

# *Villa Verde*

seafood | view | restaurant



# Завтраки

BREAKFAST

ежедневно до 15:00 | daily until 15:00

Мы предлагаем не только вкусные блюда, но и уютную, приятную атмосферу, которая поможет сделать Ваше утро ещё лучше.

## **new** Конструктор завтраков

*Build your own breakfast*

Яичница *Fried eggs*

Скрэмбл *Scrambled*

Омлет *Omelette*

Яйцо пашот *Poached egg*

**350**

## Дополните Ваш завтрак

*Supplement your breakfast*

Пармезан

*Parmesan*

**150**

Авокадо

*Avocado*

Ветчина

*Ham*

Жареный бекон

*Fried bacon*

Страчателла

*Stracciatella*

Моцарелла

*Mozzarella*

Жареная бриошь

*Toasted brioche*

**200**

Лосось слабосоленый

*Lightly-salted salmon*

**400**

Краб

*Crab*

**550**

Красная икра

*Red caviar*

**600**





Шакшука с лепёшкой роти  
*Shakshuka and roti flatbread*  
 650



Сырники с вишнёвым конфи  
 и ванильным соусом  
*Cheese pancakes with cherry confit and vanilla sauce*  
 550



**new** HANDCRAFTED  
 CHEESE

- Фокачча с томатами, страчателлой и песто \_\_\_\_\_ 650  
*Focaccia with tomatoes, stracciatella and pesto*
- Фокачча с ветчиной, моцареллой и кремом из домашнего сыра \_\_\_\_\_ 750  
*Focaccia with ham, mozzarella and homemade cheese cream*
- Фокачча с лососем, рикоттой и гуакамоле \_\_\_\_\_ 850  
*Focaccia with salmon, ricotta and guacamole*

# Холодные закуски

COLD APPETIZERS

Мы уверены, что Вы найдёте среди наших холодных закусок что-то особенное для себя. Познакомьтесь с идеальными сочетаниями свежих ингредиентов, изысканных текстур и неповторимых вкусов.

**Вителло тоннато  
с печёным перцем  
и томатами**

*Vitello tonnato with roasted  
peppers and tomatoes*

**750**



Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Ассорти сыров \_\_\_\_\_ 1600  
*Assorted cheese*



**new** Капрезе с бурратой \_\_\_\_\_ 850  
*Caprese with burrata*



Тартар из говядины с муссом из пармезана и горгонзолы  
*Beef tartare with parmesan and gorgonzola mousse*  
700



Тартар из лосося с трюфельным понзу  
*Salmon tartare with truffle ponzu*  
1050



**new** Хумус из артишоков с маринованной форелью и лепёшкой роти \_\_\_\_\_ 1200  
*Artichoke hummus with pickled trout and roti flatbread*



*new* Антипаста  
Antipasto

2400 / 1/2 порции 1200  
1/2 of portion

# Салаты

## SALADS

Морские деликатесы, мясо, отборные овощи и зелень — понятная гастрономия с авторскими штрихами от бренд-шефа. Гармоничное сочетание ингредиентов покорит Вас с первых секунд.

*new*

Салат с крабом, гуакамоле, моцареллой и томатами

*Salad with crab, guacamole, mozzarella and tomatoes*

2100







Салат с морепродуктами в сливочном соусе \_\_\_\_\_ 1200  
*Salad with seafood in cream sauce*



**new** Салат с печёными баклажанами,  
моцареллой и хариссой  
*Salad with baked eggplant, mozzarella and harissa*  
650



Салат с угрём, страчателлой и битыми  
огурцами  
*Salad with eel, stracciatella and crushed cucumbers*  
1100



**new** Салат с мини-кальмарами, руколой и авокадо \_\_\_\_\_ 950  
*Salad with mini squid, arugula and avocado*



HANDCRAFTED  
CHEESE

Салат с сыром панир, черри и зеленью  
*Salad with paneer cheese, cherry tomatoes and herbs*

650



Салат с гребешками и цитрусовым  
дрессингом  
*Salad with scallops and citrus dressing*

1200



**new** Салат с печёным перцем рамиро,  
томатами и моцареллой  
*Salad with baked ramiro pepper, tomatoes and mozzarella*

650



**new** Салат с телячьими щёчками, свёклой на гриле и рикоттой \_\_\_\_\_ 850  
*Salad with veal cheeks, grilled beets and ricotta*



**new** Салат с жареной говядиной и муссом из баклажанов \_\_\_\_\_ 1100  
*Salad with fried beef and eggplant mousse*

**Салат с телячьей грудинкой,  
карамельным бататом и авокадо**

*Salad with veal brisket, caramel sweet potato  
and avocado*

**800**



# Дары моря

## RAW BAR

Бренд-шефу Валерию Порядину близка морская тематика. Поэтому главный акцент в меню сделан на рыбу и морепродукты, на их чистый и яркий вкус. Идеальный выбор, когда хочется прогулок у моря, ярких закатов, игристого и красивого отдыха.

Устрица  
сезонная  
*Seasonal oyster*

1 шт.  
700



Морской ёж  
*Sea urchin*

1 шт.  
550



# РОЛЛЫ

## ROLLS

Авторский взгляд на любимые всеми блюда. Мы не отходим от классических вариантов роллов, но добавляем индивидуальности и выделяем наиболее яркие оттенки вкусов морских деликатесов и рыбы.

### Осидзуси с лососем

*Oshizushi with salmon*

850



### Осидзуси с угрём

*Oshizushi with eel*

750



Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Филадельфия с красной икрой \_\_\_\_\_ 1200  
*Philadelphia with red caviar*



**new** Калифорния с крабом и креветками \_\_\_\_\_ 1100  
*California with crab and shrimps*





**new** Ролл с копчёным угрём, лососем и авокадо \_\_\_\_\_ 950  
*Roll with smoked eel, salmon and avocado*



**new** Ролл с тартаром из говядины  
*Roll with beef tartare*  
550



Тёплый ролл с угрём и гребешками  
*Warm roll with eel and scallops*  
950

# Горячие закуски

HOT APPETIZERS

Предлагаем самые яркие комбинации ингредиентов.  
Найдите любимое сочетание вкусов, которое станет  
вдохновением на гастрономические поиски.

Мини-кальмары на гриле  
с печёными томатами,  
шпинатом и соусом тахини  
*Grilled mini squid with baked  
tomatoes, spinach and tahini sauce*

850





Мини-котлеты из ягнёнка с картофельным пюре \_\_\_\_\_ 750  
*Mini lamb cutlets with mashed potatoes*



Жареный баклажан со сметаной васаби и томатным кремом \_\_\_\_\_ 650  
*Fried eggplant with wasabi sour cream and tomato cream*



**new** Цветки цукини с аргентинскими креветками и муссом из пармезана — 1100  
*Stuffed zucchini flowers with Argentinian shrimps and parmesan mousse*



Жареный сыр с трюфельным мёдом — 600  
*Fried cheese with truffle honey*

# Супы

SOUPS

Почерк, у которого есть вкус. Первые блюда в авторской интерпретации для красивой встречи на берегу залива. Познакомьтесь с нашими супами — они станут идеальным дополнением к Вашему гастрономическому путешествию.

*new*

Тосканский суп  
с морепродуктами

*Tuscan seafood soup*

1200





Том ям с кальмаром и креветками \_\_\_\_\_ 900  
*Tom yum with squid and shrimps*



Сливочный суп с треской, форелью, картофелем и луком-пореем \_\_\_\_\_ 900  
*Creamy soup with cod, trout, potatoes and leeks*



Борщ с телячьими щёчками, фасолью и пампушками \_\_\_\_\_ 750  
*Borscht with veal cheeks, beans and doughnuts*



Бульон с цыплёнком и домашней лапшой \_\_\_\_\_ 550  
*Chicken broth with homemade noodles*

# Паста

PASTA

Раздел пасты предлагает Вам множество вариантов — от традиционных рецептов до авторских кулинарных изысков. Приятное сочетание ингредиентов и соусов делает каждое блюдо особенным и запоминающимся.

Паста с крабом

*Pasta with crab*

1650







**new** Паста с осьминогом в неаполитанском соусе \_\_\_\_\_ 2100  
*Pasta with octopus in Neapolitan sauce*



Паста с морепродуктами \_\_\_\_\_ 1400  
*Pasta with seafood*



Чёрное ризотто с морепродуктами \_\_\_\_\_ 1400 / на две персоны 2600  
*Black risotto with seafood* *for two persons*



**new** Паста арабьята с аргентинскими креветками \_\_\_\_\_ 950  
*Arrabiata pasta with Argentinian shrimps*



Орзо с гребешками и кремом из цуккини \_\_\_\_\_ 1100  
*Orzo with scallops and zucchini cream*



Паста карбонара  
*Carbonara pasta*

650



**new** Равиоли с телячьими щёчками и муссом из пармезана и горгонзолы \_\_ 850  
*Veal cheek ravioli and mousse with parmesan and gorgonzola*



**new** Паста с телячими щёчками и соусом из халапеньо \_\_\_\_\_ 1050  
*Pasta with veal cheeks and jalapeno sauce*

# Выпечка

BAKERY

Пицца с ветчиной, баклажаном  
на гриле и страчателлой

*Pizza with ham, grilled eggplant  
and stracciatella*

HANDCRAFTED  
CHEESE

750



Пицца со страчателлой,  
цукини и песто

*Pizza with stracciatella,  
zucchini and pesto*

HANDCRAFTED  
CHEESE

650



HANDCRAFTED  
CHEESE

**new** Пицца с угрём и страчателлой \_\_\_\_\_ 950  
*Pizza with eel and stracciatella*



**new** Пицца с ветчиной и моцареллой \_\_\_\_\_ 750  
*Pizza with ham and mozzarella*



**new** HANDCRAFTED  
CHEESE

Фокачча с томатами, страчателлой и песто \_\_\_\_\_ 650

*Focaccia with tomatoes, stracciatella and pesto*

Фокачча с ветчиной, моцареллой и кремом из домашнего сыра \_\_\_\_\_ 750

*Focaccia with ham, mozzarella and homemade cheese cream*

Фокачча с лососем, рикоттой и гуакамоле \_\_\_\_\_ 850

*Focaccia with salmon, ricotta and guacamole*



Пицца четыре сыра

*Pizza quattro formaggi*

750



Хлеб на закваске ручной работы

*Handmade sourdough bread*

400

HANDCRAFTED



# Дары моря гриль

RAW BAR GRILL

**Кальмар**

*Squid*

**500** 100 г

**Аргентинская креветка**

*Argentinian shrimp*

**700** 100 г

**Краб живой**

*Crab*

**950** 100 г

**Осьминог**

*Octopus*

**1600** 100 г

**Гребешки**

*Scallops*

**1800** 100 г

Стоимость указана за вес продукта до его термической обработки.  
The price is given for the product weigh before its heat treatment.



# Мясо гриль

## MEAT GRILL

Процесс приготовления отборного мяса и морепродуктов на открытом огне добавляет блюдам особый вкус и удивительный аромат, который непременно порадует Ваши чувства.

Блюда в разделе гриль — это искусство, созданное с любовью и страстью к кулинарии.



Плато из морепродуктов  
*Platter of seafood*

3500

Плато из мяса  
*Platter of meat*

4500

Блюдо рассчитано на две персоны.  
*The dish is designed for two persons.*



Рибай  
*Ribeye*

3600



Кебаб из цыплёнка с зеленью  
и лепёшкой роти  
*Chicken kebab with herbs and roti flatbread*

750



Кебаб из ягнёнка с зеленью  
и лепёшкой роти  
*Lamb kebab with herbs and roti flatbread*

1100



Свинные рёбра с огуречным  
релишем  
*Pork ribs with cucumber relish*  
950



Шашлык из ягнёнка  
*Lamb skewers*  
1400



Шашлык из бедра индейки  
*Turkey thigh skewers*  
850



Шашлык из бедра цыплёнка  
*Chicken thigh skewers*  
700

# Гарниры

SIDE DISHES

**Картофель фри  
с кетчупом**  
*French fries and ketchup*

400

**Батат фри  
с трюфельным  
кранблом**  
*Sweet potato fries with truffle*

**Картофельное пюре**  
*Mashed potatoes*

**Картофель  
с сезонными  
грибами  
и сметаной**  
*Potatoes with  
seasonal mushrooms  
and sour cream*

**Овощи гриль**  
*Grilled vegetables*

450



# Горячие блюда

## MAIN COURSE

Творческое воплощение талантов бренд-шефа в каждой позиции. Богатство морских деликатесов и яркая палитра вкусов — познакомьтесь с нашим видением эстетики на гастрономическом языке.



*new*

Шашлык из осьминога с хариссой

*Octopus skewers with harissa*

2400



Треска с трюфельным пюре, сезонными грибами и яйцом пашот \_\_\_\_\_ 1100  
*Cod with truffle puree, seasonal mushrooms and poached egg*



Обождённый лосось с авокадо и цуккини с трюфельным понзу \_\_\_\_\_ 1450  
*Pan seared salmon with avocado, zucchini and truffle ponzu*



**new** Котлета из цыплёнка с томатами, каперсами и трюфельным понзу \_\_\_\_\_ 750  
*Chicken cutlet with tomatoes, capers and truffle ponzu*



Открытые голубцы с кебабом из индейки и кремом тоннато \_\_\_\_\_ 750  
*Unstuffed cabbage rolls with turkey kebab and tonnato cream*





Соте из морепродуктов в соусе из белого вина \_\_\_\_\_ 1700  
*Seafood saute with white wine sauce*



**new** Стейк из говядины в перечном соусе с цветками цукини \_\_\_\_\_ 2300  
с начинкой из рикотты  
*Beef steak in pepper sauce with zucchini flowers stuffed ricotta*



Говядина по-бургундски с картофельным пюре и пармезаном \_\_\_\_\_ 1050  
*Beef Bourguignon with mashed potatoes and parmesan*



Телячы щёчки с соусом из зелёного перца \_\_\_\_\_ 1100  
*Veal cheeks with green pepper sauce*



Тальята из говядины с каперсами и соусом из халапеньо \_\_\_\_\_ 1400  
*Beef tagliata with capers and jalapeno sauce*

# Десерты

DESSERTS

Обычный день может стать праздником, если украсить его вкусным десертом. Каждая порция - это повод побаловать себя и насладиться сладким моментом.

*new*

Грушевый пирог  
с кремом из горгонзолы

*Pear pie with gorgonzola cream*

550



Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Чизкейк с мороженым  
из ряженки  
и соусом солёная карамель  
*Cheesecake with fermented baked  
milk ice cream and salted caramel sauce*  
550



**new** Тарталетка с кремом юдзу  
и сезонными фруктами\*  
*Tartlet with yuzu cream and seasonal fruits\**  
500



Меренговый рулет с вишней  
и фисташковым мороженым  
*Meringue roll with cherries  
and pistachio ice cream*  
650



**new** Шоколадный тарт с малиной  
и ванильным муссом  
*Chocolate tart with raspberries and vanilla mousse*  
750

\*Фрукты могут меняться в зависимости от сезона. Пожалуйста, уточняйте информацию у официанта.  
Fruits depend on the season. Please check with the waiter.



**new** Баноффи пай

*Banoffee pie*

650



**new** Трюфельный медовик  
с мороженым из ряженки и пеканом

*Truffle Russian honey cake with fermented baked  
milk ice cream and pecan*

650



Крем-брюле с маракуйей  
и сезонными ягодами\*

*Creme brulee with passion fruit and seasonal berries\**

550



Мороженое

*Ice cream*

200 1 шарик 1 scoop

\*Ягоды могут меняться в зависимости от сезона. Пожалуйста, уточняйте информацию у официанта.  
Berries depend on the season. Please check with the waiter.



CRISTAL CATERING

---

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД  
К ОРГАНИЗАЦИИ  
ВАЖНЫХ СОБЫТИЙ

---

## Преимущества:

- ✦ Меню авторской кухни
- ◇ Торжество любого формата
- Высокий уровень сервиса
- ✦ Организация мероприятия «под ключ»
- ◇ Любая локация Санкт-Петербурга и Ленинградской области



CRISTAL-CATERING.RU

☎ 448-4000

# PRIVILEGE CLUB

Villa Verde Cristal



дарим 500 бонусов новым участникам клуба привилегий



установите приложение с клубной картой ресторанов Villa Verde и Cristal



предъявляйте карту и получайте до 10% cashback при каждом посещении



оплачивайте бонусами до 90% от суммы заказа

## КАК УСТАНОВИТЬ ПРИЛОЖЕНИЕ?

Сканируйте QR-код



доступно в  
App Store



доступно в  
Google Play

РЕПИНО, ПРИМОРСКОЕ ШОССЕ, 448А ☎ 245-1000  
VV-REPINO.RU

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню и полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя. Внешний вид блюд может отличаться от представленного на фотографиях. Все цены указаны в рублях.

*The information provided in this brochure is for informational purposes only. You can find the menu and the full price list on the consumer's board. The appearance of the dishes may differ from the one shown in the photos. Prices are indicated in Russian rubles.*



# Villa Verde

BAR



# Винная карта

WINE LIST



# Вина по бокалам *Wine by the glass*

---

## Игристые вина *Sparkling wine* 125 ml

**PROSECCO BRUNI** 700  
Italy

**VINA ALBALI WHITE LOW ALCOHOL** 500  
Spain (0,5% alc)

## Белые вина *White wine* 125 ml

**RIESLING SCHMITT** 600  
2022 Germany (semi-dry)

**SAUVIGNON BLANC MOON TWIST** 700  
2022 New Zealand

**SOLDADITO MARINERO BODEGA EL ANGOSTO** 750  
2022 Spain

**SAUVIGNON TARDO VILLA SANDI** 950  
2022 Italy

**CHABLIS DOMAINE DES HATES** 1200  
2022 France

**GEWURZTRAMINER TRAMIN** 1300  
2023 Italy

**SANCERRE BLANC CHENE MARCHAND  
DOMAINE SYLVAIN BAILLY** 1450  
2022 France

Год урожая может варьироваться. Пожалуйста, уточняйте информацию у сомелье.  
Vintage may vary. Please check with the sommelier.

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню и полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя. Внешний вид напитков может отличаться от представленного на фотографиях. Все цены указаны в российских рублях. Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо ингредиентов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

The information provided in this brochure is for informational purposes only. With a menu and a full price list You can find it on the consumer's board. Prices are indicated in Russian rubles. Please inform Your waiter if You have any allergies or intolerance.

# Вина по бокалам *Wine by the glass*

---

## Розовые вина *Rose wine* 125 ml

**PINOT GRIGIO ROSE MATER ANNA PASQUA** 600  
2022 Italy (semi-dry)

**RUMYANETS ROSE FANAGORIA** 650  
2023 Russia

## Красные вина *Red wine* 125 ml

**SHIRAZ VON RIEBEN** 650  
2022 Australia

**PRIMITIVO PRIMASOLE** 700  
2022 Italy (semi-dry)

**PINOT NOIR PIERRE CHAINIER** 750  
2021 France

**MALBEC RESERVE BODEGA SAN TELMO** 800  
2022 Argentina

**CABERNET SAUVIGNON DILIGO ANNA SPINATO** 950  
2020 Italy

**CHATEAU CITRAN HAUT-MEDOC** 1 500  
2014 France

## Игристые вина *Sparkling wine*

750 ml

---

<b>MAGNATUM BLANC DE BLANCS BRUT</b> Russia	<b>4 200</b>
<b>MAGNATUM BRUT ROSE CUVÉE M</b> Russia	<b>4 500</b>
<b>M LE MAUZAC ANTECH L'ANCESTRALE</b> France (sweet)	<b>4 800</b>
<b>CREMANT DE LOIRE ROSE BRUT TRESORS DE LOIRE JOSEPH VERDIER</b> France	<b>5 700</b>
<b>CAVA SUMARROCA BRUT NATURE GRAN RESERVA</b> Spain	<b>6 300</b>
<b>FERRARI MAXIMUM</b> Italy	<b>7 500</b>
<b>FRANCIACORTA NECTAR BELLAVISTA</b> Italy (semi-dry)	<b>11 000</b>

## Шампань *Champagne*

750 ml

---

<b>LEON LAUNOIS CUVÉE RESERVE BRUT</b>	<b>8 500</b>
<b>BONNET-GILMERT LA RESERVE GRAND CRU BLANC DE BLANCS</b>	<b>10 000</b>
<b>APOLLONIS CUVÉE AUTHENTIC MEUNIER BLANC DE NOIRS BRUT</b>	<b>11 000</b>
<b>CLAUDE RIGOLLOT TERROIR VIEILLES VIGNES GRAND MILLÉSIME 2003</b>	<b>14 000</b>
<b>LAURENT GODARD OPALAN BLANC DE BLANCS BRUT</b>	<b>15 000</b>
<b>LALLIER R.016 BRUT</b>	<b>16 000</b>
<b>LOUIS ROEDERER BRUT</b>	<b>21 000</b>
<b>COLLARD-PICARD ESSENTIEL MILLESIME DOSAGE ZERO PREMIER CRU 2012</b>	<b>27 000</b>
<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2014</b>	<b>75 000</b>
<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSE BRUT 2012</b>	<b>100 000</b>

## Белые вина *White wine*

---

<b>Франция. Бургундия</b> <i>France. Bourgogne</i>	750 ml
CHABLIS DOMAINE DES HATES 2022	7 200
BOURGOGNE CUVÉE DU PERCE-NEIGE LAURENT PONSOT 2018	11 000
EN PARADIS VIEILLES VIGNES DOMAINE RIJCKAERT 2021	12 000
CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME DURUP 2022	13 000
POUILLY-FUISSE DEUX MONTILLE SOEUR-FRERE 2019	15 000
CHABLIS GRAND CRU BOUGROS DOMAINE SERVIN 2021	17 000
PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU SOUS LE PUIITS DOMAINE J.M. BOILLOT 2019	40 000
CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES BLANCHOTS DESSOUS DOMAINE COFFINET-DUVERNAY 2021	42 000
PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LES COMBETTES DOMAINE JACQUES PRIEUR 2015	45 000
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU CUVÉE DE KALIMERIS LAURENT PONSOT 2017	70 000

# Белые вина *White wine*

---

## Франция. Другие регионы

*France. Other regions*

750 ml

**MUSCADET LE CAVEAU DES VIGNES O. FRERES**

**3 700**

2022 Loire Valley

**SAUVIGNON-GROS MANSENG DOMAINE LAFFITTE**

**3 900**

2023 Cotes de Gascogne (semi-dry)

**SAUVIGNON BLANC L'OUTSIDER D'ESPAGNE**

**4 500**

2021 Bordeaux

**SANCERRE BLANC DOMAINE FRANCK MILLET**

**8 200**

2022 Loire Valley

**SANCERRE BLANC CHENE MARCHAND**

**8 700**

**DOMAINE SYLVAIN BAILLY**

2022 Loire Valley

## Италия *Italy*

750 ml

**MALVASIA PITARS**

**4 200**

2022 Friuli-Venezia Giulia

**AURELIANA GAVI**

**4 600**

2021 Piedmont

**MOONLITE ROCCA DELLE MACIE**

**4 800**

2021 Tuscany (semi-dry)

**PINOT GRIGIO ERSTE & NEUE**

**6 200**

2023 Trentino-Alto Adige

**VERMENTINO SOPRASOLE PALA**

**6 500**

2022 Sardinia

**PINOT GRIGIO LIS NERIS FRIULI**

**8 500**

2022 Friuli-Venezia Giulia

**RIESLING PACHER HOF ALTO ADIGE**

**9 500**

2020 Trentino-Alto Adige

**SAUVIGNON BLANC WINKL TERLAN**

**11 000**

2022 Trentino-Alto Adige

# Белые вина *White wine*

---

## Италия *Italy*

750 ml

**GAVI DEI GAVI LA SCOLCA** 13 500  
2023 Piedmont

**COMETA PLANETA** 14 000  
2022 Sicily

**SAUVIGNON RONCO DELLE MELE VENICA & VENICA** 16 000  
2023 Friuli-Venezia Giulia

**BATAR QUERCIABELLA** 24 000  
2019 Tuscany

## Россия *Russia*

750 ml

**USADBA DIVNOMORSKOE SOLNECHNY VETER** 3 500  
2023 Kuban

**LEFKADIA WHITE** 4 000  
2022 Kuban

**KRINITSA AZUR** 4 500  
2021 Kuban

**CHARDONNAY MAGNATUM** 5 100  
2022 Kuban

**CHARDONNAY RESERVE ALMA VALLEY** 7 000  
2020 Crimea

**RIESLING KRASNAYA GORKA GALITSKIY & GALITSKIY** 8 000  
2021 Kuban

**DOLINNOE WHITE KACHA VALLEY SATERA** 9 500  
2021 Crimea

## Другие страны *Other countries*

750 ml

**RKATSITELI QVEVRI** 3 500  
2021 Georgia

**GRUNER VELTLINER CLASSIC URBANIHOF** 3 800  
2022 Austria

**BACCHUS WINZERVEREINIGUNG** 4 200  
2023 Germany

**CHARDONNAY LONG BARN FIOR DI SOLE** 4 400  
2021 USA (semi-dry)



# Белые вина *White wine*

---

<b>Другие страны</b> <i>Other countries</i>	750 ml
<b>CUVEE ASIA MAYER AM PFARRPLATZ</b> 2022 Austria	4 600
<b>CHENIN BLANC COURAGEOUS BARREL FERMENTED</b> 2022 South Africa	4 800
<b>CHATEAU PAJZOS TOKAJI «T» FURMINT</b> 2019 Hungary	5 300
<b>GEWURZTRAMINER DES CHASSEURS DE LUNE BESTHEIM</b> 2020 France (semi-sweet)	5 400
<b>SAUVIGNON BLANC SPECTRUM SOUL FABIG</b> 2020 Czech Republic	5 500
<b>TXAKOLI AIZPURUA</b> 2022 Spain	5 800
<b>THE HERMIT CRAB D'ARENBERG</b> 2021 Australia	5 900
<b>EL XITXARELLO CASA BERGER</b> 2021 Spain (semi-dry)	6 100
<b>SAUVIGNON BLANC PADDLE CREEK</b> 2022 New Zealand (semi-dry)	6 500
<b>ALBARINO MAR DE FRADES</b> 2022 Spain	6 700
<b>RIESLING KUNG FU GIRL</b> 2022 USA (semi-dry)	6 900
<b>CHARDONNAY MARKOWITSCH</b> 2022 Austria	7 700
<b>RIESLING SCHELLENBRUNNEN GG WEINGUT HEITLINGER</b> 2019 Germany	9 500
<b>RIESLING ROTHENPFAD GG CLEMENS BUSCH</b> 2021 Germany (semi-dry)	14 000
<b>CHARDONNAY PRIMUS SALENTEIN</b> 2018 Argentina	15 000
<b>RIESLING RESSPEKT BALTHASAR RESS</b> 2019 Germany	25 000

Год урожая может варьироваться. Пожалуйста, уточняйте информацию у сомелье.  
Vintage may vary. Please check with the sommelier.

## Розовые вина *Rose wine*

750 ml

---

<b>VINHO VERDE PAVAO ROSE</b> 2023 Portugal (semi-dry)	<b>3 500</b>
<b>RUMYANETS ROSE FANAGORIA</b> 2023 Russia	<b>3 900</b>
<b>L'ABUSSIERE COTES DE PROVENCE</b> 2023 France	<b>5 100</b>
<b>SAUVIGNON BLANC BLUSH RAPAURA SPRINGS</b> 2021 New Zealand (semi-dry)	<b>6 500</b>

## Красные вина *Red wine*

### Франция *France*

750 ml

<b>CHATEAU LE MONGE</b> 2018 Bordeaux	<b>5 400</b>
<b>BOURGOGNE ROUGE GUEUGNON REMOND</b> 2021 Bourgogne	<b>8 500</b>
<b>CHATEAU CITRAN HAUT-MEDOC</b> 2014 Bordeaux	<b>9 000</b>
<b>MERCUREY CHAMP-PILLOT DOMAINE ROUX</b> 2020 Bourgogne	<b>11 000</b>
<b>BEAUNE LUPE-CHOLET</b> 2020 Bourgogne	<b>13 500</b>
<b>VOLNAY DOMAINE DUBREUIL FONTAINE BOURGOGNE</b> 2021 Bourgogne	<b>17 000</b>
<b>CHATEAU CANTEMERLE 5-EME GRAND CRU CLASSE</b> 2015 Bordeaux	<b>18 000</b>
<b>BEAUNE 1ER CRU SUR LES GREVES CLOS SAINTE ANNE MONOPOLE MAISON JAFFELIN</b> 2018 Bourgogne	<b>19 000</b>
<b>CHATEAU LA LAGUNE 3-EME GRAND CRU CLASSE</b> 2008 Bordeaux	<b>37 000</b>
<b>CHATEAU TALBOT 4-ME GRAND CRU CLASSE</b> 2010 Bordeaux	<b>42 000</b>
<b>CORTON GRAND CRU LE CLOS DU ROI DOMAINE DE LA VOUGERAIE</b> 2017 Bourgogne	<b>45 000</b>

# Красные вина *Red wine*

---

## Италия *Italy*

750 ml

<b>CHIANTI CLASSICO RISERVA PALAZZO NOBILE</b> 2020 Tuscany	<b>4 700</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON DILIGO ANNA SPINATO</b> 2020 Veneto	<b>5 700</b>
<b>LIBELLO SEQUERCIANI</b> 2020 Tuscany	<b>6 000</b>
<b>BARBARESCO CANTINE VOLPI</b> 2017 Piedmont	<b>6 900</b>
<b>AMARONE CLASSICO VIGNETI VALLATA DI MARANO CAMPAGNOLA</b> 2019 Veneto	<b>8 000</b>
<b>MARMOCCHIO LA SEGRETA</b> 2015 Umbria	<b>9 500</b>
<b>SESSANTANNI OLD VINES SAN MARZANO</b> 2017 Puglia (semi-dry)	<b>10 500</b>
<b>BARBARESCO RISERVA RIO SORDO CASCINA BRUCIATA</b> 2015 Piedmont	<b>14 000</b>
<b>BARBARESCO RISERVA PRODUTTORI DEL BARBARESCO</b> 2018 Piedmont	<b>15 000</b>
<b>FARO PALARI</b> 2015 Sicily	<b>17 000</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA CAPARZO</b> 2015 Tuscany	<b>19 000</b>
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA IL FORNETTO ACCORDINI</b> 2015 Veneto (semi-dry)	<b>27 000</b>
<b>50&amp;50 AVIGNONESI-CAPANNELLE</b> 2017 Tuscany	<b>29 000</b>
<b>BAROLO RISERVA BORGOGNO</b> 2012 Piedmont	<b>35 000</b>

# Красные вина *Red wine*

---

## Россия *Russia*

750 ml

<b>USADBA DIVNOMORSKOE VECHERNITSA</b> 2022 <i>Kuban</i>	<b>3 500</b>
<b>LEFKADIA RED BLEND</b> 2019 <i>Kuban</i>	<b>3 900</b>
<b>PINOT MEUNIER LOCO CIMBALI</b> 2021 <i>Crimea</i>	<b>4 300</b>
<b>KRINITSA ARENA</b> 2020 <i>Kuban</i>	<b>4 500</b>
<b>ESSE UNPLUGGED ODESSA BLACK SATERA</b> 2022 <i>Crimea</i>	<b>4 700</b>
<b>ANTEY MOUNTAIN EAGLE</b> 2021 <i>Dagestan</i>	<b>5 000</b>
<b>KRASNAYA KNIGA GLAVA 2 SKALISTYJ BEREG</b> 2021 <i>Kuban</i>	<b>6 000</b>

## Другие страны *Other countries*

750 ml

<b>KINDZMARAULI</b> 2023 <i>Georgia (semi-sweet)</i>	<b>3 200</b>
<b>LA TRIBUNA BODEGA EL ANGOSTO</b> 2021 <i>Spain</i>	<b>4 100</b>
<b>LONG BARN RED BLEND</b> 2019 <i>USA (semi-dry)</i>	<b>4 300</b>
<b>ZINFANDEL FETZER</b> 2020 <i>USA (semi-dry)</i>	<b>4 500</b>
<b>MALBEC SERIE A ZUCCARDI</b> 2022 <i>Argentina</i>	<b>5 000</b>
<b>NAVAJAS RESERVA</b> 2015 <i>Spain</i>	<b>5 600</b>
<b>PROBUS 276 DEURIC</b> 2020 <i>Serbia</i>	<b>5 700</b>
<b>EL CABRONET CASA BERGER</b> 2019 <i>Spain</i>	<b>5 900</b>
<b>PINOTAGE KADETTE KANONKOP</b> 2020 <i>South Africa</i>	<b>6 500</b>

# Красные вина *Red wine*

---

## Другие страны *Other countries* 750 ml

<b>PINOT NOIR WOVEN STONE OHAU</b> 2019 New Zealand	6 700
<b>CA' DI MAT VALAUTIN GARNACHA</b> 2019 Spain	7 300
<b>MIRANDA RUFETE VINAS DEL CAMBRICO</b> 2017 Spain	7 500
<b>CHATEAU CHANGYU MOSER XV MOSER FAMILY</b> 2018 China (semi-dry)	8 500
<b>CARMENERE MICROTERROIR CASA SILVA</b> 2020 Chile	11 500
<b>BARGYLUS</b> 2015 Syria	12 500
<b>VINA TONDONIA RESERVA LOPEZ DE HEREDIA</b> 2009 Spain	13 500
<b>CHATEAU MUSAR</b> 2016 Lebanon	14 000
<b>YACOCUYA SAN PEDRO DE YACOCUYA</b> 2016 Argentina	15 000
<b>CABERNET SAUVIGNON SHIBUMI KNOLL VINEYARDS</b> 2016 USA	35 000
<b>OPUS ONE</b> 2012 USA	90 000

## Безалкогольное вино *Non-alcoholic wine*

750 ml

---

<b>RAMITA TINTO CABERNET TEMPRANILLO LOW ALCOHOL</b> Spain (0,5% alc)	2 100
<b>VINA ALBALI WHITE LOW ALCOHOL</b> Spain (0,5% alc)	3 000

## Херес *Jerez*

75 ml

---

<b>TIO TOTO FINO</b> Jerez De La Frontera, Spain	<b>500</b>
<b>TIO TOTO MANZANILLA</b> Sanlucar De Barrameda, Spain	<b>500</b>

## Аперитивы *Aperitif*

50 ml

---

<b>GANCIA AMERICANO</b> Italy	<b>400</b>
<b>CHEMER RED</b> Russia	<b>400</b>
<b>CHEMER GOLD</b> Russia	<b>400</b>
<b>APEROL</b> Italy	<b>400</b>
<b>MIDAI UMESHU NANKOBAI</b> Japan	<b>450</b>
<b>NOIX DE LA SAINT JEAN</b> France	<b>450</b>
<b>CYNAR</b> Italy	<b>500</b>
<b>YOSHINO MONOGATARI SHISO</b> Japan	<b>550</b>
<b>LA YUZU</b> Japan	<b>600</b>
<b>SAKURA KIRAKIRA</b> Japan	<b>600</b>
<b>CHINATO BORGOGNO</b> Italy	<b>650</b>
<b>AMARO SANTONI</b> Italy	<b>650</b>

## Вермуты *Vermouth*

75 ml

---

<b>PONTI DRY</b> Italy	<b>350</b>
<b>MARTINI FIERO</b> Italy	<b>350</b>
<b>MARTINI BIANCO</b> Italy	<b>350</b>
<b>MARTINI ROSSO</b> Italy	<b>350</b>
<b>ATXA ORANGE</b> Spain	<b>500</b>
<b>CARPANO BIANCO</b> Italy	<b>500</b>
<b>CARPANO CLASSICO</b> Italy	<b>500</b>
<b>PUNT E MES</b> Italy	<b>550</b>

## Соджу *Soju*

50 ml

360 ml

---

<b>CHUM CHURUM</b> South Korea	<b>400</b>	<b>2800</b>
<b>CHUM CHURUM STRAWBERRY</b> South Korea	<b>400</b>	<b>2800</b>
<b>CHUM CHURUM GRAPE</b> South Korea	<b>400</b>	<b>2800</b>

## Саке *Sake*

---

<b>HAKUSHIKA JUNMAI TARUZAKE</b> Japan	<b>75 ml</b>	<b>550</b>
<b>ALADDIN YUZU</b> Japan	<b>50 ml</b>	<b>650</b>
<b>HANABI SPARKLING SAKE</b> Japan	<b>75 ml</b>	<b>850</b>

# Пиво и сидр

BEER & CIDER

## Разливное *Draft beer*

500 ml

KRONENBOURG 1664

450

## Крафт от Горьковской пивоварни

*Craft beer from Gorkovskaya brewery*

440 ml

MANGO

400

CHOCOLATE STOUT

400

WEIZEN

400

KELLERBIER

450

GET LOST IMPERIAL SOUR ALE

450

BORN IN BOR PINE IPA

450

## Бутилированное *Bottled beer*

500 ml

LEV CZECH LION

Czech Republic

500

EINSIEDLER SCHWARZBIER

Germany

550

WILL BRAU HELLES

Germany

600

PETRUS BORDEAUX

Belgium

330 ml 600

BLANCHE DE NAMUR

Belgium

330 ml 600



<b>Сидр по бокалам</b>	<i>Cider by the glass</i>	150 ml
ST. ANTON SUVOROVSKY (brut)		<b>400</b>
<b>Сидр, пуаре</b>	<i>Cider, poire</i>	500 ml
APPLE CIDER DALNAYA DACHA №2 (semi-dry)		<b>500</b>
POIRE LE JARDIN DES FRUITS (brut)	750 ml	<b>650</b>
ST. ANTON SUVOROVSKY (brut)	750 ml	<b>850</b>
<b>Безалкогольное пиво</b>	<i>Non-alcoholic beer</i>	330 ml
IPA 0,0 GORKOVSKAYA BREWERY		<b>400</b>
MILK STOUT ZERO POINT		<b>400</b>
MOTO DRUG AMERICAN PILSNER	500 ml	<b>450</b>

COCKTAILS

## СОДЖУ МОХИТО

Соджу, лайм, мята, сахар, содовая.

### *SOJU MOJITO*

*Soju, lime, mint, sugar, soda water.*

## ДЖОНАТАН ЛИВИНГСТОН

Клубничный соджу, вермут Карпано Бьянко, Амаро Сантони, рислинг, ревень, мандарин, яблоко.

### *JONATHAN LIVINGSTON*

*Strawberry soju, Carpano Bianco vermouth, Amaro Santoni, riesling, rhubarb, tangerine, apple.*



## МАНГО СГРОППИНО

Сорбет Манго, тропический аперитив Чемер Голд, игристое вино, цитрусовый сироп.

### *MANGO SGROPPINO*

*Mango sorbet, tropical aperitif Chemer Gold, sparkling wine, citrus syrup.*

## ТУМАННОСТЬ АНДРОМЕДЫ

Артишоковый ликёр Чинар, вермут Атха Оранж, красное вино, сок красной смородины, ягоды чёрной смородины и можжевельника, сосновые шишки.

### *ANDROMEDA'S NEBULA*

*Cynar artichoke liqueur, Atxa Orange vermouth, red wine, redcurrant juice, black currant and juniper berries, pine cones.*



## АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

Апероль, игристое вино, содовая, апельсин.

### *APEROL SPRITZ*

*Aperol, sparkling wine, soda water, orange.*



## ЙЕЛЛОУСТОУН

Соджу, цитрусовый ликёр, сухой сидр, маракуйя, сироп Киви, киви.

### *YELLOWSTONE*

*Soju, Citrus liqueur, dry cider, passion fruit, Kiwi syrup, kiwi.*



## СПРИТЦ КРАСНАЯ СМОРОДИНА

Апероль, игристое вино, сок красной смородины, тоник, грейпфрут.

### *REDCURRANT SPRITZ*

*Aperol, sparkling wine, redcurrant juice, tonic, grapefruit.*

## ТОРТУГА ПАНЧ

Сорбет Манго, сухой вермут на лимонной цедре, персиковый ликёр, тропический аперитив Чемер Голд, мандарин, пряный микс.

### *TORTUGA PUNCH*

*Mango sorbet, dry vermouth infused with lemon zest, Peach liqueur, tropical aperitif Chemer Gold, tangerine, spicy mix.*



## МИШЕЛЬ

Виноградный соджу, ликёр  
Зелёное яблоко, сухой вермут,  
кордиал Киви-Фейхоа, сухой сидр.

### *MICHELLE*

*Grape soju, Green Apple liqueur,  
dry vermouth, Feijoa-Kiwi cordial,  
dry cider.*

## БЕЛЛИНИ

Игристое вино, персиковый  
ликёр, персик.

### *BELLINI*

*Sparkling wine, peach  
liqueur, peach.*



# Горячие коктейли

🍹 500

*HOT COCKTAILS*

## ГЛИНТВЕЙН СО СМОРОДИНОЙ

Красное сухое вино, свежие фрукты, чёрная смородина, специи.

### *BLACKCURRANT MULLWINE*

*Dry red wine, fresh fruits, blackcurrant, spices.*

## СОСНОВЫЙ БОР

Сухой вермут на лимонной цедре, рислинг, сироп из сосновых шишек, облепиха, апельсин, сосновые шишки.

### *PINE FOREST*

*Dry vermouth infused with lemon zest, riesling, pine cones syrup, sea buckthorn, orange, pine cones.*



# Коктейли безалкогольные

 600

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

## СПРИТЦ 0,0

Безалкогольный апельсиновый аперитив, безалкогольное игристое вино, тоник.

### *SPRITZ 0,0*

*Non-alcoholic orange aperitif, non-alcoholic sparkling wine, tonic.*

## МАНГО СГРОППИНО 0,0

Безалкогольное игристое вино, сорбет Манго, маракуйя.

### *MANGO SGROPPINO 0,0*

*Non-alcoholic sparkling wine, Mango sorbet, passion fruit.*





**СПРИТЦ КРАСНАЯ  
СМОРОДИНА 0,0**

Безалкогольное игристое вино,  
сок красной смородины, содовая.

**REDCURRANT SPRITZ 0,0**

*Non-alcoholic sparkling  
wine, redcurrant juice, soda water.*



**БЕЛЛИНИ 0,0**

Безалкогольное игристое  
вино, персик.

**BELLINI 0,0**

*Non-alcoholic  
sparkling wine, peach.*



# Домашние лимонады

🍹 450

🍷 1100

HOMEMADE LEMONADES

## КИВИ-ФЕЙХОА

Сироп Киви, фейхоа, содовая.

### *KIWI-FEIJOA*

*Kiwi syrup, feijoa, soda water.*

## МАЛИНА-СМОРОДИНА

Малина, лимонный сок,  
лимонад Чёрная смородина.

### *RASPBERRY-CURRANT*

*Raspberry, lemon juice,  
blackcurrant lemonade.*



## МАРАКУЙЯ-МАНДАРИН

Маракуйя, мандарин,  
сахар, содовая.

## *PASSION FRUIT-TANGERINE*

*Passion fruit, tangerine,  
sugar, soda water.*

## КЛУБНИКА-РЕВЕНЬ

Клубника, сироп Клубника,  
ревень, содовая.

## *STRAWBERRY-RHUBARB*

*Strawberries, Strawberry syrup,  
rhubarb, soda water.*



## Лимонад *Lemonade*

250 ml

---

<b>EVERVESS</b>	<b>350</b>
Cola	
Cola zero	
Tonic	
Orange	
Lemon & Lime	
<b>ADRENALINE RUSH</b>	<b>350</b>
<b>MEDOVARUS BLACKCURRANT</b>	500 ml <b>400</b>

## Сок *Juice*

200 ml

---

<b>СОК JUICE</b>	<b>350</b>
апельсин <i>orange</i>	
яблоко <i>apple</i>	
томат <i>tomato</i>	
вишня <i>cherry</i>	
<b>СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ FRESH JUICE</b>	<b>500</b>
морковь <i>carrot</i>	
апельсин <i>orange</i>	
яблоко <i>apple</i>	
грейпфрут <i>grapefruit</i>	
ананас <i>pineapple</i>	
сельдерей <i>celery</i>	

## Морс и компот *Berry juice*

---

<b>МОРС КЛЮКВЕННЫЙ CRANBERRY JUICE</b>	200 ml <b>300</b>
<b>КОМПОТ ЧЕРЕШНЕВЫЙ CHERRY COMPOTE</b>	200 ml <b>300</b>
<b>КОМПОТЫ COMPOTES</b>	1000 ml <b>1500</b>
кизил <i>cornelian cherry</i>	
черешня <i>cherry</i>	
фейхоа <i>feijoa</i>	

## Чай Tea

---

### АССАМ ASSAM

Классический ароматный чёрный чай из Индии.

### ЭРЛ ГРЕЙ EARL GREY

Чёрный цейлонский чай с эфирным маслом бергамота.

### ЦЕЙЛОНСКИЙ ЧАБРЕЦ CEYLON THYME

Чёрный цейлонский чай с ароматом горного чабреца.

### МОЛОЧНЫЙ УЛУН MILK OOLONG

Китайский ферментированный чай с молочной сладостью и цветочной свежестью во вкусе.

### СЕНЧА SENCHA

Зелёный китайский чай с орехово-травяным ароматом и вкусом.

### ЖАСМИН JASMINE

Чай Сенча с добавлением бутонов жасмина и ярким цветочным вкусом.

### ПРЯНЫЙ ИНДИЙСКИЙ SPICY INDIAN

Пряный настой чёрного чая с индийскими специями.

### ТЕ ГУАНЬ ИНЬ УЛУН TIEGUANYIN OOLONG

Слабоферментированный светло-зелёный улун позднего сбора.

### ДА ХУН ПАО КРАСНЫЙ DA HONG PAO RED

Красный чай с «печёными» нотами и карамельным послевкусием.

### ГАБА АЛИШАНЬ GABA ALISHAN

Улун со склонов горы Алишань, ферментированный в анаэробных условиях.

### ЖЕНЬШЕНЕВЫЙ УЛУН GINSENG OOLONG

Зелёный улун из провинции Фуцзянь, обработанный женьшеневой пылью.

### ЛАПСАНГ СУШОНГ LAPSANG SOUCHONG

Китайский чёрный чай, копчённый на свежих еловых дровах.

### ТАЁЖНЫЙ СБОР BLACK TAIGA TEA

Чёрный бархатный чай с пикантностью ягод можжевельника, мелиссы и свежестью дикой мяты.

450

## Травяной чай Herbal tea

---

### ФРУКТОВЫЙ ПУНШ FRUIT PUNCH

Сладкий фруктово-ягодный чай из гибискуса, ежевики, клубники и изюма.

### ЛУГОВОЙ MEADOW TEA

Травяной микс из мелиссы, вербены, лимонграсса, лакрицы и листьев ежевики.

### ЛИПА LINDEN

Травяной чай с душистым медовым ароматом и сладковатым вкусом.

### ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ КУ ЦЯО KU QIAO BUCKWHEAT TEA

Травяной чай из семян чёрной гречихи.

450

# Согревающие чай

 700

WARMING TEA

## ОБЛЕПИХА С АПЕЛЬСИНОМ

Облепиха, апельсин,  
корица, тимьян, сахар,  
апельсиновый сок.

## SEA BUCKTHORN WITH ORANGE

Sea buckthorn, orange,  
cinnamon, thyme, sugar,  
orange juice.



## ФЕЙХОА С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ

Фейхоа, сироп Киви,  
сироп из сосновых шишек,  
ягоды можжевельника,  
лайм, виноград.

## FEIJOA WITH JUNIPER

Feijoa, Kiwi syrup,  
pine cones syrup, juniper  
berries, lime, grapes.





## ТРАВЯНОЙ

Мята, тимьян, лемонграсс,  
лайм, розмарин.

### HERBAL

*Mint, thyme,  
lemongrass, lime,  
rosemary.*



## КЛУБНИКА СО СМОРОДИНОЙ

Клубника, чёрная смородина,  
ягоды можжевельника, лимонный  
сок, мята, тоник.

### STRAWBERRY WITH CURRANTS

*Strawberry, blackcurrant,  
juniper berries, lemon juice,  
mint, tonic.*

# Корейские напитки

*COFFEE DRINKS*





## Кофейные напитки *Coffee drinks*

---

РАФ ПО-КУБАНСКИ  
*KUBAN RAF*

КОФЕ СОЛЁНЫЙ МИНДАЛЬ  
*COFFEE SALTED ALMOND*

ШОКОЛАДНО-ЦИТРУСОВЫЙ РАФ  
*CHOCOLATE AND CITRUS RAF*

ЯГОДНЫЙ РУБИ КАКАО  
*BERRY RUBY COCOA*

КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ  
*COCOA WITH MARSHMALLOWS*

МАТЧА ЛАТТЕ  
*MATCHA LATTE*

ЭСПРЕССО-ТОНИК С ЛЕМОНГРАССОМ   
*LEMONGRASS ESPRESSO TONIC*

МИНДАЛЬНЫЙ МАТЧА-ТОНИК   
*ALMOND MATCHA TONIC*

400

## Кофе *Coffee*

---

ЭСПРЕССО *ESPRESSO* 250

АМЕРИКАНО *AMERICANO* 250

КАПУЧИНО *CAPPUCCINO* 350

ЛАТТЕ *LATTE* 350

ФЛЭТ УАЙТ *FLAT WHITE* 350

РАФ *RAF* 350

Любой кофейный напиток может быть приготовлен без кофеина и на основе растительного молока.  
Any coffee drink can be brewed without caffeine and with plant milk.

## Вода *Water*

---

ДАУСУЗ с газом / без газа 500 ml 400  
*DAUSUZ sparkling / still Russia*

СУРДЖИВА с газом / без газа 750 ml 650  
*SURGIVA sparkling / still Italy*

 GORKOVSKAYA  
BREWERY

... ПРОСТО ПОПРОБУЙТЕ



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО  
ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ