

Шампанское / Игристое вино —

Champagne / Sparkling Wine

Просекко Фонте (Италия) / Prosecco Fonte (Italy)	125 мл	1 000
Абрау Дюрсо Виктор Дравини (Россия) / Abray Durso, Victor Dravigny (Russia)	375 мл	2 500
Просекко Брют Ле Контессе (Италия) / Prosecco Brut Le Contesse (Italy)	750 мл	6 000
Креман де Лиму Розе Гранд Кюве 1531 (Франция) / Cremant de Limoux Rose Grande Cuvee 1531 (France)	750 мл	7 000
Моэт и Шандон Брют Империал (Франция) / Moet & Chandon, Brut "Imperial" (France)	750 мл	19 000
Луи Родерер Коллекшон 245 (Франция) / Louis Roederer, Collection 245 (France)	750 мл	25 000
Рюинар Блан де Блан (Франция) / Ruinart Blanc de Blancs (France)	750 мл	35 000

Белое вино —

White Wine

Шардоне «Абрау Дюрсо» (Россия) / Chardonnay Abray Durso (Russia)	125 мл	800	/ 750 мл	4 800
Пино Гриджо Приара, Прадио (Италия) / Pinot Grigio Priara Pradio (Italy)	125 мл	1 100	/ 750 мл	6 600
Совиньон Блан Вердехо Муэлье (Испания) / Sauvignon Blanc Verdejo Muelle (Spain)	125 мл	900	/ 750 мл	5 400
Рислинг Урбан, Ник Вайс (Германия) / Riesling Urban, Nik Weis (Germany)	125 мл	1 000	/ 750 мл	6 000
Гави дей Гави (Черная Этикетка) Ла Сколка (Италия) / Gavi dei Gavi (Etichetta Nera), La Scolca (Italy)			750 мл	12 500
Бургонь Шардоне Кот-д'Ор (Франция) / Borgogne Chardonnay Cote d'Or (France)			750 мл	15 000

Красное вино —

Red Wine

Каберне Совиньон «Абрау-Дюрсо» (Россия) / Cabernet Sauvignon Abray Durso(Russia)	125 мл	800	/ 750 мл	4 800
Шираз Камден Парк (Австралия) / Shiraz, Camden Park(Australia)	125 мл	750	/ 750 мл	4 500
Кьянти DOCG Гранд Дука (Италия) / Chianti DOCG Grand Duca (Italy)	125 мл	850	/ 750 мл	5 100
Монтерупльчано д'Абруццо Подере, Умани Рончи (Италия) / Montepulciano d'Abruzzo Podere Umani Ronchi (Italy)	125 мл	950	/ 750 мл	5 700
Бургонь Пино Нуар Септембр (Франция) / Borgogne Pinot Noir Cote Septembre (France)			750 мл	12 000

Розовое вино —

Rose Wine

Шато де Талю Розе (Россия) / Chateau de Talu Rose (Russia)	125 мл	900	/ 750 мл	5 400
--	--------	------------	----------	--------------

Виски —

Whiskey

Кругояр / Krutoyar (Россия)	50 мл	450
Джемисон / Jameson (Ирландия)	50 мл	650
Чивас Ригал 12 лет / Chivas Regal 12 Years (Шотландия)	50 мл	800
Макаллан 12 лет / Macallan 12 Years (Шотландия)	50 мл	1 900

Водка —

Vodka

Онегин (Россия)	50 мл	400
-----------------	-------	------------

Коньяк —

Cognac

Камю VS / Camus VS (Франция)	50 мл	1 100
«Абрау-Дюрсо» 1870 KV / "Abrau-Durso 1870" KV (Россия)	50 мл	550
"Рулле" ВС / "Roulet" VS (Франция)	50 мл	800

Аперитив —

Aperitif

Апероль - Шпритц / Aperol - Spritz	250 мл	900
------------------------------------	--------	------------



Брускетты

Брускетта с красной икрой	1 шт.	800
Брускетта с крабом	1 шт.	750
Брускетта с лососем	1 шт.	700
Брускетта с салями «Милано»	1 шт.	450

Закуски

Оливки / маслины	1 шт.	500
Ассорти сыров	1 шт.	500

Десерты

Конфеты ручной работы	2 шт.	250
Эклер со сливочным кремом	1 шт.	300
Десерт маковый с миндалём	1 шт.	450
Десерт земляничный пирог	1 шт.	500
Ассорти ягод	1 шт.	650

Вода

Байкал (б/г, газ)	530 мл	250
Байкал (б/г, газ)	330 мл	200
San Benedetto (б/г, газ)	500 мл	400

Лимонады / сок

Сок Rich (в ассорименте)	200 мл	300
Лимонад Abrau Vivonade (в ассорименте)	375 мл	450
Добрый Cola	250 мл	300

Чай / кофе

Эспрессо	40 мл	150
Американо	120 мл	200
Латте	200 мл	350
Капучино	250 мл	350
Чай в чайнике (ассам, эрл грей, сенча, жасмин)	600 мл	400
Чай в чашке (ассам, сенча)	120 мл	150

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗИМА

Брускетты

Брускетта с угрем и деликатесной икрой	700
---	------------

Угорь, жареный в соусе унаги с муссом из копченого лосося и деликатесной икры, древесными грибами и цитрусовой тапиокой на пшеничном багете

Брускетта с пастрами из говядины и маринованным баклажаном	550
---	------------

Пастрами из говядины, запеченные маринованные баклажаны с кунжутным соусом и корнишонами на ржаном багете

Брускетта с артишоками и моцареллой	500
--	------------

Обжаренные артишоки с соусом «кремовый песто», сыром моцарелла и муссом из сливы на пшеничном багете

Десерт

«Моцарт»	400
-----------------	------------

Десерт, в котором сочетаются шоколадный бисквит с прослойками сливочного крема на основе сыра маскарпоне и крема из темного шоколада

Для вашего удобства можно забронировать
столик на Антракт или до начала концерта
по телефону: +7 930 035-79-23 либо в любом буфете

Просьба предупредить об имеющейся аллергии на определенные продукты

