

СОДЕРЖАНИЕ

ЗАКУСКИ	1 стр
СОЛЕНЬЯ С СЕННОГО РЫНКА	3 стр
САЛАТЫ	3 стр
СУПЫ	5 стр
БУРГЕРЫ	6 стрр
МЯСО И ПТИЦА НА УГЛЯХ	7 стр
РУЛЬКА И КОЛБАСКИ НАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА	9 стр
ПИВНЫЕ СЕТЫ НА ДВОИХ	11 стр
МОРЕПРОДУКТЫ	12 стр
ГАРНИРЫ	13 стр
ДЕСЕРТЫ	13 стр
СОУСЫ	13 стр
НАСТОЙКИ	15 стр
КРЕПКИЕ НАПИТКИ	17 стр
НАПИТКИ	21 стр
АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ	23 стр
КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ	27 стр
ВИНО	29 стр

**ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ КАКИХ-ЛИБО ПРОДУКТОВ,
ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ**

Подача может отличаться от изображения. Меню носит ознакомительный характер.

ЗАКУСКИ

Тартар из говядины на мозговой кости 180/80 590

Тартар из говяжьей вырезки с ялтинским луком, заправленный соусом азиано, на мозговой кости, запечённой в угольной печи. Подается с луком конфи и чабаттой.



Костный мозг отличается высокой калорийностью и содержанием жиров. Он богат коллагеном, конъюгированной линолевой кислотой, а также витаминами группы В. Это самое яркое сочетание горячего и холодного в одном блюде.

Грибы фри 180/40 290

Сочные шампиньоны с чесночным соусом

Луковые кольца 160/40 290

Золотистые и хрустящие луковые кольца с соусом коктейль

Чесночные гренки с сыром 140 290

Хрустящие ржаные гренки с чесноком и пармезаном или моцареллой на выбор.

Хумус 180 290

Классический хумус из нута. Подается с начос.

Хумус с рапанами 200 420

Классический хумус из нута, с мясом рапана в устричном соусе и с томатами конкассе. Подается с начос.

Начос в сыре чеддер 190 300

с халапеньо
Кукурузные чипсы в расплавленном сыре чеддер, подаются с маринованным перцем халапеньо и соусом блючиз

Сыр фри 150/40 330

Ломтики расплавленного сыра в хрустящей панировке. Подаются с клюквенным соусом.

Сало собственного посола с гренками 50/40 160

Джерки из маринованного цыплёнка 50 250

Куриные чипсы собственного приготовления

Джерки из пряной говядины 50 450

Вяленая говядина собственного приготовления

Куриные палочки 190/40 320

Полоски куриного филе в панировке, обжаренные до золотистого цвета. Подаются с фирменным горчичным соусом.

Крылышки Баффало 240/80/40 490

Хрустящие крылья в американском стиле с острым соусом, сельдереем, хрустящей морковью и соусом блю чиз

ЕПТ, какие вкусные крылья! 300 490

Фирменные куриные крылышки в медовой карамели

Намазка из печени 150/70 330

Паштет из куриной печени с карамелизированным луком и хрустящим хлебом

Телятина вителло-тоннато 160 630

Нежный ростбиф из телятины, под соусом вителло-тоннато, посыпается каперсами и луком криспи

Антипаста 380 950

Пармская ветчина, нежный ростбиф из телятины, пармезан, дор блю, маслины, оливки, хумус и чабатта

Рыбные стрипсы 160/40 330

Палочки из филе белой трески, обжаренные в сухарях панко. Подаются с фирменным соусом тартар

Сельдь домашнего посола 250 290

Атлантическая сельдь нашего посола с отварным молодым картофелем, маринованным луком и тёплыми ржаными тостами

Жареный кальмар в пивном кляре 150/40 390

Кольца кальмара в пышном пивном кляре. Подаются с фирменным соусом тартар.

Креветки к пиву 100 380

Пивные креветки, с добавлением укропа, имбиря и чеснока. Отварим или пожарим по вашему желанию.

Хвосты тигровых креветок в хрустящей панировке 170/40 600

Хвосты тигровой креветки в сухарях панко. Подаются с соусом свит чили.

Форель шеф-посола 100/40/40 760

Форель шеф-посола подаётся с чабаттой и крем-сыром

СОЛЕНЬЯ С СЕННОГО РЫНКА

Огурцы солёные 100 110
Бочковые огурчики под водку

Перчики халапеньо 50 110
Мексиканский перец в русском
пряном маринаде

Солёные томаты 100 110
Бочковые кубанские помидоры
с зеленью и чесноком

Квашеная капуста 100 110
Похмельная закуска по рецепту
бабушки шеф-повара

Свежий вкус юга: кубанские овощи в нашем меню. Именно они являются символом лета и тепла. Мы выбираем только свежие и качественные продукты, чтобы наши блюда были вкусными и конечно полезными.



САЛАТЫ

Чикен чиз 290 490
Куриное филе из нашей угольной печи. Подаётся с миксом салата, свежим огурцом, томатами черри, горчично-медовым соусом, сыром дор блю и тыквенными семечками.

Гриль-салат с телятиной 260 590
Филе говядины, шампиньоны, кабачок и болгарский перец обжариваются на гриле, выкладываются на микс салата с томатами. Заправляется соусом винегрет с добавлением трюфельной пасты.

С тигровыми креветками и жареным адыгейским сыром 250 570
Тигровые креветки, обжаренные в прованских травах, жареный адыгейский сыр на подушке из шпината, микса салата, томатов черри и розовых томатов. Заправляется соусом йогурт-хрен.

С морепродуктами 300 590
Хвосты тигровой креветки, мясо мидии, мясо черноморского рапана и кальмара, обжаренные в устричном соусе, микс салата со спелыми томатами и свежими огурцами. Заправляется соусом цитронет.

Салат с печенью и грушей дор блю 300 430
Кусочки нежной говяжьей печени, приготовленные с карамелизированной грушей и сыром дор блю. Подаётся на подушке из микса салата с томатами, заправленными медово-горчичным соусом.





Похмельный куриный 300 230

Наваристый бульон с добавлением куриного филе, пшеничной лапши и половинкой варёного яйца

Мясная солянка 300/40 350

Наваристый томатный суп из пяти видов мяса. Подаётся с фермерской сметаной и маслинами.

Так это ж рамен, ЕПТ! 400 430

Традиционный японский говяжий суп с яичной лапшой, сваренный на бычьих хвостах, с маринованным яйцом. Подаётся с перцем чили, зелёным луком и ароматной кинзой.

Борщ из нашей угольной печи 300/100 330

Варится на кубанской мраморной говядине. Подаётся с перетёртым чесночным салом, обжаренными ржаными гренками, ялтинским луком и домашней сметаной.

СУПЫ

Техас 240/120 510

Булочка бриошь, котлета из говядины, пикантный соус Техас, микс салата, спелые томаты, сыр чеддер, маринованный огурец. Подаётся с картофельными дольками, соусом блю чиз.

Чеддер 250/120 590

Булочка бриошь, говяжья котлета, спелые томаты, ялтинский лук, два ломтика сыра чеддер, руккола. Подаётся с картофелем фри и сырным соусом.

БУРГЕРЫ

Наши бургеры готовятся исключительно из свежего местного мяса. Подаются с картофелем фри и соусом.



Чиф 250/120 590

Булочка бриошь, говяжья котлета, двойной сыр чеддер, соус коктейль, два вида лука – ялтинский и криппи, салат айсберг, спелые томаты. Подаётся с картофелем фри и кетчупом



Стриплойн стейк 520*

Стейк, который нарезается из отруба тонкого края, состоящего из единственной мышцы. По периметру стейка проходит тонкая полоска жира, придающая мясу сочность. Рекомендуемая прожарка Medium.

МЯСО И ПТИЦА НА УГЛЯХ

* цена за 100 грамм

Куриная голень в соусе BBQ 350 460

Куриные ножки из угольной печи в соусе BBQ. Подаются с перчиками халапеньо и луком-криспи.

Куриная голень с соусом чиз-виз 350 490

Куриные ножки в сухарях панко с соусом чиз-виз

Сытная жаровня 400 560

Куриное бедро, обжаренное в угольной печи, тушится в сливочно-сырном соусе с болгарским перцем, кабачком, шампиньонами, стручковой фасолью, картофелем и томатами конкассе

Цыплёнок с картофелем и сливочным соусом из лесных грибов 340 650

Хрустящий цыплёнок с жареным давленым картофелем и вёшенками на подушке из сливочного соуса из лесных грибов

Куриное филе в хамоне с соусом чиз-виз 370 650

Куриное филе, обёрнутое в хамон, обжаривается в угольной печи. Гарнируется припущенными овощами: томатами черри, шпинатом, картофелем, брокколи. Подаётся с соусом чиз-виз.

Свинные рёбрышки под медово-горчичным соусом/ под соусом барбекю 330*

Свинные рёбра, запеченные по фирменному рецепту шефа. Подаются под соусом медово-горчичным или соусом BBQ на выбор

* цена за 100 грамм

Говяжьи щёки с картофельным пюре 300 520

Томленые говяжьи щёки с картофельным пюре, соусом демиглас, филе кубанских томатов в соусе свит чили и луком криспи

Говяжьи медальоны 590*

Это нежное мясо из спинно-рёберного отруба. Отличается исключительной мягкостью, а тонкие жировые прослойки делают его очень сочным.

Говяжьи медальоны с имбирно-перечным соусом 275 750

Говяжьи медальоны из угольной печи на подушке из брокколи, кабачков, вёшенок и томатов черри. Подаются с имбирно-перечным соусом.

Вызревший антрекот 460*

От классических стейков говяжий антрекот отличается размером – его обычно заказывают на двоих. Отрубы для этих стейков мы отбираем у лучших фермеров Краснодарского края, выдерживаем сухим способом минимум 21 день. Чем дольше, тем стейк вкуснее. Шкаф для созревания стоит прямо в нашем зале. Стейк можно выбрать как на кости, так и без. Уточните у официанта какой вес стейков есть в наличии.

Фланк-стейк 540*

Фланк-стейк овальной формы с продольными мышечными волокнами. Почти не содержит жира. Рекомендуемая прожарка – medium.

Фланк стейк с давленым картофелем и сливочным соусом из лесных грибов 310 750

Фланк стейк из угольной печи с жареным, давленым картофелем и брокколи. Подаётся со сливочным соусом из лесных грибов.

РУЛЬКА И КОЛБАСКИ НАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА

Баварский равлик с сыром 150/130/40 560

Немецкая свино-куриная колбаска в виде улитки с моцареллой. Подается с жареным картофелем, паприкой и солёными огурчиками.

Большое ассорти колбас на компанию 860 1490

Куриная с беконом, свино-говяжья, баварский равлик с моцареллой и охотничьи колбаски. Гарнируется картофелем по-домашнему и тушёной капустой. Подаём с ядрёной горчицей и бочковыми огурчиками с Сенного рынка

Куриные колбаски с беконом 150/150/40 500

Колбаски с тушёной капустой и бочковыми огурчиками с Сенного рынка

Свино-говяжьи колбаски 150/150/40 630

Колбаски с картофелем по-домашнему и бочковыми огурчиками с Сенного рынка

Свиная рулька по-пражски 180*

Фирменная свиная рулька, томлёная в стауте со специями. На гарнир подаём тушёную капусту с жареным беконом и горчицей.

* цена за 100 грамм





БИРПАТИ 500/40 790
 Максимально рекомендуем!
 В этом наборе: луковые кольца,
 куриные палочки, грибы фри
 и картофель фри.
 Хорошо сочетается с кувшином пива.



ПИВОЗАВР 500/40 790
 Рыбные стрипсы, грибы фри,
 сыр фри, картофель фри и сулгуни.
 Подается с фирменным соусом тартар.



ПЬЯНЫЙ БАШМАЧНИК 340/40 700
 Куриные джерки, луковые кольца,
 сулгуни, ржаные гренки, картофель фри
 и копченые свиные уши.
 Подается с соусом коктейль.

МОРЕПРОДУКТЫ

Сковородка с морепродуктами 470 860

Тигровая креветка, кальмар,
 мясо рапана, мидии, приготовленные
 на сковороде с луком порей,
 стручковой фасолью и томатами
 черри в соусе бешамель.
 Подается с пшеничными тостами.



ПИВНЫЕ СЕТЫ НА ДВОИХ

Дорадо из угольной печи 310*

Подаётся с миксом салата, томатами черри и свежим огурцом. Заправлен соусом цитронет.

Филе судака на подушке 200 580

из кубанских томатов и шпината
Нежное филе кубанского судака, обжаренное на оливковом масле. Подаётся на подушке из припущенного шпината и конкасе из сладких томатов.

Мясо рапана 350 620

из угольной печи
Мясо рапана, кабачок, шпинат, чеснок, сливочный соус, лук стерлинг, томаты конкассе. Подаётся с багетом и лимоном.

Тигровые креветки 100/20 600

с сливочно-чесночным соусом
Тигровые креветки, обжаренные на гриле в сливочном масле с прованскими травами. Подаются со сливочно-чесночным соусом.

ФИРМЕННЫЕ СОУСЫ 40 80

Горчица	Свит чили
Кетчуп	Соевый
Сметана	Сырный
Барбекю	Тартар
Горчичный	Техас
Клюквенный	Соус Хрен
Коктейль	Цезарь
Медово-горчичный	Чесночный

13 * цена за 100 грамм

ГАРНИРЫ**Грибы из угольной печи 170 290**

Подаются с чесночным маслом и зеленью

Капуста тушёная 200 190

с беконом и тмином
Классический пражский рецепт капусты к рульке и пиву

Картофель по-домашнему 200/40 190

Картофель дольками, обжаренный с пряностями, подаётся с чесночным соусом

Картофель фри 150/40 220

Привычная хрустящая картофельная соломка, подаётся с кетчупом

Батат фри 150/40 270

Картофель батат, подаётся с чесночным соусом

Овощи гриль с зелёным маслом 300 370

Кабачок, болгарский перец, баклажан, шампиньоны, кукуруза, обжаренные на гриле. Поливаем нашим пряным маслом.

ДЕСЕРТЫ**Сникерс с солёной карамелью 120 290**

Ваш любимый шоколадный батончик в авторском исполнении нашего шефа

Чизкейк Сан-Себастьян 140 310

Аппетитный баскский чизкейк, который понравится каждому



Сет настоек

Добро пожаловать в раздел бара!

В основе нашей концепции лежит идея small talk – свободного непринуждённого общения между гостем и барменом.

Наши бармены всегда рады помочь с выбором напитка, который наилучшим образом отражает ваше настроение и вкусовые предпочтения.

Наслаждайтесь вечером, знакомьтесь и делитесь своими историями.

Оливия
гастропаб

14

НАСТОЙКИ

45 мл

2000



3



25



27



1



30



26

Крепкие 35–40%

1. ББК брусника, бузина и клюква
2. Бородинская горбушка
3. Бубль гум
4. Вишнёвая
5. Мандариновая
6. Фейхоа
7. Черноплодка
8. Кедровка
9. Кизилровка
10. Брусничная
11. Смородиновая
12. Малиновая
13. Хреновуха
14. Томат с хреном

Крепкие без сахара 35–40%

15. Егерь
16. Бехер
17. Зубровка
18. Копчёная паприка

Сладкие 25–30%

19. Алоэ и базилик
20. Ананасовая
21. Брусника
22. Груша
23. Клубника с апельсином
24. Клюква
25. Копчёная груша
26. Лимон с оливкой
27. Лимончелло ЕПТ
28. Миндаль и белый виноград
29. Персиковая ваниль
30. Сливовая

Сливочные 25–30%

31. Клубника со сливками
32. Сливочное лимончелло

КРЕПКИЕ НАПИТКИ



ДЖИН 45 мл

**Barrister B47
Bartender's Edition 300**
Барристер Бартендерс Эдишн 47%

South Bank London Dry 300
Саут Бэнк Лондон Драй (Англия)

135° East Hyogo Dry 700
135° Ист Хиого Драй (Япония)

Malfy con Limone 500
Малфи Джин кон Лимоне (Италия)

Citadelle 500
Цитадел (Франция)

Generous 680
Дженероуз (Франция)

Brockmans 700
Брокманс (Англия)

Scapegrace Black 800
Скейпгрейс Блэк (Новая Зеландия)

Broom Dry/Pink 250
Брум Драй/Пинк (РФ)

Bombay Sapphire 550
Бомбей Сапфир (Шотландия)

Hendrick's 900
Хендрикс (Шотландия)



РОМ 45 мл
Dead Man's Finger White/Dark 350

Дэд Мэнс Фингер белый/тёмный
(Великобритания)

Plantation 400
Плантейшн (Барбадос)

**Beach House White/
Gold Spiced Mauritius** 580

Бич Хауз Белый/
Голд Спайсед Мауришиус (Маврикий)

Navy Island Jamaica XO Reserve 780
Нэйви Айленд Ямайка XO Резерв
(Нидерланды)

Oakheart Original 300
Оакхарт Ориджинал (США)

Barcelo Imperial 600
Барсело Импераил (Доминикана)

Ron Calados White / Dark 300
Рон Каладос белый / темный
(Великобритания)

ЛИКЕРЫ/НАСТОЙКИ/БИТТЕРЫ

Jägermeister 400 45 мл
Ягермейстер (Германия)

Peaky Blinders Cream 300
Пики Блайндерс Сливочный (Ирландия)

Beherovka 400
Бехеровка (Чехия)

Самбука 300

Абсент 350

Апероль 380

Белуга Хантинг Травяной/Ягодный 280
(РФ)

**Martini Riserva
Ambrato/Bitter/Rubino** 450

Мартини Ризерва
Амбрато/Биттер/Рубино (Италия)

Биттер Fernet-Branca 600
Фернет-Бранка

ТЕКИЛА (МЕКСИКА) 45 мл

Agavita Blanco 490
Агавита Бланко

Agavita Gold 500
Агавита Голд

Don Alejandro Silver 350
Дон Алехандро Силвер

Rooster Rojo Blanco 750
Рустер Рохо Бланко

ВЕРМУТЫ (ИТАЛИЯ) 45 мл

Martini Fiero 350
Мартини Фиеро

Martini Bianco 350
Мартини Бьянко

Martini Rosso 350
Мартини Россо

Martini Extra Dry 350
Мартини Экстра Драй

КОНЬЯК/БРЕНДИ 45 мл

Camus VS 1300
Камю VS (Франция)

Roulet VS 700
Рулле VS (Франция)

Torres 380
Торрес 5 лет (Испания)

Фанагория 3 года (РФ) 190

Фанагория 5 лет (РФ) 220

ВИСКИ 45 мл Соединенное Королевство

Cutty Sark 300
Катти Сарк

Loh Lomond Original Single Malt 580
Лох Ломонд Ориджинал Сингл Молт

ВИСКИ 45 мл Шотландии

Dewar's White Label 320
Дюарс Уайт Лэйбл

Crabbie's Yardhead 500
Крэббис Ярдхэд

Cutty Sark Prohibition Edition 480
Катти Сарк Прохибишн Эдишн

Monkey Shoulder 800
Манки Шоулдер

ВИСКИ 45 мл Франция

Heriose Le Classique 900
Гериозе ле классик

Heriose Le Petit Tourbe 1100
Гериозе ле пети турбэ

ВОДКА 45 мл Импорт

Шмидт 320

Шмидт Клюква 300

ВОДКА 45 мл Премиум

Белуга Нобл 300

Белуга Голд Лайн 600

Онегин 600

ВИСКИ 45 мл Америка

Jim Beam 390
Джим Бим

Jack Daniel's 460
Джек Дениелс

ВИСКИ 45 мл Ирландия

Pogues 510
Поугс

Jameson 490
Джемесон

The Whistler Double Oaked 480
Уистлер Дабл Оакед

**The Whistler Imperial Stout
Cask Finish** 720
Уистлер Импераил Стаут Каск Финиш

Irish Rover 450
Айриш Ровер

De Danann 750
Де Дананн

ВИСКИ 45 мл Болгария

Black Ram 340
Блэк Рэм

ВОДКА 45 мл

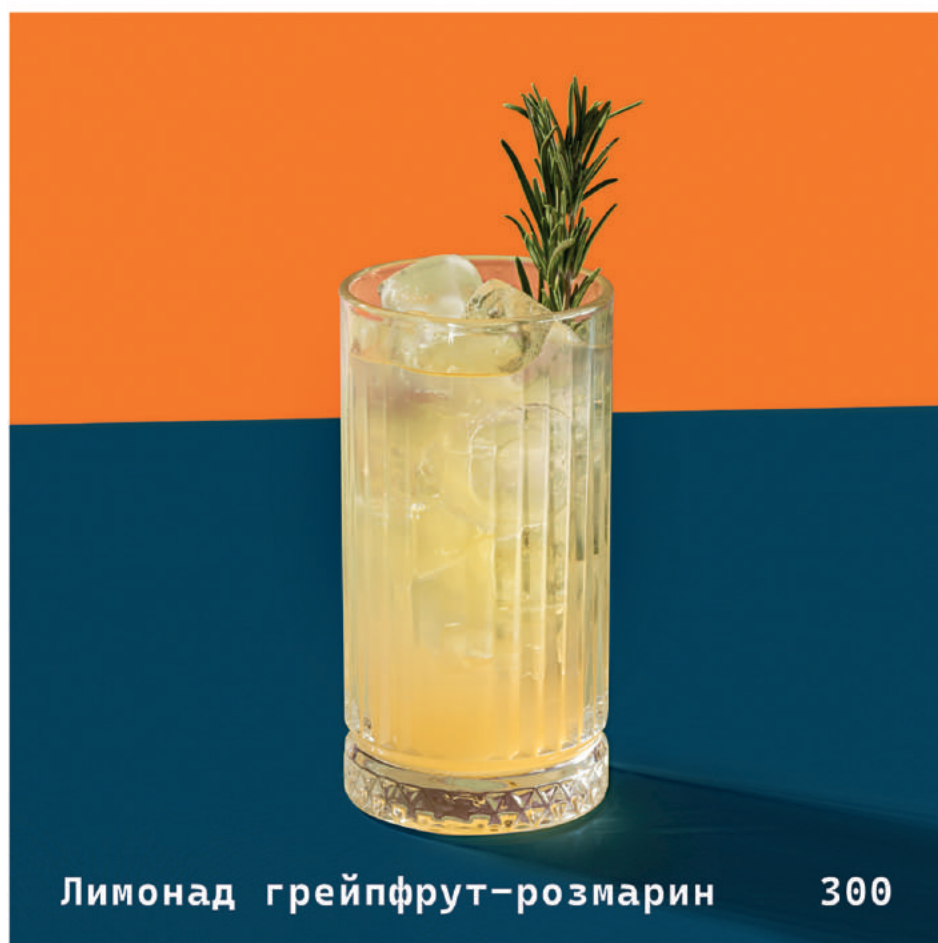
Хаски 140

Царская оригинальная 150

Царская золотая 180

Ортодокс 190

**Гастроном купаж №7
к мясным блюдам** 200



Лимонад грейпфрут-розмарин 300



Лимонад лаванда-кизил 300



Лимонад цитrusовый 300



Лимонад клубника-ваниль 300

НАПИТКИ

Лимонады 400 ml

- Грейпфрут-розмарин 300
- Клубника-ваниль 300
- Лаванда-кизил 300
- Маракуйя-персик 300
- Цитrusовый 300

Соки

- Апельсин фреш 300
- Грейпфрут фреш 300
- Морковь фреш 250
- Яблоко фреш 250

Сок "Рич" стекло 230
в ассортименте

Сок 110
в ассортименте

Газированные напитки

- Добрый 180
кола/фанта/спрайт
- Кола Оригинал стекло 230
- Тоник 180
- E-ON Black Power 200
оригинальный
- E-ON Lemongrass 200
лемонграсс
- E-ON Danger Berry 200
грейпфрут-малина
- E-ON Kiwi Blast 200
киви-ананас
- E-ON Almond Rush 200
абрикос-миндаль

Вода минеральная

- Аква Русса газ/негаз стекло 230
- Боржоми 250

Чай 800 ml

- Ассам 400
- Жасминовый 400
- Наглый фрукт 400
- Сенча 400
- Травяной 400
- Эрл Грей 400

Кофе

- Эспрессо 120
- Американо 120
- Капучино 200
- Латте 250
- Флэт Уайт 250
- Раф 280

Альтернативное молоко 60

Глинтвейн

- Белое вино алк. 390
- Красное вино алк. 390
- Яблочный 300
- Вишнёвый 300

АВТОРСКИЕ



Рецепт №1 160 490
ром, сироп бузины, алоэ,
сок лимона, волшебство



Рецепт №2 220 490
водка, апероль,
ананасовый тепаче, брют,
сок лайма, семена чиа



Рецепт №3 210 490
водка, кордиал из ромашки
с клюквой, волшебство



Рецепт №4 160 490
джин, кордиал из дыни
и персика, сироп,
красное вино



Рецепт №5 250 490
водка, содовая со сливой,
алоэ и саган-дайля (чай)



Авторские коктейли – результат многочасовых экспериментов и тончайшего мастерства наших миксологов. Откройте для себя идеально сбалансированные коктейли, которые удивят ваши вкусовые рецепторы.

Рецепт №6 160 490
ром на вяленых бананах,
кордиал из пряной груши,
амаретто, лимонный сок
и наше волшебство

КЛАССИКА

Космополитен 130 450

водка, апельсиновый ликёр,
морс, сок лимона,
симпл сироп

Пенициллин 165 600

два вида виски, имбирь,
сок лимона, медовая вода

Олд Фэшн 110 490

бурбон, тростниковый сахар,
биттер, апельсин

Эспрессо Мартини 150 450

водка, кофейный ликёр,
эспрессо, сироп ваниль

Дайкири 120 450

ром светлый, сок лайма,
симпл сироп

Манхэттен 50 470

бурбон, красный вермут,
биттер

ДЖИН ТОНИКИ ОТ ШЕФ-БАРМЕНА

Пряная зима 490

Ванильные небеса 490

Сиреневый туман 490

Крымская экзотика 490

Витаминный 490

КОКТЕЙЛИ ОТ ДРУЗЕЙ

Мартини Резерва Негрони 130 600

Бомбей Сапфир, Мартини Rosso,
Мартини Резерва Биттер, апельсин

Бомбей Гимлет 270 600

Бомбей Сапфир, сок лайма,
симпл сироп

Мартини Фиеро-тоник 180 450

Мартини Фиеро, тоник, апельсин

МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК 2+1 540 900

**Белуга Ботаникалс
"Груша-тоник"** 590

Белуга Хантинг "Базилик" 590

Белуга Сауэр 590



Негрони с беконом 130 600
Джин Бомбей Сапфир, Мартини Резерва Биттер,
Мартини Rosso

ВИНА ИТАЛИИ

Красное

сухое	Bruni Montepulciano d'Abruzzo Бруни Монтепульчано д'Абруццо	420
сухое	Chianti 2021 Кьянти	590
полусухое	Casa Albali Garnacha Rose Каса Албали Гарнача Розе	530
полусухое	Le Grand Noir Pinot Noir 2022 Ле Гран Нуар Пино Нуар	480

Белое

сухое	Le Grand Noir Chardonnay 2022 Ле Гран Нуар Шардоне	560
сухое	Trapiche Sauvignon Blanc (Mendoza) 2022 Трапиче Совиньон Блан	480
полусухое	La Sittelle White 2021 Ла Сителль Уайт	490
полусухое	Paddle Creek Sauvignon Blanc Паддл Крик Совиньон Блан	700
полусухое	Urban Riesling Mosel 2022 Ник Вайс Урбан Рислинг Мозель	700

Просекко и Фризанте

Bio Bio Bubbles Био Био Бабблс	600
Bruni Prosecco Бруни Просекко	750
Ca'Novalis Vino Frizzante Glera Фризанте Глера стоит на кране	450
Martini Prosecco Мартини Просекко	3900



750 ml



150 ml



150 ml

ВИНА РОССИИ

игристое, брют	FANAGORIA. Блан де Блан Шардоне	380
игристое, розовое, полусухое	FANAGORIA. Каберне Фран Розе	380
игристое, брют	FANAGORIA. Брют	1200
игристое, брют	Абрау-Дюрсо. Резерв	1400
игристое, брют	Золотая Балка. Балаклава Брют Резерв 2022	2400
игристое, полусладкое	Золотая Балка. Балаклава Мускат 2022	2400
игристое, брют	Тет де Шеваль белый брют	2500
тихое, белое, сухое	Поместье Голубицкое. Рислинг	2300
тихое, белое, сухое	Сикоры. Шардоне 2021	3900
тихое, белое, сухое	Винодел & Сомелье. Рислинг 2021	380
тихое, красное, сухое	Винодел & Сомелье. Пино Нуар 2020	380
тихое, красное, сухое	Поместье Голубицкое. Мерло	2300
тихое, красное, сухое	Шумринка. Семисам Резерв 2019	3500

ШАМПАНСКОЕ ФРАНЦИИ

Veuve Clicquot
Вдова Клико 28 000

Moët & Chandon. Imperial
Моэт и Шандон. Империял 21 000

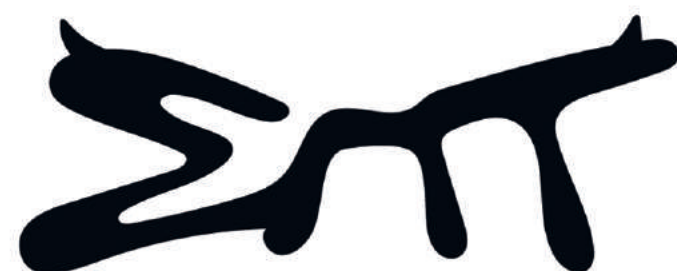


ЕПТ гастропаб благодарит вас за посещение. Если вы хотите поделиться отзывом и поставить оценку, перейдите по ссылке в QR-коде.



ЕПТ, УЛИЦА КРАСНАЯ, 92

Рады ОТЗЫВАМ



гастропаб



дизайн от
shmidtagency.ru