



# Меню

*Меню*

# *Блюда* *от шеф-повара*

*готовятся по предзаказу*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Гусь</b> <i>фаршированный сочными зелеными яблоками и черносливом в медово-апельсиновой глазури (3-5 кг)</i>	1 кг	<b>1 200 р.</b>
<b>Лосось</b> <i>фаршированный судаком и грибами (4-5 кг)</i>	1 кг	<b>2 835 р.</b>
<b>Стерлядь</b> <i>фаршированная судаком и грибами (2 кг)</i>	1 кг	<b>2 500 р.</b>



# Холодные закуски

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Домашние мясные деликатесы</b> <i>куриный рулет, буженина свиная, говяжий язык и шпигованная говядина в сочетании с соусом деми-глаз</i>	160/30	<b>360 р.</b>
<b>Сыровяленые мясные деликатесы</b> <i>сыровяленая пармская ветчина, бастурма из говядины, казылык</i>	150	<b>400 р.</b>
<b>Бастурма</b> <i>собственного приготовления</i>	150	<b>390 р.</b>
<b>Рулет из печеного перца со сливочным сыром</b> <i>сладкий печеный перчик с нежной сливочно-чесночной начинкой</i>	100/50	<b>290 р.</b>
<b>Рыбное плато</b> <i>филе лосося горячего и холодного копчения, масляная рыба, подается с перепелиным яйцом и красной икрой по фирменному рецепту шеф-повара</i>	180	<b>470 р.</b>
<b>Икра красная</b> <i>подается с бородинским хлебом и сливочным маслом</i>	50/80/100	<b>430 р.</b>
<b>Рулет из лосося в шпинате</b> <i>нежное филе лосося холодного копчения со сливочным сыром в молодом шпинате</i>	200	<b>310 р.</b>
<b>Сельдь с картофелем и маринованным лучком</b> <i>филе норвежской сельди с молодым картофелем и лучком</i>	80/100/30	<b>195 р.</b>
<b>Ассорти из ароматной зелени</b> <i>петрушка, укроп, кинза, зеленый лук</i>	100	<b>140 р.</b>

# Холодные закуски

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Овощное ассорти</b> <i>свежие огурчики, сочные томаты в сочетании с редисом дайкон, сельдереем и сливочным соусом тар-тар</i>	220/30	<b>240 р.</b>
<b>Разносолы</b> <i>хрустящая квашеная капуста с солеными огурчиками, чесночком и солеными томатами</i>	250	<b>300 р.</b>
<b>Рулетики из баклажанов</b> <i>с сырной начинкой и грецким орехом</i>	150	<b>250 р.</b>
<b>Маринованные грибочки</b> <i>опята, грузди, шампиньоны приправленные лучком и маслом</i>	150	<b>250 р.</b>
<b>Маслины и оливки</b> <i>с лимоном</i>	100/20	<b>155 р.</b>
<b>Ассорти из сыров</b> <i>сыры: мраморный, мааздам, сулугуни, гауда, натура с зеленью - подается с медом, орехом, виноградом</i>	160/50	<b>390 р.</b>
<b>Домашние сыры</b> <i>сулугуни, чечил, брынза</i>	180/50	<b>320 р.</b>
<b>Фруктовая ваза в нарезном виде</b> <i>яблоки, груши, виноград</i>	1200	<b>800 р.</b>
<b>Фруктовое ассорти</b> <i>нарезка из фруктов - апельсин, яблоко, груша и виноград</i>	500	<b>390 р.</b>

# Торячие закуски

	Выход	Цена
<b>Мини-чебуреки с бараниной и сулугуни</b> <i>сочные чебуреки с рубленным мясом барашка и домашним сыром сулугуни</i>	150/50	<b>240 р.</b>
<b>Жульен с грибами и языком</b> <i>в корзиночке из слоеного теста</i>	100	<b>265 р.</b>
<b>Спринг-роллы с креветками и манго</b> <i>тигровые креветки с плодами манго в рисовом тесте под острым соусом</i>	150/50	<b>340 р.</b>
<b>Мидии запеченные под сырным соусом</b> <i>гигантские мидии сорта "Киви", запеченные под овощной шапочкой</i>	150	<b>440 р.</b>
<b>Тигровые креветки</b> <i>тигровые креветки, обжаренные на гриле с кокосовым молоком</i>	70/50/50	<b>390 р.</b>
<b>Крылышки куриные острые</b> <i>хрустящие куриные крылышки с соусами Барбекю и Блю-чиз</i>	200/30/30	<b>250 р.</b>
<b>Гренки чесночные</b> <i>хрустящие гренки из бородинского хлеба в чесночном соусе</i>	180	<b>140 р.</b>
<b>Креветки острые</b> <i>жареные креветки в панцире с острой заправкой</i>	200	<b>470 р.</b>

# Салаты

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Теплая спаржа с севиче из лосося</b> <i>обжаренная спаржа с миксом салата и севиче из лосося под оливковым маслом</i>	150	<b>360 р.</b>
<b>Салат с фермерской уткой</b> <i>рулет из мяса селезня с микс-салатом и малиновым соусом</i>	160	<b>420 р.</b>
<b>Теплый салат с тигровыми креветками и ананасом</b> <i>обжаренные тигровые креветки с овощами и ананасом под кисло-сладкой заправкой</i>	230	<b>395 р.</b>
<b>Цезарь с курицей</b> <i>листья салата романо с классическим соусом «Цезарь» и запеченной курицей с благородным сыром пармезан, марокканскими томатами Черри и перепелиными яйцами в кольце из слоеного теста</i>	200	<b>360 р.</b>
<b>Цезарь с креветками</b> <i>листья салата романо с классическим соусом «Цезарь» и запеченной тигровые креветки с благородным сыром пармезан, марокканскими томатами Черри и перепелиными яйцами</i>	200	<b>470 р.</b>
<b>Версаль биф</b> <i>листья салата Романо с соусом «Цезарь», австралийской говядиной, свежими огурцами и сладкой кукурузой</i>	250	<b>340 р.</b>
<b>Оливье с лососем</b> <i>классический салат с нежными ломтиками лосося и пюре из зеленого горошка</i>	150	<b>320 р.</b>
<b>Греческий</b> <i>свежие огурчики, сочные томаты, сладкий болгарский перец с листьями салата фризе, заправленные оливковым маслом и соусом «Песто» со сливочным сыром Фета</i>	200	<b>300 р.</b>
<b>Грибной биф</b> <i>шампиньоны и вешенки обжаренные на кунжутном масле в сочетании со сладким перцем, марокканскими томатами Черри, свежей кинзой и обжаренной австралийской говяжьей вырезкой</i>	180	<b>340 р.</b>

# Супы

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<p><b>Грибной капучино</b>  <i>нежный сливочный суп из трех видов грибов  с воздушной пенкой</i></p>	200	<b>200 р.</b>
<p><b>Борщ с копченостями</b>  <i>классический борщ по рецепту братской Украины</i></p>	200	<b>170 р.</b>
<p><b>Буябес фиш</b>  <i>насыщенный крепкий рыбный бульон  с тремя видами рыбы и овощами</i></p>	200	<b>205 р.</b>
<p><b>Солянка мясная</b>  <i>насыщенный суп из мясных деликатесов</i></p>	200	<b>190 р.</b>
<p><b>Крем-суп с лососем</b>  <i>нежный сливочный суп крем из филе норвежского лосося</i></p>	200	<b>220 р.</b>
<p><b>Крем-суп из зелёного горошка  с беконом</b>  <i>яркий сливочный суп из зеленого горошка,  пряных трав и бекона</i></p>	200	<b>210 р.</b>

# Горячие блюда

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Сибас</b> <i>сибас обжаренный на гриле с овощами и соусом Песто</i>	300/шт.	<b>580 р.</b>
<b>Дорадо</b> <i>дорадо обжаренный на гриле с овощами и соусом Песто</i>	300/шт.	<b>600 р.</b>
<b>Камбала стрелозубая</b> <i>филе камбалы в сливочном соусе с картофельным чипсом и микс-салатом</i>	120/30/30	<b>330 р.</b>
<b>Филе судака с эстрагоном</b> <i>филе судака на гриле с овощами и эстрагоном</i>	120/100	<b>395 р.</b>
<b>Рыбный гриль-микс</b> <i>филе лосося, тигровые креветки, мясо кальмара и судак на овощной подушке с соусом из рома Самбука</i>	350	<b>520 р.</b>
<b>Лосось со шпинатом</b> <i>стейк лосося на гриле с молодым шпинатом и соусом Грин</i>	130/50/100	<b>580 р.</b>
<b>Треска с овощами</b> <i>филе трески в маринаде с овощным гарниром и пикантным соусом</i>	120/20	<b>420 р.</b>
<b>Каре ягненка с картофелем «Гратэн»</b> <i>мясо молодого ягненка на гриле со сливочным картофелем «Гратэн»</i>	200/100/50	<b>625 р.</b>

# Горячие блюда

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Говядина с мармеладом из красного лука</b> <i>стейк говядины с овощами и мармеладом из голландского лука</i>	150/100/50	<b>460 р.</b>
<b>Бефстроганов по-царски</b> <i>австралийская говяжья вырезка в сливочном соусе с картофельными дольками</i>	200/150	<b>390 р.</b>
<b>Стейк Рибай</b> <i>классический стейк из австралийской говядины зернового откорма</i>	100	<b>660 р.</b>
<b>Филе телятины с овощами</b> <i>медальоны из говядины с овощами гриль</i>	320	<b>470 р.</b>
<b>Свиная шея с соусом из изюма</b> <i>стейк из свиной шеи с картофельным драником, с кисло-сладким соусом</i>	150/100/50	<b>420 р.</b>
<b>Куриное филе с карамелью</b> <i>филе курица в сливочном соусе с карамелью из краснокочанной капусты</i>	180/80/40	<b>370 р.</b>
<b>Куриный рулет</b> <i>нежное филе домашней курицы, фаршированное свежей спаржей и тигровыми креветками с рисом</i>	150/100	<b>330 р.</b>

# Блюда на огне

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
Шашлык из курицы	100	175 р.
Шашлык из говяжьей вырезки	100	250 р.
Шашлык из баранины	100	280 р.
Шашлык из свинины	100	220 р.
Корейка свиная	100	200 р.
Каре ягненка	100	500 р.
Люля-кебаб из говядины	100	200 р.
Люля-кебаб из баранины	100	250 р.
Люля-кебаб из курицы	100	190 р.
Лосось на углях	100	530 р.
Острые куриные крылышки	100	175 р.
Овощи-гриль <i>томаты, баклажаны, цукини, картофель, перец болгарский</i>	100	120 р.

## Соусы

Тар-Тар	50	50 р.
Шашлычный	50	50 р.
Наршараб гранатовый	50	100 р.
Перечный		
Сырный соус Хайнц	50	50 р.
Кетчуп Хайнц	50	50 р.



# Гарниры

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Картофель дольками запечённый</b>	150	<b>100 р.</b>
<b>Цветная капуста в сливочном соусе</b>	150	<b>140 р.</b>
<b>Рис с овощами</b>	150	<b>100 р.</b>
<b>Овощной микс на пару</b>	100	<b>120 р.</b>
<b>Картофель фри</b>	100	<b>90 р.</b>
<b>Картофельное пюре</b>	100	<b>90 р.</b>

# Хлеб

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Лаваш армянский</b>	150	<b>30 р.</b>
<b>Хлебная корзина</b>	30/30/40	<b>35 р.</b>

# Десерты

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Мороженое</b> <i>пломбир под фруктовым соусом</i>	100/30	<b>120 р.</b>
<b>Тирамису</b>	120	<b>190 р.</b>
<b>Чиз-кейк</b>	120	<b>190 р.</b>
<b>Штрудель с мороженым</b>	100/80	<b>190 р.</b>

*Меню*

# Десерты

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Мороженое</b> <i>пломбир под фруктовым соусом</i>	100/30	<b>120 р.</b>
<b>Тирамису</b>	120	<b>190 р.</b>
<b>Чиз-кейк</b>	120	<b>190 р.</b>
<b>Штрудель с мороженым</b>	100/80	<b>190 р.</b>



# Напитки

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Морс клюквенный</b> <i>собственного производства</i>	250	<b>50 р.</b>
<b>Лимонад собственного приготовления</b> <i>состав: апельсин, мята, лимон</i>	250	<b>50 р.</b>
<b>Кока-кола (стекло)</b>	0,33	<b>120 р.</b>

# Соки

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Сок Rich</b> <i>в ассортименте</i>	250	<b>60 р.</b>
<b>Фреш «Апельсин»</b>	200	<b>180 р.</b>
<b>Фреш «Груша»</b>	200	<b>180 р.</b>
<b>Фреш «Морковь со сливками»</b>	200	<b>180 р.</b>
<b>Фреш «Яблоко»</b>	200	<b>180 р.</b>

# Напитки

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Морс клюквенный</b> <i>собственного производства</i>	250	<b>50 р.</b>
<b>Лимонад собственного приготовления</b> <i>состав: апельсин, мята, лимон</i>	250	<b>50 р.</b>
<b>Кока-кола (стекло)</b>	0,33	<b>120 р.</b>

# Соки

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Сок Rich</b> <i>в ассортименте</i>	250	<b>60 р.</b>
<b>Фреш «Апельсин»</b>	200	<b>180 р.</b>
<b>Фреш «Груша»</b>	200	<b>180 р.</b>
<b>Фреш «Морковь со сливками»</b>	200	<b>180 р.</b>
<b>Фреш «Яблоко»</b>	200	<b>180 р.</b>

# Вода

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Аква Минерале</b> ( <i>газ, б/газ</i> )	0,5	<b>70 р.</b>
<b>Рычал Су</b> ( <i>газ</i> )	0,5	<b>90 р.</b>

# Кофе/чай

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Американо</b>	140	<b>130 р.</b>
<b>Эспрессо</b>	40	<b>80 р.</b>
<b>Двойной эспрессо</b>	40	<b>130 р.</b>
<b>Капучино</b>	140	<b>150 р.</b>
<b>Латте классический</b>	140	<b>150 р.</b>
<b>Латте с сиропом</b>	140	<b>170 р.</b>
<b>Чай</b> <i>в чайничках (черный, зеленый, жасмин)</i>	400	<b>170 р.</b>

# Вода

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Аква Минерале</b> ( <i>газ, б/газ</i> )	0,5	<b>70 р.</b>
<b>Рычал Су</b> ( <i>газ</i> )	0,5	<b>90 р.</b>

# Кофе/чай

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Американо</b>	140	<b>130 р.</b>
<b>Эспрессо</b>	40	<b>80 р.</b>
<b>Двойной эспрессо</b>	40	<b>130 р.</b>
<b>Капучино</b>	140	<b>150 р.</b>
<b>Латте классический</b>	140	<b>150 р.</b>
<b>Латте с сиропом</b>	140	<b>170 р.</b>
<b>Чай</b> <i>в чайничках (черный, зеленый, жасмин)</i>	400	<b>170 р.</b>

# *Вода*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Аква Минерале</b> ( <i>газ, б/газ</i> )	0,5	<b>70 р.</b>
<b>Рычал Су</b> ( <i>газ</i> )	0,5	<b>90 р.</b>

# *Кофе/чай*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Американо</b>	140	<b>130 р.</b>
<b>Эспрессо</b>	40	<b>80 р.</b>
<b>Двойной эспрессо</b>	40	<b>130 р.</b>
<b>Капучино</b>	140	<b>150 р.</b>
<b>Латте классический</b>	140	<b>150 р.</b>
<b>Латте с сиропом</b>	140	<b>170 р.</b>
<b>Чай</b> <i>в чайничках (черный, зеленый, жасмин)</i>	400	<b>170 р.</b>

# *Карта Бара*

## *Sparkling wines / Игривые вина*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Martini Asti D.O.C.G/Мартини Асти</b>	750	<b>2 250 р.</b>
<b>Ламбруско</b> <i>кр. н/сл</i>	750	<b>700 р.</b>
<b>Ламбруско</b> <i>бел. н/сл</i>	750	<b>700 р.</b>

## *White wines / Белое вино*

### *Франция*

<b>Бургонь АОС Куван де Жакобэн</b> <i>белое сухое</i>	750	<b>3 550 р.</b>
<b>Кот дю Рон АОС Лез'Абей дё Коломбо</b> <i>белое сухое</i>	750	<b>2 350 р.</b>
<b>Шато де Каталонь Бордо Блан</b> <i>белое сухое</i>	750	<b>1 450 р.</b>
<b>Гран Терруар</b> <i>белое н/сладкое</i>	750	<b>1 370 р.</b>
<b>Маркиз де Шанте</b> <i>белое сухое</i>	750	<b>750 р.</b>
<b>Маркиз де Шанте</b> <i>белое н/сладкое</i>	750	<b>750 р.</b>

### *Италия*

<b>Роэро Арнеис DOGG</b> <i>белое сухое</i>	750	<b>3 150 р.</b>
--	-----	-----------------



*Выход*

*Цена*

*Испания*

**Сан Валентин Парельяда**  
*белое п/сухое, Miguel Torres, S.A.*

750

**1 650 р.**

*Грузия*

**Цинандали**  
*белое сухое*

750

**1 200 р.**

*Red wines / Красное вино*

*Франция*

**Бургонь АОС Куван де Жакобэн**  
*красное сухое*

750

**3 550 р.**

**Кот дю Рон АОС Лез Абей де Коломбо**  
*красное сухое*

750

**2 350 р.**

**Шато де Де Рив Бордо АОС**  
*красное сухое*

750

**1 550 р.**

**Маркиз Де Шанте**  
*красное сухое*

750

**750 р.**

**Маркиз Де Шанте**  
*красное п/сладкое*

750

**750 р.**

*Италия*

**Кьянти DOCG Бароне Риказоли**  
*красное сухое*

750

**2 800 р.**

**Вальполичелла Томмази**  
*красное сухое*

750

**2 800 р.**

**Кьянти DOCG Делла Рокка**  
*красное сухое*

750

**1 270 р.**

**Бардолино ДОК Делла Рокка**  
*красное сухое*

750

**1 200 р.**



*Выход*

*Цена*

*Испания*

**Сан Валентин Гарнача**  
*красное сухое, Miguel Torres, S.A.*

750

**1 700 р.**

*Грузия*

**Саперави**  
*красное сухое*

750

**1 200 р.**

*Vermouth / Вермуты*

*100 мл*

*Бут.*

**Мартини Бьянко 1л**

**180 р.**

**1 800 р.**

**Мартини Россо 1л**

**180 р.**

**1 800 р.**

**Мартини Экстра Драй 1л**

**180 р.**

**1 800 р.**

*Cognac / Коньяк*

*50 мл*

*Бут.*

**Хеннеси VS 0,7**

**480 р.**

**6 720 р.**

**Хеннеси VSOP 0,7**

**680 р.**

**9 520 р.**

**Мартель VS 0,7**

**395 р.**

**5 530 р.**

**Мартель VSOP 0,7**

**550 р.**

**7 700 р.**

**Мартель XO 0,7**

**1 850 р.**

**25 900 р.**

**Арарат 5\* 0,5**

**200 р.**

**2 000 р.**



*Выход**Цена**Испания*

**Сан Валентин Гарнача**  
*красное сухое, Miguel Torres, S.A.*

750

**1 700 р.***Грузия*

**Саперави**  
*красное сухое*

750

**1 200 р.***Vermouth / Вермуты**100 мл**Бут.*

**Мартини Бьянко** 1л

**180 р.****1 800 р.**

**Мартини Россо** 1л

**180 р.****1 800 р.**

**Мартини Экстра Драй** 1л

**180 р.****1 800 р.***Cognac / Коньяк**50 мл**Бут.*

**Хеннеси VS** 0,7

**480 р.****6 720 р.**

**Хеннеси VSOP** 0,7

**680 р.****9 520 р.**

**Мартель VS** 0,7

**395 р.****5 530 р.**

**Мартель VSOP** 0,7

**550 р.****7 700 р.**

**Мартель XO** 0,7

**1 850 р.****25 900 р.**

**Арарат 5\*** 0,5

**200 р.****2 000 р.**

## *Whisky / Виски*

	<i>50 мл</i>	<i>Бут.</i>
<b>Чивас Ригал 18 лет 0,7</b>	<b>850 р.</b>	<b>11 900 р.</b>
<b>Чивас Ригал 12 лет 0,7</b>	<b>450 р.</b>	<b>6 300 р.</b>
<b>Гленливет 15 лет 0,7</b>	<b>650 р.</b>	<b>9 100 р.</b>
<b>Маккалан 12 лет 0,7</b>	<b>550 р.</b>	<b>7 700 р.</b>
<b>Джонни Уокер Блэк лейбл 0,7</b>	<b>340 р.</b>	<b>4 760 р.</b>
<b>Джонни Уокер Рэд лейбл 0,7</b>	<b>230 р.</b>	<b>3 220 р.</b>
<b>Джек Дениелс Теннеси 0,7</b>	<b>320 р.</b>	<b>4 480 р.</b>
<b>Джемесон 0,7</b>	<b>220 р.</b>	<b>3 080 р.</b>
<b>Балантайс файнест 0,7</b>	<b>200 р.</b>	<b>2 800 р.</b>

## *Vodka / Водка*

	<i>50 мл</i>	<i>Бут.</i>
<b>Белуга 0,7</b>	<b>180 р.</b>	<b>2 520 р.</b>
<b>Белуга Трансатлантик 0,7</b>	<b>200 р.</b>	<b>2 800 р.</b>
<b>Русский Стандарт Платинум 0,75</b>	<b>130 р.</b>	<b>1 950 р.</b>
<b>Русский Стандарт Ориджинал 0,5</b>	<b>110 р.</b>	<b>1 100 р.</b>
<b>Финляндия Клюква 0,7</b>	<b>140 р.</b>	<b>1 960 р.</b>
<b>Финляндия 0,7</b>	<b>130 р.</b>	<b>1 820 р.</b>
<b>Дикий мёд 0,7</b>	<b>100 р.</b>	<b>1 400 р.</b>
<b>Башкирский стандарт 0,7</b>	<b>70 р.</b>	<b>980 р.</b>

## *Whisky / Виски*

	<i>50 мл</i>	<i>Бут.</i>
<b>Чивас Ригал 18 лет 0,7</b>	<b>850 р.</b>	<b>11 900 р.</b>
<b>Чивас Ригал 12 лет 0,7</b>	<b>450 р.</b>	<b>6 300 р.</b>
<b>Гленливет 15 лет 0,7</b>	<b>650 р.</b>	<b>9 100 р.</b>
<b>Маккалан 12 лет 0,7</b>	<b>550 р.</b>	<b>7 700 р.</b>
<b>Джонни Уокер Блэк лейбл 0,7</b>	<b>340 р.</b>	<b>4 760 р.</b>
<b>Джонни Уокер Рэд лейбл 0,7</b>	<b>230 р.</b>	<b>3 220 р.</b>
<b>Джек Дениелс Теннеси 0,7</b>	<b>320 р.</b>	<b>4 480 р.</b>
<b>Джемесон 0,7</b>	<b>220 р.</b>	<b>3 080 р.</b>
<b>Балантайс файнест 0,7</b>	<b>200 р.</b>	<b>2 800 р.</b>

## *Vodka / Водка*

	<i>50 мл</i>	<i>Бут.</i>
<b>Белуга 0,7</b>	<b>180 р.</b>	<b>2 520 р.</b>
<b>Белуга Трансатлантик 0,7</b>	<b>200 р.</b>	<b>2 800 р.</b>
<b>Русский Стандарт Платинум 0,75</b>	<b>130 р.</b>	<b>1 950 р.</b>
<b>Русский Стандарт Ориджинал 0,5</b>	<b>110 р.</b>	<b>1 100 р.</b>
<b>Финляндия Клюква 0,7</b>	<b>140 р.</b>	<b>1 960 р.</b>
<b>Финляндия 0,7</b>	<b>130 р.</b>	<b>1 820 р.</b>
<b>Дикий мёд 0,7</b>	<b>100 р.</b>	<b>1 400 р.</b>
<b>Башкирский стандарт 0,7</b>	<b>70 р.</b>	<b>980 р.</b>

*Rum / Ром*

	<i>50 мл</i>	<i>Бут.</i>
<b>Бакарди Блэк 0,75</b>	<b>200 р.</b>	<b>3 000 р.</b>
<b>Бакарди Голд 0,75</b>	<b>180 р.</b>	<b>2 700 р.</b>
<b>Бакарди Уайт 0,75</b>	<b>150 р.</b>	<b>2 250 р.</b>

*Tequila / Текила*

<b>Ольмека Голд 0,7</b>	<b>270 р.</b>	<b>3 780 р.</b>
<b>Ольмека Бланко 0,7</b>	<b>240 р.</b>	<b>3 360 р.</b>

*Gin / Джин*

<b>Бифитер 0,7</b>	<b>230 р.</b>	<b>3 220 р.</b>
--------------------	---------------	-----------------

*Ликеры*

<b>Абсент Ксента 0,7</b>	<b>250 р.</b>	<b>3 500 р.</b>
<b>Самбука Молилари 0,7</b>	<b>180 р.</b>	<b>2 520 р.</b>
<b>Бейлис 0,7</b>	<b>160 р.</b>	<b>2 240 р.</b>
<b>Егермайстер 0,7</b>	<b>170 р.</b>	<b>2 380 р.</b>
<b>Калуа 0,7</b>	<b>260 р.</b>	<b>3 640 р.</b>
<b>Куантро 0,7</b>	<b>250 р.</b>	<b>3 500 р.</b>
<b>Малибу 0,7</b>	<b>130 р.</b>	<b>1 820 р.</b>
<b>Сироп Монин в ассортименте 10 мл</b>		<b>20 р.</b>

*Rum / Ром*

	<i>50 мл</i>	<i>Бут.</i>
<b>Бакарди Блэк 0,75</b>	<b>200 р.</b>	<b>3 000 р.</b>
<b>Бакарди Голд 0,75</b>	<b>180 р.</b>	<b>2 700 р.</b>
<b>Бакарди Уайт 0,75</b>	<b>150 р.</b>	<b>2 250 р.</b>

*Tequila / Текила*

<b>Ольмека Голд 0,7</b>	<b>270 р.</b>	<b>3 780 р.</b>
<b>Ольмека Бланко 0,7</b>	<b>240 р.</b>	<b>3 360 р.</b>

*Gin / Джин*

<b>Бифитер 0,7</b>	<b>230 р.</b>	<b>3 220 р.</b>
--------------------	---------------	-----------------

*Ликеры*

<b>Абсент Ксента 0,7</b>	<b>250 р.</b>	<b>3 500 р.</b>
<b>Самбука Молилари 0,7</b>	<b>180 р.</b>	<b>2 520 р.</b>
<b>Бейлис 0,7</b>	<b>160 р.</b>	<b>2 240 р.</b>
<b>Егермайстер 0,7</b>	<b>170 р.</b>	<b>2 380 р.</b>
<b>Калуа 0,7</b>	<b>260 р.</b>	<b>3 640 р.</b>
<b>Куантро 0,7</b>	<b>250 р.</b>	<b>3 500 р.</b>
<b>Малибу 0,7</b>	<b>130 р.</b>	<b>1 820 р.</b>
<b>Сироп Монин в ассортименте 10 мл</b>		<b>20 р.</b>



**г. Уфа, ул. Элеваторная, 13 (Мелькомбинат)**  
**Тел.: (347) 266-77-66 - администрация**  
**8-917-77-00-766 - бронирование банкетов**  
**[www.ufaversal.ru](http://www.ufaversal.ru)**