



ОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В РЕСТОРАН «ГОРЯЧИЕ КЛЮЧИ»

Слово шеф-повара:

Мы рады приветствовать Вас в нашем ресторане русской кухни. Мы собрали лучшие рецепты исконно-русских блюд, которые впитали в себя вековые традиции, и представили их для Вас в новом формате и авторской подаче. На Руси традиционно пища готовилась в русской печи. Именно поэтому в национальной русской кухне широко распространены такие способы тепловой обработки продуктов, как запекание, томление, тушение, выпаривание и пряжение. Для приготовления блюд мы используем особую технологию, близкую к температурному режиму русской печи, поэтому наши блюда сохраняют вид и тот самый вкус.

Желаем Вам приятного отдыха!

Шеф-повар
Антон Лукутин

Холодные закуски

Грузди моченые с нежной сметаной

Моченые Суздальские грузди, подаются с луком и со сметаной

1/150/50/17

Грузди с давних времен пользуются огромным уважением на Руси и считались чуть ли не единственными грибами, годными в засол. Эти грибы называли «царскими» – моченые грузди были одним из главнейших деликатесов на столах русских царей.

650 руб.

Сельдь с картофелем молодым и хрустящими гренками*

Нежное филе сельди, подается с отварным картофелем, хрустящими гренками и овощами

1/100/100/40/70

490 руб.

Сало домашнее соленое «с дымком» и горчицей ядреною

Домашнее сало соленое и копченое, подается с хреном, горчицей, хрустящими гренками с дымком из ольховой щепы

1/60/40/25

В старину наши предки запасались свиным салом на зиму, солили его и хранили в кадках. Ведь в трудные времена кусочек этого питательного продукта спасал от голода, придавал сил. Сейчас хоть и живем мы в гастрономическом изобилии, однако и про сальцо не забываем!

480 руб.

Лосось слабосоленый

Филе лосося слабой соли, подается со сливочным маслом

1/100/50

1400 руб.

Мясное ассорти

Ассорти из куриного рулета, говяжьего языка, буженины и ростбифа, подается с зерновой горчицей и свежей зеленью

1/120/10

1300 руб.

** Ещё в XVIII веке вышел указ Елизаветы «О Соловецкой сельди и людях», где двум чистокровным голландцам и профессиональным рыбакам - дяде и племяннику, надлежало «...чистить, солить и в бочки укладывать сельди в течение года». С того времени стало привычным с малосоленой селёдки обеды начинать. Подавалась сельдь в качестве закуски с лучком ароматным и горчицею, а после и гарниры несли.*

Бүздальский разносол

Квашеная капуста, соленые помидоры, огурцы, маринованный чеснок, перец острый, маринованная тыква, моченые яблоки, приправленные ароматным маслом

1/550

Без солений на Руси не только повседневный, но и праздничный стол невозможно было представить. С древних времен русичи занимались выращиванием фруктов (яблок, груш, слив). Однако долгое время в летописях они упоминаются как овощи: яблоки мочили, квасили наряду с капустой и чесноком.

730 руб.

—♦— ОТ ШЕФА —♦—

Паштет из печени кролика

Нежный паштет из печени кролика, подается с кедровыми орехами, вареньем из лука на ломтике хлеба собственного производства

1/160

720 руб.

Холодец деревенский с горчицей и хреном

Наваристый холодец из свиной рульки, подается с хрустящими гренками, хреном и горчицей

1/250/25/40/5

550 руб.

САЛАТЫ

УСТАР: КРОШЕВО*

—♦— ОТ ШЕФА —♦—

Сельдь под шубой из печеных овощей

Традиционное блюдо с авторской подачей: сельдь «под шубой» из печеных овощей на «земле» из бородинского хлеба с дымком.

1/250

550 руб.

Салат по-деревенски с соусом из печеного перца

Салат из свежих помидоров, огурцов, сладкого перца, рассольного сыра с заправкой из печеного перца и зерновой горчицы

1/230

450 руб.

*«Крошево» — кушанье из крошенных (накрошенных) припасов.

«Цезарь» с курицей

Листовой салат, заправленный соусом из домашнего майонеза и анчоусов, подается с сыром пармезан, гренками из пшеничного хлеба и запеченным куриным филе

1/250

700 руб.

— OT ШЕФА —

Оливье с говядиной и домашним майонезом

Традиционный салат оливье с разварной говядиной, домашним майонезом, соусом из зеленого лука и чипсами из льна

1/220

550 руб.

Салат с обожженной говядиной

Листовой салат с говядиной, маринованными грибами, сладким перцем с фирменной заправкой

1/185

990 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Капуста запеченная

Капуста, запеченная в печи, подается с сырным соусом и хрустящей крошкой из бородинского хлеба

1/230/50

В Киевской Руси первые письменные упоминания о кочанной капусте относятся к 1073 году. Завезенный из Европы, овощ быстро пришелся ко двору: его выращивали в каждом крестьянском дворе. Знать также почитала капусту. Например, Смоленский князь Ростислав Мстиславович как дорогой и особенный подарок преподнес своему другу целый огород капусты, называемый в те времена капустником.

480 руб.

Драники картофельные с копченой сметаной и щучьей икрой

1/160

700 руб.

Жульен из курицы с грибами

Жульен из куриного бедра, репчатого лука и белых грибов в сливках с румяной сырной корочкой

1/130

450 руб.

Сыр камамбер с грушей

Запеченный сыр с грушей и сливой подается с гренками из пшеничного хлеба

1/290

1300 руб.

Раки отварные

Отварные речные раки с зеленью и лимоном

1/100

1000 руб.

БЛИНЫ

устар.- Млинъ*

Икра щу́чья с блинами

Румяные блины с маслом и икрой щу́чьей

1/50/150/5

1400 руб.

Икра красная с блинами

Икра красная, подается с румяными блинчиками
и сливочным маслом

1/50/150/5

1150 руб.

СУПЫ

устар.- Похлебка**

— от шефа —

Уха с судаком и лососем

Наваристая уха с судаком, сомом и лососем с добавлением пшена,
подается с печеной картошкой и пирожком

1/350/40

Уха всегда была на Руси в почете. Готовили ее в семьях разного достатка. Отличались подача и виды используемой рыбы. Традиционно в небогатых семьях рыбный суп подавали с пирожками, а в домах зажиточных людей уху ели с рисом, яйцами, расстегаями и пирогами. Со временем менялись рецепты и в уху стали добавлять травы и пряности, крупу и картофель. В северных краях рыбу отваривали на молоке, а на юге добавляли томаты.

860 руб.

*еда из перемолотой муки (млинъ - «мельница»)

**слово «суп» в России появилось только в XVII веке, первоначально жидкие блюда назывались «похлебками»

Борщ с салом на гренке и сметаной
Традиционный наваристый борщ, подается с салом на чесночной гренке и сметаной
1/350/50/40
650 руб.

Щи зеленые с томленой свиной рулькой
Щи из зеленой квашеной капусты с томленой свиной рулькой, подается со сметаной и гренкой с хреном
1/300/50/25
Щи - блюдо, которое готовили на Руси на протяжении более тысячи лет. В разных областях Руси щи варили по-своему, но основной способ приготовления оставался неизменным: готовили их в русской печи при особом температурном режиме, который мы воссоздали в своих рецептах.
600 руб.

Болянка деревенская
Насыщенный мясной суп на мясном бульоне с языком, беконом, говядиной и кабанятиной, подается со сметаной
1/350/50
900 руб.

Калья с бараниной
Наваристый суп из баранины с добавлением огуречного рассола и зеленого горошка. Подается с гренкой и запеченым сыром
1/315
750 руб.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе судака с овощами в сливках
Запеченное филе судака на овощах, припущенных в сливочном соусе
1/130/100/35
1300 руб.

Лаврак с печеным картофелем
Обжаренное филе белой рыбы в сливочном соусе с добавлением икры, подается с печеным картофелем
1/90/220
1400 руб.

Полба с раковыми шейками
Сливочная полба с раковыми шейками с добавлением сыра пармезан
1/310
960 руб.

Филе сома
Филе сома с кабачками, луком в сливках, запеченое в горшочке под румяной корочкой
1/300
1350 руб.

Плюда из мяса

Жаркое по-домашнему

Домашнее жаркое со свининой и говядиной

1/400

В русской кухне, благодаря русской печи, широко распространен такой способ тепловой обработки продуктов, как томление. Жаркое - от слова «жар» - так и говорит об особом способе приготовления: благодаря высокой температуре и продолжительному времени тушения мясо получалось нежным и мягким. В нашем рецепте мы поддерживаем температуру как в русской печи, поэтому жаркое получается особенно вкусным

1100 руб.

Баранина, томленая с картофельным пюре

Нежная мякоть баранины в насыщенном мясном соусе, с картофельным пюре

1/130/150/30

1400 руб.

Телячьи щечки с пюре из сельдерея

Телячьи щечки, томленные в собственном соку с овощами, подаются с нежным пюре из сельдерея и попкорном из гречки

1/120/150

1050 руб.

Говяжья вырезка с запечённой тыквой под винным соусом

Нежная говяжья вырезка под винным соусом с запечённой тыквой и клюквой

1/150/120

2000 руб.

Ребра свиные

Томленные свиные ребра со специями и ароматной зеленью, подаются с соусом гриль

1/610

1900 руб.

Плюда из птицы

Утиная грудка

Филе утиной грудки обжаренное на гриле, подается с картофельным пюре, соусом из черной смородины и райскими яблочками

1/330

1350 руб.

Голубцы с индейкой

Традиционные голубцы из белокочанной капусты и нежным фаршем из индейки. Подаются с соусом из овощей и с добавлением

сметаны

1/310

600 руб.

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ*

Вареники с начинкой из картофеля и грибов со сметаной

1/250/50

520 руб.

Пельмени мясные со сметаной

Пельмени с начинкой из свинины и говядины, подаются со сметаной

1/250/50

630 руб.

Колдуны с красной рыбой и икрой

Закуска из пресного теста с начинкой из красной рыбы, лука и сливочного сыра. Подается с копченой сметаной и икрой

1/215

750 руб.

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре

1/150

200 руб.

Овощи-гриль

1/250

450 руб.

**На кулинарию Руси сильное влияние оказывала восточная кухня. Это связано с длительным периодом татаро-монгольского ига, а затем присоединением во второй половине XVI в. к Русскому государству Башкирии и Сибири. В этот период и попали в русскую кухню блюда из пресного теста, такие как лапша и пельмени.*



ВТСКОЕ МЕНЮ

Наггетсы с картофелем фри

Нежные кусочки куриного филе в панировке с таким любимым картофелем фри, подается с соусом кетчуп

1/100/140/50

500 руб.

Макароны с сыром

Макарошки со сливочным маслом и сыром пармезан

1/170

300 руб.

Котлета куриная с картофельным пюре

1/80/100

450 руб.

Куриный бульон с филе цыпленка

1/300

400 руб.

Салат из свежих овощей

1/200

450 руб.



БЕЗЕРТЫ

УСТАР: БЕРХОСЫТКИ*

Шарлотка с морошкой

Порционный пирог с сочными яблоками, подается с мороженым и соусом из морошки

1/230

500 руб.

Блины по-староелецки

Блин блину рознь. Блины по-староелецки шелковистые, ровные, а главное, подаются с нежнейшим сливочно-медовым соусом, кедровыми орешками и лесными ягодами

1/210

600 руб.

Медовик

Нежный медовый торт, подается с медовыми сотами

1/180

450 руб.

Шоколадный кекс

Теплый пирог с жидким шоколадом внутри, подается с шариком ванильного мороженого

1/160

450 руб.

Тыквенный домашний торт

Домашний сливочно-тыквенный торт, подается с шоколадным соусом и чипсами из тыквы

1/190

450 руб.

Мороженое с вишневым вареньем

Мороженое с домашним вареньем собственного приготовления

1/150/20

300 руб.



ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

ХЛЕБ ДОМАШНИЙ

1/250/50

400 руб.

КУЛЕБЯКА с капустой и яйцом

1/300

300 руб.

Пирожок с картошкой

1\40

130 руб.

Пирожок с зеленым луком и яйцом

1/40

130 руб.

Пирожок с мясом

1/40

130 руб.

Чайная коллекция

Устар.: Взвар*

Иван чай	400 мл	320 руб.
Английский завтрак <i>классический черный</i>	400 мл	320 руб.
Премиум Пу Эр	400 мл	320 руб.
Игры Разума <i>травяной сбор</i>	400 мл	320 руб.
Зеленая Сенча <i>зеленый классический</i>	400 мл	320 руб.
Цветок Жасмина <i>зеленый чай с жасмином</i>	400 мл	320 руб.
Эрл грей <i>чай черный с бергамотом</i>	400 мл	320 руб.
Молочный Улун <i>зеленый чай с молочным ароматом)</i>	400 мл	320 руб.
Любовный сон <i>каркаде с кусочками фруктов</i>	400 мл	320 руб.
Чай облепиховый с медом	400 мл	420 руб.
Чай черный с имбирем, мятой, медом и лимоном	400 мл	420 руб.
Чай черный с клюквой, тимьяном и медом	400 мл	420 руб.
«Хозяйский» сахар	90 гр.	200 руб.

*Чай появился в России в XVII веке, традиционными русскими напитками дочайной эпохи были взвары (узвары, взварцы). Так назывались отвары из трав, листьев, соцветий и ягод, которые собирали и сушили на всей территории России. Для каждого региона набор определялся особенностями местной флоры.

Кофе

Эспрессо	50 мл	170 руб.
Американо	150 мл	170 руб.
Латте	180 мл	270 руб.
Капучино	180 мл	250 руб.
Двойной эспрессо	180 мл	250 руб.

Фруктово-выжатые соки

Апельсиновый	200 мл	450 руб.
Яблочный	200 мл	350 руб.
Грейпфрутовый	200 мл	650 руб.
Морковный	200 мл	350 руб.

Холодные напитки

Добрый кола, <i>стекло</i>	250 мл	250 руб.
Добрый лимон лайм, <i>стекло</i>	250 мл	250 руб.
Добрый апельсин, <i>стекло</i>	250 мл	250 руб.
Сок в ассортименте	250 мл	150 руб.
Морс облепиховый	250 мл	200 руб.
Морс клюквенный	250 мл	200 руб.
Саирме газ./негаз.	500 мл	450 руб.
Суздальская газ./негаз.	500 мл	250 руб.

Горячие напитки

Глинтвейн	200 мл	380 руб.
-----------	--------	----------



ЛИМОНАДЫ

Имбирный	1000 мл	700 руб.
Клубника-базилик	1000 мл	700 руб.
Яблоко-тархун	1000 мл	700 руб.
Вишня-ревень	1000 мл	700 руб.
Малина-мёд	1000 мл	700 руб.

БЕТ-ТАРЕЛКИ

Тарелка «Пивная»

Гренки из домашнего хлеба, сыр чечил, фисташки, дуэт из вяленой фермерской свинины и индейки, вяленый сом и красная рыба

1/440

1700 руб.

Тарелка «Винная»

Сезонные ягоды, виноград, сыр Камамбер, грецкие орехи, мед в сотах, сыр ремесленный, груша, крутон с сыром, вяленые томаты,

хамон

1/400

2000 руб.

Тарелка «Чайная»

Цукаты, халва, козинаки, курага, чернослив, сезонное варенье, домашний сахар

1/400

700 руб.



ЦЕНА ПО БОКАЛАМ

Гато Негро Семисвит Ред, <i>красное полусладкое, Чили</i>	150 мл 750 мл	550 руб. 2750 руб.
Бёрфилд Шираз, <i>красное сухое, Австралия</i>	150 мл 750 мл	650 руб. 3250 руб.
Гато Негро Семисвит Уайт, <i>белое полусладкое, Чили</i>	150 мл 750 мл	550 руб. 2750 руб.
Пино Гриджо <i>белое полусухое, Италия</i>	150 мл 750 мл	650 руб. 3250 руб.
Мартини Просекко D.O.C.	150 мл 750 мл	1200 руб. 6000 руб.
Мартини Асти D.O.C.G.	150 мл 750 мл	1200 руб. 6000 руб.

КРАСНЫЕ ВИНА

Клирспрингс Каберне Совиньон, <i>сухое, ЮАР</i>	750 мл	3100 руб.
Ле Гран Нуар Пино Нуар, <i>полусухое, Франция</i>	750 мл	3500 руб.
Мальбек Ла Линда, <i>сухое, Аргентина</i>	750 мл	4500 руб.
Эстреллас Карменер, <i>сухое, Чили</i>	750 мл	3900 руб.
Подере Монтепульчано д'Абруццо, <i>сухое, Италия</i>	750 мл	5400 руб.
Мелини Кьянти, <i>сухое, Италия</i>	750 мл	5500 руб.
Ноуворси Шираз, <i>полусухое, Австралия</i>	750 мл	3900 руб.
Цвайгельт-Мерло Классик Кюве, <i>сухое, Австрия</i>	750 мл	6300 руб.
Ведерниковское «Каберне Совиньон», <i>сухое, Россия</i>	750 мл	2500 руб.
ЗНМП Каберне Совиньон Абрау-Дюрсо, <i>сухое, Россия</i>	750 мл	4300 руб.
ЗНМП Кубань Пино Нуар Абрау-Дюрсо, <i>сухое, Россия</i>	750 мл	4300 руб.
Ито (Рибера дель Дуеро), <i>Испания</i>	750 мл	9800 руб.
Кларандель бай О-Брион (Бордо), <i>сухое, Франция</i>	750 мл	11000 руб.
Ла Порта ди Вертине Кьянти Классико, <i>сухое, Италия</i>	750 мл	14500 руб.
Краб энд Мо Зинфандель, <i>полусухое, США</i>	750 мл	4100 руб.

ДЕЛЫЕ ВИНА

Мальборо Спрингс Совиньон Блан, <i>сухое, Новая Зеландия</i>	750 мл	5200 руб.
Пампано Вердехо Руэда, <i>сухое/Испания</i>	750 мл	4500 руб.
Ле Гран Нуар Шардоне, <i>сухое, Франция</i>	750 мл	3800 руб.
Ведерниковское «Ркацители», <i>сухое, Россия</i>	750 мл	2500 руб.
ЗНМП Кубань Рислинг Абрау-Дюрсо, <i>сухое, Россия</i>	750 мл	5100 руб.
ЗНМП Кубань Шардоне Абрау-Дюрсо, <i>сухое, Россия</i>	750 мл	4200 руб.
Урбан Рислинг Мозель, <i>полусухое, Германия</i>	750 мл	5500 руб.
Грюнер Вельтлинер Классик, <i>сухое, Австрия</i>	750 мл	5900 руб.
Рупинера Грилло Аппассименто, <i>полусухое, Италия</i>	750 мл	5100 руб.
Шабли Сент Клер, <i>сухое, Франция</i>	750 мл	12500 руб.

РОЗОВЫЕ ВИНА

Вино Ведерниковское «Губернаторское», <i>сухое, Россия</i>	750 мл	2600 руб.
Пино Гриджо Блаш (делле Венецие), <i>полусухое, Италия</i>	750 мл	3400 руб.
Бийет Кот де Прованс, <i>сухое, Франция</i>	750 мл	5500 руб.

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

Дом Периньон Винтаж, <i>белое, брют, Франция</i>	750 мл	115000 руб.
Вдова Клико Понсардин Гранд Дам Винтаж, <i>белое, брют, Франция</i>	750 мл	80000 руб.
Вдова Клико, <i>белое, брют, Франция</i>	750 мл	34000 руб.
Моэт и Шандон Империаль, <i>белое, брют, Франция</i>	750 мл	32000 руб.
Просекко Каза Дефра, <i>белое, брют, Италия</i>	750 мл	4500 руб.
Новапальма Просекко, <i>белое, брют, Италия</i>	750 мл	5900 руб.
Ведерниковское Цимлянский черный/Сибирьковый 50/50, <i>белое, экстра брют</i>	750 мл	4200 руб.
Абрау Дюрсо Брют Д'Ор Розе, <i>розовое, брют, Россия</i>	750 мл	4700 руб.
Абрау-Дюрсо, <i>белое, брют/полусладкое, Россия</i>	750 мл	1900 руб.
Тёрлей Экселанс Шардоне, <i>белое, брют, Россия</i>	750 мл	2400 руб.
Кава Кастель Льорд, <i>белое, брют, Испания</i>	750 мл	3700 руб.
Андре Делорм Брют Розе (Креман де Бургонь), <i>розовое, брют, Франция</i>	750 мл	7500 руб.




Пиво бутылочное и медовуха

Черновар <i>темное</i>	500 мл	550 руб.
Либенвайс <i>светлое нефiltroванное</i>	500 мл	550 руб.
Пражечка <i>светлое</i>	500 мл	550 руб.
Крушовице <i>светлое / темное</i>	450 мл	550 руб.
Бакалар <i>светлое</i>	500 мл	550 руб.
Юзберг Вайс, Хеллес, Дункель	470 мл	350 руб.
Медовуха «Полусухая вишневая»	750 мл	1300 руб.
Медовуха «Полусухая Имбирная»	750 мл	1300 руб.
Медовуха	250 мл	300 руб.
	1000 мл	1200 руб.

Пиво разливное

Пражечка <i>светлое</i>	500 мл	790 руб.
	330 мл	530 руб.



КОНЬЯК

Монне ВС	50 мл	1100 руб.	700 мл	15400 руб.
Монне ВСОП	50 мл	1600 руб.	700 мл	22400 руб.
Реми Мартан VS	50 мл	1800 руб.	700 мл	25200 руб.
Абрау-Дюрсо KVVK 1870	50 мл	590 руб.	500 мл	5900 руб.
Абрау-Дюрсо KV 1870	50 мл	430 руб.	500 мл	4300 руб.

ВОДКА

Суздальская	50 мл	300 руб.	500 мл	3000 руб.
Белая березка	50 мл	250 руб.	500 мл	2500 руб.
Гастроном. Купаж №4 к рыбным блюдам	50 мл	270 руб.	500 мл	2700 руб.
Гастроном. Купаж №7 к мясным блюдам	50 мл	270 руб.	500 мл	2700 руб.
Грей Гуз	50 мл	850 руб.	500 мл	8500 руб.
Царская	50 мл	350 руб.	500 мл	3500 руб.
Абсолют	50 мл	480 руб.	500 мл	4800 руб.
Водка 7 знаков Абрау Дюрсо	50 мл	250 руб.	500 мл	2500 руб.
Онегин водка	50 мл	550 руб.	500 мл	5500 руб.

ВЬСКИ

Ольмека Белая	50 мл	850 руб.	500 мл	8500 руб.
Ольмека Золотая	50 мл	950 руб.	500 мл	9500 руб.



Бомбей Сапфир	50 мл	850 рҮБ.	700 мл	11900 рҮБ.
Бифитер	50 мл	750 рҮБ.	700 мл	10500 рҮБ.
Дж. Дж. Уитли Лондон Драй	50 мл	250 рҮБ.	700 мл	3500 рҮБ.



Вильям Лоусонс	50 мл	400 рҮБ.	700 мл	5600 рҮБ.
Дюарс Уайт Лэйбл	50 мл	550 рҮБ.	700 мл	7700 рҮБ.
Баллантайнс Файнест	50 мл	650 рҮБ.	700 мл	9100 рҮБ.
Бэнкхолл англ.односолодовый	50 мл	500 рҮБ.	700 мл	7000 рҮБ.
Абер Фоллс валлийский односолодовый	50 мл	650 рҮБ.	700 мл	9100 рҮБ.
Мэйкерс Марк зерновой(бурбон)	50 мл	550 рҮБ.	700 мл	7700 рҮБ.
Бэнкхолл свит Мэш зерновой	50 мл	500 рҮБ.	700 мл	7000 рҮБ.
Джемесон	50 мл	850 рҮБ.	700 мл	11900 рҮБ.
Чивас Ригал 12 лет	50 мл	1100 рҮБ.	700 мл	15400 рҮБ.
Поугс ирланский купажированный	50 мл	550 рҮБ.	700 мл	7700 рҮБ.
Поугс ирланский односолодовый	50 мл	550 рҮБ.	700 мл	7700 рҮБ.
Гленфиддик шотланский односолодовый	50 мл	1900 рҮБ.	700 мл	26600 рҮБ.
Чивас Ригал 18 лет шотланский купажированный	50 мл	3250 рҮБ.	700 мл	45500 рҮБ.



Оакхарт Ориджинал	50 мл	450 рҮБ.
	700 мл	6300 рҮБ.
Бакарди спайд	50 мл	650 рҮБ.
	700 мл	9100 рҮБ.
Гавана Клуб Аньехо, 3 года	50 мл	650 рҮБ.
	1000 мл	13000 рҮБ.
Гавана Клуб Аньехо Эспесиаль	50 мл	750 рҮБ.
	1000 мл	15000 рҮБ.
Гавана Клуб Аньехо, 7 лет	50 мл	900 рҮБ.
	1000 мл	18000 рҮБ.



Мартини Фиеро	100 мл	600 рҮБ.
	1000 мл	6000 рҮБ.
Мартини Бьянко	100 мл	600 рҮБ.
	1000 мл	6000 рҮБ.
Мартини Россо	100 мл	600 рҮБ.
	1000 мл	6000 рҮБ.
Мартини Экстра Драй	100 мл	600 рҮБ.
	1000 мл	6000 рҮБ.

ПИТТЕРЫ

Ягермайстер	50 мл 1000 мл	500 руб. 10000 руб.
Настойка 7 овощей Абрау Дюрсо	50 мл 500 мл	250 руб. 2500 руб.

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мартини Фиеро-тоник <i>Мартини Фиеро, тоник, апельсин</i>	200 мл	650 руб.
Бомбей Тоник <i>Джин Бомбей, тоник, лайм</i>	150 мл	950 руб.
Мартини Бьянко-тоник <i>Мартини Бьянко, тоник, лайм</i>	200 мл	650 руб.
Оакхарт кола <i>оакхарт, кола</i>	150мл	650 руб.
Мохито <i>Бакарди, спрайт, мята, лимон</i>	300мл	750 руб.
Апероль Шприц <i>Ликер Апероль, игристое Брют</i>	200мл	750 руб.