

11

## ЗАКУСКИ COLD ХОЛОДНЫЕ SNACKS

<b>Мурманская форель шеф-посола</b> <i>Chef's salted Murmansk trout</i>	100/40/20	<b>1200 ₺</b>
<b>Филе олюторской сельди с молодым картофелем и ялтинским луком</b> <i>Olyutorsky herring fillet with baby potatoes and Yalta onions</i>	1/200	<b>550 ₺</b>
<b>Мясное ассорти собственного приготовления</b> <i>Homemade meat platter</i>	160/50/50	<b>920 ₺</b>
<b>Холодец из телятины и молодого поросенка</b> <i>Jellied meat from veal and young pork</i>	250/60/50	<b>590 ₺</b>
<b>Ассорти деревенского сала</b> <i>Assorted village lard</i>	150/30/20	<b>600 ₺</b>
<b>Паштет из печени индейки с яблочным чатни и луковым конфитюром с бриошем</b> <i>Turkey liver pate with apple chutney and onion confiture with brioche</i>	80/100/50	<b>440 ₺</b>
<b>Букет из свежих овощей с зеленью</b> <i>Fresh vegetables with different greens</i>	1/350	<b>560 ₺</b>
<b>Соленья бочковые собственного посола</b> <i>Barrel pickles, home-cured</i>	1/510	<b>580 ₺</b>
<b>Грузди соленые с маринованным ялтинским луком и деревенским ароматным маслом</b> <i>Mushrooms with pickled Yalta onions and aromatic country oil</i>	150/50	<b>790 ₺</b>
<b>Форшмак из сельди на бородинском хлебе</b> <i>Forshmak from herring on Borodino bread</i>	1/300	<b>780 ₺</b>

## К ВИНУ WITH WINE

<b>Сырная тарелка</b> <i>Cheese platter</i> Грана-падано, козий сыр, сыр с трюфелем, дор-блю, камамбер, мед, виноград, клубника, орех кешью <i>Grana padano, goat cheese, cheese with truffle, dor-blue, camembert, honey, grapes, strawberries, cashew nuts</i>	200/50/100	<b>2100 ₺</b>
<b>Итальянская тарелка</b> <i>Italian platter</i> Хамон, салями наполи, грана-падано, дор-блю, грюйер, козий сыр, виноград, мед, орех кешью <i>Jamon, napoli salami, grana padano, dor-blue, gruyère, goat cheese, grapes, honey, cashew nuts</i>	200/140	<b>2100 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ HOT ЗАКУСКИ SNACKS

<b>Томленая перловая каша с белыми грибами</b> <i>Pearl barley porridge stewed with porcini mushrooms</i>	1/300	<b>700 ₺</b>
<b>Филе судака «Орли» с ореховым соусом</b> <i>Perch pike fillet «Orly» with nut sauce</i>	1/170	<b>740 ₺</b>
<b>Камамбер жареный с малиновым соусом</b> <i>Fried camembert with raspberry sauce</i>	1/170	<b>1150 ₺</b>
<b>Хрустящие тигровые креветки с соусом манго-чили</b> <i>Crispy tiger prawns with mango-chili sauce</i>	1/100/30	<b>670 ₺</b>
<b>Кокот грибной / куриный с грибами</b> <i>Mushroom cocotte or chicken cocotte with mushrooms</i>	1/100	<b>400 ₺</b>
<b>Мидии «Киви» запеченные в соусе Том-Ям</b> <i>«Kiwi» mussels baked in Tom Yam sauce</i>	1/170	<b>1100 ₺</b>

## САЛАТЫ SALADS

<b>Салат с копченым угрем, рукколой и авокадо со сливочно-кунжутным соусом</b> <i>Salad with smoked eel, arugula and avocado with creamy sesame sauce</i>	1/150	<b>780 ₺</b>
<b>«Мимоза» с копченой форелью и печеными овощами</b> <i>«Mimosa» salad with smoked trout and baked vegetables</i>	1/220	<b>640 ₺</b>
<b>«Старорусский Оливье» с мясом перепелов и крабовым мясом, заправленный домашним майонезом</b> <i>«Old Russian Olivier» with quail meat and crab meat, dressed with homemade mayonnaise</i>	1/210	<b>1200 ₺</b>
<b>Теплый салат с телятиной</b> <i>Warm salad with veal</i>	1/220	<b>960 ₺</b>
<b>Салат с копченой черной треской</b> <i>Salad with smoked black cod</i>	1/250	<b>1200 ₺</b>
<b>Овощной салат с молодым сыром и семенами подсолнечника</b> <i>Vegetable salad with young cheese and sunflower seeds</i>	1/270	<b>530 ₺</b>
<b>Винегрет из печеных овощей с горчичной заправкой на выбор: с пряной балтийской килькой или солеными груздями</b> <i>Vinaigrette with baked vegetables and mustard dressing with your choice of spicy Baltic sprat or salted milk mushrooms</i>	1/210	<b>310 ₺</b>
<b>Микс из листьев салата с креветками и форелью с соусом из манго</b> <i>Mixed salad with shrimp and salmon with mango sauce</i>	1/180	<b>900 ₺</b>
<b>Салат Цезарь с креветками</b> <i>Caesar salad with shrimp</i>	1/180	<b>770 ₺</b>
<b>Салат Цезарь с цыпленком</b> <i>Caesar salad with chicken</i>	1/180	<b>550 ₺</b>
<b>Салат Цезарь с форелью</b> <i>Caesar salad with trout</i>	1/180	<b>920 ₺</b>
 <b>Салат с груздями и молодым картофелем</b> <i>Salad with white peppery milk-cap and baby potatoes</i>	1/240	<b>460 ₺</b>
<b>Похлёбка с белыми грибами</b> <i>Chowder with porcini mushrooms</i>	1/300	<b>520 ₺</b>
 <b>Наваристая уха из судака, форели и чёрной трески</b> <i>Rich fish soup made from pike, perch trout and black cod</i>	1/300	<b>1050 ₺</b>
<b>Разваристый куриный суп с домашней лапшой и перепелиным яйцом</b> <i>Boiled chicken soup with homemade noodles and quail egg</i>	1/300	<b>340 ₺</b>
<b>Солянка мясная со сметаной</b> <i>Solyanka with different meats and sour cream</i>	1/300	<b>600 ₺</b>
<b>Борщ «Старорусский» с уткой</b> <i>Borsch «Starorussky» with duck</i>	1/300	<b>550 ₺</b>
<b>Крем-суп из тыквы с копченым сулугуни</b> <i>Creamy pumpkin soup with smoked suluguni</i>	1/250/30	<b>460 ₺</b>
<b>Сливочно-томатный суп с палтусом, чёрной треской, мидиями и форелью</b> <i>Creamy tomato soup with halibut, black cod, mussels and trout</i>	1/350/100	<b>1000 ₺</b>
<b>Дюжина самолепных пельменей</b> <i>A dozen homemade dumplings with veal and pig meat</i>	1/180/30/50	<b>450 ₺</b>

## СТЕЙК МЕНЮ

### STEAK MENU

#### Мраморная говядина зернового откорма

Grain-fed marble beef

Все стейки подаются с овощами на гриле или легким миксом салатов с томатами черри и свежим огурцом

All steaks are served with grilled vegetables or a light salad mix with cherry tomatoes and fresh cucumber

Рибай Ribeye 1/100\* 1800 ₽

Филе Миньон Filet Mignon 1/100\* 1950 ₽

\* Цена указана за 100 грамм сырого мяса, вес стейка уточните у официанта

The price is indicated for 100 grams of raw meat, check with the waiter for the weight of the steak

## СОУСЫ

### SAUCES

Клюквенный на красном вине 1/50 200 ₽

Cranberry with red wine

Сливочно-горчичный 1/50 200 ₽

Creamy mustard

Деми-глярс 1/50 200 ₽

Demi-glass

Перечный 1/50 220 ₽

Peppercorn

Сметана 1/50 100 ₽

Sour cream

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

### MEAT DISHES

Сердечки куриные тушеные с овощами и каперсами в сливочном соусе 1/330 800 ₽

Chicken hearts stewed with vegetables and capers in cream sauce

Голубцы из телятины в савойской капусте по старорусскому рецепту с кедровыми орешками и сметаной 190/40 1150 ₽

Veal rolls in Savoy cabbage, prepared according to an old Russian recipe, with pine nuts and sour cream

to an old Russian recipe, with pine nuts and sour cream

Свиная шейка на гриле маринованная в ароматных специях 110/150/40 820 ₽

Grilled pork neck marinated in aromatic spices

Нежная вырезка телятины со стручковой фасолью и ягодным соусом 120/100/40 1250 ₽

Veal tenderloin with green beans and berry sauce

Бефстроганов с картофельным пюре и соленым огурчиком 100/150 1100 ₽

Beef stroganoff with mashed potatoes and pickles

Утиная грудка су-вид с запечённой тыквой и малиновым соусом 130/130/30 1060 ₽

Duck breast sous vide with baked pumpkin, served with raspberry sauce

Запеченная куриная грудка с томлеными в сливках грибами 150/120 850 ₽

Baked chicken breast with mushrooms stewed in cream

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

### FISH DISHES

Форель в цитрусовом маринаде с овощами на пару и соусом «белое вино» 120/120/20 1600 ₽

Trout in citrus marinade with steamed vegetables and white wine sauce

Trout in citrus marinade with steamed vegetables and white wine sauce

Волжский судак горячего копчения с картофельным пюре с базиликом и соусом из шпината 120/120/30 1350 ₽

Hot smoked Volga pike perch served with mashed potatoes with basil and spinach sauce

Hot smoked Volga pike perch served with mashed potatoes with basil and spinach sauce

Котлеты из щуки со сливочным маслом и рисом «Басмати» 160/100/30 1150 ₽

Natural pike cutlets with butter and Basmati rice

Natural pike cutlets with butter and Basmati rice

Стейк тунца с хрустящим миксом салатов 120/80/30 1000 ₽

Tuna steak with crispy salad mix

Филе дорадо с соусом Песто 1шт/180/30 1350 ₽

Dorado fillet with Pesto sauce

## ПАСТА

### PASTE

Тальятелле с креветками и форелью в томатном соусе 1/280 1100 ₽

Tagliatelle with shrimp and trout in tomato sauce

Tagliatelle with shrimp and trout in tomato sauce

Тальятелле с филе кролика в сливочном соусе 1/300 890 ₽

Tagliatelle with rabbit fillet in cream sauce

Tagliatelle with rabbit fillet in cream sauce

Тальятелле с белыми грибами в сливочном соусе 1/250 690 ₽

Tagliatelle with porcini mushrooms in cream sauce

Tagliatelle with porcini mushrooms in cream sauce

Тальятелле в соусе Карбонара 1/280 600 ₽

Tagliatelle in Carbonara sauce

Tagliatelle in Carbonara sauce

Фетучини со шпинатом и вешанками 1/280 550 ₽

Fettuccine with spinach and mushrooms

Fettuccine with spinach and mushrooms

## ГАРНИРЫ

### SIDE DISHES

Молодой картофель с белыми грибами 1/150 250 ₽

Baby potatoes fried with porcini mushrooms

Овощи на гриле 1/180 490 ₽

Grilled vegetables

Хрустящие кабачки в сладко-остром соусе 1/150/30 400 ₽

Crispy zucchini in sweet and spicy sauce

Crispy zucchini in sweet and spicy sauce

Картофельное пюре по-домашнему с маслом 1/150 200 ₽

Homemade mashed potatoes with butter

Homemade mashed potatoes with butter

Рис Басмати 1/150 250 ₽

Basmati rice

Basmati rice

Цены указаны в рублях Российской Федерации. Если Вы имеете какие-либо пищевые аллергические реакции, сообщите об этом официанту!

Prices are indicated in Russian rubles. If you have any food allergic reactions, please inform the waiter!

## ДЕСЕРТЫ DESSERT

Эстерхази <i>Esterhazy</i>	1/150	530 ₽
Чизкейк Сан-Себастьян <i>San Sebastian Cheesecake</i>	1/120/20	500 ₽
Шоколадный трюфель <i>Chocolate truffle</i>	1/140	650 ₽
Чизкейк с персиком <i>Peach Cheesecake</i>	1/160	450 ₽
Медовик <i>Honey cake</i>	1/150	500 ₽
Тирамису <i>Tiramisu</i>	1/150	320 ₽
Горячее шоколадное пирожное с пломбиром <i>Hot chocolate cake with ice cream</i>	1/120/50	400 ₽
Мороженое в ассортименте <i>Ice cream</i>	1/100	380 ₽
Сорбет в ассортименте <i>Sorbet</i>	1/50	320 ₽

## ВЫПЕЧКА BAKERY

Хлебная корзина <i>Bread basket</i>	60/60/30/30/30	320 ₽
Пирожки на укус в ассортименте <i>Assorted bite size pies</i>	1/30	65 ₽

## ВАРЕНЬЕ JAM

Из молодого грецкого ореха <i>Made of walnut</i>	50 гр	200 ₽
Из золотистого инжира <i>From figs</i>	50 гр	200 ₽
Из белой черешни <i>From white cherries</i>	50 гр	200 ₽
Вишневое <i>Cherry</i>	50 гр	120 ₽
Клубничное <i>Strawberry</i>	50 гр	120 ₽
Малиновое <i>Raspberry</i>	50 гр	120 ₽

## ЧАЙ TEA

Черный Ассам Джамгури <i>Assam Jamguri</i>	300/600 мл	300 ₽	400 ₽
Черный Ассам с чабрецом <i>Assam Thyme</i>	300/600 мл	300 ₽	400 ₽
Черный Эрл Грей Голубой цветок <i>Earl Grey</i>	300/600 мл	300 ₽	400 ₽
Зеленый Чун-Ми <i>Green Chun-Mee</i>	300/600 мл	300 ₽	400 ₽
Зеленый Жасмин <i>Green Jasmine</i>	300/600 мл	300 ₽	400 ₽
Фруктовый Манго-Ананас <i>Fruit Pineapple-Mango</i>	300/600 мл	300 ₽	400 ₽
Травяной Освежающая мята <i>Refreshing Mint</i>	300/600 мл	300 ₽	400 ₽

## КОФЕ COFFEE

Эспрессо <i>Espresso</i>	30 мл	250 ₽
Доппио <i>Doppio</i>	80 мл	300 ₽
Американо <i>Americano</i>	200 мл	250 ₽
Капучино <i>Capuccino</i>	200 / 400 мл	300 ₽ 400 ₽
Латте <i>Latte</i>	200 мл	350 ₽
Какао <i>Cocoa</i>	180 мл	300 ₽

## ЧАЙ ЭЛИТНЫЙ ELITE TEA

Зеленый Сенча Зеленый китайский байховый чай высшего сорта <i>Elite Green Sencha</i>	300/600 мл	400 ₽	500 ₽
Молочный улун Улун китайский байховый крупнолистовой <i>Elite Milk Oolong</i>	300/600 мл	400 ₽	500 ₽
Черный Дикая вишня Черный чай высшего сорта, кусочки вишни <i>Elite Wild Cherry</i>	300/600 мл	400 ₽	500 ₽
Черный Таежный микс Черный чай высшего сорта, листья мяты, мелиссы и брусники, ягоды можжевельника <i>Elite Taiga Mix</i>	300/600 мл	400 ₽	500 ₽
Фруктовый пунш Гибискус, сушеные ананасы, яблоко, черноплодная рябина, цедра шиповника <i>Elite Fruit Punch</i>	300/600 мл	400 ₽	500 ₽

## ЧАЙ СОГРЕВАЮЩИЙ WARMING TEA

Облепиховый <i>Sea buckthorn tea</i>	600 мл	550 ₽
Клюквенный <i>Cranberry tea</i>	600 мл	550 ₽
Имбирный <i>Ginger tea</i>	600 мл	550 ₽

## НАПИТКИ DRINKS

Сенежская <i>Senezhskaya</i>	750 мл	250 ₽
Бонаква <i>Bonaqua</i>	330 мл	150 ₽
VIAGGIO <i>VIAGGIO</i>	750 мл	350 ₽
Кока-кола <i>Coca-cola</i>	250 мл	180 ₽
Рич Кола, Апельсин, Индиан Тоник <i>Rich Cola, Orange, Indian Tonic</i>	330 мл	220 ₽
Сок «IL PRIMO» «IL PRIMO» juice	200 мл	250 ₽
Морс Клюквенный <i>Cranberry drink</i>	250 мл	150 ₽

## ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД HOMEMADE LEMONADE

Цитрусовый <i>Citrus Lemonade</i>	1 литр / 400 мл	700 ₽	400 ₽
Имбирный <i>Ginger Lemonade</i>	1 литр / 400 мл	700 ₽	400 ₽
Ягодный <i>Berry Lemonade</i>	1 литр / 400 мл	900 ₽	500 ₽

## ФРЕШ FRESH

Апельсин <i>Orange</i>	250 мл	380 ₽	
Грейпфрут <i>Grapefruit</i>	250 мл	420 ₽	
Зеленое яблоко <i>Green Apple</i>	250 мл	350 ₽	
Морковь <i>Carrot</i>	250 мл	300 ₽	


## СИДР CIDER

Абрау Дюрсо	750 мл	1500 ₽	
Сидр игристый сухой, яблочный <i>Abrau Dyrso</i>			

## КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Мохито безалкогольный <i>Mojito non-alcoholic</i>	450 ₽
Клубничный Дайкири <i>Strawberry Daiquiri</i>	350 ₽
Молочный <i>Milk cocktail</i>	300 ₽
Ваниль / шоколад / клубника	

## КОКТЕЙЛИ АЛКОГОЛЬНЫЕ COCKTAILS

 Мартини Фиеро & Тоник <i>Martini Fiero &amp; Tonic</i>	600 ₽
Мартини Резерва Негрони <i>Martini Riserva Negroni</i>	550 ₽
Апероль Сприц <i>Aperol Spritz</i>	550 ₽
Сарти Сприц <i>Sarti Spritz</i>	650 ₽
Дюарс Коконат Хайбол <i>Dewar's Coconut Highball</i>	750 ₽
Маргарита <i>Margarita</i>	750 ₽
Вильям Лоусонс & Кола <i>William Lawson's &amp; Cola</i>	450 ₽
Босфорд & Тоник <i>Bosford &amp; Tonic</i>	600 ₽
Мохито <i>Mojito</i>	600 ₽
Дайкири <i>Daiquiri</i>	550 ₽
Олд Фэшн <i>Old Fashion</i>	630 ₽
Лонг Айленд Айс Ти <i>Long Island Ice Tea</i>	750 ₽
Пина Колада <i>Pina Colada</i>	650 ₽

## ПИВО РАЗЛИВНОЕ DRAFT BEER

Шпатен Мюнхен	300/500 мл	360 ₽	550 ₽
Фильтрованное, светлое, лагер <i>Spaten Munchen</i>			

## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ BOTTLED BEER

Андеграунд Эль <i>Underground Ale</i>	500 мл	500 ₽
Блю Манки <i>Blue Monkey</i>	500 мл	500 ₽
Айрон Вудс <i>Iron Woods</i>	500 мл	500 ₽
Хайдеггер Хель <i>Heidegger Hell</i>	500 мл	500 ₽
Кристофер Блонд <i>Kristoffel Blond</i>	330 мл	500 ₽
Стелла Артуа безалкогольное <i>Stella Artois Non Alcohol</i>	440 мл	300 ₽

## ВИНА ПО БОКАЛАМ WINE BY THE GLASS

ИГРИСТОЕ ВИНО BUBBLES	125 мл
Просекко Бруни Италия <i>Prosecco Bruni</i>	600 ₽

БЕЛОЕ ВИНО WHITE WINE	125 мл
Корте Магна Пино Гриджио делле Венеция	550 ₽
<i>Corte Magna Pinot Grigio delle Venezia</i> сухое, Италия	

Фьюжн	550 ₽
<i>Fuzion</i> сухое, Аргентина	

Саммерхаус Совиньон Блан	650 ₽
<i>Summerhouse Sauvignon Blance</i> полусухое Новая Зеландия	

Ханс Баер Рислинг	550 ₽
<i>Hans Baer Riesling</i> полусухое, Германия	

Ла Сонатина Альбариньо Костерс дель Сегре	550 ₽
<i>Vinos del Paseante La Sonatina</i> <i>Albariño Costers del Segre DO</i> сухое, Испания	

КРАСНОЕ ВИНО RED WINE	125 мл
Мелини Кьянти <i>Melini Chianti</i> сухое, Италия	570 ₽

Ле Гран Нуар Вайнмэйкерс Селекшн Гренаш-Шираз-Мурведр	550 ₽
<i>Le Grand Noir Grenache-Syrah-Mourvedre IGP</i> полусухое, Франция	

Традисьон Карменер	550 ₽
<i>Tradicion Carmenera</i> сухое, Чили	

Семисам <i>Semisam</i> сухое, Россия	400 ₽
--------------------------------------	-------

РОЗОВОЕ ВИНО ROSE WINE	125 мл
------------------------	--------

Оушен Буфе Виньо Верде Розе	550 ₽
<i>Ocean Buffet Vinho Verde Rose DOC</i> полусухое, Португалия	

ОРАНЖЕВОЕ ВИНО ORANGE WINE	
----------------------------	--

Локо Чимбали Оранж <i>Loco Cimbali Orange</i> сухое, Россия	500 ₽
-------------------------------------------------------------	-------

## ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО

CHAMPAGNE AND BUBBLES

	750 мл	
<b>Лансон Блэк Лэйбл Брют</b>		<b>14900 ₺</b>
<i>Lanson Black Label Brut Франция</i>		
<b>Гранд Кюве 1531 Креман де Лиму, Эмери Сьёр д'Арк</b>	750 мл	<b>5000 ₺</b>
<i>Grande Cuvee 1531 Cremant de Limoux, Aimery Sieur d'Arques Франция</i>		
<b>Мартини Асти</b>	750 мл	<b>5500 ₺</b>
<i>Martini Asti DOCG Италия</i>		
<b>Мартини Брют</b>	750 мл	<b>5500 ₺</b>
<i>Martini Brut DOCG Италия</i>		
<b>Майи Гран Крю Л'интемплерль Брют Миллезим Шампань АОС</b>	750 мл	<b>20000 ₺</b>
<i>Mailly Grand Cru L'intemporelle Brut Millesime Champagne AOC Италия</i>		
<b>Альсина и Сарда Кава Брют Блан де Блан</b>	750 мл	<b>3500 ₺</b>
<i>Alsina &amp; Sarda Cava Brut Blanc de Blancs Испания</i>		

ВИНО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ  
LOW ALCOHOL

<b>Ханс Баер Рислинг</b>	125/750 мл	<b>420 ₺</b>	<b>2520 ₺</b>
<i>Белое – цветочно-фруктовое</i>			
<i>Hans Baer Riesling Германия</i>			

## БЕЛОЕ ВИНО WHITE WINE

	750 мл	
<b>Приаре Пино Грджо</b>		<b>4950 ₺</b>
<i>Priare Pinot Grigio Италия</i>		
<b>Альта Виста Вив Торронтес</b>		<b>3300 ₺</b>
<i>Alta Vista Vive Torrontés Аргентина</i>		
<b>Вите Кольте Аурелиана Гави</b>		<b>4500 ₺</b>
<i>Vite Colte Gavi Aureliana DOCG Италия</i>		
<b>Гевюрцтраминер Традишон, Кав де Тюркхайм</b>		<b>6000 ₺</b>
<i>Gewurztraminer Tradition, Cave de Turckheim Франция</i>		
<b>Греко ди Туфо</b>		<b>4500 ₺</b>
<i>Greco di Tufo Feudi di San Gregorio Италия</i>		
<b>Мерлен Сюр ля Рош Пуийи-Фюиссе АОС</b>		<b>9990 ₺</b>
<i>Merlin Sur la Roche Pouilly-Fuisse AOC Франция</i>		
<b>Бег Матьё Шабли</b>		<b>6400 ₺</b>
<i>Begue Mathiot Chablis AOC Франция</i>		
<b>Каса Солар</b>		<b>2900 ₺</b>
<i>Casa Solar полусладкое, Испания</i>		
<b>Шато де Грав Блан</b>		<b>4900 ₺</b>
<i>Chateau des Graves Blanc AOC Франция</i>		
<b>Нуволе</b>		<b>2000 ₺</b>
<i>Nuvole Россия</i>		
<b>Ле Пар дю Шато Бургонь Тоннер</b>		<b>3500 ₺</b>
<i>Le Parc du Chateau Bourgogne Tonnerre Франция</i>		

## КРАСНОЕ ВИНО RED WINE

750 мл

<b>Барбера д'Асти Супериоре Канти</b>		<b>3900 ₺</b>
<i>Barbera d'Asti Superiore Canti DOCG Италия</i>		
<b>Пино Неро Пертикато Ле Джастре</b>		<b>3500 ₺</b>
<i>Pino Nero Perticati Le Griastre Италия</i>		
<b>Кото Бургиньон Дамп Фрэр</b>		<b>4000 ₺</b>
<i>Coteaux Bourguignons Damp Freres AOC Франция</i>		
<b>Альто Адидже Лагрейн</b>		<b>6300 ₺</b>
<i>Alto Adige Lagrein Colterenzio DOC Италия</i>		
<b>Ланге Неббиоло Мауро Молино</b>		<b>6300 ₺</b>
<i>Langhe Nebbiolo Mauro Molino DO Италия</i>		
<b>Ля Кюве Мифик</b>		<b>3600 ₺</b>
<i>La Cuvee Mythique Rouge IGP Франция</i>		
<b>Алтая Калатаюд Агустин Куберо</b>		<b>3000 ₺</b>
<i>Altaya Calatayud Agustin Cubero Испания</i>		
<b>Казалосте Инверсус</b>		<b>8000 ₺</b>
<i>Casaloste Inversus Италия</i>		
<b>Краб энд Мо Зинфандель</b>	полусухое	<b>4900 ₺</b>
<i>Crab &amp; More Zinfandel США</i>		
<b>Монтей Россо Монферрато</b>		<b>4100 ₺</b>
<i>Montej Rosso Monferrato Италия</i>		
<b>Шато де Грав</b>		<b>4950 ₺</b>
<i>Chateau des Graves Франция</i>		
<b>Локо Чимбали Пино Нуар</b>	<i>Loco Cimbali Pinot Noir Россия</i>	<b>3500 ₺</b>
<b>Сикоры Герць</b>	<i>Sikory Gerc Россия</i>	<b>3500 ₺</b>
<b>Нуволе</b>	<i>Nuvole Россия</i>	<b>2000 ₺</b>
<b>Кьянти Классико Банфи</b>		<b>6500 ₺</b>
<i>Chianti Classico Castello Banfi DOCG Италия</i>		

## ОРАНЖЕВОЕ ВИНО ORANGE WINE

750 мл

<b>Пино Гри Оранж Каттен</b>		<b>5000 ₺</b>
<i>Pinot Gris Orange Cattin Франция</i>		

## АПЕРИТИВ И ХЕРЕС APERITIVES

<b>Апероль</b>	50 мл	<b>300 ₺</b>
<i>Aperol</i>		
<b>Кампари</b>	50 мл	<b>300 ₺</b>
<i>Campari</i>		
<b>Мартини Фиеро</b>	100 мл	<b>380 ₺</b>
<i>Martini Fiero</i>		
<b>Мартини Бьянко</b>	100 мл	<b>380 ₺</b>
<i>Martini Bianco</i>		
<b>Мартини Россо</b>	100 мл	<b>380 ₺</b>
<i>Martini Rosso</i>		
<b>Херес Вальдеспино Эль Кандадо</b>	75 мл	<b>560 ₺</b>
<i>Valdespino El Candado Sherry</i>		
<b>Херес Вальдеспино Фино Иносенте</b>	75 мл	<b>560 ₺</b>
<i>Valdespino Fino Inocente</i>		

ВИСКИ *WHISKEY*

50 мл

Баллантайнс Файнест <i>Ballantine's Finest</i>	450 ₽
Вильям Лоусонс <i>William Lawson's</i>	400 ₽
Джим Бим <i>Jim Beam</i>	550 ₽
Джек Дэниэлс <i>Jack Daniel's</i>	550 ₽
Джемесон <i>Jameson</i>	600 ₽
Джонни Уокер Блэк Лэйбл <i>Johnny Walker Black Label</i>	750 ₽
Дюарс Уайт Лэйбл <i>Dewar's White Label</i>	500 ₽
Дюарс 8 Каррибиан Смуз <i>Dewar's 8 Carribean Smooth</i>	550 ₽
Дюарс 12 л. <i>Dewar's 12 y.o.</i>	750 ₽
Чивас Ригал 12 л. <i>Chivas Regal 12 y.o.</i>	1200 ₽
Борн Айриш <i>Born Irish Whiskey</i>	800 ₽
Шинобу <i>Shinobu</i>	1300 ₽

ВОДКА *VODKA*

50 мл

Нижегородская история <i>Nizhny Novgorod history</i>	280 ₽
Белая Берёзка <i>Belaya Berezka</i>	280 ₽
ОНЕГИН <i>Onegin</i>	490 ₽
Алтай <i>Altay</i>	250 ₽
Лаб №50 <i>Lab №50</i>	400 ₽
Чистые Росы <i>Chistye Rosy</i>	460 ₽
Русское серебро Ледяной Цитрус <i>Russian Silver Icy Citrus</i>	400 ₽
Русское серебро Морозная Клюква <i>Russian Silver Frosty Cranberry</i>	400 ₽

ЯГОДНЫЕ НАСТОЙКИ  
ОНЕГИН GOURMET*TINCTURES BERRY ONEGIN GOURMET*

50 мл

Вишня <i>cherry</i>	380 ₽
Черноплодная рябина <i>chokeberry</i>	380 ₽
Курага <i>dried apricots</i>	380 ₽
Черная смородина <i>black currant</i>	380 ₽
Грейпфрут <i>grapefruit</i>	380 ₽
Яблоко, корица и фейхоа <i>Apple, cinnamon and feijoa</i>	380 ₽

РОМ *RUM*

50 мл

Вьехо де Кальдас Робле Бланко <i>Viejo de Caldas Roble Blanco</i>	350 ₽
Гавана Клуб Аньехо 3 года <i>Havana Club Anejo 3 Anos</i>	450 ₽
Гавана Клуб Аньехо 7 лет <i>Havana Club Anejo 7 Anos</i>	600 ₽
Окхарт <i>Oakheart</i>	450 ₽
Бакарди Карта Негра <i>Bacardi Carta Negra</i>	500 ₽

БРЕНДИ *BRANDY*

50 мл

Арарат 5* <i>ArArAt 5*</i>	490 ₽
Арарат Ани <i>ArArAt Ani</i>	590 ₽
Арарат Ахтамар <i>ArArAt Akhtamar</i>	850 ₽

КОНЬЯК *COGNAC*

50 мл

Рулле VS <i>Rouillet VS</i>	650 ₽
Камю VSOP <i>Camus VSOP</i>	2000 ₽
Камю XO <i>Camus XO</i>	3000 ₽
Шато де Монтифо XO Сильвер <i>Chateau de Montifaud Silver XO</i>	2400 ₽
А. Де Фуссиньи Экстра 25 лет <i>A. de Fussigny, «Extra», Grande Champagne AOC</i>	4500 ₽
Прунье Тре Вье Гранд Шампань XO <i>Prunier Tres Vieille Grande Champagne X.O.</i>	2200 ₽
Фрапен ВИП XO <i>Frapin VIP XO</i>	3200 ₽
Хеннеси VS <i>Hennessy VS</i>	1100 ₽
Хеннеси VSOP <i>Hennessy VSOP</i>	1800 ₽
Реми Мартин VS <i>Remy Martin VS</i>	1800 ₽

ТЕКИЛА *TEQUILA*

50 мл

Дон Алехандро Голд <i>Don Alejandro Gold</i>	360 ₽
Дон Алехандро Силвер <i>Don Alejandro Silver</i>	380 ₽

БИТТЕРЫ *BITTER*

50 мл

Бехеровка <i>Becherovka</i>	300 ₽
Мартини Биттер Резерва <i>Martini Riserva Speciale Bitter</i>	420 ₽
Ягермайстер <i>Jagermeister</i>	540 ₽

ЛИКЕРЫ *LIQUEURS*

50 мл

Абсент Ксента <i>Absenta Xenta</i>	650 ₽
Ликер Болс в ассортименте <i>Bols</i>	300 ₽
Куантро <i>Cointreau</i>	450 ₽
Самбука Барбера <i>Sambuca Barbera</i>	480 ₽

ДЖИН *GIN*

50 мл

Иллюминатор Дабл Дистилд <i>Illuminator Double Distilled</i>	350 ₽
Барристер Драй <i>Barrister Dry</i>	390 ₽
Босфорд <i>Bosford</i>	400 ₽
Бифитер <i>Beefeater</i>	600 ₽

Гранд Отель «ОКА» пр. Гагарина 27, 11 этаж  
☎ +7 831 469 80 80 ✉ [restoran@hoteloka.ru](mailto:restoran@hoteloka.ru)

---

Персональный банкетный менеджер:  
+7 952 774 80 63