

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 БАНФИЛДЫ

400 мл

КЛАССИЧЕСКИЙ	250.-
ВАФЕЛЬНЫЙ	250.-
МЕДОВЫЙ	250.-
ШОКОЛАДНЫЙ	250.-

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	160 мл	180.-

ШОКОЛАДНЫЙ БАНФИЛД



КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

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

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

500 мл

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

КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

500 мл

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

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

500 мл

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

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.-

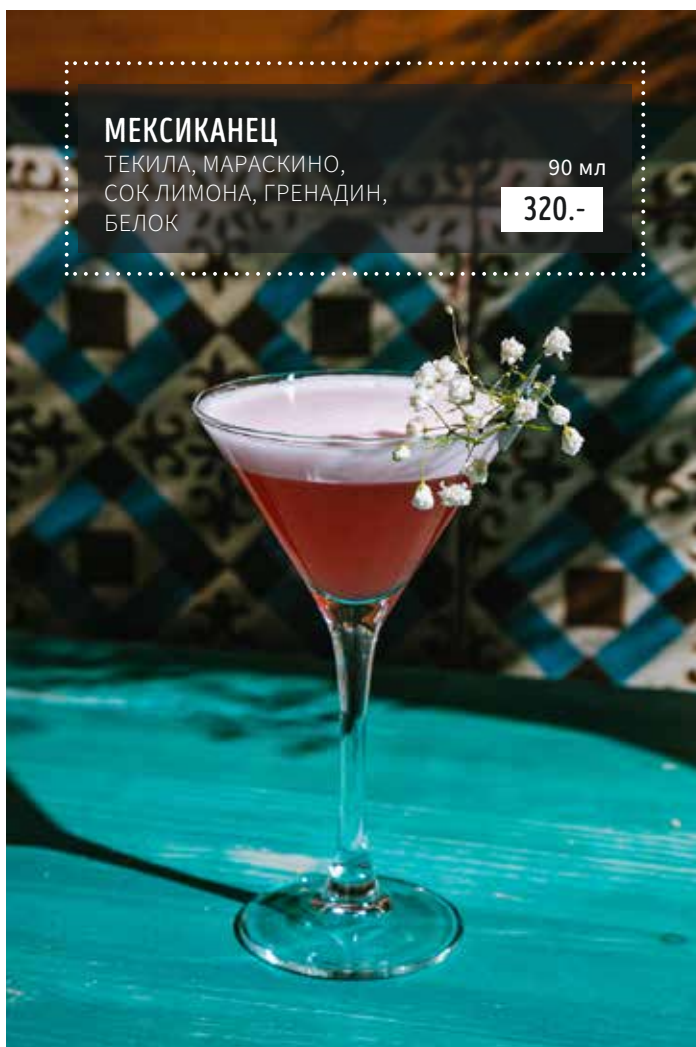


ВИСКИ-САУЭР

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 ТИ

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 ДАФФАУН	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.-
КРОНЕНБУРГ БЛАН	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.



КРОНЕНБУРГ БЛАН

Освежающее белое пшеничное пиво с фруктовыми нотками. Аромат раскрывается нотками апельсиновой и лимонной цедры.

Сочетается с теплыми салатами с куриной грудкой, фруктовыми десертами.

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.

1100.-

**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.

1300.-

**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.

1200.-

**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.

1400.-

**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.

1200.-

**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.

1500.-

**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.

1300.-

**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.

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-рубиновый 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 тартом 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.-