

Кальяны

- Кальян на воде/ на молоке **750/ 850**
- Кальян на воде и грейпфруте/апельсине **1000**
- Кальян на молоке и грейпфруте/апельсине **1100**
- Доп.табак (Nahla, Starbuzz /Fumari, Darkside) **200/ 400/ 500**



с 12:00 до 16:00 по будням скидка на меню кухни – 20 %

Для компаний от 6 человек в счет включается обслуживание 10% от суммы счёта.

Настоящий экземпляр является рекламным материалом. Полный прейскурант можно получить у администратора.

Паб работает: Вс - Чт с 12.00 до 00.00 (кухня до 23.00)

Пт - Сб с 12.00 до 02.00 (кухня до 01.00)



Разливное пиво / Draught Beer

0,5l 0,25l



- **Вуден Берд Твист оф зе Сан / Wooden Beard Twist of the Sun (6,0%) Россия 250 (0,4l)**
 Крафтовый фруктовый охмелённый светлый эль в индийском стиле (ИПА). Нефильтрованный, двойное сухое охмеление. Сочная мякоть персиков пронизана тонкими ароматами папайи и маракуйи, а вкус переносит на солнечный остров, где лёгкий тропический бриз играет в прятки с океаном. Каждый глоток наполняет солнцем и свободой от всех обстоятельств.
- **Джоус Атомная прачечная ИПА / Jaws Nuclear Laundry IPA (7,2%) Россия 260 (0,4l)**
 Крафтовый охмелённый светлый эль в индийском стиле (ИПА). В аромате - богатство красок американского хмеля с оттенками тропических фруктов, цитрусов и хвои. Вкус раскрывается слоями сложной богатой сухой горечи, где все тона собраны в отлично сбалансированный букет.
- **Вельвет / Velvet (5,1%) Чехия 270 (0,4l)**
 Полутёмный лагер. Отличается приятным мягким, слегка горьковатым, бархатным вкусом, а также золотисто-каштановым цветом. Имеет богатую кремообразную пенку.
- **Будвайзер / Budweiser Budvar (5,0%) Чехия 300 170**
 Светлый лагер. Вкус - освежающий, гладкий, с хорошо сбалансированными сладковатыми нотами солода и хмелевой горчинкой, нюансами цветов, трав, зеленого яблока, винограда, переходящий в горько-сладкое послевкусие.
- **Ригеле Файнес Урхель / Riegele Feines Urhell (4,7%) Германия 310 180**
 Светлый лагер. Гордость баварской пивоварни Riegele, мастерство которой проверено 28 поколениями владельцев. Вкус мягкий и округлый, без намёка на горечь, соткан из лучших баварских солодов, раскрывающихся лёгкими оттенками свежеспечённого хлеба.
- **Квак / Pauwel Kwak (8,4%) Бельгия 310 (0,4l)**
 Янтарный эль. Имеет фруктовый аромат из солода, нуги и карамелизованного банана, отличается фруктовым послевкусием с оттенком хмеля. Подается в особом фирменном бокале в виде песочных часов с деревянной подставкой.
- **Брюдог Элвис Джус / BrewDog Elvis Juice (6,5%) Шотландия 310 (0,4l)**
 Крафтовый грейпфрутовый охмелённый светлый эль в индийском стиле (ИПА). Сварен с добавлением терпкого сока и кожуры грейпфрута и использованием яркой плеяды хмелей. благородного медно-золотистого цвета, в аромате - ноты грейпфрута и апельсина, а также нюансы сосны и смолы.
- **Мюнхоф Шварцбир / Monchshof Schwarzbier (4,9%) Германия 310 180**
 Тёмный лагер. Глубокого коричнево-рубинового цвета. Вкус мягкий, сладковатый, с тонами черного хлеба, поджаренного солода, тостов, кофе мокко, с нотками шоколада и легкими хмелевыми нюансами. Послевкусие четкое, освежающее, сухое.
- **Стинбрюгге Дюббель Брюн / Steenbrugge Dubbel Bruin (6,3%) Бельгия 310 180**
 Аббатский двойной тёмный эль (дюббель). Сварен с добавлением уникальной смеси бельгийских трав и специй. Пиво обладает ярким, солодовым вкусом с фруктовыми и карамельными тонами, дополненными нюансами дрожжей, специй, трав и корицы.
- **Эрдингер / Erdinger (5,3%) Германия 310 180**
 Светлый пшеничный нефильтрованный эль. соломенного цвета. Обладает фруктовым ароматом и освежающим вкусом. Варится из местных сортов пшеницы и ячменя на воде из подземного озера.
- **Бланш Де Брюссель / Blanche De Bruxelles (4,6%) Бельгия 320 190**
 Светлый нефильтрованный эль. Золотисто-желтого, опалового цвета. Добавление кориандра и апельсиновой корочки придаёт пиву неповторимый мягкий вкус и оригинальный фруктово-пшеничный аромат.

Разливное пиво / Draught Beer

			0,5l	0,25l
<ul style="list-style-type: none"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> Белхэвен Скоттиш Стаут / Belhaven Scottish Stout (5,0%) Шотландия 320 190 </div> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Стаут. Насыщенное плотное пиво роскошного тёмно-рубинового цвета. Сочетание трех видов солода придает стауту превосходные шоколадные, кофейные и ванильные нотки, отлично сочетающиеся во вкусе с хмелевой горчинкой.</p> 				
<ul style="list-style-type: none"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> Ригеле Хефе Вайс / Riegele Hefe Weisse (5,0%) Германия 320 190 </div> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Светлый пшеничный нефilterованный эль. Освежающий, фруктовый, насыщенный и взрывной аромат. Мягкий солодовый профиль, раскрывающийся богатым эфирным вкусом. Баварская классика!</p> 				
<ul style="list-style-type: none"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> Морт Сюбит Крик / Mort Subite Kriek (4,3%) Бельгия 320 190 </div> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Вишнёвый ламбик. Уникальное нефilterованное пиво спонтанного брожения. Янтарно-малинового цвета с розовой пенной шапкой. Сбраживается в дубовых бочках из-под хереса и купажируется лучшими сортами спелой брюссельской вишни.</p> 				
<ul style="list-style-type: none"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> Морт Сюбит Витте Ламбик / Mort Subite Witte Lambic (5,5%) Бельгия 330 190 </div> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Светлый ламбик. Нефilterованное пиво спонтанного брожения с ярко выраженным абрикосовым ароматом. Красивого янтарного цвета с оранжевым оттенком. Вкус - нежный, гладкий, слегка сладковатый и приятно освежающий, с тонами пшеницы, абрикоса и пряностей.</p> 				
<ul style="list-style-type: none"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> Бургунь Де Фландр / Bourgogne des Flandres (5,0%) Бельгия 340 200 </div> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Винный коричневый эль. Ламбик смешивается с коричневым фламандским элем, после чего пиво несколько месяцев созревает в дубовых бочках из-под вина. Вкус пива мягкий, фруктовый, с нотами вишни, карамели, шоколада, ванили и солода, легкой терпкостью и кислинкой.</p> 				
<ul style="list-style-type: none"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> Ньюкасл Браун Эль / Newcastle Brown Ale (4,7%) Англия 360 210 </div> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Полутёмный эль. Обладает мягким карамельным вкусом. За солодовыми нотками следуют оттенки трав и легкие ореховые и фруктовые нюансы. Послевкусие сухое, без горечи. Один из самых популярных английских элей в мире.</p> 				
<ul style="list-style-type: none"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> Харп / Harp (5,0%) Ирландия 360 210 </div> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Светлый лагер. Славится своим золотым цветом и неповторимым вкусом – чистым, чуть горьковатым, освежающим, с характерной приятной горчинкой в послевкусии. Пенка - обильная, стойкая и белоснежная, слегка прилипающая к стенкам.</p> 				
<ul style="list-style-type: none"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> Гиннесс / Guinness (4,2%) Ирландия 390 220 </div> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Стаут. Самый известный в мире сорт тёмного пива, ставший легендой Ирландии и символом дня святого Патрика. Характерная пена, опадающая в бокале каскадами, создаёт не просто обычную пивную шапку, а слой, подобный взбитым сливкам.</p> 				
<ul style="list-style-type: none"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> Килкенни / Kilkenny (4,3%) Ирландия 390 220 </div> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Красный эль. Цвет - тёмный с лёгким темно-рубиновым отблеском. С кремовой пеной, образованной исключительно мелкими пузырьками. Вкус сухой, сдержанный, с благородной горечью и лёгким изысканным хлебным ароматом.</p> 				

Безалкогольное бутылочное пиво / Non-Alcoholic Bottled Beer

<ul style="list-style-type: none"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> Клаусталер / Clausthaler Германия 0,33l 230 </div> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> 				
<ul style="list-style-type: none"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> Майзельс Вайс / Maisel's Weisse Alkoholfrei Германия 0,5l 300 </div> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Пшеничное нефilterованное</p> 				



Закуски к пиву / Горячие закуски

- **Гренки с чесноком** 150 гр. **190**

- **Гренки с сыром** 150/30 гр. **220**

- **Гренки с чесноком и сыром** 150/30 гр. **230**

- **Чипсы из картофеля с солью** 70 гр. **250**

- **Куриные наггетсы** 200/50 гр. **300**
Кусочки куриного филе, запанированные и обжаренные во фритюре. Подаются с соусом «Терияки-Майонез».
- **Горячий жареный миндаль с солью** 90 гр. **300**
Идеальная закуска к любому виду пива.
- **Мясные чипсы из говядины/ свинины/ курицы** 50 гр. **300**

- **Мясные чипсы из сыровяленой оленины** 40 гр. **310**

- **Оленина сырокопченая** 70 гр. **310**
Сырокопченый балык из таймырской оленины.
- **Мини-пельмени обжаренные** 140 гр. **320**
Маленькие круглые пельмени с мясом, обжаренные до золотистой корочки, подаются с зеленью.
- **Сырные шарики** 140/40 гр. **350**
Обжаренные в панировке из натурального сливочного сыра, подаются с острым овощным соусом «Лозе».
- **Кольца кальмара** 190/40 гр. **350**
В пивном кляре с соусом «1000 островов».
- **Луковые кольца** 190/40 гр. **350**
В кляре с соусом «Шарон».
- **Куриные крылья «Буффало»** 375 гр. **360**
Замаринованные в остром томатном соусе с чесноком, обжаренные во фритюре и затем запеченные в духовом шкафу.
- **Тигровые креветки в панировке панко** 140/40/30 гр. **400**
Очищенные креветки в панировке панко, обжаренные во фритюре. Подаются с кисло-пряным соусом и лимоном.
- **Креветки отварные** 300/40/30 гр. **400**
Цельные отварные атлантические креветки. Подаются с соусом «Карри» и лимоном.
- **Ассорти горячих закусок и колбасок (на двоих)** 310/270/50 гр. **800**
Куриные крылышки «Буффало», кольца кальмаров, колбаски «Мергез», колбаска «Мюнхенская», колбаска «Тирольская», луковые кольца, гренки с сыром, картофель «Айдахо», соус «Томатно-чесночный».



Холодные закуски

- **Филе сельди с обжаренным картофелем** 75/100/25 гр. **220**

- **Ассорти из свежих овощей** 255 гр. **260**
Огурцы, помидоры, паприка, редис.
- **Тарелка закусок под водочку** 285 гр. **430**
Карбонад, сало домашнее, селедочка, грибы маринованные, черемша, маринованный чеснок, соленые огурцы, маринованные помидорки «Черри», кольца свежего красного лука, зелень.



Салаты

- **Салат «Греческий»** 190 гр. **290**
Свежие овощи, салат «Айсберг», сыр Фета, красный лук и маслины.
- **Салат «Нисуаз»** 250 гр. **290**
Одно из самых популярных блюд прованской кухни. Салат из тунца, свежих огурцов, листьев салата «Айсберг», яйца, томатов, красного лука и майонезной заправки с дижонской горчицей.
- **Салат «Столичный»** 260 гр. **290**
Классический, с отварной курицей.
- **Салат с обжаренной куриной грудкой** 270 гр. **290**
Обжаренное куриное филе, китайская капуста, паприка, томаты, свежие огурцы, красный лук и заправка «Цезарь».
- **Салат с куриной печенью** 345 гр. **290**
Вкуснейшая обжаренная куриная печень с беконом и сливками, томаты, яблоко, салат «Айсберг», салат «Лолло Росса», редис, маринованные огурцы, красный лук, зелень. Заправляется оливковым маслом.
- **Салат с красной рыбой собственного копчения** 225 гр. **350**
Кета горячего копчения, томаты, огурцы, зелень, красный лук, салат «Айсберг», стебель сельдерея, запечённая паприка. Заправляется оливковым маслом и бальзамическим уксусом.
- **Салат с мраморной говядиной** 245 гр. **350**
Кусочки обжаренной мраморной говядины, салат «Айсберг», салат «Лолло Росса», морковь, огурцы, красный лук, помидорки «Черри», подсолнечное масло. Заправляется соусом «Чили-лайм».

Супы

- **Свекольник (холодный борщ)** 500 гр. **260**
Охлаждённый летний суп, сваренный из свёклы, свежих овощей (огурец, зелёный лук, укроп) и ветчины. Подаётся с варёным яйцом и сметаной.
- **Окрошка** 500 гр. **260**
Вкуснейший летний холодный суп на хлебном квасе с хреном и горчицей с мелко нарезанной ветчиной, свежими овощами (огурцы, редис), отварным картофелем, пряными травами (зелёный лук, петрушка, укроп) и сметаной.
- **Борщ с чесночными гренками и сметаной** 500/40 гр. **260**
- **Грибной крем-суп с вялеными томатами** 300/10 гр. **260**
Вкуснейший суп из белых грибов, шампиньонов и сливок. Подаётся с вялеными томатами.
- **Суп сырный с овощами и курицей** 300 гр. **260**
Оригинальный суп из сливочного сыра, мелко нарезанных и обжаренных овощей (паприка, репчатый лук, морковь, картофель, помидорки «Черри», зелёный горошек), зелени и куриной грудки.
- **Суп-лапша с фрикадельками** 500 гр. **280**
Подаётся с фрикадельками из мраморной говядины и свежими помидорами.
- **Солянка мясная** 500/40 гр. **290**
С отварной говядиной, подаётся со сметаной.
- **Суп «Буайбес»** 300 гр. **320**
Средиземноморская классика! Вкуснейший суп из трески, мидий, оливок с предварительно обжаренными томатами, паприкой, сельдереем, зеленью.


Блюда из рыбы

- **Фиш & Чипс** 200/150/70/ гр. **530**
Филе трески, обжаренное в пивном кляре. Подается с картофелем фри, зеленым горошком, лимоном, зеленью и соусом «Тартар».
- **Треска с соусом «Биск»** 150/60/180/30/30/40 гр. **530**
Обжаренное филе трески. Подается с картофельным пюре, цуккини, паприкой, помидорками «Черри» и соусом из креветок и овощей «Биск».


Блюда из мяса

- **Айриш – пита** 280/70 гр. **320**
Курица с салатом из свежих овощей со сметанно-майонезным соусом в обжаренной на гриле пите. Подается с картофелем «Айдахо».
- **Пельмени собственного приготовления** 200/40/10 гр. **320**
Из 100%-го мяса (говядина и свинина), подаются со сметаной и, по желанию, с бульоном.
- **Бургер «Чипотле»** 260 гр. **380**
Бургер с сочной котлетой из мраморной говядины, красным луком, молодыми овощами и острым мексиканским соусом «Чипотле» в пшеничной булочке.
- **Бургер с карамелизированным луком** 260 гр. **380**
Бургер с сочной котлетой из мраморной говядины, молодыми овощами, красным карамелизированным луком и копченым майонезным соусом в пшеничной булочке.
- **Чизбургер «Морриган»** 260 гр. **380**
Бургер с сочной котлетой из мраморной говядины, красным луком, молодыми овощами с соусом «BBQ» и сыром.
- **Колбаски «Тирольские» - гриль** 150/100/100 гр. **390**
Колбаски из натуральной свинины. Подаются с картофельным пюре и тушеной капустой.
- **Колбаски «Пикантные» - гриль** 150/100/100 гр. **420**
Колбаски из натуральной говядины. Подаются с картофельным пюре и тушеной капустой.
- **Шницель свиной с зажаренным картофелем** 250/100/ гр. **440**
Шницель из свиной вырезки, запанированный в белых сухарях и обжаренный в масле. Подается с зажаренным картофелем, яичницей-глазуньей, зеленью и лимоном.
- **Фахитас** 350/10 гр. **450**
Кусочки куриной грудки, обжаренные с овощами, кукурузой, острым перцем «Халапеньо» и сливками. Подается в томатной лепешке, запеченной под сыром.
- **Мюнхенские белые колбаски** 240/30/30 гр. **450**
Подаются с пряным бульоном (или, по желанию, на гриле) и горчицей.
- **Бефстроганов с лисичками** 200/180/ гр. **490**
Кусочки мраморной говядины, обжаренные с лисичками, луком и шампиньонами в сливках и сметане, подается на подушке из картофельного пюре, корнизомами, салатом «Лолло Росса» и сельдереем-фри.

Блюда из мяса

- 

• Паста «Болоньезе» с мраморной говядиной 350 гр. 480

Вкуснейшая зелёная паста со шпинатом с обжаренным фаршем из мраморной говядины, паприкой, томатами, репчатым луком и чесноком. Заправляется оливковым маслом. Подается с помидорками «Черри» и натёртым сыром.
- 

• Котлета из куриного филе, фаршированная красным маслом «Café de Paris» 200/40 гр. 490

Котлета из куриной грудки, фаршированная красным маслом «Café de Paris» (сливочное масло с анчоусами, вялеными томатами и ароматными травами), запанированная и обжаренная во фритюре. Подается на подушке из обжаренных сельдерея и моркови.
- Колбаски домашние «Мергез» гриль 200/100/100/30/30 гр. 490**

Колбаски из баранины, говядины, чеснока, специй и лука, обжаренные на гриле. Подаются с картофельным пюре, тушеной капустой, горчицей и хреном.
- Цыплёнок гриль 235/110/50 гр. 530**

Цыплёнок (1/2) без косточек, обжаренный до корочки с чесноком. Подается с овощами гриль, маринадами и томатным соусом.
- Стейк Мясника 200/100/40/40 гр. 660**


Мраморная говядина, обжаренная на гриле. Мясо – средняя часть отруба «диафрагма». Подается с картофелем «Айдахо», салатом «Коул Слоу», соусом из свежей зелени и перцев чили.

!!! Рекомендованная степень прожарки medium, medium-well !!!
- Стейк «Ньюпорт» 250/130/40 гр. 750**

Стейк из 2-х кусков мраморной говядины, обжаренной на гриле. Мясо – задняя часть отруба «Три-Тип» (нежный треугольный кусок, вырезанный из тазобедренной части). Подается с картофелем «Айдахо», соусом «Сальса» и помидорками «Черри» на гриле.

!!! Рекомендованная степень прожарки medium, medium-well !!!
- Стейк «Три-Тип» 250/200/30 гр. 750**

Стейк из мраморной говядины, обжаренной на гриле. Мясо – передняя часть отруба «Три-Тип» (нежный треугольный кусок, вырезанный из тазобедренной части). Подается с картофельным пюре, соусами из вяленых томатов и «Деми Гляс», зеленью и помидорками «Черри» на гриле.

!!! Рекомендованная степень прожарки medium, medium-well !!!
- 

• Ирландское рагу «Айриш Стью» 500 гр. 750

Кусочки мраморной говядины (200 гр.), обжаренные до золотистой корочки с луком, морковью, чесноком и картофелем. Потом всё вместе долго тушится с ирландским стаутом «Гиннесс» на медленном огне. Национальное ирландское блюдо!
- Овощи гриль 190 гр. 300**

Болгарский красный перец, кабачки «Цукини», лук, помидоры.
- Дополнительный гарнир 150 гр. 150**

Картофель «Айдахо», картофель фри, картофельное пюре, капуста тушеная, капуста брокколи отварная.
- Дополнительный соус 40 гр. 50**

Кетчуп/«Тартар»/«BBQ»/«1000 островов»/ «Майонез».
- Хлебная корзина 130**

Теплые булочки: белый багет, черный хлеб, зерновая, с перцем и специями. Подаются с чесночным зеленым маслом.

Водка / Vodka

40ml

- **Смирновъ №21 / Smirnov №21** Россия **150**
- **Абсолют / Absolut** Швеция **210**
- **Абсолют Курант / Absolut Kurant** Швеция **220**
- **Белуга / Beluga** Россия **260**

Коньяк / Cognac

40ml

- **Арарат 3* / Ararat 3*** Армения **210**
- **Арарат 5* / Ararat 5*** Армения **240**
- **Хеннесси ВС / Hennessy VS** Франция **340**
- **Хеннесси ВСОП / Hennessy VSOP** Франция **490**
- **Арарат Наири 20 лет / Ararat Nairi 20 y.o.** Армения **600**

Кальвадос / Calvados

40ml

- **Пер Маглуар ВСОП / Pere Magloire VSOP** Франция **420**
- **Пер Маглуар ХО / Pere Magloire XO** Франция **600**

Джин / Gin

40ml

- **Бифитер / Beefeater** Англия **260**
- **Драмшанбо Ганпаудер / Drumshanbo Gunpowder Irish Gin** Ирландия **400**

Текила / Tequila

40ml

- **Сауза Силвер / Sauza Silver** Мексика **270**
- **Сауза Голд / Sauza Gold** Мексика **280**
- **Эль Химадор Репосадо / El Jimador Reposado 100% Blue Agave** Мексика **320**



Купажированный виски / Blended Whisky (Whiskey)

40ml

• Бэллс / Bell's		Шотландия	210
• Джонни Уокер Ред Лейбл / Johnnie Walker Red Label		Шотландия	220
• Джим Бим / Jim Beam		США	230
• Джемесон / Jameson		Ирландия	240
• Балантайнс Файнест / Ballantine's Finest		Шотландия	240
• Джек Дэниелс / Jack Daniels		США	270
• Смокин' / Smokin' The Gentleman's Dram		Шотландия	280
• Мэйкерс Марк / Maker's Mark		США	290
• Чивас Ригал 12 лет / Chivas Regal 12 y.o.		Шотландия	360
• Манки Шоулдер / Monkey Shoulder	(Blended Malt)	Speyside Шотландия	380
• Чивас Ригал 18 лет / Chivas Regal 18 y.o.		Шотландия	610

Односолодовый виски / Single Malt Whisky

40ml

• Окентошен Америкэн Оак / Auchentoshan American Oak	Lowland	Шотландия	340
• Гленфиддик 12 лет / Glenfiddich 12 y.o.	Speyside	Шотландия	370
• Ардбег 10 лет / Ardbeg 10 y.o.	Islay	Шотландия	440
• Хайлэнд Парк 12 лет / Highland Park 12 y.o.	Island	Шотландия	450
• Макаллан Файн Оак 12 лет / Macallan Fine Oak 12 y.o.	Speyside	Шотландия	460
• Лафройг 10 лет / Laphroaig 10 y.o.	Islay	Шотландия	470
• Карду 12 лет / Cardhu 12 y.o.	Speyside	Шотландия	480
• Талискер 10 лет / Talisker 10 y.o.	Island	Шотландия	480
• Аберфелди 12 лет / Aberfeldy 12 y.o.	Highland	Шотландия	490
• Лагавулин 16 лет / Lagavulin 16 y.o.	Islay	Шотландия	650
• Гленфиддик 18 лет / Glenfiddich 18 y.o.	Speyside	Шотландия	720
• Гленморанджи 18 лет / Glenmorangie 18 y.o.	Highland	Шотландия	750



Ром / Rum

40ml

- **Капитан Морган Уайт / Captain Morgan White** Ямайка **220**
- **Бакарди Карта Негра / Bacardi Carta Negra** Пуэрто-Рико **240**
- **Бакарди Оакхарт / Bacardi Oakheart** Германия **240**

Абсент / Absinthe

40ml

- **Ксента Абсента / Xenta Absenta** Италия **280**

Ликер / Liqueur

40ml

- **Малибу / Malibu** Англия **220**
- **Кампари Биттер / Campari Bitter** Италия **240**
- **Егермейстер / Jagermeister** Германия **240**
- **Бехеровка/ Becherovka** Чехия **240**
- **Самбука / Sambuca** Италия **240**
- **Куантро / Cointreau** Франция **250**
- **Бейлис / Baileys** Ирландия **250**
- **Лимончелло / Limoncello** Италия **270**
- **Калуа / Kahlua** Мексика **280**
- **Драмбуи / Drambuie** Шотландия **280**

Вермут / Vermut

40ml

- **Мартини Бьянко / Martini Bianco** Италия **170**
- **Мартини Россо / Martini Rosso** Италия **170**
- **Мартини Экстра Драй / Martini Extra Dry** Италия **170**



Креплёные вина / Fortified Wine

80ml

- **Массандра Мускат белый южнобережный / Massandra White Muscat of South Coast** Россия **260**
- **Осборн Файн Руби Порто / Osborne Fine Ruby Porto** Португалия **330**



Красное вино / Red Wine

125ml 0,75l

- **Кьянти Каstellани / Chianti Castellani DOCG 2016** Италия **350 1700**
Сухое / Dry
- **Киндзмараули Палавани / Kindzmarauli Palavani 2014** Грузия **350 1800**
Полусладкое / Semi-Sweet

Белое вино / White Wine

125ml 0,75l

- **Совиньон Блан Санрайз / Sauvignon Blanc Sunrise 2016** Чили **300 1600**
Полусухое / Medium Dry
- **Пино Гриджио Каstellани / Pinot Grigio Castellani IGT 2016** Италия **350 1700**
Сухое / Dry

Шампанское / Sparkling Wine

0,75l

- **Асти Ганча / Asti Gancia DOCG** Италия **1900**
Белое сладкое / Sweet White
- **Просекко Ганча / Prosecco Gancia DOC** Италия **1900**
Белое сухое / Dry White
- **Розе Зонин / Rose Zonin** Италия **1900**
Розовое брют / Brut Rose
- **Шато Тамань / Chateau Tamagne** Россия **350 (0,2l)**
Белое полусладкое / Semi-Sweet White
- **Шато Тамань / Chateau Tamagne** Россия **350 (0,2l)**
Белое брют / Brut White

Горячие напитки / Hot Drinks

200ml

- **Глинтвейн / Mulled wine / Glühwein** **300**
Красное (на выбор - белое) вино, цитрусовые, корица, гвоздика, кориандр, тимьян, перец, бадьян.
- **Грог с корицей и бадьяном / Grog** **300**
Ром, сироп «Имбирный пряник», клюквенный морс, сахар, специи, лимон.
- **Облепиховый пунш / Sea Buckthorn Punch** **300**
Безалкогольный. Облепиховый морс, черносмородиновый сироп, ванильный сироп, лимон, корица, гвоздика, бадьян.
- **Сбитень / Sbiten** **200**
Безалкогольный. Мёд, клюквенный морс, пряности, лимон.

Коктейли / Cocktails

- **A-52 / A-52** Shot Drink 50ml **300**
Кофейный ликёр, сливочный ликёр, абсент.
- **B-52 / B-52** Shot Drink 50ml **300**
Кофейный ликёр, сливочный ликёр, ликёр «Трипл Сек».
- **Оргазм / Orgasm** Shot Drink 50ml **300**
Кофейный ликёр, сливочный ликёр, ликёр «Амаретто».
- **Облака / Clouds** Shot Drink 50ml **300**
Самбука, текила, абсент, сливочный ликёр, ликёр «Блю Кюрасао».
- **Медуза / Jellyfish** Shot Drink 50ml **300**
Какао ликёр светлый, ликёр «Трипл Сек», сливочный ликёр, абсент.
- **Ангельские сиськи / Angel Tits** Shot Drink 50ml **300**
Самбука, яичный ликёр «Адвокат», коктейльная вишня.

Коктейли / Cocktails

- | | | | |
|---|------------|-------|-------------|
| • Таракан / Cockroach | Shot Drink | 50ml | 300 |
| <small>Самбука, кофейный ликёр, абсент.</small> | | | |
| • Скользящий сосок / Slippery Nipple | Shot Drink | 50ml | 300 |
| <small>Самбука, сливочный ликёр, сироп Гренадин.</small> | | | |
| • Рыжая собака / Red Dog | Shot Drink | 50ml | 300 |
| <small>Текила, самбука, соус «Табаско».</small> | | | |
| • Чёрный русский / Black Russian | | 210ml | 350 |
| <small>Водка, кофейный ликёр, лёд.</small> | | | |
| • Белый русский / White Russian | | 220ml | 350 |
| <small>Водка, кофейный ликёр, сливки, лёд.</small> | | | |
| • Олд Фэшн / Old Fashioned | | 220ml | 350 |
| <small>Бурбон, биттер «Ангостура», апельсин, вишня, сахар, лёд.</small> | | | |
| • Космополитен / Cosmopolitan | | 220ml | 350 |
| <small>Водка, ликёр «Трипл Сек», сок лайма, клюквенный морс, цедра апельсина, лёд.</small> | | | |
| • Негрони / Negroni | | 240ml | 350 |
| <small>Джин, биттер «Кампари», красный вермут, лёд.</small> | | | |
| • Пина колада / Piña Colada | | 400ml | 450 |
| <small>Ром, ликёр «Малибу», ананасовый сок, сливки, лёд.</small> | | | |
| • Куба либре / Cuba Libre | | 500ml | 490 |
| <small>Золотой ром, кола, сок лайма, лайм, лёд.</small> | | | |
| • Лонг-Айленд / Long Island Iced Tea | | 500ml | 490 |
| <small>Джин, текила, водка, ром, ликер «Трипл Сек», апельсиновый сок, кола, лёд.</small> | | | |
| • Май Тай / Mai Tai | | 500ml | 490 |
| <small>Золотой ром, черный ром, белый ром, ликёр «Амаретто», ананасовый сок, апельсиновый сок, лимонный сок, сироп Гренадин, лёд.</small> | | | |
| • Набор коктейлей из 5-ти любых шотов | | | 1200 |
| • Набор коктейлей из 9-ти шотов | | | 2100 |

Безалкогольные напитки / Soft drinks

- **Морс клюквенный/облепиховый / Mors Cranberry/Sea Buckthorn** 0,2l **130**
- **Лимонад (Pepsi, 7 Up, Mirinda, Tonic)** 0,25l **150**
- **Аква Минерале / Aqua Minerale** 0,26l **150**
Минеральная вода без газа / Natural Mineral Water
- **Сок в ассортименте / Juices** 0,2l **120**
- **Сок свежевыжатый / Fresh Squeezed Juices** 0,2l **200**

Кофе / Coffee

- **Эспрессо / Espresso** **130**
- **Американо / Americano** **130**
- **Капучино / Cappuccino** **150**
- **Латте / Latte** **150**
- **Гляссе / Glace** **170**
- **Кофе по-ирландски / Irish Coffee** (горячий кофе, виски, сливки, сахар) **300**

Чай / Tea

- **Чай листовой / Tea** 0,5l **200**
Чёрный, Эрл Грей, Сенча, Жасминовый, Наглый фрукт, Молочный улун.

Десерты / Desserts

- **Мороженое / Ice Cream** **250**
Ванильное / Шоколадное / Крем-брюле / Зеленый чай / Лён с васильковым мёдом на берёзовом соке.
- **Шоколадный кекс с ванильным мороженым / Chocolate Cake with Ice Cream** **260**
Подается тёплым.
- **Штрудель яблочный / Apple Pie with Ice Cream** **260**
Подается с мороженым на выбор.
- **Торт «Брусничный с белым шоколадом» / «Cowberry with White Chocolate» Pie** **270**
Песочное тесто с джемом из свежей брусники и нежным сливочным кремом.
- **Шоколадный «Брауни» / Chocolate Brownie** **270**
Кусочки цельного шоколада, мягкая карамель, орех пекан, цельный миндаль и грецкий орех.
- **Торт «Карамельно-шоколадный» / «Caramel & Chocolate» Pie** **280**
Крем из тёмного шоколада и крем-карамель с шоколадным бисквитом, карамелью и орехом пекан на песочном тесте.
- **Чизкейк клубничный / Cheesecake Strawberry** **280**

