

« ЧТОБЫ ВЕЧЕР БЫЛ ДОБРЫМ — НАДО ЗАКУСИТЬ КАК СЛЕДУЕТ. »»

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| <b>Икра осетровая с блинами русскими и сметаной</b><br><i>Тихая роскошь — как полночный тост на купеческом вечере.</i>                          | <b>4900 P</b><br>28,6/180 гр |
| <b>Икра горбуши с блинами русскими и сметаной</b><br><i>Нарядно, ярко, с искоркой — и как без ложечки икры под водочку?</i>                     | <b>1750 P</b><br>50/180 гр   |
| <b>Икра сельди ястычная с тостами бородинскими и красным луком</b><br><i>По-простому, да со вкусом — для тех, кто знает толк в закуске.</i>     | <b>1050 P</b><br>180 гр      |
| <b>Форель слабой соли с дымком ольховым</b><br><i>Свежесть реки и лёгкий ольховый шлейф — не закуска, а тихий вечер у костра.</i>               | <b>1190 P</b><br>100/30 гр   |
| <b>Сельдь малосольная с картофелем "Пушкин" и маринованным луком</b><br><i>Просто, как стих — сельдь, картошка и лук в трёх действиях.</i>      | <b>490 P</b><br>270 гр       |
| <b>Рубанина из говядины на французский манер</b><br><i>Сырое, да благородное — под вино, под беседу, под жизнь.</i>                             | <b>1290 P</b><br>200 гр      |
| <b>Холодец из рулек да голяшек мясистых</b><br><i>Дрожит, блестит — закуска, проверенная морозами и веками.</i>                                 | <b>650 P</b><br>200 гр       |
| <b>Буженина печеная по-домашнему с горчичным соусом и брусникой</b><br><i>Тёплая, как встреча с роднёй — мясо с огоньком и каплей кислинки.</i> | <b>590 P</b><br>120/80 гр    |
| <b>Язык отварной с хреном и брусникой</b><br><i>Нежный, как слово, острый, как ответ — язык, что не подводит.</i>                               | <b>590 P</b><br>120/80 гр    |
| <b>Ассорти домашнего сала с ядреной горчицей</b><br><i>Толстенко, душевненько — сало, как надо. Горчица — чтоб взбодрить.</i>                   | <b>590 P</b><br>120/80 гр    |
| <b>Овощи домашнего посола с ароматным маслом</b><br><i>Огурец хрусткий, капуста терпкая — закуска, что к рюмке просится.</i>                    | <b>670 P</b><br>300 гр       |
| <b>Ассорти свежих овощей с зеленью</b><br><i>Свежие хрустящие овощи с пучком душистой зелени — как будто с грядки, прямо к столу.</i>           | <b>870 P</b><br>450 гр       |
| <b>Грузди соленые с красным луком и деревенской сметаной</b><br><i>Хрустят, как снег под валенком — закуска из детства и дачи.</i>              | <b>750 P</b><br>150 гр       |
| <b>Икра домашняя из печеных овощей с тостами бородинскими</b><br><i>Икра дымная, будто из русской печи, — вкус детства и уюта.</i>              | <b>590 P</b><br>150/50 гр    |

# САЛАТЫ

« САЛАТЫ ЗДЕСЬ — НЕ ЛЕГКАЯ ЗАКУСКА, А ВСТУПЛЕНИЕ  
К МОСКОВСКОМУ ВЕЧЕРУ. »

- Оливье с деревенским цыпленком и красной икрой**  
*Оливье на праздник — с домашним цыплёнком и икрой,  
как положено в приличном доме.* **780 P**  
200 гр
- С куриной печенью и медово-горчичной заправкой**  
*Мягко, сладко и с характером — будто ласковое слово в конце вечера.* **750 P**  
200 гр
- С печенью трески, свежими овощами и картофелем**  
*Лёгкий закусочный шик с прибрежным акцентом —  
будто приехал родственник с Архангельска.* **870 P**  
230 гр
- С ростбифом из брянского бычка,  
печеными овощами и соусом из зелени**  
*Сытный, как купеческий разговор —мясо и капля лета в каждой ложке.* **850 P**  
240 гр
- Винегрет с квашенной капустой и пряной килькой**  
*Старомосковская история на вилке — с кислинкой, солью и характером.* **670 P**  
240 гр
- Сельдь под шубой с бородинской крошкой**  
*Как праздничный тост: знакомо, душевно и с тёмным хлебным акцентом.* **690 P**  
200 гр

« ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА — ЭТО НЕ РАЗОГРЕВ, А ИСКРА ЗАСТОЛЬЯ! »

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Блины русские с мясом говядины домашней  
и бешамелью с грибами**  
*Тонкие, как кружево, с начинкой щедрой — в них и душа Масленицы.* **580 P**  
300 гр
- Оладьи из кабачков с щучьей икрой и деревенской  
сметаной**  
*Тёплые, мягкие, с икринкой и сметанным облачком — вкус летнего утра.* **650 P**  
180 гр
- Мини чебуреки с морскими гадами с соусом из аджики**  
*Хрустящие кармашки с морской дерзостью и лёгким огоньком в прикуску.* **830 P**  
120/50 гр
- Чебуреки с говядиной и соусом из спелых томатов**  
*Сочные, шипящие — да с соусом, будто с юга привезён.* **590 P**  
150/50 гр
- Крылья птиц домашних в соусе остром**  
*Огонь да мясо — хрустят, жгут и требуют рюмочку вслед.* **770 P**  
250/50 гр
- Гренки темные с чесноком и соусом домашним**  
*Хлеб, что повидал печку, чеснок, что знает своё дело — и всё это к беседе.* **350 P**  
150/50 гр
- Дьябли хитровские белые**  
*Маленькие, горячие, дерзкие — как анекдот в конце трапезы.* **510 P**  
150 гр
- Грибы в сметане а-ля жульен под сырной шапкой**  
*Грибы в сметане, укрытые сырной шапкой — тёплый жульен  
по-домашнему, без лишней суеты.* **370 P**  
110 гр

« СУП — ДЕЛО СЕРЬЁЗНОЕ, БЕЗ НЕГО В ТРАКТИРЕ  
И РАЗГОВОР НЕ НАЧНЁШЬ. »

## СУПЫ

- Уха царская, на трех рыбах сваренная**  
*Уха не просто рыбная — уха праздничная, как при встрече важного гостя.* **780 P**  
300 гр
- Борщ "Московский" с копченостями, пампушкой и салом домашним**  
*Наваристый, как хорошая история — дымком отдаёт, пампушкой закусывается, салом венчается.* **670 P**  
300/100 гр
- Селяночка мясная сборная со сметаной**  
*Густая, как московская беседа, да с дымком и мясом на все вкусы.* **650 P**  
300/50 гр
- Курячий суп с домашней лапшой**  
*Как у тётки на даче — просто, тепло и по-настоящему.* **550 P**  
300 гр

« РУБЛЕННОЕ — НЕ СПЕША, С КОРОЧКОЙ, КАК ДОМА  
В КАЖДОМ КУСКЕ — УЮТ И АППЕТИТ. »

## РУБЛЕННОЕ

- Котлеты «Пожарские» с картофельным пюре и грибным соусом**  
*Золотая корочка, воздушная середина — как добрые воспоминания из Торжка.* **830 P**  
350 гр
- Котлета "Де-воляй" маслом чинённая с картофельным пюре**  
*Внутри — сок, снаружи — хруст. А пюре — как у маменьки.* **870 P**  
320 гр
- Котлета "Орловская" с грибами и сыром со сливочной гречей**  
*Сытно, уютно и по-дворянски. А греча будто в пуховом одеяле.* **920 P**  
350 гр
- Голубцы ленивые с мясами разными в соусе томатном со сметаной**  
*Как дома, но лучше: мягкие, сочные, в добром соусе.* **790 P**  
350 гр

« А ДАЛЬШЕ — ГОРЯЧЕЕ, СЫТНОЕ, ДУШИСТОЕ.  
ТО, РАДИ ЧЕГО СОБИРАЮТСЯ ЗА СТОЛОМ. »

« ГОРЯЧЕЕ — ЭТО СЕРДЦЕ ЗАСТОЛЯ: ТУТ И СИЛА, »  
И ШЕДРОСТЬ МОСКВЫ.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДА  
ЕНЬКОР

- Стейк рибай с зеленым маслом и перечным соусом** **1100 P**  
(цена за 100 гр сырого продукта) 100 гр  
*Мясо жаркое, масло душистое — для гурмана, что любит основательно.*
- Стейк из говяжьей лопатки с зеленым маслом и перечным соусом** **1190 P**  
(указан вес сырого продукта) 300/50 гр  
*Стейк из лопатки — мясо с настроением, да под маслицем зелёным и соусом с перчинкой.*
- Бефстроганов с белыми грибами и картофельным пюре** **1190 P**  
350 гр  
*Блюдо барское, московское — мясо нежное, грибы душистые, пюре мягкое.*
- Щечки телячьи с кремом из корней и мясным соусом** **1150 P**  
300 гр  
*Нежность телячья, да сила земли — щёки томлёные и корни сладковатые.*
- Медальоны из свинины в беконе с картофелем и свежим салатом** **890 P**  
300 гр  
*С хрустом, соком и лёгким сопровождением зелени да картофеля.*
- Ребрышки свиные томленные с капустой тушеной** **1100 P**  
350 гр  
*Мягкие, как разговор у печи, и с капусткой — чтоб ложка стояла.*
- Жареха с тамбовским окороком, овощами и соленым огурцом** **950 P**  
400 гр  
*Скворчит, шкварчит — да с мясом щедрым и овощами дружными.*
- Шницель по-Венски с салатом из свежей капусты** **890 P**  
350 гр  
*Иностранный гость с московским акцентом — хрустящий, золотой.*
- Вареники домашние с картофелем, беконом и жареным луком** **570 P**  
180/50 гр  
*Вареники — будто из маминых рук: с картофелем, румяным беконом и щедрой горстью жареного лука.*
- Пельмени фирменные "Московские" с мясами скотины домашней и сметаной** **590 P**  
200/50 гр  
*Лепим с любовью, подаём с уважением — и всегда с ложкой сметаны.*
- Потрошки курячьи со сметаной томленные, с картофелем "Пушкин"** **770 P**  
350 гр  
*Простая душевная классика, которой позавидовал бы и сам Александрыч.*
- Утка конфи на французский манер с перловой кашей на сливках** **1050 P**  
350 гр  
*Утка томлёная до мягкости, с хрустящей корочкой — да на перловке в сливках, будто из старой московской кухни с французским акцентом.*
- Краснорыбица с овощами припущенными и соусом икорным** **1570 P**  
350 гр  
*Сдержанная роскошь — рыба, что сама знает, как подать себя.*
- Судак на пару или запеченный с соусом "Польский" и отварным картофелем** **950 P**  
350 гр  
*Нежный судак под соусом из масла и яйца — вкус тихий, как утро на реке.*

ГАРНИР — НЕ В ТЕНИ, А РЯДОМ. ОН ПОДДЕРЖИТ МЯСО,  
ДОПОЛНИТ РЫБУ И БУДЕТ ВКУСЕН САМ ПО СЕБЕ.  
ВЫБИРАЙТЕ С УМОМ — КАК СПУТНИКА НА ВЕЧЕР.

## ГАРНИРЫ

<b>Картофель до хруста в масле жареный</b> <i>Хрустит, как надо — с корочкой, что не подведёт.</i>	<b>390 P</b> 120 гр
<b>Картофель жареный с грибами и луком</b> <i>Как с дачи — с дымком, луком и грибным духом.</i>	<b>350 P</b> 150 гр
<b>Каша гречневая с грибами на сливках</b> <i>Мягкая, тёплая и сливочная — будто в деревне у тётки.</i>	<b>350 P</b> 150 гр
<b>Картофельное пюре</b> <i>Воздушное, как детство, — и всегда к месту.</i>	<b>290 P</b> 150 гр
<b>Овощи жареные</b> <i>Лёгкий огонь, честный вкус — и ничего лишнего.</i>	<b>450 P</b> 150 гр
<b>Рис отварной</b> <i>Простой, аккуратный — как белая рубашка к застолью.</i>	<b>290 P</b> 120 гр

СЛАДКОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ ЗАСТОЛЯ — ЧТОБ РАЗГОВОР  
СТАЛ МЯГЧЕ, А ВЕЧЕР ДЛИННЕЕ.

## ДЕСЕРТЫ

<b>Эклер сливочный</b> <i>Лёгкий, как сплетня за чайным столом.</i>	<b>450 P</b> 120 гр
<b>Наполеон</b> <i>Слоёный пирог, в котором каждый слой хранит свою историю.</i>	<b>550 P</b> 120 гр
<b>Павлова</b> <i>Воздушный каприз с ягодной душой — десерт на аплодисменты.</i>	<b>590 P</b> 120 гр
<b>Медовик</b> <i>Тёплый, насыщенный — как бабушкин рассказ за самоваром.</i>	<b>590 P</b> 120 гр
<b>Блины русские с вареньями разными</b> <i>Солнце на тарелке — бери клубничное, вишнёвое или сразу всё.</i>	<b>490 P</b> 120/50 гр

ДЕСЕРТ — ТОЧКА В ТРАПЕЗЕ, НО НЕ В ВЕЧЕРЕ.  
А ДАЛЬШЕ — КАК ВОДИТСЯ, ПО РЮМОЧКЕ?

« ЧАЙ — ЧТОБЫ ГРЕТЬ, КОФЕ — ЧТОБЫ ДУМАТЬ. »  
ОДНО ДЛЯ ДУШИ, ДРУГОЕ ДЛЯ БОДРОСТИ.

## ЧАЙ

чайник 600 мл

Алтайский Иван-чай с саган дайля и брусникой	450 P
Ассам	350 P
Ароматный Жасмин	350 P
Дарджилинг	350 P
Изысканный бергамот	350 P
Краски Крыма	450 P
Молочный улун цветок ночи	350 P
Сенча	350 P
Таежный чай	450 P
Черный с мелиссой и лимоном	350 P

## КОФЕ

Эспрессо 40 мл	230 P
Двойной эспрессо 80 мл	330 P
Американо 150 мл	270 P
Капучино 200 мл	380 P
Латте 250 мл	400 P
Флэт Уайт 250 мл	420 P
Раф 250 мл	450 P
Лавандовый Раф 250 мл	450 P
Цитрусовый Раф 250 мл	450 P
Сиропы в ассортименте 40 мл	50 P

« ЛИМОНАДЫ ДОМАШНИЕ — С ОСВЕЖАЮЩИМ НАСТРОЕНИЕМ. »  
ВОДЫ И МОРСЫ — ЧТОБ УТОПИТЬ, ОСВЕЖИТЬ, ДА МЕЖДУ РЮМКАМИ НЕ ЗАСОХНУТЬ.

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Святой Источник Резерв 0,33/0,75 л без газа/с газом	340/560 P
Сенежская без газа/с газом 0,33/0,75 л	320/540 P
Vorjomi без газа/с газом 0,33/0,5 л	360/580 P
Кола 0,2 л	240 P
Лимонады Star Bar 0,175 л в ассортименте: тоник, грейпфрут, имбирный эль, биттер лимон	240 P
Домашний морс 0,2 л	240 P
Компот из сухофруктов 0,2 л	230 P
Сок в ассортименте 0,2 л апельсин, яблоко, вишня, томат, персик	250 P

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

200 мл/1000 мл

Эстрагон - алоэ	300/1200 P
Маракуйя	300/1200 P
Смородина фиалка	300/1200 P
Шиповник саган дайля	300/1200 P

« ОН В ТОМ ПОКОЕ ПОСЕЛИЛСЯ, ГДЕ ДЕРЕВЕНСКИЙ СТАРОЖИЛ  
 ЛЕТ СОРОК С КЛЮЧНИЦЕЙ БРАНИЛСЯ, В ОКНО СМОТРЕЛ И МУХ ДАВИЛ. »

## РУССКИЕ ВОДКИ 50 мл

Балчуг XXI век	270 P
Балчуг XIX век	320 P
Чистые росы	510 P
Чистые росы из ржаного зерна	510 P
Спельта	640 P
Полба	380 P
Солодовня	270 P
Белуга Нобл	370 P
Чайковский	290 P
Чайковский симфония	320 P
Органика Арктик Вотер	390 P
Бионика Кристальная	260 P
Бионика Природная	260 P
Романовъ	430 P
Русский Стандарт	350 P
Сибирский Экспресс	450 P
7 знаков	270 P
Онегин	610 P
Арктика	390 P
Водка полугар	430 P
Нерпа Байкал	350 P
Гусь Важный	270 P
Царская Ледяная	270 P
Царская Золотая	320 P
Иван Грозный	390 P
Тундра Аутентик	290 P
Мамонт айвори (органика)	390 P
Мамонт ржаной	370 P
Мамонт норсмен	390 P

## ЗАГРАНИЧНЫЕ ВОДКИ 50 мл

Untamed (Ирландия)	710 P
Roberto Cavalli (Италия)	990 P
Vantza Smoked Vodka (Франция)	560 P
Mont Blanc (Франция)	590 P
Absolut (Швеция)	570 P
Ukiyo (Япония)	810 P
Koskenkorva (Финляндия)	410 P
Reyka (Исландия)	990 P
Danzka the spirit (Германия)	410 P
Danzka Fifty (Германия)	430 P
Five (Уэльс)	490 P
Boker Vodka (Мексика)	610 P
Scaregrace (Новая Зеландия)	710 P

## ВОДКИ ОСОБЫЕ СО ВСЯКИМИ ВКУСАМИ 50 мл

Онегин Гурмэ вишня	630 P
Онегин Гурмэ грейпфрут	630 P
Онегин Гурмэ черная смородина	630 P
Чистые росы с перцем	590 P
Бионика грейпфрут	270 P
Бионика клюква	270 P
Лаб 38 смородина и цветы бузины	340 P
Лаб 38 ваниль и бобы тонка	340 P
Тундра Северная Брусника	320 P
Тундра Северная Морошка	320 P
Полба бочковая выдержка	360 P
Полба на колосках ручного сбора	420 P
Балчуг XVI век особоя	290 P
Мамонт Беррис	370 P

«МУХА» — СТОПОЧКА МАЛАЯ, ДА ВЕСЁЛАЯ.

**ПОЛУГАР** 50 мл

Полугар №1 <i>Рожь и Пшеница</i>	590 P
Полугар №2 <i>Чеснок и Перец</i>	590 P
Полугар №3 <i>Бородинский с Тмином</i>	590 P
Полугар №4 <i>Мед и Перец</i>	590 P
Полугар №5 <i>Хрен</i>	590 P

**САМОГОНЫ И ДИСТИЛЛЯТЫ** 50 мл

Самоварь пшеничный	280 P
Самоварь ржаной	280 P
Самоварь купеческий	280 P
Самоварь сливовый	280 P
Самоварь яблочный	280 P
Самоварь грушевый	280 P
Самогон "Новая марка" айвовый	330 P
Самогон "Новая марка" гранатовый	330 P
Самогон "Новая марка" фейхоа	330 P
Водка особая "Армения" тутовая	310 P
Водка особая "Армения" гранатовая	310 P
Асканели чача золотая	360 P
Асканели чача платиновая	360 P
Анасеули грушевая	490 P
Анасеули фейхоа	860 P
Анасеули медовая	860 P

**ВИСКИ ОДНОСОЛОДОВЫЙ** 50 мл

KEMLYA Bog Oak	1920 P
KEMLYA Balkan Oak	1440 P
KEMLYA Russian Oak	1440 P
Dalmore 12	1290 P
Aberfeldy 12	990 P
Laphroaig 10	1150 P
Bowmore 15	1390 P
Caol Ila 12	1350 P
Glenfiddich 12	950 P
Balvenie 12	1390 P
Maccallan 12 double cask	1880 P
Auchentoshan 12	1480 P

**ВИСКИ КУПАЖИРОВАННЫЙ И БУРБОН** 50 мл

Chivas Regal 12	990 P
Ballantines Finest	840 P
Johnnie Walker Black Label	990 P
Richard Chancellor	540 P
Виски Крутояр	440 P
Dubliner Irish Whiskey	490 P
The Dead Rabbit Irish Whisky	590 P
Jimsher Saperavi Cask	540 P
Volga Valley Whisky	440 P
Woodford Reserve	1610 P
Jack Daniels	680 P
Jim Beam	520 P

« ГРАДУСЫ РАЗНЫЕ, А ЭФФЕКТ ОДИН: РАЗГОВОР СТАНОВИТСЯ ТЕПЛЕЕ, ВЕЧЕР — ДЛИННЕЕ, А ЛИЦА — ОТКРОВЕННЕЕ. »

## КОНЬЯКИ И БРЕНДИ

50 мл

Monnet VS	760 P
Hine VSOP	1280 P
Арарат Двин 50% коллекционный	1220 P
Арарат Наири	1620 P
Асканели Гранд Резерв	590 P
Calvados Fine VS Derbend Distillery	420 P

## ТЕКИЛА

50 мл

La Pavesa Tequila Plata	380 P
La Pavesa Tequila Gold	380 P
Pueblo Viejo Blanco 100% agave azul	660 P
Pueblo Viejo Reposado 100% agave azul	660 P

## РОМ

50 мл

Navy Island Jamaica Navy Strength	750 P
Takamaka Extra Noir	620 P
Takamaka Zepi Kreol	710 P
Takamaka Dark Spiced	580 P
Havana Club 3 у.о.	390 P

## ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ

50 мл

Cinzano Rosso	280 P
Cinzano Bianco	280 P
Cinzano Dry	280 P
Campari	340 P

## ДЖИН

50 мл

Ginster London Dry	320 P
Барристер Дальневосточный	340 P
Bracon Botanicals	680 P
Levantine	780 P
Gin Mare	820 P
Хопперс лаванда и чабрец	320 P
Роял Рэйвен огурец и мята	340 P

## ПОРТВЕЙНЫ И ХЕРЕСЫ

50 мл

Херес Нектар Педро Хименес Дульсе	820 P
Херес Элеганте Крим	590 P
Херес Элеганте Медиум	590 P
Херес Тио Пепе Фино	780 P
Алушта портвейн красный	290 P
Большая Ялта потвейн белый	320 P

## ЛИКЕРЫ И БАЛЬЗАМЫ

50 мл

Кениг Хейлер	320 P
Бальзам "Бугульма Вишня"	320 P
Бальзам "Бугульма Премиум Эдишн"	440 P
Тундра Биттер Минт	340 P
Тундра Дубовая выдержка	380 P
Тундра Биттер Оранж	380 P
Мамонт Блад	390 P

« ВИНО — ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ ТОРОПИТСЯ. »  
 ЧТОБЫ ВЕЧЕР БЫЛ С ВКУСОМ И С ПАУЗОЙ. »

# ВИННАЯ КАРТА

## ИГРИСТОЕ

150 мл/бут

Новый Свет блан де нуар шампанское	7500 P
Скалистый Берег блан де блан	6300 P
Скалистый Берег блан де нуар	6300 P
Балаклава мускат полусладкое	2300 P
Балаклава резерв брют белое	640/2600 P
Игристое Темелеон блан де блан	9600 P

## ОРАНЖ

150 мл/бут

Локо Чимбали оранж	870/3500 P
--------------------	------------

## БЕЛОЕ

150 мл/бут

Вино Холодный душ совиньон блан	5200 P
Усадьба Мезыбрь шардоне	4100 P
Солнечная Долина мускат	2600 P
Солнечная Долина шардоне	640/2600 P
Реноме рислинг совиньон блан	640/2600 P
Южная Вертикаль шардоне мускат	3200 P

## КРАСНОЕ

150 мл/бут

Южная Вертикаль каберне фран	640/2600 P
Мириадес мерло красностоп	640/2600 P
Скалистый Берег красностоп Зотовский	6500 P
Шато де Талю Энолог Каберне Совиньон	9600 P
Шато де Талю Красностоп резерв	7900 P
Саперави Класическое (Крым)	3600 P
Десигуаль мерло (Кубань)	2600 P
Солнечная Долина каберне	640/2600 P
Солнечная Долина мерло	2600 P

« В РЮМКЕ — ТЕРПКОСТЬ, В ДУШЕ — ТЕПЛО. »  
 НЕ ЗАКУСЫВАЙ СРАЗУ, ПОСЛУШАЙ СЕБЯ. »

# НАСТОЙКИ 40 мл

## НА ВОДКЕ

- Пряный гранат
- Красная смородина
- Облепиха
- Клюквенная
- Грейпфрут с базиликом
- Грушевка
- Хреновуха
- Кизилровка
- Лимончелло
- Крыжовник
- Мандарин
- Банька

330 P

## НА КОНЬЯКЕ

- Абрикос
- Пьяная вишня
- Штоллен
- Черноплодная рябина
- Слива

330 P

## С ПРОХЛАДНЫМ ВКУСОМ

- Мятная карамель
- Мятный шоколад
- Перечная мята
- Лакрица

420 P

## НА ДЖИНЕ

- Брусничная
- Черная смородина
- Малина мята
- Щавель
- Малиновая ратафия
- Чернослив

330 P

## НА РОМЕ

- Мультифрукт
- Банановка
- Финики на роме
- Шарлотка
- Апельсин с мёдом

330 P

## СЛИВОЧНЫЕ

- Манго
- Пина колада
- Миндальная
- Клубника со сливками
- Рафаэлло
- Сливочная лимончелла
- Лавандовый раф

330 P

« НАСТОЙКУ НЕ ВЫБИРАЮТ — С НЕЙ СОГЛАШАЮТСЯ. »

## АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

### Московское утро

Водка, кардамон, ежевика, миндаль, эспрессо, ваниль

### Красная площадь

Джин, маракуйя, мандарин, ваниль, просекко, ягодная пена

### Невский бульвар

Джин, рислинг, жасмин, сухой вермут, мятный ликер, лайм

### Арбат

Водка, кофейный ликер, ликер из черной смородины, биттер

### Летний дождь

Джин, мята, бузина, огурец, капли дождя

### Старая тетрадь

Бурбон, черноплодная рябина, шалфей, табак, кампари

### Лужники

Ром, малина, какао, лимон, белок

### Свет в оконце

Бурбон, апельсиновый ликер, ликер персик, манго, маракуйя, лимон, белок

### Таганка

Водка, лимончелло, ликер бузина, лимон, белок

### Метаморфоза

Джин, ром, смородина, фиалковый ликер, мараскино, лимон

### Ночной дозор

Шотландский виски, фисташка, гвоздика, имбирь, апельсиновый ликер, лимон, белок

### Златоуст

Бурбон, амаретто, дыня, пломбир, апельсиновый ликер, лимон, белок

### Чистые пруды

Текила, личи, карамбола, лайм, соль, агава

### Вечерний проспект

Ром, красный вермут, портвейн, инжир, виноград, биттер

### Ностальгия

Бурбон, кальвадос, яблоко, корица, мед, бузина

### Сиреневый туман

Джин, смородина, фиалка, лимон, миндаль, малина

## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

### Old Fashioned

Бурбон, Ангостура биттер, тростниковый сахар

### Manhattan

Бурбон, красный вермут, Ангостура биттер

### Dry Martini

Джин, сухой вермут, лимон\оливка

### Margarita

Текила, апельсиновый ликер, лайм

### Whiskey Sour

Бурбон, Ангостура биттер, лимон, белок

### Negroni

Джин, Кампари, красный вермут

### Daiquiri

Ром, лайм, сахарный сироп

### Godfather

Бурбон, амаретто

### Bloody Mary

Водка, томатный сок, специи, сельдерей, табаско, ворчестер, содовая

### Gimlet

Джин, лаймовый кордиал

### Cosmopolitan

Водка клюквенная, апельсиновый ликер, лимон, персиковый кордиал

### Moscow Mule

Водка, имбирь, лимон, имбирный эль

« ПЕНА УЛЯЖЕТСЯ, А ВЕЧЕР — ЗАПОМНИТСЯ.  
МОЖЕТ, И НЕ ВСПОМНИШЬ, О ЧЁМ ГОВОРИЛИ — ЗАТО С КЕМ, ТОЧНО ДА. »

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

0,5 л

<b>Ayinger светлое</b> <i>алк. ABV 4.9%; Горечь IBU 15.4</i>	<b>780 Р</b>	<b>Блэк Шип</b> <i>алк. ABV 4%; Горечь IBU 26</i>	<b>490 Р</b>
<b>Ferdinand светлое</b> <i>алк. ABV 4%; Горечь IBU 22</i>	<b>650 Р</b>	<b>Zubr темное</b> <i>алк. ABV 4.8%; Горечь IBU 25</i>	<b>650 Р</b>
<b>Балтика светлое</b> <i>алк. ABV 5%; Горечь IBU 20</i>	<b>490 Р</b>	<b>Балтика нефилтрованное</b> <i>алк. ABV 5%; Горечь IBU 12</i>	<b>490 Р</b>
<b>Guinness</b> <i>алк. ABV 4.2%; Горечь IBU 45</i>	<b>990 Р</b>	<b>Мёд и вишня (медовуха)</b> <i>алк. ABV 6%</i>	<b>530 Р</b>
<b>Балтика темное</b> <i>алк. ABV 4.3%; Горечь IBU 35</i>	<b>490 Р</b>	<b>Stowford Press Сидр</b> <i>алк. ABV 4.5%</i>	<b>690 Р</b>

## СОДЖУ

<b>Соджу тихий 0,33</b> <i>Сакура, клубника, персик, зеленый виноград, слива, лавандовый раф</i>	<b>590 Р</b>
<b>Соджу игристый 0,33</b> <i>Сакура, клубника, груша, северные ягоды, дыня, ледяной юдзу, кола</i>	<b>590 Р</b>

## Б/А ПИВО

<b>Krone blanche 0,45</b>	<b>370 Р</b>
<b>Clausthaler 0,33</b>	<b>490 Р</b>

« ПИВО — НЕ ТОРОПИТ. ОНО ПРОСТО ДЕЛАЕТ ВЕЧЕР ДЛИННЕЕ. »