



Б А Р

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Великий мастер 900 ₽

Неофит 700 ₽

Подмастерье 500 ₽

К О К Т Е Й Л И
Н А О С Н О В Е Р О М А

Pina Colada **590 ₽**

Ром, кокосовый ликер, ананасовый сок, ананас

Cuba Libre **450 ₽**

Ром, лайм, кола

Mojito **550 ₽**

Ром, тростниковый сахар, содовая, мята, лайм

Mai-Tai **550 ₽**

Ром, апельсиновый ликер, сок лайма, сироп миндальный

Long Island Ice Tea **780 ₽**

Белый ром, водка, джин, текила, апельсиновый
ликер, лайм, тростниковый сахар, пепси

Manhattan **490 ₽**

Ром, сладкий вермут

Daiquiri **450 ₽**

Ром, сок лайма, клубника

КОКТЕЙЛИ
НА ОСНОВЕ ВИСКИ

Mint julep **490 ₽**

Виски, сахарный сироп, мята

Black mandarin sour **560 ₽**

Виски, мандарин, сок лимона, сироп из корицы

Whiskey sour **590 ₽**

Виски, ароматическая настойка, сок лимона,
тростниковый сахар, белок

Old fashioned **550 ₽**

Виски, ароматическая настойка, тростниковый сахар

The Beatles **460 ₽**

Виски, кола

Boulevardier **490 ₽**

Виски, вермут, биттер, апельсиновая цедра

КОКТЕЙЛИ

НА ОСНОВЕ ВОДКИ

Espresso Martini **460 ₽**

Водка, кофейный ликер, кофе эспрессо, ванильный сироп

Apple Martini **460 ₽**

Водка, зеленое яблоко, сок лайма

Cosmopolitan **460 ₽**

Водка, апельсиновый ликер, клюквенный морс, сок лайма

Moscow Mule **490 ₽**

Водка, ароматическая настройка, имбирный эль,
имбирный микс, лайм

Bloody Mary **490 ₽**

Водка, томатный сок, аджика, табаско, специи

Baileys Flat White Martini **460 ₽**

Водка, кофейный ликер, кофе эспрессо,
ванильный сироп

КОКТЕЙЛИ

НА ОСНОВЕ ТЕКИЛЫ

Tequila sunrise **490 ₽**

Текила, гренадин, апельсиновый сок, апельсин

Margarita **490 ₽**

Текила, имбирный микс, яблочный сок,
зеленое яблоко, сок лайма

Tequila sour **590 ₽**

Текила, ароматическая настройка, сок лимона,
тростниковый сахар, белок

КОКТЕЙЛИ

НА ОСНОВЕ ДЖИНА, КАМПАРИ И ВЕРМУТА

Martini Negroni **490 ₽**

Мартини, биттер, джин

Gin & Tonic **450 ₽**

Джин, тоник

Pomegranate Tini **550 ₽**

Джин, гранат, сок лимона

Americano **550 ₽**

Кампари, мартини, содовая

Martini Tonic **460 ₽**

Мартини, тоник, лайм, сок лайма

Garibaldi **460 ₽**

Кампари, сок апельсина

КОКТЕЙЛИ
НА ОСНОВЕ ИГРИСТОГО

Aperol Spritz 490 ₽

Апероль, содовая

French 75 490 ₽

Джин, просекко, сахарный сироп, лимонный сок,
лимонная цедра

Martini royale 550 ₽

Белый вермут, сок лайма, просекко, лайм, мята

Г О Р Я Ч И Е К О К Т Е Й Л И

Irish coffee **540 ₽**

Ирландский виски, сахарный сироп, кофе, взбитые сливки

Красный глинтвейн **390 ₽**

Красное вино, лимон, апельсин, яблоко, мед, специи

Белый глинтвейн **390 ₽**

Белое вино, лимон, апельсин, яблоко, мед, специи

Морошковый глинтвейн **490 ₽**

Белое вино, варенье из морошки, настойка морошки,
лимонный сок

Шотландский глинтвейн **490 ₽**

Белое вино, ликер Драмбуи, мед, специи

Чешский глинтвейн **490 ₽**

Белое вино, Бехеровка, мед, специи

Альпийский глинтвейн **490 ₽**

Белое вино, Егермайстер, мед, специи

НАПИТКИ

Coca-Cola/Sprite/Fanta	150 ₽
Shweppes	150 ₽
Вода газ./негаз.	150 ₽
Сок в ассортименте	150 ₽
Энергетик	150 ₽
Домашний лимонад	300 ₽  600 ₽
Авторский коктейль	300 ₽

Г О Р Я Ч И Е Н А П И Т К И

Эспрессо	150 ₽
Двойной эспрессо	250 ₽
Американо	150 ₽
Капучино	250 ₽
Латте	300 ₽
Чай в ассортименте	300 ₽
Авторский чай с фруктами	500 ₽



Истина в вине

В сердце Петербурга, в бывшей масонской ложе расположился интеллигентный бар. Барная карта создавалась для наших гостей, мы хотим, чтобы каждый нашёл что-то для себя. Уникальная подача авторских коктейлей завораживает и восхищает. Винная карта соединила в себе большой ассортимент, широкий спектр сортов и различные винокурни.

Просто попробуйте, и всё станет понятно без лишних слов.

ПО ВОПРОСАМ АРЕНДЫ
И ОРГАНИЗАЦИИ МЕРОПРИЯТИЙ:

+7 (812) 317-67-28



КУХНЯ

ЗАКУСКИ

Сырная тарелка 350 ₽

Мясная тарелка 380 ₽

Оливки 100 ₽

С А Л А Т Ы

Салат из вешенок с брынзой **300 ₽**

Авторский салат «Цезарь» с курицей **370 ₽**

Авторский салат «Цезарь» с креветками **420 ₽**

Тёплый салат из свежей спаржи
и стручковой фасоли **360 ₽**

ТОПИНГ НА ВЫБОР:

- домашний сыр с медово-апельсиновым соусом
- пашот с пармезаном

Г О Р Я Ч Е Е

- Жареный рис с курицей
и соусом «Сатай» 370 ₽
- Жареный рис с креветками
и соусом «Сатай» 390 ₽
- Жареный рис с овощами
гриль и соусом «Сатай» 320 ₽
- Куриная грудка с овощами гриль
и сливочно грибным соусом 395 ₽
- Свиные рёбра с запечным картофелем
и кисло-сладким соусом 420 ₽
- Рататуй по-деревенски 350 ₽

Г О Р Я Ч Е Е

- Филе индейки с кус-кусом под
мандиновым соусом **420 ₽**
- Скрамбл с охотничими колбасками **300 ₽**
- Мясные купаты с деревенским
картофелем и BBQ **425 ₽**
- Шакшука **375 ₽**

С У П Ы

Тыквенный крем суп с брынзой **250 ₽**

Куриный бульон с чёрной лапшой,
яйцом и зеленью **250 ₽**

Д Е С Е Р Т Ы

Классический чизкейк «Нью-Йорк» **250 ₽**

Ванильный пломбир **150 ₽**

Домашние сырники **225 ₽**



Вкус имеет значение

В сердце Петербурга, в бывшей масонской ложе расположился интеллигентный бар. Эти стены хранят множеством секретов и тайн.

Особое внимание мы уделили кухне. Шеф-повар готовит блюда из свежих фермерских продуктов. Мы создали меню, в котором каждый найдёт что-то для себя.

Гармоничное сочетание бара и кухни, создали место, в которое хочется возвращаться вновь и вновь.

ПО ВОПРОСАМ АРЕНДЫ
И ОРГАНИЗАЦИИ МЕРОПРИЯТИЙ:

+7 (812) 317-67-28