

## Шампанское / Игристое вино

### Champagne / Sparkling Wine

Просекко Фонте (Италия) / Prosecco Fonte (Italy)	125 мл	1 100	
Абрау Дюрсо Виктор Дравиньи (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	
Мозэ и Шандон Брют Империял (Франция) / Moet & Chandon, Brut "Imperial" (France)	750 мл	19 000	
Луи Родерер Коллексьон 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 Муэлле (Испания) / Sauvignon Blanc Verdejo Muelle (Spain)	125 мл	950	750 мл	5 700
Рислинг Урбан, Ник Вайс (Германия) / Riesling Urban, Nik Weis (Germany)	125 мл	1 100	750 мл	6 600
Гави дей Гави (Черная Этикетка) Ла Сколька (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	800	750 мл	4 800
Кьянти DOCG Гранд Дука (Италия) / Chianti DOCG Grand Duca (Italy)	125 мл	900	750 мл	5 400
Монтепульчано д'Абруццо Подере, Умани Ронки (Италия) / Montepulciano d'Abruzzo Podere Umani Ronchi (Italy)	125 мл	950	750 мл	5 700
Бургонь Пино Нуар Септембре (Франция) / Borgogne Pinot Noir Cote Septembre (France)			750 мл	12 000

## Розовое вино

### Rose Wine

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

## Виски

### Whiskey

Крутояр / 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	1 200	
--------------------------------	--------	-------	--



## Брускетты

Брускетта с красной икрой	1 шт.	900
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.	600

## Десерты

Конфеты ручной работы	2 шт.	250
Эклер со сливочным кремом	1 шт.	300
Десерт «Моцарт»	1 шт.	400
Десерт «Земляничный пирог»	1 шт.	500
Ассорти ягод	1 шт.	650

## Вода

Байкал (6/г, газ)	530 мл	300
Байкал (6/г, газ)	330 мл	200
San Benedetto (6/г, газ)	500 мл	400

## Лимонады / сок

Сок Rich (в ассортименте)	200 мл	300
Лимонад Abrau Vinonade (в ассортименте)	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

## ВЕСНА

## Брускетты

### Брускетта с фуа-гра 750

Нежный мусс из сливочного сыра и террин из фуа-гра на пшеничном багете, дополненный вишневым конфитюром и освежающим гелем лимон-лайм

### Брускетта с ростбифом 600

Ржаной багет с муссом из креветки и салями, крем из цветной капусты с ростбифом под медово-горчичной заправкой

### Брускетта с камамбером 500

Сырный мусс с малиновым вареньем и обжаренным камамбером, сладким персиком и свежей маракуйей на пшеничном багете

## Десерт

### Мусс «Манго-маракуйя» 400

Тропический мусс на основе манго, кокоса и маракуйи со сливками и нежной белковой текстурой, с яркой свежей мякотью маракуйи

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