



SKY GARDEN
RESTO BAR

MEHIO

MENU

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

**Если у вас есть аллергия
на определенные продукты питания -
сообщите об этом вашему официанту**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD SNACKS

МЯСНАЯ ЕВРОПА

Говяжий ростбиф, копченая грудинка, подкопченный свиной карбонат, колбаса сальчичон, хамон с дижонской горчицей и сливочным хреном

280 g / **950 Р**





НАРЕЗКА ПО-ДОМАШНЕМУ

Говяжий язык, запеченная буженина из свиной шеи с пряными специями. Мясо птицы собственного копчения - индейка, утка, курица.

Подается со сливочным хреном и брусничным соусом

270 g / **750 Р**

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Кавказские деликатесы, нарезанные тонким слайсами: бастурма из говядины, суджук из говядины, казы из конины

130 g / **690 Р**





ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Классическая итальянская закуска из ростбифа с нежным соусом из тунца и каперсов

200 g / **690 Р**

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА

Нежный паштет из печени цыпленка и коньяка с хрустящими гренками, сезонной ягодой и брусничным соусом

200 g / **450 Р**



РЫБНОЕ АССОРТИ

Копчёный угорь, сёмга шеф-посола и подкопченнная масляная рыба, красная икра, отварные тигровые креветки в сопровождении сливочного сыра

300 g / **1400 Р**

УГОРЬ КОПЧЁНЫЙ

100 g / **690 Р**

РЫБА МАСЛЯНАЯ

100 g / **450 Р**



СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ

Семга «шеф-посола» с пикантной рукколой,
лаймом и оливками

100 g / **850** Р



АТЛАНТИЧЕСКОЕ АССОРТИ С МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ

Филе малосоленной сельди и скумбрии.
Подаётся с мини-картофелем и маринованным луком

300 g / **490** Р





ИКРА ОСЕТРОВАЯ ЧЕРНАЯ ЗЕРНИСТАЯ

С хрустящим багетом и мягким сливочным маслом

130 g / **4800 Р**

ИКРА КРАСНАЯ ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ

С хрустящим багетом
и мягким сливочным маслом

130 g / **790 Р**



СЫРНАЯ ЕВРОПА

Ассорти полутвёрдых и мягких сыров:
Пармезан, Маасдам, Дор-блю,
Камамбер и Фета

200 g / **790 Р**



АССОРТИ МОЛОДЫХ ДОМАШНИХ СЫРОВ

Сулугуни, чечил копчёный, чечил сливочный,
брынза, гранат

150 g / **450 Р**



КАПРЕЗЕ

Классическая итальянская закуска из сыра моцарелла, спелых томатов, соусом песто, рукколой и молотым грецким орехом

150 g / **550 ₺**



БУРРАТА

Нежный сливочный молодой сыр буррата со свежими томатами черри и рукколой

180 g / **580 ₺**





АССОРТИ ОВОЩНОЕ

Огурец, спелые томаты, томат черри, редис, болгарский перец, сельдерей, голландский лук, зеленый лук и соус песто

600 g / **750 ₺**

СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

Зеленый лук, кинза, укроп, петрушка, томат Черри, перец острый Чили.
Подается со сметаной

115 g / **190 ₺**





СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Огурец, спелые томаты,
томаты Черри со свежей зеленью

200 g / **290 Р**



АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Маринованные томаты, огурцы,
острый перец, черемша, чеснок,
кукуруза, бамия, капуста по-грузински,
маринованные зеленые помидоры, соленые сливы

570 g / **750 Р**

ОЛИВКИ ГИГАНТ

100 g / **190 ₺**

КАПЕРСЫ

100 g / **190 ₺**



**ТОМАТЫ
ВЯЛЕННЫЕ**

100 g / **190 ₺**

**ОЛИВКИ
КАЛАМАТА**

100 g / **450 ₺**

**МАСЛИНЫ
ГИГАНТ**

100 g / **190 ₺**

ХУМУС

250 g / **350 ₺**





КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

С сыром пармезан

140 g / **590 Р**

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мелко рубленный стейк стриплоин категории Прайм, морская соль, оливковое масло EV с маринованным желтком, сыром пармезан и соком лайма. Подается с хрустящей греноккой

190 g / **850 Р**





ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ

Слайсы свежего филе лосося в азиатском соусе
из трёх цитрусовых с трюфельным маслом и сыром крематто

125 g / **750** ₺

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Отличное сочетание лосося, маринованного сладкого лука,
спелого авокадо с заправкой из оливкового масла EV и сока лайма

200 g / **750** ₺





ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

Слайсы свежего филе тунца в азиатском соусе из трёх цитрусовых с трюфельным маслом

125 g / **500 Р**

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

Отличное сочетание тунца и спелого манго с красным сладким луком, перцем Чили, соком лайма. Декорирован красной икрой и зелёным луком

200 g / **600 Р**





ТАРТАР ИЗ УГРЯ

Невероятное сочетание копчёного угря со свежем огурцом, сыром страчателла с пикантным ореховым соусом. Подаётся с теплой питой и долькой лайма

200 g / **690 ₺**

КАРПАЧЧО ИЗ КОПЧЕНОГО УГРЯ

Слайсы копчёного угря и ломтики спелого авокадо на подушке из сыра креметто

200 g / **590 ₺**





КРУДО ИЗ КРЕВЕТКИ

Гигантские креветки маринованные в соке лайма с оливковым маслом EV, ломтиками спелого авокадо, сладкими томатами, зелёным луком и соусом Шампань

170 g / **690 ₺**

ТАРТАР ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ

С сыром крематто

200 g / **480 ₺**



БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ

Хрустящий французский багет с сыром кремлетто, спелыми томатами и филе маринованного тунца в азиатском соусе.

200 g / **490 Р**

БРУСКЕТТА С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Хрустящий французский багет, сливочный сыр кремлетто и красная икра

140 g / **600 Р**

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

Хрустящий французский багет с сырами кремлетто и страчателла, ломтиками спелого авокадо с сёмгой шеф-посола и красной икрой

185 g / **650 Р**



БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Слоёные блинчики с красной икрой
и сливочным сыром кремлетто

200 g / **590 Р**

БЛИНЧИКИ С ЛОСОСЕМ

Ломтики соленого лосося, теплые блинчики,
яйцо пашот и хрустящие листья салата

190 g / **550 Р**





ЛОСОСЬ НА БЕЛЬГИЙСКОЙ ВАФЛЕ

Со сливочным сыром, ломтиками авокадо и яйцом пашот

200 g / **590 Р**

ЛОСОСЬ С ГУАКАМОЛЕ ИЗ АВОКАДО

Маринованный лосось шеф-посола с соусом гуакамолем, ломтиками авокадо и хрустящим багетом, приправленный оливковым маслом EV

170 g / **690 Р**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT SNACKS

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ
НА ЛЬДУ С ЯПОНСКИМ СОУСОМ

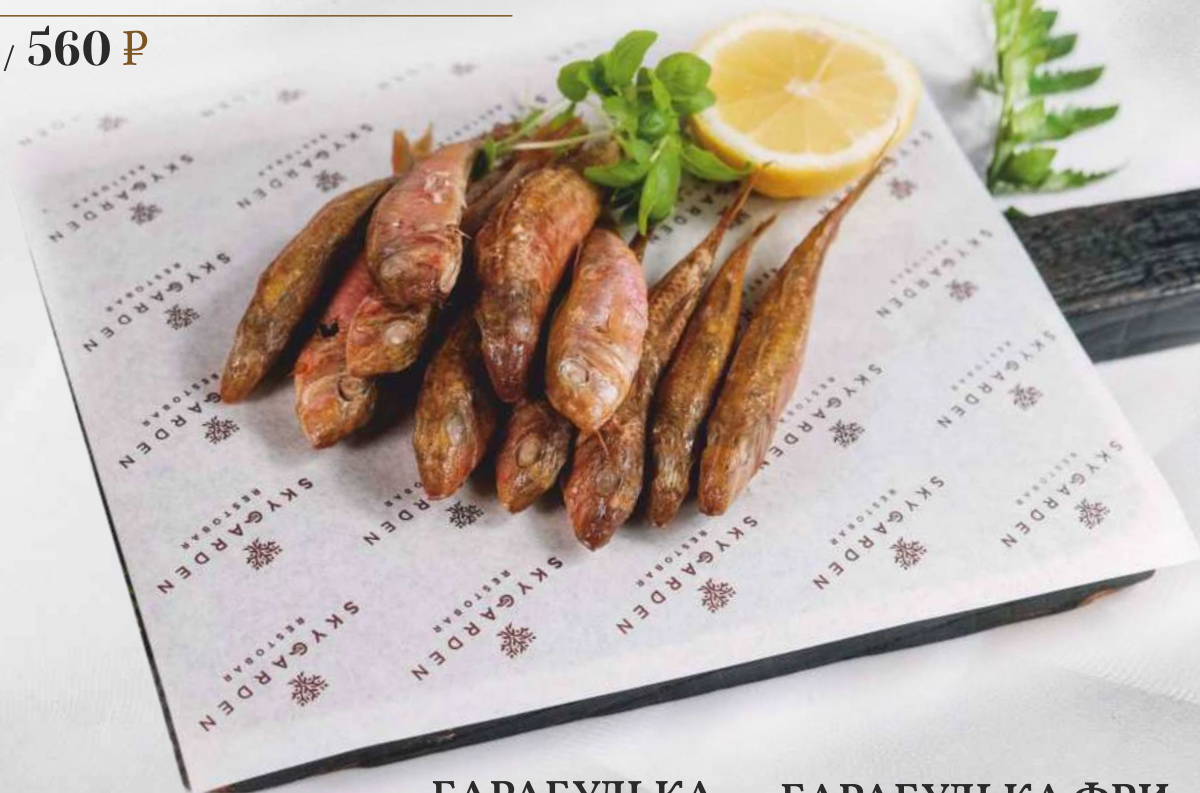
100 g / **560 Р**





**МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ
В СОУСЕ ТАЙСКИЙ ЧИЛИ**

100 g / **560 Р**



**БАРАБУЛЬКА
КОПЧЕНАЯ**

200 g / **690 Р**

**БАРАБУЛЬКА ФРИ
С СОУСОМ ТАРТАР**

200 g / **690 Р**



**ОБЖАРЕННЫЕ
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ**

175 g / **550 Р**

**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ,
ОБЖАРЕННЫЕ В СОУСЕ
«ТАЙСКИЙ ЧИЛИ»**

100 g / **560 Р**





**ЗАПЕЧЁННЫЕ
МИДИИ «КИВИ»
С СЫРОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ**

200 g / **680 Р**

МИДИИ В СОУСЕ «БЛЮ ЧИЗ»

Подаётся с хрустящей гренкой
и сыром пармезан

270 g / **890 Р**



К ПИВУ

BEER SNACKS

ГРЕНКИ

120 g / **150 Р**

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ «ТАЙСКИЙ ЧИЛИ»

Куриные крылья, запечённые
в соусе «Тайский чили». Подаются
с фирменным коктейльным соусом

200 g / **180 Р**

НАГГЕТСЫ

Куриное филе
в панировочных
сухарях

150 g / **180 Р**

АССОРТИ «К ПИВУ» 800 g / **800 Р**

- Куриные крылышки в соусе
- Картофель фри
- Картофельные дольки
- Наггетсы
- Гренки
- Чесночный соус
- Коктейльный соус
- Острый соус



САЛАТЫ

SALADS

СТЕЙК-САЛАТ

Стриплоин категории Прайм, сладкие томаты, томаты черри со сметаной, с вялеными томатами и пикантной заправкой, злаками и сыром пармезан

250 g / **750 ₺**





САЛАТ С РОСТБИФОМ

Запечённая тыква с ореховым соусом и миксом салата, вялеными томатами и соусом песто

220 g / **590 Р**

САЛАТ С УТКОЙ

Микс листьев салата, сезонная ягода и фрукты с оливковым маслом EV, копчёное утиное филе с медово-горчичным соусом

180 g / **690 Р**





ЦЕЗАРЬ С МОРЕПРОДУКТАМИ

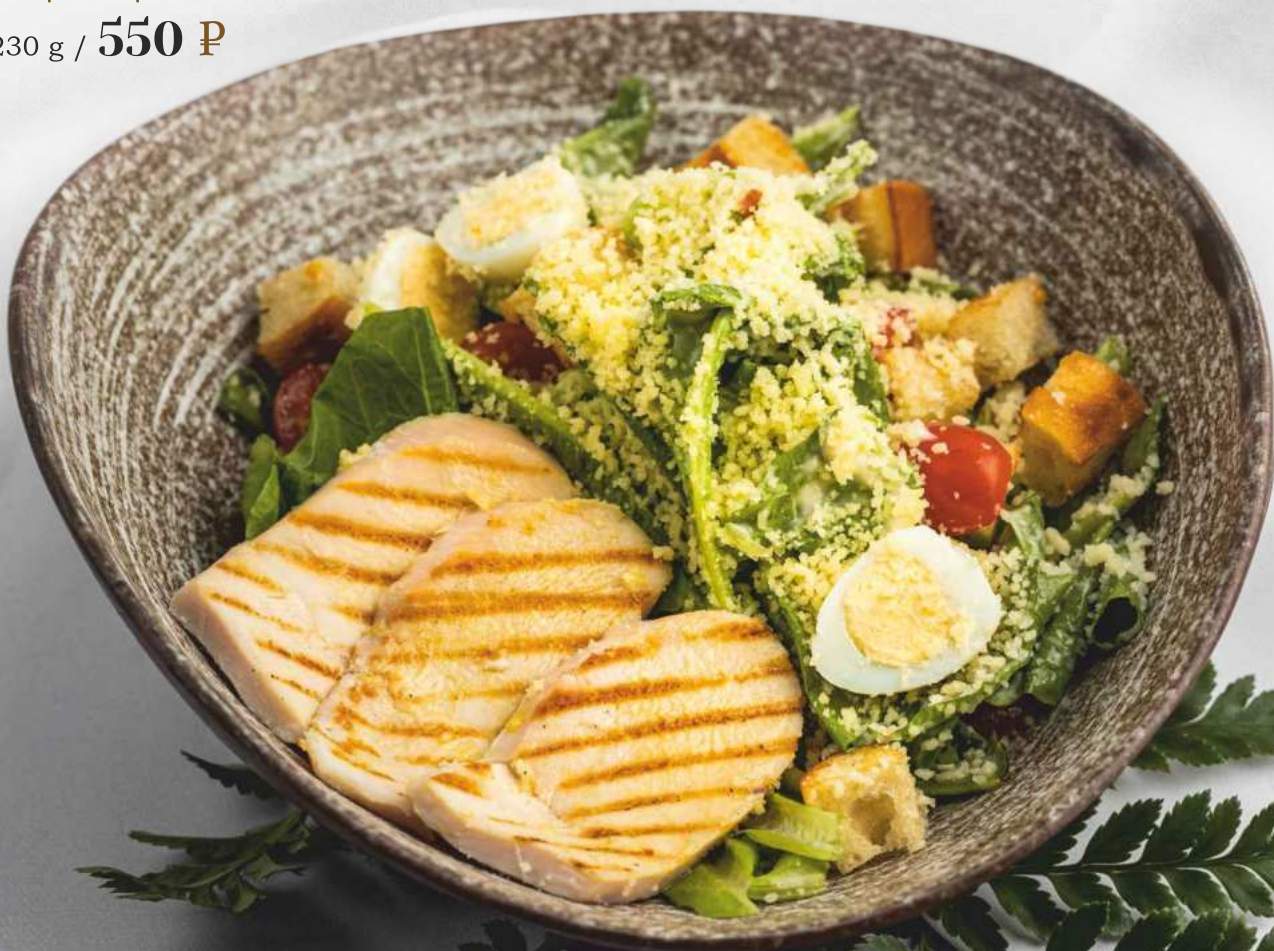
Сочные листья салата, заправленные фирменным соусом Цезарь с тигровыми креветками и лососем шеф-посола, хрустящими сухариками и сыром пармезан

250 g / **780 Р**

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Сочные листья салата, заправленные фирменным соусом Цезарь с обжаренной куриной грудкой, хрустящими сухариками и сыром пармезан

230 g / **550 Р**





САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Кубики мурманского лосося и тигровые креветки припущенные в белом вине с хрустящей спаржей, сладкими томатами, отварным беби картофелем и перепелиным яйцом. Заправленные сладким горчичным соусом и соусом бальзамик

250 g / **690 Р**

САЛАТ С ТУНЦОМ

Маринованный тунец в азиатском соусе, с вялеными томатами, сладким луком, свежим огурцом и долькой лайма

200 g / **590 Р**





САЛАТ «SKYGARDEN»

Микс салатных листьев, сочные томаты, слайсы спелого авокадо со сливочным сыром буррата, хрустящей королевской креветкой и красной икрой с медом и соусом песто

240 g / **890 Р**





ЛАЗЗАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Хрустящие баклажаны, сладкие томаты черри, сливочная страчателла с фирменным тайским соусом, листьями рукколы и базилика

250 g / **500 Р**

ЛАЗЗАТ

200 g / **450 Р**

ЛАЗЗАТ С КРЕВЕТКАМИ

Хрустящие баклажаны, сладкие томаты черри, тигровые креветки с фирменным тайским соусом, листьями рукколы и кинзы

250 g / **550 Р**





САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ

Микс салатных листьев, сочные черри с апельсином и молодой брынзой, заправленные соусом песто со слайсами копченой индейки

250 g / **550 Р**

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Спелые томаты, хрустящие огурцы, сладкий перец, оливки Каламата с сыром Фета и оливковым маслом EV

230 g / **490Р**



СУПЫ

SOUPS

ГОВЯЖИЙ СУП С КАРТОФЕЛЕМ

Наваристый говяжий бульон
с отварной говядиной,
картофелем и зелёным луком

350 g / **350 Р**



БОРЩ

Фирменный борщ с говядиной,
чесноком и сметаной.

Подаётся с салом
на хрустящей гренке

350/120 g / **420 Р**





СОЛЯНКА

Сытный наваристый суп
из мясных копченостей
с маринованными огурцами
и маслинами

350 g / **420 Р**

КУРИНАЯ ЛАПША

Насыщенный куриный бульон
с вермишелью, луком, морковью,
куриной грудкой
и перепелиным яйцом

350 g / **240 Р**





УХА

Лосось и судак с картофелем,
свежими томатами и зеленью

350 g / **390 Р**

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Тайский кисло-острый суп с креветками,
кальмарами и мидиями. Подаётся с рисом

350/100 g / **690 Р**





ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Со сливками и кедровым орехом

280 g / **550 Р**

СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП

Самый сырный!
Сыры маасдам, пармезан, сулугуни, дор-блю,
растопленные со сливками в дополнение
хрустящих гренок и сырных чипсов

285 g / **590 Р**



ПАСТА

PASTA

ФЕТТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Классическая паста феттучини в сливочно-грибном
соусе с сыром пармезан

360 g / **550** Р





СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Классический рецепт спагетти с беконом и сливочным соусом,
с сыром пармезан и яичным желтком

300 g / **550 Р**

ФЕТТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Дальневосточные кальмары, мидии киви, тигровые креветки
и кубики лосося томленные в сливках с лаймом и красной икрой

300 g / **850 Р**





ФЕТУЧИНИ С ВОНГОЛЕ И СПАРЖЕЙ

Неаполитанская паста с моллюсками вонголе
зелёной спаржей и нежным сливочным
зелёным соусом

360 g / **790 Р**

РИЗОНИ КРЕВЕТКАМИ

Ризони с морским вкусом и ароматом.
Подаётся с тигровыми креветками

300 g / **500 Р**





КАНЕЛОНИ С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ

в сливочно-лимонном соусе

270 g / **690** ₺

РИЗОНИ ЧЕТЫРЕ СЫРА

Ризони томленое в сливках с добавлением четырех видов сыра

300 g / **570** ₺



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT MEALS



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Нежная говяжья вырезка,
обжаренная на гриле, с овощами на гриле.
Подаётся со сливочно-грибным соусом

260 g / **890 Р**



БЕФСТРОГАНОВ

Классический бефстроганов из говядины с шампиньонами и сливками, запечённый в тесте фило, с картофельным пюре

400 g / **750 Р**

ГОВЯДИНА ПО-СИЦИЛИЙСКИ

Нежные ломтики говядины, обжаренные с шампиньонами и печёным картофелем в сливочном соусе

330 g / **750 Р**





ТОМЛЁНЫЕ ГОВЯЖЬИ РЁБРА

В соусе барбекю с пшеничной питой
и маринованной краснокочанной капустой

450 g / **750 Р**

БУРГЕР КЛАССИЧЕСКИЙ

Котлета из мраморной говядины на пшеничной булке
с хрустящими листьями салата, сыром, томатами,
маринованными огурчиками и фирменным соусом

400 g / **580 Р**





ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ

Домашние пельмени с фаршем из мраморной говядины и домашней сметаной

250 g / **350 Р**

ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Домашние пельмени с фаршем из мраморной говядины и домашней сметаной

270 g / **390 Р**





СВИНАЯ КОРЕЙКА С МИНИ КАРТОФЕЛЕМ

Корейка фермерской свинины с ароматным мини картофелем и чесноком. Подаётся с перечным соусом

400 g / **650 Р**

МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Отбивная из свиной шейки, запечённая с томатами, шампиньонами и сыром сулугуни, с запеченным картофелем и шашлычным соусом

400 g / **590 Р**





ТОМЛЕНАЯ БАРАНИНА

В наваристом мясном бульоне со специями
и соусом наршараб, с кашей из полбы и шампиньонами

380 g / **750 Р**

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ

Томленое с картофелем, луком
и сладким перцем. Запекается
в горшочке под хрустящей
лепёшкой

300 g / **510 Р**





УТКА С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

Обжаренное утиное филе в соусе
из бальзамического уксуса и мандарина

300 g / **700 ₺**

КУРИНАЯ ГРУДКА ПОД СЫРОМ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Отбивная из куриной грудки с чесночным соусом,
сладким томатами и сыром сулугуни, с запечённой
цветной капустой в сливочном соусе

300 g / **490 ₺**





ЦЫПЛЕНОК С ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬЮ И ТОМАТАМИ КИМЧИ

1/2 запеченого цыпленка с картофельным пюре
и пикантными томатами

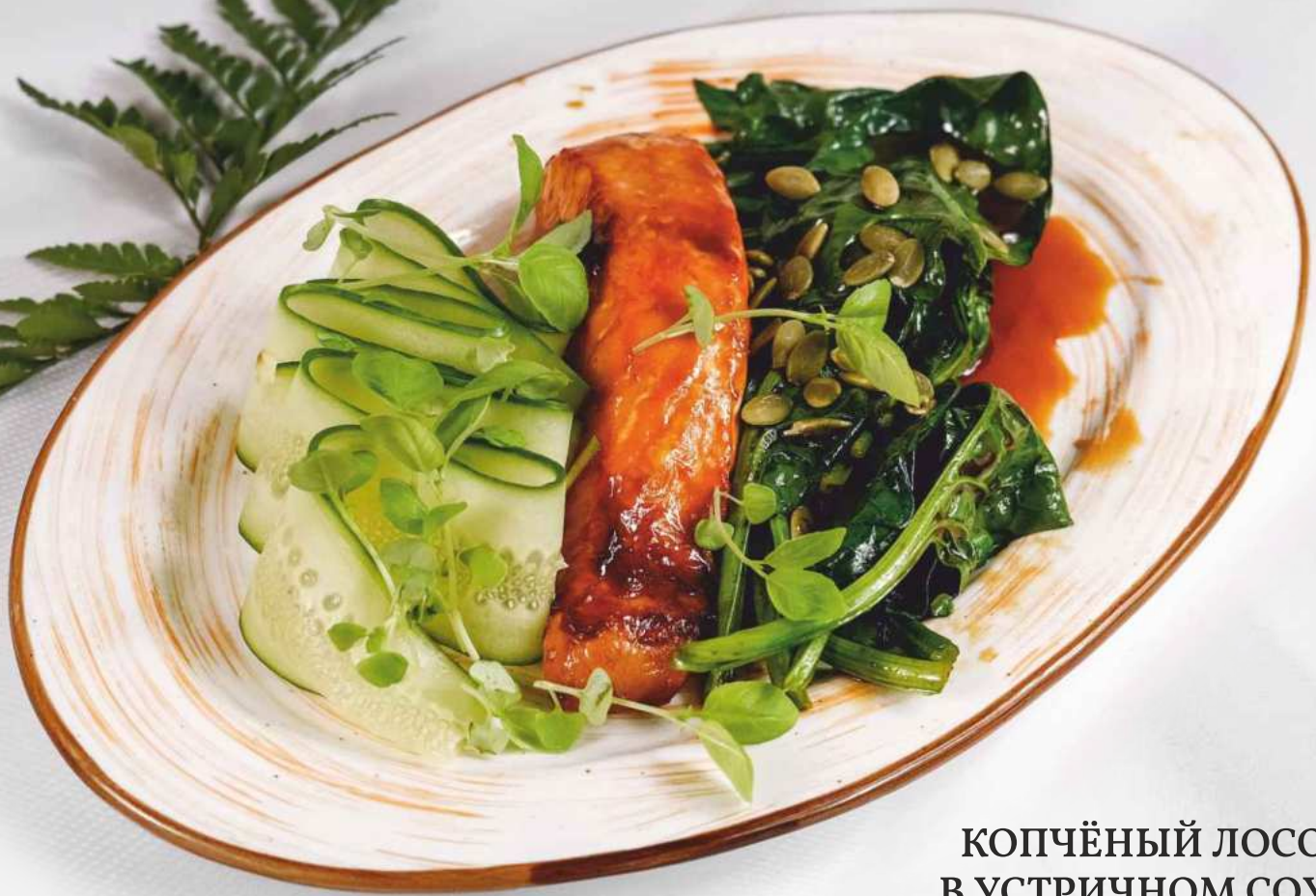
375 g / **590** ₺

ЦЫПЛЕНОК СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И КИНОА

Филе бедра и голени на косточке, запеченное
со сливочным маслом и травами,
с овощным салатом и киноа

340 g / **500** ₺





КОПЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

Лосось домашнего копчения со шпинатом в устричном соусе

380 g / **1000 Р**

ЛОСОСЬ В СЛИВОЧНО-ИКОРНОМ СОУСЕ

Запеченный с брокколи

230 g / **1200 Р**





**ФИЛЕ СУДАКА
С ОВОЩАМИ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

Запеченный судак с брокколи, сладким перцем,
сельдереем и картофельными чипсами

350 g / **650 Р**

**ОСЕТР С КАРТОФЕЛЕМ,
ЯЙЦОМ ПАШОТ И СОУСОМ ШАМПАНЬ**

Бланшированный осетр в соусе шампань с картофельными
клёцками и сметанным соусом

300 g / **1100 Р**





МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЦУКИНИ

Под сливочным соусом с красной икрой

200 g / **450 Р**



ЗАПЕЧЕННЫЙ СУЛУГУНИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Традиционное кавказское блюдо -
картофельное пюре под шапкой
из сыра сулгуни, запеченное
в глиняном горшке под хрустящей
лепёшкой

400 g / **510 Р**



СТЕЙК ИЗ ПЕЧЁНОЙ КАПУСТЫ

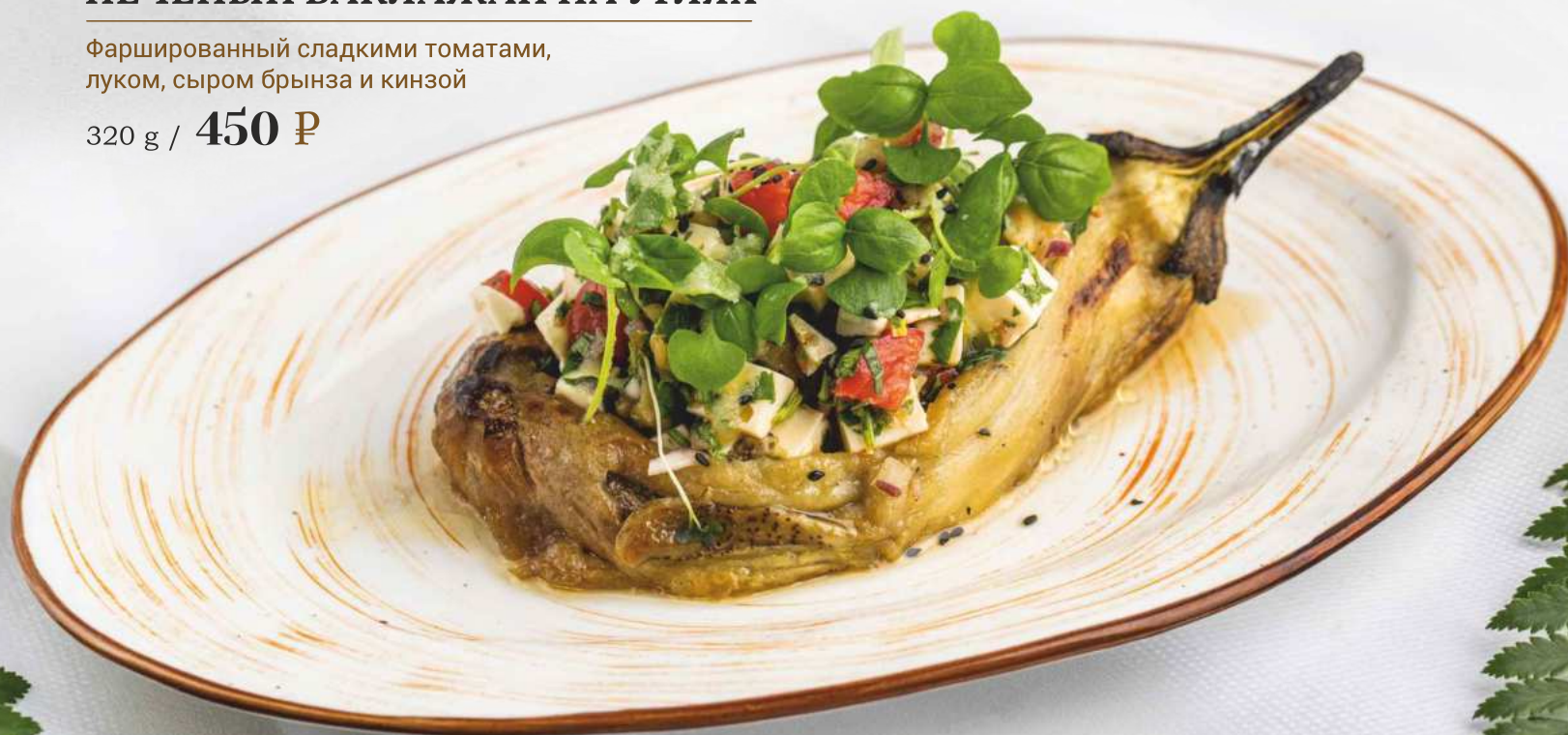
Белокочанная капуста со сливочным маслом, ореховым соусом и лаймом

330 g / **390 Р**

ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН НА УГЛЯХ

Фаршированный сладкими томатами,
луком, сыром брынза и кинзой

320 g / **450 Р**



ШАКШУКА

Со сладкими томатами, жареным луком, сыром страчателла, перцем халапеньо и свежей зеленью

300 g / **490 Р**



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТЕЙКОВ

RARE 37-39°C

В разрезе мясо холодное
и красное

Время приготовления:
по 1-2 минуты с каждой стороны

MEDIUM

RARE 45-47°C

В разрезе мясо теплое
с красным или розовым оттенком

Время приготовления:
по 2-3 минуты с каждой стороны

MEDIUM 50-55°C

Мясо теплое
и розовое внутри

Время приготовления:
по 3-4 минуты с каждой стороны

MEDIUM

WELL 60-65°C

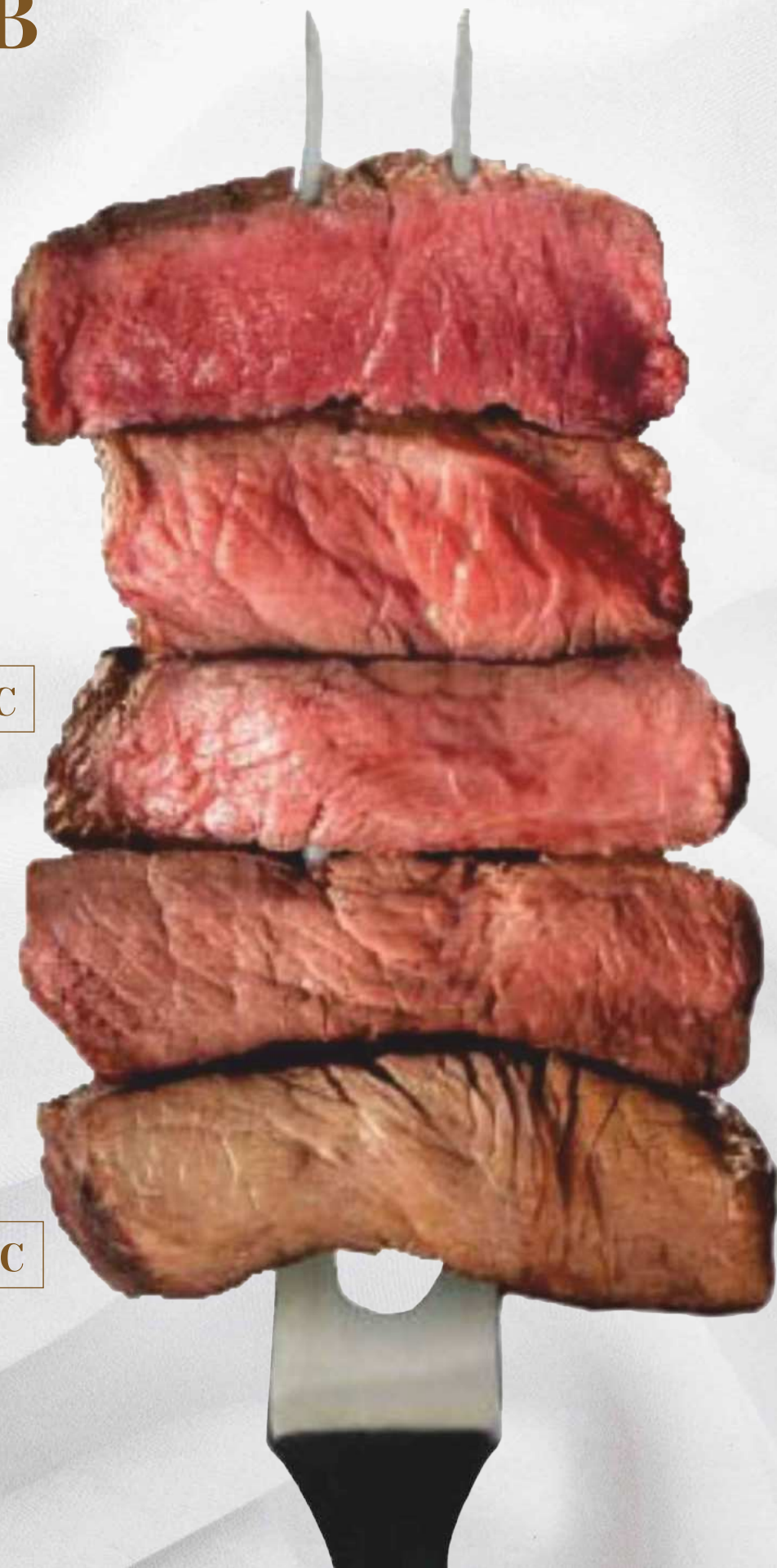
Цвет мяса в разрезе едва розовый,
переходящий в серый

Время приготовления:
по 4-5 минут с каждой стороны

WELL DONE 72°C

В разрезе мясо
имеет серый цвет

Время приготовления:
по 6-7 минут с каждой стороны



СТЕЙКИ

STEAKS

СТЕЙК ТОМАГАВК

Получают из реберной части туши говядины. Длинную кость, к которой крепится мясо, зачищают до полной гладкости. В результате она становится похожа на рукоятку индейского топора, что и объясняет происхождение такого необычного названия стейка.

Томагавк - подарок для истинных ценителей мраморной говядины. Он проходит процедуру влажного вызревания, что и делает его невероятно сочным и нежным.

Рекомендуемая степень прожарки - медиум.

Готовится на гриле, с морской солью и розовым перцем.

Подается с соусами барбекю и перечный.

за 100 g / **950 Р**





СТЕЙК РИБАЙ

Стейк из реберной части, отличается большой мраморностью и обладает насыщенным, нежным и сочным вкусом. Рекомендуем степень прожарки медиум

за 100 g / **890 Р**

СТЕЙК ПОРТЕРХАУС

Премиальный стейк. Обязательно на кости, вырезается из поясничной части туши. Залогом удивительной мягкости этого стейка является длительное вызревание. Рекомендуемая степень прожарки медиум, медиум ре. Готовится на гриле с морской солью и розовым перцем.

за 100 g / **900 Р**





СТЕЙК СТРИПЛОЙН

Премиальный стейк из тонкого края мраморной говядины с прослойкой жира по краю. Стейк обладает насыщенным вкусом, который лучше всего раскрывается при прожарке медиум велл

за 100 g / **800 Р**

СТЕЙК ФИЛЕ-МИНЬОН

Классический стейк филе миньон приготовленный на гриле. Подаётся с обжаренной спаржей и сливочным соусом. Рекомендуемая степень прожарки медиум ре

300 g / **1800 Р**



ГРИЛЬ МАНГАЛ

GRILL



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Нежная, сочная и невероятно вкусная мраморная говядина с томатным соусом и маринованным луком

за 100 g / **390 Р**

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА

Обжаренный на мангале со сливочным соусом демиглас и зёрнами граната

за 100 g / **390 Р**



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Сочные кусочки бараньей мякоти с курдюком, маринованным луком и соусом дзадзыхи

210 g / **450 Р**



КАРЕ ЯГНЕНКА

Маринованное в морской соли и розовом перце, приготовленное на углях

за 100 g / **550 Р**





ШАШЛЫК ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ СВИНОЙ ШЕИ

Подаётся с томатным соусом и маринованным луком

100 g / **250 Р**

СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ

Приготовленные на мангале
с маринованным луком
и шашлычным соусом

320 g / **550 Р**





ЛЮЛЯ ГОВЯДИНА

С голландским луком
и пряно-томатным соусом

240 g / **300 Р**

ЛЮЛЯ БАРАНИНА

С голландским луком
и пряно-томатным соусом

240 g / **340 Р**

ЛЮЛЯ КУРИЦА

С голландским луком
и пряно-томатным соусом

240 g / **250 Р**

АССОРТИ ШАШЛЫКА

Сочные кусочки говяжий вырезки
и куриной грудки, свиной шейки
с маринованным луком и соусами
чесночный и шашлычный

250 g / **750 Р**





СТЕЙК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

Обжаренный на мангале с чесночным
соусом и карамелизированной морковью

за 100 g / **180 Р**

СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ КУРИНОЙ ГРУДКИ

Приготовленный на мангале, на пшеничной пите

за 100 g / **190 Р**





МЯСНОЙ ХАЧАПУРИ

Запеченная куриная грудка с сырами брынза и моцарелла.
Подаётся с пшеничной питой и куриным желтком

300 g / **490 Р**

УТИНАЯ ГРУДКА НА МАНГАЛЕ

Филе ростовской утки с прожаркой
на выбор. Подаётся с брусничным
соусом

за 100 g / **350 Р**





СТЕЙК ЛОСОСЯ

Приготовленный на мангале

за 100 g / **790 ₺**

СТЕЙК ВОЛЖСКОГО ОСЕТРА

Подаётся с дымком

за 100 g / **890 ₺**





ФИЛЕ СУДАКА С ЦУКИНИ

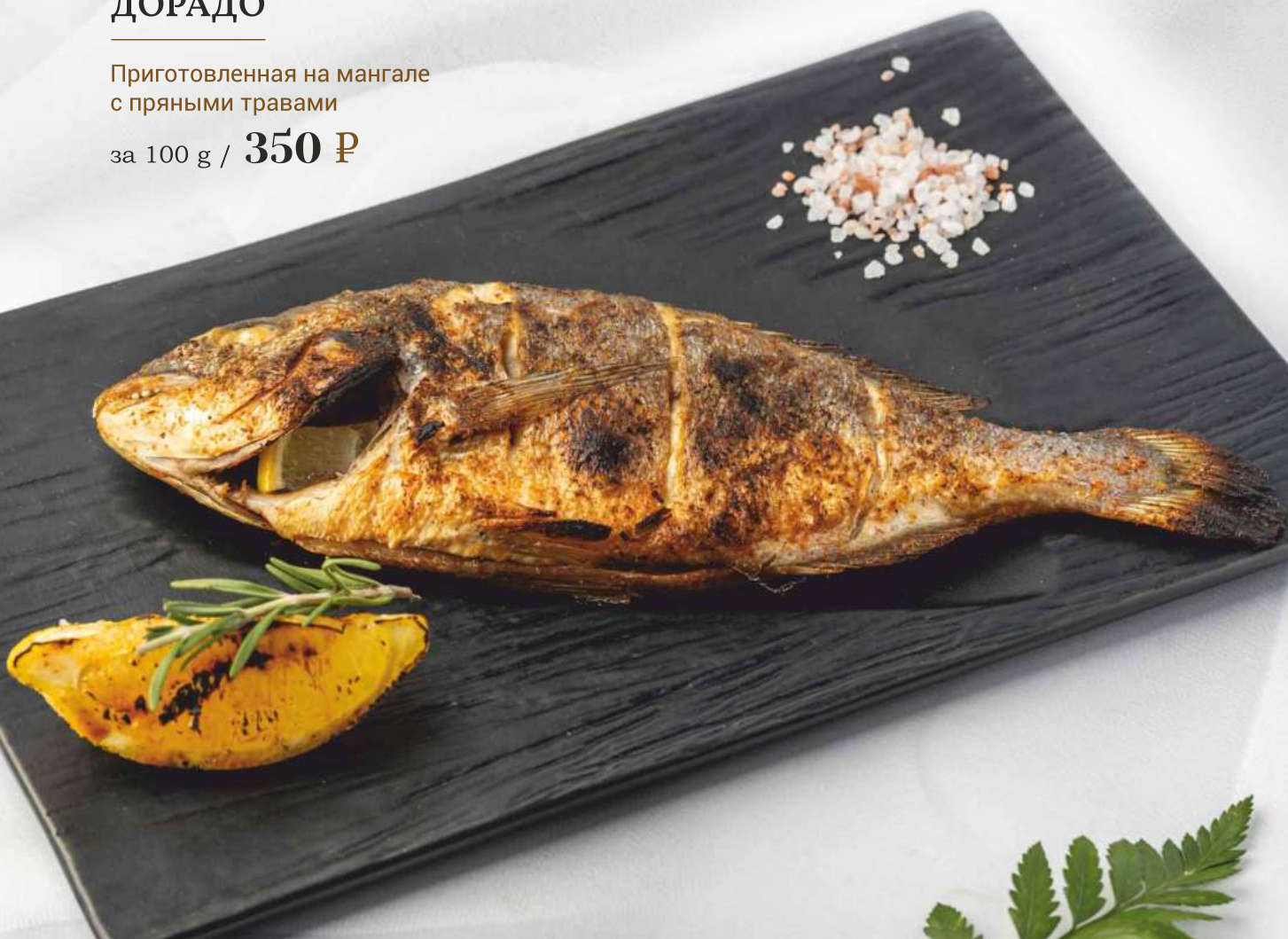
Волжский судак, приготовленный на мангале
со сливочно- цитрусовым соусом

310 g / **600 Р**

ДОРАДО

Приготовленная на мангале
с пряными травами

за 100 g / **350 Р**



ШАШЛЫЧКИ ИЗ РЫБЫ

Кусочки лосося с томатами черри,
осетр с болгарским перцем
и судак с цукини на мангале

220 g / **900** ₺





АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

С чесночным маслом и сладкими томатами

180 g / **690** ₺

КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ

В пикантном соусе с лаймом и кинзой

за 100 g / **300** ₺



БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

BAKED GOODS

ФОКАЧЧА С ЗЕЛЕНЬЮ

Хрустящая лепешка
с рубленной зеленью
и оливковым маслом

150 g / **190 Р**

ФОКАЧЧА С СЫРОМ

Хрустящая лепешка
с сыром моцарелла

150 g / **190 Р**

ФОКАЧЧА С ТОМАТАМИ

Хрустящая лепешка
с томатами черри
и пряно-томатным
соусом

150 g / **190 Р**



ПАНЦЕРОТТИ С ЗЕЛЕНЬЮ

Тонкое тесто с начинкой
из свежей зелени

100 g / **150 Р**



ПАНЦЕРОТТИ С ТОМАТАМИ

Тонкое тесто с начинкой
из свежих томатов
с сыром моцарелла

100 g / **150 Р**



ПАНЦЕРОТТИ С ГРИБАМИ

Тонкое тесто с начинкой
из шампиньонов
с сыром моцарелла

100 g / **150 Р**





ХАЧАПУРИ

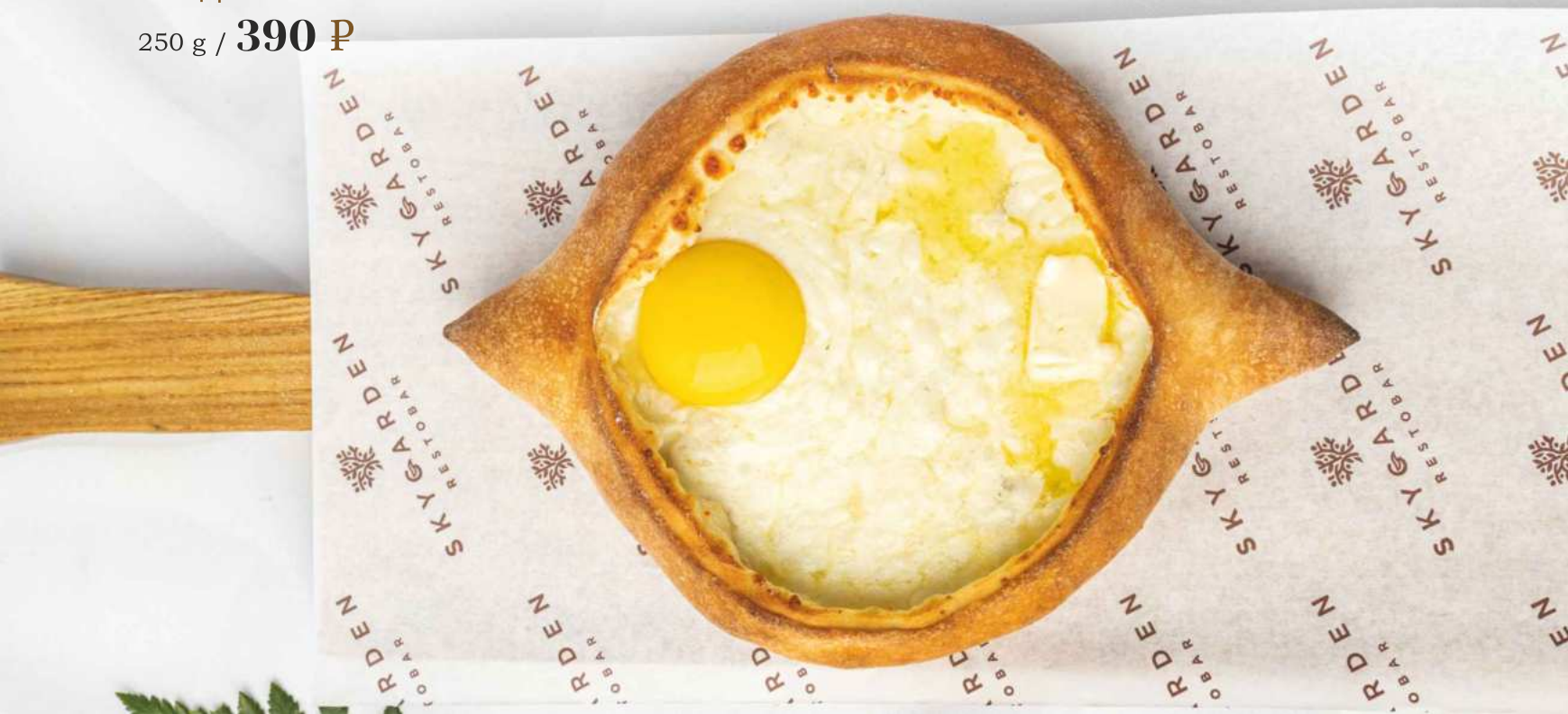
Закрытый кавказский пирог
с сыром брынза и моцарелла

600 g / **850 Р**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка из хрустящего теста с сыром брынза
и моцарелла с яичным желтком

250 g / **390 Р**





ПИДЕ

Лодочка
из пшеничного теста
с рубленой говядиной,
шампиньонами
и сыром моцарелла

400 g / **750 Р**



ПИЦЦА МАРГАРИТА

Классическая пицца
с томатным соусом,
сыром моцарелла,
свежими томатами
и базиликом

450 g / **590 Р**

ПИЦЦА С РОСТБИФОМ

Ростбиф из говядины,
сладкий болгарский
перец и красный лук
с томатным соусом,
сыром моцарелла
и соусом сладкий
чили

500 g / **790** Р



ПИЦЦА ГРИБНАЯ

Со страчателлой,
свежими
шампиньонами,
с ароматом
трюфеля
и рукколой

450 g / **750** Р



ПИЦЦА С ХАМОНОМ

С томатами черри,
маслинами,
с сыром
моцарелла
и пармезан

450 g / **750** ₺



ПИЦЦА ЦЕЗАРЬ

С ломтиками куриного
филе, томатами черри,
салатным миксом,
с сыром моцарелла
и пармезан,
с фирменным
соусом цезарь

450 g / **750** ₺



ПИЦЦА САЛЬМОНЕ

Тигровые креветки,
лосось, сладкие
томаты, маслины,
с сыром
моцарелла
и пармезан,
приправленная
соусом унаги

500 g / **850 Р**



ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ДОР-БЛЮ

Тонкие слайсы
груши с сыром
дор-блю, моцарелла,
пармезан,
с кедровыми
орехами

450 g / **750 Р**



ХЛЕБ

BREAD

БУЛОЧКА
РЖАНАЯ

1 шт / 40 Р



БУЛОЧКА
ПШЕНИЧНАЯ

1 шт / 40 Р



ПИТА

1 шт / 40 Р



БАГЕТ

1 шт / 40 Р



ЛАВАШ
ТОНКИЙ

1 шт / 40 Р



ГАРНИРЫ

GARNISHES

ШАМПИНЬОНЫ
НА ГРИЛЕ

100 g / **100 ₺**

ТОМАТЫ
НА ГРИЛЕ

100 g / **120 ₺**

ПЕРЕЦ
БОЛГАРСКИЙ
НА ГРИЛЕ

100 g / **150 ₺**

КУКУРУЗА
НА ГРИЛЕ

100 g / **100 ₺**

БАКЛАЖАНЫ
НА ГРИЛЕ

100 g / **100 ₺**

ЦУКИНИ
НА ГРИЛЕ

100 g / **100 ₺**

БРОККОЛИ
НА ГРИЛЕ

100 g / **100 ₺**





ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

200 g / **300 Р**

ОВОЩИ ГРИЛЬ

приготовленные на открытом огне
со специями

200 g / **380 Р**





АРОМАТНЫЙ КАРТОФЕЛЬ В БЕКОНЕ

Беби-картофель, обёрнутый в бекон
и обжаренный на гриле

200 g / **350 ₺**

КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ

приготовленная
на открытом огне
со сливочным
маслом
и морской солью

150 g / **250 ₺**



ПОЛБА С ГРИБАМИ

150 g / **150 ₺**

РИС С ОВОЩАМИ

150 g / **170 ₺**

СПАРЖА НА ГРИЛЕ

100 g / **750 ₺**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 g / **150 ₺**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

150 g / **160 ₺**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

170 g / **190 ₺**

СОУСЫ

SAUCES



Цена указана за 50 г

50 ₺	БАРБЕКЮ	60 ₺	ОРЕХОВЫЙ
50 ₺	ДЕМИГЛАС	60 ₺	СЫРНЫЙ
50 ₺	МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	60 ₺	ЦЕЗАРЬ
50 ₺	ОСТРЫЙ	70 ₺	ГРИБНОЙ
50 ₺	КОКТЕЙЛЬНЫЙ	90 ₺	БРУСНИЧНЫЙ
50 ₺	ТАЙСКИЙ ЧИЛИ	100 ₺	ГОРЧИЦА
50 ₺	УНАГИ	100 ₺	ДЗАДЗЫКИ
50 ₺	ЧЕСНОЧНЫЙ	100 ₺	ПЕСТО
50 ₺	ШАШЛЫЧНЫЙ	150 ₺	НАРШАРАБ
60 ₺	ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ	150 ₺	СЛИВОЧНО-ИКОРНЫЙ

СУШИ

SUSHI



ЭБИ 35 g / **120 Р**

МАГУРО 35 g / **120 Р**

СЯКЕ 35 g / **190 Р**

УНАГИ 40 g / **150 Р**

ЭБИ СПАЙСИ

МАГУРО СПАЙСИ

СЯКЕ СПАЙСИ

ЗАПЕЧЁННАЯ СУША УНАГИ

УНАГИ СПАЙСИ

45 g / **120 Р**

45 g / **120 Р**

45 g / **190 Р**

40 g / **120 Р**

45 g / **165 Р**

МАКИ РОЛЛЫ

MAKI ROLLS



Каппа маки 120 g / **160 Р**

Авокадо маки 120 g / **190 Р**

Мидии маки 120 g / **160 Р**

Магуро маки 120 g / **190 Р**

Эби маки 120 g / **240 Р**

Сяке маки 120 g / **290 Р**

Унаги маки 120 g / **250 Р**

ПОПУЛЯРНЫЕ РОЛЛЫ

HIT ROLLS



РОЛЛ «ДРАКОН»

С копчёным угрем, сливочным сыром
креметто, тигровой креветкой
и свежим огурцом

280 g / **750** Р



РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ ЛЮКС»

С лососем, сыром креметто,
свежим огурцом, красной икрой

340 g / **950** Р



РОЛЛ «БАТР ФИШ»

С масляной рыбой, копчёным угрём,
лососем и авокадо

270 g / **800 Р**



РОЛЛ «САНБИКИ»

Морской гребешок, лосось и тунец с тонким
слоем риса, обернутый авокадо с соусом кимчи

280 g / **850 Р**



РОЛЛ «ФИЛО ЛАЙТ»

Ролл без риса с лососем и сыром креметто

190 g / **700 Р**



РОЛЛ «МЕГА КАЛИФОРНИЯ»

С тигровой креветкой, лососем, тунцом и морским гребешком

290 g / **790 Р**



РОЛЛ «ФУТО МАКИ»

сливочный сыр кремлетто, тигровая
креветка, лосось, свежий огурец

220 g / **400 Р**



РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ»

С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ - 250 g / **590 Р**

С ЛОСОСЕМ - 250 g / **620 Р**

С КОПЧЁНЫМ УГРЕМ - 250 g / **590 Р**

Японский омлет, сливочный сыр кремлетто,
авокадо, свежий огурец, тобико



РОЛЛ «УМАМИ»

С лососем, тартаром из креветки
и свежим тунцом

350 g / **890 Р**



РОЛЛ «ТЕЙШОКУ»

Маринованный лосось, сливочный
сыр кремлетто, корнишоны

210 g / **400 Р**



РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»

Ролл со свежим огурцом, сливочным сыром кремметто, обернутый охлаждённым лососем

270 g / **600 Р**



РОЛЛ «КАНАДА»

Обжаренный лосось, копченый угорь, свежий огурец, японский омлет, сыр сливочный кремметто

280 g / **690 Р**



РОЛЛ «КИОТО»

Тартар из копчёного угря, свежий огурец, обернутый охлаждённым лососем

270 g / **750 Р**



РОЛЛ «КРАНЧ»

Хрустящая тигровая креветка, соус спайси, свежий огурец, тобико

200 g / **550 Р**

ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ

HOT ROLLS



РОЛЛ «АМЕРИКАНСКИЙ»

С лососем, копчёным угрём, сыром крематто

210 g / **590 Р**



РОЛЛ «ХОТ»

Обжаренный ролл с тартаром из лосося,
авокадо с соусом тайский чили

220 g / **600 Р**



РОЛЛ «ЭБИ ТЕМПУРА»

С креветкой, сыром крематто и тобико

250 g / **490 Р**

РОЛЛ «МАКЕДОНИЯ»

Жареный ролл с мидиями, креветкой
и спайси сыром

240 g / **490 Р**





РОЛЛ «НЕЖНОСТЬ ТЕМПУРА»

Охлажденный лосось и тунец, сливочный сыр кремлетто, авокадо, тобико

260 g / **600 ₺**



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С МИДИЯМИ

Запечённый ролл с авокадо, огурцом, японским омлетом, сыром сулугуни, соусом спайси и мидиями

270 g / **490 ₺**



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ «ТОКИО»

Запечённый ролл с обжаренным лососем, огурцом, японским омлетом и тартаром из копченого угря

260 g / **590 Р**

РОЛЛ «ВУЛКАН»

Запечённый ролл с японским омлетом, огурцом и тартаром из копченого угря

220 g / **390 Р**





РОЛЛ «БАНГКОК»

Тигровая креветка, сливочный сыр
креметто, тунец, свежий огурец, тобико

220 g / **650** ₺



РОЛЛ «ТЕЙШОКУ ТЕМПУРА»

Охлажденный лосось, корнишоны,
сливочный сыр креметто

210 g / **470** ₺

САШИМИ

SASHIMI



СЯКЕ САШИМИ

Свежий лосось, морковь, редис, свежий огурец

110 g / **600 Р**

МАГУРО САШИМИ

Свежий тунец, морковь, редис,
свежий огурец

110 g / **400 Р**





ЭБИ САШИМИ

Тигровые креветки, морковь, редис, свежий огурец

100 g / **450 Р**

УНАГИ САШИМИ

Копчёный угорь, морковь, редис,
свежий огурец

100 g / **480 Р**



СЕТЫ

SETS



СЕТ «МИНЕКО»

Роллы: дракон, сяке маки, каппа маки,
калифорния с креветкой.
Имбирь, васаби и соевый соус

770 g / **1800 Р**

СЕТ «САМУРАЙ»

Роллы: филаделфия, вулкан, канада.
Имбирь, васаби и соевый соус

770 g / **1800** ₺



СЕТ «ХОТ АССОРТИ»

Роллы: тейшоку темпура, бангкок, нежность темпура.
Имбирь, васаби и соевый соус

690 g / **1800** ₺



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ЦЕРИЗ

Муссовое пирожное на основе фисташкового бисквита и вишнёвого крема, с йогуртом внутри и косточки из пюре, приготовленный из свежей вишни

140 g / **300 Р**





ПЕШЕР

Муссовое пирожное на основе фисташкового бисквита и муса из манго внутри, косточка из пюре приготовленный из свежего персика

165 g / **300 ₺**



ШОКОЛАДНАЯ БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ

Со сливочным кремом, печеньем,
бананом, ананасом и сезонными
ягодами под шоколадным соусом

280 g / **550 Р**



SKY ВАФЛИ

Бельгийский вафли
с шоколадной пастой, сезонными
фруктами и ягодами с шариком пломбира

270 g / **550 Р**



«НАПОЛЕОН» С КРОШКОЙ

Легендарный десерт в нашей простой, но очень вкусной вариации.
Хрустящее слоеное тесто, сливочный крем, сезонная ягода

200 g / **400 Р**



ДЕСЕРТ В КОКОСЕ

Сладкий ванильный крем-чиз
с сезонной ягодой, кокосовой стружкой
и карамельным соусом

250 g / **490 Р**

ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

Классический чизкейк с сезонными ягодами
на карамельном топпинге

215 g / **350 Р**



ЧИЗКЕЙК «ШОКОЛАДНЫЙ»

С сезонными ягодами
и шоколадным топпингом

215 g / **350 Р**



ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН

Шоколадный кекс с хрустящей корочкой снаружи и жидкой начинкой внутри. Великолепный союз горячей шоколадной начинки и нежной прохлады мороженого.

110 g / **350 Р**



ПРОФИТРОЛИ

Со сливочным кремом, стружкой кокоса, шоколадным топпингом

250 g / **350 Р**





ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ

С сырным кремом и сезонной ягодой

200 g / **400 Р**



КРЕП С БАНАНОМ

И шоколадной пастой «Нутелла»

220 g / **450 Р**

ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА

FRUITS

ИНЖИР	50 гр /	300 Р	ВИНОГРАД	100 гр /	100 Р
ПЕРСИК	100 гр /	180 Р	МАЛИНА	50 гр /	350 Р
АНАНАС	1/4 шт /	500 Р	ЕЖЕВИКА	50 гр /	350 Р
МАРАКУЙЯ	1 шт /	300 Р	КЛУБНИКА	50 гр /	350 Р
МАНГО	1 шт /	420 Р	ГОЛУБИКА	50 гр /	350 Р
ПИТАХАЙЯ	1 шт /	1200 Р			

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Ананас, апельсин, груша, яблоко, банан,
клубника, виноград

1500 g / **1500 Р**





РАЙСКИЙ ОСТРОВ

Тайский манго, клубника, голубика, ананас

600 g / **1500** ₺

ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ

Банан, виноград, ананас, клубника, малина.
Подается с шоколадным соусом

290 g / **800** ₺



МОРОЖЕНОЕ

ПЛОМБИР 50 g / **100** ₺

ШОКОЛАДНОЕ» 50 g / **100** ₺

МОРОЖЕНОЕ

С ФРУКТАМИ 50 g / **150** ₺

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

AUTHOR'S COCKTAILS

DAILY

сироп саган-дайля/
ваниль/зеленое яблоко,
виски, кофейный
ликер

100 ml / **550 ₺**

LAWNY

вермут, джин, ликер
из цветков бузины,
базиликовый сироп,
лимонный сок

150 ml / **650 ₺**

EVIDENT

вермут, кальвадос,
коричный сироп,
лимонный сок,
персиковый сок,
портвейн

200 ml / **650 ₺**



DELIGHT

текила, дынный
ликер, ананасовый сок,
лимонный сок,
сироп фейхоа

450 ml / **750 ₺**

GRAPE-JASMINE TONIC

сироп груша/жасмин/виноград,
водка, абрикосовый ликер,
ликер Мараскино, тоник

450 ml / **650 ₺**

SICILIAN BERRY

джин, Апероль,
апельсиновый сок,
лимонный сок,
миндальный сироп,
клубничное пюре

450 ml / **650 ₺**



MERRY WINE

красное вино,
ликер Амаретто,
черносмородиновый ликер,
варенье из белой черешни

250 ml / **650 ₺**

VIOLACEOUS

водка,
ликер Блю Кюрасау,
фиалковый сироп,
сок лайма

250 ml / **550 ₺**

ELDERBERRY

грушевая водка,
апельсиновый ликер,
пюре из грейпфрута
с добавлением бузины,
лимонный сок

250 ml / **550 ₺**



КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

CLASSIC COCKTAILS

КЛОВЕР КЛАБ 200 мл / 600 ₹	ДАЙКИРИ 120 мл / 590 ₹
МАРГАРИТА 150 мл / 790 ₹	ВИСКИ-КОЛА 250 мл / 490 ₹
КЛУБНИЧНАЯ МАРГАРИТА 150 мл / 790 ₹	КУБА ЛИБРЕ 250 мл / 490 ₹
НЕГРОНИ 250 мл / 600 ₹	ДЖИН-ТОНИК 250 мл / 490 ₹
БЕЛЫЙ РУССКИЙ 250 мл / 450 ₹	АПЕРОЛЬ ШПРИЦ 300 мл / 790 ₹
КРОВАВАЯ МЭРИ 450 мл / 590 ₹	МОХИТО 450 мл / 590 ₹
ЛОНГ АЙЛЕНД 450 мл / 750 ₹	КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО 450 мл / 590 ₹

ТИКИ

TIKS

МАРАСКИНО-ТИКИ 400 мл / 750 ₹ ром, ликер Мараскино, грейпфрутовый сок, лимонный сок
ТАНЕЦ СТРАСТИ 400 мл / 750 ₹ текила, апельсиновый сок, лимонный сок, миндальный сироп, сироп гренадин
ЗОМБИ 400 мл / 890 ₹ ром, коричный сироп, ананасовый сок, лимонный сок
МАЙ-ТАЙ 400 мл / 750 ₹ ром, апельсиновый ликер, миндальный сироп, лимонный сок
РУБИН 400 мл / 750 ₹ брэнди, абрикосовый ликер, апельсиновый сок, лимонный сок

ШОТЫ

SHOTS

Б-52 50 мл / 390 ₹ кофейный ликер, сливочный ликер, апельсиновый ликер
СМОРОДИНА 50 мл / 390 ₹ черносмородиновый ликер, травяной ликер
ШТРУДЕЛЬ 50 мл / 390 ₹ кальвадос, сиропы яблока и корицы, лимонный сок
ОПУХОЛЬ 50 мл / 390 ₹ водка, вермут, сливочный ликер, гренадин
ВИЛЛИ 50 мл / 390 ₹ водка, сироп бабл гам, лимонный сок

ЛИМОНАДЫ

LEMONADES

СМОРОДИНА-
ОГУРЕЦ

450 ml / 450 ₺

МАНГО-
МАРАКУЙЯ

450 ml / 450 ₺

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

450 ml / 450 ₺

ФЕЙХОА-
ЮДЗУ

450 ml / 450 ₺

ЯГОДНЫЙ

450 ml / 450 ₺



САНГРИЯ

SANGRIA

САНГРИЯ
НА БЕЛОМ
ВИНЕ

450 ml / 490 ₺

САНГРИЯ
НА КРАСНОМ
ВИНЕ

450 ml / 490 ₺



ГЛИНТВЕЙН

MULLED WINE

ГЛИНТВЕЙН
НА КРАСНОМ
ВИНЕ

200 ml / 490 ₺

ГЛИНТВЕЙН
НА БЕЛОМ
ВИНЕ

200 ml / 490 ₺



ОВЕРШЕЙКИ

OVERSHAKES

ЯГОДНЫЙ

400 ml / 590 Р

ШОКОЛАДНЫЙ

400 ml / 590 Р



КРАФТОВЫЕ ЧАИ

CRAFT TEA

КЛЮКВЕННЫЙ
ЧАЙ

400 ml / **390 Р**

ОБЛЕПИХОВЫЙ
ЧАЙ

400 ml / **390 Р**

ЦИТРУСОВЫЙ
ЧАЙ

400 ml / **390 Р**



КРАФТОВЫЕ ЧАИ

CRAFT TEA

ХВОЙНЫЙ
ЧАЙ

400 ml / 390 Р

ЯГОДНЫЙ
ЧАЙ

400 ml / 390 Р

МАРОККАНСКИЙ
ЧАЙ

400 ml / 390 Р



НАПИТКИ

DRINKS

СМУЗИ

МАНГО-ПЕРСИК	400 мл / 490 Р
ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	400 мл / 490 Р

ФРЕШИ

АПЕЛЬСИН	400 мл / 490 Р
ГРЕЙПФРУТ	400 мл / 490 Р
ЛИМОН	120 мл / 190 Р
ЛАЙМ	120 мл / 300 Р
АНАНАС	200 мл / 600 Р
МОРКОВЬ	200 мл / 250 Р
ЯБЛОКО	400 мл / 300 Р
МАНГО	200 мл / 800 Р
ГРУША	400 мл / 400 Р
ГРАНАТ	200 мл / 650 Р
ХЕЛФ	400 мл / 500 Р
киви/сельдерей/базилик/огурец/лимон/яблоко	

КЛАССИЧЕСКИЕ ЧАИ

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ классический	500 мл / 250 Р
ЗЕЛЕНый ЧАЙ классический	500 мл / 250 Р
ФРУКТОВЫЙ РОЙБУШ	500 мл / 290 Р
АПЕЛЬСИН В ШОКОЛАДЕ	500 мл / 290 Р
НОЧЬ КЛЕОПАТРЫ	500 мл / 290 Р
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	500 мл / 290 Р
ВИНОГРАДНЫЙ УЛУН	500 мл / 290 Р
ЗЕЛЕНый ЧАЙ	500 мл / 290 Р
С ИМБИРЕМ И МЕДОМ	
ПУЭР 5 ЛЕТ	500 мл / 450 Р

КОФЕ

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	30 мл / 190 Р
ЭСПРЕССО	30 мл / 190 Р
АМЕРИКАНО	150 мл / 190 Р
КАПУЧИНО	200 мл / 250 Р
КАКАО	200 мл / 250 Р
ЛАТТЕ	200 мл / 280 Р
ФИАЛКОВЫЙ ЛАТТЕ	200 мл / 300 Р
ЛАВАНДОВЫЙ АЙС-ЛАТТЕ	400 мл / 300 Р
ЛАВАНДОВЫЙ КАПУЧИНО	200 мл / 300 Р
ГРУШЕВО-МИНДАЛЬНЫЙ КАПУЧИНО	200 мл / 350 Р
ФЛЭТ УАЙТ	200 мл / 350 Р
РАФ	300 мл / 370 Р
БАМБЛ	400 мл / 400 Р
АЙРИШ КОФЕ	200 мл / 400 Р

Альтернативное молоко... 100 мл / 50 Р
в ассортименте

Варенье и мед 50 гр / 100 Р
в ассортименте

НАПИТКИ

СОСА-COLA стекло	250 Р
EVERVESS	250 мл / 250 Р
ЭНЕРГЕТИК в ассортименте	250 Р
СОК RICH в ассортименте	0,2/1 л / 200/400 Р
МОРС СМОРОДИНА	500 мл / 200 Р
МОРС ОБЛЕПИХА	500 мл / 200 Р
ВОДА в ассортименте	200 Р
BORJOMI стекло	300 Р

ВИННАЯ КАРТА

WINE MAP

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Montevi Cuvee Brut 750 мл / **2400 Р**
Casa Vinicola Morando

Монтеви Кюве Брют
Каза Виникола Морандо
белое/сухое

Montevi Dessert Dolce 750 мл / **2400 Р**
Casa Vinicola Morando

Монтеви Десерт Дольче
Каза Виникола Морандо
белое/полусладкое

Pinot Grigio Spumante 750 мл / **3200 Р**
Extra Dry Villa Degli Olmi

Пино Гриджио Спуманте
Экстра Драй Вилла Дельи Олми
белое/сухое

Pinot Grigio Rose 750 мл / **3200 Р**
Spumante Extra Dry
Villa Degli Olmi

Пино Гриджио Розе Спуманте
Экстра Драй Вилла Дельи Олми
розовое/сухое

Bernard-Massard 750 мл / **6900 Р**
Chardonnay Brut

Бернар-Массар Шардоне Брют
белое/сухое

Cremant de Limoux 750 мл / **10000 Р**
AOP Brut Nature

Domaine de Mouscaillo
Креман Де Лиму АОР
Брют Нейчер Домен Де Мускайо
белое/сухое

MOËT & CHANDON 750 мл / **18000 Р**

Моёт & Шандон в ассортименте

Dom Perignon 750 мл / **50000 Р**

Дом Периньон
белое/сухое

БЕЛЫЕ ВИНА

Alasani Valley 150/750 мл / **480/2400 Р**
Askaneli Brothers

Алазанская Долина Асканели Бразерс
белое/полусладкое – Грузия

La Casada 150/750 мл / **640/3200 Р**
Pinot Grigio delle Venezie
DOC Botter

Ла Казада Пино Гриджио
делле Венеция Боттер DOC
белое/сухое – Италия

Michel Scheid 150/750 мл / **760/3800 Р**
Riesling

Михель Шайд Рислинг
белое/сухое – Германия

Chardonnay 150/750 мл / **800/4000 Р**
Santa Monica

Санта Моника Шардоне
белое/сухое – США

Coleccion Privada 750 мл / **4500 Р**
Chardonnay

Колексьон Привада Шардоне
белое/сухое – Аргентина

Rapaura Springs 750 мл / **7500 Р**
Souvignon Blanc Marlborough

Рапаура Спрингс Совиньон Блан Мальборо
белое/сухое – Новая Зеландия

Petit Chablis AOC 750 мл / **12000 Р**
Maison Olivier Tricon

Пти Шабли Мейсон Оливье Трикон АОС
белое/сухое – Франция

ВИННАЯ КАРТА

WINE MAP

КРАСНЫЕ ВИНА

Kindzmarauli 150/750 мл / **480/2400 ₺**
Askaneli Brothers

Киндзмараули Асканели Бразерс
красное/полусладкое – Грузия

Ribera del 150/750 мл / **640/3200 ₺**
Segura Monastrell
Jumilla DOP Alceño

Рибера дель Сегура Монастрель
Хумилья DOP Альсеньо
красное/сухое - Испания

Cacciata 150/750 мл / **800/4000 ₺**
Chianti DOC Riserva Castellani

Каччиата Кьянти Ризерва
Кастеллани DOC
красное/сухое – Италия

Coleccion Privada 750 мл / **4500 ₺**
Malbec

Колексьон Привада Мальбек
красное/сухое – Аргентина

Beronia Rioja 750 мл / **6000 ₺**
Crianza

Берония Риоха Крианза
красное/сухое – Испания

Joseph Verdier 750 мл / **6000 ₺**
Tresors de Loire

Saumur Champigny
Жозеф Вердые Трезор
де Луар Сомюр Шампиньи
красное/сухое – Франция

Rapaura Spring 750 мл / **9000 ₺**
Pinot Noir Marlborough

Рапаура Спрингс Пино Нуар Мальборо
красное/сухое – Новая Зеландия

Brunello di Montalcino.. 750 мл / **16000 ₺**
DOCG Villa Poggio Salvi

Брунелло ди Монтальчино Вилла
Поджо Салви DOCG
красное/сухое – Италия

РОЗОВЫЕ ВИНА

Alla Moda 150/750 мл / **500/2500 ₺**
Pinot Grigio Rosato

Provincia di Pavia IGT San Matteo
Алла Мода Пино Гриджо Розато
Провинция Ди Павиа IGT Сан Маттео
розовое/сухое - Италия

White Zinfandel.. 150/750 мл / **800/4000 ₺**
Santa Monica Rose

Вайт Зинфандель Санта Моника Розе
розовое/полусладкое – США

Estreia Vinho 150/750 мл / **800/4000 ₺**
Verde DOC Ponte da Barca

Эстрейя Винью Верде DOC
Понте да Барка
розовое/полусухое – Португалия

ПОРТВЕЙНЫ И КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Elegante Fino 150/750 мл / **840/4200 ₺**
Jerez DO Gonzalez Byass

Элеганте Фино Херес DO
Гонзалез Биас

Porto Alegre 150/750 мл / **900/4500 ₺**
Ruby

Порто Алегре Руби

Maynard`s Tawny Porto... 750 мл / **9000 ₺**
10 years old Barao

De Vilar – Vinhos
Майнардс Тони Порто 10 лет
Барау де Вилар – Виньюш

АЛКОГОЛЬ

ALCOHOL

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Ballantine`s Finest 50мл / **500₽**

Баллантайнс Файнест

Auchentoshan 50мл / **800₽**

American OAK

Акентошан Американ ОАК

Laphroaig 10 Y.O. 50мл / **1000₽**

Лафройг 10 лет

Chivas Regal 12 Y.O. 50мл / **800₽**

Чивас Ригал 12 лет

Chivas Regal 15 Y.O. 50мл / **1200₽**

Чивас Ригал 15 лет

Chivas Regal 18 Y.O. 50мл / **1600₽**

Чивас Ригал 18 лет

The Macallan 12 Y.O. 50мл / **2000₽**

Макаллан 12 лет

The Macallan 15 Y.O. 50мл / **2800₽**

Макаллан 15 лет

The Macallan 18 Y.O. 50мл / **4500₽**

Макаллан 18 лет

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Jameson 50мл / **590₽**

Джемесон

Jameson Castmates 50мл / **750₽**

Джемесон Каскмейтс

Jameson Black Barrel 50мл / **800₽**

Джемесон Блек Баррел

БУРБОНЫ И АМЕРИКАНСКИЕ ВИСКИ

Jack Daniel`s 50мл / **590₽**

Джек Дениалс

Jim Beam 50мл / **590₽**

Джим Бим

Jim Beam Flavour 50мл / **590₽**

Джим Бим вкусовой

ВОДКА

Онегин 50мл / **350₽**

Царская вкус в ассортименте... 50мл / **190₽**

Царское село 50мл / **250₽**

Veluga 50мл / **300₽**

Чистые росы 50мл / **320₽**

Grey Goose 50мл / **490₽**

ОНЕГИН GOURMET ЯГОДНЫЕ НАСТОЙКИ

Курага 50мл / **350₽**

Черная смородина 50мл / **350₽**

РОМ

Havana Club Anejo 3 Anos..... 50 мл / **420 ₺**
Гавана Клуб Аньехо 3 года

Havana Club Anejo Especial 50 мл / **420 ₺**
Гавана Клуб Аньехо Эсписьяль

Havana Club Anejo 7 Anos..... 50 мл / **550 ₺**
Гавана Клуб Аньехо 7 лет

Flor de Cana 5 Y.O...... 50 мл / **550 ₺**
Флор де Канья 5 лет

ТЕКИЛА

Olmeca Blanco..... 50 мл / **400 ₺**
Ольмека Бланко

El Destilador Premium..... 50 мл / **750 ₺**
Artesanal Blanco Santa Lucia
Эль Дестиладор Премиум
Артесаналь Бланко Санта Лусиа

Grand Mezcal..... 50 мл / **900 ₺**
La Escondida
Гранд Мескаль Ла Эскондида

КОНЬЯК

Hennessy V.S...... 50 мл / **800 ₺**
Хеннесси В.С.

Hennessy V.S.O.P...... 50 мл / **1200 ₺**
Хеннесси В.С.О.П.

Hennessy X.O...... 50 мл / **3500 ₺**
Хеннесси X.O.

THE ARARAT ARMENIAN BRANDY

Арарат 5 лет..... 50 мл / **300 ₺**

Арарат Абрикос..... 50 мл / **400 ₺**

Арарат Кофе..... 50 мл / **400 ₺**

Арарат Ани 7 лет..... 50 мл / **490 ₺**

Арарат Ахтамар 10 лет..... 50 мл / **700 ₺**

Арарат Васпуракан 15 лет 50 мл / **900 ₺**

Арарат Двин 10 лет..... 50 мл / **950 ₺**

Арарат Наири 20 лет..... 50 мл / **1500 ₺**

КАЛЬВАДОС

Pere Magloire Fine V.S...... 50 мл / **650 ₺**
Пер Маглуар Файн В.С

ДЖИН

Beefeater..... 50 мл / **490 ₺**
Бифитер

Beefeater Blood Orange..... 50 мл / **490 ₺**
Бифитер Блад Оранж

Bombay Sapphire..... 50 мл / **600 ₺**
Бомбей Сапфир

ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ

Aperol..... 50 мл / **350 ₺**
Апероль

Campari..... 50 мл / **350 ₺**
Кампари

Becherovka..... 50 мл / **350 ₺**
Бехеровка

Becherovka Lemond..... 50 мл / **350 ₺**
Бехеровка Лимонная

Amaro Sibona..... 50 мл / **350 ₺**
Амаро Сибона

Sambuca..... 50 мл / **350 ₺**
Самбука

Jägermeister..... 50 мл / **450 ₺**
Егермейстер

Absinth..... 50 мл / **500 ₺**
Абсент

ПИВО

Zubr Classic Dark..... 500 мл / **490 ₺**
темное/фильтрованное – Чехия

Starodubice Dvanactka..... 500 мл / **490 ₺**
светлое/фильтрованное – Чехия

Steinbrau Helles..... 500 мл / **590 ₺**
светлое/фильтрованное – Германия

Steinbrau Hefeweizen..... 500 мл / **590 ₺**
светлое/нефильтрованное – Германия

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

Stella Artois..... 500 мл / **350 ₺**
светлое/фильтрованное

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

**ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ НА ТО,
ЧТО ИНОГДА ПОДАЧА БЛЮД И НАПИТКОВ
МОЖЕТ НЕ СООТВЕТСТВОВАТЬ
ЕГО ИЗОБРАЖЕНИЮ В МЕНЮ.**



S K Y G A R D E N

R E S T O B A R