

АППЕТАЙЗЕРЫ

APPETIZERS

Сырная тарелка Бри, семикурадо, сыр с плесенью, пармезан, копчёный грузинский сыр и гауда. Подаётся с ягодами, виноградом, мёдом, орехами и гриссини	1 500 ₺ 280 g
Cheese Selection Brie cheese, semicurado, blue cheese, parmesan, smoked Georgian cheese & gouda, served with berries, grapes, honey, nuts & grissini	
Мясная тарелка Копчёная утиная грудка, прошутто, пастроми и салями по миланскому рецепту. Подаётся с греческими оливками, орехами, абрикосами и гриссини	1 300 ₺ 280 g
Meat Selection Smoked duck breast, prosciutto, pastrami & Milano salami, served with Greek olives, nuts, apricots & grissini	
Морская тарелка Солёный лосось, копчёный палтус, консервированные сардины, маринованный гребешок, осьминог и мидии	1 300 ₺ 230 g
Fish Selection Salted salmon, smoked halibut, marinated sardines, marinated scallops, octopus & mussels	
Ассорти маринованных закусок Оливки, маринованные грибы и перец, артишоки и каперсы	500 ₺ 200 g
Pickled Assortment Olives, pickled mushrooms, artichokes, cappars & pickled peppers	

Паштет из фуа-гра 750 ₺
Подаётся с солёной картофельной бриошью,
апельсиновым гель-соусом и фисташками 150 g

Foie gras pate
Served with salted potato brioche,
orange gel & pistachio

Брускетта Капрезе с томатным песто 500 ₺
и сыром моцарелла 180 g

Bruschetta a la caprese with pesto
tomato & mozzarella cheese

ТИХООКЕАНСКИЕ МОРЕПРОДУКТЫ PACIFIC SEAFOOD

Красная икра, подаётся с панкейками 1 800 ₺
и сливочным маслом с травами 100/220 g

Red caviar, served with pancakes and herb butter

Чёрная икра, подаётся с панкейками 9 000 ₺
и сливочным маслом с травами 90/220 g

Black Caviar, served with pancakes and herb butter

Гребешок свежий 500 ₺
Fresh Scallops 1 шт/pcs

Гребешок, запечённый с соусом бешамель 550 ₺
и пармезаном 1 шт/pcs

Scallops Mornay, baked with béchamel and parmesan

Соте из гребешка с чесноком и травами 550 ₺
Sauté Scallops with garlic and herbs 1 шт/pcs

Устрицы свежие 570 ₺
Fresh Oysters 1 шт/pcs

Устрицы, запечённые под соусом бешамель и пармезаном	700 ₺ 1 шт/pcs
Oysters Mornay, baked with béchamel and parmesan	
Устрицы на гриле с чесноком и травами	700 ₺ 1 шт/pcs
Grilled oysters with garlic and herbs	
Камчатский краб, приготовленный на пару	5 000 ₺ 1 000 g
Steamed Crab	
Фаланги краба, запечённые под соусом бешамель и пармезаном	1 000 ₺ 100 g
Baked crab legs Mornay, with béchamel and parmesan	
Фаланги краба на гриле с чесноком и травами	1 000 ₺ 100 g
Grilled crab legs with garlic and herbs	
Магаданские креветки, приготовленные на пару	500 ₺ 100 g
Steamed Magadan Shrimps	
Креветки на гриле с чесноком и травами	750 ₺ 100 g
Grilled shrimps with garlic and herbs	
Мидии, запечённые под соусом бешамель и пармезаном	500 ₺ 100/35 g
Mussels Mornay, baked with béchamel and parmesan	
Мидии на гриле с чесноком и травами	500 ₺ 100/30 g
Grilled Mussels with garlic and herbs	
Моллюски Вонголе, выпаренные в белом вине с чесноком	500 ₺ 100/30 g
Vongole Clams steamed with white wine and garlic	
Мидии, приготовленные в вине с чесноком	500 ₺ 100/20 g
Mussels with wine and garlic	

САЛАТЫ

SALADS

Салат с крабом, листьями Романо, гренками, чипсами из пармезана, сушёной креветкой и заправкой с чернилами каракатицы 1 750 ₺
230 g

Crab salad, served with baby Romano leaves, parmesan chips, purple cherry tomatoes, dried shrimps, croutons and squid ink dressing

Буррата с миксом томатов, копчёной пастроми, свежей рукколой, соусом песто и копчёным маслом 1 470 ₺
400 g

Burrata salad with a mix of tomatoes, smoked pastrami, fresh rocket, basil pesto, and smoked oil

Салат со слабосолёным мисо лососем, миксом салатных листьев, тыквой, вялеными помидорами черри, перцем Бикиньо и рисовыми чипсами 850 ₺
180 g

Lightly salted miso Salmon Salad with mixed leaves, pumpkin textures, sun-dried cherry tomatoes, Biquinho peppers, and rice chips

Салат из топинамбура со свеклой, апельсином, фенхелем, козьим сыром, миксом листьев салата и нутом 750 ₺
280 g

Salad of Jerusalem artichokes in different textures, beets and oranges with fennel, pieces of goat cheese, lettuce mix and chickpeas

Салат из томлёной оленины с картофелем конфи, пряной грушей, цукини, свежим физалисом, маринованной вишней, кольраби и соусом из хрена 800 ₺
300 g

Slow-Cooked Deer Salad with confit potato, spicy pear, zucchini slices, fresh physalis, marinated cherries, kohlrabi, and horseradish sauce

СУПЫ

SOUPS

Крем-суп из батата с восточными специями,
подаётся с томлёной курицей, жареным нутом,
кориандром, гранатом и кефиром

750 ₺
290 g

Sweet Potato Cream Soup with cumin and oriental
spices, served with braised chicken, fried chickpeas,
coriander, pomegranate, and kefir

Суп Буйабес с крабом, мидиями, моллюсками
Вонголе, креветками, гребешками, пикшей
и овощами турне. Подаётся с поджаренным
на гриле хлебом

1 050 ₺
300 g

Bouillabaisse Soup with crab, mussels, clams, shrimp,
scallops, and cod, served with tournais vegetables
and grilled bread

Крем-суп из красного перца с имбирём,
базиликом, страчателлой, маринованным
болгарским перцем и печёным миндалём.
Подаётся в горячем или холодном виде

600 ₺
270 g

Red Pepper Cream Soup with ginger, basil,
stracciatella, marinated bell peppers, and baked
almonds (optional: can be served hot or cold)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

Тирадито из лакедры с соусом из маракуйи
и Перуанского перца. Подаётся с авокадо,
манго, фенхелем, хлопьями чили и попкорном
из чёрного риса

900 ₺
230 g

Lakerda Tiradito with Peruvian peppers and passion
fruit sauce, served with avocado, mango, fennel,
chili flakes, black rice popcorn

Татаки из тунца с муссом из батата, мини-салатом из жёлтого яблока, огурца, икры Тобико и бобов Эдамаме. Подаётся с чипсами из фунчозы	800 ₺ 340 g
Tuna Tataki with sweet potato mousse, a mini salad of yellow apple, cucumber, tobiko, and edamame beans, accompanied by funchoza chips	
Паштет из птицы с арманьяком, грибами конфи, ягодами, фисташками и картофельной бриошью	750 ₺ 200 g
Poultry pate with Armagnac, confit mushrooms, berries, pistachio and potato brioche	
Тихоокеанский осьминог на гриле. Подаётся с хумусом из батата, чоризо, каперсами и маринованным красным луком	1 650 ₺ 400 g
Grilled Pacific octopus served with sweet potato hummus, chorizo sausage, cappers and pickled red onion	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

Креветки Саганакки в томатном соусе с узо и базиликом. Подаются с сыром фета и белым багетом	1 250 ₺ 380 g
Shrimps Saganaki with tomato sauce aromatized with Ouzo and basil. Served with feta cheese and baguette	
Гребешок конфи с маслом и тимьяном. Подаётся с муссом из цветной капусты, маринованным зелёным яблоком, крамблом из макадамии и чипсами с чернилами каракатицы	1 300 ₺ 255 g
Confit scallops with butter and thyme, served with cauliflower mousseline, marinade green apple, macadamia crumble and squid ink chips	

Тартар из говядины с хрустящей полентой,
глазированными сморчками, муссом из авокадо,
копчёным айоли, маринованным луком и соусом
демиглас 1 250 ₺
225 g

Semi-cooked Tartare with crispy polenta, glazed
morel mushrooms, avocado mousse, smoked aioli,
marinated onions, and demi-glace sauce

Тушёная лопатка ягнёнка в капустных листьях
Кейл. Подаётся с соусом из болгарского перца,
айоли с хреном, лисичками и крамблом из оливок 1 750 ₺
255 g

Pulled Lamb Shoulder in kale leaves, with
bell pepper sauce, horseradish aioli, chanterelle
mushrooms, and olive crumbs

ПАСТА-РИЗОТТО PASTA-RISSOTO

Спагетти со сливочным маслом, копчёными
мидиями, печёным чесноком, томатами конфи,
соусом айоли и красной икрой 1 000 ₺
310 g

Spaghetti pasta with butter served with smoked
mussels, baked garlic, confit tomatoes, aioli and
red caviar

Тальятелле из шпината с филе краба, томатной
сальсой и сыром страчателла 1 350 ₺
310 g

Spinach Talliatele pasta with strachiatela cheese,
tomato salsa and crab fillet

Ризотто с трубачом и шафраном. Подаётся
со слайсами фенхеля, спаржей, цукини
и пармезаном 950 ₺
280 g

Rissoto with safran, served with sea horn, fennel
slices, asparagus, zucchini and parmesan

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN COURSES

Томлёная говяжья грудинка с пюре из копчёного лука, морковь, карамелизированным луковым гелем и соусом демиглас 950 ₺
330 g

Slow-cooked Beef Brisket with smoked onion purée, glazed carrots, caramelized onion gel, and demi-glace sauce

Жареная свиная вырезка с апельсином, тимьяном и чесноком. Подаётся с муссом из топинамбура, рагу из лесных грибов и маслом эстрагона 950 ₺
320 g

Pan-Seared Pork Tenderloin with orange, thyme, and garlic, served with Jerusalem artichoke mousse, wild mushroom ragout, and tarragon oil

Томлёная голяшка ягнёнка с соусом демиглас. Подаётся с орзо, шпинатом, овощами и козьим сыром 2 500 ₺
500 g

Braised lamb shank with demiglace, served with orzo, spinach, vegetables and goat cheese

Рыба Эсколар, приготовленная на гриле с тимьяном и оливковым маслом, соусом тикка-масала, чечевичным рагу, маринованным огурцом, шпинатом, тыквенными чипсами 1 350 ₺
330 g

Grilled Escolar Fish with thyme and olive oil, tikka masala sauce, lentil ragout, marinated cucumber, spinach, and pumpkin chips

Сибас на гриле с рисом мелосо, овощами, вялеными томатами, фундуком и соусом из трав и лимона 1 350 ₺
260 g

Grilled Sea bass with meloso rice, vegetables, sun-dried tomatoes, hazelnuts and lemon herb sauce

Стейк из цветной капусты со специями,
каштановым муссом, луковым конфи,
жареным нутом и миндалём 850 ₺
280 g

Pan-Seared Cauliflower Steak with cumin
and spices, chestnut mousse, confit onion
and leek, fried chickpeas, and almonds

НА УГЛЯХ JOSPER GRILL

Телячьи рёбрышки французской зачистки 950 ₺
French Trim Veal Rib 100 g

Стейк из говяжьей диафрагмы 1 100 ₺
Beef Diaphragm Steak 250 g

Говяжьи рёбрышки 1 100 ₺
Beef short ribs 100 g

Стейк Чак Ролл 1 100 ₺
Beef Chuck Roll 250 g

Стейк Рибай 3 200/6 300 ₺
Rib Eye Steak 250/500 g

Говяжья вырезка 3 500 ₺
Beef Tenderloin 200 g

Стейк Томагавк из мраморной говядины 1 400 ₺
Beef Tomahawk Steak 100 g

Котлета из рубленной мраморной говядины 1 950 ₺
Ground Beef Patty 250 g

Фланк	1 950 ₹
Flank	300 g
Каре ягнёнка	2 850 ₹
Lamb Rack	300 g
Свиной стейк на кости	950 ₹
Pork chops	300 g
Куриный рулет	950 ₹
Chicken Roulade	250 g
Сибас	720 ₹
Sea Bass	100 g

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Картофель фри, подаётся с кетчупом	450 ₹
French Fries with ketchup	150 g
Батат фри с тимьяном, подаётся с соусом айоли	700 ₹
Sweet Potato Fries with thyme and aioli	150 g
Овощи гриль с бальзамическим соусом	450 ₹
Grilled Vegetables with balsamic sauce	200 g
Овощи на пару с лимоном и оливковым маслом	450 ₹
Steamed Vegetables with lemon and olive oil	200 g

Кукуруза на гриле с паприкой	450 ₺
Grilled Corn with paprika	150 g
Спаржа на гриле	650 ₺
Grilled Asparagus	150 g
Рис	450 ₺
Rice	150 g

СОУСЫ SAUCES

Барбекю	150 ₺
BBQ	40 g
Винный соус	150 ₺
Wine Sauce	40 g
Перечный соус	150 ₺
Pepper Sauce	40 g
Дижонская горчица	150 ₺
Dijon Mustard	40 g
Соус Блю чиз	150 ₺
Blue Cheese Sauce	40 g
Чимичурри	150 ₺
Chimichurri Oil	40 g

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Экзотический тирамису с юдзу	950 ₺
Сфера с ванильно-кофейным муссом и цитрусовым центром с юдзу	230 g
Exotic tiramisu with yuzu	
Sphere with vanilla-coffee mousse and citrus center with yuzu	
Тарт с лимонным курдом и лаймовым сорбетом	550 ₺
Песочная основа, лимонный курд, воздушная итальянская меренга, лимонно-лаймовый сорбет	250 g
Tart with lemon curd and lime sorbet	
Almond base, lemon curd, fluffy Italian meringue, lemon-lime sorbet	
Сет «Трио»: яблоко, лимон, фундук	700 ₺
Сет представлен в виде яблока, лимона и фундука с яркими начинками	220 g
Set «Trio»: apple, lemon, hazelnut	
The set is presented in the form of an apple, lemon and hazelnut with juicy fillings	
Баскский чизкейк с шоколадным соусом и свежими ягодами	900 ₺
	230 g
Basque cheesecake with chocolate sauce and fresh berries	
Шоколадный фондан с начинкой из белого шоколада и базилика. Подаётся с ванильным мороженым	650 ₺
	250 g
Chocolate fondant filled with white chocolate and basil. Served with vanilla ice cream	

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ

HOMEMADE ICE CREAM & SORBET

Фисташковое мороженое	200 ₺
Pistachio Ice cream	50 g
Мадагаскарское ванильное мороженое	200 ₺
Madagascar Vanilla ice cream	50 g
Шоколадное мороженое с крошкой из печенья	200 ₺
Dark chocolate with cookies ice cream	50 g
Малиновый сорбет	200 ₺
Raspberry Sorbet	50 g
Манговый сорбет	200 ₺
Mango Sorbet	50 g

МЕНЮ БАРА
BAR MENU / 酒吧菜单

КОКТЕЙЛИ

COCKTAILS / 鸡尾酒

Счастлиное число / Lucky number	120 мл	600 ₺
Джин, Апероль, сок лимона, медовый сироп Gin, Aperol, lemon juice, honey syrup 金酒, 阿佩羅, 檸檬汁, 蜂蜜		
Джекпот / Jackpot	110 мл	600 ₺
Порто, белый ром, ежевичный ликёр, сок лимона, сахарный сироп Porto, white rum, blackberry liqueur, lemon juice, sugar syrup 波爾圖酒, 白蘭姆酒, 黑莓利口酒, 檸檬汁, 糖漿		
Блэкджек / Blackjack	155 мл	600 ₺
Белый ром, пюре из чёрной клубники, лимонный кордиал, содовая White rum, black strawberry puree, lemon cordial, soda water 白蘭姆酒, 黑草莓泥, 檸檬糖漿, 蘇打水		
Лавандовый азарт / Lavender excitement	105 мл	600 ₺
Синий джин, лавандовый сироп, лимонный кордиал, содовая Blue gin, lavender syrup, lemon cordial, soda water 藍色琴酒, 薰衣草糖漿, 檸檬糖漿, 蘇打水		
Манхэттен / Manhattan	105 мл	600 ₺
Американский виски, красный вермут, биттер Ангостура Bourbon, red vermouth, bitter Angostura 波本威士忌, 紅苦艾酒, 苦安哥斯圖拉酒		
Сайдкар / Sidecar	115 мл	600 ₺
Коньяк, Трипл Сек, сок лимона, сахарный сироп Cognac, Triple Sec, lemon juice, sugar syrup 干邑白蘭地, 橙皮酒, 檸檬汁, 糖漿		
Мятный джулеп / Mint Julep	120 мл	600 ₺
Американский виски, мята, сахарная пудра, содовая Bourbon, mint, caster sugar, soda 波本威士忌, 薄荷, 糖磅, 蘇打水		
Казино / Casino	105 мл	600 ₺
Джин, ликёр Люксардо черри, биттер Ангостура, сок лимона Gin, Luxardo Cherry liqueur, bitter Angostura, lemon juice 金酒, 櫻桃利口酒, 苦安哥斯圖拉酒, 檸檬汁		
Негрони / Negroni	150 мл	600 ₺
Джин, красный биттер, красный сладкий вермут Gin, red bitter, red sweet vermouth 杜松子酒, 紅苦味酒, 紅甜苦艾酒		

Брамбл / Bramble	110 мл	600 ₺
Джин, ежевичный ликёр, сок лимона, сахарный сироп Gin, blackberry liqueur, lemon juice, sugar syrup 杜松子酒, 黑莓利口酒, 柠檬汁, 糖浆		
Пенициллин / Penicillin	120 мл	600 ₺
Скотч, имбирный сироп, сок лимона, мёд, островной виски Scotch, ginger syrup, lemon juice, honey, Islay whisky 苏格兰威士忌, 生姜糖浆, 柠檬汁, 蜂蜜, 艾拉威士忌		
Апероль Спритц / Aperol Spritz	240 мл	600 ₺
Аперитиво, игристое вино, содовая, свежий апельсин Aperitivo, sparkling wine, soda, fresh orange 阿佩罗, 起泡酒, 苏打水, 鲜橙		
Маргарита / Margarita	110 мл	600 ₺
Текила, Трипл Сек, сок лайма, сахарный сироп Tequila, Triple Sec, lime juice, sugar syrup 龙舌兰酒, 橙利口酒, 酸橙汁, 糖浆		
Мохито / Mojito	240 мл	600 ₺
Ром, свежая мята, тростниковый сахар, сок лайма, содовая Rum, fresh mint, cane sugar, lime juice, soda 朗姆酒, 新鲜薄荷, 蔗糖, 青柠汁, 苏打水		
Нью-Йорк Сауэр / New York Sour	150 мл	600 ₺
Американский виски, медовый сироп, сок лимона, красное вино American whiskey, honey syrup, lemon juice, red wine 美国威士忌, 蜂蜜糖浆, 蛋清, 柠檬汁和红葡萄酒		
Пина Колада / Piña colada	290 мл	600 ₺
Ром, ананасовый сок, кокосовое молоко, сахарный сироп Rum, pineapple juice, coconut milk, sugar syrup 朗姆酒, 菠萝, 椰奶, 糖浆		
Лонг-Айленд Айс Ти / Long Island Iced Tea	220 мл	600 ₺
Водка, ром, джин, текила, Трипл Сек, сок лимона, кола Vodka, rum, gin, tequila, Triple Sec, lemon juice, cola 伏特加, 朗姆酒, 杜松子酒, 龙舌兰酒, 橙利口酒, 柠檬汁, 可口可乐		
Мартини Фиеро Тоник / Martini Fiero Tonic	240 мл	600 ₺
Красный вермут, тоник, апельсин Red vermouth, tonic, orange 紅苦艾酒, 滋補品, 橘子		

АПЕРИТИВЫ - ДИЖЕСТИВЫ APERITIVES - DIGESTIVES / 开胃酒

Мартини Вермут (Бьянко, Экстра Драй, Россо) Martini Vermouth (Bianco, Extra Dry, Rosso)	50 мл	280 ₽
Мартини Фиеро Martini Fiero	50 мл	400 ₽
Апероль Aperol	50 мл	400 ₽
Кампари Campari	50 мл	400 ₽
Егермейстер Jagermeister	50 мл	400 ₽

ШАМПАНСКОЕ CHAMPAGNE / 香槟

Поммери Брют Pommery Brut	750 мл	10 000 ₽
Моризе Брют Резерв Morize, Brut Reserve	750 мл	18 900 ₽
Моэт Шандон Брют Moet Chandon Brut	750 мл	22 000 ₽
Вдова Клюко Брют Veuve Cliquet Brut	750 мл	25 500 ₽

ИГРИСТЫЕ ВИНА SPARKLING WINE / 起泡酒

Мартини (Асти, Брют, Просекко, Розе) Martini (Asti, Brut, Prosecco, Rose)	150 мл/750 мл	950 ₽/4750 ₽
Ла Джойоза Просекко DOC La Gioiosa Prosecco DOC	150 мл/750 мл	800 ₽/4000 ₽
Трезор де Луар Креман де Луар АОС Жозеф Вердые Tresors de Loire Cremant de Loire АОС Joseph Verdier	750 мл	6500 ₽

БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE / 白葡萄酒

Костадюне Грилло Сицилия DOC Кантина Сеттесоли Costadune Grillo Sicilia DOC Cantina Settesoli	150 мл/750 мл	550 ₺/2750 ₺
Эль Паро, Совиньон Блан, Чили El Paro Sauvignon Blanc, Chile	150 мл/750 мл	580 ₺/2900 ₺
Ле Гран Нуар, Шардоне, Франция Le Grand Noir, Chardonay, France	150 мл/750 мл	650 ₺/3250 ₺
Пампано Вердехо Руэда DO Куатро Райас Pampano Vedejo Rueda DO Cuatro Rayas	150 мл/750 мл	830 ₺/4150 ₺
Готто Бэй, Совиньон Блан, ЮАР Grotto Bay, Sauvignon Blanc, South Africa	150 мл/750 мл	820 ₺/4100 ₺
Паддл Крик, Рислинг Розе, Новая Зеландия Paddle Creek, Riesling Rose, New Zeland, Marlborough	750 мл	4500 ₺
Х. Бушон, Шардоне Резерва, Чили J. Bouchon Chardonay Reserva, Chili	750 мл	4500 ₺
Дуэт Рислинг и Велтлинер, Австрия Duet Riesling&Voultlinier, Austria	750 мл	5000 ₺
Паддл Крик, Совиньон Блан, Новая Зеландия Paddle Creek Sauvignon Blanc, New Zeland, Marlborough	750 мл	5500 ₺
Пфефферер, Голден Мускат, Италия Pfefferer, Golden Muscat, Italy	750 мл	6500 ₺
Беленус Альвариньо Винью Верде DOC Кинта даш Аркаш Belenus Alvarinho Vinho Verde DOC Quinta das Arcas	750 мл	6500 ₺
Густав Лоренц, Рислинг Резерв, Франция, Эльзас Gustave Lorentz, Riesling, Alsace, France	750 мл	9000 ₺
Мезон Рош Де Беллен, Бургонь Шардоне Кюве Резерв, Франция Maison Roche de Bellene, Bourgogne Chardonnay "Cuvee Reserve"	750 мл	9900 ₺

КРАСНОЕ ВИНО

RED WINE / 红葡萄酒

Дос Капричос Тинто, Темпранильо, Испания Dos Caprichos Tinto, Tempranillo, Spain	150 мл/750 мл	530 ₺/2650 ₺
Риго Риго, Пинотаж, ЮАР Rigo Rigo, Pinotage, South Africa	150 мл/750 мл	530 ₺/2650 ₺
Твин Риверс, Шираз, Австралия Twin Rivers, Shiraz, Australia	150 мл/750 мл	580 ₺/2900 ₺
Джи 7, Каберне Совиньон, Чили G7 Cabernet Sauvignon, Chili	150 мл/750 мл	640 ₺/3200 ₺
Роччальта, Кьянти, Италия Roccialta UGGIANO, Chianti, Italy	150 мл/750 мл	800 ₺/4000 ₺
Ла Капра, Пинотаж, ЮАР La Capra, Pinotage, South Africa	150 мл/750 мл	800 ₺/4000 ₺
Х.Бушон, Резерва Каберне Совиньон, Чили J. Bouchon Reserva, Cabernet Sauvignon, Chili	750 мл	4600 ₺
Михель Шайд, Пино Нуар, Германия Michel Scheid, Pinot Noir, Germany	150 мл/750 мл	950 ₺/4750 ₺
Грейт Экспектейшнс, Шираз, ЮАР Great Expectations, Shiraz, South Africa	750 мл	5000 ₺
Каапзихт, Калейдоскоп, Каберне Совиньон, ЮАР Kaapzicht, "Kaleidoscope", Cabernet Sauvignon, South Africa	750 мл	5500 ₺
Луиджи Боска Ла Линда, Мальбек, Аргентина Luigi Bosco La Linda, Malbec, Argentina	750 мл	5800 ₺
Прототип, Пино Нуар, Калифорния США Prototype Pino Noir, California	750 мл	6500 ₺
Ла Поста Паулуччи, Мальбек, Аргентина La Posta Paulucci, Malbec, Argentina	750 мл	8200 ₺
Симонсиг, Мистер Борио, Шираз, ЮАР Simonsing Mister Borio, Shiraz, South Africa	750 мл	9000 ₺
Мезон Рош Де Беллен, Бургонь Шардоне Кюве Резерв, Франция Maison Roche de Bellene, Bourgogne Chardonnay "Cuvee Reserve"	750 мл	9900 ₺

ПОРТВЕЙН PORTO / 波尔图酒

Копке, Файн Тони Порто Copke, Fine Tawny Porto	50 мл	400 ₺
Копке, Порто 10 лет Copke, 10 Years Old Porto	50 мл	850 ₺
Копке, Порто 20 лет Copke, 20 Years Old Porto	50 мл	1500 ₺

ХЕРЕС JEREZ / 日本酒

Элеганте Крим Херес DO Гонсалес Биас Elegante Cream Jerez DO Gonzalez Byass	50 мл	350 ₺
Нектар Педро Хименес Херес DO Гонсалес Биас Nectar Pedro Ximenez Jerez DO Gonzalez Byass	50 мл	550 ₺

СОДЖУ SOJU / 烧酒

Классик Classic	360 мл	1750 ₺
Грейпфрут Grapefruit	360 мл	1750 ₺
Виноград Green Grape	360 мл	1750 ₺
Клубника Strawberry	360 мл	1750 ₺
Слива Plum	360 мл	1750 ₺

КОНЬЯК COGNAC / 白兰地

Мартель ВС Martel VS	50 мл	980 ₺
Мартель ВСОП Martel VSOP	50 мл	1300 ₺
Мартель ХО Martel XO	50 мл	4500 ₺
Курвуазье ВС Courvoisier VS	50 мл	980 ₺
Курвуазье ВСОП Courvoisier VSOP	50 мл	1300 ₺
Курвуазье ХО Империял Courvoisier XO Imperial	50 мл	4900 ₺
Хеннесси ВС Hennessy VS	50 мл	980 ₺
Хеннесси ВСОП Hennessy VSOP	50 мл	1400 ₺
Хеннесси ХО Hennessy XO	50 мл	5500 ₺
Камю ВС Camus VS	50 мл	800 ₺
Камю ВСОП Camus VSOP	50 мл	1200 ₺
Камю ХО Camus XO	50 мл	4900 ₺

БРЕНДИ BRANDY / 腊的白兰地

Метакса 5* Metaxa 5*	50 мл	420 ₺
Торрес 10 лет Torres 10 y.o.	50 мл	500 ₺
Сан-Реми, "Аутентик" ХО Saint-Remy, "Authentic" XO	50 мл	450 ₺

РОМ RUM / 朗姆

Флор Де Канья Экстра Секо 4 года Flor de Cana 4 Extra Seco Licorera de Nicaragua	50 мл	520 ₺
Гавана Клуб Анъехо Эспесьяль Havana Club Anejo Especial	50 мл	550 ₺
Закапа Сентенарио ХО Солера Гран Резерва Эспесьяль Zacapa Centenario XO Solera Gran Reserva Especial	50 мл	2500 ₺
А.Х. Рииз Нон Плас Ультра A.H. Riise Non Plus Ultra Black Edition	50 мл	4950 ₺
Въехо де Кальдас бланко Viejo de Caldas blanco	50 мл	350 ₺
Въехо де Кальдас блэк Viejo de Caldas black	50 мл	350 ₺

ТЕКИЛА TEQUILA / 龙舌兰

Хосе Куэрво Сильвер Jose Cuervo Especial Silver	50 мл	450 ₺
Хосе Куэрво Репосадо Jose Cuervo Especial Reposado	50 мл	450 ₺
Тольтека Сильвер Tolteca Silver	50 мл	600 ₺

ДЖИН GIN / 金酒

Гордон'с Gordon's	50 мл	550 ₺
Бомбей Сапфир Bombay Sapphire	50 мл	600 ₺
Танкерей Лондон Драй Tanqueray London Dry Gin	50 мл	750 ₺
Року Roku	50 мл	800 ₺

Хендрикс Hendrick's	50 мл	950 ₺
------------------------	-------	-------

ВОДКА VODKA / 伏特加

РОССИЯ / RUSSIAN / 俄罗斯

Парка Parka	50 мл	280 ₺
----------------	-------	-------

Чайковский Tchaikovsky	50 мл	370 ₺
---------------------------	-------	-------

Белуга Нобл Beluga Noble	50 мл	400 ₺
-----------------------------	-------	-------

Белуга Трансатлантик Beluga Transatlantic	50 мл	450 ₺
--	-------	-------

Белуга Голд Лайн Beluga Gold Line	50 мл	950 ₺
--------------------------------------	-------	-------

ИМПОРТ / IMPORTED / 进口

Абсолют Absolut	50 мл	370 ₺
--------------------	-------	-------

Мон Блан Пьюэ Даймонд Mont Blanc Pure Diamond	50 мл	550 ₺
--	-------	-------

Грей Гуз Grey Goose	50 мл	650 ₺
------------------------	-------	-------

Лёрх Альтер Виллиамс-Крист-Бирнен-Бранд Lorch Alter Williams-Christ-Birnen-Brand	50 мл	550 ₺
---	-------	-------

Лёрх Альтер Шварцвельдер Цвечгенбранд Lorch Alter Schwarzwaldler Zwetschgenbrand	50 мл	550 ₺
---	-------	-------

Чингиз Хан Chingis Khan	50 мл	650 ₺
----------------------------	-------	-------

ВИСКИ

WHISKEY / 威士忌

ВИСКИ КУПАЖИРОВАННЫЙ / BLENDED WHISKY / 混合威士忌

Элдермен Eldermen	50 мл	330 ₺
Дьюар'с Уайт Лейбл Dewar's, White Label	50 мл	480 ₺
Баллантайн'с Файнест Ballantine's Finest	50 мл	530 ₺
Дьюарс 12 лет Dewar's 12 y.o.	50 мл	630 ₺
Данди 10 лет The Dundee 10 y.o.	50 мл	750 ₺
Джонни Уокер Блэк Лейбл 12 лет Johnnie Walker Black Label 12 y.o.	50 мл	830 ₺
Чивас Ригал 12 лет Chivas Regal 12 y.o.	50 мл	930 ₺
Чивас Ригал Мидзунара Chivas Regal Mizunara	50 мл	1880 ₺

ВИСКИ КУПАЖИРОВАННЫЙ СОЛОДОВЫЙ / BLENDED MALT WHISKY / 混合麦芽威士忌

Манки Шолдер Monkey Shoulder	50 мл	850 ₺
Манки Шолдер Смоки Манки Monkey Shoulder Smokey Monkey	50 мл	1100 ₺

ВИСКИ ИРЛАНДСКИЙ / IRISH WHISKEY / 爱尔兰威士忌

Джемесон Jameson	50 мл	630 ₺
Вест Корк Бурбон Каск West Cork Bourbon Cask	50 мл	700 ₺
Вест Корк Гленгаррифф Сериес Пит Чард Каск West Cork Glengarriff Series Peat Charred Cask Single Malt	50 мл	700 ₺

ВИСКИ ЯПОНСКИЙ / JAPANESE WHISKY / 日本威士忌

Шин Серен Shin Serene	50 мл	820 ₺
--------------------------	-------	-------

Шин Мизунара Оук Финиш The Shin Mizunara Japanese Oak Finish Pure Malt	50 мл	1250 ₺
Никка Коффи Грейн Nikka Coffey Grain	50 мл	1950 ₺
Ямадзаки Дистиллер'с Резерв Yamazaki Distiller's Reserve	50 мл	3200 ₺
Никка Йоши Nikka Yoichi	50 мл	3700 ₺
ВИСКИ АМЕРИКАНСКИЙ / AMERICAN WHISKEY / 美國威士忌		
Джим Бим Jim Beam	50 мл	530 ₺
Джек Дэниэл'с No.7 Jack Daniel's Old No.7	50 мл	580 ₺
ВИСКИ ОДНОЗЕРНОВОЙ / SINGLE GRAIN WHISKY / 单一谷物威士忌		
Грейн 20 лет Greign 20 y.o.	50 мл	950 ₺
ВИСКИ ОДНОСОЛОДОВЫЙ / SINGLE MALT WHISKY / 单一麦芽威士忌		
Гленливет "Фаундер'с Резерв" The Glenlivet "Founder's Reserve"	50 мл	780 ₺
Гленливет 12 лет "Экселленс" The Glenlivet 12 y.o. "Excellence"	50 мл	950 ₺
Гленморанджи Ориджнл Glenmorangie The Original	50 мл	850 ₺
Гленморанджи Ласанта 12 лет Glenmorangie The Lasanta 12 y.o.	50 мл	1100 ₺
Пендерин Миф Penderyn Myth	50 мл	800 ₺
Бомо 12 лет Bowmore 12 y.o.	50 мл	1750 ₺
Арран 10 лет Arran 10 y.o.	50 мл	1900 ₺
Ледчиг 10 лет Ledaig 10 y.o.	50 мл	2300 ₺
Гленморанджи Кинта Рубан 14 лет Glenmorangie The Quinta Ruban 14 y.o.	50 мл	1300 ₺
Томатин 14 лет Tomatin 14 y.o.	50 мл	2700 ₺

Гленливет 18 лет Glenlivet 18 y.o.	50 мл	2900 ₺
Макаллан 12 лет The Macallan 12 y.o.	50 мл	3300 ₺
Лафройг 10 лет Laphroaig 10 y.o.	50 мл	3100 ₺
Макаллан 18 лет The Macallan 18 y.o.	50 мл	7900 ₺

SAKE SAKE / 日本酒

Умэнирики Гиндзё Тууно Umenishiki Ginjo Tuuno	50 мл	850 ₺
Умэнирики Химэ но Аи Тэнми Umenishiki Hime-No-Ai Tenmi	50 мл	1900 ₺

РАЗЛИВНОЕ ПИВО DRAFT BEER / 扎啤

Крушовице Лагер Krusovice Svetle	300 мл / 500 мл	340 ₺ / 450 ₺
Аффлигем Блонд Affligem Blonde	300 мл / 500 мл	340 ₺ / 450 ₺
Фирменное пиво TDC TDC Beer	300 мл / 500 мл	300 ₺ / 400 ₺

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО BOTTLED BEER / 瓶啤酒

Крушовице светлое Krusovice Svetle	330 мл	320 ₺
Крушовице тёмное Krusovice Cerne	430 мл	420 ₺
Эдельвейс Edelweiss	430 мл	420 ₺
Циндао Tsingtao	500 мл	570 ₺

Асахи Asahi	330 мл	670 ₽
Крушовице 0.0 Krusovice 0.0	330 мл	300 ₽

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ LOOSE LEAF TEA / 散装茶

Чёрный чай / Black tea / 红茶 400 мл / 800 мл 270 ₽ / 390₽
 Ассам Хармутти / Пуэр / Эрл Грей / Чёрный с Саган-Дайля
 Assam Harmutty / Pu-Erh / Earl Grey / Black tea with Sagan Dayala
 散叶红茶 / 普洱茶 / 伯爵茶 / 亚当斯杜鹃花茶

Зелёный чай и улуны / 400 мл / 800 мл 270 ₽ / 390₽
 Green tea and Oolongs /
 绿茶和乌龙茶
 Сенча / Китайский жасмин / Молочный улун
 Sencha / Chinese Jasmine / Milk Oolong
 煎茶 / 茉莉花茶 / 牛奶乌龙茶

Травяной и ягодный чай / 400 мл / 800 мл 270 ₽ / 390₽
 Herbal and berry tea /
 花草茶与浆果茶
 Ягодный коктейль / Травяной коктейль / Ромашка
 Berry cocktail / Herbal cocktail / Chamomile
 浆果茶 / 花草茶 / 洋甘菊茶

ПРЕМИАЛЬНЫЙ ЧАЙ PREMIUM TEA / 优质茶

Провинция Фуцзянь, Китай / 400 мл 520₽
 Fujian province, China / 中国福建省
 Белый пион / Да Хун Пао
 Bai Mudan tea / Da Hong Pao
 白牡丹茶 / 大红袍

Провинция Чжэцзян, Китай / 400 мл 520₽
 Zhejiang province, China / 中国浙江省
 Лун Цзин / Longjing tea / 龙井茶

АВТОРСКИЙ ЧАЙ SIGNATURE TEA / 招牌茶

Облепиховый чай с красным яблоком Ягоды облепихи, красное яблоко, имбирь, мёд, корица, гвоздика, чёрный чай Sea buckthorn tea with red apple Sea buckthorn berries, red apple, ginger, honey, cinnamon, cloves, black tea 沙棘果茶 沙棘果, 红苹果, 姜, 蜂蜜, 肉桂, 丁香, 红茶	800 мл	590 ₺
Жасминовый чай с грушей Цветы жасмина, груша, мёд, сироп лайма, кардамон, чай жасминовый Jasmine tea with pear Jasmine flowers, pear, honey, lime syrup, cardamom, jasmine tea 茉莉花梨子茶 茉莉花朵, 梨子, 蜂蜜, 酸橙糖浆, 小荳蔻, 茉莉花茶	800 мл	590 ₺
Таёжный чай Ягоды можжевельника, пихта, сосновая шишка, брусника, мёд, чёрный чай Taiga tea Juniper berries, fir, pine cone, lingonberries, honey, black tea 針葉林茶 杜松子, 冷杉, 松果, 越橘, 蜂蜜, 红茶	800 мл	590 ₺

КОФЕ / COFFEE / 咖啡

Эспрессо / Espresso / 浓咖啡	30 мл	190₺
Американо / Americano / 美式	150 мл	240₺
Латте / Latte / 拿铁	200 мл	290₺
Капучино / Cappuccino / 卡布奇诺	200 мл	290₺

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК FRESH JUICE / 鲜榨果汁

Яблоко / апельсин / грейпфрут / морковь / сельдерей Apple / orange / grapefruit / carrot / celery 苹果 / 橙子 / 西柚 / 胡萝卜 / 芹菜	250 мл	490₺
Ананас Pineapple / 菠萝	250 мл	590₺

СОК JUICE / 果汁

Яблоко / вишня / ананас / томат / апельсин / грейпфрут / персик / клюква Apple / cherry / pineapple / tomato / orange / grapefruit / peach / cranberry 苹果汁 / 樱桃汁 / 菠萝汁 / 番茄汁 / 橙汁 / 西柚汁 / 桃汁 / 蔓越莓	250 мл	200₽
--	--------	------

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ HOMEMADE LEMONADES / 自製檸檬水

Малина-мята Raspberry-mint / 树莓-薄荷	300 мл	290₽
Лимон-имбирь Lemon-ginger / 檸檬薑	300 мл	290₽
Земляника-ананас Strawberries-pineapple / 草莓-鳳梨	300 мл	290₽
Манго-маракуйя Mango-passion fruit / 芒果-百香果	300 мл	290₽

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS / 非酒精饮料

Жемчужина Байкала Baikal Pearl / 贝加尔湖珍珠矿泉水	250 мл	310₽
Легенда Байкала Legend of Baikal / 贝加尔湖传说矿泉水	330 мл	310₽
Боржоми Borjomi / 波尔若米矿泉水	500 мл	390₽
Кола Cola / 可口可乐	250 мл	200₽
Лимон-лайм Lemon-lime / 柠檬酸橙水	250 мл	200₽
Апельсин Orange / 橙汁味矿泉水	250 мл	200₽
Индиан Тоник Indian Tonic / 汤力水	250 мл	200₽
Ред Булл Red Bull / 红牛	250 мл	350₽

Уважаемые гости!

Данное меню является
рекламным материалом.
Контрольное меню можно
запросить у официанта.

Dear guests!

This menu is promotional material.
The control menu can be
requested from the waiter.



Russia's Leading
Resort



Russia's Leading
Resort



Russia's
Best Casino Hotel