

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



«Роль Мопс»
из сельди на печёном картофелем
(230 гр)
Rollmops from herring with baked potato
230 gr

370
рублей



«Севиче из лосося»
с цитрусовым дрессингом (245 гр)
Made dish of fresh vegetables 240 gr

350
рублей



«Капрезе»
классический (240/5 гр)
Classical Caprese 240/5 gr

290
рублей

«Хрустящие грузди»

в сметане с луком (100/20/5/10 гр)
Crisp milk mushrooms with sour cream and onion
100/20/5/10 gr

370
рублей

«Ассорти благородных сыров»

(170/60 гр)
Made dish of noble cheese 170/60 gr

470
рублей

«Ассорти домашних солений»

(200/5/5 гр)
Made dish of homemade pickles 200/5/5 gr

340
рублей

«Ассорти мясных домашних деликатесов»

(245/2 гр)
Made dish of homemade meat delicatessen 245/2 gr

590
рублей

«Ассорти холодное рыбное»

(250/5/2 гр)
Cold Made dish of fish 250/5/2 gr

700
рублей

«Ассорти свежих овощей с грядки»

(220 гр)
Made dish of fresh vegetables 240 gr

230
рублей

«Ростбиф»

с маринованным луком (100/20/5 гр)
Roast beef with onion in marinade 100/20/5 gr

410
рублей

КОМПЛИМЕНТЫ

от
шеф-повара

«Брускетта»

с зелёным или чесночным маслом (20 гр)
Bruschetta with green butter or with garlic
butter 20 gr

30
рублей

«Бородинские крутончики»

с грибной икрой или кручёным салом
(20гр)
Crouton with mushroom paste or with twisted
suet 20 gr

60
рублей

САЛАТЫ.



«Витело Тонато»
с ростбифом с заправкой из тунца
(230 гр)
Vitellotonnato with roast beef and tuna
dressing 230 gr

400
рублей



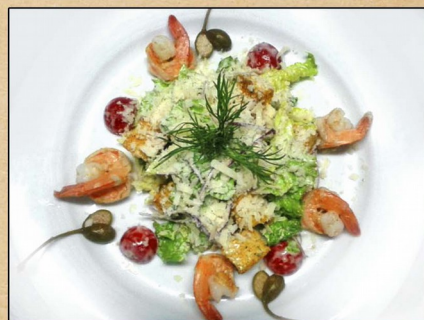
«Пряный»
из печёной свёклы и козьего сыра
Шевр (200 гр)
Spicy salad of baked beet and goat cheese
Chevre 200 gr

300
рублей



«Салат с дарами моря»
с маринованными помидорами
черри и красным луком (190/5 гр)
Salad with seafood pickled cherry tomatoes
and red onion 190/5 gr

380
рублей



«Цезарь»
с грудкой цыплёнка или креветками
(220 гр)
Caesar with chicken breast or with prawns
220 gr

260/290
рублей



• САЛАТЫ •



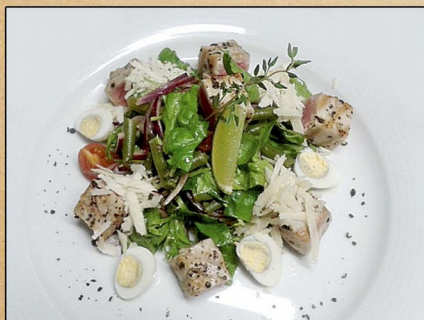
«Греческий»
(240 гр)
Greek salad 240 gr

270
рублей



«Оливье»
с домашней бужениной, креветкой
и грудкой цыпленка (200 гр)
Olivier salad with homemade baked ham,
prawn and chicken breast 220 gr

280
рублей



«Нисуаз»
с тунцом-гриль, кенийской фасолью
и перепелиными яйцами (280 гр)
Salad Niçoise with grilled tuna, Kenyan
haricot and quail eggs 280 gr

290
рублей



«Теплый»
с домашней телятиной,
брускеттой и вяленными томатами
(215 гр)
Warm salad with homemade veal, bruschetta
and jerky tomatoes 215 gr

405
рублей



. СУПЫ .



«Фиш-бульон с чаббатой»
(230 гр)
Fish broth with ciabatta 230 gr

250
рублей



«Суп Буйабес»
Марсельская уха (350 гр)
Soup Bouillabaisse (Marseille's fish stew)
350 gr

310
рублей



«Деревенский»
с белыми грибами (300/50 гр)
Country soup with Porcini Mushrooms
300/50 gr

210
рублей



«Суп-крем из латука»
и молодого чеснока с кукурузными
чипсами (215 гр)
Cream soup from lettuce and green garlic
with corn chips 260 gr

210
рублей



«Венгерский суп»
крепкий мясной суп-гуляш (360 гр)
Hungarian Soup Goulash 360 gr

360
рублей

**«Суп-пюре
из печёной тыквы»**
с креветкой, беконом и ржаным чипсом
(20/5/10 гр)
Cream soup from baked pumpkin with prawn,
bacon and rye chips 200/5/10 gr

210
рублей

«Английский суп»
с ростбифом
(300 гр)
English soup with roast beef 300 gr

350
рублей

«Борщ Украинский»
с пампушками (330/30/5гр)
Ukrainian borscht with pampushki 330/30/5 gr

250
рублей

• ПАСТА •



«Спагетти с креветками»
со сливочно-перечным соусом (335 гр)
Spaghetti with prawn and with cream-pepper
sauce 335 gr

390 рублей



«Феттучини»
с белыми грибами и грудкой цыпленка
Fettuccine with Porcini Mushrooms
and chicken breast 350 gr

410 рублей



«Карбонара»
(330 гр)
Pasta Carbonara 330 gr

350 рублей



«Равиоли со шпинатом»
со сливочным сыром и соусом Песто
(340/30 гр)
Ravioli with spinach, with cream cheese and
Pesto sauce 340/30 gr

350 рублей



«Фишгвард»
пельмени под соусом из морепродуктов
(310/50/5 гр)
Pelmeni Fishguard with seafood sauce 310/50/5 gr

410 рублей



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



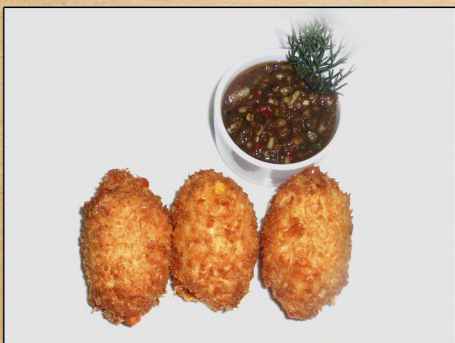
«Бородинские гренки»
с чесноком и соусом Тар-Тар (85/50 гр)
Borodinsky with garlic and tartar sauce 85/50 gr

130 рублей



«Куриные крылышки»
в кунжутном маринаде с соусом Сальса
(200/50/5 гр)
Chicken wings in sesame marinade with Salsa
sauce 200/50/5 gr

300 рублей



«Сыр Чеддер»
жареный в темпурных хлопьях
с перчиком Халапеньо (170/50 гр)
Cheddar Cheese fried in tempura flakes with
Jalapeno pepper 170/50 gr

250 рублей

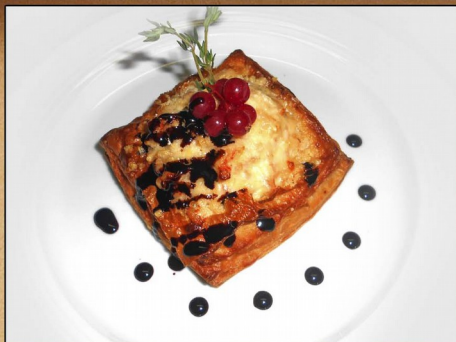


«Картофельные оладьи»
с грибным соусом (170/50 гр)
Hash brown with mushroom sauce 170/50 gr

270 рублей



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



«Жульен из морепродуктов»
в хрустящем конверте (215 гр) | 420 рублей
Julienne from seafood in a crisp envelope 215 gr



«Жульен из птицы»
белых грибов в хрустящем конверте (200гр) | 410 рублей
Julienne from chicken and Porcini Mushrooms
in a crisp envelope 200 gr



«Мидии Сент-Агюр»
под благородным сыром и сливками
(175/5 гр) | 470 рублей
Saint mussels with noble cheese and cream 175/5 gr



«Мидии Киви»
печёные под луком Шалот (180/5 гр) | 450 рублей
Kiwi mussels baked under Chalot onion
180/5 gr



«Филе морского гребешка»
печёное под сыром Пармезан (110/50/5 гр) | 420 рублей
Scallop breast baked under Parmesan cheese
110/50/5 gr



«Тигровые креветки-гриль»
с лёгким цитрусовым дрессингом (110/50 гр) | 450 рублей
Grilled tiger shrimp with light citrus dressing
110/50 gr

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

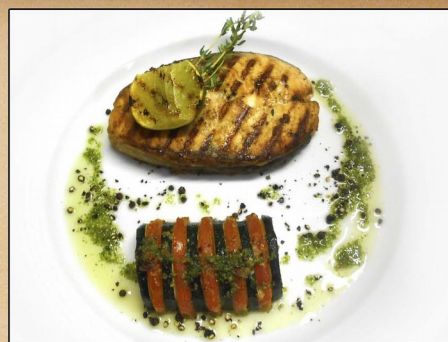


«Запечённый сибас»

с луком шалот, плодами каперсов,
таджанскими маслинами и томатным соусом
(350/15/5 гр)

Baked seabass with Shallot onion, capers,
Olive Taggiasche and tomato sauce 350/15/5 gr

500 рублей



«Сальмон-стейк»

паровой или жареный на гриле с печёными
овощами и соусом Песто (250/100/10/5 гр)

Salmon steak (baked or fried) with baked
vegetables and Pesto sauce 250/100/10/5 gr

510 рублей



«Филе печёного палтуса»

жареный в темпурных хлопьях
с перчиком Халапеньо (170/50 гр)

Baked halibut fillet with ratte potato and with
White-Wine sauce 160/150/20/5 gr

490 рублей

«Дорадо»

с овощами и соусом Шафран
(230/120/20/5 гр)

Gilthead bream with vegetables and crocus sauce
230/120/20/5 gr

550 рублей

«Филе судака»

с овощным жульеном (170/100/5 гр)

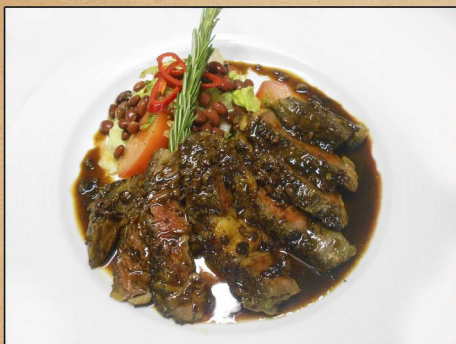
Sander fillet with vegetable julienne
170/100/5 gr

460 рублей



ГРИЛЬ МЕНЮ

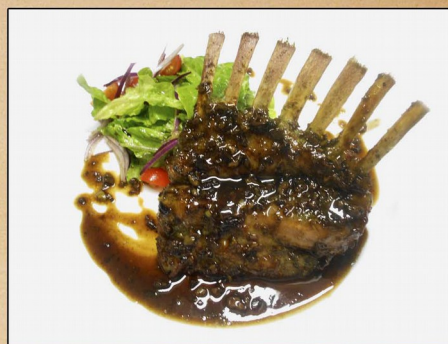
от шеф-повара



«Риб-Стейк»

с соусом Деми Глас (250/25/35/5 гр)
Rib-Steak with Demi-glace sauce 250/25/35/5 гр

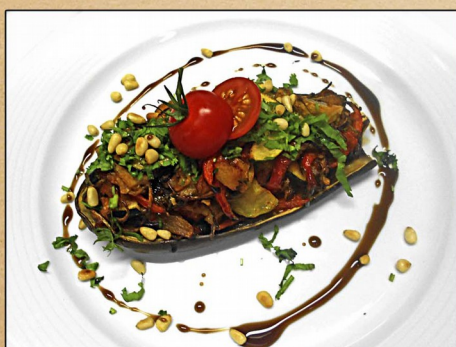
1100 рублей



«Стейк из телятины»

на кости и соусом Деми Глас (250/25/35/5 гр)
Bone steak from veal with Demi-glace sauce
250/25/35/5 гр

900 рублей



«Баклажаны печёные»

и фаршированные овощным рататюем
(250/5 гр)
Baked aubergine stuffed with vegetable ratatouille
250/5 гр

410 рублей

«Карэ барашка»

под маринадом из трав и текилы с крепким
мятным соусом (310/25/35/5 гр)
Rack of lamb under marinade from herbs and
tequila with strong mint sauce 310/25/35/5 гр

1000
рублей

«Свиные рёбра»

томлёные с травами в портувейне
с тушёной квашеной капустой (200/120 гр)
English soup with roast beef 300 гр

450
рублей

«Утиная грудка»

с грушами Конфит (270/100/30/5 гр)
Duck breast with Confit pear 270/100/30/5 гр

610
рублей



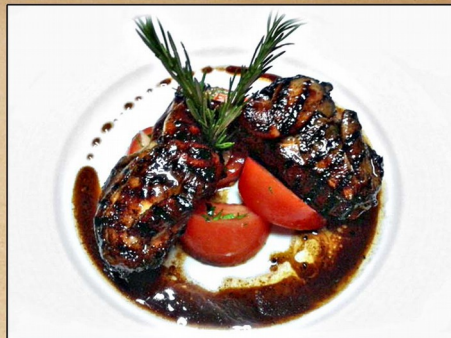
• ГРИЛЬ МЕНЮ •

от шеф-повара



«Медальоны из телятины»
на картофельных оладьях с жареным
луком с грибным соусом (250/80/20/5 гр)
Veal medallion on harsh brown with fried onion
and mushroom sauce 250/80/20/5 gr

850 рублей



«Перепела»
в гранатовом соусе с домашним салатом
(250/120 гр)
Quail in garnet sauce with homemade salad
250/120 gr

600 рублей

• ГАРНИРЫ •

«Домашний салат»
из помидоров с красным луком
(120 гр)
Homemade salad from tomatoes
with red onion 120 gr

120 рублей

«Картофель Рате»
(150 гр)
Ratte potato 150 gr

150 рублей

«Картофельное пюре»
(120 гр)
Potatoes puree 120 gr

100 рублей

«Печёные овощи»
(100 гр)
Baked vegetables 150 gr

180 рублей

«Рис паровой»
(100 гр)
Steamed rice 100 gr

70 рублей



• НАПИТКИ •

«Свежевыжатые соки в
ассортименте (0,2 гр)
Fresh juices in assortment 0,2 gr

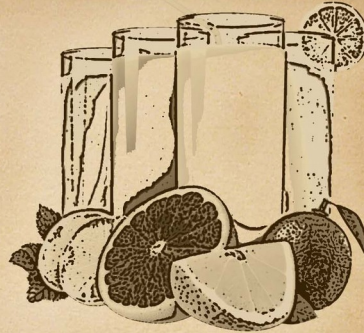
150 рублей

«Морс брусничный»
(0,25/50 гр)
Cowberry fruit drink 0,25 gr

50 рублей

«Домашний лимонад»
(0,25 гр)
Homemade lemonade 0,25 gr

50 рублей



• ДЕСЕРТЫ •

«Бананы»
в карамельном соусе с шариком
мороженого (220/5 гр)
Bananas in caramel sauce with ice-cream
scoops 220/5 gr

170 рублей

«Лесные ягоды Фламбе»
с лёгким сливочным сыром
(100/300/5 гр)
Forest berries Flambé with light cream
sauce 100/300/5 gr

250 рублей

Cake



«Фруктовое плато»
(170 гр)
Fruit plate 170 gr

200 рублей

«Мильфей вишневый»
(190/5 гр)
Cherry mille-feuille 190/5 gr

150 рублей

«Тирамиссу классический»
Classic Tiramisu

210 рублей

• ВЕГИТАРИАНСКОЕ МЕНЮ •

САЛАТЫ

«Салат овощной «С грядки»
(220 гр) | 220 рублей
Vegetable salad «From bed» 220 gr

«Салат с груздями»
Грузди соленые с картошечкой, соленым
огурцом, квашенной капустой с луком
(180 гр) | 300 рублей
Salad from milk mushrooms
Salted milk mushrooms with potato, salted
cucumber, sour-cROUT and onion (180 rp)

«Греческий»
с сыром «Тофу» (240 гр) | 270 рублей
Greek salad with Tofu cheese 240 gr

ГОРЯЧЕЕ

«Баклажаны печеные»
с овощным жульеном (250/5 гр) | 310 рублей
Baked aubergine with vegetable julienne 250/5 gr

«Рататуй овощной»
(190/5 гр) | 290 рублей
Vegetable ratatouille 190/5 gr

«Паста с овощами»
(300/5 гр) | 290 рублей
Pasta with vegetables 300/5 gr

«Овощное соте»
(200/5 гр) | 280 рублей
Vegetable sauté 200/5 gr

«Рис с овощами»
по мексикански (200/5 гр) | 250 рублей
Mexican-style rice with vegetables 200/5 gr

«Крокеты картофельные»
фаршированные шампиньонами
(220/30/5 гр) | 310 рублей
Potato croquette stuffed with champignons
220/30/5 gr

«Греча паровая»
с белыми грибами и луком 200/5
(220/30/5 гр) | 270 рублей
Steamed buckwheat with Porcini Mushrooms
and onion 200/5 gr

ЗАКУСКИ

«Картофельные оладьи»
с грибным соусом (170/50/5 гр) | 270 рублей
Hash brown with mushroom sauce 170/50/5 gr

«Цукини»
фаршированные овощами
с томатным соусом (100/35/50/5 гр) | 270 рублей
Zucchini stuffed with vegetables
with tomato sauce 100/35/50/5 gr

Шпинат «Аля Вер»
С растительными сливками
и белыми грибами (100/20/20/5 гр) | 270 рублей
Spinach "A la ver" with grain cream
and Porcini Mushrooms 100/20/20/5 gr

СУПЫ

«Суп – пюре»
из зеленого горошка (200/20/5 гр) | 200 рублей
Cream soup from green peas 200/20/5 gr

«Деревенский суп»
суп с белыми грибами (300/50 гр) | 300 рублей
Country soup with Porcini Mushrooms 300/50 gr

«Суп – крем»
из тыквы с семечками (200/5/5 гр) | 250 рублей
Cream soup from pumpkin with seeds 200/5/5 gr



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

«Смешарик»

горошек, картофель, морковь, яйцо перепел, буженина, огурец, перец болгарский, маслины, сметана, майонез (120 гр)
green peas, potato, carrot, quail egg, baked ham, cucumber, pepper, olives, sour cream, mayonnaise

150 рублей

«Божья коровка»

помидор, огурец, салат Романо, маслины, сметана (120 гр)
tomato, cucumber, salad Romano, olives, sour cream

150 рублей

«Крабик»

Крабовое мясо, кукуруза, огурец, рис, кальмар, перец болгарский, майонез (120 гр)
crab meat, corn, cucumber, steamed rice, squid, pepper, mayonnaise

170 рублей

ГОРЯЧЕЕ

Котлета «Золотая рыбка»

(100 гр)
Croquette "Golden fish" 100 gr

150 рублей

Котлета куриная «Петушки»

(100 гр)
Chicken croquette "Little cocks" 100 gr

130 рублей

«Чипполино»

Котлета из телятины
(100 гр)
Veal croquette "Chipollino" 100 gr

250 рублей

«Лосось паровой»

(100 гр)
Steamed salmon 100 gr

190 рублей

«Омлет»

жаренный с ветчиной (150 гр)
Fried omelet with ham 150 gr

140 рублей

ГАРНИРЫ

«Пюре картофельное»

(100 гр)
Potatoes puree 100 gr

70 рублей

«Макаронные отварные»

(100 гр)
Zucchini stuffed with vegetables
with tomato sauce 100/35/50/5 gr

70 рублей

«Цукини жаренные»

(100 гр)
Fried zucchini 100 gr

80 рублей

СУПЫ

«Куриный суп»

с потрашками (200 гр)
Chicken soup with giblets 200 gr

130 рублей

«Суп – пюре»

картофельный (200 гр)
Potato cream soup 200 gr

120 рублей



КАРТА БАРА

ПИВО

«Kilkenny» (красное) разливное 0,5	280 рублей
«Подковань» (классическое) разливное 0,5	200 рублей
«Хайникен» (светлое) 0,5	180 рублей
«Гиннес» (темное) 0,5	180 рублей
«Эдельвейс» (светлое) нефильтованное 0,5	130 рублей

ПИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

«Фруктовое пиво» (580 гр) 500 мл - светлое пиво 80 мл - ликер "Fruko Schulz" (яблоко/вишня/смородина)	456 рублей
«Зорро» (300 гр) 100 мл - светлое пиво 150 мл - апельсиновый сок 20 мл - ликер "FS" Triple Sec	130 рублей
«Сливочное пиво» (110 гр) 20 мл - темное пиво 50 мл - ликер "FS" сливочный 1 яйцо	270 рублей
«Райский остров» (525 гр) 15 мл - водка "Царская" 10 мл - ликер "FS" Triple Sec 50 мл - светлое пиво 50 мл - джин "Гордонс" 400 мл - ананасовый сок	270 рублей

КОКТЕЙЛИ

«Apple Honey» (100 гр) ml ингредиенты 40 Водка 30 Мед 20 Сок лимона 1 гр Корица	160 рублей	«Эй би си» (60 гр) ml ингредиенты 20 Амаретто 20 Сливочный 20 Коньяк	235 рублей
«Огонь страсти» (100 гр) ml ингредиенты 40 Водка 10 Ликер Blue Curacao 10 Сироп Monin Passion fruit (сироп страсти) 30 Тоник Schwepps	150 рублей	«Чи ва ва» (50 гр) ml ингредиенты 20 Тр.сек 10 Текила Сахар куб	155 рублей
«Милашка» (120 гр) ml ингредиенты 30 Водка 10 Ликер Blue Curacao 10 Сок яблочный (зеленое яблоко) 60 Сок апельсиновый	130 рублей	«Абсент курасао блю» (220 гр) ml ингредиенты 20 Абсент 20 Блю курасао 20 Тр.сек 150 Яблочный сок	255 рублей
«Царская кровь» (150 гр) ml ингредиенты 40 Водка 10 Ликер Triple sec 60 Морс брусничный 40 Зеленый чай (холодный)	160 рублей	«Айсберг» (150 гр) ml ингредиенты 50 Абсент 20 Тр.Сек 20 Лайм сироп 50 Спрайт	330 рублей
«Штирлиц» (250 гр) ml ингредиенты 20 Абсент Фруко Шульц 20 Фруко Шульц Блю Курасао 20 Фруко Шульц Трипл Сек 100 Яблочный сок	200 рублей	«Голубая лагуна» (250 гр) ml ингредиенты 50 Водка 20 Блю курасао 150 Спрайт 20 Сок лимона	240 рублей
«Акапулько» (220 гр) ml ингредиенты 30 Текила 30 Ром 50 Грейпфрутовый сок 100 Ананасовый сок	300 рублей	«Ден Кук» (120гр) ml ингредиенты 40 Джин 20 Тр.сек 20 Черная смородина 20 Сок лимона	240 рублей

КАРТА БАРА

КОФЕ

«Эспрессо» (50 гр)	70 рублей
«Ристретто» Эспрессо на один глоток (30 гр)	70 рублей
«Американо» Большой менее крепкий кофе (100 гр)	70 рублей
«Двойной эспрессо» Большой крепкий кофе (двойная порция) (100 гр)	140 рублей
«Капучино» Эспрессо с горячим вспененным молоком (150 гр)	100 рублей
«Латте» Эспрессо, горячее молоко и молочная пенка (250 гр)	160 рублей
«Кофе с ликером Бейлиз» (70/25 гр)	210 рублей
«Кофе с коньяком» Эспрессо с бренди VS (70/25 гр)	200 рублей
«Кофе с пряным ромом» (70/25 гр)	220 рублей
«Кофе по-ирландски» (200/50 гр)	270 рублей

ЧАЙ

«Цветок жасмина» зеленый (450 гр) Классический китайский зеленый чай с ароматом жасмина (чайник)	120 рублей
«Ассам» черный (450 гр) Классический индийский чай (чайник)	120 рублей
«Фруктовый сад» черный (450 гр) Цейлонский чай с кусочками ягод и цветов (чайник)	120 рублей
«Чай пакетированный» в ассортименте (150 гр)	30 рублей

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

«Фреш Апельсиновый» (200 мл)	200 рублей
«Фреш Грейпфрутовый» Эспрессо на один глоток (30 гр)	200 рублей
«Фреш Лимонный» Большой менее крепкий кофе (100 гр)	200 рублей
«Фреш Яблочный» Большой крепкий кофе (двойная порция) (100 гр)	150 рублей
«Фреш Морковный» со сливками (200 гр)	150 рублей
«Сок в ассортименте» (1 л)	160 рублей
«Ред Булл» (250 мл)	100 рублей
«Тоник» (250 мл)	75 рублей
«Пепси кола» (0,6 л)	70 рублей
«Чай холодный» в ассортименте (0,6 л)	70 рублей
Вода «Угорская» без газов (0,33 л)	40 рублей
Вода «Аква минерале» газированная (0,6 л)	50 рублей



• АЛКОГОЛЬНАЯ КАРТА •

ИГРИСТЫЕ ВИНА

и вермуты

«Бенет Ламбруска дель Эмилия 8%» (Италия) (белое) полусладкое (0,75)	750 рублей
«Бенет Ламбруска дель Эмилия 8%» (красное) полусладкое (0,75)	750 рублей
«Мартини в ассортименте 16%» (Италия) (0,05)	60 рублей



КРАСНОЕ ВИНО

«Гран Вэн де Бордо Шато Бель-Кюр 12,5%» (Франция) сухое (0,75)	1300 рублей
«Шевалье Бе Пари 12%» (Франция) сухое (0,75)	950 рублей
«Ретолла Вердехо 2012г 12%» (Испания) сухое (0,75)	1000 рублей
«Хунта Совиньен Блан амиго Перро 12%» (Чили) сухое (0,75)	1000 рублей
«Ле Мон ду Руа 11,5%» (Франция) сухое (0,05)	45 рублей
«Терра Ностра 11%» (Италия) полусладкое (0,05)	40 рублей

БЕЛОЕ ВИНО

«Хунта Гранд Резерв карменер 14%» (Чили) сухое (0,75)	2200 рублей
«Гран Вэн де Бордо Шато Кампарсак 12%» (Франция) сухое (0,75)	1500 рублей
«Шевалье де Пари 13%» (Испания) сухое (0,75)	950 рублей
«Ретола Темпранильо 13%» (Испания) сухое (0,75)	1000 рублей
«Ле Мон ду Руа 12%» (Франция) сухое (0,05)	45 рублей
«Терра Ностра 11%» (Франция) полусладкое (0,05)	40 рублей

• АЛКОГОЛЬНАЯ КАРТА •

ВОДКА

«Царская Золотая 40%» (Россия) (0,05)	145 рублей
«Смирновъ Титуль 40%» (Россия) (0,05)	145 рублей
«Смирновъ №21 40%» (Россия) (0,05)	90 рублей

ДЖИН

«Гордонс Драй 47,3%» (Великобритания) (0,05)	230 рублей
--	------------

РОМ

«Капитан Морган Пряный Золотой 35%» (Великобритания) (0,5)	200 рублей
«Ямайский Капитан Морган 40%» (Великобритания) (0,5)	215 рублей
«Капинан Морган Керный Пряный 40%» (Великобритания) (0,5)	245 рублей

ВИСКИ

«Джони Уокер Ред Лейбел 40%» (Шотландия) (0,05)	250 рублей
«Джони Уокер Блек Лейбел 43%» (Шотландия) (0,05)	490 рублей
«Джони Уокер Голд Лейбел 40%» (Шотландия) (0,05)	670 рублей
«Бэллс Ориджинал 40%» (Шотландия) (0,05)	135 рублей
«Бушмилс Блэк Буш картон 40%» (Ирландия) (0,05)	325 рублей
«Бушмилс Ориджинал 40%» (Ирландия) (0,05)	265 рублей
«Бушмилс Айриш Хани 35%» (Ирландия) (0,05)	280 рублей
«Синглтон 12лет 40%» (Шотландия) (0,05)	520 рублей
«Талискер 10 лет 45,8%» (Шотландия) (0,05)	670 рублей
«Лагавулин 16 лет 43%» (Шотландия) (0,05)	890 рублей
«Карду 12 лет 40%» (Шотландия) (0,05)	700 рублей
«Каол Айла 12 лет 43%» (Шотландия) (0,05)	620 рублей
«Буллет Бурбон 40%» (США) (0,05)	355 рублей

• АЛКОГОЛЬНАЯ КАРТА •

ТЕКИЛА

«Дон Хулио Бланко 40%» (Мексика) (0,05)	645 рублей
«Ранчо Алегре Бланко 40%» (Мексика) (0,05)	160 рублей
«Ранчо Алегре Голд 40%» (Мексика) (0,05)	160 рублей

БРЕНДИ. КОНЬЯК

«Гилбиз VS40%» (Франция) (0,05)	200 рублей
«Гилбиз VSOP40%» (Франция) (0,05)	220 рублей
«Хеннеси VS 40%» (Франция) (0,05)	510 рублей
«Хеннеси VSOP 40%» (Франция) (0,05)	700 рублей
«Хеннеси XO40%» (Франция) (0,05)	2250 рублей

НАСТОЙКИ. ЛИКЕРЫ

«Абсент70%» (Чехословакия) (0,05)	240 рублей
«Бейлиз Ориджинал 17%» (Чехословакия) (0,05)	190 рублей
«Блю Кюрасао 24%» (Чехословакия) (0,05)	165 рублей
«Кофейный 20%» (Чехословакия) (0,05)	165 рублей
«Крем де Кассис (черная смородина)15%» (Чехословакия) (0,05)	165 рублей
«Трипл Сек (куантро) 40%» (Чехословакия) (0,05)	165 рублей



ООО "КУОНИ" паб "Kilkenny"