Acciughe**
Medallions "Amarcord" with anchovy and "Mozzarella".
Медальоны «Амаркорд» с анчоусами и моццарелой. 200/110 **450 p.**
- 632 **Medaglioni di Vitello con Funghi Porcini**
Medallions from veal with cream sauce and mushrooms.
Медальоны из телятины в сливочном соусе с белыми грибами. 350/110 **490 p.**
- 633 **Steak "Seviglia" con Salsa di Soia**
Steak "Seville" with Soya sause.
Стейк «Севилья» с соевым соусом. 170/110 **450 p.**
- 634 **Cotolette d'Agnello alia "Cacciatora"**
Fried lamb ribs with "Demiglas" sauce and baked potatoes.
Жареные бараньи ребра в соусе «Демиглас» с запеченным картофелем. 270/120/110 **800 p.**
- 635 **Scaloppina di maiale al forno (prosciutto, Pomodoro e formaggio)**
Escalope fried with ham, tomatoes and cheese.
Эскалон корейки, запеченный с ветчиной, помидорами и сыром. 270/110 **420 p.**
- 51 **Brusticchini di Polio**
Chicken wings, dippy roasted, marinated.
Куриные крылышки, замаринованные и обжаренные. 200/110 **390 p.**
- 52 **Cotoletta di Maiale Battuta con Funghi**
Pork chop with stewed mushrooms.
Жареная свиная отбивная с тушеными грибами. 260/110 **450 p.**
- 53 **Saltimbocca alia Romana**
Pan roasted pork chop pieces, rolled in Parma ham with white wine.
Кусочки свинины, завернутые в пармскую ветчину, с соусом из белого вина. 230/30/110 **450 p.**



Рыбные *Fish* основные *courses* блюда

- 641 **Pesce Spada Grigliata**
Swordfish steak roasted on the grill.
Стейк из рыбы-меч, жареный на гриле. 179/30/150 **490 p.**
- 644 **Filetto di Scorfano alle Verdure**
Ocean perch fillet with tiger shrimp and vegetables.
Филе окуня с тигровой креветкой и овощами. 270/240 **490 p.**
- 645 **Mitili "Kiwi" al forno alia Veneziana**
Mussels "Kiwi", fried in Venice style.
Мидии "Kiwi", запеченные по-венециански. 480/130 **570 p.**
- 62 **Salmone arrostito "Amarcord"**
Pan roasted salmon and seafood in white wine and garlic sauce.
Стейк из лосося, приготовленный в соусе из морепродуктов и белого вина. 320/130 **540 p.**
- 63 **Fritto Micto "Taverna"**
A fantasy of deep fried fish and vegetables: shrimps, squids, sturgeon, zucchini, onion rings with sauce "Tartar".
Фантазия из жареной рыбы и овощей в кляре: креветки, кальмары, осетрина, лосось, цукини и лук с соусом «Тартар» 380/160/60 **590 p.**
- 64 **Salmone Panna e Zafferano**
Salmon fillet in "Shafran" sauce with baked potatoes.
Филе семги в соусе «Шафран» с запеченным картофелем. 250/120/130 **540 p.**
- 66 **Gamberi Tigrati di Panna e "Worchester"**
Tiger shrimp in "Worchester" sauce with cream and cognac.
Тигровые креветки с соусом «Ворчестер», сливками и коньяком. 260/100 **950 p.**
- 67 **Grigliata Mista di Mare**
Grilled assorted fish and seafood with sauce of olive oil and spices.
Ассорти из рыбы и морепродуктов на гриле с соусом из оливкового масла, чеснока и специй. 300/130 **680 p.**



Рыбные *Fish* основные *courses* блюда

Orata Grigliata

Sea bream, grilled.

Свежая морская рыба на гриле, готовится на морской соли.

1/100
(по весу)

250 р.

Orata Cotta al Forno con Zucchini

Sea bream baked with zucchini, white wine and spices.

Свежая морская рыба, запеченная с цукини, вином и специями.

1/100
(по весу)

250 р.

70 Filetti di Salmone al Forno con Funghi

Oven baked salmon fillet with mushrooms.

Запеченное филе лосося с грибами.

230/130

540 р.



Pastas Паста

515	Napoli Anchovies, capers, mozzarella, tomato. Анчоусы, каперсы, моцарелла, помидоры.	420	340 p.
516	Vesuvio Garlic, mozzarella, fresh tomatoes, cheese pecorino, anchovies spicy. Чеснок, моцарелла, помидоры, сыр пекорино, анчоусы, острый перец.	430	410 p.
517	Frutti di Mare Mozzarella, seafood. Моцарелла, морепродукты.	480	570 p.
518	Al Salmone Mozzarella, smoked salmon. Моцарелла, копченая лососина.	420	550 p.
519	Agli Spinaci Mozzarella, steamed shinach, parmesan cheese. Моцарелла, шпинат, пармезанский сыр.	420	440 p.
520	Alla matriciana Mozzarella, beacon, onion. Моцарелла, бекон, лук.	470	440 p.
521	Al Tonno Mozzarella, tuna-fish, capers. Моцарелла, тунец, каперсы.	430	440 p.
522	Cocktail Mozzarella, lettuce, shrimps, cocktail sauce. Моцарелла, латук, креветки, коктейльный соус.	450	520 p.
523	Peperoni Mozzarella, roasted bell peppers. Моцарелла, обжаренный перец.	400	440 p.
524	Melazane e Zucchini Mozzarella, eggplants, zucchini. Моцарелла, баклажаны, цукини.	400	450 p.
525	Victoria Mozzarella, red caviar, smoked salmon, eggs, onion. Моцарелла, красная икра, яйца, копченая лососина, лук.	540	700 p.



Pizza Пицца

90	Marinara Tomato, garlic, cherry tomatoes. Помидоры, чеснок, помидоры-черри.	290	290 p.
91	Margarita Tomatoes, mozzarella, basil. Помидоры, моццарелла, базилик.	390	350 p.
92	Funghi e Salami Tomatoes, mozzarella, mushrooms, salami. Помидоры, моццарелла, грибы, салями.	450	390 p.
93	Vegetariana Tomatoes, mozzarella, assorted vegetables. Помидоры, моццарелла, овощное ассорти.	460	390 p.
94	Wurstel e peperoni Tomatoes, mozzarella, sausages, peppers. Помидоры, моццарелла, сосиски, свежий перец.	490	390 p.
95	Capricciosa Tomatoes, mozzarella, olives, mushrooms, ham, artichokes. Помидоры, моццарелла, оливки, грибы, ветчина, артишоки.	520	450 p.
96	Quattro Formaggi Mozzarella, "Roquefort", parmesan, cheese, Shredded edam. Моццарелла, «Рокфор», пармезанский и эдамский сыры.	440	450 p.
97	"Amarcord" Mozzarella, ham, parmesan cheese, onion, pepper. Моццарелла, ветчина, пармезанский сыр, лук, перец.	460	450 p.
98	Bismark Asparagus, eggs, tomato, mozzarella. Спаржа, яйца, помидоры, моццарелла.	440	450 p.
99	Ferrari Parma ham, cherry tomatoes, fresh rucicola, tomatoes, mozzarella. Пармская ветчина, помидоры-черри, руккола, помидоры, моццарелла.	470	510 p.
100	Calzone Atomico Ham, mushrooms, eggs, mozzarella, salami, tomatoes, pepper. Ветчина, грибы, яйца, моццарелла, салями, помидоры, перец.	450	520 p.



Garnish Гарниры

- | | | | |
|----|--|--------|---------------|
| 43 | Riso Cotto e Fritto
Boiled and Fried Rice.
Отварной и обжаренный рис. | 150 | 175 p. |
| 44 | Pure di Palate
Mashed Potatoes.
Картофельное пюре. | 150 | 175 p. |
| 45 | Broccoli Fritto
Fried Broccoli.
Жареная брокколи. | 150/10 | 175 p. |
| 46 | Cavolfiore Bollito
Boiled Cauliflower.
Отварная цветная капуста. | 150/15 | 175 p. |
| 47 | Verdura Assortita
Green vegetables.
Набор из свежих овощей. | 150 | 175 p. |



Desserts Десерт

- | | | | |
|----|--|--------|---------------|
| 71 | Tiramisu
Тирамису | 180/75 | 320 p. |
| 72 | Cake of the day
Десерт дня | 190 | 280 p. |
| 73 | Fresh strawberry with whipped cream
Свежая клубника со взбитыми сливками | 200 | 450 p. |
| 74 | Pan sauteed strawberries with brandy and vanilla ice cream
Горячая клубника в бренди с ванильным мороженым. | 270 | 350 p. |
| 77 | Stuffed small pancakes with mascarpone and hot berries
Блинчики, фаршированные сыром маскарпоне, с горячими ягодами. | 300 | 350 p. |
| 78 | Cup of ice-cream, served with whipped cream
Мороженое - ассорти со взбитыми сливками. | 170 | 290 p. |



Hot Drinks Горячие напитки

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 191 | ЧАЙ (черный, мятный, ромашковый, зеленый)
TEA (black, spearmint, daisy wheel, green) | 90 р. |
| 571 | ЧАЙ ЗЕЛЕНый (1 чайник)
GREEN TEA (1 teapot) | 150 р. |
| 192 | ЭСПРЕССО
ESPRESSO | 110 р. |
| 193 | КАПУЧИНО
CAPUCCINO | 130 р. |
| 556 | КОФЕ ЛАТТЕ
CAFE LATTE | 150 р. |



Hot Drinks Горячие напитки

Черный чай

Ассам

Чай с прекрасным медовым ароматом. Можно добавить молоко и сахар.

190 р.

Эрл Грей

Цейлонский чай, ароматизированный бергамотовым маслом, дает крепкий настой и благоухающий аромат.

190 р.

Черный чай с чабрецом

Черный чай с добавлением чабреца, который придает чаю неповторимый аромат.

190 р.

Зеленый чай

Сеньча

Зеленый чай, изготовленный по японской технологии (обработка паром). Обладает большим содержанием витаминов групп А, В, Е, С, а так же аминокислот и кофеина

190 р.

Жасминовый

Для этого чая собирают самые нежные, до конца нераспустившиеся почки, по форме длинные и острые, покрытые сверху пушком.

190 р.

Фруктовый чай

Огненная вишня

Фруктовая смесь с красной вишней, шиповником, гибискусом, миндалем, кусочками ванили.

190 р.

Чай красный халат

Отборный шиповник приготовленный особым способом, позволяющим получить ароматный и вкусный напиток.

190 р.

Элитный зеленый чай

Женьшеневый улун

При заваривании получается напиток со сладким вяжущим вкусом. В чай добавляется вытяжка из корня северного китайского женьшеня.

250 р.

Цветок ночи (улун с молочным ароматом)

При заваривании получается коричневатозеленый настой с ярким молочным ароматом.

250 р.

Чай с Туманной долины

Белый чай связан вручную, с лепестками красной лилии и цепочкой жасминовых цветов, которая при заваривании принимает форму корзинки

250 р.



Ice drinks Прохладительные напитки

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ FRESH JUICES

168	Апельсиновый сок	Orange juice	150 p.
169	Морковный сок	Carrots juice	150 p.
170	Яблочный сок	Apple juice	150 p.
176	Грейпфрутовый сок	Grapefruit juice	150 p.
175	Ананасовый сок (Gold)	Pineapple juice	150 p.

СОКИ JUICES

171	Апельсиновый	Orange	90 p.
172	Томатный	Tomato	90 p.
173	Персиковый	Peach	90 p.
174	Яблочный	Apple	90 p.
175	Ананасовый	Pineapple	90 p.
176	Грейпфрутовый	Grapefruit	90 p.
177	Вишневый	Cherry	90 p.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS

181	Аква Минерале 0,25л с\г	Aqua Minerale 0,25l	50 p.
182	Сан Пеллегрино с\г	San Pellegrino	90 p.
183	Аква Минерале 0,25л б\г	Aqua Minerale 0,25l	50 p.
184	Виттель 0,5л	Vittel 0,5l	120 p.
185	Пепси-Кола-Лайт	Pepsi-Cola-Light	90 p.
186	Миринда	Mirinda	90 p.
187	Севен-Ап	Seven-Up	90 p.
188	Содовая	Soda	90 p.
189	Тоник	Tonic	90 p.



Alcohol Алкогoль

ВОДКА (50МЛ) VODKA (50ML)

111	СТОЛИЧНАЯ	STOLICHNAYA	108 p.
-----	-----------	-------------	---------------

ВИСКИ (50МЛ) WHISKY (50ML)

121	ДЖЕК ДЕНИЕЛС	JACK DANIELS	310 p.
123	ЧИВАС РИГАЛ	CHIVAS REGAL	403 p.
124	ДЖОННИ УОКЕР РЕД ЛЕЙБЛ	JOHNNIE WALKER RED LABEL	279 p.
125	ДЖОННИ УОКЕР БЛЕК ЛЕЙБЛ	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	434 p.
127	ДЖЕЙМСОН	JAMESON	279 p.

КОНЬЯК (50МЛ) COGNAC (50ML)

101	СТАРЫЙ ГОРОД - 8 ЛЕТ	STARIY GOROD - 8 YEARS	310 p.
103	ХЕННЕСИ V.S.O.P.	HENNESI V.S.O.P.	434 p.
102	РЕМИ МАРТАН V.S.O.P.	REMI MARTIN V.S.O.P.	434 p.
126	РЕМИ МАРТАН V.S.	REMI MARTIN V.S.	372 p.
104	РЕМИ МАРТАН X.O.	REMI MARTIN X.O.	1085 p.

ПИВО BEER

145	ХАЙНИКЕН 330МЛ.	HEINEKEN 330ML.	120 p.
150	ГРОЛШ 330МЛ.	GROLSH 330ML.	155 p.
146	САЛИТОС 330МЛ.	SALITOS 330ML.	150 p.
144	ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ 330МЛ.	ALCOHOL FREE BEER 330ML.	155 p.
142	ОТТИНГЕР БОК 500МЛ.	OETTINGER BOCK 500ML.	120 p.
147	ФРАНЦИСКАНЕР 500МЛ.	FRANCISCANER 500ML.	180 p.
141	FRANCTSCANER 500МЛ.	OETTINGER 500ML.	120 p.



Alcohol Алкогoль

ЛИКЕРЫ (50МЛ) LIQUERS (50ML)

151	БАНАНОВЫЙ	BANANA	222 p.
152	ПЕРСИКОВЫЙ	PEACH	222 p.
153	КОКОСОВЫЙ	COCONUT	155 p.
154	БЕЙЛИС	BAYLEYS	186 p.
155	КАЛУА	KAHLUA	155 p.
156	КУАНТРО	COINTREAU	186 p.
157	АМАРЕТТО	AMARETTO	186 p.
158	БЛЮ КУРАСАО	BLUE CURACAO	124 p.
159	МИСТИ	MISTY	186 p.
160	САМБУКА	SAMBUCA	155 p.
161	ФЕРНЕТ БРАНКА	FERNET BRANCA	186 p.
163	ГАЛЛИАНО	GALLIANO	155 p.

ВЕРМУТЫ (50МЛ) VERMOUTHES (50ML)

132	КАМПАРИ	CAMPARI	155 p.
134	МАРТИНИ БЪЯНКО	MARTINI BIANCO	186 p.
135	МАРТИНИ РОССО	MARTINI ROSSO	186 p.
136	МАРТИНИ ДРАЙ	MARTINI DRY	186 p.

ДИЖЕСТИВЫ (50МЛ) DIGESTIVES (50ML)

570	АБСЕНТ "КСЕНТА"	ABCENTA "XENTA"	155 p.
162	ГРАППА НАРДИНИ	GRAPPA NARDINI	217 p.
131	ДЖИН БИФИТЕР	GIN BEEFEATER	155 p.
133	РОМ (СВЕТЛЫЙ, ТЕМНЫЙ)	RUM	155 p.
112	ТЕКИЛА ГОЛД	TEQUILA GOLD	170 p.
113	ТЕКИЛА ОЛМЕКА СИЛЬВЕР	TEQUILA OLMECA SILVER	170 p.



Коктейли

Cocktails

- | | | | |
|-----|---|---|---------------|
| 319 | Негрони
Джин Бифитер, Мартини Россо, Кампари, швепс, лимон, апельсин | Negroni
Gin Beefeater, Martini Rosso, campari, Schweeps, soda, lemon, orange | 372 p. |
| 320 | Милан Турин
Мартини Бьянко, кампари, лимон, апельсин | Milan Turin
Martini Bianco, campari, lemon, orange | 310 p. |
| 321 | Амаркорд
Мартини Бьянко, итальянское шампанское, персиковый сок, коктейльная вишня. | Amarcord
Martini Bianco, Italian spumante, peach juice, cherry alcohol | 341 p. |
| 322 | Фраппе
Фруктовый ликер, лед | Frappe
On your wish fruit, crashed ice | 279 p. |
| 323 | Дайкири
Бакарди светлый, лимонный сок, лимон, сахар | Daiguiri
Bacardi white, lemon juice, lemon, sugar | 279 p. |
| 324 | Текиловый рассвет
Текила Сильвер, апельсиновый сок, гренадин, апельсин, кокт. вишня | Teguila Sunrise
Teguila Silver, orange juice, grenadine, orange, cherry alcohol | 279 p. |
| 325 | Голубая Маргарита
Текила сильвер, Блю Курассао, лимон, сахар, апельсин | Blue Margarita
Teguila Silver, Blue Curacao, lemon, sugar, orange | 310 p. |
| 326 | Персиковая Маргарита
Текила сильвер, персиковый ликер, лимон, сахар | Peach Margarita
Teguila Silver, peach ligueur M.B., lemon, sugar | 310 p. |
| 327 | Клубничная Маргарита
Текила сильвер, клубника, клубничный ликер | Strawberry Margarita
Teguila Silver, strawberry ligueur M.B., lemon, sugar | 310 p. |
| 328 | Шоколадно-молочный
Молоко, какао, сливки, шоколадный соус | Chocolate - Milk
Milk, cacao, cream, chocolate sauce | 279 p. |
| 329 | Клубнично-молочный
Молоко, клубника, сливки | Strawberry - Milk
Milk, strawberry, cream | 310 p. |
| 330 | Ванильно-банановый
Молоко, ванильное мороженое, банан, сливки | Vanilla - Banana
Milk, vanilla ice-cream, banana, cream | 279 p. |



Коктейли

Cocktails

301	Джин Тоник	Gin Tonic	217 p.
302	Компари Оранж	Compari - Orange	217 p.
303	Ром-Кола	Rum Cola	217 p.
305	Кровавая Мери Водка Столичная, томатный сок, табаско, перец, лимон, сельдерей	Bloody Mary Vodka Stolichnaya, tomato juice, Tabasco, pepper, lemon, celery	217 p.
306	Б-52 Калуа, Бейлис, Куантро	B-52 Kahlua, Baileys, Cointreau	341 p.
307	Маргарита Текила Сильвер, Куантро, лимонный сок	Margarita Tequila Silver, Cointreau, lemon juice	310 p.
308	Крестный Отец Фор Роузес, Амаретто	God Father Four Roses, Fmaretto	310 p.
309	Оргазм Бейлис, Куантро, клубника, взбитые сливки	Orgasm Baileys, Cointreau, fresh strawberry, whipped cream	341 p.
310	Пина Колада Бакарди светл., кокосовый ликер, ананасовый сок, сливки, сахар	Pina Colada Bacardi White, Coconut liquor M.B. pineapple juice, cream, sugar	310 p.
311	Горячий выстрел Галлиано Эспрессо, взбитые сливки	Hot Shot Galliano Espresso, Whipped cream	310 p.
312	Айриш Кофе Джонни Уокер (кр.эт.), горячий кофе, взбитые сливки, сахар	Irish Coffee Johnnie Walker R.L., Hot coffee, whipped cream, sugar	248 p.
313	Лонг Айленд Водка, Текила Сильвер, Бакарди (светл.) Куантро, лимон, сахар, сироп, кока-кола	Long Island Vodka, Tequila Silver, Bacardi, Cointreau, ltmon, sugar, syrup, Coca-cola	341 p.
314	Секс на пляже Водка, персик. Ликер, персик, сок, Лимон, апельсин, коктейльная вишня, Гренадин	Sex on the Beach Vodka, Peach liquor M.B., peach juice, Grenadine, lemon, orange, Alcohol cherry	341 p.
315	Огни Венеции клубничное мороженое, коктейльная вишня, гренадин, молоко	Flash of Venice Fresh strawberry, strawberry ice-cream, cherry alcohol, Grensdine, milk	372 p.
316	Райские мечты Бакарди, мисти, ананасовый и апельсиновый сок, сливки	Paradise Dreams Bacardi, Tropic Misty, pineapple and orange juice, cream	310 p.



A class of wine
Вина по бокалам

**БЕЛЫЕ ВИНА
WHITE WINES**

220	HOUSE WINE ДОМАШНЕЕ ВИНО		150ml	160 p.
225	GRECANICO INSOLIA ГРЕКАНИКО ИНЗОЛИЯ		150ml	250 p.
211	BIANCO SICILIA БЬЯНКО СИЦИЛИЯ		150ml	250 p.
255	CHARDONNAY GRAVE DEL FRIULI ШАРДОНЕ ГРАВЕ ДЕЛЬ ФРИУЛИ	2007	150ml	250 p.
257	LE RIME TOSCANA ЛЕ РИМЕ ТОСКАНА	2007	150ml	340 p.

**КРАСНЫЕ ВИНА
RED WINES**

221	HOUSE WINE ДОМАШНЕЕ ВИНО		150ml	160 p.
195	PRIMITIVO SALENTO ПРИМИТИВО САЛЕНТО		150ml	280 p.
212	ROSSO SICILIA РОССО СИЦИЛИЯ		150ml	250 p.
137	CHIANTI КЬЯНТИ	2007	150ml	300 p.
258	COL DI SASSO TOSCANA КОЛЬ ДИ САССО ТОСКАНА	2007	150ml	340 p.
220	GLINTVEIN WINE BRULE ГЛИНТВЕЙН		200ml	260 p.



Wine card Винная карта

БЕЛЫЕ ВИНА WHITE WINES

ИТАЛИЯ ITALIA

- 213 **BIANCO SICILLA IGT**
БЬЯНКО СИЦИЛИЯ TINI / SICILIA 750ml
ТИНИ / СИЦИЛИЯ
Сорта: Греканико, Инзолия, Катаратто
Золотисто-желтый цвет.
Свежий, насыщенный, удивительно фруктовый букет с нотками цитрусовых и груши, легкий, приятный, характерный для такого молодого вина.
Хорошо подавать в качестве аперитива, к легким закускам, рыбным супам, и блюдам из морепродуктов. **1250 р.**
- 267 **CHARDONNAY GRAVE DEL FRIUU DOC**
ШАРДОНЕ ГРАВЕ ДЕЛЬ ФРИУЛИ VOLOROSSO / FRIULI 2007 750ml
ВОЛОРОССО / ФРИУЛИ
Сорт: Шардоне
Вино характеризуется соломенным цветом с зеленоватым оттенком, обладает интенсивным фруктово-цветочным букетом с оттенком миндаля. Вкус вина богат и элегантен. Хорошо спровождает пасту карбонара и канеллони со шпинатом. **1250 р.**
- 240 **LE RIME TOSCANA IGT**
ЛЕ РИМЕ ТОСКАНА CASTELLO BANFI / TOSCANA 2007 750ml
КАСТЕЛЛО БАНФИ / ТОСКАНА
Сорта: Шардоне, Пино Грджо
Вино имеет светлый соломенный цвет, приятный свежий душистый и очень индивидуальный аромат с яркими цветочными и минеральными оттенками, а на вкус оно сухое и хорошо сбалансированное. **1700 р.**
- 244 **SOAVE CLASSICO DOC**
СОАВЕ КЛАССИКО DOMINI VENETI / VENETO 2008 750ml
ДОМИНИ ВЕНЕТИ / ВЕНЕТО
Сорта: Гарганега, Треббьяно
Вино насыщенного соломенного цвета, в букете нотки банана и арбуза, легкое и освежающее, великолепно подходит к спарже и артишокам, вареным креветкам и морепродуктам, птице или блюдам с ореховым соусом. **1600 р.**



Wine card Винная карта

БЕЛЫЕ ВИНА WHITE WINES

ИТАЛИЯ ITALIA

- 251 **GRECANICO INSOLIA IGT**
ГРЕКАНИКО ИНЗОЛИЯ
Сорта: Греканико, Инзолия
TINI / SICILIA
ТИНИ / СИЦИЛИЯ 750ml
Белое, с легким букетом, это полнотелое вино во вкусе демонстрирует свежие цитрусовые нотки. Идеально как аперитив, хорошо подходит к закускам, белому мясу и мягким сырам. **1000 р.**
- 241 **PINOT GRIGIO COF DOC**
ПИНО ГРИДЖИО КОФ
Сорт: Пино Гридджо
DORIGO / FRIULI
ДОРИГО / ФРИУЛИ 2008 750ml
Вино палево-золотистого цвета, обладает сильным, но нежным букетом с ароматами дыма. Это крепкое, немного маслянистое вино с привкусом сухофруктов хорошо сочетается с холодными закусками, рыбой и овощными блюдами. **1900 р.**
- 259 **GAVI DOCG**
ГАВИ
Сорта: Кортезе
PIO CESARE / PIEMONTE
ПИО ЧЕЗАРЕ / ПЬЕМОНТ 2007 750ml
Великолепное элегантное белое вино переполненное ароматами груш, яблок, персиков, абрикосов и минералов. Совершенный характер вина особенно проявляется в его шелковистой текстуре и длительном послевкусии. Подавать к блюдам из рыбы и морепродуктов. **3500 р.**
- 227 **ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC**
ОРВЬЕТО КЛАССИКО СУПЕРИОРЕ
Сорта: Треббьяно, Верделло, Грекетто, Совиньон Блан, Мальвазия, Друпеджио
DOMINI VENETI / VENETO
ДОМИНИ ВЕНЕТИ / ВЕНЕТО 2006 750ml
Соломенно-желтый цвет, запах тонкий с ореховым оттенком, изысканный с особой индивидуальностью. Вкус элегантный, фруктовый, сухой и живой с легкой освежающей кислинкой. Вино представляет собой прекрасный аперитив, хорошо гармонирует с закусками и мягкими сливочными сырами. **2500 р.**



Wine card Винная карта

БЕЛЫЕ ВИНА WHITE WINES

ФРАНЦИЯ FRANCE

- 245 **PETIT CHABLIS
ПТИ ШАБЛИ** REGNARD / CHABLIS 2008 750ml
Сорта: Шардонне РЕНЬЯР / ШАБЛИ

Это легкое и живое вино золотистого цвета. Все оттенки фруктового букета этого вина имеют нюансы сорта Шардонне. В гамме ароматов отчетливо чувствуются тона фиалок, акации, жимолости. Хорошо сбалансированный, бодрящий вкус этого вина заканчивается слабо выраженной кислинкой. Хорошо сочетается с рыбными блюдами, белым мясом и сырами.

2800 р.

- 246 **GRAND REGNARD CHABLIS
ГРАН РЕНЬЯР ШАБЛИ** REGNARD / CHABLIS 2007 750ml
Сорт: Шардонне РЕНЬЯР / ШАБЛИ

Легкое вино соломенного цвета с зеленоватым оттенком. Очень ароматное и элегантное со сложным букетом, в котором доминируют ароматы полевых цветов и фруктов, в особенности - абрикосов и айвы. Это приятное вино с маслянистой, тягучей структурой и округлым длительным вкусом с нежным окончанием. Хорошо сочетается с закусками и всеми блюдами и рыбы, ракообразными, дарами моря, белым мясом и сырами.

4100 р.

- 247 **CHABLIS GRAND CRU BOUGROS
ШАБЛИ ГРАН КРЮ БУГРО** REGNARD / CHABLIS 2005 750ml
Сорта: Шардонне РЕНЬЯР / ШАБЛИ

Вино обладает првосходным букетом, в котором доминируют ноты минералов, жареных лесных орехов, цветущей липы и меда. Это богатое чувственное вино с округлой структурой и долгим финалом, с которым присутствует тонкая и нежная кислинка. Хорошо сопровождает рыбные блюда.

4900 р.

ЧИЛИ CHILE

- 223 **CHARDONNAY RESERVA
ШАРДОНЕ РЕСЕРВА** PUNTA NOGAL 2006 750ml
Сорта: Шардонне ПУНТА НОГАЛЬ

Вино ярко-желтого цвета с золотистым отблеском. Аромат сложный, где прослеживаются нотки спелых бананов, мокко, экзотических фруктов и ванили. Вино имеет маслянистую структуру и устойчивый вкус благодаря ферментации 35% купажа в бочках из французского дуба и яблочно-молочной ферментации еще 5% купажа. Это позволяет дополнить типичные сортовые характеристики вин из Шардоне из долины Касабланка, придать вину сложность и сделать вкус более насыщенным. Во вкусе присутствуют также легкий тон ванили, маракуй и цитрусовых. Приятное и продолжительное послевкусие.

1200 р.



Wine card Винная карта

РОЗОВЫЕ ВИНА ROSE WINES

ФРАНЦИЯ FRANCE

262 **TAVEL BOREVUAR AOC**
ТАВЕЛЬ БОРЕВУАР

Сорта: Гренаш, Сенсо

Знаменитое розовое вино Франции. У этого кюве нежно-розовый, словно карамелька цвет. Богатый букет излучает сказочные ароматы фруктов и цветов. Это вино завораживает шармом легкой шампензации, шелковистостью и сбалансированной структурой. Прекрасно подходит к дичи, белому мясу и холодным закускам.

M.CHAROUTIER / RHONE
M.ШАПУТЬЕ / РОНА

2005 750ml

2800
р.



Wine card Винная карта

КРАСНЫЕ ВИНА RED WINES

ИТАЛИЯ ITALIA

- 214 **ROSSO SICILIA**
РОССО СИЦИЛИЯ
Сорта: Санджовезе
- TINI / SICILIA
ТИНИ / СИЦИЛИЯ 750ml
- Цвет рубиновый с янтарными отблесками.
В букете удивительные тона кедра, специй, листьев сандала и красных фруктов, что характерно для вин данного региона.
Яркое, насыщенное, фруктовое вино с приятным послевкусием, хорошо сочетается с блюдами из красного мяса, дичью и птицей.*
- 1250 р.**
- 215 **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**
МОНТЕПУЛЬЧАНО Д`АБРУЦЦО
Сорт: Монтепульчано
- VOLOROSSO/ ABRUZZO
ВОЛОРОССО / АБРУЦЦО 2007 750ml
- Цвет: рубиново- красный, с возрастом имеющий тенденцию становиться гранатовым.
Аромат: интенсивный, гармоничный аромат лесных ягод.
Вкус: полнотелое, великолепно сбалансированное. В молодом вине прослеживаются танины, которые с годами приводят к гармонии.*
- 1300 р.**
- 229 **VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC**
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО СУПЕРИОРЕ
Сорта: Корвина Веронезе, Рондинелла, Молинара
- DOMINI VENETI / VENETO
ДОМИНИ ВИНЕТИ / ВЕНЕТО 2007 750ml
- Это вино создано в соответствии старинным традициям, из винограда выращенного в зоне «Классико» являющейся старейшей областью виноделия в Венето.*
- 1800 р.**
- 196 **AMARONE DELLA VALPOUCELLA**
CLASSICO DOC
АМАРОНЕ ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО
Сорта: Корвина Веронезе, Рондинелла, Молинара
- DOMINI VENETI / VENETO
ДОМИНИ ВИНЕТИ / ВЕНЕТО 2003 750ml
- Величайшее из итальянских вин. Производится по сложному рецепту, выведенному в конце XIX в.. Виноград повяливают, высушивая его на соломе и практически из изюма приготавливают это насыщенное, мощное и сложное вино. Сахара, сконцентрированные в подвяленной ягоде позволяют достигать этому вину крепости до 15%. Амароне создает во рту необычайную борьбу изысканных вкусов и ароматов. Отлично сочетается с мясом на гриле, а также хорошо на дижестив с выдержанными сырами.*
- 5700 р.**



Wine card Винная карта

КРАСНЫЕ ВИНА RED WINES

- 230 **LUCILLA IGT**
ЛУЧИЛЛА
Сорта: Санджовезе, Каберне Совиньон, Мерло
FATT. DI FELSINA / TOSCANA
ФАТТ. ДИ ФЕЛСИНА / ТОСКАНА
2006 750ml
2100 р.
Вино глубокого рубинового цвета. В аромате доминируют тона вишни и специй. Полнотелое, сбалансированное, с яркими, но мягкими танинами и продолжительным послевкусием.
- 256 **CHIANTI DOCG**
КЪЯНТИ
Сорт: Санджовезе, Канайоло Неро
VOLOROSSO / TOSCANA
ВОЛОРОССО / ТОСКАНА
2007 750ml
1500 р.
Вино отличается чистотой и живым рубиново красным цветом. Яркий аромат пьяной вишни с оттенком дымка и тёплый бархатистый вкус не спутаешь ни с чем! Это самый настоящий вкус Тосканы. Вино великолепно сбалансированно и является идеальным дополнением практически ко всем антипастаи.
- 266 **PRIMITIVO SALENTO IGT**
ПРИМИТИВО САЛЕНТО
Сорта: Примитиво
VOLOROSSO / PUGLIA
ВОЛОРОССО / ПУЛИЯ
2005 750ml
1400 р.
Это вино рождается в южной части Апулии, также называемой Сапенто. Обладает интенсивным цветом, теплым и полнотелым ароматом. Идеально с мясом на гриле и выдержанными сырами.
- 224 **COL DI SASSO TOSCANA IGT**
КОЛЬ ДИ САССО ТОСКАНА
Сорта: Санджовезе, Каберне
CASTELLO BANFI / TOSCANA
КАСТЕЛЛО БАНФИ / ТОСКАНА
2007 750ml
1700 р.
Это вино оценят самые взыскательные просрессионапы и любители - поклонники винных традиций. Роскошный глубокий рубиновый цвет, восхитительный спектр сложных ароматов, нотки красных фруктов и специй. Вкус мощный и насыщенный с прекрасным балансом нежных танинов и сладости фруктов.
- 239 **CHIANTI COLI SENESI DOCG**
КЪЯНТИ КОЛИ СЕНЕЗИ
Сорта: Санджовезе, Мерло
CASTELLO DI FARNATELLA / TOSCANA
КАСТЕЛЛО ДИ ФАРНЕТЕЛЛА / ТОСКАНА
2006 750ml
1800 р.
Вино пурпурно-рубинового цвета. В аромате доминируют тона лесных ягод и специй. Во вкусе приятная мягкость, хороший баланс, структура и ноты фруктов и ванили в продолжительном послевкусии.
- 228 **CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG**
КЪЯНТИ КЛАССИКО РИЗЕРВА
Сорт: Санджовезе
ATT. DI FELSINA / TOSCANA
ФАТТ. ДИ ФЕЛСИНА / ТОСКАНА
2006 750ml
3200 р.
Вино густого рубиново-гранатового цвета. У вина свежий и приятный букет ароматов цветов и фруктов и гармоничная структура, наполненная танинами. Хорошо сочетается с различными закусками и жареным мясом



Wine card Винная карта

КРАСНЫЕ ВИНА RED WINES

ФРАНЦИЯ FRANCE

- 273 **CHATEAU PLAGNAC AOC MEDOC**
ШАТО ПЛАНЬЯК МЕДОК КРЮ БУРЖУА
Сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран
BORDEAUX
БОРДО 2006 750ml
Вино красивого гранатового цвета, мягкое, насыщенное, легко пьющееся с характерным для Медок а оттенком поджаренного хлеба и душистым ароматом кедра. Прекрасно подходит к мясу и сырам. **3100 р.**
- 274 **CHATEAU LA CARDONNE AOC MEDOC**
ШАТО ЛЯ КАРДОН МЕДОК
Сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран
BORDEAUX
БОРДО 2001 750ml
Вино с интенсивным душистым фруктовым букетом и изящным сочетанием пряности, легкой терпкости и свежести во вкусе, остающейся еще долго после того, как был сделан последний глоток. **3500 р.**
- 231 **CHATEAU LA COURONNE AOC SAINT EMILION**
ШАТО ЛЯ КУРОН СЕН ЭМИЛЬОН
Сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран
BORDEAUX
БОРДО 2003 750ml
В буйном букете вина переплетаются травянистые ароматы табака, черной смородины, черешни и оттенков свежей почвы. Приятная крепость, терпкость, обилие танинов и длительное послевкусие формируют вкус Бордо. **3700 р.**
- 233 **CHATEAU RAMAFORT AOC MEDOC**
ШАТО РАМАФОР МЕДОК
Сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран
BORDEAUX
БОРДО 2003 750ml
Ароматное и полновесное сухое вино прекрасно сочетается с мясными блюдами. **3900 р.**

ЧИЛИ CHILE

- 277 **MERLOT RESERVA**
МЕРЛО РЕСЕРВА
Сорта: Мерло
PUNTA NOGAL
ПУНТА НОГАЛЬ 2006 750ml
Среднетельное вино с интересными ароматами ванили и перца со зрелыми нанинами и оттенками шоколада и слив. **1500 р.**
- 261 **CABERNET SAUVIGNON**
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН
Сорт: Каберне Совиньон
PUNTA NOGAL
ПУНТА НОГАЛЬ 2007 750ml
Полнотелое вино с хорошей структурой, выдерживается в бочках из французского и американского дуба, темно-красного цвета с ароматами ежевики и ванили с приятным послевкусием. **1400 р.**



Wine card Винная карта

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА SWEET WINES

269 **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC**
РЕЧОТО ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА
КЛАССИКО

DOMINI VENETI / VENETO 2007 750ml
ДОМИНИ ВЕНЕТИ / ВЕНЕТО

Сорта: Корвина Веронезе, Рондинелла, Молинара

Красное сладкое вино. Изготавливается из подсушенного отборного винограда, который концентрирует сахар, а затем подвергается длительной ферментации.

Вино рубиново-красного цвета, полнотелое, в букете - чернослив и вишня.

Аристократическое мощное вино вкус бархатистый, терпкий с нежной сладостью.

Долгое послевкусие. Многие критики считают его одним из величайших итальянских красных вин. Рекомендуются к голубым сырам и бисквитам.

2250 р.

272 **MUSCAT DE St JEAN DE MINERVOIS**
МУСКАТ ДЕ СЕН ЖАН ДЕ МИНЕРВУА

GROUP VAL D'OBRIEU 750ml
ГРУП ВАЛЬ Д`ОБРИЕ

Сорт: Мускат

Теплый букет с интенсивными нюансами цветов и фруктов, в особенности ананасов, апельсинов и лимонов, гармонично сочетается со свежей и насыщенной, без излишней тяжести, вкусовой гаммой

2100 р.