



COCKTAILS

&

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

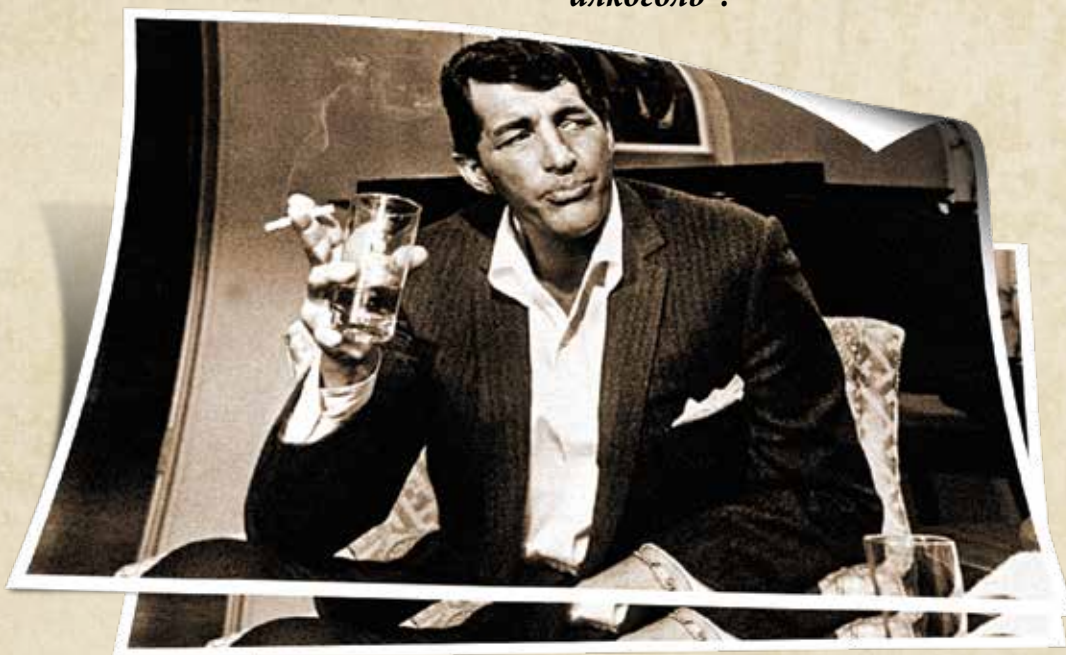



КОКТЕЙЛИ


DEAN MARTIN (DINO PAUL CROCETTI)





Сложно найти фотографии эстрадного певца Дина Мартина без сигареты в зубах и алкоголя или женщин в непосредственной близости; у этой звезды сложилась определенная репутация в обществе. Он и его друзья Фрэнк Синатра и Сэмми Дэвис-младший были компанией, которая всегда была не прочь устроить пьяную вечеринку. Мартин утверждал, что пьет, поскольку его телу “нужен алкоголь”.




 **KENTUCKY RIVER FISH KILL PUNCH** **580P**
Шотландский виски, настоянный на ванили, апероль, сироп из белой акации и черемухи, игристое вино, грейпфрутовый сок


 **DOUBLE INVENTION** **540P**
Шотландский виски, домашний молочно-ванильный сироп, лимонный сок, островной виски


 **SMOKIN' MAI TAI** **570P**
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.


 **DENIS IRON SOUR** **530P**
Джин, настоянный на цедре грейпфрута и апельсина, ликер бузина, ореховый ликер, имбирный сироп, лимонный сок

 **CLOVER LEAF №2** **550P**
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.

 **YODA WAY** **550P**
Пряный ром, ликер йогурт, ореховый ликер, маракуйя, апельсиновый сок

 **MILKY WAY SMASH** **550P**
Ром золотой, маракуйя, домашний яблочный крем брюле сироп, мята, лимонный сок

 **VOODOO BREEZE** **570P**
Текила репосадо, киви, дынный ликер, ванильный сироп, лимонный сок, яблочный сок

 **EXHAUSTED STORY** **520P**
Бурбон, настоянный на горькой кассии, сладкий вермут, какао-ваниль ликер, пешо биттер

JOHN CHRISTOPHER «JOHNNY» DEPP II

Знаменитый алкоголик Голливуда Джонни Депп. Долгое время Джонни и алкоголь связывали весьма нежные чувства. Он даже мечтал, чтобы после смерти его положили в бочку с виски.

«Я глубоко исследовал спиртные напитки, а они, очевидно, так же исследовали меня, и мы выяснили, что ладим прекрасно...»



REMEMBER THE MAIN 530P
Бурбон, черри бренди, красный вермут, секретный биттер, абсент

BLINKER N2 530P
Бурбон, домашний кордиал из красного грейпфрута, какао ликер, лимонный сок
Предшественником этого коктейля был "Blinker" (означает "шоры"-это специальные накладки на глаза для лошадей). Первая его публикация появилась в Patrick Gavin Duffy's 1934 The Official Mixer's Manual.

NEW YORK SOUR 550P
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 коктейлю удалось лишь через полвека - в Нью-Йорке во времена Сухого Закона, этот микс особенно ценился, т.к вино, лимон и сахар отлично маскировали виски.

PORNSTAR MARTINI 540P
Ванильная водка, маракуйя, лимонный сок, сироп из цветков белой акации, игристое вино

RHUBARB NEGRONI 540P
Джин, настоянный на цедре грейпфрута и апельсина, 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 580P
Ром золотой, апельсиновый курасао, малина, лимонный сок, сахарный сироп
По мнению Д. Уондрича Knickerbocker является дальним предком тики-коктейлей. Вероятно он является первым письменно зафиксированным малым пуншем, 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 590P
Шотландский виски, настоянный на красном яблоке, 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.

HONEY BEE DAIQUIRI 520P
Ром, настоянный на ананасе, апельсин, сок лайма, медовый сироп, апельсиновый биттер

LAS VEGAS NIGHTS 530P
Водка, настоянная на горькой клюкве, кампари, домашний кордиал из клубники и гибискуса, лимонный сок, содовая

JIM MORRISON

«Это похоже на партию в азартные игры. Ты идешь вечером выпивать и не знаешь, где окажешься на следующий день. Может, все будет хорошо, а может, все закончится полнейшим кошмаром. Это все равно что бросать кости.»



TAILOR'S NECK 1+1 **540P**
 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 "Matie Taylor" - коктейль, который был специально придуман в 1899 барменом Bill Sterrit в Нью-Йорке специально для Mamy Taylor - певицы оперетты на Бродвее.

BULLET SMASH SOUR 1+1 **520P**
 Бурбон, медово-мятный сироп, сок лайма, мятный биттер, мята

ALMOND OLD FASHIONED **520P**
 Текила, настоянная на ямайском кофе и ванили, миндальный ликер, сироп пряный тропический мед, апельсиновый биттер

PISCO PUNCH **580P**
 Писко, какао 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 салуна 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 1+1 **570P**
 Ром золотой, мята, сок лайма, клубника, сироп маракуйя, апельсиновый биттер, содовая

FAVORITE LOOK 1+1 **520P**
 Водка, настоянная на горькой клюкве, домашний сорбет из лимона и лайма, шардоне, ванильно-имбирный сироп

JASMINE MARGARITA 1+1 **540P**
 Текила репосадо, нектар агавы, домашний сироп из цветков жасмина, сок лайма

QUEENS PARK SWIZZLE **580P**
 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."

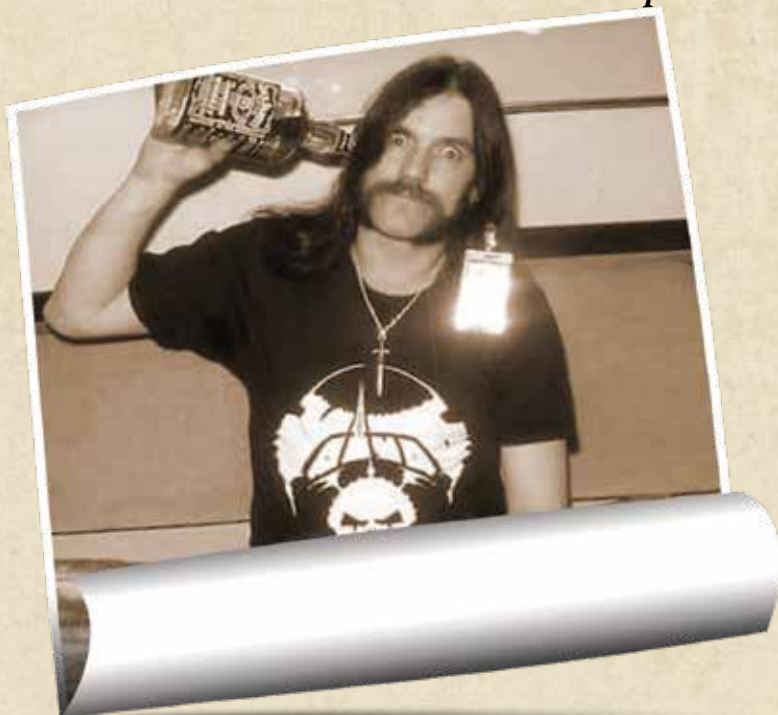
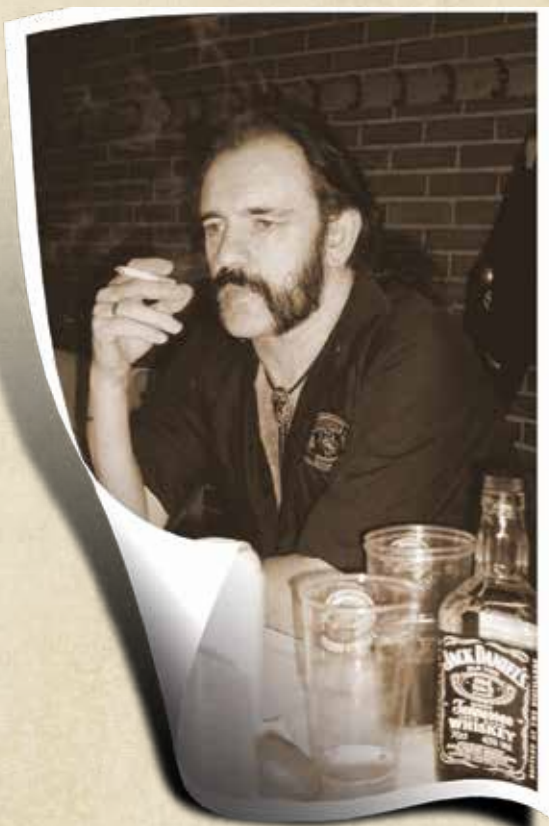
APEROL SPRITZ **600P**
 Апероль, игристое вино, содовая, апельсин



SHANBANGER COCKTAIL 1+1 **520P**
 Ром, настоянный на ванили и цедре апельсина, черри бренди, грейпфрут, медовый сироп, лимонный сок



Lemmy Kilmister (Ian Fraser Kilmister)



«Меня как-то спросили, мучает ли меня похмелье. Нет, ведь для того, чтобы случилось похмелье, нужно перестать пить.»


Величайший дебошир и алкаш, чьих неменяемых похждений хватило бы на несколько жизней. Про то, как он пил, слагают легенды. Как-то Лемми принес литр водки и пару маленьких коробочек апельсинового сока, чтобы разбавить алкоголь. Водку он налил в стаканы почти до самого верха. Места в стакане больше не оставалось, поэтому сок разве что немного окрасил водку в оранжевый цвет, но никак не разбавил.







VIVA FIDEL  **540P**
 Ром, настоящий на ванили и цедре апельсина, абрикос бренди, настоящий на кофейных зернах, домашний кордиал из лимона и лайма



LAVENDER SIDECAR  **540P**
 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  **530P**
 Шотландский виски, домашний кордиал из красного грейпфрута, медовый сироп, клубника, лимонный сок

1812 GLORY COCKTAIL **530P**
 Бренди, настоящий на грецком орехе, домашний сироп из мака, шоколадный биттер, медовый сироп, лимонный сок

THE WORLD IS NOT ENOUGH  **570P**
 Шотландский виски, нектар агава, ореховый сироп, секретный биттер, лимонный сок

IRON LADY  **550P**
 Шотландский виски, настоящий на ромашке, лилле блан, ликер какао, 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.

BLOOD AND SAND  **530P**
 Шотландский виски, черри бренди, 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.

GIN BASIL SMASH **550P**
 Джин, зеленый базилик, сироп из цветков белой акации, лимонный сок

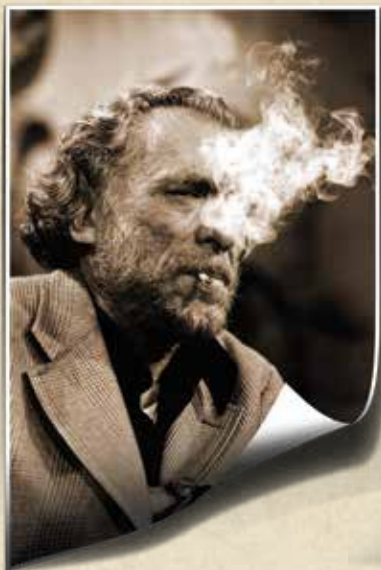
CHARLES BUKOWSKI





«Пьянство — особая форма самоубийства, позволяющая тебе оживать на следующий день. Я, кажется, уже прожил десять или пятнадцать тысяч жизней.»


А где один пишущий пьяница, там и второй. Про похождения Чарльза ходят легенды, и везде главным участником событий был алкоголь. Когда он не занимался писательством, то говорил:


«Моим искусством стали пьянство и сожительство с женщинами». Когда писал, то рукой его двигал житейский опыт, смоченный несколькими бутылками бурбона. Например, роман «Почтамт» Буковски написал всего за двадцать ночей в обществе двадцати бутылок виски. Алкоголь был не движущей силой писателя, а скорее его средством самозащиты. Причем с самых юных лет. В шестнадцать он явился домой пьяный, ему стало дурно, и он вывалил весь свой «внутренний мир» на ковер в гостиной. Отец схватил его за шкурку и начал тыкать носом в лужу блевотины как собаку. Сын взорвался, размахнулся как следует и врезал папе в челюсть. Генри Чарльз Буковски-старший упал и долго не вставал. После этого он ни разу не поднял на сына руку. А не был бы пьяным, глядишь, продолжал бы терпеть отцовские кулаки.»





 **MILK & HONEY SOUR 520P**
Шотландский виски, абрикос бренди, медовый сироп, домашний молочный сироп, лимонный сок


 **LATAILLE 1+1 530P**
Текила blanco, ванильный сироп, нектар агавы, зеленый базилик, сок лайма

 **OCCIDENTAL JULEP 1+1 530P**
Шотландский виски, гранатовый сироп, мята, маракуйя


 **JALISCO COBBLER 1+1 530P**
Текила, клубника, сок лайма, сироп из черного перца


 **BRAMBLE 510P**
Джин, ежевичный сироп, лимонный сок, сахарный сироп
Создан в середине 1980-х годов Диком Бредселом в Fraed's Club, Soho, London, England.


 **THE JASMINE 1+1 520P**
Джин, кампари, апельсиновый ликер, лимонный сок


 **EASY MARTINI 1+1 520P**
Джин, лемонграсс кордиал, виноград, лимонный сок


БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

 1001 WT 400P
Мед, грейпфрутовый сок,
грецкий орех, сироп клюква


 BANANA SHAKE
CREAM 400P
Банан, ванильное мороженое,
гранатовый сироп, молоко


 MANGO-STRAWBERRY
LASSI 400P
Манго, клубника, банан,
йогурт, мед, лимонный сок


 FRESH MIND 400P
Малина, мята, лимонный сок,
гранатовый сироп, e-op


 YOU ARE SO
COOL STELLA 400P
Грейпфрутовый сок, малина,
маракуйя, сахарный сироп, содовая


ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

 HOT WHITE RUSSIAN 320P
Водка, настоянная на горькой
клюкве, эспрессо, сливки

 SPICED HOT TODDY 380P
Пряный ром, эрл грей чай,
фрукты, клюквенный сироп,
специи

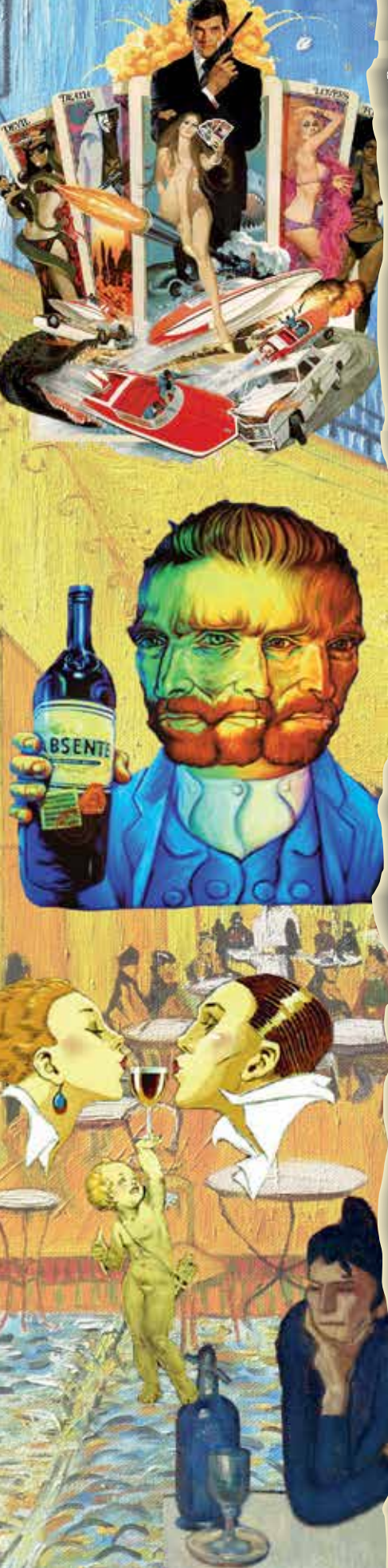
 GLUNTWEIN 400P
Красное сухое вино, мед,
фрукты, специи

 IRISH COFFEE 360P
Ирландский виски, эспрессо,
сливки

 MINT MIX 380P
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	390 руб
Martini Extra Dry	390 руб
Martini Bianco	390 руб
Martini Fiero	390 руб

РОССИЯ

Массандра Херес	270 руб
Ливадия Портвейн Красный	270 руб

БИТТЕРЫ 40 МЛ

Martini Riserva Bitter	480 руб
Aperol	390 руб
Campari	390 руб
Cynar	390 руб
Becherovka Lemond	390 руб
Amaro Averna	390 руб

АБСЕНТ 20 МЛ

Absente	390 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

ШОТЛАНДИЯ

КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

Dewar's White Label	380 руб
The Famous Grouse Finest	380 руб
Ballantine's Finest	400 руб
Ballantine's Brazil Lime	380 руб
Ballantine's 7 y.o. Bourbon Finish	420 руб
William Lawsons	330 руб
William Lawsons Super Spiced	330 руб
Glen Eagles blended malt	400 руб
Nucky Thompson	320 руб
Nucky Thompson Apple Pie	300 руб
Bankhall Sweet Mash	450 руб
Ballantine's 12 y.o.	550 руб
Chivas Regal 12 y.o.	590 руб



ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Glenfiddich 12 y.o.	750 руб
Auchentoshan American Oak	750 руб
Aber Falls Single Malt	550 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 привнес 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

ИРЛАНДИЯ

Peaky Blinder	330 руб
Jameson 6 y.o.	480 руб
Jameson Caskmates	550 руб
Jameson Coffee	450 руб
Jameson Lime & Ginger	450 руб
The Whistler Double Oaked	420 руб
Proper No.Twelve	500 руб

АМЕРИКА

BOURBON

Jim Beam White	490 руб
Jim Beam Red Stag	490 руб
Jim Beam Peach	490 руб
Wild Turkey	450 руб
Maker's Mark	650 руб
Moonshine Runners	350 руб

TENNESSEE

Jack Daniel's Old № 7	490 руб
Jack Daniel's Honey	490 руб
Jack Daniel's Apple	490 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 переизводства 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	690 руб
Martell VSOP	790 руб

АРМЕНИЯ

АрАрАт Ани	450 руб
АрАрАт Абрикос	440 руб
АрАрАт Кофе	440 руб

КАЛЬВАДОС

Marquis de Montdidier VS	450 руб
--------------------------	---------

ПИСКО

Tres Erres Reservado	420 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	390 руб
Bacardi Carta Negra	390 руб
Bacardi Spiced	390 руб
Bacardi Anejo 4	490 руб

КУБА

Havana Club Anejo 3 Anos	360 руб
Havana Club Especial	390 руб
Caney Anejo Centuria 7 años	450 руб
Cubaney Elixir Del Caribe	380 руб

НИКАРАГУА

Flor de Cana 5 y.o.	550 руб
---------------------	---------

ЛУИЗИАНА

Bayou Single Barrel	450 руб
---------------------	---------

ДОМИНИКАНА

Brugal Anejo	400 руб
Brugal Extra Viejo	490 руб

ВЕНЕСУЭЛА

Botucal Mantuano	490 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

J.J.Whitley Elderflower	330 руб
J.J.Whitley Bramble	330 руб
Bickens	360 руб
Beefeater	450 руб
Beefaeter Strawberry Pink	450 руб
Beefeater Blood Orange	450 руб

ТЕКИЛА

Sauza Silver	420 руб
Espolon blanco	450 руб
Olmeca Blanco Clasico	480 руб
Olmeca Gold Supremo	480 руб
Rooster Rojo Reposado	450 руб

ВОДКА

Romanov	220 руб
Зерно “Ржаная”	200 руб
Зерно “Мед и Перец”	200 руб
Vodka A	270 руб
100% кукуруза, без глютена	
Absolut	320 руб
Original, Raspberri, Kurant, Citron, Mandrin, Pears, Vanila	
Mont Blanc	330 руб



Ликер — спиртной напиток — ароматный, обычно сладкий спиртной напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением кореньев, 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

Fireball	300 руб	Limoncello	360 руб
Grand Orange	330 руб	Итальянский лимонный ликер.	
Ликер на основе диких апельсинов и коньяка.		Yoghurt	330 руб
Amaretto	330 руб	Ликер созданный на основе йогурта с насыщенным ароматом.	
Ликер с ароматом миндального ореха.		Sambuca	350 руб
Galliano	450 руб	Ликер на основе лесной бузины.	
Секретный травяной ликер.		Malibu	360 руб
Jagermaster	490 руб	Ямайский ликер на основе рома и кокосового молока.	
Идеальный диджестив.		Gold strike	450 руб
Angioletto	330 руб	Ликер на основе корицы с добавлением пищевого золота.	
Ореховый ликер.		Benedictine DOM	450 руб
Maraschino	330 руб	По древнему рецепту монахов Бенедиктинского ордена	
Ликер из мелкой кислой вишни.			
Advokaat	330 руб		
Голландский яичный ликер.			
Irish cream	360 руб		
Ликер на основе ирландского виски и сливок			

ВИНА ПО БОКАЛАМ 125 МЛ

Tintonelli Prosecco DOC	550 руб
El Paro Chardonnay-Sauvignon Blanc	400 руб
El Paro Cabernet Sauvignon-Merlot	400 руб
Montevi Cuvee Brut	380 руб

ИГРИСТЫЕ ВИНА 750 МЛ

Martini Prosecco DOC	5500 руб
Martini Asti DOCG	5500 руб
Tintonelli Prosecco DOC	3300 руб
Montevi Cuvee Brut	2000 руб

БЕЛЫЕ ВИНА

Alla Moda Pinot Gridgio delle Venezie DOC. Italy	1800 руб
El Paro Chardonnay-Sauvignon Blanc Central Valley DO. Chili	2200 руб
Riesling Kuban. Russia	1700 руб
Hay Bay Chardonnay Kuban. Russia	2200 руб
Brancot Estate Marlborough Sauvignon blanc. New Zealand	4000 руб

КРАСНЫЕ ВИНА

Alla Moda Primitivo Puglia IGT. Italy	2400 руб
Campo Viejo Temranillo. Spain	3000 руб
El Paro Cabernet Sauvignon-Merlot Central Valley DO. Chili	2200 руб
Merlot Kuban. Russia	1400 руб
Hay Bay Pinot Noir Kuban. Russia	2200 руб

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Tuborg	370 руб
Strelka hoppy lager	350 руб
Strelka APA	350 руб
Kronenbourg blanc	390 руб
Black Sheep Stout	390 руб

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Tuborg 0,48 л (Non-Alcoholic)	350 руб
Somersby cider 0,44 л	300 руб

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ

Tassay still 250/750 мл	250/490 руб
Tassay sparkling 250/750 мл	250/490 руб

ЭНЕРГО ВОДА : ВОДА ФРУКТОВАЯ

E-ON 0,25 л	220 руб	• Coca-Cola 0,33 л	270 руб
E-ON Almond Rush 0,25 л	220 руб	• Coca-Cola zero 0,33 л	270 руб
		• Sprite 0,33 л	270 руб
		• Schweppes tonic 0,25 л	270 руб

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ 1 Л

Summer Drop	580 руб
<i>Апельсиновый сок, манго, имбирный микс, содовая.</i>	
Apple Garden	580 руб
<i>Яблочный сок, маракуйя, сахарный сироп, содовая.</i>	
Little Shaddock	580 руб
<i>Грейпфрутовый сок, лимонный сок, сироп маракуйя, медовый сироп, содовая.</i>	

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 250 МЛ

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

СОКИ 200 МЛ

Апельсин	200 руб	• Эспрессо 30 мл	140 руб
Ананас	200 руб	• Американо 150 мл	140 руб
Яблоко	200 руб	• Двойной эспрессо 60 мл	220 руб
Томат	200 руб	• Капучино 300 мл	240 руб
Грейпфрут	200 руб	• Латте 250 мл	260 руб
Вишня	200 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	
Дарджилинг Кастелон	250 руб	• И ФРУКТОВЫЕ	
Эрл Грей	250 руб	• ЧАЙ 350 МЛ	
		• Благородная Ромашка	250 руб
		• Ред Фрут Флэш	250 руб
		• Женьшеневая Долина	250 руб

