

БАНИЩИКИ

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ



Горячие краешки
с докторской
колбасой, сыром и
томатами

290.-



Ленинградский завтрак:
жареный бекон, сосиски,
томаты, глазунья и
гороховая каша

480.-



Яйцо пашот с копчёным
лососем на оладьях
из кабачков и зелёным
салатом

480.-



Оладьи со сгущённым
молоком и ягодами

260.-



Сырники по-киевски с
малиной и сметаной

340.-



Завтраки



Яйцо пашот с копчёным лососем на оладьях из кабачков и зелёным салатом	480.-
Омлет с докторской колбасой, томатами и шпинатом	320.-
Ленинградский завтрак: жареный бекон, сосиски, томаты, глазунья и гороховая каша	480.-
Яйца, приготовленные по вашему желанию Глазунья / пашот / вкрутую / всмятку / омлет	220.-
Копчёный лосось с бородинским хлебом, сливочным сыром и зелёным салатом	390.-
Горячие краешки с докторской колбасой, сыром и томатами	290.-
Каша с сезонными фруктами на молоке или воде Рисовая / овсяная / гречневая	220.-

Творожное кольцо	240.-
Сырники по-киевски с малиной и сметаной	340.-
Блины со сметаной	220.-
Оладьи со сгущённым молоком и ягодами	260.-

Молоко	90.-	Сгущёнка	60.-
Сметана	60.-	Мёд	160.-

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

Вишнёвое / абрикосовое / малиновое / клубничное / чёрная смородина	80.-
Грецкий орех / из еловых шишек	160.-



Гастрономия

 Домашние заготовки
собственного производства


ВЯЛЕНОЕ И КОПЧЁНОЕ МЯСО

50 г

Сыровяленая свинина	180.-
Сыровяленая утиная грудка	290.-
Сало солёное	120.-
По вашему желанию подаём с хреном или горчицей	

КОЛБАСЫ

50 г

Колбаса из свинины	180.-
Колбаса из говядины	190.-
Колбаса из баранины	320.-
Колбаса из оленины	340.-

РЫБА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

50 г

Сельдь	120.-
Лосось	340.-
Клариус	240.-
Нерка	390.-
Муксун	420.-

ПОГРЕБ

100 г

Квашеная капуста	140.-
Солёные огурцы	160.-
Малосольные огурцы	180.-
Маринованные томаты	180.-
Солёные белые грузди	390.-
Солёные белые грибы	390.-

Икра

 50 г икры подаются с блинами
или домашним хлебом


Щучья икра	570.-
Палтуса икра	590.-
Красная	890.-
Чёрная (осетровая)	3500.-

Домашний хлеб с маслом

220.-

Ореховый / ржаной со злаками / пшеничный / гречневый



Блюда, обозначенные этим значком, относятся к разделу «Гастроном».
Вы можете заранее заказать необходимое количество.
Обратитесь, пожалуйста, к вашему официанту.

Салат с говядиной,
печёными перцами,
томатами и соусом из
зелени
690.-



Салат с гребешками,
креветками, кускусом и
томатами
790.-



Оладьи из кабачков
с гребешками, икрой
палтуса и сливочно-
лимонным соусом
820.-



Перцы запечённые
на углях с кремом из
брынзы и сметаны
590.-



Лосось холодного копчения
с чёрной икрой, хрустящим
картофелем и соусом из
сметаны и хрена
790.-



Закуски



Фермерские сыры с южным мёдом, виноградом и грецким орехом	890.-
Аджапсандали из сезонных овощей со страчателлой и ароматным маслом	440.-
Перцы запечённые на углях с кремом из брынзы и сметаны	590.-
Молодая морковь с сырным кремом, фундуком и трюфелем	590.-
Сулугуни в углях с домашней аджикой	360.-
Лосось холодного копчения с чёрной икрой, хрустящим картофелем и соусом из сметаны и хрена	790.-
Фаланга краба с топлёным сливочным маслом	990.-
Оладьи из кабачков с гребешками, икрой палтуса и сливочно-лимонным соусом	820.-
Оладьи из кабачков со сметаной	340.-
Оладьи из кабачков с копчёным лососем	490.-
Сельдь с картофелем, квашеной капустой и яйцом	290.-
Ленивый форшмак со свеклой и бородинским хлебом	320.-
Паштет из печени индейки с хрустящим луком, вареньем из лесных ягод и домашним крекером	390.-
Строганина из копчёного гуся с соусом из морошки	590.-
Опалённая говядина со страчателлой, томатами и соусом из копчёной груши	590.-

Салаты



Винегрет	260.-
Винегрет с сельдью	290.-
Оливье с копчёным говяжьим языком и свежим хреном	390.-
Оливье с копчёным лососем и красной икрой	490.-
Салат дачный "Окрошка"	390.-
Салат с баклажанами, подвялеными томатами, козым сыром и миндалём	590.-
Салат с копчёной скумбрией, киноа, перепелиным яйцом, свежим редисом и огурцом	420.-
Салат с гребешками, креветками, кускусом и томатами	790.-
Салат с крабом, томатами, киноа и кинзой	820.-
Салат с говядиной, печёными перцами, томатами и соусом из зелени	690.-
Салат с копчёной индейкой, баклажанами, сыром сулугуни и ореховым соусом	580.-

Противопоказано при индивидуальной непереносимости яичного белка, белка молока и прочих аллергенов.



Вареники с картошкой,
вешенками и сметаной
390.-



Ботвинья с
щавелем и лососем
480.-



Пельмень с крабом
и морским соусом
790.-



Крем-суп из белых
грибов с цукини
490.-



Чёрные вареники с
лососем и красной
икрой
790.-

Супы



Крем-суп из белых грибов с цукини	490.-
Холодный борщ / с говядиной	320.- / 390.-
Ботвинья с щавелем и лососем	480.-
Куриный суп с щавелем	390.-
Борщ со сметаной и краешками с салом	390.-
Подкопчёная уха из лосося, нельмы, судака с пшеном, картофелем и зеленью	790.-

Пельмени/Вареники



 Домашние пельмени с маслом и сметаной	390.-
Пельмень с крабом и морским соусом	790.-
 Манты с бараниной и тыквой	590.-
 Вареники с картошкой, вешенками и сметаной	390.-
 Чёрные вареники с лососем и красной икрой	790.-
 Ржанные вареники с сулугуни, творогом и зеленью	390.-
 Вареники с вишней и сметанным кремом	390.-

Противопоказано при индивидуальной непереносимости яичного белка, белка молока и прочих аллергенов.



Блюда, обозначенные этим значком, относятся к разделу «Гастроном». Вы можете заранее заказать необходимое количество. Обратитесь, пожалуйста, к вашему официанту.

Котлета из индейки
с сыром и домашней
аджикой

690.-

Стейк
Стриплойн

1950.-

Молодая капуста
гриль с грибным
соусом и трюфелем

390.-

Овощи гриль
с миксом из
зелени

340.-

Стейк из лосося с
авокадо гриль и
зелёным салатом

890.-

Мангал



Шашлык из курицы	560.-
Шашлык из свинины	790.-
Стейк Стриплойн	1 950.-
Стейк Рибай	2 490.-
Котлета из индейки с сыром и домашней аджикой	690.-
Стейк из лосося с авокадо гриль и зелёным салатом	890.-
Молодая капуста гриль с грибным соусом и трюфелем	390.-
Овощи гриль с миксом из зелени	340.-
СОУСЫ К МЯСУ: трюфельный велют со сморчками / копчёная груша / аджика / грецкий орех с финиками / апельсин с лавандой	140.-
СОУСЫ К РЫБЕ: тартар / яблочный	140.-

Птица/Мясо



Котлеты по-киевски с картофельным пюре и малосольным огурцом	460.-
Утиная грудка с нектаринами, базиликом и соусом из лаванды	1 190.-
Гусиная нога с яблоком и соусом из копчёной груши	1 290.-
Зобная железа с муссом из кукурузы и сладким перцем с трюфельным соусом	790.-
Вырезка из телятины с соте из овощей и трюфельным соусом со сморчками	890.-
Филе говядины с салатными листьями и томатами	890.-
Строганов из говядины со сморчками на топлёной сметане и трюфельной перловкой	790.-
Томлёная голень бычка с аджапсандалом, алычй, соусом из портвейна и грецкого ореха	1 290.-

Рыба



Щучьи котлеты с картофельным пюре и соусом тартар	540.-
Крабовые котлеты с кремом из цветной капусты и соусом из креветок	980.-
Трубац с белыми грибами, зелёным яблоком и соусом из картофеля	890.-
Нельма с кабачками, стручковой фасолью и соусом из спаржи с вялеными томатами	1 490.-
Палтус с супом из зелёного лука и лангустинами	990.-
Судак в медово-горчичной заправке с кускусом и яблочным соусом	780.-

Противопоказано при индивидуальной непереносимости яичного белка, белка молока и прочих аллергенов.

Томлёная голень бычка с
аджапсандом, алычей
соусом из портвейна и
грецкого ореха

1 290.-

Утиная грудка с
нектаринами, базиликом
и соусом из лаванды

1 190.-

Вырезка из телятины с соте
из овощей и трюфельным
соусом со сморчками

890.-

Гусиная нога с
яблоком и соусом
из копчёной груши

1 290.-

Зобная железа с
муссом из кукурузы
и сладким перцем с
трюфельным соусом

790.-

Палтус с супом из
зелёного лука и
лангустинами

990.-



Нельма с кабачками,
стручковой фасолью
и соусом из спаржи с
вялеными томатами

1 490.-



Трубач с белыми
грибами, зелёным
яблоком и соусом из
картофеля

890.-



Судак в медово-горчичной
заправке с кускусом и
яблочным соусом

780.-



Шоколадный торт с
карамелью и черешней

390.-

Лимонный пирог
с сырным кремом

390.-

Клубника со
сметаной

390.-

Пирожное
Картошка

320.-



Наши десерты



Фисташковое птичье молоко	390.-	Вареники с вишней и сметанным кремом	390.-
Шоколадный торт с карамелью и черешней	390.-	 Графские развалины	320.-
Лимонный пирог с сырным кремом	390.-	 Медовик	320.-
Клубника со сметаной	390.-	 Пирожное Картошка	320.-
		 Орешки с ореховой сгущёнкой	320.-

МОРОЖЕНОЕ	50 г	СОРБЕТЫ	50 г
 Пломбир	90.-	Клубника-лайм	90.-
 Шоколадное	90.-	Яблоко-ревень	90.-
Бородинское	90.-	Чёрная смородина	90.-
Арахисовое	90.-	Облепиха	90.-
Копчёная груша	90.-	Ёлка-лимон	90.-
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ		Молоко	90.-
 Вишнёвое / абрикосовое/ малиновое / клубничное / чёрная смородина	80.-	Сметана	60.-
		Сгущёнка	60.-
		Мёд	160.-
 Грецкий орех / из еловых шишек	160.-		

Напитки



ЧАЙ

Ассам	280.-	Большой красный халат	280.-
Эрл Грей	280.-	Зелёный	280.-
Пуэр	280.-	Зелёный с жасмином	280.-

ТРАВЯНЫЕ СБОРЫ ГОРНОГО АЛТАЯ

Фитосбор с саган-дайля	280.-	Иван-чай копчёный	280.-
Фитосбор с ройбосом и ромашкой	280.-	Таёжный	280.-
Иван-чай	280.-	Алтайский	280.-
Иван-чай со смородиной	280.-	Хорошее настроение	280.-

Противопоказано при индивидуальной непереносимости яичного белка, белка молока и прочих аллергенов.



Блюда, обозначенные этим значком, относятся к разделу «Гастроном». Вы можете заранее заказать необходимое количество. Обратитесь, пожалуйста, к вашему официанту.

ДОМАШНИЙ ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

Корень куркумы и лимон	150.-	Вишня и лаванда	390.-
Облепиха и ромашка	390.-	Чёрная смородина и можжевельник	390.-

КОФЕ

Эспрессо	150.-	Капучино	250.-
Американо	150.-	Латте	280.-

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Квас белый	150.-	Компот из сухофруктов	150.-
Морс	150.-		

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Молочный коктейль на основе домашнего мороженого на Ваш выбор	250.-
Таёжный (топлёное молоко, мёд, кедровые орешки, банан, лимон)	290.-

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА	0,5 л		0,5 л
Жемчужина Байкала	280.-	Сурджива	290.-
Саирме	240.-	Аква Панна	390.-
Фьюджи	260.-	Сан Пеллегрино	390.-

СОКИ / ЛИМОНАДЫ

Апельсиновый	0,2 л	190.-	Тархун	0,5 л	190.-
Яблочный	0,2 л	190.-	Кока-Кола	0,33 л	150.-
Томатный	0,2 л	190.-	Тоник	0,25 л	150.-
Вишнёвый	0,2 л	190.-	Спрайт	0,25 л	150.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый	290.-	Морковный	290.-
Яблочный	290.-	Сельдереевый	290.-
Грейпфрутовый	290.-		

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.
К оплате принимаются рубли и кредитные карты (VISA, Maestro, Mastercard).
Если размер вашей компании от 8 человек, мы добавим к счету 10% за обслуживание.



Наша коктейльная карта «Моменты»

Каждый напиток отправит вас
в путешествие по воспоминаниям





Домашние настойки

в фирменном
деревянном
пенале

настойка

700 мл

2660.-

деревянный
пенал

500.-



Домашние настойки

 50 мл
220.-

 250 мл
950.-

 700 мл
2660.-

СВЕЖИЕ И ФРУКТОВЫЕ

Крыжовник, лимон и кардамон

Чёрная смородина и мята

Мандарин и эвкалипт

Клюква и цветы бузины

Вишня, галангал и гвоздика

Груша и лимон

ПЛОТНЫЕ И НАСЫЩЕННЫЕ

Свёкла и черника

Красная смородина

Черноплодка

Хреновуха

Брусника и брусничный лист

Радиола розовая

ПРЯНЫЕ И ДЕСЕРТНЫЕ

Гранат и специи

Лимонная

Курага и пряности

Гречишная

Кедровая

Можжевельник и лайм

Коктейли в бутылке

 500 мл
1590.-

СБОР УРОЖАЯ

Гастрономичный и насыщенный напиток, который строится вокруг сочетания свёклы, вишни и пряностей. Ржаной дистиллят, свёкла, вишнёвый ликёр, лимон и биттер пейшо

ГОРНАЯ РЕКА

Только на краю обрыва, почувствовав дуновение свежего ветра и аромат горных трав, мы ощущаем подлинную ценность жизни. Цитрусовые ноты Коскенкорвы лайм и лимон, свежесть кордиала из мелиссы и аромат лимонной вербены.

ИСКРЫ КОСТРА

Крепкий и согревающий душу коктейль с яркими дымными нотами. Коньяк, выдержанный вермут, черносливовый ликёр и аромат костра



РАЗЛИВНОЕ ПИВО		0,33 л	0,5 л
Вайнштефан светлый лагер. Германия	Weihenstephan Original Helles Pale lager	280.-	340.-
Порт Пилснер классический светлый пилснер. Россия	Port Pilsner Pale pilsner	290.-	360.-
Саммер Гарден витбир, пшеничный эль. Россия	Summer Garden Wheat beer	360.-	420.-
Табльдот столовое пиво, освежающий обеденный эль. Россия.	Table D*Hote Table beer, refreshing Ale	320.-	390.-
Бургонь де Фландрес Брюн красный эль. Бельгия	Bourgogne des Flandres Brune Red Ale	380.-	480.-
Фирменный сезонный сорт "Банщики"	Seasonal speacialsities Banshiki	290.-	390.-

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО И СИДР

Миккеллер светлый безглютеновый эль. Дания	Mikkeller American Pale Ale Gluten Free	0,33 л	490.-
Боон Оуде Геўзе выдержанный ламбик. Бельгия	Boon Oude Geuze Aged Lambic	0,25 л	390.-
Роденбах Гранд Крю красный эль. Бельгия	Rodenbach Grand Cru Red Ale	0,33 л	380.-
Боон Крик вишнёвый ламбик. Бельгия	Boon Kriek Cherry Lambic	0,25 л	380.-
Вайт Найтс традиционный овсяный стаут. Россия	White Nights Traditional Oatmeal Stout	0,33 л	360.-
Палм светлый эль б/а. Бельгия	Palm Pale Ale Alcoholfrei (non alco)	0,25 л	320.-

ВОДКА	50 мл	ВОДКА ИСТОРИЧЕСКАЯ	50 мл
Белая Берёзка	160.-	Полугар №1 Рожь и Пшеница	560.-
Белая Берёзка Золотая	180.-	Полугар №3 Бородинский с тмином	580.-
Белая Берёзка Белый Налив	160.-	Полугар №4 Мёд и Перец	590.-
Чистые Росы	340.-	Полугар Ржаной	690.-
Царская золотая	260.-	Полугар Гречишный	690.-
Байкал	190.-	Полугар Ячменный	690.-
Органика с экстрактом сибирской лиственниц	260.-		
Органика с трюфелем	690.-	ДИСТИЛЛЯТЫ	
Органика Лайф с Саган-Дайля	420.-	Деревенский самогон на сухариках из бородинского хлеба	340.-
Коскенкорва Сауна Баррел	290.-	Деревенский самогон Рожь	340.-
Коскенкорва Голубика и Можжевельник	290.-	Самогон Добрый фермер Рожь	280.-
Хаски	190.-	Водка Кизиловая Иджеван	370.-
Онегин	390.-	Водка Абрикосовая Иджеван	370.-
Beluga Noble	340.-	Шнапс сливовый	420.-
Beluga Gold Line	720.-	Шнапс малиновый	420.-
Grey Goose	490.-		
Mamont	420.-		

ВИСКИ**50 мл**

Jack Daniel's	490.-
Jim Beam Black Label	520.-
Maker's Mark	560.-
Dewar's white label	390.-
Dewar's 18 YO	980.-
Dewar's 21 YO	1290.-
The Six Isles	820.-
Chivas Regal 12 YO	690.-
Chivas Regal 18 YO	980.-
Artbeg 10 YO	870.-
Glenmorangie The Original	820.-
Glenmorangie Quinta Ruban 12 YO	980.-
Glenfiddich 12 YO	790.-
Jura 10 Y.O.	790.-
Jura 12 Y.O.	880.-
The Macallan 12 YO	880.-
The Macallan 18 YO	1490.-
Balvenie 12 YO	870.-
The Gild	490.-
Jameson	460.-
Tullamore DEWJameson	390.-
Tullamore DEW	460.-

КОНЬЯК**Франция****50 мл**

Roulet VS	690.-
Hennessy VS	760.-
Hennessy VSOP	890.-
Hennessy XO	1890.-
Courvoisier VSOP	780.-

Армения**50 мл**

Иджеван 5	460.-
Арапат Наири 20	880.-

ТЕКИЛА**50 мл**

Olmeца Altos Plato	440.-
Mezcal Montelobos Espadin	720.-
Patron Anejo	780.-

ПОРТО / ХЕРЕС**75 мл**

Grahams Six Grapes Reserve Port	620.-
Jerez Alejandro Fino, сухой	390.-

РОМ**50 мл**

Doorly's 3 YO white rum	390.-
Sailor Jerry Spiced	390.-
Bacardi 8 YO	590.-
Zacapa 23 YO	890.-

ДЖИН**50 мл**

Beefeater	390.-
Hendrick's	690.-
Opihr	590.-
Napue Kyro	760.-
Gin Mare	790.-

ВЕРМУТ / БИТТЕР / АМАРО**50 мл**

Ликёр Fernet Branca	440
Ликёр Amaro Montenegro	340
Аперитив Dolin земляничный	380
Аперитив Cocchi Americano Rosa	390
Биттер Campari	240
Вермут Martini Rosso	240
Вермут Extra Dry	240
Выдержанный вермут Martini Rubino	240

Вино



БЕЛЫЕ / WHITE

Белые вина, сухие и свежие / Fresh & crunchy whites

0,125 л 0,75 л

-
- Салат с копчёной скумбрией, киноа, перепелиным яйцом, свежим редисом и огурцом 420.-

Оладьи из кабачков с гребешками, икрой палтуса и сливочно-лимонным соусом 820.-

Щучьи котлеты с картофельным пюре и соусом тартар 540.-

Стейк из лосося с авокадо гриль и зелёным салатом 890.-

Чёрные вареники с лососем и красной икрой 790.-

Нельма с кабачками, стручковой фасолью и соусом из спаржи с вялеными томатами 1 490.-

	Сибирьковский. Ведерников Россия, Долина Дона, 2019	Sibirkovy. Vedernikov Russia, Don Valley, 2019	400.-	2 400.-
	Рислинг. Ка'Монтебелло Италия, Ломбардия, 2019	Riesling. Ca'Montebello Italy, Lombardy, 2019	460.-	2 700.-
	Совиньон Блан. Пульпо Новая Зеландия, Мальборо, 2020	Sauvignon Blanc. Pulpo New Zeland, Marlboro, 2020	480.-	2 800.-
	Гави. Вольпи Италия, Пьемонт, 2020	Gavi. Volpi Italy, Piemonte, 2020		3 200.-
	Грюнер Вельтлинер. Террасен Федершпиль. Домен Вахау Австрия, Вахау, 2019	Gruner Veltliner. Terrassen Federspiel. Domane Wachau Austria, Wachau, 2019		4 200.-
	Сансер. Шен Маршан. Сильвэн Байи Франция, Долина Луары, 2019	Sancerre. Chêne Marchand. Sylvain Bailly France, Loire Valley, 2019		6 800.-

Белые вина, мягкие и фруктовые / Soft & fruity whites

0,125 л 0,75 л

-
- Оливье с копчёным лососем и красной икрой 490.-

Салат с гребешками, креветками, кускусом и томатами 790.-

Перцы запечённые на углях с кремом из брынзы и сметаны 590.-

Оладьи из кабачков с копчёным лососем 490.-

Вареники с картошкой, вешенками и сметаной 390.-

Шашлык из курицы 560.-

Шашлык из свинины 790.-

Котлеты по-киевски с картофельным пюре 460.-

	Шардоне. Гай-Кодзор Россия, Кубань-Анапа, 2019	Chardonnay. Gaï-Kodzor Russia, Kuban-Anapa, 2019	360.-	2 100.-
	Греканико. Фолио Италия, Сицилия, 2019	Grecanico. Folio Italy, Sicilia, 2019	390.-	2 300.-
	Лугана. Кампаньола Италия, Венето, 2019	Lugana. Campagnola Italy, Veneto, 2019	480.-	2 900.-
	Мозак, Анн де Жуайёз Франция, Лангедок, 2018	Mauzac, Anne de Joyeuse France, Languedoc, 2018	560.-	3 400.-
	Арнеис Ланге. Бланже. Черетто Италия, Пьемонт, 2020,	Arneis Langhe. Blange. Ceretto Italy, Piemonte, 2020		8 600.-

Белые вина, объёмные и породистые / Full & rich whites

0,125 л 0,75 л



- Крабовые котлеты с кремом из цветной капусты и соусом из креветок 980.-
- Фаланга краба с топлёным сливочным маслом 990.-
- Зобная железа с муссом из кукурузы и сладким перцем с трюфельным соусом 790.-
- Трубач с белыми грибами, зелёным яблоком и соусом из картофеля 890.-
- Строганов из говядины со сморчками на топлёной сметане и трюфельной перловкой 790.-
- Пельмень с крабом и морским соусом 790.-
- Палтус с супом из зелёного лука и лангустинами 990.-

	Кокур. Солнечная Долина Россия, Крым, 2018	Kokur. Sun Valley Russia, Crimea, 2018	390.-	2 300.-
	Шардоне. Усадьба Дивноморское Россия, Кубань-Геленджик, 2016	Chardonnay. Usadba Divnomorskoe Russia, Kuban-Gelendzhik, 2016		5 400.-
	Бургонь Шардоне. Ламблен Франция, Бургундия, 2019	Bourgogne Chardonnay. Lambly France, Burgundy, 2019	590.-	3 500.-
	Вердехо. Пикерас. Уайлд Ферментед Испания, Альманса, 2020	Verdejo. Piqueras. Wild Fermented Spain, Almansa, 2020	480.-	2 900.-
	Тиморгассо Монферрато Бьянко Италия, Пьемонт, 2015	Timorgasso Monferrato Bianco Italy, Piedmont, 2015		6 800.-
	Рислинг Гран Крю Штайнерт. Рифли Франция, Эльзас, 2017	Riesling GC Steinert. Dom Riefle France, Alsace, 2017		7 900.-
	Верначча ди Сан Джиминьяно Ризерва. Паницци Италия, Тоскана, 2015	Vernaccia di San Gimignano Riserva. Panizzi Italy, Toscana, 2015		8 600.-
	Шабли Премьер Крю Вайон Вьё Винь. Самуэль Бийо Франция, Бургундия, 2019	Chablis Premier Cru Vaillons Vieilles Vignes. Samuel Billaud France, Burgundy, 2019		10 600.-

Белые вина, ароматные и сладкие / Aromatic & sweet

0,125 л 0,75 л



- Фермерские сыры с южным мёдом, виноградом и грецким орехом 890.-
- Сулугуни в углях с домашней аджикой 360.-
- Паштет из печени индейки с хрустящим луком, вареньем из лесных ягод и домашним крекером 390.-
- Молодая морковь с сырным кремом, фундуком и трюфелем 590.-
- Салат с копчёной индейкой, баклажанами, сыром сулугуни и ореховым соусом 580.-
- Судак в медово-горчичной заправке с кускусом и яблочным соусом 780.-
- Котлета из индейки с сыром и домашней аджикой 690.-

	Вионье. Гай-Кодзор Россия, Кубань-Анапа, 2018	Viognier. Gaï-Kodzor Russia, Kuban-Anapa, 2018		2 600.-
	Ле Жамель Мускат Сэк. Баде Клемент Франция, Лангедок, 2020	Les Javelles Muscat Sec. Badet Clément France, Languedoc, 2020	480.-	2 900.-
	Верментино. Бельвенто. Петра Италия, Тоскана, 2019	Vermentino. Belvento. Petra Italy, Tuscany, 2019		4 200.-
	Мускат розовый. Массандра Россия, Крым, 2013 (сладкое)	Muscat Rose. Massandra Russia, Crimea, 2013 (sweet)	400.-	2 400.-
	Гевюрцтраминер. Марсель Дайс Франция, Эльзас, 2015	Gewurztraminer Domaine Marcel Deiss France, Alsace, 2015		8 600.-



Подается бокалами



Сомелье рекомендует



Гастропапы

РОЗОВЫЕ / ROSE

Розовые вина, свежие и сочные / Fresh & juicy roses

0,125 л 0,75 л



Салат с баклажанами, подвялеными томатами, козым сыром и миндалём 590.-
Салат с крабом, томатами, киноа и кинзой 820.-
Филе говядины с салатными листьями и томатами 890.-



Розе. Мирабо. Бель Аннэ Франция, Прованс, 2019	Rose. Mirabeau. Belle Annee France, Provance, 2019	440.-	2 600.-
Мальбек Розе, Кайкен Эстейт Аргентина, Мендоса, 2020	Malbec Rose. Kaiken Estate Argentina, Mendoza, 2020	480.-	2 900.-
Чьякарелло. Кло Вантури 1769 Франция, Корсика, 2018	Sciaccarellu. Clos Venturi 1769 France, Corse, 2018		4 800.-

Розовые вина, мягкие и пышные / Soft & voluptuous roses

0,125 л 0,75 л



Строганина из копчёного гуся с соусом из морошки 590.-
Салат с говядиной, печёными перцами, томатами и соусом из зелени 690.-
Гусиная нога с яблоком и соусом из копчёной груши 1 290.-
Рыба домашнего копчения от 240.-



Розе. Гай-Кодзор Россия, Кубань-Анапа, 2019	Rose. Gai-Kodzor Russia, Kuban-Anapa, 2019		2 600.-
Винья Реаль Росадо Испания, Риоха, 2019	Vina Real Rosado Spain, Rioja, 2019	560.-	3 400.-
Тавель. Приюре де Монтезарг Франция, Долина Роны, 2018	Tavel, Prieure de Montezargues France, Valee du Rhone, 2018		4 900.-

КРАСНЫЕ / RED

Красные вина, мягкие и фруктовые / Soft & fruity reds

0,125 л 0,75 л



Аджапсандали из сезонных овощей со страчателлой и ароматным маслом 440.-
Молодая капуста гриль с грибным соусом и трюфелем 390.-
Манты с бараниной и тыквой 590.-
Вырезка из телятины с соте из овощей и трюфельным соусом со сморчками 890.-



Пино Нуар. Усадьба Дивноморское Россия, Кубань-Геленджик, 2018	Pinot Noir. Usadba Divnomorskoe Russia, Kuban-Gelendzhik, 2018	900.-	5 400.-
Барбера. Вольпи Италия, Пьемонт, 2019	Barbera. Volpi Italy, Piemont, 2019	440.-	2 600.-
Шварцрислинг (Менье). Лауффенер Германия, Баден, 2017	Schwarzriesling. Lauffener Germany, Baden, 2017	480.-	2 900.-
Мерло Классик. Баркан. Израиль, 2019, мевушал	Merlot Classic. Barkan Israel, 2019, mevushal		3 400.-
Ламбруско. Отелло. Кантина Чечи Италия, Эмилия, жемчужное	Lambrusco. Otello. Cantine Ceci Italy, Emilia, frizzante		4 600.-
Мулен а Ван. Домен Ришар Роттье . Франция, Бургундия, 2019	Moulin à Vent. Mortperay. Domaine Richard Rottiers France, Burgundy, 2019		6 900.-
Пино Нуар. Спринг Вэйл Мелроуз. Тасмания, Фрейсине, 2019	Pinot Noir. Spring Vale Melrose. Tasmania, Freycinet, 2019		5 800.-



Подаётся бокалами



Сомелье рекомендует



Гастропары



Опалённая говядина со страчателлой, томатами и соусом из копчёной груши 590.-
Утиная грудка с нектаринами, базиликом и соусом из лаванды 1 190.-
Томлёная голень бычка с аджапсандалом, алычёр, соусом из портвейна и грецкого ореха 1 290.-
Стейк Стрипплойн 1 950.-
Стейк Рибай 2 490.-
Вяленое и копчёное мясо / Домашние колбасы от 180.-

	Марселан. Усадьба Дивноморское Россия, Кубань-Геленджик, 2018	Marselan. Usadba Divnomorskoe Russia, Kuban-Gelendzhik, 2018	900.-	5 400.-
	Карменер. Аликура. Каса Лапостоле Чили, Кольчагуа, 2018	Carmenere. Alicura. Casa Lapostole Chile, Colchagua, 2018	390.-	2 300.-
	Монтепульчано д'Абруццо. Арионе Марио Италия, Абруццо, 2018	Montepulciano d'Abruzzo. Arione Mario Italy, Abruzzo, 2018	420.-	2 600.-
	Каберне-Совиньон. Портвейн Ливадия Россия, Крым, Массандра 2013	Cabernet-Sauvignon. Livadia. Crimea, Massandra 2013 (fortified)	460.-	2 700.-
	Кьянти, Руффино Италия, Тоскана, 2018	Chianti. Ruffino Italy, Toscana, 2018	480.-	2 900.-
	Красностоп. Ведерников Россия, Долина Дона, 2018	Krasnostop.Vedernikov Russia, Don Valley, 2018		4 800.-
	Шато Ситран. О-Медок Франция, Бордо, 2011	Chateau Citran. Haut-Medoc France, Bordeaux, 2011		7 600.-
	Рибера дель Дуэро Резерва. Протос Испания, Кастилия, 2014	Ribera del Duero Reserva. Protos Spain, Castilla, 2014		9 100.-
	Танна. Шато Букассе Вьё Винь Франция, Мадиран, 2011	Tanna. Ch.Bouscasse Vieilles Vignes France, Madiran, 2011		9 500.-
	Брунелло ди Монтальчино. Сиро Паченти. Пелагрилли Италия, Тоскана, 2015	Brunello di Montalcino. Siro Pacenti. Pelagrilli Italy, Toscana, 2015		12 100.-
	Кроз-Эрмитаж. Ле Лон. Делас Франция, Долина Роны, 2018	Crozes-Hermitage. Les Launes. Delas France, Rhone Valley, 2018		6 900.-
	Россо дель Сопрано. Этна. Палари ди Сальваторе Джерачи Италия, Сицилия, 2015	Rosso del Soprano. Etna. Palari di Salvatore Geraci Italy, Sicilia, 2015		8 600.-
	Паго де Ларраинзар. Ресерва Эспесияль Испания, Наварра, 2009	Pago de Larrainzar. Reserva Especial Spain, Navarra, 2009		8 900.-
	Барбареско. Джакоза Фрателли Базарин. Винья Джанмате Италия, Пьемонт, 2013	Barbaresco. Giacosa Fratelli Basarin. Vigna Gianmate Italy, Piemonte, 2013		9 200.-
	Амароне делла Вальполичелла Классико. Вилла Риццарди Италия, Венето, 2011	Amarone della Valpolicella Classico. Villa Rizzardi Italy, Veneto, 2011		9 800.-
	Шато Жискур Гран Крю Классе. Марго Франция, Бордо, 2012	Château Giscours Grand Cru Classe. Margaux France, Bordeaux, 2012		17 400.-
	Петра Италия, Тоскана, 2006	Petra Italy, Toscana, 2006		17 900.-
	Граттамакко. Болгерри Италия, Тоскана, 2014	Grattamacco. Bolgheri Italy, Toscana, 2014		20 200.-
	Шато Мусар Ливан, Долина Бекаа, 1998	Chateau Musar Leban, Beka'a Valley, 1998		12 100.-



ИГРИСТЫЕ / BUBBLES

0,125 л 0,75 л



Яйцо пашот с копчёным лососем на оладьях из кабачков и зелёным салатом 480.-
Оливье с копчёным лососем и красной икрой 490.-
Лосось холодного копчения с чёрной икрой, хрустящим картофелем
и соусом из сметаны и хрена 790.-
Пельмень с крабом и морским соусом 790.-
Икра с блинами или домашним хлебом 570.-



Пино Фран Новый Свет Брют
Россия, Крым 2016

Pinot Franc Novy Svet Brut Rose
Russia, Crimea, 2016

480.- 2 800.-



Просекко Экстра Драй Кол Месиан
Италия, Венето

Prosecco Extra Dry Col Mesian
Italy, Veneto

460.- 2 600.-



Просекко Розе Миллезимато
Экстра Драй Кол Месиан
Италия, Венето

Prosecco Rose Millesimato
Extra Dry Col Mesian
Italy, Veneto

460.- 2 600.-



Кава Конде де Каральт
Испания, Каталония

Cava. Conde de Caralt
Spain, Catalonia

480.- 2 800.-

Бёрд ин хэнд. Спарклинг Пино Нуар
Брют Розе
Австралия, Аделаида Хиллс, 2020

Bird in Hand. Sparkling Pinot Noir
Brut Rose
Australia, Adelaide Hills, 2020

4 800.-

Кортесе Маркеше коль фондо Методо
Анчестрале 2019
Италия, Пьемонт

Cortese Marchese col fondo Metodo
Ancestrale 2019
Italy, Piemonte

5 600.-



Блан де Нуар Усадьба Дивноморское
Россия, Кубань-Геленджик, Брют

Blanc de Noir Usadba Divnomorskoe
Russia, Kuban-Gelendzhik, Brut

7 600.-



Шампань. Сен Жермен де Крэ
Франция, Карт Брют Резерв

Champagne. Saint Germain de Crayes
France, Carte Brut Reserve

8 600.-

Шампань Блан де Блан Премьер Крю.
Бутийе Маршан
Франция, Брют

Champagne Blanc de Blancs Premier
Cru. Boutillez Marchand
France, Brut

10 400.-



Гасбоурн Брют Резерв
Великобритания, 2016

Gusbourne Brut Reserve
Great Britain, 2016

12 800.-



ДОСТАВКА ОТ БАНЩИКОВ

Друзья, теперь мы доставляем домашнюю кулинарию от ресторана «Банщики» литрами и килограммами. Выбирайте свои любимые блюда и полуфабрикаты на нашем сайте, а рецепты их приготовления ищите в инстаграм-аккаунте @banshiki.

1

Скачайте нашу электронную карту *Wallet*



Ссылка для
скачивания

2

Получайте бонусы, покупая свои любимые блюда



Мы также подарим вам скидку 15% на заказ в день вашего рождения

Сумма чека:	Бонусы:
500₽ – 4 999₽	3%
5 000₽ – 8 999₽	5%
от 9 000₽	10%

3

Тратьте бонусы при следующих заказах

- Воспользоваться бонусами электронной карты *Wallet* можно только при оформлении заказа по телефону ресторана: **+7 (929) 112-60-27**
- Вы можете уточнить количество баллов на вашей карте по телефону ресторана
- Воспользоваться баллами можно при сумме заказа от **1000** рублей
- Максимальное количество баллов для оформления одного заказа – **2000** бонусов
- Бонусная программа действует только для заказов с доставкой
- Бонусы не суммируются со скидкой в день рождения и не распространяются на подписку на обеды