



COCKTAIL'S
&
DRINKS



40 мл



150 мл



150 мл



150 мл



200 мл



200 мл



250 мл



250 мл



300 мл



400 мл



250 мл



300 мл



300 мл



1000 мл



Два коктейля по цене одного,
акция действует с понедельника по четверг



КОКТЕЙЛИ

BON SCOTT



Злые языки утверждают, что неповторимый тембр вокала Скотта кристаллизовался в результате воздействия двух факторов: потери одного тестикула в результате мотоциклетной аварии и долгой планомерной шлифовки горла неразбавленным джином.

любимый бар Music Machine



друзья собутыльники

Ангус Янг
Сева Новгородцев
Кенгуру



ETERNO NEGRONI

380P

Джин, настоящий на эстрагоне SV, лилле блан, ванильно-бузиновый ликер



CLOVER LEAF №2



390P

Джин, малина, мятный биттер, медовый сироп, лимонный сок
Одноименный коктейль Clover Club - "Клуб Клеверного Листа", или "Клеверный Клуб" - организация, включающая в себя представителей света аристократии, бизнеса и искусства, и существовавшая с 1880-х годов и до первой мировой войны (1914-1918) и даже позже. Собрания клуба проходили в Филадельфийском отеле Bellevue-Stradford.



VENETIAN



390P

Джин, кампари, вермут розе, настоящий на травах Прованса, миндальный ликер



DENIS IRON SOUR

390P

Джин, настоящий на цедре грейпфрута и апельсина, ликер бузина, ореховый ликер, имбирный сироп, лимонный сок



CARRY ON COWBOY



390P

Джин, настоящий на цедре грейпфрута и апельсина, итальянский красный вермут, апероль
Это название фильма, в котором играл Чарльз Хоутри (1966), актер которому посвящен коктейль "Hanky Ranky". История этого коктейля прежде всего связана с именем Ады Колеман - знаменитого бармена отеля Savoy. Она придумала его для актера Чарльза Хоутри в 1920 году, который дал ему название, выкрикнув: "By Jove! That is the real hanky-ranky!" (Вот это фокус-покус!)



SMOKIN' MAI TAI

400P

Ром темный, ром светлый, ром пряный, домашний кордиал фалернум, апельсиновый курсао, сок лайма
Это твист на великий Mai Tai-коктейль, который создал легендарный Trader Vic (Victor Jules Bergeron), который является одним из основателей культуры тики-напитков.



KENTUCKY RIVER FISH KILL PUNCH

470P

Шотландский виски, настоящий на ванили, апероль, сироп из белой акации и черемухи, игристое вино, грейпфрутовый сок



DOUBLE INVENTION

390P

Шотландский виски, домашний молочно-ванильный сироп, лимонный сок, островной виски



THE AVENUE COCKTAIL

450P

Бурбон, кальвадос, гранатовый сироп, маракуйя, лимонный биттер



ROB ROY



390P

Шотландский виски, итальянский красный вермут, секретный биттер
Придуман в баре отеля Waldorf-Astoria Hotel, рядом с Бродвеем, где как раз ставили оперу "Rob Roy" "1894 год. Роб Рой-это национальный герой Шотландии, его можно сравнить с более популярным в нашей стране Робинотом Гудом.

HUMPHREY BOGART

-Главная беда этого мира в том, что он трезвее нас на три рюмки-

-Ума не приложу, что делать с детьми. Они ведь не пьют

Любимым развлечением была морская прогулка на яхте в обществе друзей и ящика виски

Он не позволял себе войти в кадр пьяным, но со съемок он уходил ровно в 18 часов, что бы ни случилось. Это было его законное право пить виски с содовой

Друзья собутельники
Майо Метто

Крысиная стая: он часто выпивал с Френком Синатрой, Дином Мартином, Сэмми Девис-младшим, Джои Бишопом и Питером Лоуфордом “А опять крысиная стая!” - воскликнула как то жена. К компании приклеилась кличка Rat Pack



CASABLANCA

390P

Ванильная водка, розовый вермут, настоящий на травах Прованса, лилле блан, апельсиновый биттер

Наш твист на классический коктейль “Vesper”. Классический “Vesper” обязан своим появлением книге Casino Royale легендарного Яна Флеминга, которая увидела свет в 1953 году. Главный герой романа Джеймс Бонд создал коктейль, который назвал в честь своей возлюбленной Vesper Lynd.



REMEMBER THE MAIN

390P

Бурбон, черри бренди, итальянский красный вермут, секретный биттер, абсент



BLINKER N2

390P

Бурбон, домашний кордиал из красного грейпфрута, какао ликер, лимонный сок
Предшественником этого коктейля был “Blinker” (означает “шоры” - это специальные наклейки на глаза для лошадей). Первая его публикация появилась в Patrick Gavin Duffy’s 1934 The Official Mixer’s Manual.



NEW YORK SOUR

400P

Бурбон, лимонный сок, медовый сироп, красное сухое вино

Наш сауер вовсе не из Нью-Йорка, а из Чикаго. Там, в 1880-е годы бармены начали заправлять сауэры, добавляя немного кларета (красного бордосского вина). Но стать популярным коктейлем удалось лишь через полвека - в Нью-Йорке во времена Сухого Закона, этот микс особенно ценился, т.к вино, лимон и сахар отлично маскировали виски.



VIEUX CARRE

390P

Бурбон, бренди, бенедиктин ликер, итальянский красный вермут, пешо биттер, ангостура биттер

Один из первых классических коктейлей Нового света, был изобретен на родине джаза и блюза в Новом Орлеане в самом известном отеле города Monteleone в баре Carousel, барменом Walter Bergeron 1938 год



BOURBON DYNASTY

390P

Бурбон, лилле блан, черносмородиновый ликер, пешо биттер



PORNSTAR MARTINI

390P

Ванильная водка, маракуйя, лимонный сок, сироп из цветков белой акации, игристое вино



SPICED TIKI JULEP

390P

Золотой ром, настоящий на ананасе, кампари, манго, ванильно-имбирный сироп, мята



RHUBARB NEGRONI

390P

Джин, настоящий на цедре грейпфрута и апельсина, итальянский красный вермут, апероль, ревеневый ликер
Твист на великий коктейль Negroni, который был придуман во Флоренции, Италии в 1919 году в Caffè Casoni, ныне Caffè Cavalli. Граф Camillo Negroni попросил бармена Fosco Scarselli добавить в его любимый Americano джин вместо содовой.



KNICKERBOCKER

400P

Ром золотой, апельсиновый курацо, малина, лимонный сок, сахарный сироп
По мнению Д. Уондрича Knickerbocker является дальним предком тики-коктейлей. Вероятно он является первым письменно зафиксированным малым пунишем, истоки которого следует искать в Нью-Йорке, так как “никербокерами” называли коренных жителей этого города, а позже в 1850-х так стали называть и бриджи (штаны по колено).



PROHIBITION

470P

Джек Дэниелс, ореховый сироп, лимонный сок, апельсиновый биттер, имбирный эль
Коктейль посвящен “Сухому закону”, который действовал в США с 1919 по 1933 год. Это был национальный запрет на продажу, производство и транспортировку алкоголя. Разумеется, предприимчивые американцы не были готовы сдаваться без боя и прибегали к всевозможным уловкам, благодаря которым и появилась эта “замаскированная” подача алкоголя в бутылке из-под лимонада.



АЛЕКСАНДР ГОДУНОВ



*-Алкоголь помогает
мне двигаться вперед
по жизни*

*Получив американское
гражданство, Годунов
выпил стакан водки и
закусил гамбургером с
икрой*

*Сплетники рассказывали,
что Ван Дамм прокрался
ночью в особняк своей экс
пассии Биссет, что бы
избить ее нового друга. В
итоге все трое до рассвета
пили коньяк*

*“Еще юношей он
отрастил длинные волосы,
ссылаясь на Маркса и
Энгельса. Чиновники
воскликали “Но это было
давно! это уже не модно”-
Довлатов о Годунове*

**Друзья собутыльники
Иосиф Бродский
Сергей Довлатов**

LAVENDER SIDECAR 1+1 390P
Бренди, апельсиновый курасао, лавандово-медовый сироп, лимонный сок, апельсиновый биттер
Наш напиток не что иное, как интерпретация известного коктейля Side Car, изобретенного в одном из баров Парижа во время Первой Мировой войны (28 июля 1914-11 ноября 1918) и названного в честь мотоциклетной коляски, в которой один из постоянных гостей - некий капитан, приезжал и уезжал из любимого бара. Скорее всего это был Harry's New York Bar, а изобрел его бармен Harry MacElhone.

SCOTTISH DINNER 1+1 380P
Шотландский виски, домашний кордиал из красного грейпфрута, медовый сироп, клубника, лимонный сок

VIV A FIDEL 1+1 390P
Ром, настоящий на ванили и цедре апельсина, абрикос бренди, настоящий на кофейных зернах, домашний кордиал из лимона и лайма

1812 GLORY COCKTAIL 390P
Бренди, настоящий на грецком орехе, домашний сироп из мака, шоколадный биттер, медовый сироп, лимонный сок

THE WORLD IS NOT ENOUGH 1+1 380P
Шотландский виски, нектар агава, ореховый сироп, секретный биттер, лимонный сок

STRANGE SLING 400P
Джин, настоящий на цедре грейпфрута и апельсина, сюз, домашний хвойный мед, мята, лимонный сок, содовая

BEESWAX OLD FASHIONED 450P
Вудфорд резерв, ароматизированный гречишным медом, ангостура биттер, пешо биттер
Коктейль выдержан внутри цитрусового пчелиного воска

IRON LADY 1+1 400P
Шотландский виски, настоящий на ромашке, лилле блан, ликер какао светлый, лимонный сок, апельсиновый биттер
Коктейль назван в честь решительной, непреклонной и волевой женщины - Маргарет Тетчер, премьер-министра Великобритании. Интересные ее прозвища на тот момент - “Таран”, “Бронированный танк”, “Дочь лавочника”. Но самый интересный факт нашел автор коктейля - оказывается Маргарет любила скотч и запивала его ромашковым чаем, от чего и становилась еще железнее.

PORT LIGHT BERRY 1+1 400P
Шотландский виски, настоящий на ванили, маракуйя, домашний гранатовый сироп, лимонный сок

EMILY'S CURIO SPECIAL 390P
Джин, огурец, ликер бузина, имбирный сироп, мята, лимонный сок

BLOOD AND SAND 1+1 380P
Шотландский виски, черри бренди, итальянский красный вермут, апельсиновый сок
Коктейль был создан в честь одноименного фильма с Рудольфом Валентино (американский актер итальянского происхождения, секс-символ немого кино) в главной роли в 1922 году. Вишневый ликер олицетворял собой кровь, в то время как апельсиновый сок-песок.

NEGRONI 1+1 390P
Джин, кампари, итальянский красный вермут
Коктейль был придуман по просьбе графа Camillo Negroni барменом Fosco Scarselli во Флоренции в 1919 году

KEITH MOON

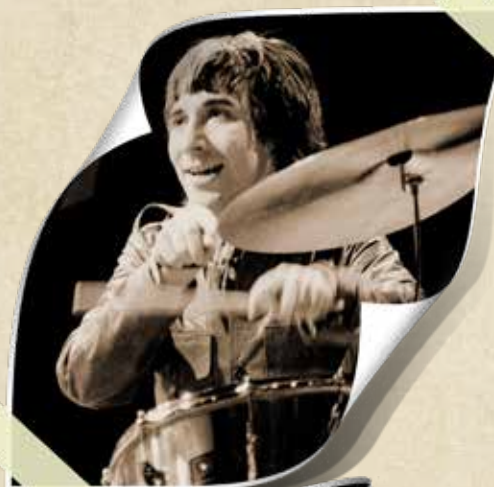
*-Я пережил несколько
землетрясений
и авиакатастроф
и сбежал с "Титаника"*

*Внутренность самого
большого барабана в
установке Муна была
отведена под бар*

*Помните безумного
барабанищика из "Мuppet
шоу"? его прототипом
был Кит Мун*

*За свои бесконечные
дебоши в номерах
(выкинуть телевизор
в бассейн или взорвать
динамитом туалетный
бачок) большинство
гостиничных сетей
(Holliday Inn, Sharaton,
Hilton) выдали Муну
пожизненный отказ в
праве проживания*

*Друзья собутыльники
Элис Купер
Ринго Стар*



RENAISSANCE COCKTAIL ¹⁺¹ **390P**
Джин, вермут розе, мараскино,
домашний кордиал из красной
смородины, лимонный сок

TRUE FLIP **380P**
Шотландский виски,
настоянный на красном яблоке,
домашний английский монастырский
сироп-бишоп, ликер йогурт, желток,
шоколадный биттер

THE JASMINE ¹⁺¹ **380P**
Джин, кампари, апельсиновый
ликер, лимонный сок

GIN BASIL SMASH **390P**
Джин, зеленый базилик, сироп
из цветков белой акации,
лимонный сок

BRAMBLE ¹⁺¹ **390P**
Джин, ежевичный сироп,
лимонный сок, сахарный сироп
Создан в середине 1980-х годов Диком
Брэдслом в Fraed's Club, Soho, London,
England.

JALISCO COBBLER ¹⁺¹ **400P**
Текила, клубника, сок лайма,
сироп из черного перца

BOBBY BURN'S **380P**
Шотландский виски,
итальянский красный вермут,
бенедиктин ликер, пешо биттер
Коктейль назван в честь шотландского
поэта Роберта Бернса, большого
любителя выпить виски. Появился во
времена Сухого Закона, в день рождения
Бернса 25 января в баре Уолддорф. Попивая
коктейль нужно произнести: "Пусть
вовек не сохнет в кружке дно, и век поит
нас кровью Джон Ячменное зерно!"

EL PRESIDENTE N2 (MACHADO) **390P**
Ром светлый, апельсиновый
курсао, итальянский сухой вермут,
гранатовый сироп
Коктейль назван в честь кубинского
президента Mario Garsia Menocal,
управлявшего страной с 1913 по 1921
годы, по другой версии, своим названием
напиток обязан другому лидеру страны-
Gerardo Machado, правившего с 1925-1933.
Существует тот факт, что Machado
предлагал этот напиток американскому
президенту Calvin Colidge, находившемуся
с визитом в Гаване, в 1928 году, но тот,
поддерживая Сухой закон в штатах,
отказался от предложения. Наша версия
коктейля максимально приближена к
аутентичной.

MILK & HONEY SOUR **380P**
Шотландский виски, медовый
сироп, ликер корица,
домашний молочный сироп,
лимонный сок

SUNSHOWER ¹⁺¹ **400P**
Ром золотой, апероль, сироп
пассион, грейпфрутовый сок,
лимонный сок

LATAILLE ¹⁺¹ **390P**
Текила бланко, ванильный
сироп, нектар агавы, зеленый
базилик, сок лайма

OCCIDENTAL JULEP ¹⁺¹ **390P**
Шотландский виски,
гранатовый сироп, мята, маракуйя

JIM MORRISON

-Только когда я пью, я могу
общаться с идиотами

Друзья собутельники
Дженис Джоплин
Джими Хендрикс
Нико

 **BULLET SMASH**  **380P**
Бурбон, медово-мятный сироп,
сок лайма, мятный биттер

 **TAILOR'S NECK** **380P**
Шотландский виски, домашний
кордиал из лимона и лайма,
секретный биттер, имбирный эль
*Коктейль "Tailor's Neck" - это гармоничное
сочетание двух старинных коктейлей:
"Horse's Neck" - любимый напиток
британских офицеров времен второй
мировой войны и "Mamie Taylor" -
коктейль, который был специально
придуман в 1899 барменом Bill Sterrit в
Нью-Йорке специально для Мамы Taylor -
певицы оперетты на Бродвее.*

 **ALMOND OLD
FASHIONED** **370P**
Текила, настоящая на
ямайском кофе и ванили,
миндальный ликер, сироп пряный
тропический мед, апельсиновый
биттер

 **PISCO PUNCH**  **420P**
Писко, какао светлый
ликер, сок лайма, ананас,
мята, апельсиновый биттер,
грейпфрутовый биттер
*Создателем этого легендарного
коктейля большинство считают некого
молчаливого шотландца Duncan J. Nichol,
он же "Pisco John", владелец исторического
салона Bank Exchange, что в Сан-
Франциско. Поговаривают, что он возвел
процесс приготовления этого напитка в
ранг искусства, а так же, что подавал он
его с неким секретным ингредиентом, а
именно с кокаином... Pisco John умер в 1926
году и унес свой секрет с собой.*

 **TROPIC SMOKY
MOJITO**  **400P**
Ром золотой, мята, сок лайма,
красная смородина, сироп маракуйя,
апельсиновый биттер

 **FAVORITE LOOK**  **390P**
Водка, настоящая на горькой
клюкве, домашний сорбет из
лимона и лайма, шардоне, ванильно-
имбирный сироп

 **JASMINE
MARGARITA**  **390P**
Текила репосадо, нектар
агавы, домашний сироп из цветков
жасмина, сок лайма

 **QUEENS PARK
SWIZZLE** **420P**
Пряный ром, домашний сироп
фалернум, мята, сок лайма, сахарный
сироп, апельсиновый биттер, содовая
*Коктейль впервые был приготовлен в
отеле Queen's Park Hotel, Port of Spain,
Trinidad в 1920-х годах. Позднее он
появился в справочнике Трейдера Вика
"Trader Vic's Book of Food & Drink" 1946, где
Вик отзывается о нем, как о "Всемирном
известном напитке", а также "самой
восхитительной форме анестезии."*

 **VOODOO BREEZE** **420P**
Текила репосадо, киви, дынный
ликер, ванильный сироп,
лимонный сок, яблочный сок

 **SCOFFLAW COCKTAIL** **390P**
Ржаной виски, сухой вермут,
апельсиновый биттер,
лимонный биттер, домашний
кордиал из гибискуса и брусники

 **CHOCOLATE SAZERAC** **390P**
Бурбон, ванильный ликер,
апельсин бренди, абсент,
сахарный сироп, пешо биттер,
шоколад биттер

 **APEROL SPRITZ** **400P**
Апероль, игристое вино,
содовая, апельсин

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



1001 WT

280P

Мед, грейпфрутовый сок,
грецкий орех, сироп клюква



BANANA SHAKE
CREAM

280P

Банан, ванильное мороженое,
гранатовый сироп, молоко



MANGO-STRAWBERRY
LASSI

280P

Манго, клубника, банан,
йогурт, мед, лимонный сок



FRESH MIND

280P

Малина, мята, лимонный сок,
гранатовый сироп, E-ON



YOU ARE SO
COOL STELLA

280P

Грейпфрутовый сок, малина,
маракуйя, сахарный сироп, содовая

ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ



HOT WHITE RUSSIAN 250P

Водка, настоянная на горькой
клюкве, эспresso, сливки



SPICED HOT TODDY 300P

Пряный ром, Эрл Грей чай,
фрукты, клюквенный сироп,
специи



GLUNTWEIN 330P

Красное сухое вино, мед,
фрукты, специи



IRISH COFFEE 290P

Ирландский виски, эспresso,
сливки

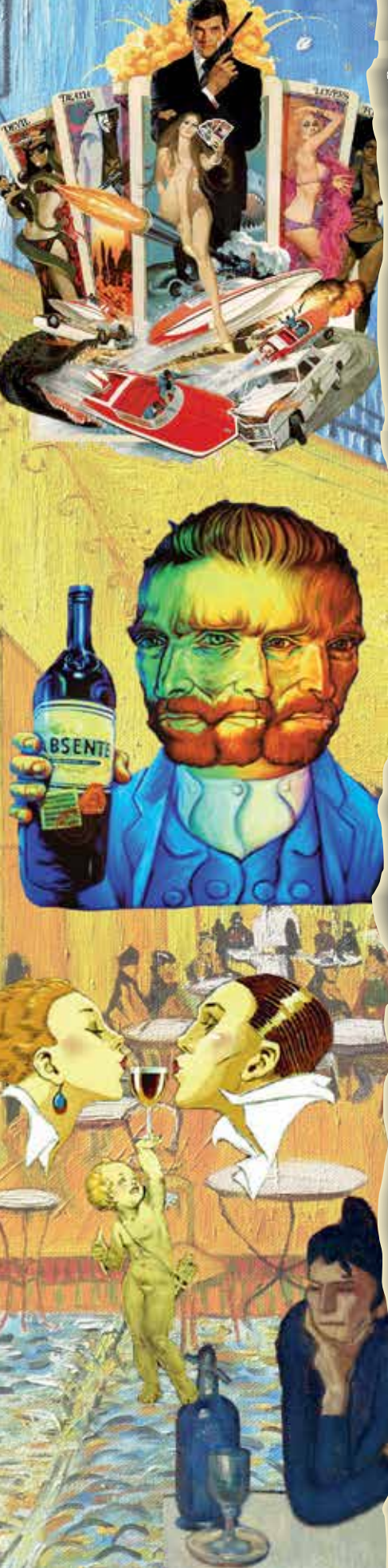


MINT MIX 300P

Шотландский виски, мята,
лайм, мандариновый сироп,
зеленый чай



НАПИТКИ



Вермут — крепленое вино, ароматизированное пряными и разными лекарственными растениями.

Ароматизированные вина известны с античных времен. По одной из версий к созданию вермута руку приложил сам Гиппократ. Считается, что он впервые составил рецепт в V—IV веке до нашей эры.

Биттеры — это объединяющее понятие для горьких настоек, ликеров и пряного горького пива. Биттеры изготавливаются на основе экстрактов трав и корней, из лекарственного сырья, прежде всего тропических и субтропических растений и корней.

Абсент — алкогольный напиток, содержащий обычно около 70 % алкоголя. Важнейший компонент абсента — экстракт горькой полыни, в эфирных маслах которой содержится большое количество туйона.

Существует несколько версий появления абсента. Некоторые историки считают, что абсент появился в Швейцарии в 1792 году в городке Куве, расположенном неподалеку от границы с Францией. В этом городе жили сестры Энрио, занимавшиеся изготовлением лекарственных средств. Этот эликсир сестры продавали через врача Пьера Ординера, бежавшего в Швейцарию во время Великой французской революции. Некоторые историки считают, что Пьер Ординер сам разработал рецепт абсента. Лекарь прописывал абсент своим пациентам едва ли не как панацею от любых болезней.

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА И БИТТЕРЫ

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА 80 МЛ

Италия

Martini Rosso	290 руб
Martini Bianco	290 руб
Martini Extra Dry	290 руб
Martini Fiero	290 руб
Martini Rubino	400 руб
Cinzano Bianco	290 руб
Cinzano Rosso	290 руб
Cinzano Extra Dry	290 руб
Cinzano 1757	300 руб

Франция

Lillet blanc	330 руб
--------------	---------

Португалия

Dalva Tawny	380 руб
-------------	---------

Испания

Pedro Ximenez	380 руб
Fino	360 руб



БИТТЕРЫ 40 МЛ

Fernet	280 руб
Becherovka Lemond	280 руб
Campari	280 руб
Aperol	280 руб
Cynar	280 руб
Martini Riserva Bitter	330 руб



АБСЕНТ 20 МЛ

Absente	240 руб
---------	---------



Право называться родиной виски традиционно оспаривают друг у друга Шотландия и Ирландия. История начала производства виски теряется в глубине веков, и эти две страны вечно спорят, кому принадлежит пальма первенства. Считается, что искусство дистилляции принесено в Шотландию христианскими миссионерами, которые в свою очередь узнали его от крестоносцев, принесших дистилляцию с Ближнего Востока. Шотландцы изменили процесс, заменив виноград на ячмень, и назвали получившийся напиток водой жизни (*uisge beatha*). Этот напиток, из-за абсолютной непроницаемости его названия английскими завоевателями, оценившими его по достоинству, постепенно менял свои названия: *uisge* — *uisce* — *fuisce* — *uiskie* и, наконец, *whisky*. Постепенно виски стал настоящим «национальным» напитком Шотландии. Однако в 1579 году парламент Шотландии, ввиду плохого урожая, принял закон, разрешающий производство напитка только дворянству и знати. Впрочем, местных фермеров это сильно не смутило, количество виски, производимого теперь полностью, не уменьшилось. В 1644 году впервые был введен акциз на производство этого горячительного напитка.

Поняв всю бесполезность ограничений, правительство Англии ввело монополию на производство виски. Власти дали официальное разрешение на производство лишь 8 крупным винокурням, которые при помощи английских солдат вытеснили с рынка средних производителей. Мелкие переместились в сельскую местность — подальше от крупных городов с солдатами, ближе к горным источникам воды и сырью.

ВИСКИ 40 МЛ

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ ОТ 3 ЛЕТ

Ballantines Finest	300 руб
Copper Dog	490 руб
Johnnie Walker Red Label	280 руб
Monkey Shoulder triple malt	590 руб
Dewar's White Label	320 руб
Dewars 8 y.o. Caribbean Smooth	360 руб
William Lawson's	270 руб
William Lawson's Super Spiced	300 руб
Glen Eagles blended malt	390 руб
Nucky Thompson	290 руб

ОТ 12 ДО 21 ГОДА

Ballantines 12 y.o.	430 руб
Chivas Regal 12 y.o.	500 руб
Chivas Regal 15 y.o.	690 руб
Johnnie Walker Black Label 12 y.o.	390 руб
Dewar's 12 y.o.	450 руб



ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

СПЕЙСАЙД		Хайленд	
Glenlivet 12 y.o. Excellence	550 руб	Glenmorangie 10 y.o.	610 руб
Glenlivet Founders Reserve	550 руб	Aberfeldy 12 y.o.	670 руб
Glenlivet 15 y.o.	700 руб	Macallan 12 y.o. fine oak	700 руб
Aberlour 12 y.o.	700 руб	Macallan 12 y.o. double oak	700 руб
The Singleton Tailfire	470 руб	ОСТРОВНЫЕ	
Glenfiddich 12 y.o.	650 руб	Lagavulin 16 y.o.	590 руб
Cragganmore 12 y.o.	550 руб	ЛОУЛЕНД	
СКАЙ		Auchentoshan american oak	550 руб
Talisker 10 y.o.	490 руб		



Ирландский виски — виски, произведенный в Ирландии. Ирландский виски является одним из старейших крепких напитков в Европе. Большинство сортов ирландского виски — тройной перегонки, в отличие от Шотландии, где такой способ используется редко. При сушке солода, используемого для производства ирландского виски, редко используется торф, поэтому привкус дыма, характерный для многих шотландских сортов, у ирландского виски встречается крайне редко. Бурбон появился в конце XVIII — начале XIX века в городе Парис (округ Бурбон, штат Кентукки, США)[1]. Точнее, 1821 годом датируется первая сохранившаяся реклама нового напитка с таким названием. Сам рецепт был известен и ранее: как минимум с 1789 года преподобный Элайя Крейг дистиллировал похожий напиток для нужд своих прихожан.

Основное отличие бурбона от европейского виски заключается в том, что бурбон производится из кукурузы, а не из ячменя, и выдерживается в специальных бочках, изготовленных из дуба и обожженных изнутри по специальной технологии. Именно это новшество и принес Элайя Крег, случайно заметив, что выдержанный в обожженной изнутри дубовой бочке виски приобретает неповторимый аромат и вкус.

Большинство виски, производимого в США, является бурбоном, и он официально считается национальным напитком США.

ВИСКИ 40 МЛ

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Jameson 6 y.o.	350 руб
Jameson Caskmates	420 руб
Jameson Black Barrel	480 руб
Kilbeggan	300 руб
Bushmills black bush	350 руб
Proper No.Twelve	380 руб

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

BOURBON

Jim Beam White	370 руб
Jim Beam Red Stag	370 руб
Maker's Mark	500 руб
Woodford reserve	500 руб
Wild Turkey 81 proof	370 руб
Bulleit Bourbon	370 руб

TENNESSEE

Jack Daniel's Old № 7	350 руб
Jack Daniel's Honey	350 руб
Jack Daniel's Fire	350 руб
Gentlemen Jack	450 руб

KENTUCKY

Early Times	300 руб
-------------	---------

RYE

Bulleit Rye	370 руб
-------------	---------



Свое название напиток коньяк получил по имени города Коньяк (фр. Cognac), региона Пуату — Шаранта, департамента Шаранта, Франция. С окрестностями и самим городом Коньяк и связано появление этого алкогольного напитка.

Город Коньяк, известный еще с XI века как крупный центр по торговле солью, принимал и голландские корабли, которые перевозили соль из Франции в страны Северной Европы. Кроме соли голландцы захватывали на борт и бочки с местным вином из «виноградников Пуату», которые стали пользоваться постоянным спросом.

Кроме соли и вин из Пуату-Шаранта голландские корабли заходили в порты Шаранты за местными винами. В XVI веке по причине перепроизводства вина становятся хуже по качеству, что делает невозможным их длительную транспортировку морем в страны Северной Европы. Именно тогда голландцы начинают установку своих новых перегонных устройств и пробуют дистиллировать местные вина в brandwijn или «жженое вино» — аналог будущего бренди. После транспортировки морем brandwijn разбавляли водой для воссоздания, как задумывалось, того самого исходного вина.

Первые перегонные аппараты, установленные приезжими голландцами, постепенно стали более совершенными, а сами французы овладели технологией дистилляции гораздо лучше создателей, улучшив ее, произведя первую двойную дистилляцию. Благодаря задержкам при загрузке судов, выяснилось, что винный дистиллят улучшает свои качества, находясь в дубовых бочках, и что его можно употреблять в неразбавленном виде.

КОНЬЯК 40 МЛ

КОНЬЯК

Martell VS	390 руб
Martell VSOP	550 руб

.....

АРМЕНИЯ

АрАрАт Ани	330 руб
АрАрАт Ахтамар	420 руб
АрАрАт Абрикос	330 руб

.....

КАЛЬВАДОС

Marquis de Montdidier VS	330 руб
--------------------------	---------

.....

ПИСКО

Tres Erres Reservado	280 руб
----------------------	---------

.....



Ром (англ. rum, исп. ron, фр. rhum) — крепкий спиртной напиток, изготавливаемый путем сбраживания и перегонки из побочных продуктов сахарно-тростникового производства, таких как патока и тростниковый сироп.

Названия сортов и разновидностей рома обычно зависят от местности, где ром производится. Несмотря на эти различия, следующие термины часто используются для определения разных типов рома:

Светлый ром, также серебряный или белый ром. В целом, светлый ром обладает очень слабо выраженным вкусом, помимо присущей рому сладости, и соответственно используется в качестве основы для коктейлей. Светлый ром иногда фильтруют после выдержки, чтобы убрать какую-либо окраску.

Золотой ром, также янтарный ром — выдержанный ром средней плотности. Вкус такого рома может происходить от добавок: специй и карамели, но исторически приобретает свой более темный цвет, выдерживаясь в деревянных бочках (обычно дубовых).

Темный ром, также черный ром, темнее золотого рома. Он обычно выдерживается дольше, в обугленных бочках. У темного рома намного более сильный вкус, чем у светлого и золотого рома; во вкусе можно почувствовать намеки на специи вместе с сильными нотами патоки или карамели. Кроме использования в коктейлях, темный ром наиболее часто используется в приготовлении пищи.

Ароматизированный ром: некоторые производители стали продавать ром с добавками ароматов фруктов, таких как манго, апельсин, лимон, кокос. Такой ром часто смешивают с тропическими напитками такого же вкуса, крепость которых составляет менее 40 %.

РОМ 40 МЛ

ПУЭРТО-РИКО

Bacardi Carta Blanca	300 руб
Bacardi Carta Oro	330 руб
Bacardi Carta Negra	340 руб
Bacardi 4 anos	380 руб
Bacardi Spiced	290 руб

КУБА

Havana Club Anejo 3 Anos	300 руб
Havana Club Especial	350 руб
Havana Club Anejo 7 Anos	450 руб
Havana Seleccion de Maestros	590 руб
Cubaney Elixir Del Caribe	260 руб

БАРБАДОС

Plantation Pineapple	450 руб
----------------------	---------

НИКАРАГУА

Flor de Cana 5 y.o.	300 руб
Flor de Cana 7 y.o.	340 руб

ДОМИНИКАНА

Barcelo anejo	280 руб
Barcelo gran anejo	300 руб

ЯМАЙКА

Appleton Estate signature blend	330 руб
Captain Morgan Spiced Gold	240 руб
Captain Morgan Black Spiced	240 руб

ВЕНЕСУЭЛА

Botucal reserva exclusiva	460 руб
Botucal Mantuano	380 руб

ЛУИЗИАНА

Bayou Spiced	330 руб
--------------	---------



Джин — крепкий алкогольный напиток крепостью не менее 45 %. Изготавливается путем перегонки зернового спирта с добавлением растительных пряностей, обычно это можжевельная ягода, кориандр, анжелика, фиалковый корень, миндаль и другие, которые придают джину его характерный вкус. Вкус обычного джина очень сухой, и поэтому джин очень редко употребляется в чистом виде. Хорошо приготовленный джин обладает очень сухим гармоничным вкусом, резким характером, четким привкусом можжевельника.

Текила (исп. Tequila) — крепкий перегонный алкогольный напиток (подвид напитка мескаль), изготавливаемый главным образом в окрестностях Текилы, города на западе мексиканского штата Халиско. Крепость 38–40 градусов. Изготавливается из сброженного сока сердцевины голубой агавы (исп. Agave azul), традиционного для Мексики растения семейства агавовых.

Водка - термин и торговое название «водка» свое современное значение впервые получил в СССР с принятием ГОСТа от 1936 года. До этого слово «водка», появившееся в русском языке примерно в XIV—XV веках, не имело четко определенного значения. «Водкой» тогда обычно назывался настой трав, корней или ягод на крепком алкоголе.

Таким образом, в истории водки следует различать историю самого слова «водка» (то есть его этимологию), историю современного напитка с этим названием и технологию производства. Еще в конце XIX века водку производили не разведением ректификованного спирта водой до требуемой концентрации — как сейчас, а дистилляцией (перегонкой в кубе).

ДЖИН, ТЕКИЛА, ВОДКА 40 МЛ

ДЖИН

Beefeater	330 руб
Beefaeter Strawberry Pink	330 руб
Gordon's	300 руб
Runoi	380 руб
Hendricks gin	500 руб
Bombay Sapphire	420 руб

ТЕКИЛА

Olmecca Blanco Clasico	340 руб
Olmecca Gold Supremo	340 руб
Olmecca Altos Plata	370 руб
Camino Real Blanco	300 руб
Patron Silver	550 руб
Espolon Blanco	340 руб
El Jimador reposado	370 руб

ВОДКА

Белая Березка	220 руб
содержит березовый сок	
Алтай	240 руб
Vodka A	250 руб
100% кукуруза, без глютена	
Absolut	250 руб
Original, Raspberri, Kurant, Citron, Mandrin, Pears, Vanilla	
Finlandia	250 руб
Redberry, Cranberry, Grapefruit, Nordic Berries	
Grey Goose	330 руб



Ликер — спиртной напиток — ароматный, обычно сладкий спиртной напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением корней, пряностей и т. п. Содержание этилового спирта варьируется от 15 % до 75 % по объему[1], а содержание сахара — более 100 г/л.

Коммерческое производство ликеров началось в Средние века, когда алхимики, врачи и монахи искали эликсир жизни. Это привело к созданию большого количества широко известных ликеров, в том числе носящих имена религиозных орденов, которыми эти напитки были впервые получены. В настоящее время производство ликеров развито практически повсеместно, те или иные местные разновидности нередко упоминаются в путеводителях для привлечения внимания туристов.

Традиционно ликеры подразделяются на крепкие, десертные и кремы. Употребляются как в неразбавленном виде, так и в составе множества смешанных напитков и коктейлей, хорошо смешиваются с различными соками. Используются также для приготовления всевозможных блюд.

ЛИКЕРЫ 40 МЛ

Grand Orange	290 руб	Dubliner & Honeycomb	250 руб
Ликер на основе диких апельсинов и коньяка.		На основе ирландского виски и верескового меда	
Cointreau	290 руб	Baileys irish cream	290 руб
Крепкий апельсиновый ликер.		Ликер на основе ирландского виски и сливок	
Kahlua	290 руб	Limoncello	290 руб
Кофейный ликер.		Итальянский лимонный ликер.	
Amaretto	290 руб	Yoghurt	290 руб
Ликер с ароматом миндального ореха.		Ликер созданный на основе йогурта с насыщенным ароматом.	
Galliano	290 руб	Sambuca	290 руб
Секретный травяной ликер.		Ликер на основе лесной бузины.	
Angioletto	290 руб	Malibu	290 руб
Ореховый ликер.		Ямайский ликер на основе рома и кокосового молока.	
Jagermaster	290 руб	Gold strike	350 руб
Идеальный диджестив.		Ликер на основе корицы с добавлением пищевого золота.	
Maraschino	290 руб	Benedictine DOM	350 руб
Ликер из мелкой кислой вишни.		По древнему рецепту монахов Бенедиктинского ордена	
Advokaat	290 руб		
Голландский яичный ликер.			
Southern Comfort	250 руб		
ликер на основе американского виски, персиковой косточки и карамели			

ВИНА ПО БОКАЛАМ 125 МЛ

Prosecco NUA	450 руб.
Pinot Grigio Caleo	350 руб.
Montepulciano d'Abruzzo DOC Caleo	350 руб.
Кримасто белое брют	300 руб.

ИГРИСТЫЕ ВИНА 750 МЛ

Martini Asti DOCG 750 мл	3300 руб
Martini Prosecco DOC 750 мл	3300 руб
Cinzano Prosecco	2800 руб
Cinzano Asti	3000 руб
Campo Viejo Cava Brut Reserva	3100 руб
Кримасто белое брют	1800 руб

БЕЛЫЕ ВИНА

Le Clos du Manoir Sauternes. France	4200 руб
Domain Moulin Camus Vallet Muscadet Sevre & Main. France	3600 руб
Pinot Grigio Caleo. Italy	2000 руб
Gavi del Comune di Gavi. Italy	4500 руб
Rocca Ventosa Trebbiano d'Abruzzo. Italy	2000 руб
Collaboration Chardonnay. Russia	2100 руб
Brancott Estate Marlborough Sauvignon blanc. New Zealand	3000 руб

РОЗОВОЕ ВИНО

NINO De Las UVAS Monastrell. Italy	2500 руб
------------------------------------	----------

КРАСНЫЕ ВИНА

Montepulciano d'Abruzzo DOC Caleo. Italy	2000 руб
Rocca Ventosa Merlot. Italy	2100 руб
Corte Ottone Riserva Brindisi. Italy	3000 руб
Auramadre Sangovese Romagna. Italy	3000 руб
Zekor Garnacha Navarra. Spain	3000 руб
Generacion 76 Tempranillo. Spain	4500 руб
Campo Viejo Reserva. Spain	3000 руб
Campo Viejo Tempranillo. Spain	2100 руб
Mensa Shiraz - Malbec Western Cape. RSA	4200 руб

ПИВО РАЗЛИВНОЕ 0,25/0,5 Л

Tuborg	350/390 руб
Strelka hoppy lager	340/380 руб
Strelka amber ale	340/380 руб
Hobgoblin Ruby	350/390 руб
Guinness	410/470 руб

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Palm 0,33 л (Non-Alcoholic)	280 руб
Mort Subite Kriek 0,25 л	290 руб

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ : ЭНЕРГО ВОДА

Bon Aqua still 0,33 л	200 руб	• E-ON 0,25 л	220 руб
Bon Aqua sparkling 0,33 л	200 руб	• E-ON Almond Rush 0,25 л	220 руб

ВОДА ФРУКТОВАЯ

Coca-Cola 0,33 л	200 руб	• Fanta 0,25 л	180 руб
Coca-Cola zero 0,33 л	200 руб	• Schweppes tonic 0,25 л	200 руб
Sprite 0,33 л	180 руб		

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ 1 Л

Summer Drop	480 руб
<i>Апельсиновый сок, манго, имбирный микс, содовая.</i>	
Apple Garden	480 руб
<i>Яблочный сок, маракуйя, сахарный сироп, содовая.</i>	
Little Shaddock	480 руб
<i>Грейпфрутовый сок, лимонный сок, сироп маракуйя, медовый сироп, содовая.</i>	

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 250 МЛ

Апельсин	250 руб
Яблоко	250 руб
Грейпфрут	250 руб
Морковь	250 руб
Мультифрут	250 руб
<i>(киви, банан, ананас)</i>	
Ананас	280 руб

СОКИ 200 МЛ

Апельсин	150 руб	• Эспрессо 30 мл	140 руб
Ананас	150 руб	• Американо 150 мл	140 руб
Яблоко	150 руб	• Двойной эспрессо 60 мл	220 руб
Томат	150 руб	• Капучино 300 мл	240 руб
Грейпфрут	150 руб	• Латте 250 мл	260 руб
Вишня	150 руб	• Раф 250 мл	260 руб
		• Гляссе 250 мл	210 руб
		• Фроузен кофе 200 мл	210 руб
		• Горячий шоколад 200 мл	260 руб

КОФЕ

ЧАЙ БЕЗ ЧАЯ 250 МЛ : ЗЕЛЕНый ЧАЙ 350 МЛ

Марокканский	250 руб	• Сенча Санпай	250 руб
Малина & Базилик	250 руб	• Молочный Улун	250 руб
Имбирный	250 руб	• Жасмин Юань	250 руб

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ 350 МЛ

Ассам Меленг	250 руб	• ТРАВЯНЫЕ И	
Дарджилинг Кастелон	250 руб	• ФРУКТОВЫЕ ЧАИ 350	
Эрл Грей	250 руб	• МЛ	
		• Благородная Ромашка	250 руб
		• Ред Фрут Флэш	250 руб
		• Женьшеневая Долина	250 руб

