

ВИННАЯ КАРТА

ВИНА ГРУЗИИ

Алазанская долина	750мл	2000 р.
(белое полусладкое)		
Цинандали	750мл	2000 р.
(белое сухое)		
Алазанская долина	750мл	2000 р.
(красное полусладкое)		
Кинзмараули	750мл	2000 р.
(красное полусладкое)		
Саперави	750мл	2000 р.
(красное сухое)		

ВИНА ИТАЛИИ

Пино Гриджио	750мл	2000 р.
(белое полусладкое)		
Неро Д'Авола	750мл	2500 р.
(красное сухое)		

ВИНА ФРАНЦИИ

LE VAL	750мл	1900 р.
(белое сухое)		
LE VAL	750мл	1900 р.
(каберне)		
CHATEAU de MONDESPIC	750мл	2000 р.
(красное сухое)		

Тибави (полусладкое, кахетинское, тонко уваренное вино)

Сухие, марочные (спирт 10-13%, сахар <0,3%)

Кахети (изготавливается кахетинской технологией Шумита (грозный, грушевый вкус))

Полусухие (спирт 10-13%, сахар 0,5-2,5%)

Тбилиси (сухое - вино из нескольких сортов винограда, мягкий и легкий напиток)

Алаверди (сладолюбивый, фруктовый вкус, подается к козьемому сыру, рыбе)

Природно-полусладкое (спирт 9,5-11%, сахар 3-5%)

Твиши (насыщенный, тонкий аромат, раскрывается медленно, поэтому не следует не торопясь)

Ахмета (цветочно-ягодный послевкусие)

Тетра (нюансы горьких цветов, меда, подается десертом)

Чхавери (освежающее, бодрящее)

Саване (сладость остроярко выражена)

Алазанская долина (несколько сортов винограда)

Красные грузинские вина

Сухие, марочные (спирт 10-13%, сахар <0,3%)

Мурузани (подходит овечьему сыру, шашлыку, острым блюдам, обладает густым букетом с нотами спелой вишни и дуба)

Телиани (изготавливается из сорта Каберне-Совиньон в бархатистом вкусе, обладают нюансами сафьяна)

Напареули (букет состоит из ароматов красных ягод смородины, вишни)

Кварели (отличается тонким и изысканным букетом, в котором преобладают

Классификация грузинских вин

В Грузии нет многоступенчатой системы категоризации вин по качеству, как, например, во Франции или Италии. Грузинские марочные вина (считаются самыми дорогими) контролируются государством по происхождению. Этикетки закреплены законодательно с уникальными географическими названиями, на которых указываются определенные сорта винограда и технология производства. Срок выдержки марочных вин - не менее 5 лет.

В Грузии молодое вино называется «однодневным» и поступает в продажу уже на следующий день после разлива, обладает легким букетом и доступной ценой.

Кроме того, вина Грузии бывают сортовыми (изготавливаются только из одного сорта винограда) или купажированными, состоящими из смеси соков или готовых вин, которые обычно смешиваются перед выдержкой.

Белые грузинские вина

Сухие, марочные (спирт 10-13%, сахар <0,3%)

Цинандали (сочетается с рыбой, птицей, пхали, обладает выраженным цветочно-фруктовым букетом, чувствуются тона чайной розы)

Гурджаани (горячее с горчинкой, подается к мясу, сыру, рыбе)

Напареули (женское «женское» вино)

Ркацители (идет к шашлыку, острому сыру, букет с нотами лимона)

Манави (цветочный, освежающий алкоголь)

Вазисубани (тонко уваренное вино - тона полых цветов и меда)

Цинца (выдержка до 12 лет, сухой букет)

Усахеллаури (выдержка 20 лет, почти не используется на экспорт)

Саквдриани (гордость Ахметинского района)

Усаделани (выдержка до 17 лет, сухой букет)

Сухие, марочные (спирт 10-13%, сахар <0,3%)

Красные грузинские вина

Полусухие (спирт 10-13%, сахар 0,5-2,5%)

Саване (освежающее, бодрящее, из западных вин Грузии)

Пиромани (отличается из сорта Саперави в честь знаменитого художника - «пыльная вишня»)

Природно-полусладкое (спирт 9,5-12%)

Хванчкара (густое, «фруктовый» вкус, фруктовые тона, подается к сыру, орехам, десертам)

Ниндзмараули (сложный терпкий, часто сервировать)

Баракони (свежий, нотками горького, изготавливается из тонких сортов винограда и Алесандроу)

Ахашени (существует только в Восточной Грузии, недалеко от поселка, в чистом виде и получило известность благодаря экзотическому сочетанию с сыром)

Одналещи (изготавливается из одноименного винограда)

Усахеллаури (редкое вино, получается из раритетного сорта винограда, земляничной ноты)

Алазанская долина (красное вино, обладает тонким букетом и нотами)

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДКА

Русский стандарт	500мл	1600 р.
Белуга	500мл	2500 р.
Пять озер	500мл	1000 р.
Царская	500мл	1500 р.

КОНЬЯК

Арарат 3*	500мл	2500 р.
Арарат 5*	500мл	3000 р.

ВИСКИ

Джек Дэниелс	500мл	3000 р.
Джеймесон	500мл	3000 р.
Блэк Лейбл	500мл	4000 р.

ТЕКНАА

Альмека (сильвер)	500мл	2600 р.
-------------------	-------	---------

АПЕРТИВ

Мартини	750мл	2100 р.
---------	-------	---------

ПРОСЫРАНЫ

Сухой тоник не пьют
мало сахара. Сладкий тоник
также не пьют. Тоник
французский белый. Не
используют лимон, только
лимонные корочки. Сахар
пробован. Вкус не очень
55-70% сахар 1-10%

Апельсин, лимон, не
очень сладкий.
Апельсин белый, мандарин
красный вкус.
Терпкий, сладкий, кислый
вино - изготавливается
2005 год, название в честь
города, в котором поваров
на счет

Крепкие и десертные

Молое вино этого региона
известностью не в почете
так, а под названием "Сладкое"
и потому приобретает «под
марочный» марочный
вкус (смет 15-18%, сахар
7-10%)

Апельсин, лимон, не
очень сладкий.
Крепкий, терпкий, сладкий
такой, во вкусе - тоник, мед
и сахар

Маршала (фруктовый)
содержит всего 5% сахара
Сахар (маршала) содержит
до 10% сахара, сахароза
15%

Сахарно-укрепитель в 15
градусах содержит около
30% сахара. Сахар (маршала)
с белым букетом, лимон
не очень сладкий, терпкий,
маршала, мед, и другие
вкусы (маршала) вкус
Апельсин, лимон, не очень
сладкий (маршала) - 15
20%

НАПИТКИ

Набеглави	500мл	220 р.
Боржоми	500мл	200 р.
Рычал Су	500мл	130 р.
Кока-кола	250мл	120 р.
Фанта	250мл	100 р.
Спрайт	250мл	100 р.
Бон Аква (с/г, б/г)	250мл	80 р.
Натахтари лимонад	500мл	220 р.

ПИВО

Heineken	500мл	200 р.
Bud	500мл	200 р.
Балтика 7	500мл	200 р.

ШАМПАНСКОЕ

Bosca Anniversary	750мл	1000 р.
Российское	750мл	900 р.



Грузинское вино упоминается многократно в исторических путеводителях. С 18 века виноградарство стало малю отремием хозяйства в предместиях Тбилиси, вдоль левого берега Куры.

Новый этап грузинского виноделия начинается в 19 веке. До первой трети 19 века в грузинском виноделии господствовал «неблагородный способ» производства вина (вино вызревало в глиняных кувшинах кувари зарытых в землю по самое горлышко).

К концу 30-х годов 18 века грузинское вино стало более близко европейскому потребителю, т.к. великий князь Чавчавадзе, человек высокой культуры, знакомый с западными традициями, начал производить в своем поместье в Кахетии вино по европейской технологии, т.е. в бочках. Именно в его имении появились вина Мукузани и Цинандали - первые вина, произведенные по европейской технологии.

А с начала 1890-х Цинандали, Мукузани, Напареули и Телави уже продаются как первые вина с номенклатурой АОС (контролируемые по наименованию). Очень быстро «европейский способ» производства вина распространился не только в Кахетии, но и в Западной Грузии. Приблизительно в то же время, один из немецких переселенцев начал культивировать в Грузии европейские сорта винограда (мускат, например), отмечая при этом особую ценность глиняных кувари как идеальных емкостей для ферментации виноградного сока.

С последней четверти 19 века в грузинских винодельнях широко применялись оба способа производства вина - как в кувари, так и в дубовых бочках. В Западной Грузии, на смену многим местным сортам тогда, в конце 19 века, пришла Изабелла - американский сорт винограда.

На XX век пришел пик расцвета грузинских вин. Сегодня в стране выделяются четыре основных винодельческих региона: Кахетия, Тарки, Имерети и Лаха-Пшави. Каждая из этих территорий производит свои собственные сорта вина. В Кахетии, например, производятся знаменитые сорта: Гроздое, Саперави, Мцвдири.

Виноделие в Грузии имеет многовековую историю. Впервые виноделие упоминается в Библии в истории о Ное. В мире известны грузинские вина: «Кавказское» вино, «Кавказское» вино, «Кавказское» вино. На территории Грузии виноделие существовало еще задолго до появления христианства. В древности виноделие было распространено в Грузии. Виноделие в Грузии имеет многовековую историю. Впервые виноделие упоминается в Библии в истории о Ное. В мире известны грузинские вина: «Кавказское» вино, «Кавказское» вино, «Кавказское» вино.

Таким образом, территория современной Грузии является местом одного из первых виноделов. Эти отношения никогда не прерывались с момента возникновения до сегодняшнего дня, в отличие от Малой Азии и других территорий Кавказа, сохранив, при этом, разные формы виноделия.

С введением в Грузию христианства в 4 веке, виноделие обрело новый смысл, напрямую и тесно связанный с церковной традицией. В многочисленных монастырях появляются собственные винодельни с сотнями кувари. Виноделие в Грузии становится предметом научного изучения, так, например, в монастыре Ужало открывается первый в мире факультет виноделия.

В Монастыре Некреси использовались 5 прессов, с помощью которых обрабатывалось до 10 тонн винограда одновременно. Такие объемы в монастырях Мцхетра и в Вардзии.

После татаро-монгольского нашествия, начиная с 16 века, виноделие в Грузии получает новое развитие. Виноделие в Грузии имеет многовековую историю. Впервые виноделие упоминается в Библии в истории о Ное. В мире известны грузинские вина: «Кавказское» вино, «Кавказское» вино, «Кавказское» вино.