

Добро пожаловать в Sage — ресторан №6  
среди всех ресторанов России и №4  
в списке лучших ресторанов Москвы  
по версии премии WhereToEat



Первый совместный проект  
Владимира Перельмана и Дмитрия Блинова  
Шеф-повар — Дмитрий Голенин  
Шеф-пекарь — Александр Гацин

МЕНЮ

## ЗАКУСКИ

Вяленая свёкла с соусом из вишни *850*

Паштет из индейки с винным желе *900*

Пирог из цукини с вяленой уткой *850*

Карпаччо из говядины с дрессингом из рукколы *1 150*

Мурманский гребешок с соусом из трав *1 300*

Тунец с пряным соусом и огурцом *1 400*

Картофельные шу с красной икрой *1 750*

Террин из утки с соусом из огурца  
и маринованным луком *950*

Чёрная икра с хлебом из нашей пекарни  
и шалфеевым маслом *8 200*

Свежий лосось с трюфельным дрессингом *2 050*

Бриошь с крабом и яйцом пашот *1 850*

Картофельные вафли с крабом и спайси *1 500*

## САЛАТЫ

Буррата с салатом латук и чёрным трюфелем *1 500*

Большой салат с авокадо *1 500*

Салат с цыплёнком из ротиссерии и копчёным пармезаном *1 250*

Салат из томатов с сыром фета и оливками каламата *1 100*

Зелёный салат с кунжутным дрессингом *850*

Салат с камчатским крабом *2 150*

## СУПЫ

Куриный бульон с вонтонами из кролика *850*

Бульон с рубленой говядиной и перцем рамиро *900*

Сливочный суп с лососем, кальмаром и брокколи *1 100*



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Гребешок с цветной капустой и соусом из хереса *1 600*

Кальмар с цукини и томатами *1 350*

Марокканский осьминог с томатами *2 700*

Камбала с овощами и соусом из оливок *1 500*

Стейк из лосося с соусом из вяленых томатов *2 700*

Спагетти с аргентинской креветкой и цукини *1 050*

Спагетти с крабом и томатами *2 000*

Равиоли с осьминогом и соусом из вяленой утки *1 650*

Орзо с щеками бычка и пармезаном *1 400*

Равиоли с уткой и томатами *1 150*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Половина цыплёнка в кисло-сладкой глазури *1 450*

Пирог из слоёного теста с бычьими хвостами *1 550*

Бедро кролика с полбой и соусом из солёных лимонов *1 400*

Шатобриан с соусом качо э пепе *3 350*

Голубцы из кролика с картофельным пюре и базиликом *1 400*

Шея бычка с капустой и солодовым соусом *1 450*

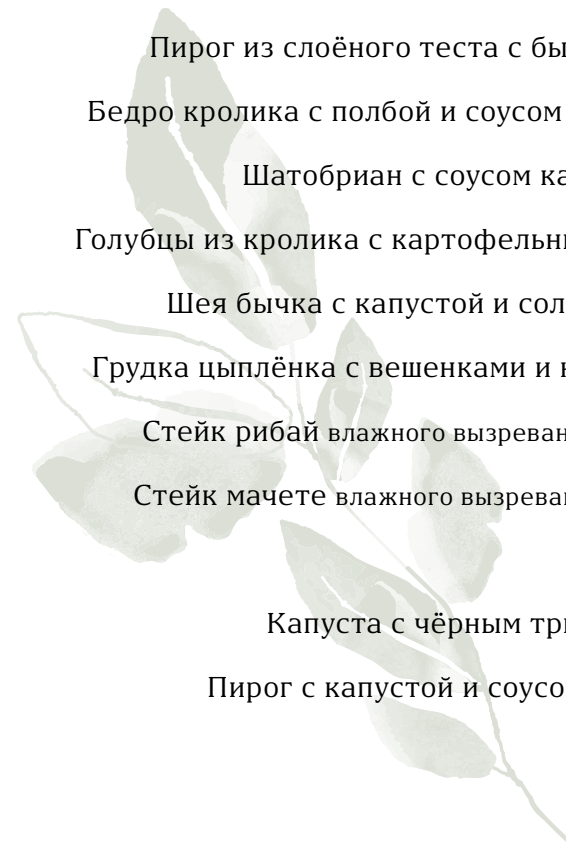
Грудка цыплёнка с вешенками и картофельным пюре *1 550*

Стейк рибай влажного вызревания 20 суток (100 гр) *2 400*

Стейк мачете влажного вызревания 30 суток (100 гр) *1 800*

Капуста с чёрным трюфелем *1 100*

Пирог с капустой и соусом из овощей *1 050*



## РОТИССЕРИЯ

*Центром кухни мы выбрали ротиссерию и каждый вечер на ней мы готовим разные продукты: цыплёнка, утку, окорок ягнёнка или дикую рыбу. Что именно будет сегодня и к какому времени, вам с радостью подскажут наши официанты*

Сибас (100 гр) **1 250**

Фаланга краба с травами и сливочным соусом **4 200**  
с чёрной икрой **6 500**

Шея бычка с перечным соусом (400 гр) **5 200**

Цыплёнок целиком **3 300**

Утка целиком (по выходным) **5 300**

## ГАРНИРЫ

Картофель с томатами и чесноком **500**

Картофельное пюре **590**

Перцы рамиро с сыром фета и оливками **890**

*Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть любые пищевые аллергии*

## ДЕСЕРТЫ

*Автор наших десертов — Стас Пауль — лучший шеф-кондитер страны по версии премии WhereToEat 2025*

Свекольный мильфей с вяленой вишней **650**

Кофейный крем с трюфельной карамелью **690**

Юдзу крем с манго и грейпфрутом **890**

Шалфеевый тирамису **850**

Павлова с базиликом и малиной **790**

Веган трюфель **300**

Сметанное мороженое **350**

Сорбет малина **350**

Сорбет манго **350**

## ХЛЕБ

Хлеб из нашей пекарни, ассорти **350**

*Благодарим шеф-пекаря ресторана Александра Гацина, который с понедельника по пятницу выпекает в нашей пекарне хлеб для фонда помощи бездомным людям «Ночлежка»*

# ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ

*Мы с радостью упакуем для вас любой свежее испеченный хлеб из нашей пекарни. А наши официанты с удовольствием расскажут о сегодняшнем ассортименте и помогут с выбором*

Картофельный хлеб с пармезаном **590**

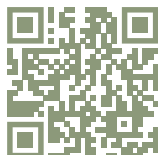
Заварной с инжиром / с черносливом **550**

Пшеничный с капустой **450**

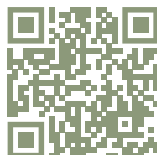
Бородинский **750**

Тартин **390**

Кето-хлеб с грецким орехом **750**



ЗАВТРАК





ОТЗЫВ

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас  
есть любые пищевые аллергии

## ЗАВТРАКИ



---

Сытное	Мильфей с авокадо и томатной сальсой	1200
	Драник из брокколи с лососем и яйцом	1300
	Бриошь с крабом и яйцом пашот	1850
	Картофельная вафля с мортаделлой и пармезаном	1150
	Картофельные шу с красной икрой	1750
	Пирог из цуккини с вяленой уткой	850
	 Пирог с капустой и соусом из овощей	1050
	Бифштекс на злаковом тосте с муссом пармезан	950
	Оладьи со сливочным нори и слабосоленым лососем	990
	Зеленый салат с кунжутным дрессингом	850
	Террин из утки с соусом из огурца и маринованным луком-севком	950
	Тост с лисичками, трюфелем и пармезаном	790
	Тост с черной икрой и шалфеевым маслом	7500
<hr/>		
Каши	Зеленая греча с яйцом пашот и пармезаном	850
	Рисовая каша с сезонными ягодами и соленой карамелью	650
	Крем-брюле из манной крупы	570
	Овсяная каша со злаками на кокосовом молоке	570
<hr/>		
Яйца	Мягкосваренное яйцо с лисичками	790
	Белковый омлет с цуккини и таджаскими оливками	690
	Омлет с крабом и томатами	1950
	Скрембл с беконом и пармезаном	750
	Скрембл с вяленой уткой и салатом романо	750
	Яичница с лисичками	790
	Яичница с мортаделлой и пармезаном	850
<hr/>		
Сладкое	Запеканка с тыквенным муссом	650
	Шалфеевый тирамису	850
	Сырники со сметаной и вареньем	950
	 Малина / клубника / голубика / черешня (100 г)	1000 / 600 / 700 / 350
<hr/>		
Витрина	Тарталетка с черешней	550
	Шу с шоколадным кремом и ореховым пралине	550
	Творожный пончик	450
	Маковый пирог с мороженым	650
	Круассан классический	390

---



# DRINKS

Шеф-бартендер – Михаил Розов  
Шеф-бариста – Виктор Воробьев  
Обжарка кофе – Кирилл Ионов

---

## Б/А КОКТЕЙЛИ

*При создании безалкогольных коктейлей мы используем натуральные продукты, безалкогольный алкоголь и мягкую ручную карбонизацию в сифоне*

Красный апельсин & Ройбуш	750
<i>красный биттер, вермут, амаро, шиповник, ройбуш</i>	
Малина & Свёкла	550
<i>малина, свёкла, безалкогольное вино Каберне Совиньон, цветочный чай с пионом</i>	
Ананас & Анис	600
<i>ананас, анис, содовая из лемонграсса, щавель</i>	
Грейпфрут & Личи	550
<i>личи, каламанси, ваниль, грейпфрут</i>	

## СОДА ПОП

*Традиционные американские подслащённые газированные напитки*

Шалфей & Лайм	500
<i>шалфей, лимон, лайм</i>	
Манго & Жасмин	500
<i>жасминовый чай, сусло рислинга, пена манго</i>	
Алоэ & Роза	500
<i>жасминовый чай, роза, алоэ, мёд</i>	

## ФРЕШИ

Апельсин	650
Грейпфрут	650
Морковь	550
Яблоко	650
Апельсин & Банан & Манго	750
Яблоко & Щавель & Базилик	750

*Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть любые пищевые аллергии*

---

## НАТУРАЛЬНЫЕ ЛИМОНАДЫ РЕКА

Вишня, розовый перец, роза	600
Апельсин, пихта, абрикос	600
Виноград, бобы тонка, шалфей	600

## ТОНИКИ

J. Gasco Dry Ginger Ale	600
J. Gasco Dry Bitter Tonic	600

## ВОДА

*без газа / с газом*

Tassay	<i>250 / 750 мл</i>	390 / 800
Edis	<i>500 мл</i>	530
Lauretana	<i>750 мл</i>	1050

## ПИВО

*330 мл*

Eggenberg Pilsner	750
Eggenberg Weisse	750
Eggenberg Freiber	700
Eggenberg Pink Grapefruit	750
Nights Stout	700

---

# ЧАЙ

## Чайные аперитивы

*Напиток на основе чая, созданный в лаборатории Sage, который мы придумали как альтернативу классическим аперитивам*

**Улун & Османтус** 500  
*терпкость улуна, свежесть цитрусовых, османтус*

**Зелёный чай & Пало санто** 500  
*древесность, пало санто, свежесть трав*

## Листовой чай

*Если Вам понравился один из наших видов чая – мы можем упаковать его Вам с собой на развес*

**чёрный чай** **Русский караван** 650  
*бленд китайских и индийских чаёв, копчёных на саксауле*

**Янтарный** 650  
*отечественная гордость из Сочи, сочный и искристый*

**зелёный чай** **Габа** 650  
*отечественная гордость из Сочи, тёплый и нежный*

**Изумрудный** 650  
*отечественная гордость из Сочи, деликатный и шелковистый*

**Мао Фэн с пало санто** 650  
*мао фэн, копчёный на пало санто*

**белый чай** **Белый чай** 650  
*отечественная гордость из Сочи, свежий, тонизирующий*

**Sage чай** **Чёрный чай с миртом и шалфеем** 720  
*цейлон с ароматными травами специально для Sage*

**Улун с миртом и шалфеем** 720  
*те гуань инь с ароматными травами специально для Sage*

---

## Тизаны

*Умиротворяющие травяные напитки на основе листьев, цветков и плодов растений. Завариваются без чайного листа и не содержат кофеина*

Цветочный чай <i>пион, роза, айва, вишня, сакура</i>	720
Травяной чай <i>перечная мята, ромашка, курильский чай, липа, лаванда, шалфей</i>	650
Гречишный чай <i>обжаренная татарская гречиха</i>	650

*Ваш чай будет готов в течение 8 минут*

## Бабушкины отвары

*Согревающие душу напитки, на создание которых нас вдохновила бабушкина забота. Мы взяли за основу знакомые с детства рецепты и воссоздали их в новом прочтении*

Шиповник 220 мл / 450 мл <i>клюква, цитрусовые, шалфей, шиповник</i>	400 / 800
Цитрус 220 мл / 450 мл <i>ель, акация, бобы тонка, каламанси, сусло винограда рислинг</i>	400 / 800

## Матча

Матча Латте	550
Матча Тоник <i>пена каламанси, матча, тоник</i>	580
Матча Бамбл <i>матча, апельсиновый фреш</i>	680
Матча Усутя 70 мл <i>лёгкий чайный напиток на основе матчи</i>	500
Матча Крем <i>сырный крем, матча, молоко, апельсиновый сироп</i>	580

---

## КОФЕ

*Кофе – напиток, который требует к себе особенного внимания и осознанного подхода. Мы готовим его, вкладывая весь свой опыт и знания, используя уникальные кофейные лоты.*

*Если Вам понравился один из наших кофейных лотов – мы можем упаковать его Вам с собой на развес*

### Ромовый кофе

*Уникальный лот кофе из Колумбии. Выдержан в бочках из-под рома “Ron Viejo de Caldas” в течение трёх месяцев*

Ромовый сет	1000
<i>эспрессо и капучино с глубоким, многогранным и удивительным вкусом</i>	
Ромовый эспрессо 30 мл / 60 мл	430 / 500
Ромовый капучино 120 мл / 220 мл	580 / 630

### Авторские кофейные напитки

<i>холодные кофейные напитки</i>	Бамбл	650
	<i>чёрный кофе, апельсиновый фреш, сироп грейпфрут-тимьян</i>	
	Эспрессо Тоник	550
	<i>тоник, эспрессо, пена каламанси</i>	
<i>горячие кофейные напитки</i>	Латте Крем	550
	<i>сырный крем, эспрессо, молоко, ваниль</i>	
	Миндальный Цитрус	650
	<i>миндальное молоко, ромовый эспрессо, апельсиновый сироп</i>	
	Раф Цитрусовый	550
	<i>апельсиновый сироп, сливки, эспрессо</i>	
	Раф Хвойный	550
<i>хвойный экстракт, сироп топинамбура, молоко</i>		
Раф Сырный	550	
<i>копчёная карамель, трюфель, пармезан, сливки, эспрессо</i>		
Латте Арахис	550	
<i>молоко, эспрессо, арахисовая паста, кунжут, ваниль</i>		
Капучино Цикорий	550	
<i>цикорий, сироп топинамбура, молоко</i>		

---

## Классика

Эспрессо 30 мл / 60 мл	300 / 360
Эспрессо кон панна <i>эспрессо, пена «Мисо Ваниль»</i>	390
Американо	360
Фильтр кофе* 120 мл / 220 мл	360 / 420
Капучино 120 мл / 220 мл	380 / 450
Латте	450
Флэт уайт	420
Раф кофе	550
Клубничный фильтр кофе* 120 мл / 220 мл <i>уникальный сорт кофе, ферментированный с клубникой</i>	470 / 520

*\*Обращаем Ваше внимание, что фильтр кофе доступен к заказу до 14:00*

## ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

*Высокое содержание натурального какао-масла создаёт неповторимую бархатную текстуру. В каждой чашке – ноты цветов, тропических фруктов и сладких специй*

Шоколад Купуасу и Керала <i>купаж Перуанского Купуасу и органических бобов из Индии</i>	600
Шоколад Керала 70%, Индия <i>шоколад из индийских какао бобов с богатым вкусовым профилем</i>	600
Какао <i>шоколад Купуасу и Керала, пена «Мисо Ваниль»</i>	550



*Мы можем приготовить любой кофе на альтернативном молоке + 80 ₹*

---

## КОКТЕЙЛИ

<b>Слива &amp; Альпийские травы</b> <i>аперитив с альпийскими травами, виноградный соджу, сливовое саке, терновый джин, лимон, эстрагон</i>	1100
<b>Бергамот &amp; Чёрная смородина</b> <i>джин с листьями чёрной смородины, лимон, взбитый мёд с бергамотом</i>	1000
<b>Клубника &amp; Джентиана</b> <i>клубника, красная смородина, джин, эрл грей, аперитив с горечавкой и розой, какао, лимон</i>	1000
<b>Ройбуш &amp; Виноград</b> <i>выдержанный ром, клубничный соджу, чёрный виноград, земляничный ройбуш, лимон, вермут с манго</i>	1000
<b>Ваниль &amp; Каламанси</b> <i>ром агриколь, ванильная водка, маракуйя, каламанси, лимон, личи</i>	1000
<b>Чёрный лайм &amp; Мирт</b> <i>джин, биттер, вермут, мирт, чёрный лайм, артишоковый биттер</i>	1050
<b>Матча &amp; Бушу</b> <i>бушу, водка, ананас, матча, ром, травяной ликёр, лимон</i>	1050
<b>Сельдерей &amp; Яблоко</b> <i>текила, кинза, мёд, кашаса, яблоко, сельдерей, лайм</i>	1000
<b>Персик &amp; Ходжича</b> <i>персиковый ликёр, водка, жареный чай, игристое вино</i>	1000
<b>Белый шоколад &amp; Нори</b> <i>дальневосточный джин, белый шоколад, ваниль, винный аперитив, умами биттер, лимон</i>	1100

---

## СЕЗОННЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

*В этом разделе мы представляем Вашему вниманию «фроузен» коктейли, приготовленные в блендере со льдом.*

*Такой способ приготовления позволяет добиться плотной текстуры и очень низкой температуры*

<b>Манго &amp; Лайм</b>	1000
<i>белый ром, оверпруф ром, кашаса, текила с кокосом, манго, лайм</i>	
<b>Малина &amp; Мята</b>	1000
<i>джин, ликер кюрасао, малина, лимон, мята</i>	
<b>Алое &amp; Огурец</b>	1000
<i>писко, водка, огурец, мёд с алое, лайм, шалфей</i>	

## КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

### Водка и дистилляты

*40 ml*

Tsarskaya Gold	500
Онегин	500
Чистые Росы Ржаная	650
Penderyn Five	550
Ukiyo Rice	1000
Linie Aquavit	750
Mistral Especial	650

### Ром и кашаса

*40 ml*

Matusalem Platino	550
Kiyomi Japanese	1200
Kadoo 3 YO	800
Goslings Black Seal	800
Mezan XO Jamaica	800
Autentico Nativo Overproof	1300
Mezan Guyana 11 YO	1600
Velho Barreiro Cachaca	550

---

## ДЖИН

40 ml

Barrister Organic	500
Hoppers Lavender & Thyme	500
Cruxland London Dry	600
135° East Hyogo Dry	800
Masahiro Okinawa Recipe 01	1000
Cross Keys Botanical	800
Sir Edmond	1300
Drumshanbo Gunpowder Irish	1300
Portobello Sloeberry And Blackcurrant	1200
Mare Capri	1300
Nordes	1000
Votanikon	700
Etsu Pacific Ocean	1500
Porter's Tropical Old Tom	1200
Kapriol Lemon & Bergamot	750
Mirabeau Dry Rose	900

## Текила и мескаль

40 ml

El Tequileno Blanco	650
Cazcabel Honey	800
Corralejo Reposado	850
San Matias Tahona Blanco	2200
La Escondida Sotol Artesanal	1000
Rooster Rojo Mezcal	1600
Guerrero Maya Espadin – Tepeztate	1800

## Коньяк и кальвадос

40 ml

Camus VS	1200
Camus VSOP	1800
Monnet XO	3200
Chateau du Breuil Fine Calvados	700
Boulard VSOP	1600

## Хересы и порто

60 ml

Portal Fine Ruby Porto	700
Alexandro Pedro Ximenez	800
Alexandro Fino	600
Amontillado Contrabandista Valdespino	1100

---

## Виски

40 ml

Old Virginia	600
Born Irish	800
Bowsaw Small Batch	950
Glen Scotia 10 YO	1500
Kilchoman Sanaig	1900
Bellevoye Edition Tourbee	1600
Bellevoye Finition Prune	1600
Wolfburn Manzanilla Cask	2000
Tomatin 14 YO	2200
Old Perth Blended Malt 12 YO	1900
Compass Box The Peat Monster	1800
The Irishman Carribean Cask	2000
Kujira Ryukyu 5 YO	1800
Akashi Single Malt	2400

## Вермуты

60 ml

Dolin Dry	700
Casa Martelletti Vermouth Red	700
Cocchi Americano Rossa	1100
Cocchi Americano	1100
Otto's Athens Vermouth	700
Carpano Antica Formula	1400

## Аперитивы

60 ml

RinQuinQuin Peche	1000
Umenishiki Umeshu	1000
Shochu Umenishiki Ayame 25	900
Yoshino Monogatari Strawberry	1100
Noix De La Saint Jean	1000
Pineau Des Charentes Perle Rose	900

40 ml

Nonino L'Aperitivo Botanical	1100
Gentiane De Lure	700
Amaro Santoni	1200

---

## Дижестивы

40 ml

Онегин Gourmet Чёрная смородина	500
Онегин Gourmet Грейпфрут	500
Синар	700
Fernet Branca / Branca Menta	650
Amaro Montenegro	700
China-China Bigallet	950
Quintessentia Amaro Nonino	1100
Alladin Yudzu Homare	1500
Doragrossa Amaro Di Torino	700

## Ликёры и биттеры

40 ml

Fruko Schulz Amaretto	700
Doragrossa Curacao	750
Skinos Mastiha	600
Suze	600
Luxardo Bitter	500
Bandoeng 22 Pandan	1100
Absente 55	650
Select Bitter	500
Melonade	650
Villa Massa Limoncello	850

---



WINE



Шеф-сомелье Олег Торубаров  
*Chef sommelier Oleg Torubarov*

Сомелье Алёна Жаворонкова  
*Sommelier Alyona Zhavoronkova*

## CONTENTS

<b>Wine by Glass</b> Sparkling. White. Rose and Red. Dessert and a/free wine	4
<b>Champagne</b> Brut Blanc. Blanc de Blancs. Blanc de Noir. Rose. Cuvee de Prestige	6
<b>Sparkling wine</b> France. Germany & Austria. Italy. Spain. Russia	9
<b>WHITE WINE</b>	
<b>France. Burgundy</b> Chablis. Bourgogne Aligote. Bourgogne Blanc. Côte de Nuits	10
<b>France. Burgundy</b> Côte de Beaune	11
<b>France</b> Jura & Savoie. Vallée de la Loire. Alsace	12
<b>France</b> Bordeaux. Sud de la France	13
<b>Germany &amp; Austria</b>	13-14
<b>Italy &amp; Spain &amp; Portugal</b>	14-15
<b>Russia &amp; USA &amp; Israel &amp; Australia &amp; Hungary</b>	16
<b>ROSE WINE</b>	
<b>France &amp; Austria &amp; Italy</b>	17
<b>RED WINE</b>	
<b>France. Burgundy</b> Bourgogne. Côte de Nuits	18
<b>France. Burgundy</b> Côte de Beaune. Beaujolais	19
<b>France</b> Jura & Savoie. Bordeaux	20
<b>France</b> Vallée du Rhône. Vallée de la Loire	21
<b>Germany &amp; Austria</b>	22
<b>Italy &amp; Spain</b>	22-24
<b>Russia &amp; USA &amp; Australia &amp; Argentina &amp; South Africa</b>	24-25
<b>DIGESTIVES</b>	26

## BY GLASS

### SPARKLING WINE

<i>125 ml</i>	NV	Gran Sello Cava Brut Spain. Catalunya	900
	2022	Borealis Vintage Cuvee Brut Krone South Africa. Western Cape	1100
	NV	Cremant de Bordeaux Brut Rose-Gustave de Foncaude France. Bordeaux	1200

### CHAMPAGNE

<i>125 ml</i>	2018	Loriot-Pagel Carte d'Or Vallée de la Marne	2000
	2020	Michel Loriot Apollonis Meunier Brut Montagne de Reims	2600

### WHITE WINE

<i>125 ml</i>	2022	Chenin Blanc – Stellenrust South Africa. Stellenbosch	800
	2022	Riesling – Freiherr von Göler Germany. Baden	950
	2021	Grüner Veltliner aus Biologischem Anbau – Weingut Mantlerhof Austria. Niederösterreich	1200
	2023	Chardonnay – Dogma Prime Vina Aromo Chilie. Maule Valley	1350
	2021	Sauvignon Saint-Bris – Jean-Marc Brocard (Domaine Sainte-Claire) France. Bourgogne	1350
	2023	Vermentino di Sardegna – Pala Soprasole Italy. Sardegna	1350
	2018	Bourgogne Blanc – Charles Van Canneyt France. Bourgogne	2050
	2022	Sancerre – Domaine du Pré Semelé (Julien & Clément Rimbault) France. Centre Loire	2100
	2022	Chablis Vieilles Vignes – Dampfrères France. Bourgogne	2450
	2023	Gavi dei Gavi Etichetta Nera – La Scolca Italy. Piemonte	2500

### ROSE WINE

<i>125 ml</i>	2022	Falcata Rosé – Pago Casa Gran Spain. Valencia	750
---------------	------	--	-----

## BY GLASS

### RED WINE

<i>125 ml</i>	2020	Zweigelt Point Blauer – Nigl Austria. Niederoesterreich	750
	2021	Chateau Janoy Bellevue France. Bordeaux	750
	2022	Old Bean Truck Shiraz – d'Arenberg Australia. McLaren Vale	870
	2022	Barbera d'Asti Contrada Maestra – Cantine Povero Italy. Piemonte	880
	2021	Pinot Noir Reserve – Loco Cimbali Russia. Crimea	950
	2022	Malbec Premium Estate – Alta Vista Argentina. Mendoza	1350
	2022	Zinfandel Long Barn – Fior di Sole USA. California	1350
	2022	Chianti Classico – Palazzo Nobile Italy. Toscana	1520
	2020	Merlot Le Morre Nerre – Terre del Bruno Italy. Toscana	2100
	2019	Cabernet Sauvignon Freakshow – Michael David Winery USA. California	2100
	2022	Irancy – Domaine Jean Collet & Fils France. Bourgogne	2200
	2020	Gevrey-Chambertin – Domaine Nicolas Burguet France. Bourgogne	4400

### DESSERT WINE

<i>75 ml</i>	2019	Mellis – La Ganghija Italy. Piemonte	1500
	2014	Sauternes – Chateau Petit Vedrin France. Bordeaux	1750
	2020	Le Général Hiver Krasnaya Gorka – Galitskiy & Galitskiy Russia. Kuban	1920

### A/FREE WINE

<i>125 ml</i>	NV	Cava Codorniu Clasico Brut Spain. Catalunya	800
	NV	Bleifrei – Weingut Bus Germany. Pfalz	850

## CHAMPAGNE

### BRUT BLANC

2017	Liebart-Regnier "Les Sols Brun" Brut Vallée de la Marne	15 800
NV	Joseph Desruets Cuveè Signature 1-er Brut Réserve Vallée de la Marne – Hautvillers	16 500
NV	A.Bergere Origin Brut Côte de Sezanne	21 000
2020	Jean-Philippe Troussel Terre d'Histoire Extra Brut Petite Montagne – Les Mesneux	24 000
2020	Bêrêche & Fils Brut Réserve Montagne de Reims – Ludes	31 700
2012	Charles Heidsieck Brut Millésimé Montagne de Reims – Reims	52 000
2016	Egly-Ouriet Brut Grand Cru Montagne de Reims – Ambonnay	53 000

### BLANC DE BLANCS

2016	Leclere Pointillart Blanc De Blancs Debelloy Brut Montagne de Reims – Ecuel	14 500
NV	Christophe Dechannes Perle Blanche Brut Côte des Bar – Les Riceys	16 500
2018	Philippe Glavier La Grâce d'Alphaël Grand Cru Extra Brut Côte de Blancs – Cramant	21 000
2017	Guy Larmandier Cuvée Perlée Brut Blanc de Blancs Grand Cru Brut Côte de Blancs	21 400
2019	JL Vergnon Conversation Grand Cru Brut Côte des Blancs – Le Mesnil-sur-Oger	24 000
2013	Bonnet-Gilmert Millesime Grand Cru Extra Brut Côte des Blancs	25 200
2019	Anthony et Clémence Toullec Hautes Varennes 1-er Cru Extra Brut Vallée de la Marne – Rilly-La-Montagne	29 300
2010	Voirin-Jumel Millesime Brut Côte de Blancs – Cramant	36 000
2020/19	Agrapart Terroirs Grand Cru Extra Brut Côte des Blancs – Avize	48 000
2018	Dhondt-Grellet Cramant Grand Cru Extra Brut Côte des Blancs – Cramant	53 500

## CHAMPAGNE

### BLANC DE NOIRS

2019	André Robert Les Vignes de Montigny Grand Cru Extra Brut Côte des Blancs – Le Mesnil-sur-Oger	17 500
2020	Waris Larmandier Haute Volee 1-er cru Extra Brut Côte des Blancs – Avize	27 000
2018	Rémi Leroy Blanc de Noirs Millésimé Côte des Bar – Meurville	27 500
2017	Henri Giraud Hommage Ay Pinot Noir Vallée de la Marne – Ay	42 700
2014	Eric Rodez Grand Cru Montagne de Reims – Ambonnay	45 500
2020	Amaury Beaufort De Quoi Tu Melles Tu? Loic Naudinot Côte des Bar – Bar-sur-Aube	38 000

### ROSÉ

2018	Yvon Moussi Rosé Brut Coteaux du Morin	17 500
NV	Joseph Desruets Cuvée Soleil de Mai Extra Brut Premier Cru Grande Valley de la Marne Hautvillers	18 400
2018	Roger Coulon Rosélie Extra Brut Montagne de Reims – Vrigny	37 200
2015	Eric Rodez Grand Cru Rosé Brut Montagne de Reims – Ambonnay	45 000

### CUVÉE DE PRESTIGE

2010	Francoise Bedel "L'Ame de la Terre" Extra Brut Crouttes-sur-Marne	35 800
2004	Bruno Paillard N.P.U. Exrta Brut Montagne de Reims – Reims	51 500
2022	Cedric Bouchard Roses De Jeanne Cote De Val Vilaine Brut Côte des Bar	61 400
2016	David Léclapart "L'Aphrodisiaque" Pas Dosé 1-er Cru Vallée de la Marne – Trépail	69 800

## CHAMPAGNE

### CUVÉE DE PRESTIGE

2020	Cedric Bouchard Roses De Jeanne Les Ursules Brut Côte des Bar	95 000
2013	Jacques Selosse Initial. Grand Cru Extra Brut Côte des Blancs – Avize	98 000
2018	Leclerc-Briant Cuveé Abyss Rosé Brut Cumières	107 000

### COTEAUX CHAMPENOIS

2020	Pehu Simonet Coteaux Champenois, Chardonnay Montagne de Reims – Verzenay	23 100
2021	Waris Larmandier Les Furieuses Pinot Noir Côte des Blancs – Avize	23 800

## SPARKLING WINE

### FRANCE

2020	Montlouis sur Loire Brut Tradition – Francois Chidaine Vallée de la Loire	10 400
NV	French Bubble Méthode Traditionelle Brut – Patrick Piuze Bourgogne	10 900
2022	Cremant De Bourgogne Brut Blanc – Domaine Les Astrelles Bourgogne	11 500
2021	Rosé Brut Nature – Chateau Carpe Dieme Provence	12 400

### GERMANY & AUSTRIA

2022	Petnat Riesling – Balthasar Ress Rheingau	8300
NV	Sekt Riesling Erbacher Michelmark Extra Brut Winzer von Erbach Rheingau	10 800
NV	Roter Veltliner Méthode Traditionelle Brut Nature Weingut Mantlerhof Kremstal	15 200

### ITALY

2022	Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Extra Dry – Le Rughe Veneto	12 600
2017	Franciacorta 50 Lune Blanc de Blancs Brut Nature Nicola Gatta Lombardia	19 000

### SPAIN

2021	Ars Collecta Blanc de Blanc Reserva Cava Brut – Codorniu Catalunia	11 400
2021	Corpinnat La Cuvee Aliances Extra Brut – Gramona Catalunia	15 000

### JAPAN

NV	Akashi-Tai Junmai Ginjo Sparkling (0,3l)	6000
----	--	------

### RUSSIA

2020	Pinot Noir Rose Extra Brut – Chateau Pinot Kuban	6900
2022	Rosé de Saignée – Konstantin Dzitoev North Ossetia	13 200
2020	Grand Jete Blanc De Noirs – Galitsky & Galitskiy Kuban	17 400

## WHITE

FRANCE   BURGUNDY		By Coravin / 125 ml	750 ml
<b>Chablis</b>	2022	Plateau de la Cornasse – Patrick Piuze	17 500
	2022	Chablis Saint Pierre – Le Domaine d’Henri	18 700
	2022	Chablis Tete d’Or – Billaud-Simon	18 900
	2021	Chablis 1-er Cru Les Montmains Domaine Vocoret	24 000
	2022	Chablis Grand Cru “Les Clos” Domaine Jean Collet & Fils	36 400
	2022	Chablis Grand Cru Vaudesir Domaine des Malandes	43 000
	2020	Chablis – Vinsent Davissat	53 900
	2017	Chablis 1-er Cru Montée de Tonnerre Domaine Francois Raveneau	78 000
<b>Bourgogne Aligoté</b>	2022	Bourgogne Aligote – Domaine J.M. Boillot	1900 11 400
	2022	Bourgogne Aligoté – Taupenot-Merme	14 300
	2022	Naima Didon Les Vignes Blanches Domaine Didon	24 000
<b>Bourgogne Blanc</b>	2022	Bourgogne Chardonnay – Gilles Gelin	2100 12 600
	2018	Bourgogne Blanc – Charles Van Canneyt	13 400
	2023	Bourgogne Blanc – Fanny Sabre	18 800
	2021	Bourgogne Chardonnay – Paul Chavy	21 000
<b>Côte de Nuits</b>	2022	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Fontaine Saint Martin – Domaine Michel Gros	2250 13 500
	2017	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Laurent Roumier	21 000
	2017	Vougeot 1-er Cru Le Clos Blanc de Vougeot (Monopole) – Domaine de la Vougeraie	48 300
<b>Mâconnais</b>	2022	Viré-Clessé – Gilles Gelin	2300 13 800
	2022	Macon-Villages – Maison Auvigue	15 000
	2021	Saint-Veran Les Cras Domaine – Famille Paquet	20 400
	2022	Mâcon-Fuisse – Jessica Litaud	21 700
	2021	Auxey-Duresse – David Moret	22 500
	2022	Saint-Véran Les Pommards – Jessica Litaud	24 500

## WHITE

FRANCE   BURGUNDY		By Coravin / 125 ml	750 ml
<b>Côte Chalonnaise</b>	2018	Givry Premier Cru “Clos du Celliers aux Moines” – Domaine Thenard	2800 16 800
	2020	Montagny – Domaine J.M. Boillot	17 000
	2022	Rully “La Chaume” Jean – Marc-Pillot	18 300
<b>Côte de Beaune</b>	2022	Puligny-Montrachet La Garenne Premier Cru Joseph Colin	41 500
	2018	Puligny-Montrachet 1-er Les Combettes Domaine Dujac	49 900
	2018	Puligny-Montrachet 1-er Cru La Garenne Etienne Sauzet	66 000
	2020	Puligny-Montrachet 1-er Cru Les Folatières Xavier Monnot	78 000
	2021	Chassagne-Montrachet – Chateau de Melin	39 000
	2018	Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets Domaine Fontaine-Gagnard	45 000
	2022	Meursault Vieilles Vignes Domaine Pernot Bilecard	5700 34 000
	2018	Meursault 1-er Cru Les Gouttes d’Or Domaine Buisson-Battault	40 700
	2017	Meursault “Clos des Meix Chavaux” Monopole – Francois Gaunoux	48 000
	2016	Meursault 1-er Cru Charmes Domaine des Comtes Lafon	99 700
	2022	Saint-Romain Domaine – Taupenot-Merme	28 500
	2016	Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine Faiveley	86 400
	2000	Corton-Charlemagne Grand Cru Bonneau du Martray	115 200
	2017	Chevalier-Montrachet Grand Cru Philippe Colin	118 400

## WHITE

FRANCE   JURA & SAVOIE		By Coravin / 125 ml	750 ml
Vin de France	2018	P'tit Poussot – Domaine de L'Octavin	17 400
	2022	Les Vignes de Paradis Son Altesse Vin des Allobroges – Dominique Lucas	21 600
	2018	Chardonnay «Les Grands Teppes Vieilles Vignes» – Jean-François Ganevat	41 500
<hr/>			
Côte du Jura	2018	Arbois Savagnin sous Voile Domaine Du Pelican	24 000
<hr/>			
Savoie	2018	Schiste – Domaine des Ardoisières	18 300

### FRANCE | VALLE DE LA LOIRE

Muscadet Sevre et Maine	2022	Muscadet Sevre et Maine La Grande Reserve du Moulin – Gadais Pere et Fils	1400	8 400
<hr/>				
Touraine	2021	L'Iris – Jean-Pierre Robinot		23 000
	2019	Les Bournais Franc de Pied Montlouis sur Loire – Francois Chidaine		31 000
<hr/>				
Centre Loire	2022	Sancerre – Domaine du Pré Semelé (Julien & Clément Raimbault)		13 400
	2016	Nebula Poilly-Fume – Gitton		17 600
	2022	Sancerre Grande Cuvee – Comte Lafond		21 500
	2022	Sancerre d'Antan – Henri Bourgeois		28 700

### FRANCE | ALSACE

	2021	Riesling Jules Geyl – Domaine Bott-Geyl		11 000
	2023	Gewürztraminer Réserve – Jean-Baptiste Adam	1900	11 400
	2020	Riesling Grand Cru Goldert Clos Saint-Imer "La Chapelle" Domaine Ernest Burn		16 500

## WHITE

FRANCE   BORDEAUX		By Coravin / 125 ml	750 ml
	2022	Saint-Pierre Entre-Deux-Mers Haut Benauges Chateau Ferran	6800
	2021	Excelium Réserve Blanc – Entre-Deux-Mers	10 500
	2021	Définition – Domaine De L'Alliance Pessac-Leognan	15 300
	2018	Domaine de Chevalier Grand Cru	51 900

### FRANCE | SUD DE LA FRANCE

Rhône	2019	Crozes – Hermitage Sybele Jean-Louis Chave	13 800
	2020	Saint-Péray Les Figuiers Domaine Bernard Gripa	25 000
	2020	Condrieu La Bonnette – Domaine Rostaing	31 800
<hr/>			
Languedoc-Roussillon	2021	Les Secondaires – Romain le Bars	7500

### GERMANY

Nahe	2021	Riesling trocken Schiefergestein Bockenauer Weingut Schäfer-Fröhlich	11 500	
<hr/>				
Mosel	2023	Riesling Salmo Salar Trocken – Selbach	8700	
	2022	Riesling Alte Reben – Van Volxem	13 600	
<hr/>				
Rheingau	2015	Riesling Oestricher Trocken Weinguter Wegeler	13 800	
	2021	Riesling Terra Montosa – Georg Breuer	17 800	
	2011	Riesling Spatlese Geimrat «J» Weinguter Wegeler	19 800	
<hr/>				
Rheinhessen	2021	Riesling Trocken Qvinterra – Kühling-Gillot	6800	
<hr/>				
Pfalz	2023	Riesling Alte Reben – Weingut Carsten Bus	1700	10 200
	2018	Riesling Trocken Ruppertsberger Hoheburg Weingut Dr. Bürklin-Wolf		15 400

## WHITE

GERMANY		By Coravin / 125 ml	750 ml
Baden	2019	Riesling Kapellenberg GG Weingut Burg Ravensburg	14 200
	2022	Chardonnay Sonnenberg Bonningheim 1G Dautel	16 500
AUSTRIA			
Kamptal	2020	Grüner Veltliner – Domaene Gobelsburg	5500
Kremstal	2021	Grüner Veltliner Lossterrassen – Mantlerhof	13 900
Burgenland	2021	Chardonnay Schutzener Sinner – Prieler	8100
	2020	Graue Freyheit – Weingut Heinrich	12 400
	2022	Pinot Blanc Alte Reben Leithaberg DAC Prieler	13 000
Wachau	2021	Riesling Ried Pfaffenberg Steiner Selection Emmerich Knoll	24 000
Sudsteiermark	2022	Sauvignon Blanc Kitzreck-Sausal Lackner Tinnacher	8600
	2017	Sulz Morillon – Weingut Tement	12 500
ITALY			
Trentino – Alto Adige	2023	Fontanasanta Manzoni (Vigneti delle Dolomiti) – Foradori	13 750
Friuli – Venezia Giulia	2022	Sauvignon Blanc – Marco Felluga	12 900
	2023	Pinot Grigio Grivo – Volpe Pasini	13 900
	2018	Vintage Tunina – Jermann	29 000
	2014	Ribolla – Gravner	34 000
Piemonte	2023	Gavi dei Gavi Etichetta Nera – La Scolca	14 200
	2022	Derthona – Vigneti Massa Fratelli	18 000
	2019	Solea – Roagna	35 100
	2022	Chardonnay Rossj-Bass – Angelo Gaja	37 000

## WHITE

ITALY		By Coravin / 125 ml	750 ml
Veneto	2023	Soave Sereole – Bertani	8800
	2022	I Frati Lugana – Ca dei Frati	1800 10 800
	2022	Lugana Back to Silence – Ottella	14 300
Toscana	2022	Vermentino Melacce – ColleMassari	7500
Marche	2009	IL San Lorenzo Bianco – Fattoria San Lorenzo	25 200
Sicily	2022	Fileno Grillo – Canicattì	1750 10 500
	2020	Etna Bianco Vigne Niche Santo Spirito Tenuta delle Terre Nere	18 900
SPAIN			
Galicia	2023	Zarate Albarino – Zarate	8300
	2023	Albarino Gran Vinum – Adegas Gran Vinum	10 600
	2019	Sorte Antiga – Rafael Palacios	40 000
Castilla y León	2022	El Ilusionista Verdejo – Bodegas Horacio	7900
	2021	La Resistencia – MicroBio Wines	14 700
	2021	Ossian, Vinas Viejas Blanco Videa y Vinos Ossian	17 000
Tenerife	2021	Benje Blanco – Envinata	12 500
Rioja	2013	Viña Gravonia Blanco – López & Heredia	13 800
PORTUGAL			
Vinho Verde	2022	Alvarinho Muros Antigos – Anselmo Mendes	6900

## WHITE

RUSSIA			By Coravin / 125 ml	750 ml
Crimea / Sevastopol	2023	Riesling – Oleg Repin. Kacha River Valley		10 600
	2021	Kacha Valley Dolinnoe – Satera		10 900
	2023	Aligoté Диванкоу – Oleg Repin Kacha River Valley		11 500
	2021	Chardonnay Cler Polati – Uppa Winery Pavel Shvets. Chernaya River Valley		14 100
<hr/>				
Kuban / Krasnodar	2022	Sauvignon Blanc Krasnaya Gorka Skumpiyka Hillside – Galitskiy & Galitskiy		6900
	2023	Chardonnay – Mantra Estate	1200	7200
	2022	Chardonnay Acacia Krasnaya Gorka Lysaya Gora Westside – Galitskiy & Galitskiy		10 500
<hr/>				
USA				
Napa Valley	2022	Chardonnay Riva Ranch Single Vineyard – Wente	2450	14 700
	2017	Chardonnay – Grgich Hills Estate		22 000
	2018	Chardonnay Carneros – Hyde de Villaine		31 900
<hr/>				
Santa Barbara county/ Sta. Rita hills AVA	2018	Malvasia Bianca Batana – Paul Lato		25 500
<hr/>				
HUNGARY				
Tokaj	2022	Tokaji Furmint Száraz Semi-dry Chateau Dereszla		5900
	2018	Dry Furmint Vineyard Selection The Royal Tokaji		7200
	2019	Szent Tamas Harslevelu – Gizella		13 500
<hr/>				
NEW ZEALAND				
Marlborough	2023	Sauvignon Blanc – Clos Henri Estate		10 000
	2022	Sauvignon Blanc Reserve – Villa Maria		13 800

## ROSE

FRANCE			By Coravin / 125 ml	750 ml
	2022	Pinot-Noir Les Rives de L'estang Boyer-De Bar Languedoc-Roussillon		8600
	2021	Bandol Rose – Domaine La Suffrene Provence	1650	9900
	2021	Rose Bonbon – Domaine des Diables Provence		12 600
	2022	Rose By Ott – Domaines Ott* Côtes de Provence		13 600
	2022	Sancerre Rosé Les Grandmontains Domaine Laporte Vallée de la Loire		13 800
<hr/>				
AUSTRIA				
	2020	Heinrich Naked Rosé – Weingut Heinrich Burgenland		7100

## RED

FRANCE   BURGUNDY		By Coravin / 125 ml	750 ml
Bourgogne	2018	Bourgogne Pinot Noir – Domaine A.F. Gros	2500 15 000
	2020	Bourgogne Pinot Noir Terres de Famille Domaine de la Vougeraie	20 700
	2020	Bourgogne – Claude Dugat	4250 25 500
	2019	Bourgogne “Cuvee Halinard” Bernard Dugat-Py	29 600
Côte de Nuits	2018	Hautes-Côtes de Nuits – David Duband	13 500
	2021	Marsannay Le Chapitre Domaine Jean Fournier	30 000
	2015	Gevrey-Chambertin – Domaine A. F.Gros	36 000
	2017	Gevrey-Chambertin Le Clos Domaine Duroché	41 250
	2019	Gevrey-Chambertin La Justice La Maison Romane	51 700
	2016	Gevrey-Chambertin 1-er Cru Les Champeaux Domaine Harmand-Geoffroy	58 000
	2018	Chambertin Clos-de-Bèze Grand Cru Domaine Robert Groffier Pere & Fils	120 000
	2016	Morey-Saint-Denis Aux Chéseaux Charles Van Canneyt	36 700
	2020	Chambolle-Musigny – Domaine Michel Noëllat	39 200
	2018	Chamble-Musigny 1-er Cru Les Charmes Domaine Amiot-Servelle	61 000
	2017	Chamble-Musigny 1-er Cru Les Gruenchers Domaine Benjamin Roblot	84 000
	2018	Bonnes-Mares Grand Cru Domaine de la Vougeraie	115 000
	2018	Vosne-Romanee “Clos de La Fontaine” Domaine A.F. Gros	45 000
	2013	Clos de Vougeot Grand Cru – Gérard Raphet	71 500
2016	Vosne-Romanee Les Hautes Maizieris Domaine Prieure Roch	151 000	

## RED

FRANCE   BURGUNDY		By Coravin / 125 ml	750 ml
Côte de Nuits	2019	Echézeaux Grand Cru AOC Domaine Francois Confuron-Gindre	82 500
	2018	Nuits Saint Georges – David Duband	30 000
	2018	Nuits-Saint-Georges Au Chouillet Vieilles Vignes Domaine Lécheneaut	34 900
	2020	Nuits-Saint-Georges Maxime Cheurlin Noellat	37 000
Côte de Beaune	2018	Nuits-Saint-Georges 1-er Cru Clos de Thorey (Monopole) Domaine de la Vougeraie	40 500
	2020	Pernand-Vergelesses Les Vergelesses Domaine Chandon De Briailles	28 000
	2020	Corton Perrieres Grand Cru Domaine Morey-Coffinet	40 100
	2008	Hospices de Beaune 1-er Cru Cuvee Guigone de Salins Domaine Agnes Paquet	57 000
	2017	Volnay-Santenots 1-er Cru Christophe Pauchard	36 000
	2013	Volnay 1er Cru “Les Brouillards” Domaine A.F.Gros	48 100
	2018	Volnay 1-er Cru Les Santenots Benjamin Leroux	57 000
	2018	Pommard – Domaine J.M. Boillot	28 900
	2018	Pommard 1er Cru “Les Chanlins” Domaine A.F.Gros	48 000
	Beaujolais	2021	Moulin à Vent – Domaine Richard Rottiers
2020		Fleurie Les Moriers – Domaine Gregoire Hoppenot	13 200

RED

FRANCE   JURA & SAVOIE		By Coravin / 125 ml	750 ml
Vin de France	2020	Ganache – Domaine de l’Octavin	15 600
	2019	Les Chonchons – Jean-François Ganevat	18 900
	2020	Pinot-Trousseau «La Grande Chaude» Philippe Chatillon	24 100
FRANCE   BORDEAUX			
Bordeaux	2020	Chateau Grand Village	10 900
	-----		
Médoc	2014	Chateau Citran	16 700
	2017	Château Potensac	2900 17 400
	2017	Château La Lagune	22 500
-----			
Saint-Estèphe	2017	Chateau Capbern	2650 15 900
	2020	Le Marquis de Calon Segur	21 000
	2017	Les Pagodes de Cos	3550 21 300
	2011	Château Cos d’Estournel Grand Cru Classé	74 000
	2005	Château Montrose Grand Cru Classé	76 700
-----			
Pauillac	2019	Echo de Lynch-Bages	22 000
	2012	Château d’Armailhac Grand Cru Classé	36 000
	2015	Château Batailley Grand Cru Classé	43 000
	2014	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande Grand Cru Classé	48 900
	2014	Château Pontet-Canet Grand Cru Classé	53 000
-----			
Saint-Julien	2008	Château Léoville Poyferré 2-ème Grand Cru Classé	44 300
	2014	Château Ducru-Beaucaillou Grand Cru Classé	66 400
-----			
Margaux	2014	Blason d’Issan	23 000
	2017	Château Malescot-St-Exupery Grand Cru Classé	34 000

RED

FRANCE   BORDEAUX		By Coravin / 125 ml	750 ml
Saint-Emilion	2020	Chateau La Rose Pourret Saint-Emilion Grand Cru	16 500
	2018	Chateau Fonroque Saint-Emillon Grand Cru	21 500
	2019	Chateau Bellevue Saint-Emilion Grand Cru	24 000
-----			
Pessac-Leognan	2013	Chateau de Fieuzal	20 100
-----			
Pomerol	2020	Fugue de Nenin Chateau Nenin	2750 16 500
	2020	Cuvée Pom’n’Roll – Gombaude Guillot	20 300
	2018	Château Clinet	49 600
-----			
Lalande De Pomerol	2019	Chateau Canon Chaigneau	12 000
	2006	Domaine de Viaud	13 900
FRANCE   VALLÉE DU RHÔNE			
Rhône nord	2021	Saint-Joseph Cavanos – Yves Cuilleron	18 000
	2018	Côte-Rôtie – Domaine Jamet	38 300
-----			
Rhône sud	2020	Cotes du Rhone – Guigal	8900
	2017	Châteauneuf-du-Pape Reserve des Vieilles Vignes Domaine Roger Perrin	19 800
	2016	Châteauneuf-du-Pape Les Arpents des Contrebandiers – Mas Saint-Louis	28 900
FRANCE   VALLEE DE LA LOIRE			
Pays Nantais	2019	V Sens – Domaine de Belle Vue	13 900
-----			
Anjou	2019	Les Puy Chinon – Jean-Maurice Raffault	1500 9000
	2018	Saumur Rouge – Domaine Guiberteau	14 100

## RED

GERMANY		By Coravin / 125 ml	750 ml
Rheingau	2010	Pinot Noir Crescentia Trocken Kloster Eberbach	24 200
Rheinhessen	2020	Spatburgunder Muschelkalk – J.Neus	8600
Pfalz	2015	Spätburgunder Steinwingert Weingut Friedrich Becker	22 600
Wurtemberg	2021	Spatburgunder Bonninger Sonnenberg 1G – Dautel	12 200
Baden	2013	Spätburgunder Ihringen Vorderer Winklerberg Weingut Dr. Heger	22 400
AUSTRIA			
Burgenland	2022	Muschelkalk Rot – Lichtenberger-Gonzalez	7900
	2013	Blaufrankisch Durrau Weingut Franz Weninger	20 100
Niederösterreich	2022	Pinot Noir – Johanneshof-Reinisch	9600
ITALY			
Piemonte	2022	Langhe Nebbiolo Carlin – Cantina Tre Pile	9700
	2019	Maggiorina – Le Piane	12 500
	2015	Cantalupo Anno Primo Ghemme Antichi Vigneti Di Cantalupo	14 300
	2017	Insyeme – Do.t.e	18 500
	2012	Pertichetta – Vigneti Massa	19 600
	2019	Barolo – Gian Luca Colombo	29 900
	2019	Barbaresco Currà – Bruno Rocca	36 190
	2016	Barbaresco – Angelo Gaja	59 000
	2016	Barolo Pira – Roagna	69 300
	2015	Barolo Sperss – Angelo Gaja	81 400

## RED

ITALY		By Coravin / 125 ml	750 ml
Toscana	2019	Amore & Follia Toscana Rosso Podere Le Ripi	10 000
	2019	Chianti Classico Perelman People “La Porta di Vertine” – Bertinga	10 300
	2017	Chianti Classico Riserva Vignalparco Casa Emma	1950 11 700
	2019	Vino Nobile di Montepulciano Poderi Boscarelli	12 000
	2017	Torrione – Fattoria Petrolo	14 700
	2020	Le Cupole – Tenuta di Trinoro	19 200
	2017	Brunello di Montalcino – “Le Chiuse”	5250 31 500
	2017	Brunello di Montalcino – Le Potazzine	38 100
	2017	Brunello di Montalcino – Il Maronetto	48 000
	2019	Barolo Monvigliero – Comm.G.B.Burlotto	49 800
	2020	Ornellaia – Tenuta dell’Ornellaia	77 000
Veneto	2022	Valpolicella Valpantena – Bertani	11 100
	2021	Valpolicella Ripasso Superiore Corte Moschina	1950 11 700
	2020	Primofiore – Giuseppe Quintarelli	30 500
	2014	Amarone della Valpolicella Classico Tommaso Bussola	31 000
	2015	Amarone della Valpolicella Classico Riserva Sergio Zenato	40 500
Sicily	2022	Susucaru Rosso – Frank Cornelissen	10 500
	2022	Thalia – Tenuta di Aglaea	1900 11 400
	2019	Etna Rosso Santo Spirito – Tenuta delle Terre Nere	17 900
SPAIN			
Castilla y León	2021	O Extranxiero – Fento Wines	7900
	2019	Sietejuntos Syrah – MicroBio Wines	11 500

RED

SPAIN			By Coravin / 125 ml	750 ml
Castilla-la Mancha	2022	El Mentrivano Viticola – Mentrivano		13 800
	2020	Las Uvas de la Ira – Daniel Landi		16 000
	2017	Cantos del Diablo – Daniel Landi		27 000
<hr/>				
Priorat	2017	Pardelasses – Aixalà I Alcait		11 200
	2021	Mas Martinet – Martinet Bru		14 000
<hr/>				
Rioja	2020	Diez Almendros – Vega Clara	1750	10 500
	2014	Allende – Finca Allende		14 700
	2019	Macan – Bodegas Vega Sicilia		34 000
<hr/>				
Ribera del Duero	2021	Emilio Moro – Bodegas Emilio Moro		15 000
	2016	Pingus – Dominio de Pingus		215 000
<hr/>				
ARGENTINA				
Mendoza	2022	Malbec Premium – Alta Vista		8000
	2016	Yacochuya – San Pedro de Yacochuya		19 700
	2021	Malbec Argentino – Catena Zapata		38 000
<hr/>				
RUSSIA				
Kuban / Krasnodar	2022	Merlot Oblako – Lefkadia		6500
	2021	Syrah – Nikolaev & Sons		7400
	2020	Rivage – Krinitza		8100
	2022	Cosaque-Krasnaya Gorka – Galitskiy & Galitskiy	1400	8400
	2021	Nebbiolo – Krasnaya Gorka Lysaya Gora Westside – Galitskiy & Galitskiy		15 300
<hr/>				
Crimea / Sevastopol	2019	Barbera Cler Polati Uppa Winery Pavel Shvets – Chernaya River Valley		15 600
	2021	Pinot Noir Cler Polati Uppa Winery Pavel Shvets – Chernaya River Valley		16 000
	2022	Syrah Listva – Oleg Repin. Kacha River Valley		17 800
<hr/>				
North Ossetia / Terek Valley	2019	Krasnostop Zolotovskiy Grand Reserve Konstantin Dzitoev		13 200

RED

USA   CALIFORNIA			By Coravin / 125 ml	750 ml
Napa Valley	2021	Zinfandel Beyer Ranch – Wente		11 200
<hr/>				
Lodi AVA	2019	Cabernet Savignon Freakshow Michael David Winery		12 600
<hr/>				
Santa Barbara county/ Sta. Rita hills AVA	2020	Pinot Noir Matinee – Paul Lato		24 000
<hr/>				
AUSTRALIA				
McLaren Valley	2020	Shiraz Stonehorse – Kaesler		11 600
	2022	Shiraz Angel's Share – Two Hands		14 500
	2018	Shiraz The Dead Arm – D'Arenberg		21 800
<hr/>				
Barossa Valley	2018	Shiraz Old Bastard – Kaesler Wines		33 000
<hr/>				
Yarra Valley	2020	Pinot Noir – Timo Mayer		24 200
<hr/>				
SOUTH AFRICA				
Swartland	2023	Pinot Noir Walker Bay – Newton Johnson		11 200
	2021	El Bandito Monkey Gone to Heaven Testalonga		11 300
<hr/>				
Stellenbosch	2021	Pinotage Cornerstone – Stellenrust		10 500

## DIGESTIVES

PORT	Quinta do Portal, Tawny Port 10 Years Old	1400
	Maynard's Tawny Porto DO 20 Y.O. Barao de Vilar-Vinhos	1500
	Quinta da Gaivosa, Porto White 20 Anos	1800
	Kopke 10 Y.O. Porto	2800
	Kopke 20 Y.O. Porto	3330
	Fonseca Vintage 2007	3750
<hr/>		
SHERRY	Lustau Fino Del Puerto Solera Reserva	700
	Fernando De Castilla Antique Palo Cortado	2300
	Lustau VORS Palo Cortado	3500
<hr/>		
CALVADOS	Herout XO Hors d'Age	1400
<hr/>		
GRAPPA	Barbaresco – Levi Serafino di Levi Romano	1700
	Barolo – Levi Serafino di Levi Romano	1900
	Brunello di Montalcino – Altesino	2300
<hr/>		
ACQUAVITE	Acquavite di Albicocche – Pilzer	1800
<hr/>		
FORTIFIED WINE	Pruneaux a L'Armagnac – Dartigalongue	1800
<hr/>		
RATAFIA		
	Ratafia Champenois – Guillaume Marteaux Vallée de la Marne – Bonneil	1700
	Ratafia Champenois – Geoffroy Vallée de la Marne – Aÿ	2100
	Ratafia Champenois – Voirin-Jumel Côte des Blancs – Cramant	2300
special	Ratafia Champenois Solera VE – Henri Giraud Vallée de la Marne – Aÿ	3500

Цены представлены в рублях с учетом НДС. Оплата производится в рублях или кредитными картами. / All prices are indicated in roubles. Payment is accepted in roubles or by credit cards.

