

ВИННОЕ МЕНЮ

ИГРИСТОЕ ВИНО

Мартини Просекко, Италия	187 мл	0,75 л	690
Ле Фолье Ламбуско Бьянко дель Эмилия, Италия, п/сл			1 500
Кава Жауме Серра, Испания			2 250
Мартини Асти, Италия, сл			2 900
Ла Джойоза Просекко Био, Италия			3 300
Феррари Брют, Италия			3 400
Креман де Лиму «Премьер Бюль» Розе, Франция, 2014			3 600

ШАМПАНСКОЕ

Тэтенжэ Брют Резерв		0,75 л	6 900
Анри Жиро, «Эспри Натюр» Брют			8 500
Лаэрт Фрер, Блан де Блан Брют Натюр			10 900
Лоран-Перье Деми-Сек, п/сух			13 500
Майи, Гран Крю Брют Розе			12 000
Лансон, Голд Лейбл Брют Винтаж 2008			15 800
Рюинар, Розе Брют			17 000

БЕЛЫЕ ВИНА

РОССИЯ		0,75 л	
Эссе «Кокур», Крым			1 500

ГРУЗИЯ		0,75 л	
Ркацителли Квеври, Асканели			1 500
Телури «Алазани», Кахетия, п/сл			1 800

ФРАНЦИЯ		0,75 л	
Гюстав Лоренц, Рислинг Резерв, Эльзас, п/сух			3 950
Домен Савари, Шабли, Бургундия, 2017			4 500
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

Леонардо Пино Гриджио, Венето	125 мл	0,75 л	400	2 400
Верментино Этикетта Гриджа, Лунае, Лигурия				2 850
12 э Меццо Мальвазия, Апулия, п/сух				2 900
Гави Иль Валентино, Ла Сколька, Пьемонт				3 200
Антилия, Донна Фугата, Сицилия				3 900

ИСПАНИЯ

Фортиус Бланко, Наварра	125 мл	0,75 л	300	1 800
Альбанта Альбариньо, Галисия				2 900

ГЕРМАНИЯ

«Штайнбок» Рислинг, Фишер, Мозель п/сух 2017				2 950
Др. Лоозен Рислинг п/сл, 2017				3 200
Клостер Эбербах, Рислинг Классик, Рейнгау, п/сух				3 500

АВСТРИЯ

Штадльман, Грюнер Вельтлинер		0,75 л		2 750
Кюве Азия, Майер				2 900

НОВЫЙ СВЕТ

Вью Манент, «Эстейт Коллекшн» Совиньон блан, Чили	125 мл	0,75 л		1 900
Альта Виста, ВИБ Торронтес, Аргентина			370	2 200
Винья Калитерра, «Такун» Шардоне Резерва, Чили				2 350
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	360	1 980
Домен де Бендель, Кот де Прованс, Франция, Прованс, 2016	3	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
Эссе, Одесский Черный, Крым	1	900

ГРУЗИЯ

0,75 л

Телури Алазани, Кахетия, п/сл	1	850
Бессини, Мукузани «Шилтис Мтеби», Кахетия	1	950

ИТАЛИЯ



Примасоле Примитиво, Апулия, п/сух	330	1 980
«Данте ди Фьоренца» Кьянти Ризерва, Тоскана	2	500
Зонин Вальполичелла, Венето, п/сух	2	900
Сантади, «Антигуа», Сардиния, 2017	3	400
Бароло Паэзи Туои, Пьемонт, 2013	7	300
Кол д'Орча, Брунелло ди Монтальчино, Тоскана, 2012	8	700
Ламберти, Амароне делла Вальполичелла Классико, Венето, 2013	9	700

ФРАНЦИЯ



Ронан бай Клине, Бордо	980
Вилла Присэт, «л'Экилибр», Лангедок-Руссийон	3 990
Шапель де Потансак, Бордо, Медок, 2013	4 500
Видаль-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



Матсу, «Эль Пикаро», Кастилья и Леон	450	2 600
Рамон Бильбао Резерва, Риоха, 2014	3	900
Айлес «А» де Паго Айлес, Арагон, 2017	4	100

НОВЫЙ СВЕТ



Вью Манент, «Эстейт Коллекшн» Карменер, Чили	350	1 900
Симонсиг, Пинотаж, ЮАР	2	800
Бифстейк Клуб Мальбек, Аргентина	2	900
Бошендаль, «1685» Шираз, ЮАР, 2016	3	850
Мад Хаус Пино Нуар, Мальборо, Новая Зеландия	4	500

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