



**МЕНЮ**



# РАЗЛИВНОЕ

**- 35%** НА ВЕСЬ АССОРТИМЕНТ  
ПИВА С СОБОЙ

## Азиатский

Фильтрованный лагер / Китай / ABV 4,2 / IBU 12

Лёгкое светлое пиво с добавлением риса: всё тот же пивной профиль, но мягче

0,3 л	0,5 л	4 л
<b>200.-</b>	<b>330.-</b>	<b>2640.-</b>

## Лагер

Фильтрованный / Германия / ABV 4,5 / IBU 18

Традиционный светлый сорт с чистым, сухим вкусом. Идеален для ценителей классического пивного профиля

0,3 л	0,5 л	4 л
<b>200.-</b>	<b>330.-</b>	<b>2640.-</b>

## Лагер

Нефильтрованный / Германия / ABV 4,5 / IBU 18

Светлое пиво с мягким и насыщенным вкусом. Профиль более округлый и бархатистый, чем у фильтрованного варианта

0,3 л	0,5 л	4 л
<b>200.-</b>	<b>330.-</b>	<b>2640.-</b>

## Вайсбир

Пшеничный эль / Германия / ABV 5 / IBU 12

Традиционное баварское пшеничное пиво: аромат спелого банана и гвоздики. Во вкусе классический солодовый профиль с лёгкими фруктовыми нотами

0,3 л	0,5 л	4 л
<b>200.-</b>	<b>330.-</b>	<b>2640.-</b>

## Стаут

Тёмный эль / Англия / ABV 5 / IBU 12

Тщательно обжаренный солод создаёт глубокий кофейный профиль. Благодаря добавлению лактозы достигается сбалансированный вкус со сливочными нотами

0,3 л	0,5 л	4 л
<b>230.-</b>	<b>380.-</b>	<b>3040.-</b>

## Апа

Охмелённый эль / США / ABV 6,2 / IBU 45

Американский эль на хмеле Цитра с ярким ароматом цитрусов и хвои. Плотный освежающий вкус продолжает тему фруктов и плавно перетекает в мягкую хмелевую горечь

0,3 л	0,5 л	4 л
<b>230.-</b>	<b>380.-</b>	<b>3040.-</b>

# НОВИНКИ

## Манго

Саур эль / Россия / ABV 5,2

Данный сорт это эксперимент на стыке трёх стилей: кислого эля, нейтральной молочной основы и плотного фруктового смузи

0,5 л	<b>430.-</b>
-------	--------------



# БУТЫЛОЧНОЕ

**- 35%** НА ВЕСЬ АССОРТИМЕНТ  
ПИВА С СОБОЙ

## РЕГУЛЯРНОЕ

### Зеро

Безалкогольное / Германия / ABV 0,45 / IBU 20

Максимально приближённый к классическому лагеру вкус сохраняет всю полноту аромата и характерную хмелевую горчинку, но без алкоголя

0,5 л **330.-**

### Азиатский

Фильтрованный лагер / Китай / ABV 4,2 / IBU 12

Лёгкое светлое пиво с добавлением риса: всё тот же пивной профиль, но мягче

0,5 л **330.-**

### Американец

Фильтрованный лагер / США / ABV 4,5 / IBU 15

Светлый лагер с добавлением кукурузы, которая придаёт напитку мягкость и лёгкую сладость. Вкус сбалансирован, с умеренной горечью и приятной свежестью

0,5 л **330.-**

### Лагер

Фильтрованный / Германия / ABV 4,5 / IBU 18

Традиционный светлый сорт с чистым, сухим вкусом. Идеален для ценителей классического пивного профиля

0,5 л **330.-**

### Лагер

Нефильтрованный / Германия / ABV 4,5 / IBU 18

Светлое пиво с мягким и насыщенным вкусом. Профиль более округлый и бархатистый, чем у фильтрованного варианта

0,5 л **330.-**

### Вайсбир

Пшеничный эль / Германия / ABV 5 / IBU 12

Традиционное баварское пшеничное пиво: аромат спелого банана и гвоздики. Во вкусе классический солодовый профиль с лёгкими фруктовыми нотами

0,5 л **330.-**

## ОХМЕЛЁННОЕ

### Пинк бутс

Фильтрованный Ипа / Англия / ABV 4,2 / IBU 25

Цитрусы, тропики, хвоя, цветы, карамель и балансирующая этот яркий букет горечь, всё это собрано в нашем фильтрованном Ипа, который создан на уникальном бленде хмелей Пинк Бутс

0,5 л **380.-**

### Казбек

Охмелённый лагер / США / ABV 4,5 / IBU 28

Холодное охмеление чешским хмелем Казбек наполняет напиток нотами цитрусовых, сладких фруктов и ягодных леденцов

0,5 л **380.-**

### АПА

Охмелённый эль / США / ABV 6,2 / IBU 45

Американский эль на хмеле Цитра с ярким ароматом цитрусов и хвои. Плотный освежающий вкус продолжает тему фруктов и плавно перетекает в мягкую хмелевую горечь

0,5 л **380.-**

### Мариванна

Двойной Ипа / США / ABV 7 / IBU 77

Двойное сухое охмеление Сабро раскрывается ароматом тропических фруктов, накачивающей в послевкусии хмелевой горечью и лёгкими оттенками ореховой пасты на финише

0,5 л **380.-**

## ТЁМНОЕ

### Стаут

Тёмный эль / Англия / ABV 5 / IBU 12

Тщательно обжаренный солод создаёт глубокий кофейный профиль. Благодаря добавлению лактозы достигается сбалансированный вкус со сливочными нотами

0,5 л **380.-**

### Имперский стаут

Тёмный эль / Англия / ABV 8,5 / IBU 30

Выдержанный и зреющий более 90 дней с дубовой щепой. Во вкусе оттенки тёмных ягод, вяленых фруктов, горького шоколада и свежемолотого кофе, дополненные терпкостью дуба

0,33 л **350.-**

**ABV** - процент алкоголя

**IBU** - единица измерения горечи пива



PETROVICH BREWERY

ШИШКА

IPA

алк 6% ♦ 500 мл

PETROVICH BREWERY

КАЗБЕК

INDIA PALE LAGER

ABV 4.5%	OG 12%	IBU 28	EBU 46
----------	--------	--------	--------

PETROVICH BREWERY

АМЕРИКАНЕЦ

AMERICAN LAGER

ABV 4.5%	OG 12%	IBU 15	EBU 26
----------	--------	--------	--------

# БУТЫЛОЧНОЕ

**- 35%** НА ВЕСЬ АССОРТИМЕНТ  
ПИВА С СОБОЙ

## ПЛОТНОЕ

### Томатный гозе

Кислый пшеничный эль / Россия / ABV 4,5 / IBU 5

Насыщенный томатный вкус, немного соли и перца

0,5 л **430.-**

### Крик вишни

Вишнёвый эль / Бельгия / ABV 6,5 / IBU 15

Бархатистая текстура и насыщенный вкус вишнёвого варенья. Отличный выбор для ценителей фруктового пива

0,33 л **350.-**

### Барливайн

Ячменное вино / Бельгия / ABV 11 / IBU 35

Многослойный вкус для гурманов и биргиков, в котором можно найти карамель, сухофрукты, винные ноты, джемовые оттенки, насыщенный солодовый вкус и аромат

0,33 л **350.-**

## МЕДОВУХИ

### Вишня

Медовуха / Россия / ABV 5,7

Натуральная сочная медовуха с вишнёвым соком. Во вкусе спелая вишня, красные ягоды и пчелиные соты

0,5 л **430.-**

### Апельсин-абрикос

Медовуха / Россия / ABV 5,7

В аромате — цитрусовые и тропические фрукты. Сочный апельсин в начале плавно сменяется нежным абрикосовым послевкусием

0,5 л **430.-**

### Имбирь-лимон

Медовуха / Россия / ABV 6

Бодрящий имбирь и освежающий лимон в сочетании с натуральным мёдом создают неповторимый напиток для тех, кто ценит яркие вкусовые впечатления

0,5 л **430.-**

## СИДРЫ

### Пуаре традиционный

Грушевый полусладкий / Франция / ABV 5

Приготовлен из свежих плодов сорта Дюшес, в меру сладкий, с яркой ароматикой. Праздничный напиток с пузырьками для любого времени года

0,5 л **430.-**

### Сидр

Полусладкий / Франция / ABV 5

Энтузиасты сидра утверждают, что во французских провинциях XIX века, среди слабоалкогольных напитков, сидр уступал по популярности только вину

0,5 л **430.-**

### Сидр традиционный

Сухой / Франция / ABV 6

Приготовлен по классической рецептуре XVII века из яблок сортов Либерти и Флорена. Вкус сухой, с лёгкой кислинкой и мягкой игрой пузырьков

0,5 л **430.-**

## КОЛЛАБОРАЦИИ

### Медный всадник

Сварено совместно с гаражной пивоварней 1984

Специальный эль / Бельгия / ABV 6,5 / IBU 30

Благородный аббатский солод дарит напитку тёплые ноты мёда, орехов и карамели, а щепотка жжёного солода добавляет глубину шоколадного оттенка.

А терпкость ржи и деликатное охмеление хмелями Ист Кент Голдингс и ХаллERTAУ Блан создают сложный букет с пряными, фруктовыми и цветочными акцентами

0,5 л **380.-**

### Дискуссионный тезис

Сварено совместно с винным кооперативом Интуиция

Виноградный эль / Россия / ABV 6,5

В аромате белый персик, бочка с порошком, свежее сено. Во вкусе лимон с сахаром, жёлтое яблоко, ананас. Свежий, питкий, гастрономичный

0,33 л **350.-**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Сет мясных  
деликатесов  
собственного  
приготовления**

говяжий язык, куриный рулет,  
буженина

Подаём с домашней горчицей  
и томатным соусом

330 гр **850.-**

### Сырное плато

гранд блю, камамбер, пармезан, джем, гриссини

235 гр **1200.-**



### Сыры местных сыроваров

брынза, сулгуни, взбитое масло, горячая лепешка, зелень

315 гр **650.-**

Если у вас имеется аллергия на определенные продукты сообщите официанту

**Сельдь с печеным картофелем и маринованным луком**

470 гр **890.-**



**Пряная закуска на двоих**

сельдь с печеным картофелем, жареный бекон, гренки с салом и зеленым луком, корнишоны, квашеная капуста, маринованные грибы

570 гр **1100.-**



### Домашние соленья

квашеная капуста с ароматным маслом,  
огурцы, красные помидоры, чеснок,  
острый перец, маринованные грибы

390 гр **590.-**



### Лосось домашнего посола

Подаём с сырным кремом

160 гр **1200.-**

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## Жареные куриные крылья в азиатской глазури

Подаём с картофелем фри  
и горчичным соусом

330 гр **680.-**





## Жареный сулугуни

Подаём с соусом  
из чёрной  
смородины

190/50 гр **550.-**



 – Приготовлено на углях

 – Острое блюдо

**Попкорн  
из морепродуктов**

мясо мидий, тигровые креветки,  
кальмар

Подаём с соусом спайси

220 гр **750.-**



**Маринованные острые  
перцы с творожным  
сыром в темпуре**

Подаём с кисло-сладким соусом

145 гр **420.-**



**Кольца кальмара  
в темпуре**

Подаём с соусом тартар

215 гр **590.-**

**Тигровые креветки  
в сливочно-горчичном  
соусе**

185 гр **1200.-**



**Тигровые креветки  
в азиатском соусе**

170 гр **1150.-**

**Мидии в соусе  
сливочный эстрагон  
с выдержанным  
сыром Гранд Блю**

Подаём с тостами льняного  
хлеба

330 гр **1200.-**



**Мидии тушёные  
в белом вине  
с чесноком и травами**

Подаём с тостами льняного  
хлеба

345 гр **1100.-**

# ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

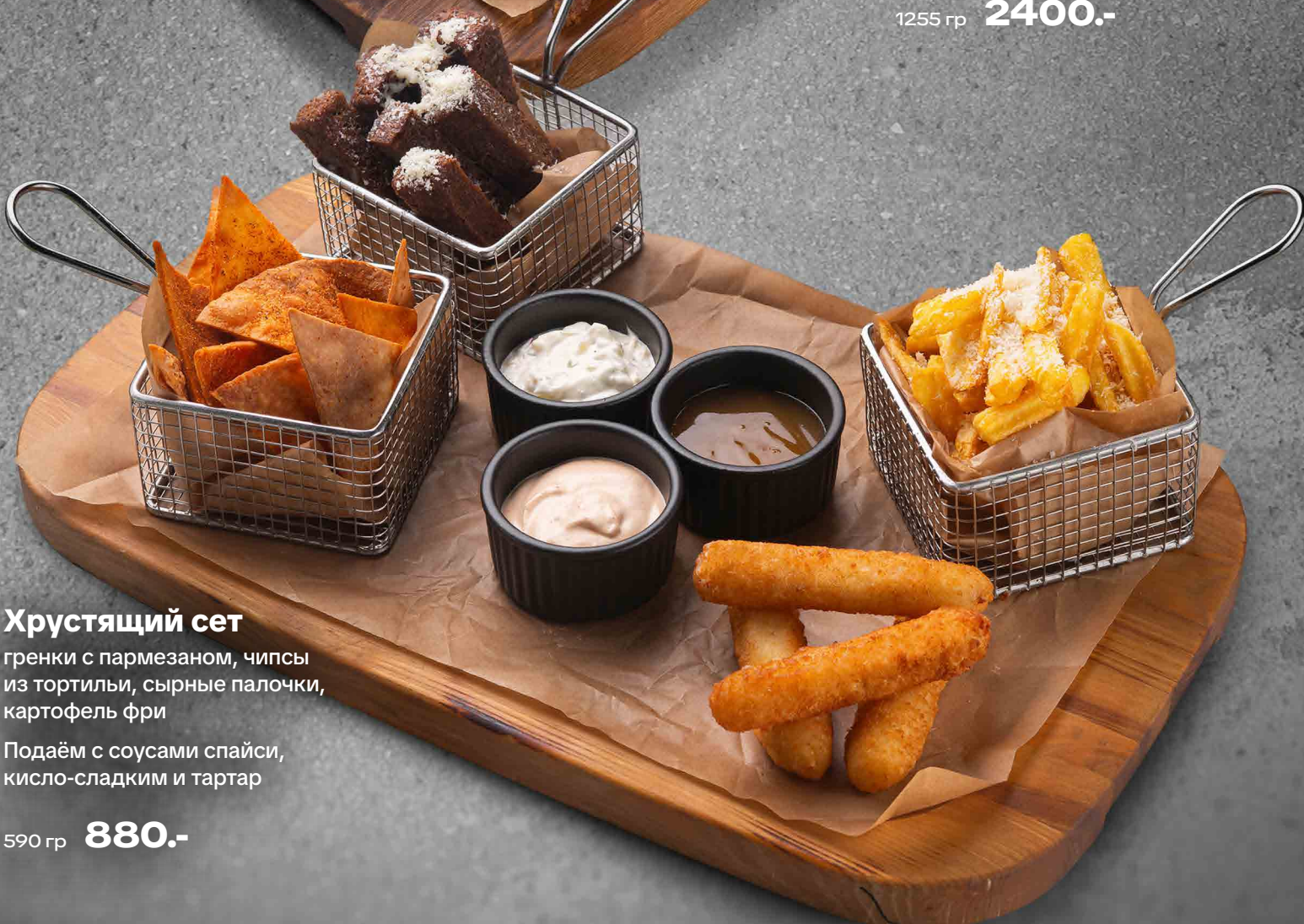


## Пивная классика

кольца кальмара, перец халапеньо с сыром в темпуре, мойва жареная, куриные крылья в глазури, сырные палочки, гренки с пармезаном

Подаём с соусами тартар, горчичным и кисло-сладким

1255 гр **2400.-**



## Хрустящий сет

гренки с пармезаном, чипсы из тортильи, сырные палочки, картофель фри

Подаём с соусами спайси, кисло-сладким и тартар

590 гр **880.-**

## Бородинские гренки с чесноком и пармезаном

Подаём с соусом тартар

195 гр **290.-**



## Лукковые кольца в темпуре

Подаём с соусом барбекю

200 гр **250.-**



## Сет вяленых закусок

корюшка, очищенная вобла,  
бастурма, суджук, чипсы  
из тортильи

Подаём с соусом спайси

295 гр **2200.-**



Если у вас имеется аллергия на определенные продукты сообщите официанту

**Северные креветки**  
отваренные в пряном рассоле

230 гр **990.-**



**Северные креветки**

жареные с чесноком  
и имбирём в азиатском  
соусе

225 гр **1100.-**



**Мойва жареная**  
на сковороде

Подаём с соусом тартар

270 гр **670.-**

**Вяленая  
свинина**

100 гр **450.-**



**Вяленая  
курица**

100 гр **450.-**



**Арахис**

150 гр **270.-**



**Фисташки**

100 гр **450.-**



# КОЛБАСКИ

## Сет колбас на двоих

мюнхенские, куриные, говяжьи,  
картофель по-гавайски, капуста  
квашеная

Подаём с горчицей  
и соусом барбекю

990 гр **1900.-**



## Сет колбас на компанию

мюнхенские, куриные, говяжьи,  
картофель по-гавайски, капуста  
квашеная, овощи гриль, кукуруза

Подаём с горчицей, соусами  
барбекю и спайси

1650 гр **2900.-**

# САЛАТЫ



## Зеленый салат с морепродуктами

тигровые креветки, мидии, кальмар, лосось собственного посола, микс салата, розовые томаты, крем из фетаксы, фасоль стручковая, брокколи и тыквенные семечки

295 гр **1200.-**



## Цезарь с цыпленком

айсберг, романо, филе цыпленка, помидоры черри, сухарики, яйцо перепелиное, пармезан, соус цезарь

240 гр **650.-**



## Цезарь с тигровыми креветками

айсберг, романо, тигровые креветки, помидоры черри, сухарики, яйцо перепелиное, пармезан, соус цезарь

225 гр **800.-**

Если у вас имеется аллергия на определенные продукты сообщите официанту



Из сезонных овощей  
с кавказской зеленью  
и ароматным маслом

215 гр **430.-**



Розовые томаты  
с адыгейским сыром,  
рукколой и красным  
луком

Подаётся с соусом из базилика

175 гр **490.-**

Греческий  
с кремом  
из фетаксы

микс салата, огурцы,  
розовые томаты,  
болгарский перец,  
маслины, каперсы,  
красный лук, крем  
из фетаксы

260 гр **650.-**



– Приготовлено на углях




– Острое блюдо

**Мясной салат  
с печеным картофелем  
и домашним пряным  
майонезом**

буженина, куриный рулет, говяжий язык, печеный картофель, маринованные огурцы и шампиньоны, красный лук


225 гр **670.-**



  
**Азиатский салат  
с хрустящими  
баклажанами  
и цыпленком**

баклажаны, розовые томаты, помидоры черри, микс салата, филе цыпленка, красный лук, азиатский соус, кунжут


310 гр **680.-**

  
**Азиатский салат  
с хрустящими  
баклажанами  
и тигровыми  
креветками**

баклажаны, розовые томаты, помидоры черри, микс салата, тигровые креветки, красный лук, азиатский соус, кунжут

305 гр **820.-**





**Борщ с говядиной  
и гренками с салом**

Подаём со сметаной

420 гр **640.-**


# СУПЫ




 **Том ям  
с морепродуктами**

Подаём с отварным рисом

470 гр **790.-**

 – Приготовлено на углях

 – Острое блюдо



### Солянка мясная

Подаём со сметаной  
и тостом льняного хлеба

430 гр **660.-**



### Куриный бульон с домашней лапшой и цыпленком

Подаём с сухариками

370 гр **380.-**

# СТЕЙКИ

Из мраморной говядины  
зернового откорма



## Стриплойн

Подаём с кукурузой гриль  
и соусом демиглас

цена указана за 100 гр  
готового продукта  
средний вес стейков  
300-350 гр

100 гр **800.-**



## Рибай

Подаём с кукурузой гриль  
и соусом демиглас

цена указана за 100 гр  
готового продукта  
средний вес стейков  
300-350 гр

100 гр **1200.-**



– Приготовлено на углях



– Острое блюдо

# ГОВЯДИНА

## Бефстроганов с пюре и пармезаном

Подаём с релишем  
из маринованного огурца

340 гр **1200.-**



## Медальоны из телячьего языка с картофельным пюре и пряной морковью

Подаётся под соусом демиглас  
и луком фри

355 гр **1150.-**

Если у вас имеется аллергия на определенные продукты сообщите официанту

# СВИНИНА



## Свиная шея на огне с жареным беконом и зеленым гарниром

шея свиная, бекон, соус  
демиглас, лук фри, шпинат,  
брокколи, стручковая фасоль,  
тыквенные семечки, соус  
песто

385 гр **1200.-**



## Патронташ из свиных ребер с картофелем фри и пармезаном

ребра свиные под соусом  
демиглас и луком фри,  
картофель фри, пармезан, лук  
маринованный, острый перец

425 гр **960.-**



– Приготовлено на углях



– Острое блюдо



### Шашлык из свиной шеи

Подаём на лаваше,  
с маринованным луком  
и томатным соусом

300 гр **750.-**



### Мясной сет на двоих

шашлык из свинины и куриного  
филе, печеный картофель, овощи  
гриль, куриные крылья в остром  
соусе, лаваш, маринованный лук

Подаём с соусами тартар  
и томатным

1320 гр **2350.-**

# КУРИЦА



## Шашлык из куриного филе

Подаём на лаваше,  
с маринованным луком  
и томатным соусом

300 гр **640.-**



## Половина цыпленка на углях

Подаём на лаваше,  
с печеным картофелем,  
маринованным луком  
и томатным соусом

410 гр **750.-**



– Приготовлено на углях



– Острое блюдо

# МОРЕ



**Кальмар на гриле  
с рукколой и розовыми  
томатами под соусом  
песто**

220 гр **750.-**

## **Стейк из лосося с жареным шпинатом и брокколи**

лосось, шпинат, брокколи, стручковая  
фасоль, тыквенные семечки

Подаётся с соусом сливочный  
эстрагон

295 гр **1450.-**



## **Стейк из лосося**

Рекомендуем выбрать гарнир  
цена указана за 100 гр готового продукта  
средний вес стейков 150-200 гр

100 гр **1200.-**

# ЖАРКОЕ



## Жаркое из говядины с овощами

говядина, баклажаны, шампиньоны,  
картофель, помидоры, перец  
болгарский, лук репчатый

Подаём с маринованным луком

355 гр **990.-**

## Жаркое из свинины по-домашнему

свиная шея, баклажаны,  
шампиньоны, картофель,  
помидоры, перец болгарский,  
лук репчатый

Подаём с маринованным луком

350 гр **750.-**



## Жаркое из цыпленка с овощами в сливочном соусе

цыплёнок, шампиньоны,  
перец болгарский, помидоры,  
картофель, лук репчатый,  
сливки

Подаём с маринованным луком

350 гр **720.-**



# ПАСТА



## Сливочная паста с жареным беконом

спагетти, бекон, белое вино,  
сливки, мускатный орех,  
пармезан, крем из куриного  
желтка

295 гр **720.-**



## Фетучини с морепродуктами

фетучини, мидии, кальмар,  
тигровые креветки, лосось,  
лук шалот, белое вино,  
пармезан

275 гр **1200.-**

Если у вас имеется аллергия на определенные продукты сообщите официанту

# РУЧНАЯ ЛЕПКА

## Пельмени с телятиной

Подаем с домашней  
аджикой и сметаной

- отварные 350 гр
- жареные 290 гр

**530.-**



Добавить  
куриный  
бульон

**80.-**



## Пельмени мясные

Фарш свино-говяжий

Подаем с домашней  
аджикой и сметаной

- отварные 350 гр
- жареные 290 гр

**500.-**



### **Пельмени с цыпленком**

Подаем с домашней  
аджикой и сметаной

- отварные 350 гр
- жареные 290 гр

**450.-**



### **Вареники с картофелем и грибами**

Подаем с домашней  
аджикой и сметаной

365 гр **410.-**

Если у вас имеется аллергия на определенные продукты сообщите официанту

# БУРГЕРЫ



## Острый чили бургер с котлетой из говядины

Подаём с картофелем фри  
и кетчупом

460 гр **770.-**



НАСЛАДИСЬ  
ВКУСОМ

## Rich<sup>®</sup> КОЛА

330 мл **300.-**



– Приготовлено на углях



– Острое блюдо

НАСЛАДИСЬ  
ВКУСОМ  
с Rich®

200 мл **290.-**



**Классический  
с котлетой  
из говядины**

Подаём с картофелем фри  
и кетчупом

445 гр **750.-**



**Классический  
с котлетой  
из цыпленка**

Подаём с картофелем фри  
и кетчупом

445 гр **650.-**

# ГАРНИРЫ



Жареный  
картофель  
по-домашнему  
с грибами и луком

275 гр **320.-**



Овощи гриль  
на огне

300 гр **550.-**



Брокколи  
со шпинатом,  
чесноком,  
морковью  
и стручковой  
фасолью  
с соусом песто

150 гр **550.-**



– Приготовлено на углях



– Острое блюдо



**Картофель фри  
с пармезаном**

Подаём с кетчупом

170 гр **320.-**

**Картофель  
по-гавайски**

225 гр **370.-**



**Картофельное  
пюре**

150 гр **240.-**

## СОУСЫ

**Азиатский**

50 гр **150**

**Спайси**

50 гр **100**

**Сырный**

50 гр **100**

**Тартар**

50 гр **100**

**Томатный**

50 гр **100**

**Сырно-сливочный**

50 гр **150**

Если у вас имеется аллергия на определенные продукты сообщите официанту

# ХАЧАПУРИ



По-аджарски

370 гр **590.-**

По-имеретински  
с сыром

390 гр **590.-**





# поле

ремесленная  
пекарня

**Хлебная  
корзина**

250 гр **220.-**

**Льняной**

100 гр **120.-**

**Чиабатта**

100 гр **140.-**

**Бородинский**

100 гр **90.-**



Если у вас имеется аллергия на определенные продукты сообщите официанту

# ДЕСЕРТЫ



Сливочная брускетта  
бриошь с пломбиром  
и джемом из черной  
смородины

170 гр **450.-**

Мороженое  
с топпингом

150 гр **320.-**

Ореховый  
крем-брюле

155 гр **490.-**



Шоколадный флан

Подаём с мороженым

130 гр **360.-**



Если у вас имеется аллергия на определенные продукты сообщите официанту

# ДЕТЯМ



## Наггетсы

Подаём с сырным соусом

180 гр **350.-**



## Куриный бульон с филе цыпленка и сырными равиоли

325 гр **290.-**



## Сырные палочки

Подаём с джемом

175 гр **320.-**





### Мини-пельмени

Подаём со сметаной

205 гр **350.-**



### Паста с сыром в сливочном соусе

260 гр **380.-**



### Куриные котлетки с картофельным пюре

210 гр **310.-**



### Блинчики как у бабушки

100 гр **140.-**

Джем 30 гр **50.-**

Сгущенка 30 гр **50.-**

Сметана 30 гр **50.-**



Если у вас имеется аллергия на определенные продукты сообщите официанту



LEY

TELIANI VALLEY

საფარავი  
წითელი მშრალი ღვინო

ALAZANI VALLEY  
Red Semi Sweet Wine  
2023

AD JOCUM  
L'OSORRESTI

PALAZZO

CHIANTI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
Riserva

MOBILE

ITALIA

CHIANTI

## БЕЛЫЕ ВИНА

### Боккантино Катарратто Пино Гриджио Терре Сицилиане

Италия, сухое

125 мл / 750 мл **730 / 4380.-**

### Ривер Рут Рислинг

Германия, полусухое

125 мл / 750 мл **640 / 3840.-**

### Алазанская долина

Грузия, полусладкое

125 мл / 750 мл **460 / 2760.-**

## КРАСНЫЕ ВИНА

### Палаццо Нобиле Кьянти

Италия, сухое

125 мл / 750 мл **700 / 4200.-**

### Алазанская долина

Грузия, полусладкое

125 мл / 750 мл **460 / 2760.-**

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

### Южная Столица

Россия, белое брют / полусладкое

750 мл **1600.-**

### Креман де Луар Пренс де Луар

Франция, белое брют

750 мл **5300.-**

### Просекко Фонте

Италия, белое брют

750 мл **4500.-**

### Кава Нувиана

Испания, полусладкое

750 мл **4000.-**

## ВЕРМУТ

### Мартини Бьянко

50 мл / 500 мл **460 / 4600.-**

### Мартини Россо

50 мл / 500 мл **460 / 4600.-**

## КРАФТОВЫЕ НАСТОЙКИ

### Джин на малине

50 мл **290.-**

### Лимончелло

50 мл **290.-**

### Вишнёвая

50 мл **290.-**

### Смородина на джине

50 мл **290.-**

### Фруто Няня

50 мл **290.-**

### Карамельная груша

50 мл **290.-**



«Крутояр» — первый на 100% русский виски, рождённый на земле Ставрополя.  
Создан из отборного местного зерна — ячменя, ржи и кукурузы — и чистой артезианской воды.  
Его вкус отражает характер России: сила brutальных табачных и дубовых нот гармонично  
сочетается с душевной мягкостью лёгких фруктово-цветочных оттенков.

## ДЖИН

**Барристер Бартендерс  
Эдишн 47%**

Россия

50 мл / 1 л **250 / 5000.-**

**Скай**

Россия

50 мл / 500 мл **280 / 2800.-**

**Скай Цитрус**

Россия

50 мл / 500 мл **280 / 2800.-**

# Rich<sup>®</sup>

ВЗРОСЛЫМ –  
МОЖНО

ИНДИАН ТОНИК

330 мл **300.-**



## ТЕКИЛА

**Ольмека Сильвер**

Мексика

50 мл / 700 мл **500 / 7000.-**

**Дон Алехандро Силвер**

Мексика

50 мл / 500 мл **410 / 4100.-**

## РОМ

**Кул Скелетон**

Россия

50 мл / 700 мл **230 / 3220.-**

**Вьехо де Кальдас  
Традисьональ 3 года**

Колумбия

50 мл / 700 мл **410 / 5740.-**

**Вьехо де Кальдас Робле Бланко**

Колумбия

50 мл / 700 мл **410 / 5740.-**

## ВИСКИ

**Чивас 12 лет**

Шотландия, купаженный

50 мл / 750 мл **650 / 9750.-**

**Баллантайнс Файнест**

Шотландия, купаженный

50 мл / 700 мл **400 / 5600.-**

**Джек Дэниэлс**

США, купаженный

50 мл / 700 мл **550 / 7700.-**

**Джемесон**

Ирландия, купаженный

50 мл / 700 мл **450 / 6300.-**

**Крутояр**

Россия, купаженный

50 мл / 700 мл **300 / 4200.-**

**Манки Шолдер**

Шотландия, купаженный

50 мл / 700 мл **620 / 8680.-**

**Хай Коммишнер**

Шотландия, купаженный

50 мл / 700 мл **490 / 6860.-**

**Катти Сарк**

Шотландия, купаженный

50 мл / 500 мл **400 / 4000.-**

НАСЛАДИСЬ  
ВКУСОМ

# Rich<sup>®</sup> КОЛА

330 мл **300.-**



# СТРИЖАМЕНТ

FACTORY 1868 HISTORY



## ВОДКА

### Царская Оригинальная

груша / ягодная / ваниль

50 мл / 500 мл **230 / 2300.-**

### Царская Оригинальная

50 мл / 500 мл **210 / 2100.-**

### Царская Золотая

50 мл / 500 мл **250 / 2500.-**

### Царская Лимон

50 мл / 700 мл **230 / 3220.-**

### Альпин Айс Органик

50 мл / 500 мл **210 / 2100.-**

### Южная Столица

50 мл / 500 мл **210 / 2100.-**

### Стрижамент Ориджинал

50 мл / 500 мл **200 / 2000.-**

### Стрижамент Спешиал

50 мл / 500 мл **200 / 2000.-**

### Самогон крафтовый

фейхоа / гранат / айва / мандарин / яблоко

50 мл / 500 мл **340 / 3400.-**

### Чистые росы

50 мл / 500 мл **540 / 5400.-**

НАСЛАДИСЬ  
ВКУСОМ

с Rich®

200 мл **300.-**



## КОНЬЯК

### Рулле VS

Франция

50 мл / 500 мл **840 / 8400.-**

## БРЕНДИ

### Арарат 3 года

Армения

50 мл / 500 мл **450 / 4500.-**

### Арарат 5 лет

Армения

50 мл / 500 мл **500 / 5000.-**

## БИТТЕРЫ, НАСТОЙКИ, ЛИКЁРЫ

### Абсент Фруко Шульц

50 мл / 700 мл **500 / 7000.-**

### Стрижамент Настойка горькая

50 мл / 500 мл **220 / 2200.-**

### Егермейстер

50 мл / 700 мл **550 / 7700.-**

### Хантер

50 мл / 500 мл **330 / 3300.-**

### Стриж Блэк

50 мл / 500 мл **250 / 2500.-**

### Апероль

50 мл / 1 л **460 / 9200.-**

### Стрижамент Бальзам

50 мл / 500 мл **220 / 2200.-**

### Бейлис

50 мл / 700 мл **500 / 7000.-**

### Фруко Шульц Амаретто

50 мл / 700 мл **400 / 5600.-**

### Самбука Ламоника

50 мл / 500 мл **400 / 4000.-**

### Кампари биттер

50 мл / 1 л **520 / 10 400.-**

### Аперитиво

50 мл / 500 мл **220 / 2200.-**

# КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

## Мохито

ром, лайм, мята, сироп, содовая

350 мл **600.-**

## Дайкири

ром, лайм, сироп

100 мл **550.-**

## Май Тай

ром белый, ром пряный, лимон, ликёр амаретто, гренадин, сок ананас

300 мл **750.-**

## Пина Колада

ром белый, сок ананас, сироп кокос, сливки

350 мл **600.-**

## Куба Либре

ром, кола, лайм

250 мл **550.-**

## Белый русский

водка, кофейный ликёр, сливки

100 мл **550.-**

## Космополитен

водка, апельсиновый ликёр, морс, лимон, сироп

150 мл **550.-**

## Негрони

джин, красный вермут, красный биттер

110 мл **600.-**

## Кlover Клуб

джин, малиновое пюре, лимон, белок

120 мл **550.-**

## Джин-тоник

джин, тоник, лайм

200 мл **550.-**

## Белая Леди

джин, апельсиновый ликёр, сок лимона, сироп

150 мл **550.-**

## Том Коллинз

джин, лимон, сироп, содовая

250 мл **550.-**

## Олд Фэшн

виски, тростниковый сахар, содовая

100 мл **630.-**

## Крестный отец

виски, ликёр амаретто, лимон

150 мл **550.-**

## Виски Сауэр

виски, лимон, сироп

120 мл **690.-**

## Апероль Спритц

апероль, игристое вино, апельсин

300 мл **750.-**

## Лонг Айленд

ром, джин, водка, апельсиновый ликёр, текила, кола

300 мл **750.-**

## Маргарита

текила, апельсиновый ликёр, лайм, сироп

120 мл **670.-**

## Б-52

ликёр кофейный, ликёр сливочный, ликёр апельсиновый

60 мл **550.-**

## Б-53

ликёр кофейный, ликёр сливочный, абсент

60 мл **550.-**

## Хиросима

самбука, абсент, ликёр сливочный, гренадин

60 мл **550.-**

## Рыжая собака

самбука, текила, соус табаско

60 мл **550.-**

## Фредди Крюгер

егермейстер, абсент

60 мл **550.-**

# ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

## Глинтвейн

с настойкой горькой «Стрижамент»

220 мл **480.-**

## Глинтвейн

безалкогольный

220 мл **300.-**

## Глинтвейн

белый лимонный

220 мл **480.-**

# ЛИМОНАДЫ

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



## Клубника-кокос

сиропы клубника и кокос, содовая,  
фреш лимона, клубника

300 мл / 1 л **300 / 900.-**



## Малина

сироп малина, содовая, фреш  
лимона, мята, малина

300 мл / 1 л **300 / 900.-**



## Зелёное яблоко

сироп зелёное яблоко, сок яблоко,  
содовая, фреш лимона, яблоко

300 мл / 1 л **300 / 900.-**

## Манго-маракуйя

пюре манго, сироп маракуйя,  
содовая, фреш лимона, апельсин

300 мл / 1 л **300 / 900.-**

## Тархун-клюква

сироп тархун, содовая, фреш  
лимона, клюква

300 мл / 1 л **300 / 900.-**

## Мохито безалкогольный

300 мл / 1 л **400 / 1200.-**

## Лаванда-смородина

сиропы лаванда и смородина,  
содовая, фреш лимона

300 мл / 1 л **300 / 900.-**

## Тропический

сиропы банан и маракуйя, сок  
ананас, содовая, фреш лимона

300 мл / 1 л **300 / 900.-**

## Мохито ягодный

300 мл / 1 л **400 / 1200.-**



# Кальян

актуальный ассортимент  
табаков и вкусов уточняйте  
у кальянного мастера

**2000.-**

# ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

## Ассам

800 мл 350.-

## Сенча

800 мл 350.-

## Молочный улун

800 мл 350.-

## Травяной микс

800 мл 400.-

## Пуэр 3 года

800 мл 500.-

## Те Гуань Инь

800 мл 500.-

**1**

Для начала необходимо промыть чайные листья

Заливаем горячую воду в гунфу, ждём 5 секунд и сливаем в чабань - листья раскрываются

**2**

Заливаем воду в гунфу, накрываем крышкой, ждём 20-40 секунд

**3**

Разливаем по чашкам чуть меньше половины

Пейте медленно: вдыхайте аромат, смакуйте, наслаждайтесь

Чай предполагает 4-6 проливов

гунфу - чайник с двумя колбами и клапаном

чабань - деревянная подставка



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ТОНИЗИРУЮЩИХ (В ТОМ ЧИСЛЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ) НАПИТКОВ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

## КОФЕ

Эспрессо

40 мл 200.-

Американо

100 мл 200.-

Капучино

300 мл 340.-

Латте

220 мл 320.-

Гляссе

300 мл 340.-

Айриш

220 мл 450.-

Фраппе

300 мл 300.-

Раф

220 мл 400.-

Добавить в кофе сироп

ассортимент уточните у официанта

10 мл 30.-

## ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

Имбирь-Лимон

800 мл 500.-

Малина-Имбирь

800 мл 500.-

Цитрус

800 мл 500.-

Облепиховый

800 мл 500.-

Фруктовый

800 мл 350.-

Чёрная смородина-

Базилик

800 мл 500.-

Чай связанный

800 мл 500.-

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Rich Кола

330 мл 300.-

Rich Кола без сахара

330 мл 300.-

Rich Индиан Тоник

330 мл 300.-

Rich Биттер Лемон

330 мл 300.-

БонаАква

негазированная

330 мл 250.-

БонаАква

газированная

330 мл 250.-

Сок Rich

250 мл / 1 л 225 / 900.-

Сок Rich

в стекле

200 мл 300.-

Энергетик BURN

330 мл 300.-

## НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Молочный коктейль

классический / банан / клубника / шоколад

400 мл 500.-

Морс брусника-клюква

250 мл / 1 л 225 / 900.-



Данный буклет является рекламным материалом  
и не является публичной офертой.

Для получения оригинала меню просьба  
обращаться к администратору.

Если у вас есть аллергия или особые пожелания, пожалуйста,  
сообщите об этом нашему персоналу.