

# ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



## ОБЛЕПИХОВЫЙ СБИТЕНЬ

КОНЬЯК, ОБЛЕПИХА, МЕД, ГВОЗДИКА,  
КОРИЦА, АНИС, РОЗМАРИН

250 мл

310.-

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ СБИТЕНЬ

250.-





### ГЛИНТВЕЙН

КРАСНОЕ ВИНО, ПРЯНЫЙ СИРОП, АПЕЛЬСИН, КОРИЦА, КЛЮКВА, РОЗМАРИН

250 мл

250.-

ГЛИНТВЕЙН НА БЕЛОМ ВИНЕ 290.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН 180.-



### ТОДДИ

ВИСКИ, ЯБЛОЧНЫЙ СОК, ЧАЙ ЭРЛ ГРЕЙ, ВАНИЛЬНЫЙ СИРОП, СОК ЛИМОНА, ЯБЛОКИ, КОРИЦА

250 мл

290.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ТОДДИ 210.-



### ГОРЯЧИЙ АПЕРОЛЬ

АПЕРОЛЬ, БЕЛОЕ ВИНО, АНАНАСОВЫЙ СОК, КОРИЦА, АПЕЛЬСИНЫ

250 мл

350.-



## ФИРМЕННЫЕ ЧАИ

500 мл

### ИМБИРНЫЙ ПО-ВОСТОЧНОМУ

280.-

ИМБИРЬ, МЯТА, КУРКУМА, АНИС, МЕД, ЛИМОН

### ЛЕТО У БАБУШКИ

280.-

ЭРЛ ГРЕЙ, ЯГОДЫ СМОРОДИНЫ, СИРОП, МЯТА, ЛАЙМ, ЛИМОН

### ПРЯНЫЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

280.-

ОБЛЕПИХА, ЛИМОН, МЕД, РОЗМАРИН, ПРЯНЫЙ СИРОП

### ШЕПОТ ГОР

280.-

ЗЕЛЕНЫЙ ЖАСМИНОВЫЙ ЧАЙ, АПЕЛЬСИН, СИРОП, ЛИМОН, ЛАЙМ, РОЗМАРИН

ИМБИРНЫЙ ПО-ВОСТОЧНОМУ

## КОФЕ

ЭСПРЕССО	40 мл	120.-
АМЕРИКАНО	120 мл	120.-
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	80 мл	160.-
КАПУЧИНО	300 мл	180.-
ГЛЯССЕ	160 мл	190.-
КОФЕ ПО-ВЕНСКИ	180 мл	200.-
ЛАТТЕ	250 мл	210.-
КОКОСОВЫЙ РАФ	300 мл	230.-
КОФЕ С ЛИКЕРОМ БЕЙЛИС	250 мл	250.-

## КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

БАМБЛ	150 мл	180.-
ЭСПРЕССО, КЛЕНОВЫЙ СИРОП, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК		
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД С МАРШМЕЛЛОУ	180 мл	200.-
КАКАО	300 мл	200.-
ОРЕХОВЫЙ МОККО С БАНАНОМ	250 мл	300.-
ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ СОУС, СИРОП, МОЛОКО, ЭСПРЕССО		

## ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

500 мл

УЗБЕКСКИЙ №95 (КОК ЧОЙ)	170.-
Элитный среднеазиатский байховый чай, раскрывающий насыщенный охлаждающий вкус	
ЧХАО ЦЗИН	190.-
Китайский зеленый чай даёт насыщенный настой с нотами тыквенной семечки, арахисовой пасты и фисташки	
ЖАСМИНОВЫЕ СПИРАЛИ	190.-
Листики чая ферментируют с маслом жасмина. При заваривании спирали раскручиваются и дают чуть пряный вкус и весенний аромат	
МАЛИНОВАЯ МЯТА	190.-
Свежий микс ментоловой мяты с кусочками яблока и малины, лепестками розы и календулы и легкой кислинкой гибискуса	

## КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

500 мл

ПУЭР ТУ-ОЧА	190.-
Классический китайский Шу пуэр трехлетней выдержки традиционно собирают на плантациях провинции Юннань	
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	190.-
Чай с ярко выраженным молочным вкусом с нотами сливок, карамели, меда. В Китае улун считается лучшим чаем, чтобы угостить девушку	

## ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

500 мл

1001 СКАЗКА	190.-
Сказочное сочетание чёрного и зелёного чая, папайи, вишни, лепестков роз и успокаивающей календулы	
АНГЛИЙСКАЯ КОРОЛЕВА	190.-
Поистине королевское сочетание черного цейлонского чая, ягод малины, клубники, ежевики и карамели	
ЧЕРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ	190.-
Алтайский чабрец и байховый чай – достойное обрамление зимних вечеров и средство от простуды	
ЭРЛ ГРЕЙ	190.-
Полный вкуса черный чай с маслом корочек яркого цитруса – бергамота	
АССАМ «ИНДИЙСКИЙ СЛОН»	190.-
Терпкий черный чай сорта «Ассам», тот самый «чай со слоном»	
КАРЕЛЬСКИЕ ЯГОДЫ	190.-
Яркая сочная смесь черного индийского чая с ягодами брусники, клюквы, земляники и смородины. Дары лесов Карелии в вашей чашке!	
РОЙБУШ МАРАКЕШ	190.-
Африканский этнический напиток с нотками спелого марокканского мандарина и лепестками подсолнечника. Почувствуй Африку на вкус!	



## ЛИМОНАДЫ

250 мл

7-UP	150.-
МИРИНДА	150.-
ПЕПСИ	150.-

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

300 мл

КЛАССИЧЕСКИЙ	200.-
КЛУБНИЧНЫЙ	200.-
ШОКОЛАДНЫЙ	200.-

## ДОМАШНИЙ МОРС

200 мл 1 л

ЯГОДНЫЙ	90.-	370.-
---------	------	-------

## СОК

200 мл 0,97 л

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	80.-	350.-
АНАНАСОВЫЙ	80.-	350.-
ВИШНЕВЫЙ	80.-	350.-
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	80.-	350.-
МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ	80.-	350.-
ПЕРСИКОВЫЙ	80.-	350.-
ТОМАТНЫЙ	80.-	350.-
ЯБЛОЧНЫЙ	80.-	350.-

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

200 мл

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	230.-
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	230.-

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

500 мл

РОДНИКИ САИРМЕ   НЕГАЗИРОВАННАЯ	180.-
РОДНИКИ САИРМЕ   ГАЗИРОВАННАЯ	180.-

## ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

400 мл 1 л

ДЮШЕС	180.-	350.-
СИРОП ДЮШЕС, ЛИМОН, СОДОВАЯ		

ТАРХУН	190.-	380.-
ДОМАШНИЙ СИРОП ИЗ ЭСТРАГОНА, ЛАЙМ, СОДОВАЯ		

МАНГО-МАРАКУЙЯ	220.-	400.-
ПЮРЕ МАНГО, СИРОП МАРАКУЙИ, АПЕЛЬСИН, СОК ЛИМОНА, СОДОВАЯ		

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	220.-	410.-
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, ЛАЙМ, МЯТА, СОК ЛИМОНА, СОДОВАЯ		

### ОРАНЖ СПРИЦ

400 мл 1 л

СИРОП ОРАНЖ  
СПРИЦ, СОК АПЕЛЬСИНА,  
АПЕЛЬСИН, СОДОВАЯ

180.- 350.-



# КОКТЕЙЛИ



## ХЭМИНГУЭЙ

РОМ, МАРАСКИНО, САХАРНЫЙ СИРОП,  
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СОК, СОК ЛАЙМА

110 мл

350.-



### ВИСКИ-САУЭР

ВИСКИ, СИРОП МАРАКУЙИ,  
ЛИМОННЫЙ СОК, БЕЛОК

120 мл

320.-



### АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

ДЖИН, СОК ЛИМОНА, СИРОП,  
МАЛИНОВЫЙ ДЖЕМ, ЛИМОН,  
БЕЛОК

125 мл

300.-



### ФЛИРТ-МАРГАРИТА

ТЕКИЛА, БИТТЕР КАМПАРИ,  
СИРОП МАРАКУЙИ, ТУР,  
СОК ЛИМОНА

180 мл

350.-



### МАРГАРИТА

ТЕКИЛА, ТРИПЛ-СЕК,  
САХАРНЫЙ СИРОП, СОК ЛИМОНА

120 мл

350.-







**МАЛИНОВЫЙ ДЖУЛЕП**

БУРБОН, ВАНИЛЬНЫЙ САХАР  
ПЮРЕ МАЛИНЫ, МОРС

120 мл

**380.-**



**АПЕРОЛЬ СПРИТЦ**

АПЕРОЛЬ, БРЮТ, СОДОВАЯ

220 мл

**350.-**



**МОХИТО**

РОМ, САХАРНЫЙ СИРОП, ЛАЙМ,  
МЯТА, СОДОВАЯ

200 мл

**380.-**



**ДУХ ЛЕСА**

БЕЛЫЙ РОМ, СУХОЙ ВЕРМУТ,  
БЛЮ КЮРАСАО, САХАРНЫЙ  
СИРОП, СОК ЛИМОНА

110 мл

**380.-**



### НЕГРОНИ

ДЖИН, КРАСНЫЙ ВЕРМУТ,  
БИТТЕР КАМПАРИ

90 мл

390.-



### СЕН-ЖЕРМЕН СПРИТЦ

ЛИКЕР СЕН-ЖЕРМЕН,  
СОК ЛИМОНА, ТОНИК

220 мл

490.-



### ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ

ДЖИН, ТЕКИЛА, ВОДКА, РОМ,  
ТРИПЛ-СЕК, СОК ЛИМОНА, ПЕПСИ

250 мл

450.-



### ЗОМБИ

БЕЛЫЙ РОМ, ЗОЛОТОЙ РОМ,  
ЧЕРНЫЙ РОМ, МАРАСКИНО,  
АНАНАСОВЫЙ СОК,  
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК,  
СИРОП МАРАКУЙИ, ГРЕНАДИН

180 мл

450.-





## ИГРИСТЫЕ ВИНА 750 мл

РОССИЙСКОЕ ШАМΠΑНСКОЕ	700.-
МОНТЕВИ КЮВЕ БРЮТ	900.-
ЛАМБРУСКО БЕЛОЕ	900.-
ТИНТОНЕЛЛИ ПРОСЕККО СПУМАНТЕ	1400.-
АСТИ ПЕРЛИНО	1600.-

## ВЕРМУТ 50 мл

МАРТИНИ ФИЕРО	150.-
ПАДРО И КО ДОРАДО АМАРГО СУАВЕ	250.-
ПАДРО И КО РОХО КЛАСИКО	250.-
ПАДРО И КО БЛАНКО РЕСЕРВА	250.-

## ВОДКА 50 мл

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ	150.-
РУССКИЙ СТАНДАРТ	170.-
КОСКЕНКОРВА	210.-
КОСКЕНКОРВА СО ВКУСОМ ЛИМОНА, ЛАЙМА И ТЫСЯЧЕЛИСТНИКА	210.-
АБСОЛЮТ КЛАССИЧЕСКАЯ	230.-

## ЧАЧА 50 мл

ЧАЧА 40%	230.-
ЧАЧА 50%	250.-
ЧАЧА 55%	270.-

## КОНЬЯК И БРЕНДИ 50 мл

СТАРЫЙ ТАШКЕНТ. УЗБЕКСКИЙ КОНЬЯК	190.-
АРАРАТ 3*	250.-
АРАРАТ 5*	290.-
АСКАНЕЛИ ХО . ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК	390.-
ХЕННЕССИ VS	470.-
ХЕННЕССИ VSOP	630.-

## ДЖИН 50 мл

ГОРДОНС	300.-
---------	-------

## ТЕКИЛА 50 мл

ПУЭБЛО ВЪЕХО БЛАНКО 100% АГАВА	270.-
ОЛЬМЕКА СЕРЕБРЯНАЯ	280.-
ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ	280.-

## РОМ 50 мл

КАПИТАН МОРГАН ЗОЛОТОЙ	250.-
КАПИТАН МОРГАН УАЙТ	250.-
КАПИТАН МОРГАН ЧЕРНЫЙ	270.-

## ЛИКЕР 50 мл

ЛИМОНЧЕЛЛО	200.-
АПЕРОЛЬ	250.-
САМБУКА	300.-
ЯГЕРМАЙСТЕР	300.-
КАМПАРИ	300.-
СЕН-ЖЕРМЕН	350.-
БЭЙЛИС	350.-



## ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

50 мл

ДЖОННИ УОКЕР РЕД ЛЕЙБЛ	280.-
БАЛЛАНТАЙНС	310.-
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ	430.-
СИНГЛТОН ВИСКОКУРНА ДАФФТАУН	490.-
ДЖОННИ УОКЕР БЛЭК ЛЕЙБЛ	490.-
ХАЙЛЭНД КУИН МЕДЖИСТИ 16 ЛЕТ	530.-

## ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

50 мл

ДЖЕМЕСОН	320.-
----------	-------

## АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

50 мл

МИДЛИ КЕНТУККИ	250.-
БУЛЛЕТ БУРБОН ФРОНТЬЕ	290.-
ДЖЕК ДЭНИЕЛ'С ТЕННЕССИ	370.-

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

МАЙЗЕЛС ВАЙС ДУНКЕЛЬ	500 мл	350.-
МАЙЗЕЛС ОРИДЖИНАЛ	500 мл	350.-
ВАЙНШТЕФАН ПИЛС	500 мл	350.-
КРОНЕНБУРГ БЛАН Б/А	330 мл	280.-
МАЙЗЕЛС ВАЙС Б/А	500 мл	310.-

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

330 мл 500 мл

АЙЗИНДЛЕР КЛАУСНЕР ПИЛС	170.-	260.-
АЙЗИНДЛЕР ВАЙСБИР	170.-	260.-
ГРИМБЕРГЕН ДАБЛ АМБРЕ	210.-	310.-



### ГРИМБЕРГЕН ДАБЛ АМБРЕ

Темное бургундское фильтрованное пиво верхнего брожения с горьковато-сладким карамельным вкусом. В аромате слышны яркие ноты карамели, шоколада и фруктов.

Сочетается с сырной тарелкой, говядиной на гриле и насыщенными десертами.



### АЙЗИНДЛЕР КЛАУСНЕР ПИЛС

Немецкий пилснер из Саксонии. Традиционное светлое немецкое пиво. Яркий вкус обладает приятной горечью хмеля. Аромат высушенной соломы идеально сочетается с изящной солодовой нотой.

Сочетается с легкими салатами и закусками, теплыми салатами и мясом на гриле.

### АЙЗИНДЛЕР ВАЙСБИР

Обладает приятным фруктовым ароматом с нотками гвоздики. Вкус насыщенный и освежающий. Очень плотная пена с консистенцией мусса.

Сочетается с плотными салатами, ветчиной.



# ВИНО



## ДОМАШНИЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ

	150 мл	500 мл	1 л
БЕЛОЕ СУХОЕ	230.-	670.-	1200.-
БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ	230.-	670.-	1200.-
КРАСНОЕ СУХОЕ	230.-	670.-	1200.-
КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ	230.-	670.-	1200.-



## **АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. ПОЛУСЛАДКОЕ. ГРУЗИЯ.**

1200.-

Чистый соломенный цвет. Аромат с тонами душистых желтых яблок и груш, садовых цветов и нежных цитрусовых оттенков. Вкус легкий, округлый, с мягкой обволакивающей текстурой и ярким фруктовым послевкусием.

Рекомендуется к пряным зеленым салатам, блюдам из рыбы, белому мясу, фруктовым десертам, мягким сырам.

## **РИБЕРА ДЕЛЬ СЕГУРА БЛАНКО. СУХОЕ. ИСПАНИЯ.**

1200.-

Бледно-соломенный цвет. Аромат раскрывается оттенками тропических и фруктовых белых цветов. Вкус округлый, с тонами тропических фруктов в продолжительном послевкусии.

Рекомендуется к блюдам на основе рыбы.

## **КАРИ ЛЕНТОЦЦИ ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЯ. СУХОЕ. ИТАЛИЯ.**

1300.-

Бледно-соломенный сияющий цвет. Свежий аромат с тонами белых полевых цветов, лимона, лайма, желтой китайской груши и легкой минеральной нотой. Чрезвычайно свежий вкус с нотами цитрусовых и белого нектарина, хрустящей кислотностью и тонким минеральным послевкусием.

Рекомендуется как аперитив к блюдам из морепродуктов, белой рыбы, пасте с овощами, легким салатам, молодым сырам.

## **ЦИНАНДАЛИ ВЫДЕРЖАННОЕ. СУХОЕ. ГРУЗИЯ.**

1300.-

Золотисто-соломенный цвет. Аромат раскрывается тонами тропических фруктов, оттенками груши, желтой черешни и свежей айвы и оставляет прозрачный шлейф жареных лесных орехов. Элегантный вкус с освежающей кислотностью, хорошей структурой и мягким фруктовым послевкусием с пикантной горчинкой в финале.

Рекомендуется к салатам из овощей и зелени, морепродуктам, пхали, блюдам из рыбы, традиционным блюдам грузинской кухни, например, лобио из красной фасоли, к аджапсандали, твердыми мягким сырам.

## **КОНВЕНТО ВЪЕХО ШАРДОНЕ. СУХОЕ. ЧИЛИ.**

1300.-

Вино блестящего желтого цвета. В букете вина ароматы персика сплетаются с оттенками меда, ванили и корицы. Вино обладает ярким фруктовым вкусом со свежей кислотностью, нотами зеленого яблока, маракуйи и специй.

Рекомендуется к салатам, блюдам из рыбы, морепродуктам.

## **МОНТЕ КЛАВИХО ВИУРА. СУХОЕ. ИСПАНИЯ.**

1400.-

Вино блестящего нежно-соломенного цвета. Свежий тонкий аромат зеленого яблока, лайма, лимона, белых луговых цветов. Легкий вкус белых фруктов, миндаля, сбалансированная кислотность и послевкусие с цитрусовыми нотами.

Рекомендуется как аперитив к блюдам из морепродуктов, белой рыбы, пасте с овощами, легким салатам, молодым сырам.

## **МИХЕЛЬ ШАЙД РИСЛИНГ. СУХОЕ. ГЕРМАНИЯ.**

1700.-

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватыми бликами и интенсивным блеском. Свежий аромат лимона, зеленых яблок и груш, белого персика. Тонкий минеральный вкус с тонами лимона, лайма, солоноватой минеральностью выразительной вибрирующей кислотностью. Чистое освежающее послевкусие.

Рекомендуется к острым блюдам азиатской кухни, жирной рыбе или белому мясу под цитрусовыми и пряными соусами.

## **РАПАУРА СПРИНГС СОВИНЬОН БЛАН. СУХОЕ. НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ.**

1900.-

Светло-желтый цвет, с оттенками лайма. Аромат атакует оттенками розового грейпфрута, белого нектарина и маракуйи, дополняемых тонами молодой травы и пикантных цитрусовых. Бодрящая кислотность в продолжительном послевкусии.

Рекомендуется к легким закускам и зеленым салатам, блюдам из рыбы и морепродуктов, без добавления сложных соусов, к салату Цезарь или к морской рыбе, приготовленной на углях, сухим козьим сырам.

**КАРИ ЛЕНТОЦЦИ МЕРЛО ВЕНЕТО.  
СУХОЕ. ИТАЛИЯ.**

Цвет глубокий рубиновый. Обволакивающий аромат с тонами вишни, малины, черешни, оливок, душистых трав, какао. Бархатистый мягкий вкус с джемовыми и пряными нюансами подчеркивается округлыми шелковистыми танинами и умеренной кислотностью.

Рекомендуется к блюдам из тушеной говядины, баранины или кролика, утки, красного мяса птицы, паштетам.

1200.-

**ДИП КРИК ПИНОТАЖ. СУХОЕ. ЮАР.**

Вино блестящего рубинового цвета, с ярким и спелым ароматом с оттенками темных фруктов и специй. Вкус сочный с хорошим балансом и мягкими танинами в послевкусии.

Рекомендуется к холодным мясным закускам и простым в приготовлении основным блюдам на основе красного мяса, мясу, приготовленному на гриле, пастам с мясными соусами, полутвердым сырам.

1200.-

**АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА.  
ПОЛУСЛАДКОЕ. ГРУЗИЯ.**

Насыщенный красно-рубиновый цвет. Мощный фруктовый аромат с тонами вишни, сливы, чернослива и черной смородины с прозрачным шлейфом оттенков пряных специй. Яркий, гармоничный вкус с плотной текстурой, хорошим балансом, легкими терпкими нюансами и мягким фруктовым послевкусием.

Рекомендуется к теплым салатам, красному мясу, приготовленному на гриле, блюдам на основе мясного фарша, например долме и хинкали, хачапури по-аджарски, овечьим сырам.

1200.-

**САПЕРАВИ. СУХОЕ. ГРУЗИЯ.**

Глубокий красно-рубиновый цвет с пурпурными переливами. Волнующий аромат с тонами темных фруктов и ягод, оттенками специй и нотками фиалки. Вкус мощный, сбалансированный, с тонами спелой черешни и черной шелковицы, мягкое бархатистое послевкусие.

Рекомендуется к холодным мясным закускам, блюдам из дичи, домашней запеченной буженине, традиционным блюдам грузинской кухни, например толме из баранины с мацони, чахани, томленному с перцем и картофелем.

1300.-

**АНЕТО.  
СУХОЕ. ИСПАНИЯ.**

Вино насыщенного вишнево-красного цвета. В густом аромате вина преобладают свежие тона спелых красных лесных ягод и фиалок, дополняемые хорошо сбалансированным ярким фруктово-ягодным вкусом с долгим благородным сухим послевкусием.

Рекомендуется к блюдам из красного мяса и домашней птицы, сырам.

1200.-

**ГРИЛЬ МАСТЕР ФЭН КЛУБ МАЛЬБЕК -  
ШИРАЗ. ПОЛУСУХОЕ. АРГЕНТИНА.**

Глубокий рубиновый цвет с фиолетовым отливом. Фруктовый аромат с оттенками свежей сливы и ежевики и легкими нотами ванили и шоколада. Вкус со средним телом, отлично сбалансированной кислотностью и мощными танинами.

Рекомендуется к разнообразным блюдам на основе красного мяса, например к барбекю, стейкам, спагетти с фрикадельками, пасте болоньезе, а также к полутвердым сырам.

1300.-



## **МОНТЕ КЛАВИХО ТЕМПРАНИЛЬО. СУХОЕ. ИСПАНИЯ.**

Молодое красное сухое вино, производящееся из винограда сорта Темпранильо, выращенного в регионе Риоха. Средний возраст лоз составляет 10 лет. Виноград собирается вручную. Вино пурпурного, с вишневым оттенком, цвета. Яркий аромат темной вишни, красных слив, ежевики, малины, сладких пряностей с легким цветочным акцентом. Свежий ягодный вкус с тонкой нотой черного лакричника, бодрящей кислотностью, мягкими танинами и сочным гармоничным послевкусием.

Рекомендуется к простым блюдам из красного мяса, закускам тапас, острой тушеной фасоли, овощам-гриль, неострым твердым сырам.

## **КИНДЗМАРАУЛИ. ПОЛУСЛАДКОЕ. ГРУЗИЯ.**

Насыщенный темно-рубиновый цвет. Аромат раскрывается яркими фруктовыми тонами сливы, черешни, ежевики и черной шелковицы. Гармоничный округлый вкус с мягкими танинами, бархатистой текстурой и обволакивающим сладостным послевкусием.

Рекомендуется к плотным салатам, шашлыку, блюдам на основе мясного фарша, различным десертам.

## **КОУСТАЛ РИДЖ ПИНО НУАР. СУХОЕ. США.**

Вино бледно-рубинового цвета, с ароматами черных ягод, тонами специй. Во вкусе мягкие танины, нюансы черной вишни, сливы и клубники. Фруктовое послевкусие средней длины. Урожай собирают в прохладные утренние часы, чтобы сохранить плоды в идеальном состоянии и избежать окисления.

Рекомендуется к мясу на гриле, красной рыбе, блюдам из птицы, легким салатам.

1400.-

## **КЪЯНТИ РОЧАЛЬТА. СУХОЕ. ИТАЛИЯ.**

Яркий рубиновый цвет. Пышный аромат с оттенками садовой вишни и спелой черешни. Свежий сухой вкус с легкими танинами, с приятной освежающей кислотностью и фруктовыми тонами в гладком чистом послевкусии.

Рекомендуется к первым мясным блюдам, блюдам из запеченного или приготовленного на гриле розового или красного мяса.

1800.-

## **КАРМЕНЕР/СИРА РЕЗЕРВА X. БУШОН. СУХОЕ. ЧИЛИ.**

Глубокий темно-рубиновый цвет с пурпурными бликами. Интенсивный аромат с тонами черной смородины и сливы, нотками темного шоколада, пряных специй и легкими дымными нюансами. Обволакивающее фруктовое послевкусие со средними танинами.

Рекомендуется к блюдам из красного и розового мяса, в особенности к баранине и утке. Хорошо сочетается с блюдами с добавлением благородных грибов, например с тартотом на основе белых грибов и шпината.

1900.-

1500.-

## **ХВАНЧКАРА. ПОЛУСЛАДКОЕ. ГРУЗИЯ.**

Интенсивный темно-гранатовый цвет с фиолетовыми оттенками. Роскошный аромат завораживает палитрой оттенков ягод ежевики, малины и земляники, раскрываясь тонами жареного миндаля, карамели, сухофруктов и тонкими цветочными нюансами. Плотный, округлый, слегка вяжущий вкус с хорошим балансом кислотности и мягким обволакивающим послевкусием.

Рекомендуется к плотным мясным салатам, горячим закускам, жареным бараньим ребрышкам, блюдам на основе мясного фарша, например хинкали с острым соусом, овощным рагу, овечьим сыром.

2400.-

1800.-