

# ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ



400 мл

1 л

400 мл

1 л

## ТАРХУН

ДОМАШНИЙ СИРОП  
ИЗ ЭСТРАГОНА, ЛАЙМ, СОДОВАЯ

190₽ 380₽

## КИВИ

ПЮРЕ ИЗ СВЕЖЕГО КИВИ,  
СИРОП МАРАКУЙИ, СОК ЛИМОНА,  
СОДОВАЯ

190₽ 380₽

## ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, ЛАЙМ,  
МЯТА, СОК ЛИМОНА, СОДОВАЯ

220₽ 410₽

## РОЗА-ГИБИСКУС

ДОМАШНИЙ СИРОП ИЗ ЦВЕТКОВ  
ГИБИСКУСА, КОРДИАЛ ИЗ РОЗЫ,  
СОК ЛИМОНА, СОДОВАЯ

220₽ 410₽

## ЛИМОНАДЫ

250 мл

7-UP	150.-
МИРИНДА	150.-
ПЕПСИ	150.-

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

300 мл

КЛАССИЧЕСКИЙ	200.-
КЛУБНИЧНЫЙ	200.-
ШОКОЛАДНЫЙ	200.-

## ДОМАШНИЙ МОРС

200 мл 1 л

ЯГОДНЫЙ	90.-	370.-
---------	------	-------

## СОК

200 мл 0,97 л

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	80.-	350.-
АНАНАСОВЫЙ	80.-	350.-
ВИШНЕВЫЙ	80.-	350.-
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	80.-	350.-
МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ	80.-	350.-
ПЕРСИКОВЫЙ	80.-	350.-
ТОМАТНЫЙ	80.-	350.-
ЯБЛОЧНЫЙ	80.-	350.-

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

200 мл

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	180.-
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	180.-
МОРКОВНЫЙ	180.-
ЯБЛОЧНЫЙ	180.-

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

500 мл

РОДНИКИ САИРМЕ НЕГАЗ.	150.-
РОДНИКИ САИРМЕ ГАЗ.	150.-

## КОФЕ

ЭСПРЕССО	40 мл	100.-
АМЕРИКАНО	120 мл	100.-
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	80 мл	140.-
КАПУЧИНО	300 мл	160.-
ЛАТТЕ	250 мл	180.-
КОФЕ ПО-ВЕНСКИ	180 мл	180.-

### ГЛЯСЕ

ЭСПРЕССО, ВОДА,  
БЕЛЬГИЙСКОЕ  
ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

160 мл

180.-



## КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

<b>КАКАО</b>	180 мл	<b>150.-</b>
<b>ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД С МАРШМЕЛЛОУ</b>	180 мл	<b>180.-</b>
<b>БАМБЛ</b> Эспрессо, кленовый сироп, апельсиновый сок	150 мл	<b>180.-</b>
<b>ВИШНЕВЫЙ ФРАППЕ</b> Вишневый сок, молоко, карамельный сироп, вишневый сироп, эспрессо	250 мл	<b>210.-</b>
<b>ОРЕХОВЫЙ МОККО С БАНАНОМ</b> Шоколадно-ореховый соус, сироп, банан, молоко, эспрессо	250 мл	<b>250.-</b>
<b>ЯМАЙСКИЙ АЙС КОФЕ</b> Темный ром, кофейный ликер, эспрессо, молоко	210 мл	<b>350.-</b>

## ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

500 мл

<b>УЗБЕКСКИЙ №95 (КОК ЧОЙ)</b> Элитный среднеазиатский байховый чай, раскрывающий насыщенный охлаждающий вкус	<b>150.-</b>
<b>ЧХАО ЦЗИН</b> Китайский зеленый чай из провинции Чжэцзянь. Дает густой насыщенный настой с нотами тыквенной семечки, арахисовой пасты и ореха фисташки	<b>150.-</b>
<b>ЖАСМИНОВЫЕ СПИРАЛИ</b> Листики чая ферментируют с маслом жасмина. При заваривании спирали раскручиваются и дают чуть пряный вкус и весенний аромат	<b>150.-</b>
<b>МАЛИНОВАЯ МЯТА</b> Свежий микс ментоловой мяты с кусочками яблока и малины, лепестками розы и календулы и легкой кислинкой гибискуса	<b>150.-</b>

## КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

500 мл

<b>ПУЭР ТУ-ОЧА</b> Классический китайский Шу пуэр трехлетней выдержки традиционно собирают на плантациях провинции Юнань	<b>150.-</b>
<b>МОЛОЧНЫЙ УЛУН</b> Чай с ярко выраженным молочным вкусом с нотами сливок, карамели, меда. В Китае улун считается лучшим чаем, чтобы угостить девушку	<b>150.-</b>

## ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

500 мл

<b>АНГЛИЙСКАЯ КОРОЛЕВА</b> Поистине королевское сочетание черного цейлонского чая, ягод малины, клубники, ежевики и карамели	<b>150.-</b>
<b>ЧЕРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ</b> Алтайский чабрец и байховый чай – достойное обрамление зимних вечерови средство от простуды	<b>150.-</b>
<b>ЭРЛ ГРЕЙ</b> Полный вкуса черный чай с маслом корочек яркого цитруса – бергамота	<b>150.-</b>
<b>АССАМ «ИНДИЙСКИЙ СЛОН»</b> Терпкий черный чай сорт «Ассам», тот самый «чай со слоном»	<b>150.-</b>
<b>КАРЕЛЬСКИЕ ЯГОДЫ</b> Яркая сочная смесь черного индийского чая с ягодами брусники, клюквы, земляники и смородины. Дары лесов Карелии в вашей чашке!	<b>150.-</b>
<b>РОЙБУШ МАРАКЕШ</b> Африканский этнический напиток с нотками спелого марокканского мандарина и лепестками подсолнечника. Почувствуй Африку на вкус!	<b>150.-</b>



# КОКТЕЙЛИ



## ХЭМИНГУЭЙ

РОМ, МАРАСКИНО, САХАРНЫЙ СИРОП,  
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СОК, СОК ЛАЙМА

110 мл

350.-





### АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

ДЖИН, СОК ЛИМОНА, СИРОП,  
МАЛИНОВЫЙ ДЖЕМ, ЛИМОН,  
БЕЛОК

125 мл

300.-

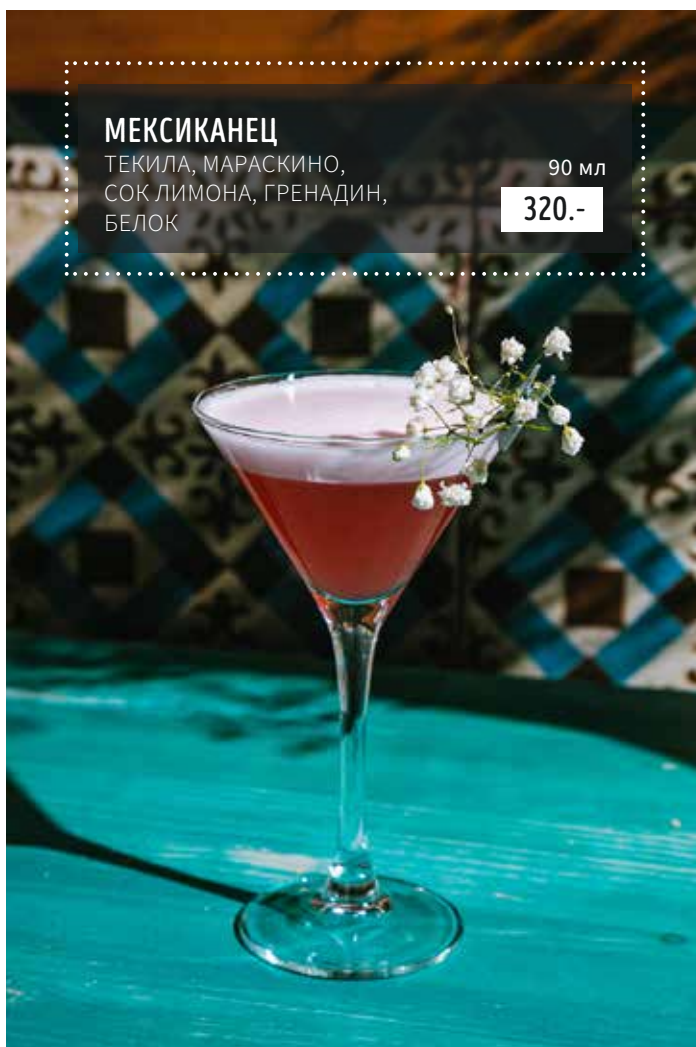


### ВИСКИ-САУЭР

ВИСКИ, СИРОП МАРАКУЙИ,  
ЛИМОННЫЙ СОК, БЕЛОК

120 мл

320.-



### МЕКСИКАНЕЦ

ТЕКИЛА, МАРАСКИНО,  
СОК ЛИМОНА, ГРЕНАДИН,  
БЕЛОК

90 мл

320.-



### ФЛИРТ-МАРГАРИТА

ТЕКИЛА, БИТТЕР КАМПАРИ,  
СИРОП МАРАКУЙИ, ТУР,  
СОК ЛИМОНА

180 мл

350.-





**АПЕРОЛЬ СПРИТЦ**  
АПЕРОЛЬ, БРЮТ, СОДОВАЯ

220 мл

**350.-**



**МАРГАРИТА**

ТЕКИЛА, ТРИПЛ-СЕК,  
САХАРНЫЙ СИРОП, СОК ЛИМОНА

120 мл

**350.-**



**НИКО'С ДЖИМЛЕТ**

ДЖИН, ЛИКЕР СЕН-ЖЕРМЕН,  
СОК ЛИМОНА, САХАРНЫЙ  
СИРОП, БЕЛОК

120 мл

**380.-**



**МАЛИНОВЫЙ ДЖУЛЕП**

БУРБОН, ВАНИЛЬНЫЙ САХАР  
ПЮРЕ МАЛИНЫ, МОРС

120 мл

**380.-**



### МОХИТО

РОМ, САХАРНЫЙ СИРОП, ЛАЙМ,  
МЯТА, СОДОВАЯ

200 мл

380.-



### ДУХ ЛЕСА

БЕЛЫЙ РОМ, СУХОЙ ВЕРМУТ,  
БЛЮ КЮРАСАО, САХАРНЫЙ  
СИРОП, СОК ЛИМОНА

110 мл

380.-



### ЛЕТУЧИЙ ШОТЛАНДЕЦ

ВИСКИ БАЛЛАНТАЙНС, КРАСНЫЙ  
ВЕРМУТ, САХАРНЫЙ СИРОП,  
БИТТЕР КАМПАРИ

90 мл

390.-



### БУЗИННЫЙ МАРТИНИ

СУХОЙ ВЕРМУТ, ДЖИН,  
ЛИКЕР СЕН-ЖЕРМЕН,  
СОК ЛАЙМА

100 мл

430.-







### НЕГРОНИ

ДЖИН, КРАСНЫЙ ВЕРМУТ,  
БИТТЕР КАМПАРИ

90 мл

390.-



### СЕН-ЖЕРМЕН СПРИТЦ

ЛИКЕР СЕН-ЖЕРМЕН,  
СОК ЛИМОНА, ТОНИК

220 мл

490.-



### СКОТЧ БАЗИЛ

ВИСКИ ЧИВАС, ГРЕНАДИН,  
БАЗИЛИК, ВАНИЛЬНЫЙ СИРОП,  
АНАНАСОВЫЙ СОК, СОК ЛИМОНА

120 мл

520.-



### ЗОМБИ

БЕЛЫЙ РОМ, ЗОЛОТОЙ РОМ,  
ЧЕРНЫЙ РОМ, МАРАСКИНО,  
АНАНАСОВЫЙ СОК,  
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК,  
СИРОП МАРАКУЙИ, ГРЕНАДИН

180 мл

450.-



### ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТЕ

ДЖИН, ТЕКИЛА, ВОДКА, РОМ,  
ТРИПЛ-СЕК, СОК ЛИМОНА, ПЕПСИ

250 мл

420.-



## ИГРИСТЫЕ ВИНА

750 мл

РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ	700.-
МОНТЕВИ КЮВЕ БРЮТ	800.-
ЛАМБРУСКО БЕЛОЕ	900.-
ТИНТОНЕЛЛИ ПРОСЕККО СПУМАНТЕ	1300.-
АСТИ ПЕРЛИНО	1350.-

## ВЕРМУТ

50 мл

МАРТИНИ ФИЕРО	150.-
ПАДРО И КО ДОРАДО АМАРГО СУАВЕ	250.-
ПАДРО И КО РОХО КЛАСИКО	250.-
ПАДРО И КО БЛАНКО РЕСЕРВА	250.-

## ВОДКА

50 мл

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ	150.-
РУССКИЙ СТАНДАРТ	160.-
КОСКЕНКОРВА	160.-
КОСКЕНКОРВА СО ВКУСОМ ЛИМОНА, ЛАЙМА И ТЫСЯЧЕЛИСТНИКА	170.-
АБСОЛЮТ	190.-
ОГАНЯН	220.-
41 ОГАНЯН ГРАНАТОВАЯ	220.-

## ЧАЧА И ДИСТИЛЛЯТЫ

50 мл

ЧАЧА 40%	230.-
ЧАЧА 50%	250.-
ЧАЧА 55%	270.-
АНАСЕУЛИ ТКЕМАЛЕВАЯ	270.-
АНАСЕУЛИ ГРУШЕВАЯ	270.-
АНАСЕУЛИ ИЗ ХУРМЫ	270.-

## КОНЬЯК И БРЕНДИ

50 мл

СТАРЫЙ ТАШКЕНТ. УЗБЕКСКИЙ КОНЬЯК	180.-
АРАРАТ 3*	210.-
АРАРАТ 5*	250.-
АСКАНЕЛИ ХО . ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК	370.-
ХЕННЕССИ VS	450.-
ХЕННЕССИ VSOP	610.-

## ДЖИН

50 мл

ГОРДОНС	300.-
---------	-------

## ТЕКИЛА

50 мл

ПУЭБЛО ВЪЕХО БЛАНКО 100% АГАВА	270.-
ОЛЬМЕКА СЕРЕБРЯНАЯ	280.-
ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ	280.-

## РОМ

50 мл

КАПИТАН МОРГАН ЗОЛОТОЙ	250.-
КАПИТАН МОРГАН УАЙТ	250.-
КАПИТАН МОРГАН ЧЕРНЫЙ	250.-

## ЛИКЕР

50 мл

БЭЙЛИС	180.-
ЛИМОНЧЕЛЛО	200.-
САМБУКА	250.-
ЯГЕРМАЙСТЕР	270.-
КАМПАРИ	270.-
СЕН-ЖЕРМЕН	330.-

## ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

50 мл

ДЖОННИ УОКЕР РЕД ЛЕЙБЛ	280.-
БАЛЛАНТАЙНС	310.-
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ	430.-
СИНГЛТОН ВИСКОКУРНА ДАФФТАУН	460.-
ХАЙЛЭНД КУИН МЕДЖИСТИ 16ЛЕТ	490.-

## ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

50 мл

ДЖЕМЕСОН	320.-
----------	-------

## АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

50 мл

МИДЛИ КЕНТУККИ	250.-
БУЛЛЕТ БУРБОН ФРОНТЬЕ	290.-
ДЖЕК ДЭНИЕЛ'С ТЕННЕССИ	350.-

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

МАЙЗЕЛС ВАЙС ДУНКЕЛЬ	500 мл	310.-
МАЙЗЕЛС ОРИДЖИНАЛ	500 мл	310.-
ВАЙНШТЕФАН ПИЛС	500 мл	350.-
КРОНЕНБУРГ БЛАН Б/А	330 мл	280.-
МАЙЗЕЛС ВАЙС Б/А	500 мл	310.-

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

330 мл 500 мл

АЙЗИНДЛЕР КЛАУСНЕР ПИЛС	170.-	260.-
АЙЗИНДЛЕР ВАЙСБИР	170.-	260.-
ГРИМБЕРГЕН ДАБЛ АМБРЕ	210.-	310.-



### ГРИМБЕРГЕН ДАБЛ АМБРЕ

Темное бургундское фильтрованное пиво верхнего брожения с горьковато-сладким карамельным вкусом. В аромате слышны яркие ноты карамели, шоколада и фруктов.

Сочетается с сырной тарелкой, говядиной на гриле и насыщенными десертами.



### АЙЗИНДЛЕР КЛАУСНЕР ПИЛС

Немецкий пилснер из Саксонии. Традиционное светлое немецкое пиво. Яркий вкус обладает приятной горечью хмеля. Аромат высушенной соломы идеально сочетается с изящной солодовой нотой.

Сочетается с легкими салатами и закусками, теплыми салатами и мясом на гриле.

### АЙЗИНДЛЕР ВАЙСБИР

Обладает приятным фруктовым ароматом с нотками гвоздики. Вкус насыщенный и освежающий. Очень плотная пена с консистенцией мусса.

Сочетается с плотными салатами, ветчиной.



# ВИНО



## ДОМАШНИЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ

	150 мл	500 мл	1 л
БЕЛОЕ СУХОЕ	200.-	600.-	1000.-
БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ	200.-	600.-	1000.-
КРАСНОЕ СУХОЕ	200.-	600.-	1000.-
КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ	200.-	600.-	1000.-

**АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. ПОЛУСЛАДКОЕ.  
ГРУЗИЯ.**

Чистый соломенный цвет. Аромат с тонами душистых желтых яблок и груш, садовых цветов и нежных цитрусовых оттенков. Вкус легкий, округлый, с мягкой обволакивающей текстурой и ярким фруктовым послевкусием.

Рекомендуется к пряным зеленым салатам, блюдам из рыбы, белому мясу, фруктовым десертам, мягким сырам.

**КАРИ ЛЕНТОЦЦИ ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЛЕ  
ВЕНЕЦИЯ. СУХОЕ. ИТАЛИЯ.**

Бледно-соломенный сияющий цвет. Свежий аромат с тонами белых полевых цветов, лимона, лайма, желтой китайской груши и легкой минеральной нотой. Чрезвычайно свежий вкус с нотами цитрусовых и белого нектарина, хрустящей кислотностью и тонким минеральным послевкусием.

Рекомендуется как аперитив к блюдам из морепродуктов, белой рыбы, пасте с овощами, легким салатам, молодым сырам.

**РИБЕРА ДЕЛЬ СЕГУРА БЛАНКО.  
СУХОЕ. ИСПАНИЯ.**

Бледно-соломенный цвет. Аромат раскрывается оттенками тропических и фруктовых белых цветов. Вкус округлый, с тонами тропических фруктов в продолжительном послевкусии.

Рекомендуется к блюдам на основе рыбы.

**ЦИНАНДАЛИ ВЫДЕРЖАННОЕ.  
СУХОЕ. ГРУЗИЯ.**

Золотисто-соломенный цвет. Аромат раскрывается тонами тропических фруктов, оттенками груши, желтой черешни и свежей айвы и оставляет прозрачный шлейф жареных лесных орехов. Элегантный вкус с освежающей кислотностью, хорошей структурой и мягким фруктовым послевкусием с пикантной горчинкой в финале.

Рекомендуется к салатам из овощей и зелени, морепродуктам, пхали, блюдам из рыбы, традиционным блюдам грузинской кухни, например, лобио из красной фасоли, к аджапсандали, твердыми мягким сырам.

1100.-

1200.-

1200.-

1300.-

**КОНВЕНТО ВЪЕХО ШАРДОНЕ.  
СУХОЕ. ЧИЛИ.**

Вино блестящего желтого цвета. В букете вина ароматы персика сплетаются с оттенками меда, ванили и корицы. Вино обладает ярким фруктовым вкусом со свежей кислотностью, нотами зеленого яблока, маракуйи и специй.

Рекомендуется к салатам, блюдам из рыбы, морепродуктам.

**МОНТЕ КЛАВИХО ВИУРА.  
СУХОЕ. ИСПАНИЯ.**

Вино блестящего нежно-соломенного цвета. Свежий тонкий аромат зеленого яблока, лайма, лимона, белых луговых цветов. Легкий вкус белых фруктов, миндаля, сбалансированная кислотность и послевкусие с цитрусовыми нотами.

Рекомендуется как аперитив к блюдам из морепродуктов, белой рыбы, пасте с овощами, легким салатам, молодым сырам.

**МИХЕЛЬ ШАЙД РИСЛИНГ.  
СУХОЕ. ГЕРМАНИЯ.**

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватыми бликами и интенсивным блеском. Свежий аромат лимона, зеленых яблок и груш, белого персика. Тонкий минеральный вкус с тонами лимона, лайма, солоноватой минеральностью и выразительной вибрирующей кислотностью. Чистое освежающее послевкусие.

Рекомендуется к острым блюдам азиатской кухни, жирной рыбе или белому мясу под цитрусовыми и пряными соусами.

**РАПАУРА СПРИНГС СОВИНЬОН БЛАН.  
СУХОЕ. НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ.**

Светло-желтый цвет, с оттенками лайма. Аромат атакует оттенками розового грейпфрута, белого нектарина и маракуйи, дополняемых тонами молодой травы и пикантных цитрусовых. Бодрящая кислотность в продолжительном послевкусии.

Рекомендуется к легким закускам и зеленым салатам, блюдам из рыбы и морепродуктов, без добавления сложных соусов, к салату Цезарь или к морской рыбе, приготовленной на углях, сухим козьим сырам.

1300.-

1400.-

1500.-

1900.-



**КАРИ ЛЕНТОЦЦИ МЕРЛО ВЕНЕТО.  
СУХОЕ. ИТАЛИЯ.**

Цвет глубокий рубиновый. Обволакивающий аромат с тонами вишни, малины, черешни, оливок, душистых трав, какао. Бархатистый мягкий вкус с джемовыми и пряными нюансами подчеркивается округлыми шелковистыми танинами и умеренной кислотностью.

Рекомендуется к блюдам из тушеной говядины, баранины или кролика, утки, красного мяса птицы, паштетам.

**АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА.  
ПОЛУСЛАДКОЕ. ГРУЗИЯ.**

Насыщенный красно-рубиновый цвет. Мощный фруктовый аромат с тонами вишни, сливы, чернослива и черной смородины с прозрачным шлейфом оттенков пряных специй. Яркий, гармоничный вкус с плотной текстурой, хорошим балансом, легкими терпкими нюансами и мягким фруктовым послевкусием.

Рекомендуется к теплым салатам, красному мясу, приготовленному на гриле, блюдам на основе мясного фарша, например долме и хинкали, чачапури по-аджарски, овечьим сыром.

**АНЕТО.  
СУХОЕ. ИСПАНИЯ.**

Вино насыщенного вишнево-красного цвета. В густом аромате вина преобладают свежие тона спелых красных лесных ягод и фиалок, дополняемые хорошо сбалансированным ярким фруктово-ягодным вкусом с долгим благородным сухим послевкусием.

Рекомендуется к блюдам из красного мяса и домашней птицы, сырам.

1100.-

**ДИП КРИК ПИНОТАЖ. СУХОЕ. ЮАР.**

Вино блестящего рубинового цвета, с ярким и спелым ароматом с оттенками темных фруктов и специй. Вкус сочный с хорошим балансом и мягкими танинами в послевкусии.

Рекомендуется к холодным мясным закускам и простым в приготовлении основным блюдам на основе красного мяса, мясу, приготовленному на гриле, пастам с мясными соусами, полутвердым сырам.

1200.-

1100.-

**САПЕРАВИ. СУХОЕ. ГРУЗИЯ.**

Глубокий красно-рубиновый цвет с пурпурными переливами. Волнующий аромат с тонами темных фруктов и ягод, оттенками специй и нотками фиалки. Вкус мощный, сбалансированный, с тонами спелой черешни и черной шелковицы, мягкое бархатистое послевкусие.

Рекомендуется к холодным мясным закускам, блюдам из дичи, домашней запеченной буженине, традиционным блюдам грузинской кухни, например толме из баранины с мацони, чакхани, томленному с перцем и картофелем.

1200.-

1100.-

**ГРИЛЬ МАСТЕР ФЭН КЛУБ МАЛЬБЕК -  
ШИРАЗ. ПОЛУСУХОЕ. АРГЕНТИНА.**

Глубокий рубиновый цвет с фиолетовым отливом. Фруктовый аромат с оттенками свежей сливы и ежевики и легкими нотами ванили и шоколада. Вкус со средним телом, отлично сбалансированной кислотностью и мощными танинами.

Рекомендуется к разнообразным блюдам на основе красного мяса, например к барбекю, стейкам, спагетти с фрикадельками, пасте болоньезе, а также к полутвердым сырам.

1300.-

## **КИНДЗМАРАУЛИ. ПОЛУСЛАДКОЕ. ГРУЗИЯ.**

Насыщенный темно-рубиновый цвет. Аромат раскрывается яркими фруктовыми тонами сливы, черешни, ежевики и черной шелковицы. Гармоничный округлый вкус с мягкими танинами, бархатистой текстурой и обволакивающим сладостным послевкусием.

Рекомендуется к плотным салатам, шашлыку, блюдам на основе мясного фарша, различным десертам.

1400.-

## **КЪЯНТИ РОЧАЛЬТА. СУХОЕ. ИТАЛИЯ.**

Яркий рубиновый цвет. Пышный аромат с оттенками садовой вишни и спелой черешни. Свежий сухой вкус с легкими танинами, с приятной освежающей кислотностью и фруктовыми тонами в гладком чистом послевкусии.

Рекомендуется к первым мясным блюдам, блюдам из запеченного или приготовленного на гриле розового или красного мяса.

1750.-

## **МОНТЕ КЛАВИХО ТЕМПРАНИЛЬО. СУХОЕ. ИСПАНИЯ.**

Молодое красное сухое вино, производящееся из винограда сорта Темпранильо, выращенного в регионе Риоха. Средний возраст лоз составляет 10 лет. Виноград собирается вручную. Вино пурпурного, с вишневым оттенком, цвета. Яркий аромат темной вишни, красных слив, ежевики, малины, сладких пряностей с легким цветочным акцентом. Свежий ягодный вкус с тонкой нотой черного лакричника, бодрящей кислотностью, мягкими танинами и сочным гармоничным послевкусием.

Рекомендуется к простым блюдам из красного мяса, закускам тапас, острой тушеной фасоли, овощам-гриль, неострым твердым сырам.

1400.-

## **КАРМЕНЕР/СИРА РЕЗЕРВА X. БУШОН. СУХОЕ. ЧИЛИ.**

Глубокий темно-рубиново-фиолетовый цвет с пурпурными бликами. Интенсивный аромат с тонами черной смородины и сливы, нотками темного шоколада, пряных специй и легкими дымными нюансами. Обволакивающее фруктовое послевкусие со средними танинами.

Рекомендуется к блюдам из красного и розового мяса, в особенности к баранине и утке. Хорошо сочетается с блюдами с добавлением благородных грибов, например с тартотом на основе белых грибов и шпината.

1900.-

## **КОУСТАЛРИДЖ ПИНО НУАР. СУХОЕ. США.**

Вино бледно-рубинового цвета, с ароматами черных ягод, тонами специй. Во вкусе мягкие танины, нюансы черной вишни, сливы и клубники. Фруктовое послевкусие средней длины. Урожай собирают в прохладные утренние часы, чтобы сохранить плоды в идеальном состоянии и избежать окисления.

Рекомендуется к мясу на гриле, красной рыбе, блюдам из птицы, легким салатам.

1600.-

## **ХВАНЧКАРА. ПОЛУСЛАДКОЕ. ГРУЗИЯ.**

Интенсивный темно-гранатовый цвет с фиолетовыми оттенками. Роскошный аромат завораживает палитрой оттенков ягод ежевики, малины и земляники, раскрываясь тонами жареного миндаля, карамели, сухофруктов и тонкими цветочными нюансами. Плотный, округлый, слегка вяжущий вкус с хорошим балансом кислотности и мягким обволакивающим послевкусием.

Рекомендуется к плотным мясным салатам, горячим закускам, жареным бараньим ребрышкам, блюдам на основе мясного фарша, например хинкали с острым соусом, овощным рагу, овечьим сыром.

2400.-