

ВИННОЕ МЕНЮ

ИГРИСТОЕ ВИНО

187 мл 0,75 л

Мартини Просекко, Италия	620
Мирабелло Ламбруско Бьянко дель Эмилия, Италия, п/сл	1 500
Мирабелло Ламбруско Розато дель Эмилия, Италия, п/сл	1 500
Кава Кастель Льорд, Испания	2 250
Прадио, Просекко «Пассапарола», Италия	2 950
Мартини Асти, Италия, сл.	3 100
Вольфберже, Креман д'Эльзас Брют, Франция	3 990

ШАМПАНСКОЕ

0,75 л

Ж. Лассаль, Брют «Преферанс» Премье Крю Шини-Ле-Роз	7 550
Анри Жиро, «Эспри Натюр» Брют	9 500
Лоран-Перье Деми-Сек, п/сух	11 000
Дейц, Брют Классик	11 850
Жофруа, «Розе де Сенье» Брют Премье Крю	15 000
Рюинар, Розе Брют	17 000
Дейц, «Блан де Блан» Брют, 2011	22 500

БЕЛЫЕ ВИНА

РОССИЯ

0,75 л

Лефкадия, «Ликурия Вайт», Краснодарский край	1 300
Ведерниковъ, Сибирьковий, Ростовская область	1 900

ГРУЗИЯ

0,75 л

Шилда, Ркацители, Кахетия	1 750
Телури «Алазани», Кахетия, п/сл	1 800

ФРАНЦИЯ



125 мл 0,75 л

Дурт, «Гран Терруар» блан, Бордо, п/сух	390	2 250
Кав де Рибовиль, Гевюрцтраминер, Эльзас, п/сух		3 650
Домен Савари, Шабли, Бургундия, 2017		4 500
Вольфберже, Рислинг, Эльзас, п/сух, 2016		4 750
Анри Буржуа, Сансер Блан «Ле Барон», Долина Луары, 2017		5 600
Мезон Жаффлен, Рюли Блан, Бургундия, 2015		7 500
Жозеф Друэн, Шабли Премье Крю «Вайон», Бургундия, 2016		9 850

ИТАЛИЯ

0,75 л

Вилла Лучия, Пино Гриджио, Венето		1 900
Терре да Вино, Гави «Аурелиана», Пьемонт		2 500
Соландия Грилло-Шардоне, Сицилия		2 750
12 Э Меццо, Мальвазия дель Саленто, Апулия, п/сух		3 500
Кантина Терлано, Мюллер Тургау, Трентино-Альто Адидже		3 900

ИСПАНИЯ



125 мл 0,75 л

Рамон Бильбао, «Энария» Вердехо, Кастилья и Леон, Руэда	360	1 900
Бодегас Чивите, «Гран Феудо» Москатель, Наварра		2 500
Бодегас Вейга, «Корал до Мар» Альбариньо, Галисия, Риас Байшас, п/сух		2 700

НОВЫЙ СВЕТ



125 мл 0,75 л

Вью Манент, «Эстейт Коллекшн» Совиньон блан, Чили		1 900
Пенафлор, «Стейквэйн» Торронтес, Аргентина, п/сух	390	2 200
Винья Калитерра, «Такун» Шардоне Резерва, Чили		2 350
Паддл Крик, Совиньон блан, Новая Зеландия		2 500
Роусонс Ритрит, Семильон-Шардоне, Австралия		2 990
Вилла Мария, «Прайват Бин» Рислинг, Новая Зеландия, п/сух, 2017		3 000
Бошендаль, «Сомелье Селекшн» Шенен Блан, ЮАР, п/сух		3 900

* В каждом разделе винного меню мы выделили ТОП вин, рекомендованных нашим шеф-сомелье.

ВИННОЕ МЕНЮ

РОЗОВЫЕ ВИНА



Калкада, «Лаго» Розе, Португалия, Винью Верде, п/сух	1 980
Домен де Бендель, Кот де Прованс, Франция, Прованс, 2016	3 300
Домен Ляпорт, Сансер Розе «Ле Гранмонтен», Франция, Долина Луары, 2015	4 900

КРАСНЫЕ ВИНА

РОССИЯ

0,75 л

Лефкадия, «Ликурия Ред», Краснодарский край	1 300
Ведерниковъ, «Губернаторское» Голубок, Ростовская обл.	1 900

ГРУЗИЯ

0,75 л

Шилда, Алазанская долина, Кахетия, п/сл	1 850
Бессини, Мукузани «Шилтис Мтеби», Кахетия	1 950

ИТАЛИЯ



Соландия Шираз-Неро д'Авола, Сицилия, п/сух	370 1 990
Кастеллани, «Данте ди Фьоренца» Кьянти Ризерва, Тоскана	2 500
Зонин Вальполичелла, Венето, п/сух	2 900
Сантади, «Антигуа», Сардиния, 2017	3 400
Ренато Ратти, «Окетти» Неббиоло д'Альба, Пьемонт 2016	5 250
Терре да Вино, Бароло «Паэзи Туои», Пьемонт, 2012	7 750
Кол д'Орча, Брунелло ди Монтальчино, Тоскана, 2012	8 700

Ламберти, Амароне делла Вальполичелла Классико, Венето, 2013	9 700
--	-------

ФРАНЦИЯ



Шато Ле Вьей Мюрай, Бордо	330 1 950
Саша Лишин, Бленд №8, Прованс	2 800
Вилла Присэт, «л'Экилибр», Лангедок-Руссийон	3 990
Шато Потансак, «Шапель де Потансак», Бордо, Медок, 2013	4 500
Видадь-Флэри, Кот дю Рон Руж, Долина Роны, 2015	4 700
Шато Розан-Сегла, «Сегла», Бордо, Марго, 2012	7 850
Ма Сан Луи, Шатонёф-дю-Пап Руж, Долина Роны, 2014	8 700
Жозеф Друэн, Жевре-Шамбертен, Бургундия, 2014	12 900

ИСПАНИЯ



Рамон Бильбао, «Монте Льяно» Темпранильо, Риоха	340 1 800
Матсу, «Эль Пикаро», Кастилья и Леон	2 600
Гарсия Каррьон, «Антаньо» Резерва, Риоха, 2013	3 400
Айлес «А» де Паго Айлес, Арагон, 2017	4 100

НОВЫЙ СВЕТ

0,75 л

Вью Манент, «Эстейт Коллекшн» Карменер, Чили	1 900
Симонсиг, Пинотаж, ЮАР	2 600
Бифстейк Клуб, Мальбек, Аргентина	2 900
Бошendale, «1685» Шираз, ЮАР, 2016	3 850
Мад Хаус, Пино нуар, Новая Зеландия, 2016	4 500

* В каждом разделе винного меню мы выделили ТОП вин, рекомендованных нашим шеф-сомелье.