

БОГЕМСКИЕ ЗАВТРАКИ

с 11:00-14:00 по будням
с 11:00-16:00 по выходным

КАЖДОМУ ГОСТЮ БОКАЛ
PROSECCO **BRUNI** – FREE

ШЕФ-БАРМЕН СЕРГЕЙ ПЕТРОВ
РЕКОМЕНДУЕТ

БЕЛЛИНИ 1000₽
ГУГО А ЛА РУССЕ (Б/А) 900₽

ГРАНД ЗАВТРАКИ НА 2 ПЕРСОНЫ

«ДУБИНУШКА» 19000₽
Beluga Noble 200 мл, икра осетровая,
лососёвая, щучья, блины, оладья,
муksун, нерка, малосольный огурец,
картофель бейби, чай

«ОЧИ ЧЁРНЫЕ» 9000₽
Prosecco Bruni 0,75 мл, икра лососёвая,
утинная грудка, паstrами, лосось,
гуакамоле, хумус, крудите из овощей,
камамбер, круассаны, джем, чай

ШАКШУКА 1150₽
Томаты, печёный перец, молодой
шпинат, авокадо, брускетта с анчоусом

ОМЛЕТ СО СМОРЧКАМИ 1550₽
Трюфельный камамбер

ОМЛЕТ 1950₽
С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ
Сливочный сыр

ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЬЯ 800₽
Копчёные колбаски, фасоль в томатном
соусе, гренка со сливочным сыром и
беконом

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

BOHEMIAN BREAKFASTS

from 11:00-14:00 on weekdays
from 11:00-16:00 on weekends

A GLASS OF PROSECCO FREE
FOR EACH GUEST

CHEF BARTENDER SERGEY PETROV
RECOMMENDS

БЕЛЛИНИ 1000₽
ГУГО А ЛА РУССЕ (Б/А) 900₽

GRAND BREAKFASTS FOR 2 PERSONS

«DUBINUSHKA» 19000₽
Beluga Noble 200 ml, sturgeon caviar,
salmon, pike, pancakes, fritters, muksun,
sockeye salmon, lightly salted cucumber^
baby potatoes, tea

«BLACK EYES» 9000₽
Prosecco Bruni 0,75 ml, salmon roe,
duck breast, pastrami, salmon, guacamole,
hummus, vegetable crudite, camembert,
croissants, jam, tea

SHAKSHUKA 1150₽
Tomatoes, baked peppers, young spinach,
avocado, bruschetta with anchovy

OMELET WITH MORELS 1550₽
Truffle camambert

OMLETE 1950₽
WITH KAMCHATKA CRAB
Cream cheese

FRIED EGGS 800₽
Smoked sausages, beans in tomato sauce,
croutons with cream cheese and bacon

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK

ЦУКИНИ НА ГРИЛЕ
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Лососёвая икра, соус песто

1150 Р

GRILLED ZUCCHINI
WITH STRACHATELLA

Salmon caviar, pesto sauce

1150Р

КРУАССАН С ЛОСОСЕМ

Яйцо пашот, авокадо, голландский
соус, красная икра

1700 Р

CROISSANT WITH SALMON

Poached egg, avocado,
hollandaise sauce, red caviar

1700Р

БРИОШЬ С ПАСТРАМИ

Сливочный сыр с трюфелем, рукола,
яйцо пашот, голландский соус,
вяленые томаты

1250 Р

BRIOCHE WITH PASTRAMI

Cream cheese with truffle, arugula,
poached egg, hollandaise sauce,
dried tomatoes

1250Р

БОРЩ «УТРЕННИЙ»

Бородинский тост со смальцем,
копчёная сметана

1200 Р

BORSCHT «MORNING»

Borodino toast with lard,
smoked sour cream

1200Р

ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ»

Говяжий бульон, сметана, зелень

1450 Р

SIBERIAN DUMPLINGS

Beef broth, sour cream, herbs

1450Р

ДЕСЕРТЫ

ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ

Гранола, ягоды, мёд

950 Р

HOMEMADE YOGURT

Granola, berries, honey

950Р

СЫРНИКИ

Сметанный крем с жареным маком,
свежие ягоды

1150 Р

SHEESECAKES

Sour cream with fried poppy seeds,
fresh berries

1150Р

КАША РИСОВАЯ

Печёный персик, клубничный кули

900 Р

RICE PORRIDGE

Baked peach, strawberry coolie

900Р

КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ

Черешня, вишнёвый соус с мелиссой

900 Р

HERCULEAN PORRIDGE

Cherries, cherry reduction, lemon balm

900Р

ПРОФИТРОЛЬ

Творожный крем, ванильный соус

600 Р

PROFITEROLE

Curd cream, vanilla sauce

600Р

ЯГОДНЫЙ ЭКЛЕР

Меренга

500 Р

BERRY ECLAIR

Meringue

500Р

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK

ГРАНД ОБЕДЫ

с 14:00-18:00 по будням

-  ШЕФ-БАРМЕН СЕРГЕЙ ПЕТРОВ
РЕКОМЕНДУЕТ
-  ШЕФ-СОМЕЛЬЕ АЛЕКСЕЙ СВИРИДОВ
РЕКОМЕНДУЕТ

САЛАТЫ

- ОВОЩНОЙ 850 ₽
Сезонные овощи, микс салата,
ореховая заправка
-  «LA SCALA» 1200 ₽
- НИСУАЗ 900 ₽
Консервированный тунец, печёный
картофель, медово-горчичный соус
- ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ 900 ₽
Романо, перепелиные яйца,
соус «Цезарь», пармезан
-  «LA SCALA» 1200 ₽
- ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 1500 ₽
Романо, перепелиные яйца,
соус «Цезарь» пармезан
- ОЛИВЬЕ 950 ₽
Мясо цесарки, домашний майонез

СУПЫ

- КУРИНЫЙ 800 ₽
Равиоли из цесарки
- БОРЩ 1250 ₽
Говяжье ребро, копчёная сметана
-  BELUGA NOBLE 50 МЛ. 850 ₽
- СВЕКОЛЬНИК 700 ₽
Кефир
-  ПОЛУГАР 50 МЛ. 1350 ₽

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

GRAND LUNCHEs

from 14:00-18:00 on weekdays

-  CHEF BARTENDER SERGEY PETROV
RECOMMENDS
-  CHEF SOMMELIER ALEXEY SVIRIDOV
RECOMMENDS

SALADS

- VEGETABLE 850 ₽
Seasonal vegetables, salad mix,
nut dressing
-  «LA SCALA» 1200 ₽
- NICOISE 900 ₽
Canned tuna, baked potatoes,
honey mustard sauce
- CAESAR WITH CHICKEN FILLET 900 ₽
Romano, quail eggs, Caesar sauce,
parmesan
-  «LA SCALA» 1200 ₽
- CAESAR WITH SHRIMP 1500 ₽
Romano, quail eggs, Caesar sauce,
parmesan
- OLIVIER 950 ₽
Guinea fowl meat, homemade mayonnaise

СУПЫ

- CHICKEN 800 ₽
Guinea fowl ravioli
- BORSCH 1250 ₽
Beef rib, smoked sour cream
-  BELUGA NOBLE 50 ML. 850 ₽
- BEETROOT SOUP 700 ₽
Kefir
-  POLUGAR 50 ML. 1350 ₽

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

КОТЛЕТА ИЗ СУДАКА И ЩУКИ 1600 ₽
Пак-чой, цветная капуста,
сметанно-огуречный крем

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ 2500 ₽
Гребешки, креветки, шафран

🍷 «УВЛЕЧЕНИЕ» 1200 ₽

ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ 3500 ₽
Бланшированные овощи,
сливочный соус

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ 1600 ₽
Картофельное пюре, сморчки

🍷 «ТРИУМФ» 1200 ₽

ТАЛЬЯБЕЛЛЕ С ГОВЯДИНОЙ
И БОРОВИКАМИ 2250 ₽
Сливочный соус

БЕФСТРОГАНОВ 2500 ₽
Говяжья вырезка, белые грибы,
солёные огурцы, картофельное пюре

🍷 «ВОДКА НА ЗАПЕЧЁНЫХ ОВОЩАХ
С КРОВУШКОЙ ИЗ ТОМАТОВ» 1000 ₽

ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ» 1450 ₽
Говяжий бульон, копчёная сметана

ДЕСЕРТЫ

«НАПОЛЕОН» 800 ₽
Свежая клубника, соус англес

🍷 PETIT GUIRAUD - CHATEAU
GUIRAUD 50ML 1900 ₽

«МЕДОВИК» 800 ₽
Карамельное мороженое

🍷 «ТРИУМФ» 1200 ₽

ЯБЛОЧНЫЙ ТЕРРИН 800 ₽
Ванильное мороженое

🍷 JEREZ PEDRO XIMENEZ NECTAR -
GONZALEZ BYASS 75ML 1000 ₽

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

HOT FISH DISHES

CUTLET OF WALLEYE AND PIKE 1600 ₽
Pak choi, cauliflower, sour cream
and cucumber cream

SEAFOOD RISOTTO 2500 ₽
Scallops, shrimp, saffron

🍷 «PASSION» 1200 ₽

TERIYAKI SALMON 3500 ₽
Blanched vegetables, creamy sauce

HOT MEAT AND POULTRY DISHES

POZHARSKAYA CUTLET 1600 ₽
Mashed potatoes, morels

🍷 «TRIUMPH» 1200 ₽

TAGLIATELLE WITH BEEF
AND BOLETUS 2250 ₽
Creamy sauce

BEEF STROGANOFF 2500 ₽
Beef tenderloin, porcini mushrooms,
pickles, mashed potatoes

🍷 «VODKA ON BAKED VEGETABLES
WITH TOMATO SAUCE» 1000 ₽

SIBERIAN DUMPLINGS 1450 ₽
Beef broth, smoked sour cream

DESSERTS

«NAPOLEON» 800 ₽
Fresh strawberries, Anglaise sauce

🍷 PETIT GUIRAUD - CHATEAU
GUIRAUD 50ML 1900 ₽

«HONEY CAKE» 800 ₽
Caramel ice cream

🍷 «TRIUMPH» 1200 ₽

APPLE TERRINE 800 ₽
Vanilla ice cream

🍷 JEREZ PEDRO XIMENEZ NECTAR -
GONZALEZ BYASS 75ML 1000 ₽

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK

МЕНЮ «а LA CARTE»

ОТ БРЕНД-ШЕФА АНДРЕЯ ШМАКОВА С 18:00

ШЕФ-БАРМЕН СЕРГЕЙ ПЕТРОВ
РЕКОМЕНДУЕТ

ШЕФ-СОМЕЛЬЕ АЛЕКСЕЙ СВИРИДОВ
РЕКОМЕНДУЕТ

CHEF BARTENDER SERGEY PETROV
RECOMMENDS

CHEF SOMMELIER ALEXEY SVIRIDOV
RECOMMENDS

ИКРА 50 Г

Кета	1500 ₺
Щука	1700 ₺
Осетр	15000 ₺

CAVIAR 50 G

Chum salmon	1500 ₺
Pike	1700 ₺
Sturgeon	15000 ₺

БЕЛУГА ГОЛД ЛАЙН 0,7 19600 ₺

БЕЛУГА ГОЛД ЛАЙН 0,7 19600 ₺

МИНИ-ЗАКУСКИ

ОСЕТРОВАЯ ИКРА 6000 ₺
На малосольном огурчике

«LA SCALA» 1200 ₺

RIESLING - MAXIMIN GRUNHAUS / 1900 ₺
GERMANY, MOSEL 0,150

ИКРА НА ВЫБОР 450 ₺
КЕТЫ 450 ₺
ЩУКИ 550 ₺
ОСЕТРА 4500 ₺
На гречишном блинчике со сметаной,
яйцом и луком

FRANCIACORTA GRANDE 2950 ₺
CUVEE BRUT - BELLAVISTA /
ITALY, LOMBARDIA 0,150

ЖАРЕНЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ 850 ₺
С икрой щуки и кремом из хрена

CHARDONNAY - ESSE 0,150 1400 ₺

ПИРОЖОК С ГРИБАМИ 400 ₺
Грибной бульон

«TIFLIS» 1200 ₺

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЕСАРКИ 450 ₺
Изюм, ягоды, тосты

PINOT NOIR KRASNAYA GORKA - 1600 ₺
GALITSKIY&GALITSKIY 0,150

БРИОШЬ С ФУА-ГРА 850 ₺
Малина

«ТРИУМФ» 1200 ₺

ВЯЛЕНАЯ ОЛЕНИНА 500 ₺
Дыня, персик, медово-горчичный соус

ZWEIGELT - DOMAENE GOBELSBURG / 1650 ₺
AUSTRIA, KAMPTAL 0,150

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

MINI-SNACKS

STURGEON CAVIAR 6000 ₺
On a lightly salted cucumber

«LA SCALA» 1200 ₺

RIESLING - MAXIMIN GRUNHAUS / 1900 ₺
GERMANY, MOSEL 0,150

CHOICE OF YOUR CHOICE 450 ₺
CHUM SALMON 450 ₺
PIKE 550 ₺
STURGEON 4500 ₺
On a buckwheat pancake with sour cream,
egg and onion

FRANCIACORTA GRANDE 2950 ₺
CUVEE BRUT - BELLAVISTA /
ITALY, LOMBARDIA 0,150

FRIED NEW POTATOES 850 ₺
With pike caviar and horseradish cream

CHARDONNAY - ESSE 0,150 1400 ₺

MUSHROOM PIE 400 ₺
Mushroom broth

«TIFLIS» 1200 ₺

GUINEA FOWL LIVER PÂTÉ 450 ₺
Raisins, berries, toast

PINOT NOIR KRASNAYA GORKA - 1600 ₺
GALITSKIY&GALITSKIY 0,150

BRIOCHE WITH FOIE GRAS 850 ₺
Raspberry

«TRIUMPH» 1200 ₺

CURED VENISON 500 ₺
Melon, peach, honey mustard sauce

ZWEIGELT - DOMAENE GOBELSBURG / 1650 ₺
AUSTRIA, KAMPTAL 0,150

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ Травы, брынза	400 ₽
🍷 «LA SCALA»	1200 ₽
СОЛЕНИЯ ПО РЕЦЕПТУ АЛЕКСАНДРА МИШАКОВА Зелёные помидоры, малосольные огурцы с хреном, квашеная капуста с маслом подсолнуха, солёные огурцы со сметаной и мёдом, маринованные перчики «Бикинью» ВОЗЬМИТЕ ВОДКИ!!!	1200 ₽
ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ Сметана, красный лук	700 ₽
🍷 NAHESTEINER RIESLING - SCHLOSSGUT DIEI / GERMANY 0,75	8800 ₽
ТОМАТЫ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ Базилик, малиновый кули	850 ₽
🍷 «КОРСАР»	1200 ₽
ПЕЧЁНЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ Соус тоннато, печёная клубника, каперсы	1700 ₽
🍷 «ИОЛА ТОРНАГИ»	1200 ₽
ЭКЛЕРЫ С ТРИО ИКРЫ Творожный крем	1500 ₽
🍷 CHARDONNAY MUCHELKALK - J.NEUS / GERMANY 0,75	9700 ₽
СЕЛЬДЬ Жареный картофель, соус ремулад с сельдереем	450 ₽
🍷 CAVA GRAN RESERVA EXTRA BRUT - ROGER GOULART 0,75	14000 ₽
ЛЕДЯНАЯ СКУМБРИЯ Сметанный соус с солёными огурцами, масло, петрушка	550 ₽
🍷 SEKT RIESLING BRUT - BARTH / GERMANY 0,75	14100 ₽
РЫБНАЯ ЗАКУСКА Сумбрия солёная, килька, малосольный лосось, копчёная нерка, муksун, сливочный крем с икрой	3150 ₽
🍷 SAVAGNIN ARBOIS - DOMAINE RIJCKAERT / JURA 0,75	13500 ₽

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

COLD APPETIZERS

OLIVES Herbs, feta cheese	400 ₽
🍷 «LA SCALA»	1200 ₽
OUR PICKLES Green tomatoes, lightly salted cucumbers with horseradish, sauerkraut with sunflower oil, pickled cucumbers with sour cream and honey, marinated biquinho peppers TAKE SOME VODKA!!!	1200 ₽
SALTED MILK MUSHROOMS Sour cream, red onion	700 ₽
🍷 NAHESTEINER RIESLING - SCHLOSSGUT DIEI / GERMANY 0,75	8800 ₽
TOMATOES WITH STRACCIATELLA Basil, raspberry coulis	850 ₽
🍷 «CORSAIR»	1200 ₽
BAKED SWEET PEPPERS Tonnato sauce, baked strawberries, capers	1700 ₽
🍷 «IOLA TORNAGHI»	1200 ₽
ECLAIRS WITH CAVIAR TRIO Curd cream	1500 ₽
🍷 CHARDONNAY MUCHELKALK - J.NEUS / GERMANY 0,75	9700 ₽
HERRING Fried potatoes, celery remoulade sauce	450 ₽
🍷 CAVA GRAN RESERVA EXTRA BRUT - ROGER GOULART 0,75	14000 ₽
ICE MACKEREL Sour cream sauce with pickles, butter, parsley	550 ₽
🍷 SEKT RIESLING BRUT - BARTH / GERMANY 0,75	14100 ₽
FISH APPETIZER Salted mackerel, sprat, lightly salted salmon, smoked sockeye salmon, muksun, creamy caviar	3150 ₽
🍷 SAVAGNIN ARBOIS - DOMAINE RIJCKAERT / JURA 0,75	13500 ₽

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK

«ОЛИВЬЕ» Краб, артишоки	1350 ₽	«OLIVIER» Crab, artichokes	1350 ₽
BRUT BLANC DE BLANC - KONSTANTIN DZITOEV / NORTHERN OSETIYA 0,75	14000 ₽	BRUT BLANC DE BLANC - KONSTANTIN DZITOEV / NORTHERN OSETIYA 0,75	14000 ₽
КАЦУ-СЭНДВИЧ «МИМОЗА» Малосольный лосось, авокадо	550 ₽	«MIMOSA» KATSU SANDWICH «Mimosa» katsu sandwich	550 ₽
DOMAINE GUIBERTEAU - SAUMUR BLANC / LOIRE 0,75	18500 ₽	DOMAINE GUIBERTEAU - SAUMUR BLANC / LOIRE 0,75	18500 ₽
МИНИ-СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ Креветки, ремулад, авокадо	1600 ₽	MINI SALMON SANDWICH Shrimp, remoulade, avocado	1600 ₽
BOURGOGNE ALIGOTÉ 1953 - PATRICK PIUZE 0,75	15500 ₽	BOURGOGNE ALIGOTÉ 1953 - PATRICK PIUZE 0,75	15500 ₽
МЯСНАЯ ЗАКУСКА Пастроми, вяленая оленина, прошутто котто, пармская ветчина, сливочный крем с горчичными семечками	2500 ₽	MEAT APPETIZER Pastrami, cured venison, prosciutto cotto, parma ham, mustard seed cream	2500 ₽
LE VIN EST UNE FETE - ELIAN DA ROS / SUD-OUEST 0,75	9900 ₽	LE VIN EST UNE FETE - ELIAN DA ROS / SUD-OUEST 0,75	9900 ₽
САЛО 3 ВИДА Солёное, копчёное, взбитое с чесноком, тосты из ржаного хлеба	600 ₽	3 TYPES OF LARD Salted, smoked, whipped with garlic, rye toast	600 ₽
RIESLING FAMILY RESERVE - SIKORY WINERY / SEMIGORYE 0,75	12500 ₽	RIESLING FAMILY RESERVE - SIKORY WINERY / SEMIGORYE 0,75	12500 ₽
КЛАССИЧЕСКИ ТАП-ТАП ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ Перепелиное яйцо, фрикартошка	2100 ₽	CLASSIC FARM BEEF TARTARE Quail egg, French fries	2100 ₽
MENCIA CUATRO PASOS - MARTIN CODAX / SPAIN, BIERZO 0,75	7900 ₽	MENCIA CUATRO PASOS - MARTIN CODAX / SPAIN, BIERZO 0,75	7900 ₽
РОСТБИФ С КРЕМОМ ИЗ ШПРОТ Каперсы, маринованная свекла	800 ₽	ROAST BEEF WITH SPRAT CREAM Capers, pickled beets	800 ₽
PINOT MEUNIER - LOCO CIMBALI / CRIMEA 0,75	6500 ₽	PINOT MEUNIER - LOCO CIMBALI / CRIMEA 0,75	6500 ₽
ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА Крем с анчоусами, салатный лист, пармезан	300 ₽	CRISPY CHICKEN Cream with anchovies, lettuce, parmesan	300 ₽
SAUVIGNON BLANC CIRINGA RESERVE - TEMENT / STAJERSKA 0,75	15500 ₽	SAUVIGNON BLANC CIRINGA RESERVE - TEMENT / STAJERSKA 0,75	15500 ₽
МИНИ-БРУСКЕТТЫ С РОСТБИФОМ Вяленые томаты	600 ₽	MINI BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF Sun-dried tomatoes	600 ₽
ZINFANDEL BEYER RANCH - WENTE / USA 0,75	12500 ₽	ZINFANDEL BEYER RANCH - WENTE / USA 0,75	12500 ₽
БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ		DISHES FOR VEGETARIANS DISHES CONTAINING PORK	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХРУСТЯЩИЕ ОВОЩИ

Гуакамоле, сыр пармезан

750 ₽

🍷 «МЭРИ РАТАТУЙ»

1200 ₽

ЖАРЕННЫЙ БРИ

Яблочное пюре, печёный виноград

350 ₽

🍷 «УВЛЕЧЕНИЕ»

1200 ₽

«ПОПКОРН» ИЗ КРЕВЕТОК

Крем шрирача

850 ₽

🍷 VIOGNIER - NIKOLAEV & SONS / KUBANA 0,75

8500 ₽

ПОСИКУНЧИКИ С РЫБОЙ И КРЕВЕТКАМИ

Лимонный крем

650 ₽

🍷 CHARDONNAY MUCHELKALK - J.NEUS / GERMANY, RHEINHESSEN 0,75

9700 ₽

ПОНЧИК «АРАНЧИНИ»

Краб

850 ₽

🍷 ТЕАТРАЛЬНЫЙ ОЖЁГ / ПЕРФЕКТ БЕЛЛИНИ

1200 ₽

ЗАПЕЧЁННЫЕ ЗЕЛЁНЫЕ МИДИИ

Крем из цветной капусты, шпинат, лимон, сухари

1100 ₽

🍷 CHABLIS - LOUIS MOREAU 0,75

12500 ₽

ФАЛАНГА КРАБА

Сезонные грибы, соус Голландез

3350 ₽

🍷 AA SANTORINI - SIGALAS / GREECE, SANTORINI 0,75

16000 ₽

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

HOT SNACKS

«CRISPY VEGETABLES»

Guacamole, Parmesan cheese

750 ₽

🍷 «MARY RATATOUILLE»

1200 ₽

ROASTED BRIE

Applesauce, baked grapes

350 ₽

🍷 «ENTHUSIASM»

1200 ₽

POPCORN SHRIMP

Sriracha cream

850 ₽

🍷 VIOGNIER - NIKOLAEV & SONS / KUBANA 0,75

8500 ₽

POSIKUNCHIKI WITH FISH AND SHRIMPS

Lemon cream

650 ₽

🍷 CHARDONNAY MUCHELKALK - J.NEUS / GERMANY, RHEINHESSEN 0,75

9700 ₽

ARANCINI DONUT

Crab

850 ₽

🍷 THEATRICAL BURN/BELLINI PERFECT

1200 ₽

BAKED GREEN MUSSELS

Cream of cauliflower, spinach, lemon, croutons

1100 ₽

🍷 CHABLIS - LOUIS MOREAU 0,75

12500 ₽

CRAB PHALANX

Seasonal mushrooms, Hollandaise sauce

3350 ₽

🍷 AA SANTORINI - SIGALAS / GREECE, SANTORINI 0,75

16000 ₽

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK

КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ Соус с лемонграссом и икрой	800 ₺	PIKE CUTLET Lemongrass sauce with caviar	800 ₺
 PINOT BLANC - OLEG REPIN / CRIMEA 0,75	10200 ₺	 PINOT BLANC - OLEG REPIN / CRIMEA 0,75	10200 ₺
ЖЮЛЬЕН Цыплёнок, грибы	650 ₺	JULIENNE Chicken, mushrooms	650 ₺
 CHARDONNAY THE FEDERALIST - RUTHERFORD HILL 0,75	15700 ₺	 CHARDONNAY THE FEDERALIST - RUTHERFORD HILL 0,75	15700 ₺
ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ» Запечённые в соусе бешамель с пармезаном	500 ₺	SIBERIAN PELMENI Baked in Bechamel sauce with parmesan	500 ₺
 SAPERAVI - NESTEROV WINERY / KUBAN 0,75	6700 ₺	 SAPERAVI - NESTEROV WINERY / KUBAN 0,75	6700 ₺
МИНИ-БУРГЕР С РВАННОЙ УТКОЙ Крем «Хойсин», огурцы, сладкий лук	550 ₺	MINI BURGER WITH PULLED DUCK Hoisin cream, cucumbers, sweet onions	550 ₺
 «БРОКАР»	1200 ₺	 «BROCARD»	1200 ₺
БУРГЕР «МЕТРОПОЛЬ» Картофель фри	2150 ₺	BURGER «METROPOL» French fries	2150 ₺
 PRIORAT - CAL PLA / SPAIN, PRIORAT 0,75	10500 ₺	 PRIORAT - CAL PLA / SPAIN, PRIORAT 0,75	10500 ₺
БРИСКЕТ Картофельный крем с трюфелем, соус демиглас с горчицей	1350 ₺	BRISKET Truffled potato cream, mustard demi-glace sauce	1350 ₺
 LANGHE NEBBIOLO - CA' DEL BAIO / PIEMONTE 0,75	9500 ₺	 LANGHE NEBBIOLO - CA' DEL BAIO / PIEMONTE 0,75	9500 ₺

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK

МИНИ ДЕСЕРТЫ

ЛИМОНЧИК Лимон, юдзу	250 ₽
ТИРАМИСУ «Дольче вита»	250 ₽
ПАВЛОВА Классическая мини	450 ₽
МАЛИНОВАЯ ОПЕРА Свежая малина	350 ₽
ТРЮФЕЛЬ Взбитый горький шоколад, бисквит, трюфель	300 ₽
🍷 MOZART DARC CHOCOLATE 50 МЛ	1000 ₽
МЕДОВИК Традиционный по рецепту «Метрополь»	500 ₽
ШОКОЛАД/ГОРГОНЗОЛА Молочный шоколад, горгонзола, солёная карамель	300 ₽
БЕЛЫЙ «ЖЕМЧУГ» Белый шоколад, лесные ягоды	250 ₽
ЯГОДНОЕ АССОРТИ Сезонные ягоды	3500 ₽
🍷 POLISY RESERVE DEMI-SEC-ANDRE BEAUFORT 0,75	29800 ₽
ФРУКТОВОЕ АССОРТИ Сезонные фрукты	2500 ₽
🍷 MOSCATO D'ASTI BOSC DLA REI-BATASIOLO 0,75	7200 ₽
КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ: -Белый шоколад с клубникой и лаймом -Молочный шоколад с карамелью -С ганашем из горького шоколада	200 ₽
МОРОЖЕНОЕ Шоколад, фундук, ваниль, сметана, фисташка, карамель-печенье, абрикос, чёрная смородина	450 ₽
🍷 BAILEYS 50 МЛ	1000 ₽
СОРБЕТЫ Малина, юдзу, яблоко-укроп, груша, манго-маракуйя, клубника-имбирь	450 ₽

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

MINI DESSERTS

LEMON Lemon, yuzu	250 ₽
TIRAMISU "Dolce vita"	250 ₽
PAVLOVA Classic mini	450 ₽
RASPBERRY OPERA Fresh raspberries	350 ₽
TRUFFLE Whipped dark chocolate, biscuit, truffle	300 ₽
🍷 MOZART DARC CHOCOLATE 50 ML	1000 ₽
HONEY CAKE Traditional according to the recipes of «Metropol»	500 ₽
CHOCOLATE/GORGONZOLA Milk chocolate, gorgonzola, salted caramel	300 ₽
WHITE «PEARL» White chocolate, wild berries	250 ₽
ASSORTED BERRIES Seasonal berries	3500 ₽
🍷 POLISY RESERVE DEMI-SEC-ANDRE BEAUFORT 0,75	29800 ₽
FRUIT ASSORTMENT Seasonal fruits	2500 ₽
🍷 MOSCATO D'ASTI BOSC DLA REI-BATASIOLO 0,75	7200 ₽
HANDMADE CANDIES: -White chocolate with strawberries and lime -Milk chocolate with caramel -With dark chocolate ganache	200 ₽
ICE CREAM Chocolate, hazelnut, vanilla, sour cream, pistachio, caramel cookies, apricot, blackcurrant	450 ₽
🍷 BAILEYS 50 ML	1000 ₽
SORBETS Raspberry, yuzu, apple-dill, pear, ango-passion fruit, strawberry-ginger	450 ₽

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK

BITTER / AMARO / APERITIF / БИТТЕР / АМАРО / АПЕРИТИВ

ml. / ₺

Aperol / Аперолъ	50 / 1000
Campari / Кампари	50 / 1000
Fernet-Branca / Фернет-Бранка	50 / 1500
Branca Menta / Бранка Мента	50 / 1000
Amaro Montenegro / Амаро Монтенегро	50 / 1150
Cocchi Americano / Кокки Американо	75 / 950
Carta Mirto Bianco / Карта Мирто Бъяно	75 / 1600

VERMOUTH / ВЕРМУТ

ml. / ₺

Carpano Dry / Карпано Драй	50 / 1100
Carpano Antica Formula / Карпано Антика Формула	50 / 1400
Cocchi Storico Di Torino / Кокки Сторико Ди Торино	50 / 1150
Cinzano 1757 Rosso / Чинзано 1757 Росо	50 / 1400
Sibona Civico 10 / Сибона Чивико 10	50 / 1400
Scarpa Rosso / Скарпа Росо	75 / 2400
Berto Vermouth Di Torino Rosso / Берто Ди Торино Росо	50 / 1100
Berto Vermouth Di Torino Dry / Берто Ди Торино Драй	50 / 1100

THE NOBLE BOTANICALS

ml. / ₺

Beluga Noble Botanicals Cucumber & Mint / Белуга Нобл Ботаникалс Огурец и Мята /	50 / 850
Beluga Noble Botanicals Rose & Lime / Белуга Нобл Ботаникалс Роза и Лайм	50 / 850

VODKA / ВОДКА

ml. / ₺

Onegin / <i>Онегин</i>	50 / 1000
Chistie Rosi / <i>Чистые Росы</i>	50 / 1200
Chistie Rosi Rye / <i>Чистые Росы из ржаного зерна</i>	50 / 1200
Beluga Noble / <i>Белуга Нобл</i>	50 / 850
Beluga Transatlantic / <i>Белуга Трансатлантик</i>	50 / 1150
Beluga Gold Line / <i>Белуга Голд Лайн</i>	50 / 1400

DISTILLATES / ДИСТИЛЛЯТЫ

ml. / ₺

Polugar Rye / <i>Полугар Ржаной</i>	50 / 1350
Polugar Wheat / <i>Полугар Пшеничный</i>	50 / 1350

GRAPPA / ГРАППА

ml. / ₺

Il Moscato di Nonino / <i>Иль Москато ди Нонино</i>	50 / 1400
Grappa Tignanello / <i>Граппа Тиньянелла</i>	50 / 3500

GIN / ДЖИН

ml. / ₺

Gintl Russian Premium Dry Gin / <i>Джинтл Джин</i>	50 / 1000
Gin Roku / <i>Джин Року</i>	50 / 2000
Gin Impact / <i>Джин Импакт</i>	50 / 1100
Nikka Coffey Gin / <i>Никка Коффей Джин</i>	50 / 1800
Bombay Sapphire / <i>Бомбей Сапфир</i>	50 / 1150
Cruxland London Dry Gin / <i>Круксланд Лондон Драй Джин</i>	50 / 1800

Tanqueray / <i>Танкерей</i>	50 / 1300
Tanqueray No.Ten / <i>Танкерей Тен</i>	50 / 2100
The London №1 / <i>Лондон № 1</i>	50 / 2700
Oxley / <i>Оксли</i>	50 / 2100
Sipsmith / <i>Сипсмит</i>	50 / 1700
Portobello / <i>Портобелло</i>	50 / 1800
Gin Scapegrace Blood Moon / <i>Спейсгрейс Бланд Мун</i>	50 / 2500
Botanist / <i>Ботанист</i>	50 / 2000
Hendrick's / <i>Хендрикс</i>	50 / 1700
Gin Mare / <i>Джин Маре</i>	50 / 1600
Monkey 47 / <i>Манки 47</i>	50 / 3000
YU Gin / <i>Ю Джин</i>	50 / 1400
T Tosolini / <i>Т Тосолини</i>	50 / 2100
Aqva Luce V.I.C.E / <i>Аква Лючи Вайс</i>	50 / 1900
Drumshanbo Gunpowder / <i>Драмшамбо Ганпаудер</i>	50 / 1700

TEQUILA / MEZCAL / BACANORA ТЕКИЛА / МЕСКАЛЬ / БАКАНОРА

ml. / ₺

Olmeca Blanco / <i>Ольмека Бланко</i>	50 / 1150
Espolon Blanco / <i>Эсполон Бланко</i>	50 / 1150
Espolon Reposado / <i>Эсполон Репосадо</i>	50 / 1400
Clase Azul Plata / <i>Класе Азул Плата</i>	50 / 6000
Clase Azul Reposado / <i>Класе Азул Репосадо</i>	50 / 8000
Los Tres Toños Extra Anejo / <i>Лос Трес Тонос Экстра Анъехо</i>	50 / 4400
Mezcal La Escondida / <i>Мескаль Ла Эскондидида</i>	50 / 1400
Mezcal Clase Azul Durango / <i>Мескаль Класе Азул Дуранго</i>	50 / 18400
Mezcal Noble Coyote Jabali / <i>Мескаль Нобл Койот Хабали</i>	50 / 3700
Mezcal Noble Coyote Espadin / <i>Мескаль Нобл Койот Эспадин</i>	50 / 1400
Bacanora Santo Cuviso Blanco / <i>Баканора Санто Кувизо</i>	50 / 2500

RUM / POM

ml. / ₺

Dillon Blanc / <i>Диллон Блан</i>	50 / 900
Dillon Tres Vieux VSOP / <i>Диллон Тре Вье ВСОП</i>	50 / 1000
Zacapa Reserva 23 / <i>Закапа Резерва 23</i>	50 / 1900
Botucal Reserva Exclusiva / <i>Ботукаль Резерва</i>	50 / 1400
Mezan Jamaica XO / <i>Мезан Ямайка XO</i>	50 / 1100
Flor de Cana Centenario 25 y.o. / <i>Флор Де Канья Сентенарио 25 лет</i>	50 / 6000
Diplomatico Ambassador / <i>Дипломатико Амбассадор</i>	50 / 7400
Zacapa Centenario XO / <i>Закапа Сентенарио XO</i>	50 / 2700
Presidente 23 y.o. / <i>Президент 23 года</i>	50 / 1800

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY / ШОТЛАНДСКИЙ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

HIGHLANDS / ХАЙЛЕНД

ml. / ₺

Dalmore King Alexander III / <i>Далмор Кинг Александр III</i>	50 / 7500
Dalmore 18 y.o. / <i>Далмор 18 лет</i>	50 / 7500
Glenmorangie Nectar D'or / <i>Гленморанджи Нектар Д'ор</i>	50 / 2000
Glenmorangie 14 y.o. / <i>Гленморанджи 14 лет</i>	50 / 3400
Oban 14 y.o. / <i>Оубан 14 лет</i>	50 / 3100

SPEYSIDE / СПЕЙСАЙД

ml. / ₺

Glenfiddich 12 y.o. / <i>Гленфиддик 12 лет</i>	50 / 2300
Glenfiddich 15 y.o. / <i>Гленфиддик 15 лет</i>	50 / 2800
Glenfiddich 18 y.o. / <i>Гленфиддик 18 лет</i>	50 / 3200
Glenfiddich 21 y.o. / <i>Гленфиддик 21 год</i>	50 / 6200

The Macallan 15 y.o. / Макаллан 15 лет	50 / 5500
The Macallan 12 y.o. / Макаллан 12 лет	50 / 2800
The Macallan 18 y.o. / Макаллан 18 лет	50 / 13000
The Macallan 25 y.o. / Макаллан 25 лет	50 / 72200
Macallan №6 Sherry Oak / Макаллан №6 Шерри Оак	50 / 11500
Balvenie 14 y.o. / Балвени 14 лет	50 / 5200
Glenrothes 18 y.o. / Гленротс 18 лет	50 / 6400

ISLANDS / ОСТРОВА

ml. / ₺

Laphroaig 10 y.o. / Лафройг 10 лет	50 / 2200
Ardbeg 10 y.o. / Ардбег 10 лет	50 / 2800
Lagavulin 16 y.o. / Лагавулин 16 лет	50 / 3800
Bowmore 12 y.o. / Боумор 12 лет	50 / 1300
Highland Park 21 y.o. / Хайленд Парк 21 год	50 / 7500

SCOTCH BLENDED WHISKY / ШОТЛАНДСКИЙ КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

ml. / ₺

Monkey Shoulder / Манки Шолдер	50 / 1800
Chivas Regal 12 y.o. / Чивас Ригал 12 лет	50 / 2100
Chivas Regal 18 y.o. / Чивас Ригал 18 лет	50 / 3500
Chivas Regal Royal Salute 21 y.o. / Чивас Ригал Роял Салют 21 год	50 / 4200
Chivas Regal 25 y.o. / Чивас Ригал 25 лет	50 / 11600

IRISH SINGLE MALT WHISKEY / ИРЛАНДСКИЙ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

ml. / ₺

The Irishman Single Malt / Айришмен Синг Молт	50 / 2000
West Cork Glengarriff BogOak 3 y.o. / Вест Корк Бог Оак 3 года	50 / 1100
West Cork Single Malt 7 y.o. / Вест Корк Синг Молт 7 лет	50 / 1800
Redbreast 15 y.o. / Редбрест 15 лет	50 / 5000

IRISH BLENDED WHISKEY / ИРЛАНДСКИЙ КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

ml. / ₺

Pogues Whiskey / Поугс Блендед Виски	50 / 950
Jameson / Джеймесон	50 / 1200
Pearse Original 5 y.o. / Пирс Ориджинал 5 лет	50 / 1400
Bushmills Originals / Бушмилс Ориджинал	50 / 1050
The Dead Rabbit 5 y.o. / Зе Дед Рэббит 5 лет	50 / 1400

AMERICAN WHISKEY / АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

BOURBON / БУРБОН

ml. / ₺

Jim Beam / Джим Бим	50 / 1100
Woodford Reserve / Вудфорд Резерв	50 / 1900
Maker's Mark / Мэйкерс Марк	50 / 1600
Four Roses Small Batch / Фо Розес Смолл Батч	50 / 1500
Buffalo Trace / Баффало Трейс	50 / 1150
Chicken Cock / Чикен Кок	50 / 2600
Knob Creek / Ноб Крик	50 / 1900

TENNESSEE WHISKEY / ТЕННЕСИ ВИСКИ

ml. / ₺

Joe Got A Gun Single Barrel / Джо Гот э Ган	50 / 1400
Jack Daniel's Gentleman Jack / Джек Дениел'с Джентльмен Джек	50 / 1150
Elvis Tiger Man / Элвис Тайгер Мэн	50 / 1900

JAPANESE WHISKY / ЯПОНСКИЙ ВИСКИ

ml. / ₺

Tenjaku Blended / <i>Тенжаку Блендед</i>	50 / 1050
Toki Suntory Whisky Blended / <i>Токи Сантори Виски Блендед</i>	50 / 1300
Nikka Coffey Grain / <i>Никка Коффи Грэйн</i>	50 / 3900
Hibiki Japanese Harmony / <i>Хибики Джапаниз Хармони</i>	50 / 4000
Masahiro Pure Malt 12 y.o. / <i>Масахиро Пюр Молт 12 лет</i>	50 / 3400
Shinobu Pure Malt 15 y.o. / <i>Шинобу Пью Молт 15 лет</i>	50 / 3900
Yamazaki Distiller's Reserve Reserve Single Malt / <i>Ямазаки Дистиллерс Резерв Сингл Молт</i>	50 / 3100
Yamazaki Single Malt 12 y.o. / <i>Ямазаки Сингл Молт 12 лет</i>	50 / 7400
Hakushu Distiller's Reserve Single Malt / <i>Хакушу Дистиллерс Резерв Сингл Молт</i>	50 / 3100

RUSSIAN WHISKY / РОССИЙСКИЙ ВИСКИ

ml. / ₺

Kemlya Bog Oak / <i>Кемля Бог Оак</i>	50 / 3200
Kemlya Russian Oak / <i>Кемля Рашн Оак</i>	50 / 2800

COGNAC / КОНЬЯК

ml. / ₺

Martell VSOP / <i>Мартель ВСОП</i>	50 / 2500
Martell Cordon Bleu / <i>Мартель Кордон Блю</i>	50 / 4900
Martell XO / <i>Мартель XO</i>	50 / 5800
Hennessy VSOP / <i>Хеннесси ВСОП</i>	50 / 2100
Hennessy XO / <i>Хеннесси XO</i>	50 / 6500
Hennessy Paradis / <i>Хеннесси Паради</i>	50 / 33000
Francois de Martignac VS / <i>Франсуа де Мартиньяк ВС</i>	50 / 1500
Hine Rare VSOP / <i>Хайн Рэйр ВСОП</i>	50 / 3000

Hine Cigar Reserve / <i>Хайн Сигар Резерв</i>	50 / 5000
Hine Antique XO / <i>Хайн Антик XO</i>	50 / 5500
Courvoisier XO / <i>Курвуазье XO</i>	50 / 5700
Remy Martin XO / <i>Реми Мартан XO</i>	50 / 5700
Remy Martin Louis XIII / <i>Реми Мартан Луи XIII</i>	50 / 99000

BRANDY / CALVADOS / PISCO БРЕНДИ / КАЛЬВАДОС / ПИСКО

ml. / ₺

Metaxa 12 y.o. / <i>Метакса 12 лет</i>	50 / 1900
Lemorton 10 y.o. / <i>Лемортон 10 лет</i>	50 / 3200
Pisco BarSol / <i>Писко БарСоль</i>	50 / 950

LIQUORS & DIGESTIVES / ЛИКЕРЫ И ДИЖЕСТИВЫ

ml. / ₺

Baileys / <i>Бейлиз</i>	50 / 1000
Limoncello / <i>Лимончелло</i>	50 / 1000
Jagermeister / <i>Егермейстер</i>	50 / 1000
Cointreau / <i>Куантро</i>	50 / 1000
Luxardo Maraschino / <i>Люксардо Мараскино</i>	50 / 1000
Drambuie / <i>Драмбуи</i>	50 / 1800
Malibu / <i>Малибу</i>	50 / 1000
Amaretto / <i>Амаретто</i>	50 / 1000
Mozart Dark Chocolate / <i>Моцарт Темный Шоколад</i>	50 / 1000
Tselovalnik Coffee Elixir / <i>Целовальник Кофейный Эликсир</i>	50 / 1300
Kahlua / <i>Калуа</i>	50 / 1000

BOTTLED BEER / ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

ml. / ₺

Leffe Blonde / *Леффе Блонд*

330 / 950

Leffe Brune / *Леффе Брюн*

330 / 950

DRAFT BEER / ПИВО РАЗЛИВНОЕ

ml. / ₺

Dreamteam Brew Port Pilsner / *Дримтим Брю Порт Пилснер*

500 / 850

SOFT BEER / БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

ml. / ₺

Clausthaler / *Клаустайлер*

330 / 650

STILL WATER / ВОДА НЕГАЗИРОВАННАЯ

ml. / ₺

Baikal Pearl / *Жемчужина Байкала*

250 / 530 500/650

San Benedetto / *Сан Бенедетто*

250 / 750 550/950

SPARKLING WATER / ВОДА ГАЗИРОВАННАЯ

Baikal Reserva / *Байкал Резерва*

250 / 530 500/650

San Benedetto / *Сан Бенедетто*

250 / 750 550/950

SOFT DRINKS / БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ml. / ₺

Coca-Cola / <i>Кока-кола</i>	350 / 500
Coca-Cola Zero / <i>Кока-кола Zero</i>	350 / 550
Evervess Lemon-Lime / <i>Эвервесс Лимон-Лайм</i>	250 / 450
The Gardenist Birch Tree Tonic / <i>Гарденист березовый тоник</i>	200 / 600
The Gardenist Hot Ginger Beer / <i>Гарденист Хот Джинджер Бир</i>	200 / 600
Red Bull / <i>Ред Булл</i>	330 / 600

LEMONADES / ЛИМОНАДЫ

ml. / ₺

Apple lemonade with Provencal herbs / <i>Лимонад яблоко с прованскими травами</i>	200 / 800
Pineapple-Aloe Lemonade / <i>Лимонад Ананас-Алоэ</i>	200 / 800
Strawberry Cream Soda / <i>Крем сода с клубникой</i>	200 / 800

JUICES / СОКИ

ml. / ₺

Apple / <i>Яблоко</i>	200 / 500
Orange / <i>Апельсин</i>	200 / 500
Tomato / <i>Томат</i>	200 / 500
Peach / <i>Персик</i>	200 / 500

FRESH JUICES / СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

ml. / ₺

Orange / Апельсин	300 / 900
Apple, Celery / Яблоко, Сельдерей	300 / 900
Grapefruit / Грейпфрут	300 / 900
Pineapple / Ананас	300 / 1600
Carrot / Морковь	300 / 850

COFFEE / КОФЕ

ml. / ₺

*At your request, we will prepare any coffee with alternative milk or decaffeinated /
По вашему желанию мы приготовим любой кофе на альтернативном молоке
или без кофеина*

Ristretto / Ристретто	15 / 650
Espresso / Эспрессо	30 / 650
Americano / Американо	150 / 650
Double Espresso / Двойной Эспрессо	60 / 700
Cappuccino / Капучино	200 / 750
Latte / Латте	220 / 750
Raf Coffee / Раф Кофе	220 / 750

HOT DRINKS / ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ml. / ₺

Matcha Latte / Матча Латте	220 / 800
Hot Chocolate / Горячий шоколад	200 / 850

TEA / ЧАЙ

BLACK TEA / ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

ml. / ₺

Assam / Ассам 1000 / 1100

*Купаж индийского чёрного чая из штата Ассам
и красного китайского чая Хун ча*

Darjeeling Margarets hope / Дарджилинг Маргаретс хоуп 1000 / 1100

Чай из Индии с фруктовыми нотами и ярким ароматом

Earl Grey / Эрл грей 1000 / 1100

*Чёрный чай из молодых верхних листочков
с добавлением натурального сока цитруса бергамот*

GREEN TEA / ЗЕЛЕНый ЧАЙ

ml. / ₺

Sencha / Сенча 1000 / 1100

*Чай из молодых верхних листочков с легкой
цитрусовой свежестью и пряной горчинкой*

Long Jing "Dragon Well" / Лун Цзин "Колодец дракона" 1000 / 1100

*Король зелёных чаёв. Вкус свежих цитрусов
с цветочными нотами и ароматом жаренных орехов*

Jasmine Pearl / Жасминовая жемчужина 1000 / 1100

*Зелёный китайский чай с тонким ароматом
цветов жасмина*

Nai Xiang "Milk Oolong" / Няй Сян "Молочный улун" 1000 / 1100

Чай "Золотой цветок" с молочным ароматом

Genmaicha yama / Генмайча 1000 / 1100

Зелёный чай сенча с обжаренным бурым рисом

Wind of Change / Ветер перемен 1000 / 1100

*Зелёный чай с ароматом белого персика, киви
и цветов апельсина*

Tea Festival / Праздник Чая	1000 / 1100
<i>Купаж зеленого чая и улуна с ароматами миндаля и корицы</i>	
Glitter of Treasure / Блеск Сокровищ	1000 / 1100
<i>Купаж зеленого чая с сушеными тропическими фруктами и жареными орехами</i>	
Hamam Tea / Хаммама	1000 / 1100
<i>Зеленый чай с ароматом фиников и цветов апельсина</i>	

TESANE / ТИЗАН

ml. / ₺

Ivan Tea Black / Иван Чай Черный	1000 / 1100
Rooibos / Ройбос	1000 / 1100
<i>Сочетание ройбуша со сладким манго и апельсинами</i>	
Altai herbal collection / Алтайский травяной сбор	1000 / 1100
<i>Сбор трав и цветов со склонов алтайских гор</i>	
Tea «Siberian Berries» / чай «Сибирские ягоды»	1000 / 1100
<i>Купаж из ягод малины, брусники, клюквы, шиповника, мяты, кипрея, каркаде и саган-дайля</i>	

CREATIVE TEA / ТВОРЧЕСКИЙ ЧАЙ

ml. / ₺

Masala Tea / Чай Масала	1000 / 1100
<i>смесь специй, сгущенное молоко, молочный сироп с перцем и сумахом</i>	
Warm Ginger Tea / Согревающий Имбирный Чай	1000 / 1100
<i>лимон, имбирь, черный чай</i>	
Imperial Rainforest Tea / Чай Императорские Тропики	800 / 1100
<i>манго, персики, маракуйя, жасмин</i>	

WINE LIST / ВИННАЯ КАРТА

WINE BY GLASSES 150 ML / ВИНА ПО БОКАЛАМ 150 МЛ

SPARKLING & CHAMPAGNE / ИГРИСТЫЕ & ШАМПАНЬ

ml. / ₺

N/V Lanson "le Black Creation" Brut France / Франция	150 / 4800
N/V Blanc de Noir "Brut d'Or", Abrau Durso Kuban / Кубань	150 / 2000
N/V Prosecco Bruni, Brut Italy / Италия	150 / 1400
N/V Cremant de Limoux, Tholomie France / Франция	150 / 1800
N/V Franciacorta Bellavista, Grande Cuvee Brut Italy / Италия	150 / 2800
N/V Cava Vilarnau, Organic Rose - Alcohol Free Spain / Испания	150 / 1200

WHITE WINES / БЕЛЫЕ ВИНА

ml. / ₺

2021 Chardonnay, Loco Chimbali Crimea / Крым	150 / 1400
2022 Gewurztraminer, Concilio Italy / Италия	150 / 1400
2021 Chardonnay Father's Eyes, Di Lenardo Italy / Италия	150 / 1800
2022 Riesling, Maximim Grunhaus Germany / Германия	150 / 1900
2022 Sauvignon Blanc Single Vineyard, Insight New Zealand / Новая Зеландия	150 / 1500

RED WINES / КРАСНЫЕ ВИНА

ml. / ₺

2021 Malbec Coleccion Privada, Navarro Correas Argentina / Аргентина	150 / 1200
2020 Zweigelt, Domaene Gobelsburg Lower Austria / Нижняя Австрия	150 / 1650
2021 Chianti Classico, Rocca Di Montegrossi Italy / Италия	150 / 2250
2023 Pinot Noir "Krasnaya Gorka" Galitskiy&Galitskiy Russia / Россия	150 / 1600

ROSE WINES / РОЗОВЫЕ ВИНА

ml. / ₺

2022 Rose "Krasnaya Gorka" Galitskiy&Galitskiy Russia / Россия	150 / 2000
--	------------

RUSSIAN WINE / РОССИЙСКИЕ ВИНА

SPARKLING WINES / ИГРИСТЫЕ ВИНА

ml. / ₺

2024 Pet Nat Citron-Riesling, Denisov Samara / Самара	750 / 6800
N/V Blanc de Noir "Brut d'Or", Abrau Durso Kuban / Кубань	750 / 9800
2021 Blanc de Blancs Brut, Gunko Winery Kuban / Кубань	750 / 13000
N/V Rosé de Saignée, Konstantin Dzitoev Northern Osetiya / Северная Осетия	750 / 19600

WHITE WINES / БЕЛЫЕ ВИНА

ml. / ₺

2021 Chardonnay, Loco Chimbali Crimea / Крым	750 / 7000
2021 Pinot Blanc, Oleg Repin Crimea / Крым	750 / 10200
2023 Sauvignon Blanc, Mantra Estate Kuban / Кубань	750 / 11900
2017 Riesling "Family Reserve" Sikory Winery Semigorye / Семигорье	750 / 11900
2020 Chardonnay "Krasnaya Gorka" Galitskiy&Galitskiy Kuban / Кубань	750 / 10500
2019 Viognier «The Bachelor Collection» Lefkadia Kuban / Кубань	750 / 13800

ROSE WINES / РОЗОВЫЕ ВИНА

ml. / ₺

2023 Rose de Gai-Kodzor Kuban / Кубань	750 / 6500
2024 Rose, Konstantin Dzitoev Northern Osetiya / Северная Осетия	750 / 10000
2022 Rose "Krasnaya Gorka" Galitskiy&Galitskiy Kuban / Кубань	750 / 12500

RED WINES / КРАСНЫЕ ВИНА

ml. / ₺

2022 Petit Verdo, Domaine Lipko Crimea / Крым	750 / 7200
2023 Pinot Meunier, Loco Cimbali Sevastopol / Севастополь	750 / 5500
2020 Saperavi, Nesterov Winery Kuban / Кубань	750 / 5600
2021 Marselan, Usadba Markoth Gelendzhik / Геленджик	750 / 10500
2022 Pinot Noir "Krasnaya Gorka" Galitskiy&Galitskiy Kuban / Кубань	750 / 11900
2021 Cabernet Franc, Irina Bogovich Crimea / Крым	750 / 13750
2018 Krasnostop Zolotovskiy, Vedernikov Rostov / Ростов-на-Дону	750 / 21900

HALF BOTTLES 375ML / БУТЫЛКИ ОБЪЁМОМ 375 МЛ

CHAMPAGNE / ШАМПАНЬ

ml. / ₺

N/V Mailly Grand Cru Brut Reserve	375 / 17500
N/V Paul Bara Grand Rose Bouzy Grand Cru Brut	375 / 21500
N/V Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut	375 / 23500
N/V Henri Giraud, Esprit Nature Brut	375 / 24500
N/V Charles Heidsieck, Blanc de Blancs Brut	375 / 26600

WHITE WINES / БЕЛЫЕ ВИНА

ml. / ₺

2022 Gavi dei Gavi "Etichetta Nera" La Scolca Italy / Италия	375 / 8600
2022 Chablis, Domaine Garnier et Fils France / Франция	375 / 11500
2023 La Moussiere Blanc, Alphonse Mellot France / Франция	375 / 27000
2022 Santenay Beauregard Premier Cru, Roger Belland France / Франция	375 / 17000
2022 Meursault Les Clous, Bouchard Pere et Fils France / Франция	375 / 29000

RED WINES / КРАСНЫЕ ВИНА

ml. / ₺

2022 Pinot Noir Loimer Lower Austria / Нижняя Австрия	375 / 7200
2012 Chateau Phelan Segur France / Франция	375 / 24500
2014 Pinot Noir Maison Roche de Bellene France / Франция	375 / 7000
2022 Gevrey-Chambertin "La Justice", Antonin Guyon France / Франция	375 / 31000
2021 Pommard, Joseph Drouhin France / Франция	375 / 33000
2019 Alter Ego de Chateau Palmer France / Франция	375 / 50000

SPARKLING WINES / ИГРИСТЫЕ ВИНА

ml. / ₺

N/V Prosecco, Bruni Brut Italy / Италия	750 / 7000
N/V Cremant de Limoux, Tholomie France / Франция	750 / 7500
N/V Cremant de Bourgogne, Andre Delorme Brut Rose France / Франция	750 / 9500
2019 Cava Gran Reserva Josep Valls Extra Brut, Roger Goulart Spain / Испания	750 / 14000
N/V Sekt Riesling Brut, Barth Germany / Германия	750 / 16000
N/V Franciacorta Prima Cuvee Brut, Monte Rossa Italy / Италия	750 / 18000

ALCOHOL FREE SPARKLING WINE / БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

ml. / ₺

N/V Organic Bubbly Le Blanc Alcohol Free France / Франция	750 / 13000
---	-------------

CHAMPAGNE / ШАМПАНЬ

ml. / ₺

N/V Henri Giraud, Hommage Ay Pinot Noir Brut	750 / 49000
N/V Dhondt-Grellet, Les Terres Fines Premier Cru Extra Brut	750 / 59000
N/V Bruno Paillard, Premiere Cuvee Extra Brut	750 / 41000
N/V Valentin Leflaive, MA Grand Cru Rose 18 6.0 Brut	750 / 59500
N/V Eric Rodez, Blanc de Blancs Ambonnay Grand Cru Brut	750 / 69000
N/V Alain Bailly "Cuvee Rose De Serzy" Brut Rose	750 / 19000
2020 Lorient-Pagel Grand Cru Blanc De Blancs Brut	750 / 28000
N/V Frerejean Frères Premier Cru Blanc de Blancs Brut	750 / 48000
N/V Drappier Rose Brut	750 / 24500
N/V Lanson "le Black Creation" Brut	750 / 24000
N/V Louis Roederer, Collection 244 Brut	750 / 35000
2021 A. Bergere, Origine Brut	750 / 27000

N/V Pierre Gimmonnet & Fils Cuis 1er Cru Brut	750 / 25000
N.V Collery, Rose Ay Grand Cru Brut	750 / 25000
N/V Gounel Lassalle Les Ruelles Premier Cru Chigny-Les-Roses Extra Brut	750 / 35000
2017 Remi Leroy, Blanc de Noirs Brut	750 / 36000
N/V Carbon Brut	750 / 65000
N/V Ruinart R	750 / 32000
N/V Ruinart Rose Brut	750 / 47000
2012 Dom Perignon Vintage Brut	750 / 89000
2015 Louis Roederer "Cristal" Brut	750 / 145000
N/V Krug "Grande Cuvee" Brut	750 / 125000

WHITE WINES / БЕЛЫЕ ВИНА

2023 Sauvignon Blanc "Insight" Vinultra New Zealand / Новая Зеландия	750 / 7500
2020 Chardonnay George Menini Estate, Paul Hobbs USA / США	750 / 55000
2020 Riesling Laisser Faire, Friedrich Becker Germany / Германия	750 / 12500
2018 Pinot Grigio Anger, San Michele Appiano Italy / Италия	750 / 8000
2020 Sauvignon San Michele-Appiano, Sanct Valentin Italy / Италия	750 / 21000
2021 Vermentino "Etichetta Nera" Cantina Lunae Italy / Италия	750 / 11500
2022 Chardonnay, Vie di Romans Italy / Италия	750 / 27500
2020 Condrieu, E. Guigal France / Франция	750 / 40000
2020 Chateau Cos d'Estournel France / Франция	750 / 120000
2023 Pouilly-Fume en Travetin, Henri Bourgeois France / Франция	750 / 19500
2018 Sancerre Cuvee du Connetable, Chateau de Sancerre France / Франция	750 / 19500
2021 Saumur Blanc Les Chapaudaises, Domaine Guiberteau France / Франция	750 / 31000

2020 Silex, Didier Dagueneau France / Франция	750 / 98000
2023 Chablis Louis Moreau France / Франция	750 / 10500
2022 Meusault, Florent Descombe France / Франция	750 / 39000
2022 Hautes-Cotes de Nuits Clos Saint- Philibert, Domaine Meo-Camuzet France / Франция	750 / 40500
2020 Montagny 1er Cru La Grande Pièce Château de Davenay France / Франция	750 / 22000
2020 Bourgogne Blanc, Amiot Guy et Fils France / Франция	750 / 21000
2022 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatieres, Joseph Pascal France / Франция	750 / 75000
2019 Corton-Charlemagne Grand Cru, Roche de Bellene France / Франция	750 / 165000
2021 Chablis Grand Cru Les Preuses, Patrick Piuze France / Франция	750 / 65000
2018 Vougeot Blanc 1er Cru Le Clos, Domaine de la Vougeraie France / Франция	750 / 75000
2019 Beaune 1er Cru Les Montrevenots, Caroline Parent France / Франция	750 / 75000
2017 Chassagne-Montrachet 1er Cru Grandes Ruchottes, Chateau de la Maltroye France / Франция	750 / 82000
2022 Bienvenues Batard-Montrachet Grand Cru, Paul Pernot & Fils France / Франция	750 / 270000

ROSE WINES / РОЗОВЫЕ ВИНА

ml. / ₺

2022 Pinot Noir Boyer-de Bar France / Франция	750 / 7200
2022 M de Minuty France / Франция	750 / 9600

RED WINES / КРАСНЫЕ ВИНА

ml. / ₺

2020 Zweigelt, Domaene Gobelsburg Lower Austria / Нижняя Австрия	750 / 8250
2020 Shiraz Stonehorse, Kaesler Australia / Австралия	750 / 14000
2023 Langhe Nebbiolo, Ca' Del Baio Italy / Италия	750 / 9500
2018 Barbaresco Giacosa, La Ganghija Italy / Италия	750 / 23500

2017 Barolo Monvigliero, Burlotto Italy / Италия	750 / 48000
2021 Villa Donoratico, Tenuta Argentiera Italy / Италия	750 / 20300
2019 Le Serre Nuove dell'Ornellaia Italy / Италия	750 / 38000
2021 Antinori, Tignanello Italy / Италия	750 / 65000
2011 Vina Tondonia Lopez De Heredia Spain / Испания	750 / 21000
2021 Chinon Rouge L'Huissierie, Philippe Alliet France / Франция	750 / 23000
2021 Pinot Noir, Xavier Monnot France / Франция	750 / 24000
2022 Hautes-Cotes de Nuits Louis Auguste, David Duband France / Франция	750 / 25200
2020 Auxey-Duresses Les Ecusseaux, Yves Boyer-Martenot France / Франция	750 / 33600
2017 Nuits-Saint-Georges Au Chouillet, Domaine Lecheneaut France / Франция	750 / 41000
2018 Beaune 1er Cru Les Sizies, Domaine de Montille France / Франция	750 / 41000
2018 Gevrey-Chambertin Les Marches Vieilles Vignes, Pierre Naigeon France / Франция	750 / 48000
2020 Brouilly La Folie, Pierre-Olivier Garcia France / Франция	750 / 33000
2017 Volnay 1er Cru Les Brouillards, Caroline Parent France / Франция	750 / 75000
2019 Clos de la Roche Grand Cru, Domaine Chantal Remy France / Франция	750 / 105000
2019 Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine Gros Frère et Sœur France / Франция	750 / 122000
2009 Domaine de Cambes France / Франция	750 / 73000
2020 Chateau Tertre-Roteboeuf Grand Cru France / Франция	750 / 115000
2021 Chateau Talbot, 4-me Grand Cru Classe France / Франция	750 / 50000
2021 Chateau Montrose, 2-me Grand Cru Classe France / Франция	750 / 128000
2020 Chateau Rauzan-Segla, Grand Cru Classe France / Франция	750 / 80000
2013 Chateau Figeac, 1-er Grand Cru Classe France / Франция	750 / 150000
2018 Le Petit Mouton de Mouton Rothschild France / Франция	750 / 165000

М. Shaliapine
ШАЛЯПИН





«Безумно я люблю Торнаги!» Ф. Шаляпин
«I fall in love with Tornaghi!» F. Chaliapin

ИОЛА ТОРНАГИ

Бурбон, красный вермут, Амаретто, вишня

1200

100 мл.

В 1896 году молодая балерина Иола Торнаги получила неожиданное приглашение в Россию. Савва Мамонтов предложил выступления в Нижнем Новгороде итальянской балетной труппе, которую встречали у недостроенного к тому времени Николаевского театра. Среди встречающих выделялся молодой бас, который тоже был приглашен на летний сезон Саввой Мамонтовым.

Итальянки относились к русскому певцу слегка насмешливо до тех пор, пока не увидели его на сцене в роли «Мельника» – старика-безумца с всклокоченной бородой и в лохмотьях из «Русалки». Девушки поняли, что молодой человек обладает огромным талантом. С этого времени Иола стала внимательнее приглядываться к Шаляпину, уже определенно питавшему нежные чувства к ней.

Однажды, в ходе генеральной репетиции «Евгения Онегина», Шаляпин исполняя арию «Любви все возрасты покорны», заменил имя Татьяны на фамилию Торнаги. Иоле вдруг показалось, что прозвучала ее фамилия. Она решила, что это какое-то созвучное русское слово, но присутствовавшие на репетиции артисты начали смеяться и смотреть в ее сторону, а Савва Мамонтов заключил: *«Поздравляю вас, Иолочка! Феденька только что объяснился вам в любви!»*

IOLA TORNAGHI

Bourbon, red vermouth, Amaretto, cherry

1200

100 ml.

In 1896, young ballerina Iola Tornaghi received an unexpected invitation to Russia. Savva Mamontov offered performances in Nizhny Novgorod to an Italian ballet company, which was welcomed at the then unfinished Nikolaevsky Theater. A young bass, who had also been invited by Savva Mamontov for the summer season, stood out among those who met him.

The Italian girls treated the Russian singer with some derision until they saw him on stage as “The Miller”, an old madman with a disheveled beard and in rags from Rusalka. The girls realized that the young man had great talent. From that time, Iola started to look more closely at Chaliapin, who already definitely harbored tender feelings for her.

Once, during a dress rehearsal of Eugene Onegin, Chaliapin, performing the aria “To Love all ages are obedient”, replaced the name Tatiana with the surname Tornaghi. It struck Iola that she had heard her surname. She decided that this is some similar sounding Russian word, but the artists present at the rehearsal began to laugh and look in her direction, and Savva Mamontov concluded: *“Congratulations to you, Iolochka! Fedenka has just declared his love for you!”*



Морская пучина у мыса Сен-Барб
Deep sea at Cape Saint-Barbe

КОРСАР

Водка, персиковый ликер, кокосовое молоко,
пена из Апероля и малины

1200

120 мл.

На мысе Сен-Барб в сорока километрах от Парижа расположилась великолепная вилла, которую Федор Шаляпин приобрел в 1927 году. До покупки владение носит название «Джейншени», но новый хозяин даст ей гордое имя «Корсар» и достроит, как он сам любил говорить: «в моем вкусе». Новый дом будет для Шаляпина важным местом. Это выражается и в том, как он ухаживает за виллой и садом (Федор Иванович уделял особое внимание цветам, любимыми были белые розы), и в том, какие персоны бывали гостями этого райского места: Сергей Прокофьев, принц Уэльский — король Англии Эдуард VIII, Чарли Чаплин, Мэри Пикфорд.

KORSAR

Vodka, coconut milk, peach liquor,
Aperol and raspberry foam

1200

120 ml.

On the Pointe de la Sainte Barbe cape, forty kilometers away from Paris, sits a magnificent villa that Feodor Chaliapin bought in 1927. The property is called “Janesheni” before the purchase but the new owner will give it the proud name “Corsair” and complete its construction “to his taste” in his own favored turn of phrase. The new house will become an important place for Chaliapin. That is evident in the care he put into both maintaining the villa and garden (Chaliapin paid special attention to flowers, in particular to his favorite white roses) and picking the guests to invite to the intimate paradise – Sergei Prokofiev, Prince of Wales, later King of England Edward VIII, Charlie Chaplin, Mary Pickford.



Грановитая палата – там, где развивались события в опере «Хованщина»
Granovitaya palata. The place where the plot of the opera «Khovanshchina» takes place

ДОСИФЕЙ

Водка, яблочный ликер, щавель, кордиал,
экстракт квиллайи

1200

100 мл.

«В Мамонтовском театре хотят ставить "Хованщину" и "Садко", невзирая ни на какие траты. Исполнители главные: Цветкова и Шаляпин, а в декорациях и костюмах участвуют Васнецов, Серов, Polenov, Коровин и др.»

Владимир Стасов,
театральный критик

В опере «Хованщина» Федор Иванович исполнял роль Досифея. Сам Шаляпин рассказывал, что этот образ вначале был непонятен ему: раскольник Досифей, он же князь Мышецкий, — как вместить в одной личности знатного боярина и фанатического старца? Ответить на эти вопросы помогли историк Василий Ключевский и художник Константин Коровин.

Перед зрителем Федор Иванович предстал как ожившее изображение с древней иконы. Торжественная, величавая, многозначительная пластика — без лишнего движения, аскетичная и скульптурная. И глаза — горящие глаза фанатика. От него нельзя было оторваться, к нему нельзя было не прислушаться.

DOSIFEY

Vodka, apple liquor, sorrel, cordial,
quillaia extract

1200

100 ml.

“Mamontov Opera wants to stage “Khovanshchina” and “Sadko” no matter the costs. Main performers: Tsvetkova and Chaliapin, and for set and costume designs they have invited Vasnetsov, Serov, Polenov, Korovin, and others.”

Vladimir Stasov,
theater critic

In “Khovanshchina,” Feodor Chaliapin played the role of Dosifey. Chaliapin himself said that this character was hard for him to understand at first: the schismatic Dosifey, once Prince Myshetsky, — how to reconcile a noble boyar and a fanatical elder in a single person? These questions were answered with the help of historian Vasily Klyuchevsky and artist Konstantin Korovin.

Before the audience, Chaliapin appeared as an ancient icon come to life. Solemn, majestic, and meaningful plastique — with no unnecessary movements, ascetic and sculptural. And his eyes — feverish eyes of a fanatic. It was impossible to look away from him, impossible to not listen to him.



Колонны оперного театра «Ла Скала»
Columns of The Teatro alla Scala

ЛА СКАЛА

Красный вермут на пармезане, чинар,
игристое вино, оливковый биттер

1200

120 мл.

«Я получил телеграмму от миланского театра La Scala. Предлагали петь "Мефистофеля" Бойто... Сначала я подумал, что это чья-то недобрая шутка, но жена убедила меня отнестись к телеграмме серьезно...»

Открылся занавес. Начался пролог. Шаляпин взял первую могучую ноту. Позже он признается: *«Пел ничего не чувствуя, просто наизусть, то, что знал, давал голоса сколько мог. У меня билось сердце, не хватало дыхания, меркло в глазах, и все вокруг меня шаталось, плыло».*

Но публике и этого вполне хватило. Шаляпин закончил, теперь должен вступить хор. Вдруг что-то треснуло, заплескалось, зашелестело. Артисту показалось, что где-то обрушилась декорация. И только минуту спустя он понял, что это овация. Овация, которая началась в середине пролога, то есть, по сути дела, раньше самого спектакля. В аплодисментах утонуло пение хоров, могучие аккорды оркестра.

LA SCALA

Red vermouth infused with parmesan, cynar,
sparkling wine, olive bitter

1200

120 ml.

“I received a telegram from the La Scala opera house in Milan. They invited me to sing Boito’s “Mefistofele” ... At first I thought it was someone’s unkind joke, but my wife convinced me to take the telegram seriously...”

The curtain opened. The prologue began. Chaliapin hit the first powerful note. Later he admits: *“I sang without feeling anything, just by heart, what I knew, giving it as much voice as I could. My heart was beating, I couldn’t breathe, my vision was hazy, and everything around me was shaky, wavering.”*

But that was more than enough for the audience. Chaliapin finished, it was now time for the choir. Suddenly there was a crack, a splash, a rustle. The singer thought a set decoration had fallen down somewhere. And only a minute later did he realize that it was applause. Applause that started in the middle of the prologue, basically, before the play even began. It covered the singing of the choir and the powerful chords of the orchestra.



Мтацминда – святая гора в Грузии
Mtatsminda is a holy mountain in Georgia

ТИФЛИС

Коньяк, слива, красный вермут, Чинар, кордиал, экстракт табака

1200

80 мл.

«Рожден я был дважды: для жизни в Казани, для музыки в Тифлисе...» — писал в своих мемуарах Федор Шаляпин. Будучи в Баку, девятнадцатилетний Шаляпин узнает, что некий офицер Ключарев набирает в Тифлисе «итальянскую оперную труппу», и отправится туда. В труппу Шаляпин попадет, но совсем скоро она распадется. Молодой артист попробует себя в звании железнодорожного писаря, позднее получит предложение поступить на службу в Казанскую оперу, выступать на вторых ролях. Но за несколько дней до отъезда из Тифлиса судьба сведет Федора Ивановича с Дмитрием Усатовым (бывшим солистом Большого театра, переехавшим в Тифлис), который возьмется за его обучение.

TIFLIS

Cognac, plum, red vermouth, Cynar, cordial, tobacco extract

1200

80 ml.

“I was born twice: in Kazan – I opened my eyes to life and in Tiflis – to music...,” Feodor Chaliapin wrote in his memoirs. While in Baku, nineteen-year-old Chaliapin will learn that a certain officer Klyucharev has recruited an “Italian opera troupe” in Tiflis (Tbilisi) and will leave for the city. Although Chaliapin will get into the troupe, the enterprise will soon be disbanded. The young actor will go on to work as a railway clerk, and later receive an invitation to the Kazan Opera as a supporting role actor. But a few days before Chaliapin’s departure from Tiflis, fate brings him to Dmitry Usatov, a former soloist of the Bolshoy Theatre, who moved to Tiflis and becomes his teacher.



Пачули – символ богатства и процветания в делах
Patchouli is a symbol of wealth and prosperity in business

БРОКАР

Амаро Монтенегро, Апероль, ром, лайм, пачули

1200

120 мл.

В начале XX столетия Федор Шаляпин уже заслуженно считается одним из самых прославленных и востребованных артистов оперной сцены. Билеты «на Шаляпина» невозможно достать, а на спектаклях с его участием поклонники так рьяно бисируют, что рвут костюмы и платья, ломают кресла в зрительном зале. Однажды дань уважения творчества и таланта артиста находчивые предприниматели выразят в новой на тот момент форме. В 1916 году к Федору Ивановичу обращается с письмом представитель фирмы «Брокер и Ко», крупнейшего производителя парфюмерной продукции в Москве: *«Глубокоуважаемый Федор Иванович! С Вашего разрешения мы выпускаем в продажу новые духи, посвященные Вашему имени, образцы которых мы почтительнейше просим Вас принять, как дань нашего глубокого к Вам уважения и почитания Вашего таланта».*

Вскоре «Шаляпинские» духи появились в продаже, в их состав вошел любимый аромат Федора Ивановича — пачули. Этому парфюму он не изменял всю жизнь, и его дети всегда ассоциировали присутствие отца в доме с этим разносившимся по комнатам древесным, терпким и изысканным ароматом.

BROCARD

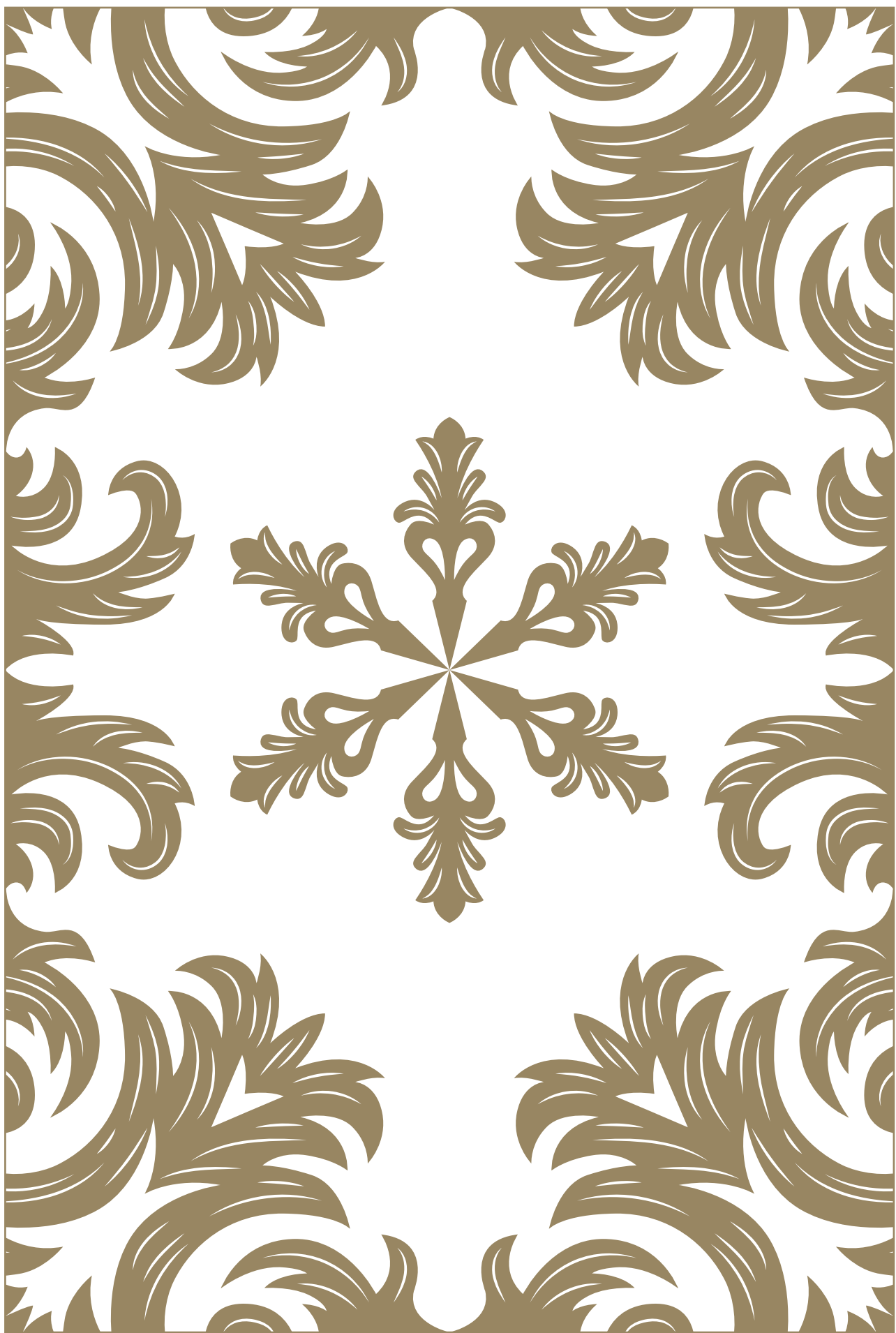
Amaro Montenegro, Aperol, rum, lime, patchouli

1200

120 ml.

At the beginning of the 20th century, Feodor Chaliapin was already deservedly considered one of the most celebrated and sought-after artists of the opera stage. It was impossible to get tickets to Chaliapin, and at performances with his participation fans so zealously demanded an encore that they tore suits and dresses, and broke the seats in the auditorium. One day, resourceful entrepreneurs would express in a new form at that time a tribute to the creativity and talent of the artist. In 1916, a representative of Brocard & Co., the largest perfume manufacturer in Moscow, addressed a letter: *“Dear Feodor Ivanovich, with your permission, we are putting on sale a new perfume named after you, samples of which we respectfully ask you to accept as a tribute to our deep respect for you and honoring your talent.”*

Soon, Chaliapin perfume was on sale, including Feodor’s favorite scent, patchouli. He never changed this perfume throughout his life, and his children always associated the presence of their father at home with this woody, astringent and refined fragrance diffusing through the rooms.



ТЕАТРАЛЬНЫЙ ОЖОГ

Граппа, просекко, лаймовый сорбет, сливки

1200

120 мл.

Жизнь Федора Шаляпина — идеальный пример человека, который сделал себя сам. Не только благодаря поразительному таланту, но и силе характера, трудолюбию. В детстве будущий «царь-бас» пел в церковном хоре и там же обучался нотной грамоте. Маленький Шаляпин наслаждался церковной музыкой, но во время богослужения часто молился: «Господи, помоги мне когда-нибудь петь в театре...» Его завораживали выступления театральных и уличных артистов, но отец был против творческих увлечений сына — он хотел, чтобы тот получил профессию, которая позволит всегда заработать на кусок хлеба, и отдал Федора на обучение к сапожнику.

Но пламя мечты о сцене продолжало пылать в сердце будущего артиста. Позже он писал: «Первые театральные ожоги я получил в крепкие рождественские морозы, когда мне было лет восемь. В рождественском балагане я в первый раз увидел тогда ярмарочного актера Якова Ивановича Мамонова... Часами простаивал я перед балаганом, до костей дрожал от холода, но не мог оторваться от упоительного зрелища».

THEATRE PASSION

Grappa, prosecco, lime sorbet, cream

1200

120 ml.

Feodor Chaliapin's life is a perfect example of a self-made man. Not only because of his striking talent, but also due to his strength of character and diligence. As a child, the future “bass czar” sang in a church choir and also learned musical literacy there. Young Chaliapin enjoyed church music, but during the service often prayed: “Lord, help me to sing in the theater someday...” He was mesmerized by theater shows and street performers, but his father was against his son's creative hobby — he wanted his son to gain a profession that would always make it possible to earn his bread, and sent Feodor to a shoemaker for training.

But the flames of the dream of being on stage continued to burn in the heart of the future artist. Later, he wrote: “*The first theatre passion I had was during the hard Christmas frosts, when I was about eight years old. At a Christmas travelling show, then I first saw fairground actor Yakov Mamonov...*

For hours I stood watching the show, shivering to the bone from the cold, but I could not tear myself away from the intoxicating spectacle.”

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Безалкогольный
Апероль Шприц
Безалкогольный Апероль,
безалкогольное игристое вино

900
200 мл.

Базиликовый Смэш
Безалкогольный джин, базилик,
сок лимона, сироп

900
80 мл.

Безалкогольный
Беллини
Персики, сорбет из персиков,
безалкогольное игристое

900
200 мл.

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Aperol Spritz
non-alcoholic
Non-alcoholic Aperol, non-alcoholic
sparkling wine

900
200 ml.

Basil Smash
Non-alcoholic gin, basil, lemon juice,
syrup

900
80 ml.

Bellini
non-alcoholic
Peaches, prach sorbet, non-alcoholic
sparkling wine

900
200 ml.

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Апероль Шприц
Апероль, просекко, содовая

1050
200 мл.

Виски Сауэр
Бурбон, лимон, сахар, биттер,
экстракт квилайи

1050
100 мл.

Негрони
Джин, красный вермут, Кампари

1050
90 мл.

Мэри Рататуй
Водка, запечённые овощи, прованские
травы, перетёртые томаты, ткемали

1050
90 мл.

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz
Aperol, prosecco, soda

1050
200 ml.

Whiskey Sour
Bourbon, lemon, sugar, bitters,
quilaya extract

1050
100 ml.

Negroni
Gin, red vermouth, Campari

1050
90 ml.

Mary Ratatouille
Vodka, baked vegetables, provencal herbs,
mashed tomatoes, tkemali

1050
90 ml.

Олд Фешен Бурбон, сахар, биттер, апельсин	1050 80 мл.	Old Fashioned Bourbon, sugar, bitters, orange	1050 80 ml.
Дайкири Ром, лайм, сахарный сироп	1050 110 мл.	Daiquiri Rum, lime, sugar syrup	1050 110 ml.
Американо Красный вермут, Кампари, содовая, апельсин	1050 120 мл.	Americano Red vermouth, Campari, soda, orange	1050 120 ml.
Драй Мартини Джин, сухой вермут, оливка	1050 120 мл.	Dry Martini Gin, dry vermouth, olive	1050 120 ml.
Пенициллин Виски, лимон, имбирь, виски, экстракт квиллайи	1050 100 мл.	Penicillin Whiskey, lemon, ginger, whiskey, quillaia extract	1050 100 ml.
Эспрессо Мартини Водка, кофейный ликер, сахарный сироп, эспрессо	1050 115 мл.	Espresso Martini Vodka, coffee liquor, sugar syrup, espresso	1050 115 ml.
Манхэттен Бурбон, красный вермут, Кампари, апельсин	1050 90 мл.	Manhattan Bourbon, red vermouth, Campari, orange	1050 90 ml.
Московский Мул Водка, лимон, имбирь, имбирный эль	1050 175 мл.	Moscow Mule Vodka, lemon, ginger, ginger ale	1050 175 ml.
Френч 75 Джин, лимон, сахарный сироп, просекко	1050 135 мл.	French 75 Gin, lemon, sugar syrup, prosecco	1050 135 ml.

Белый Русский	1050	White Russian	1050
Водка, Калуа, сливки	100 мл.	Vodka, Kahlua, cream	100 ml.
Бульвардье	1050	Boulevardie	1050
Бурбон, красный вермут, Кампари	90 мл.	Bourbon, red vermouth, Campari	90 ml.
Писко Сауэр	1050	Pisco Sour	1050
Писко, лимон, сахарный сироп, экстракт квиллайи	85 мл.	Pisco, lemon, sugar syrup, quillaia extract	85 ml.
Космополитан	1050	Cosmopolitan	1050
Водка, куантро, морс, лимон, сахар	135 мл.	Vodka, Cointreau, morse, lemon, sugar	135 ml.
Маргарита	1050	Margarita	1050
Текила, куантро, лайм, сахар	100 мл.	Tequila, Cointreau, lime, sugar	100 ml.
Идеальный Беллини	1050	Perfect Bellini	1050
Персики, сорбет из запеченых персиков, персиковый ликер, игристое	200 мл.	Peaches, baked peach sorbet, peach liqueur, sparkling wine	200 ml.
Порнстар Мартини	1050	Pornstar Martini	1050
Водка, игристое вино, маракуйя	150 мл.	Vodka, sparkling wine, passionfruit	150 ml.

