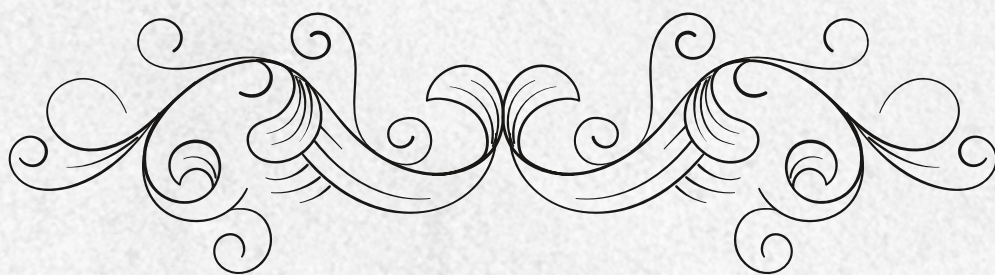




РЕСТОРАНЪ
**ДВОРЯНСКОЕ
ГНѢЗДО**



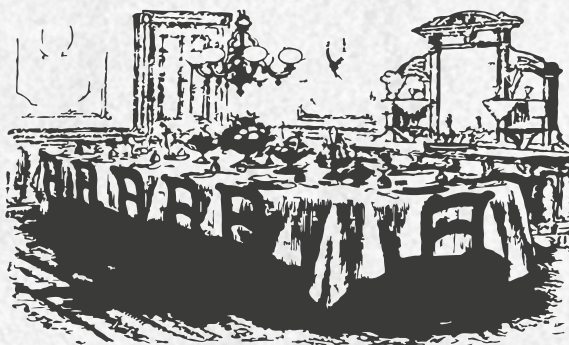
ОСНОВНОЕ
МЕНЮ

**Добро пожаловать
в ресторан XIX века
«Дворянское гнездо»!**

Наш ресторан посвящен Ивану Сергеевичу Тургеневу - одному из самых популярных русских писателей второй половины XIX столетия. Его произведениями зачитывались наивные курсистки и циничные нигилисты, а среди друзей этого «великана с серебряной головой» были «великие Французы» Флобер, Золя и Мопассан. В их кругу он прослыл завсегдаем хороших ресторанов, истинным гедонистом, барин-ном-гурманом.

В дизайне ресторана мы попытались восстановить Тургеневскую атмосферу конца 19 века, отразить увлечения писателя. После охоты, коей писатель был страстный поклонник, он с удовольствием садился отобедать за стол в своей усадьбе. Для него там подавалась его любимая наваристая лапша из курицы с потрохами, а уж потом Иван Сергеевич любил полакомиться и самими куриными потрошками, запеченными в сметане.

РЕСТОРАНЪ
**ДВОРЯНСКОЕ
ГНЕЗДО**



Мы очень надеемся, что после посещения нашего ресторана вы найдёте время перечитать романы Тургенева и узнать из его охотничьих рассказов значение таких слов, как «казюли», «чучье» и «фофан». Ну и, конечно, заинтересуетесь историей великой любви писателя.

Перед нами была амбициозная задача - адаптировать старинные рецепты на новый лад, используя рецепты знаменитых московских трактиров XX века и любимые блюда писателя, описанные в записках его матери Варвары Петровны, сохранившихся в усадьбе Тургенева «Дворянское гнездо» в Спасском-Лутовинове. Ну, а как нам это удалось, судить только вам!

Рекомендуем начать трапезу с дегустации наших настоек и наливок. И вкус прочувствовать и аппетит разыграть.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное ассорти 140/50/30/20 г 1450 Р

Четыре вида сыра (красный октябрь, шамбола с пажитником, сан блю и сыр с укропом) с местной сыроварни, подаются с мёдом, грушей и грецким орехом.

Мясной сет 180/50 г 1550 Р

Пастроми из индейки, ростбиф, говяжий язык и подкопчённая грудинка с авторским соусом.

Форшмак классический 90/60/10 г 690 Р

Из сельди с яблоком, подаётся на бородинском хлебе.

Ассорти разносолов 1/600 г 720 Р

Маринованные помидоры, бочковые огурцы, квашеная капуста, маринованный чеснок и жгучий перец, моченое яблоко.

Семга слабой соли с творожным муссом и гренками 1590 Р
из швейцарского хлеба 100/50/40 г

Тартар из говядины 1/200 г 950 Р

С муссом из творожного сыра.

Сало домашнее с гренками, натёртыми чесноком 750 Р
100/100/40 г

Язык отварной с горчицей и суздальским хреном 1050 Р
100/50/30 г

Грузди Муромские 150/50 г 750 Р

Солёные грузди с маринованным красным луком, душистым маслом или сметаной и чесноком.

Нежное филе сельди 100/100 г 750 Р

Пряного посола с отварным картофелем, свежим луком и зеленью.



РЕСТОРАН

Г. СУЗДАЛЬ, УЛ. ТОЛСТОГО Д. 5

САЛАТЫ

Оливье с подкопчённой индейкой 1/210 г 750 Р

Салат «Архиерейский» 1/200 г 750 Р

Подкопченная говядина, обжаренные корнеплоды, подается в виде роллов, завернутых в слайсы свежей редьки, заправленные домашним майонезом.

Цезарь с домашним цыплёнком 1/200 г 750 Р

С томатами черри, сыром пармезан, пшеничными гренками и классическим соусом.

Цезарь с креветкой 1/200 г 950 Р

С томатами черри, сыром пармезан, пшеничными гренками и классическим соусом.

Сельдь под шубой 1/190 г 750 Р

Классический салат из печеных овощей и пряной сельди, подается в яичном блине с добавлением чернил каракатицы в виде ролла.

Салат из свежих овощей 1/230 г 690 Р

С кремом из брынзы и травами (эстрагон, мята, базилик).

Салат с подкопченной говядиной, 950 Р

битыми яблоками и розовыми томатами 1/200 г

Салат с печеной свеклой, пастой из вяленых 850 Р

томатов и молодым сливочным сыром 1/210 г



ТОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Телячий язык** 1/170 г 1050 Р
Томлёный в сливочном соусе с луком-пореем и грибами, запечённый под сырной корочкой.
- Курник на блинах** 160/50 г 890 Р
С куриным бедрышком, шампиньонами и сыром, подаётся со сметаной.
- Посикунчики на выбор** 120/40 г 520 Р
Говядина, утка или щука, подаются с соусами: тар-тар, мясной и вишнёвый (3 штуки в порции).
- Грибы а-ля «Пуллет»** 1/290 г 1050 Р
Запечённые муромские грузди и шампиньоны под сырной корочкой.
- Хрустящие блинчики по-Тургеневски** 230/50 г 890 Р
С уткой, жареным луком и гречневой кашей.
- Картофельные драники** 180/60/50 г 1050 Р
С слабосолёным лососем и сметаной.
- Картофельные драники** 180/100 г 950 Р
С жульеном из лесных грибов и бекона.

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

- Пельмени славянские из телятины и свинины** 200/50 г 750 Р
Подаются со сливочным маслом и сметаной.
- Кундюмы монашеские с грибами** 115/90 г 740 Р
Старинное русское блюдо XVI века, представляющее собой подобие пельменей с грибной начинкой, обжаренное и потом запеченное в соусе.
- Пельмени охотничьи из мяса лосося** 200/50 г 790 Р
Подаются со сливочным маслом и сметаной.
- Пельмени царские из трёх рыб** 950 Р
в сливочном бульоне с красной икрой 150/70/10 г
- Вареники с картошкой, обжаренным луком** 650 Р
и сметаной 200/50 г



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Уха с расстегаем 250/60/50 г 900 Р

Лосось, чёрная треска, подаётся с томатами черри и свежей зеленью.

Лапша куриная с фермерской курочкой 650 Р
и домашней лапшой 1/300 г

Щи зелёные щавелевые с яйцом и курицей, 690 Р
подаются со сметаной и зеленью 1/340/50 г

Борщ наваристый со сметаной 350/30/50/50 г 750 Р
С пряным смальцем, чесночной пампушкой и свежей зеленью.

Солянка с копчёными деликатесами 350/50 г 750 Р
*Бочковыми огурцами, каперсами, оливками и лимоном,
подаётся со сметаной и свежей зеленью.*

Суп крем из лесных грибов 890 Р
с хрустящим хлебным мякишем 1/300 г

ХЛАДНИКИ

Окрошка на квасе с подкопчённой индейкой 1/440 г 650 Р

Окрошка на кефире с тигровой креветкой 890 Р
и дуэтом икры палтуса и лосося 1/340 г

Свекольник с мурманским гребешком 650 Р
и копченой сметаной 1/350 г

ТОРЯЧЕЕ ИЗ РЫБЫ

Чёрная треска запечённая с ароматным маслом 1350 Р
100/150/50/10 г

Подаётся с печёным картофелем, соусом из белых грибов и аниса, чёрной икрой палтуса.

Щучьи котлеты с картофельным пюре 1150 Р
и зелёным соусом 100/100/50 г

ТОРЯЧЕЕ ИЗ ПТИЦЫ

Котлета по-Киевски с мятухой из картофеля 1050 Р
с жареным луком, зеленью и соусом из петрушки
215/100/50 г

Печёный цыплёнок: с лёгким салатом 1150 Р
из красной капусты и остринкой 280/100 г

Перцы фаршированные уткой и зелёной гречей 1150 Р
в томатном соусе и соусом из ферментированных
перцев 1/310 г

РАЗНОЕ

Картофель жареный с грибочками 790 Р
и солёным огурчиком 150/100 г

Гречневая каша с белыми грибами 650 Р
и луком в горшочке 1/250 г

ГОРЯЧЕЕ ИЗ МЯСА

Скоблянка с говядиной, картофелем, шампиньонами, 1250 Р
зеленую и маринованным огурцом 1/350 г

Телячьи щёчки с кедровой кашей и соусом 1450 Р
из жимолости 120/130/50 г

Котлеты охотничьи из мяса лосося, 1350 Р
подаются с имбирно-сливовым соусом 180/100/40 г

Подкопченая грудинка бычка с тыквенным пюре, 1450 Р
соусом из глубоководных водорослей
и маринованными перцами халапеньо 150/100/20 г

*Говяжья грудинка зернового откорма, готовится в дровяной печи
при низких температурах 10-14 часов на дубовых дровах.*

Свиная рулька с тушеной капустой 2050 Р
и медово-горчичным соусом 850/200/60 г

Рулька готовится в дровяной печи при низких температурах 8-12 часов на дубовых дровах.

Жарёха из свинины с картофелем, грибами 1050 Р
и солёным огурцом 290/100 г

ЗАПЕЧЕНОЕ

Картофель отварной с маслом и зеленью 1/200 г 490 Р

Картофель по-деревенски 1/200 г 550 Р

Картофель фри с кетчупом 150/40 г 500 Р

Греча отварная 1/200 г 350 Р

Сладкий перец на гриле 1/150 г 450 Р

Соусы 1/50 г

- кетчуп, горчица, хрен «Суздальский» ткемалевый, 150 Р
чили, соевый, сацебели

- наршараб 250 Р



ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова с лимонным курдом, ванильным кремом и свежими ягодами 1/175 г	750 Р
Чизкейк баскский 1/170 г	700 Р
Эклер с чёрной смородиной и ванильным кремом 1/100 г	490 Р
Десерт шоколадный с морской солью 1/130 г	750 Р
Морковный десерт 1/130 г	690 Р
Груша, маринованная в кленовом сиропе с клубникой в разнотравии и сметанным кремом 1/190 г	750 Р
Сорбет 1/90 г	
- малина Чили	350 Р
- вишня, мята, бальзамик	350 Р
- облепиха	350 Р



ХЛЕБ И СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина 140/25 г	350 Р
<i>Тартин пшеничный, хлеб бородинский, сливочное масло.</i>	
Гренки чесночные 1/100 г	450 Р
Расстегайчик рыбный 1/60 г	200 Р
Пампушка чесночная 1/50 г	100 Р
Пирожки 1/60 г	
- с мясом (свинина-говядина)	200 Р
- с капустой и яйцом	150 Р
- с зелёным луком и яйцом	150 Р
- с яблоком и брусникой	150 Р



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Квас «Муромский» 250 мл / 1 л	200 / 800 Р
Морс клюквенный / облепиховый 250 мл / 1 л	250 / 1000 Р
Медовуха «Суздальская» 250 мл / 1 л	250 / 1000 Р
Минеральная вода «Боржоми» 500 мл	650 Р
Минеральная вода «Суздальская» 500 мл	250 Р
Кока-кола, спрайт, тоник 250 мл	350 Р
Лимонады 1 л	1000 Р
<i>Авторские в ассортименте.</i>	
Молочный коктейль с сиропами на выбор 300 мл	450 Р
<i>Вишня, клубника, шоколад, карамель.</i>	
Соки 200 мл	250 Р
<i>Апельсин, яблоко, томат, вишня.</i>	

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый 200 мл	600 Р
Яблочный 200 мл	500 Р
Микс яблоко и морковь 200 мл	500 Р
Морковный со сливками 200 мл	500 Р

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Глинтвейн 200 мл 550 Р
Вино красное, специи, мёд, апельсин.

КОФЕ

Эспрессо по-итальянски 50 мл / 2 шт / 1 шт 250 Р
Эспрессо со сливками 50/20/20 мл / 1 шт 250 Р
Двойной эспрессо 100 мл / 2 шт / 1 шт 280 Р
Американо 180 мл / 2 шт / 1 шт 280 Р
Капучино 250 мл / 2 шт / 1 шт 350 Р
Латте 200 мл / 2 шт / 1 шт 350 Р
Какао 200 мл 450 Р



РЕСТОРАН

Г. СУЗДАЛЬ, УЛ. ТОЛСТОГО Д. 5

ПЕЧНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Печёный цыплёнок с апельсинами 1450 Р
и мочёной брусникой 1/355 г

Цыплёнок корнишон, запечённый в русской печи с квасным соусом.

Сыр французский, запечённый по-русски 1/265 г 1300 Р

Сыр камамбер, завернутый в бекон и приготовленный в печи.

*Подаётся с хрустящим хлебом, вишнёвым конфитюром
и тыквено-грушевым соусом.*

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Охотничий пирог из мяса лосося 1/310 г 1300 Р

*Фарш из лосося, томлённый с овощами (перец болгарский, лук, морковь,
сельдерей, зелёный горошек, томаты в собственном соку).*

Запекается в горшочке с шапкой из картофельного пюре.

Томлёное ребро бычка с картофельным пюре 2050 Р
и мясным соусом 1/650 г

Говяжье ребро томлённое в печи (8 часов) в красном вине, говяжьим

бульоне с овощами. Подаётся со сливочным картофельным пюре

и соусом из говяжьего бульона и красного вина.

Судак, запечённый в печи 1200 Р
с овощным соусом и цветной капустой 1/270 г

*Ароматный судак в специях запекается в овощном соусе из томатов, лука,
моркови, чеснока, рыбного бульона и белого вина.*

СУПЫ

Суп гороховый на копчёном свином ребре 1/350 г 890 Р

Томлёный гороховый суп из дровяной печи

на копченых свиных рёбрах.

Щи валаамские: запечённые в печи, 590 Р
с грибами и корнеплодами 300/50 г

ПЕЧНОЕ МЕНЮ

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Телячий язык томлёный в печи с пюре из корня сельдерея и морковно-тминным соусом 355 г 1450 Р

Телячий язык длительного томления в печи и после запеченный, подаётся с пряным пюре из корня сельдерея и ярким соусом из моркови тмина и мёда.

Жаркое из кролика и овощей 1/350 г 1450 Р

Нежное филе кролика, томлённое в бульоне с овощами (лук, морковь, тыква, картофель) и сметаной.

Томлёная свиная грудинка с пюре из корня сельдерея 1/250 г 1200 Р

Свиная грудинка, томлённая в печи на слабом огне в течение 6 часов. Подаётся с пюре из корня сельдерея.

Каша из зелёной гречи с томлёной в печи уткой 1/350 г 1200 Р

Пресная лепёшка, с томлёной говядиной 1/240 г 750 Р

Подаётся с пылу с жару.

ДЕСЕРТЫ

Печёное яблоко в мёде с брусничным взваром и лепестками миндаля с шариком мороженого 1/290 г 750 Р

Яблоко, мёд, медово-брусничный соус, лепестки миндаля, ванильное мороженое.

Шоколадный фондан со сметанным кремом 1/150 г 850 Р

Классическое пирожное, приготовленное в печи. Подаётся со сметанным кремом и свежими ягодами.

Почему печь даёт другой вкус?

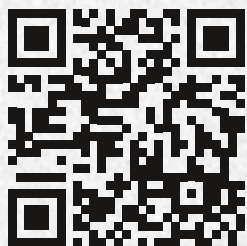
Технологически печное приготовление отличается от обычной кухни:

- Нет резкой жарки;
- Нет постоянного перегрева;
- Блюдо готовится мягко, в собственном соку, сохраняя максимум пользы и вкуса.

Кроме того, наша дровяная печь придает блюдам лёгкий натуральный аромат, который невозможно полностью повторить на стандартном оборудовании. Особенно ярко это раскрывается в мясных и рыбных блюдах.

В ресторане «Дворянское гнездо» мы делаем ставку не на эксперимент, а на основательность.

Мы готовим без лишнего усложнения, с соблюдением вековой технологии.



РЕСТОРАН

РЕСТОРАНЪ **ДВОРЯНСКОЕ ГНЕЗДО**

Печное меню — не массовый формат «быстрой кухни». Оно создано на тех, кто ценит медленное томление, традиционный подход и чистоту вкуса.

Традиционная кухня Суздаля — это щи, томлёное мясо, речная рыба, каши и выпечка из печи.

Наше печное меню дает возможность попробовать эти блюда в формате, максимально близком к историческим рецептам, которые веками создавались на этой земле.

Г. СУЗДАЛЬ, УЛ. ТОЛСТОГО Д. 5



ЧАЙ ЗАВАРНОЙ В ЧАЙНИЧКЕ

Иван-чай 500 мл / 1000 мл 400 / 800 Р

*Не содержит кофеин, успокаивает и нормализует давление, очищает организм при различных интоксикациях (в т.ч. алкогольных), снимает депрессию, устраняет головную боль, повышает «мужскую силу», усиливает иммунитет, осуществляет профилактику злокачественных и доброкачественных новообразований. Уникальный продукт, с набором микроэлементов, которыми не может похвастаться ни одно растение!
Это по-настоящему целебный и ароматный чай.*

Молочный улун 500 мл / 1000 мл 400 / 800 Р

Этот зеленый молочный чай обладает тонизирующим и мягким согревающим эффектом. Его употребление повышает работоспособность организма, усиливает внимание и тонизирует. Молочный Улун не заменим для ценителей активного образа жизни. зеленого чая.

Жасминовый 500 мл / 1000 мл 400 / 800 Р

Крупнолистовой отборный зеленый чай из Китая с цветками жасмина. Жасминовый королевский аромат сочетается с травянистым вкусом.

Сенча 500 мл / 1000 мл 400 / 800 Р

Классический Китайский зеленый чай. При заварке тончайший аромат и золотистый цвет.

Нахальный фрукт 500 мл / 1000 мл 400 / 800 Р

Красивый и полезный фруктовый микс на основе лепестков гибискуса с добавлением ягод вишни, шиповника, кусочками яблока и цукатами ананаса. Яркий и насыщенный вкус с легкой кислинкой освежает и бодрит, а сочногранатовый цвет настоя и аромат ягод и тропических фруктов поднимает настроение. Травяной чай из листьев и побегов африканского растения аспалатус.

Ройбуш ваниль 500 мл / 1000 мл 400 / 800 Р

Чайное удовольствие для любителей ванили. Приятный ванильный аромат будет вдохновлять вас с каждым глотком.

Пряный апельсин 500 мл / 1000 мл 400 / 800 Р


Яркий и ароматный черный чай с дольками апельсина, кусочками лайма, пряностями и лепестками подсолнечника.

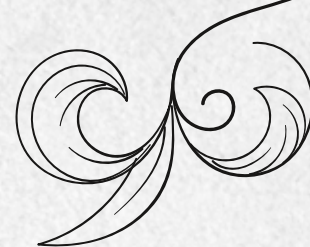
Аристократический 500 мл / 1000 мл 400 / 800 Р

Обладает ярким, насыщенным и гармоничный букетом. Особо крупнолистовой цейлонский черный байховый чай, выращенный на солнечных плантациях Шри-Ланки.

Царский 500 мл / 1000 мл 400 / 800 Р

Классический цейлонский чай с чабрецом хранит в себе секреты здоровья и долголетия.





Королевский Эрл Грей 500 мл / 1000 мл **400 / 800 Р**

Королевское сочетание знаменитого китайского чая Кимун и масла бергамота. Легкий аромат цитрусовых и пряная нотка делают этот напиток изысканным. Бергамот благотворно влияет на кожу и является отличным антидепрессантом.

Бакинский купаж 500 мл / 1000 мл **400 / 800 Р**

Черный чай с бергамотом, чабрецом и китайской мятой. Имеет необыкновенный аромат и вкус. Освежающий вкус, бодрящий аромат. Удивит Вас своим уникальным вкусом и тонизирующим действием.

Таежный черный 500 мл / 1000 мл **400 / 800 Р**

Черный чай с листьями перечной мяты, зверобоем и чабрецом. Применяется для профилактики различных воспалительных заболеваний, успокаивает нервную систему, нормализует сердечную деятельность, улучшает пищеварение. Регулярное употребление этого чая укрепит Ваш иммунитет.

Чай с брусникой и клюквой 1000 мл **800 Р**

Это яркий, терпкий напиток с богатым вкусом и ягодным ароматом, который согревает и насыщает витаминами, перенося в атмосферу русского леса.

Чай с смородиной и базиликом 1000 мл **800 Р**

Это освежающий напиток, сочетающий терпкую сладость смородины с пряной, травянистой свежестью базилика. Он обладает согревающим эффектом зимой и тонизирующим действием летом, укрепляет иммунитет благодаря витамину С, помогает справиться со стрессом и усталостью, а также улучшает пищеварение благодаря полезным свойствам базилика.

Чай с облепихой и яблоком 1000 мл **800 Р**

Это солнечный, янтарно-оранжевый напиток с ароматом летнего сада и фруктов, вкус которого раскрывается яркими ягодно-фруктовыми нотами, слегка терпкой кислинкой облепихи и сладкой нежностью яблока.

К ЧАЮ

Варенье домашнее на выбор 50 г **180 Р**

Молоко сгущённое 50 г **180 Р**

Мёд 50 г **220 Р**

Молоко 100 г **100 Р**

Сливки 50 г **150 Р**



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Салат из свежих овощей с маслом или сметаной	1/200 г ...	450 Р
Салат оливье с курицей и сметанной заправкой	1/150 г	490 Р
Суп-лапша домашняя с куриным филе, овощами и зеленью	1/300 г	520 Р
Котлетка нежная из филе индейки	1/100 г	650 Р
Котлетка по-щучьему велению	1/100/30 г	690 Р
Пельмени самолепные славянские	1/160 г	600 Р
Картофельное пюре	1/200 г	350 Р
Спагетти с маслом	1/200 г	350 Р
Спагетти с сыром	1/200/20/40 г	450 Р
Блинчик с домашним вареньем	1/75/30 г	350 Р
Блинчик со сгущёнкой	1/75/30 г	350 Р
Мороженое на выбор	1/150 г	450 Р

Шоколад, клубника, сливочный пломбир.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАКАЗА НА 12 ЧАСОВ

Стоимость
за 1 кг

Фермерский поросёнок от 3 кг до 6 кг 5900 Р

Молочный, запечённый целиком с гречневой кашей и печенью.

Фермерский поросёнок от 3 кг до 6 кг 5900 Р

Молочный, запечённый целиком с картофелем и белыми грибами.

Фермерский поросёнок от 3 кг до 6 кг 5900 Р

Молочный, запечённый целиком с картофелем и квашеной капустой.

Фермерская утка от 2 кг до 3 кг 3300 Р

Фаршированная квашеной капустой со шкварками, запечённая целиком.

Фермерская утка от 2 кг до 3 кг 3300 Р

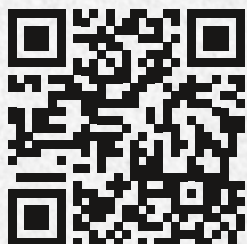
*Фаршированная яблоками и брусникой; запечённая целиком,
подаётся с апельсиново-клюквенным соусом.*

Фермерская утка от 2 кг до 3 кг 3300 Р

*Фаршированная яблоками и черносливом; запечённая целиком,
подаётся с апельсиново-клюквенным соусом.*

Стерлядочка по-царски от 1 кг до 2 кг 7500 Р

Фаршированная белыми грибами, припущенная в соусе белое вино.



РЕСТОРАН

Г. СУЗДАЛЬ, УЛ. ТОЛСТОГО Д. 5

ВИНА

ИТРИСТЫЕ ВИНА

МОЭТ & ШАНДОН Империяль, брют 12` / 750 мл 25000 Р

Франция

Просекко Каза Дефра, брют 11` / 750 мл 6900 Р

Италия

Просекко Спуманте Фиорино д'Оро 11` / 150 / 750 мл 960 / 4800 Р

Италия

Абрау-Дюрсо, п/сладкое, брют 13` / 200 / 750 мл 1200 / 2900 Р

Россия

Междуморье Выдержанное, брют, шардоне, 3900 Р

пино блан, рислинг, алиготе 11` / 750 мл

Россия

БЕЛЫЕ ВИНА

Пти Шабли 12` / 750 мл 11500 Р

Франция, Бургундия, белое сухое, Simple

Эволюшн Шардоне 12` / 150 / 750 мл 1180 / 5900 Р

Россия, Крым, Шардоне, белое сухое

Рислинг 12,5` / 150 / 750 мл 1380 / 6900 Р

Россия, Крым, Рислинг, белое сухое

Пино Гриджо (Делле Венеции) 12` / 150 / 750 мл 1040 / 5200 Р

Италия, Венето, белое полусухое, Simple

Санта Риве Соаве 12` / 150 / 750 мл 1020 / 5100 Р

Италия, Венето, белое сухое, DOC

РОЗОВЫЕ ВИНА

Эволюшн Пино Нуар 12` / 150 / 750 мл 1180 / 5900 Р

Россия, Крым, Пино Нуар, розовое сухое

ВИНА

КРАСНЫЕ ВИНА

Нобиле Ди Монтепульчано 13,5` / 750 мл 16500 Р

Италия, Тоскана, красное сухое, Simple

Маркес Де Рискаль Ризерва 14` / 750 мл 12900 Р

Испания, Риоха, красное сухое, Simple

Вье Шато Дю Терм (О-Медок) 12,5` / 750 мл 10500 Р

Франция, Бордо, красное сухое, Simple

Санта Риве Вальполичелла 12` / 150 / 750 мл 1380 / 6900 Р

Италия, Венето, красное сухое, Simple

Кьянти 13` / 150 / 750 мл 1260 / 6300 Р

Италия, Тоскана, красное сухое, Simple

Раевского Пино Нуар 12,2` / 150 / 750 мл 980 / 4900 Р

Россия, Краснодар, Пино Нуар, красное сухое

Раевского Ренесанс Карменер 13,3` / 150 / 750 мл 860 / 4300 Р

Россия, Краснодар, Карменер, Мерло, красное сухое

ВЕРМУТЫ

Мартини Бьянко 50 мл 450 Р

Италия

Мартини Фиеро 50 мл 450 Р

Италия

КОКТЕЙЛИ

Апероль 300 мл 1250 Р

(апероль, игристое, содовая)

Мохито алкогольный 300 мл 1150 Р

(спрайт, ром, мята, лайм)

Мохито б/а 250 мл 650 Р

(спрайт, мята, лайм)

БАРНАЯ КАРТА

БИТЕРЫ И НАСТОЙКИ

Хреновуха 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки с соком хрена.

Огурцовка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки с соком солёного огурца.

Перцовка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки с соком перца болгарского и соуса чили.

Тархуновка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки с соком лимона, тархуна.

Вишневка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки и вишни.

Черноплодка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки и рябины.

Клюковка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки с ягодами и соком клюквы.

Брусничная 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки с брусникой.

Клубничка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки с ягодами и соком калины.

Смородиновка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки и смородины.

Малиновка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки и малины.

Облепиховка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки и облепихи.

Лимоновка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки и лимона.

Апельсиновка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки, апельсина и приправ.

Яблоковка 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки и яблок.

Малиновка с грейпфрутом 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки, малины и грейпфрута.

Грушевка с перцем Чили 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки, груши и перца Чили.

Настойка «Лесные ягоды» 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки, ежевики, черники и клюквы с добавлением цедры лайма.

Настойка «Томат с базиликом» 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки, томата, соусом ким-чи и базилика.

Настойка «Копченая вишня» 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Коктейль из водки и подкопченной вишни.

РОМ

Такамака Дарк Спайсед 50 / 500 мл 500 / 5000 Р

Сейшельские острова.

Такамака Блан 50 / 500 мл 500 / 6900 Р

Сейшельские острова.

ТЕКИЛА

Альма де Агава Бланко 50 / 500 мл 1050 / 10500 Р

Мексика.

ВИСКИ

Макаллан Дабл Каск 12 лет 50 / 700 мл 3000 / 42000 Р

Шотландия.

Чивас Ригал 18 лет 50 / 500 мл 1700 / 17000 Р

Великобритания.

Чивас Ригал 12 лет 50 / 500 мл 1450 / 14500 Р

Великобритания.

Джемесон 50 / 700 мл 950 / 9500 Р

Ирландия.

Джек Дэниел`с 50 / 500 мл 850 / 8500 Р

США.

КОНЬЯК

Хеннесси VS 50 / 500 мл 1350 / 13500 Р

Франция.

Мартель VSOP 50 / 500 мл 1900 / 19000 Р

Франция.

Арарат 5 лет 50 / 500 мл 850 / 8500 Р

Армения.

ПОРТВЕЙН

Порто Аура Да Терра Руби 50 / 750 мл 470 / 7050 Р

Португалия.

ВОДКА

Чистые росы 50 / 500 мл 650 / 6500 Р

Первая органик водка России приготовлена из солодового органического спирта.

Онегин 50 / 500 мл 450 / 4500 Р

Санкт-Петербург.

Русский стандарт 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Санкт-Петербург.

Суздальская 50 / 500 мл 300 / 3000 Р

Владимир.

Косогоров самогон №3 ржаной 50 / 500 мл 200 / 2000 Р

Беларусь.

ДЖИН

Бифитер 50 / 750 мл 750 / 11250 Р

Великобритания.

Гордонс 50 / 700 мл 550 / 7700 Р

Шотландия.

ЛИКЕР

Бейлис Ориджинал 50 / 500 мл 700 / 7000 Р

Ирландия.

Бехеровка 50 / 500 мл 500 / 5000 Р

Чехия.

Ягермейстер 50 / 500 мл 700 / 7000 Р

Германия.

Аппероль 50 мл 650 Р

Италия.

ПИВО

Юзберг Пилснер, фильтрованное 470 мл 450 Р

ООО «Суздальская Пивоварня», Россия

Юзберг Вайс, нефилтрованное 470 мл 450 Р

ООО «Суздальская Пивоварня», Россия

Юзберг Дункель, тёмное 470 мл 450 Р

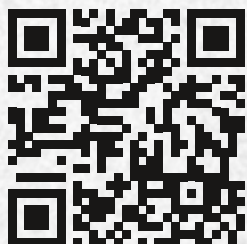
ООО «Суздальская Пивоварня», Россия

Пражечка 500 мл 900 Р

Чехия

Пабст Блю Риббон, б/а 440 мл 400 Р

Германия



РЕСТОРАН

Г. СУЗДАЛЬ, УЛ. ТОЛСТОГО Д. 5