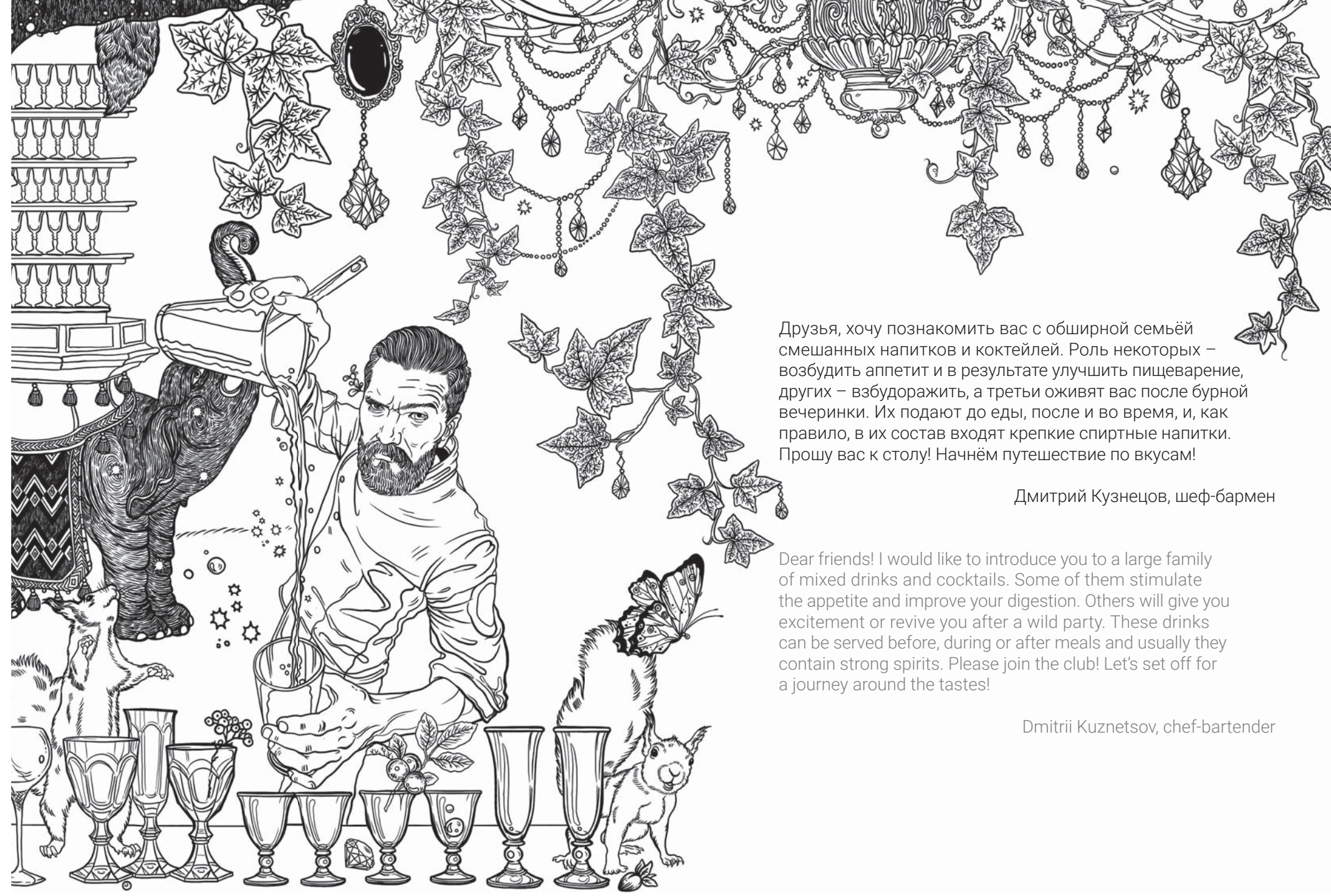




КОКТЕЙЛИ

СОСТАЙЛС



Друзья, хочу познакомить вас с обширной семьёй смешанных напитков и коктейлей. Роль некоторых – возбудить аппетит и в результате улучшить пищеварение, других – взбудоражить, а третьи оживят вас после бурной вечеринки. Их подают до еды, после и во время, и, как правило, в их состав входят крепкие спиртные напитки. Прошу вас к столу! Начнём путешествие по вкусам!

Дмитрий Кузнецов, шеф-бармен

Dear friends! I would like to introduce you to a large family of mixed drinks and cocktails. Some of them stimulate the appetite and improve your digestion. Others will give you excitement or revive you after a wild party. These drinks can be served before, during or after meals and usually they contain strong spirits. Please join the club! Let's set off for a journey around the tastes!

Dmitrii Kuznetsov, chef-bartender

LE PETIT PRINCE

«Ведь все взрослые сначала были детьми, только мало кто из них об этом помнит» (Антуан де Сент-Экзюпери). Аллегорический смешанный напиток, где коньяк – огонь, лимон – земля, шраб из малины – роза, апельсиновый ликёр – принц, биттер Bianco – космос.

THE LITTLE PRINCE

"All grown-ups were once children... but only few of them remember it." – Antoine de Saint-Exupéry. An allegorical mixed drink where cognac is the fire, lemon is the earth, raspberry shrub is the rose, orange liqueur is the Prince and bitter Bianco is the universe.

БУЛЬВАРДЬЕ С РЕВЕНЁМ И ПЕРСИКОМ

Напиток на основе «персидской сливы», ревеня, бурбона, Campari и красного вермута. Перед подачей настаиваем 24 часа.

BOULEVARDIER WITH RHUBARB & PEACH

Drink based on «Persian plum», rhubarb, bourbon, Campari and red vermouth. Infused for 24 hours before serving.

НЕГРОНИ С ПАСТЕРНАКОМ, ЧЁРНЫМ ШОКОЛАДОМ И МОРКОВЬЮ

Напиток на основе джина, биттера из сладких и горьких апельсинов, ревеня, мяты, душицы и чабреца, красного вермута с пастернаком, чёрным шоколадом и жёлтой морковью.

NEGRONI WITH PARSNIP, DARK CHOCOLATE AND CARROT

Drink based on gin, sweet and sour oranges bitter, rhubarb, mint, oregano and thyme, red vermouth with parsnip, dark chocolate and yellow carrot.

LE PETIT PRINCE

THE LITTLE PRINCE

120 мл/120 ml

800



БУЛЬВАРДЬЕ С РЕВЕНЁМ И ПЕРСИКОМ

BOULEVARDIER WITH RHUBARB & PEACH

100 мл/100 ml

650



НЕГРОНИ С ПАСТЕРНАКОМ, ЧЁРНЫМ ШОКОЛАДОМ И МОРКОВЬЮ

NEGRONI WITH PARSNIP, DARK CHOCOLATE AND CARROT

100 мл/100 ml

700



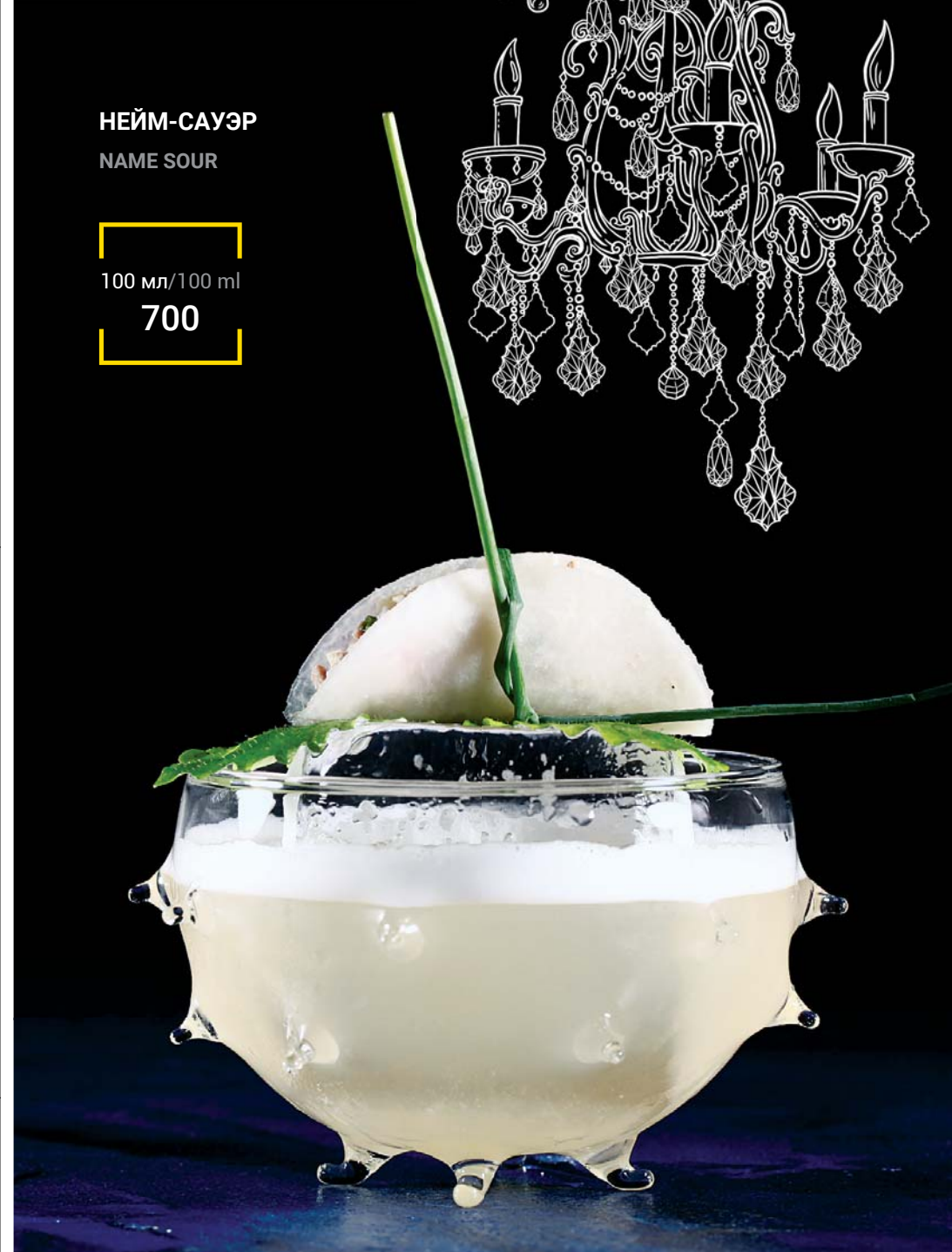
ЕЩЁ ОДИН ДЕНЬ В РАЮ
ANOTHER DAY IN PARADISE

100 мл/100 ml
900



НЕЙМ-САУЭР
NAME SOUR

100 мл/100 ml
700



АРАХИСОВЫЙ САУЭР
PEANUT SOUR

100 мл/100 ml
700



ЕЩЁ ОДИН ДЕНЬ В РАЮ

Напиток на основе джина, приготовленного в вакууме с оливковым маслом Extra Virgin, который перед подачей выдерживается 6 часов с Cocchi Vermouth Amaro и сиропом из лавровых листьев. Подаём с «сахарным облаком».

ANOTHER DAY IN PARADISE

Drink based on gin prepared in vacuum with Extra Virgin olive oil and infused with Cocchi Vermouth Amaro and laurel leaves syrup for 6 hours before serving. We serve it with a «sugar cloud».

НЕЙМ-САУЭР

Напиток на основе джина, приготовленного методом су-вид с лососем, агавового сиропа, белка, лимонного сока. Подаём на бруске «дикого льда» в стеклянном «морском еже» с закуской из тунца с зеленью в «тако» из кольраби с зелёным луком.

NAME SOUR

Drink based on gin sous-vide prepared with salmon, agave syrup, egg white, lemon juice. We serve it on a «wild ice» bar in a «sea hedgehog» glass with a tuna and greens snack in kohlrabi and green onions «taco».

АРАХИСОВЫЙ САУЭР

Напиток на основе текилы, приготовленной методом су-вид с арахисовой пастой, и клубничного ликёра с соком лимона. Подаём в электрической лампе с паштетом из дичи с луковым вареньем и чёрным печеньем.

PEANUT SOUR

Drink based on tequila sous-vide prepared with peanut butter and strawberry liqueur with lemon juice. We serve it in an electric lamp with poultry paste, onion jam and black biscuits».

МОБИ ДИК

Напиток, на который меня вдохновил длинный роман Германа Мелвилла с многочисленными лирическими отступлениями, проникнутый библейской образностью и многослойным символизмом, в современном стиле на основе выдержанного полугара, Nonino Amaro, сока лимона, мёда, яичного белка и портвейна.

MOBY-DICK

The drink was inspired by Herman Melville long novel that has numerous lyric digressions imbued with biblical imagery and multilayered symbolism. It is based on aged Polugar, Nonino Amaro, lemon juice, honey, egg white and port wine and served modern style.

НАШ КУЗНЕЧИК

Твист на всемирно известный напиток на основе полугара «Мёд и перец», сливок невысокой жирности, мятного ликёра и ликёра из какао. Подаём с эскимосским пирогом.

OUR GRASSHOPPER

Twist on the world-famous drink based on "Honey and Pepper" Polugar, low-fat cream, mint liquor and cocoa liquor. We served it with an Eskimo Pie.

ЛЕТО С КОТИКОМ

Напиток с летней нотой тропиков и остротой на основе текилы, Amaro, тропического сиропа Falernum из миндаля, гвоздики, имбиря и лайма, нашего домашнего острого соуса «Вердита», соли и тростникового сахара.

SUMMER WITH A CAT

Drink with a summer tropical and pungency note based on tequila, Amaro, tropical almond syrup «Falernum», cloves, ginger and lime, our home-made hot sauce «Verdita», salt and cane sugar.

МОБИ ДИК**MOBY-DICK**

120 мл/120 ml

750**НАШ КУЗНЕЧИК****OUR GRASSHOPPER**

150 мл/150 ml

600**ЛЕТО С КОТИКОМ****SUMMER WITH A CAT**

120 мл/120 ml

500

СЕВЕРНЫЙ МАНХЭТТЕН
NORTHERN MANHATTAN

100 мл/100 ml

650



КОПЧЁНАЯ ГРУША
SMOKED PEAR

75 мл/75 ml

700



ВОЛЖСКИЙ ЛОДОЧНИК
VOLGA BOATMAN

100 мл/100 ml

550



СЕВЕРНЫЙ МАНХЭТТЕН

Насыщенно ботанический, хорошо сбалансированный по сладости, очень пряный коктейль. На основе дистиллята с перцем, Амаго, прекрасного цитрусового ликёра Dry Orange Curaçao с привкусом рома, идеально сбалансированным фруктовым вкусом и розовым перцем.

NORTHERN MANHATTAN

Rich botanical, well-balanced in sweetness, very spicy cocktail based on distillate from pepper, Amaro, amazing citrus liqueur Dry Orange Curaçao with a subtle rum flavor and perfectly balanced fruit taste and pink pepper.

КОПЧЁНАЯ ГРУША

Вариация на тему «старомодного коктейля» с копчёной грушей, дистиллятом из груши и биттером из сливы и черёмухи, выдержанным в бочке.

SMOKED PEAR

Old-school cocktail variation with smoked pear, distillate from pear and plum and bird cherry bitter aged in a barrel.

ВОЛЖСКИЙ ЛОДОЧНИК

Отличный вечерний сладковатый и довольно крепкий коктейль с интересным фруктовым вкусом, изюминкой которого является пикантная горчинка вишнёвой косточки. Вещь поистине уникальная – коктейль не слишком слаб для мужчины и не слишком крепок для женщины.

VOLGA BOATMAN

Being an excellent choice for the evening, this is a slightly sweet and quite strong cocktail with interesting fruit taste and piquant bitterness of cherry kernel. The drink is truly unique – it is not too mild for men and not too strong for women.

ТРЮФЕЛЬНАЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ВОДКА-САУЭР

В напитке прекрасно сочетаются четыре компонента хорошего коктейля: умеренная крепость, лёгкая горечь, кислинка и едва уловимая сладость, но самое главное – это так любимый многими вкус чёрных лисичек и трюфелей.

TRUFFLE ORGANIC VODKA SOUR

The four components of a good cocktail are perfectly matched in this drink: moderate strength, slight bitterness, sourness and subtle sweetness, but most importantly well-liked black chanterelles and truffles taste.

ПОСЛЕДНЕЕ СЛОВО

Все ингредиенты коктейля Last Word (джин, шартрез, мараскино, сок лайма) настолько идеально подобраны и так дополняют друг друга, что сложно описать его вкус. «Немного кислый, немного сладкий, немного пикантный» – так описываю его я.

LAST WORD

All the ingredients of the Last Word cocktail (gin, Chartreuse, Maraschino, lime juice) are so perfectly matched and complement each other that it is difficult to describe its taste. «A bit sour, a bit sweet, a bit spicy» – I describe it this way.

МОРОШКА МУЛ

Вариация на мул из «отдохнувшей» текилы, сиропа из укропа, пюре морошки, ликёра из морошки, сока лайма и имбирного пива с пеной из укропа и мяты.

CLOUDBERRY MULE

The Mule cocktail variation from the «rested» (Reposado) Tequila, dill syrup, cloudberry puree, cloudberry liquor, lime juice and ginger beer with dill and mint foam.

ТРЮФЕЛЬНАЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ВОДКА-САУЭР

TRUFFLE ORGANIC VODKA SOUR

100 мл/100 ml

500

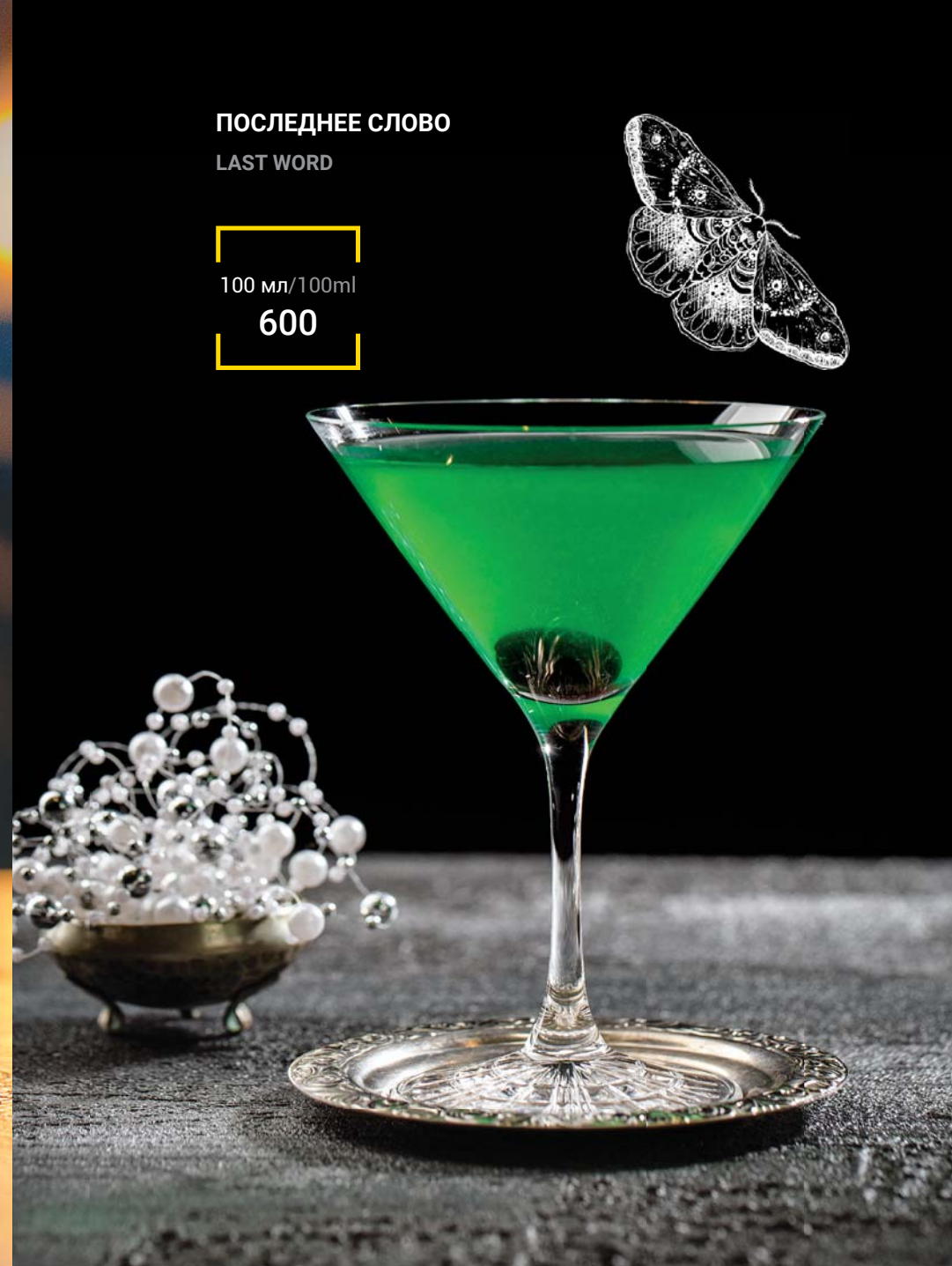


ПОСЛЕДНЕЕ СЛОВО

LAST WORD

100 мл/100ml

600

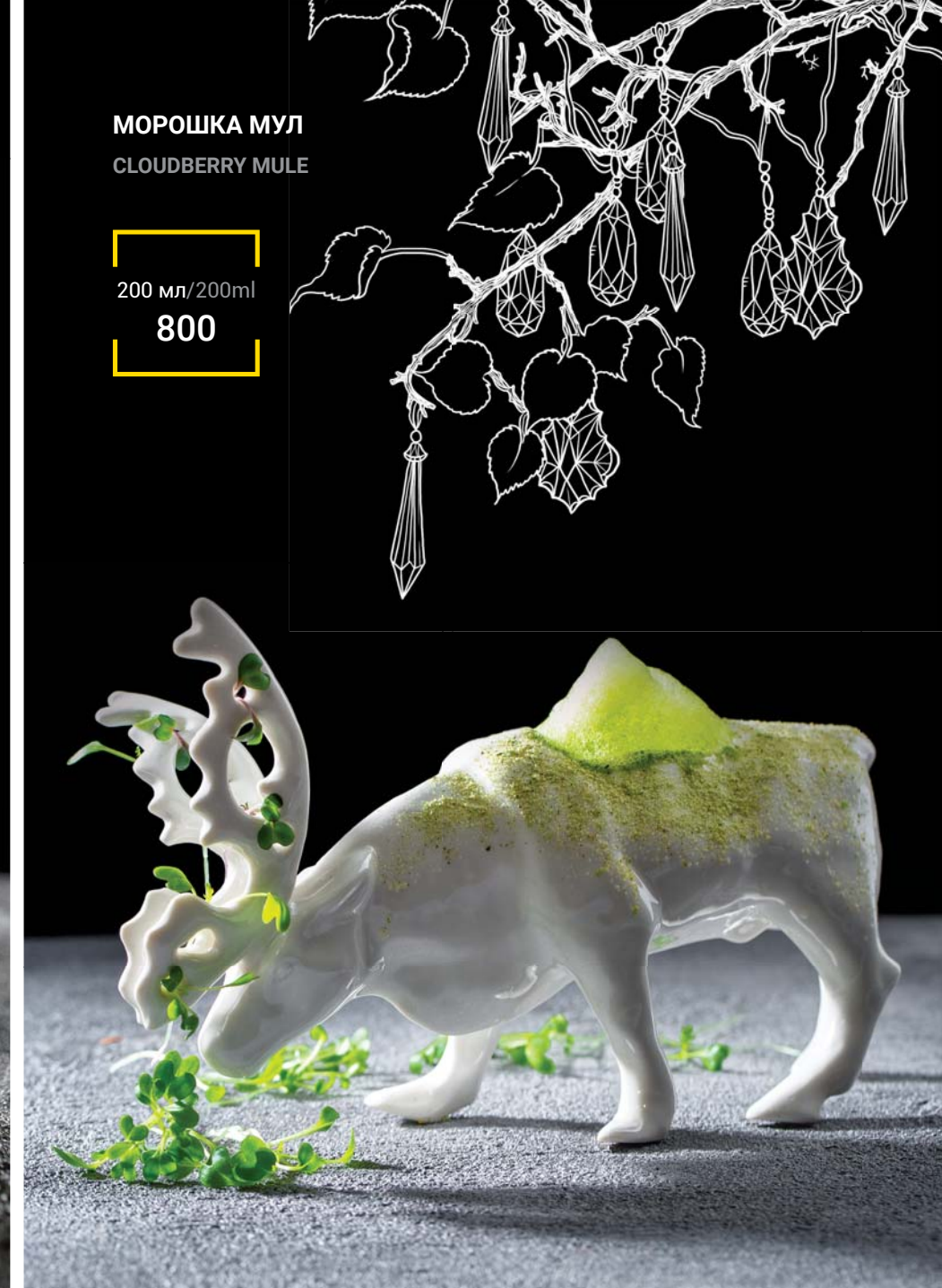


МОРОШКА МУЛ

CLOUDBERRY MULE

200 мл/200ml

800



ЧАЙНЫЙ НЕГРОНИ

NEGRONI TEA

100 мл/100ml
600



ШОКОЛАДНЫЙ НЕГРОНИ

CHOCOLATE NEGRONI

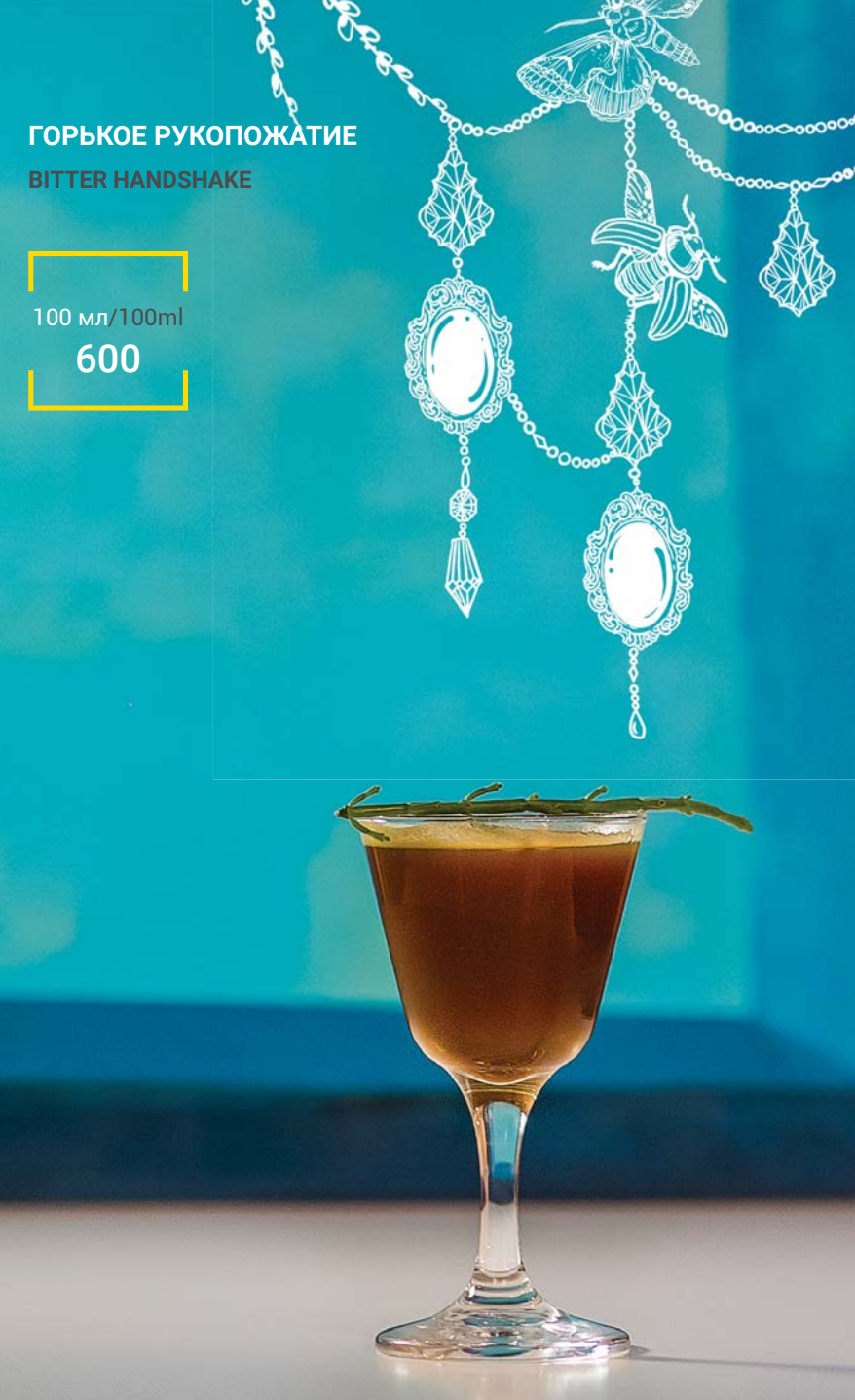
100 мл/100ml
600



ГОРЬКОЕ РУКОПОЖАТИЕ

BITTER HANDSHAKE

100 мл/100ml
600



aperitifs & food / tails

ЧАЙНЫЙ НЕГРОНИ

Аперитивный напиток на основе джина, выдержанного сладкого вермута на Lapsang Souchong Tea, Campari. Подаём с маслом холодного отжима из зелени и чая.

NEGRONI TEA

Aperitif drink based on gin, aged sweet vermouth on Lapsang Souchong Tea, Campari. We serve it with cold pressed greens oil and tea.

ШОКОЛАДНЫЙ НЕГРОНИ

Аперитивный напиток на основе Campari, аперитива на спиртовой основе, созданной из настоек пряностей и корней, которая придаёт аромат и горечь, кофейного ликёра и шоколадного биттера.

CHOCOLATE NEGRONI

Aperitif drink based on Campari, alcohol-based aperitif from spices and roots infusion, which gives aroma and bitterness of coffee liquor and chocolate bitter.

ГОРЬКОЕ РУКОПОЖАТИЕ

Итальянский травяной бальзам Amaro, относящийся к категории крепких горьких ликёров Fernet, смешанный с гениальным сиропом из ржи. Вместо стандартного сахарного сиропа я сделал для вас сироп из выпаренного сока апельсинов.

BITTER HANDSHAKE

Italian herbal balm Amaro, that belongs to the category of strong bitter liqueurs (Fernet) mixed with a extraordinary rye syrup. Instead of regular sugar syrup I made a syrup of evaporated orange juice.

УБИЙЦА ДЕВУШЕК

Ирландский виски, Campari, ликёр из какао, ликёр из жёлтого банана и абсент превращаем в радужную композицию из разноцветных слоёв, налитых в винтажную рюмку.

GIRLS KILLER

Irish whiskey, Campari, cocoa liquor, yellow banana liquor and absinthe are turned into a rainbow composition of colored layers poured into a vintage shot glass.

БАНШИ

Банши – это женщина-призрак из ирландского фольклора. Несмотря на мрачность образа, коренные ирландцы её не боятся. Напиток на основе ликёра из бананов и какао, сливок невысокой жирности.

BANSHEE

Banshee is a female ghost in Irish mythology. Although it has a gloomy image, native Irish do not afraid of it. This is a drink based on banana and cocoa liqueur, low-fat cream.

ПРОТАЛКИВАЮЩИЙ КОФЕ

Гранатовый сироп, жёлтый банан, ликёр из балканского сорта ягод со специфическим терпко-горьковатым вкусом, которые растут только на побережье Адриатического моря, бренди и абсент превращаем в радужную композицию из разноцветных слоёв, налитых в винтажную рюмку.

POUSSE CAFÉ

Pomegranate syrup, yellow banana, liqueur from Balkan berries that grow only on the Adriatic coast with a specific tart-bitter taste, brandy and absinthe are turned into a rainbow composition of colored layers poured into a vintage shot glass.

СКАФФА

Никто не знает, откуда появилось это название, но у многих итальянцев такая фамилия. Напиток-«выстрел» на основе ликёра из балканского сорта ягод со специфическим терпко-горьковатым вкусом, которые растут только на побережье Адриатического моря, коньяка и апельсинового биттера.

SCAFFA

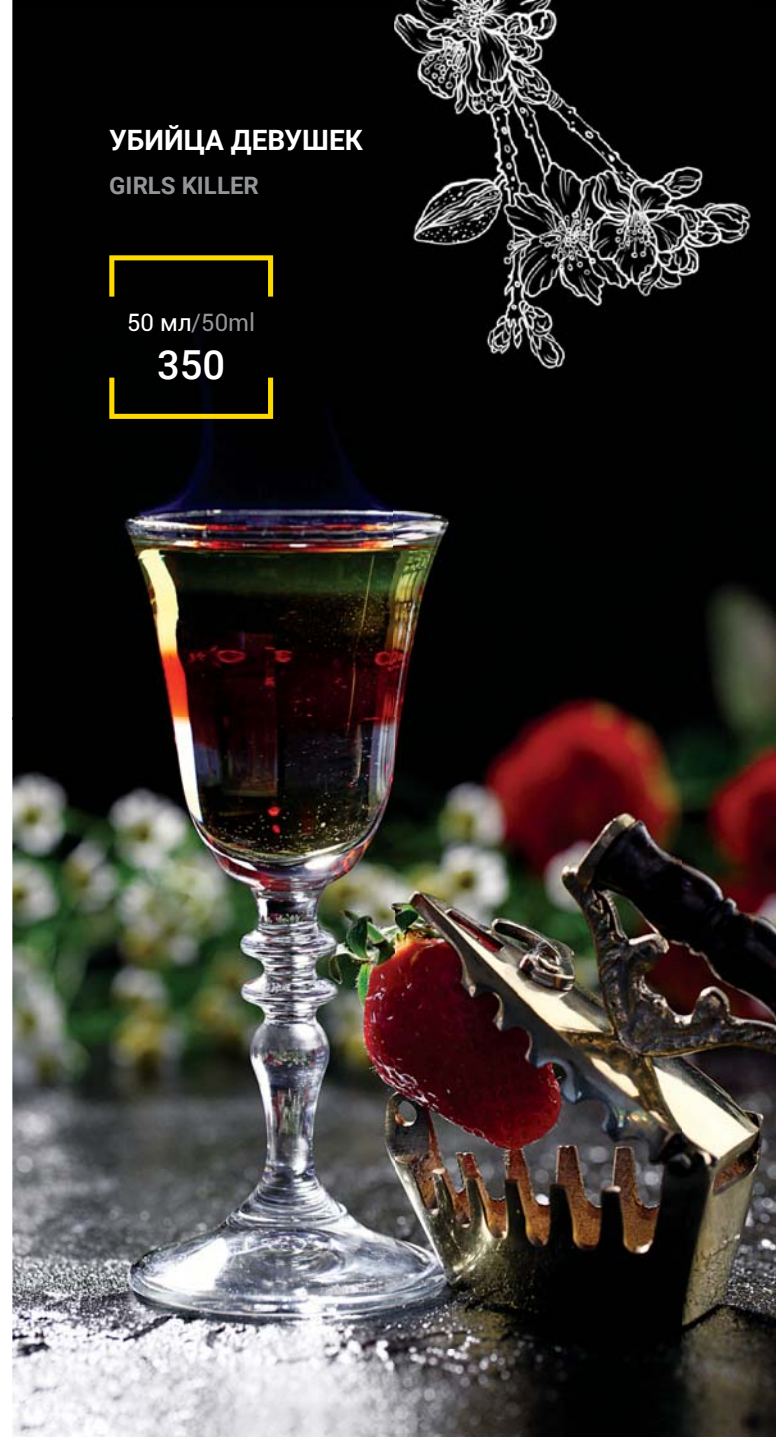
It is unknown where this name came from, but it is precisely known that a lot of Italians have such surname. Shot based on liquor from Balkan berries that grow only on the Adriatic coast with a specific tart-bitter taste, cognac and orange bitter.

УБИЙЦА ДЕВУШЕК

GIRLS KILLER

50 мл/50ml

350



БАНШИ

BANSHEE

45 мл/45ml

350

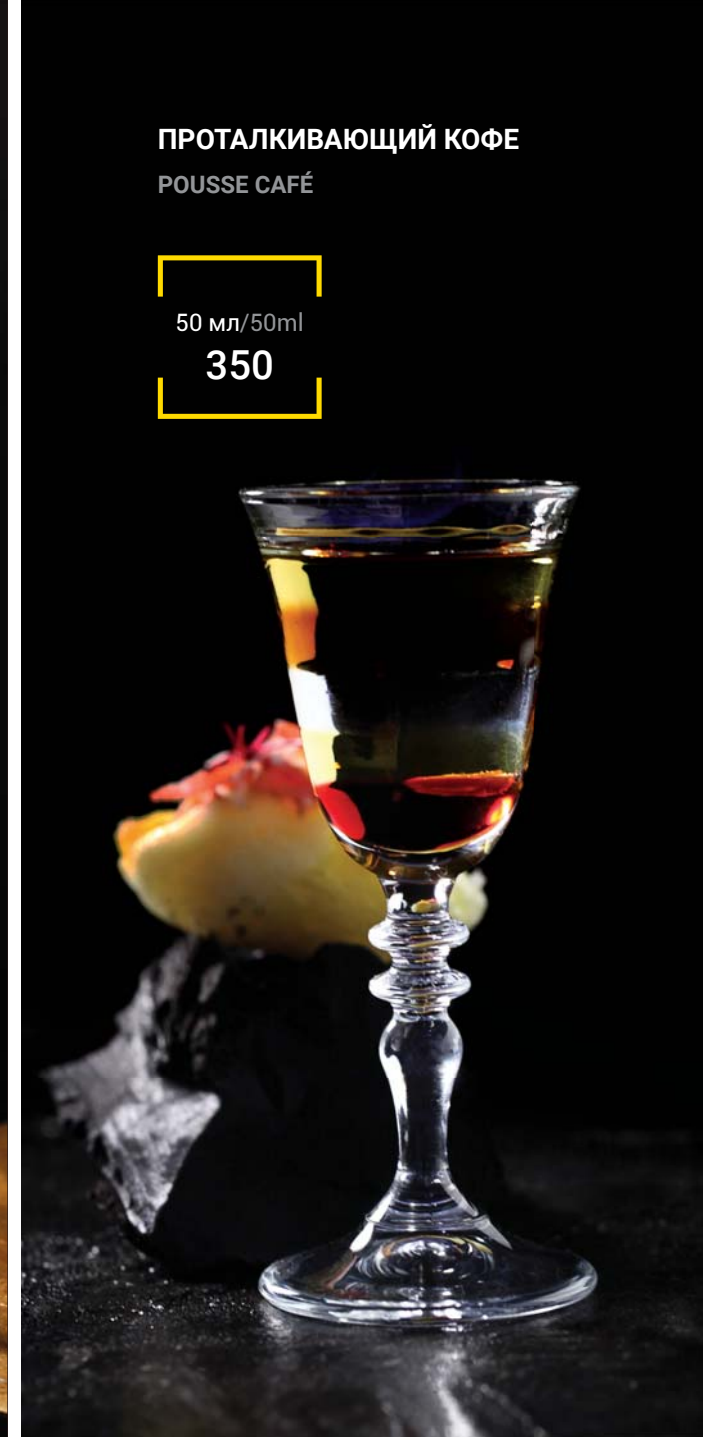


ПРОТАЛКИВАЮЩИЙ КОФЕ

POUSSE CAFÉ

50 мл/50ml

350



СКАФФА

SCAFFA

50 мл/50ml

500





МОЛОКО БИЗОНА
BISON'S MILK

200 мл/200ml
500



cake / tails

МОЛОКО БИЗОНА
Эйфорийный эликсир на основе выдержанного рома, карамельного ореха, миндаля, сливок, зёрен кондитерского мака.

BISON'S MILK
Euphoric elixir based on aged rum, caramel nuts, almond, cream, poppy seeds.

КЛУБНИЧНЫЙ ДЖИН С ТОНИКОМ

Классический джин с тоником я смешал для вас по-новому! Напиток с джином и тоником из клубники, приготовленной в вакууме, с ликёром из роз и свежей клубникой.

STRAWBERRY GIN & TONIC

I mixed classic gin and tonic in a new fashion! Drink with gin and strawberry tonic prepared in vacuum with rose liqueur and fresh strawberries.

ЛИСИЙ СПРИТЦ

Напиток в тропическом стиле подаём как альтернативу итальянскому Spritz. На основе выдержанного рома, апельсинового ликёра, сиропа из миндаля, лаймового сока и, конечно же, игристого вина.

FOX SPRITZ

Served as an alternative to the Italian Spritz, this tropical style drink is based on rum, orange liqueur, almond syrup, lime juice and of course sparkling wine.

ЛАВАНДОВЫЙ МЕДВЕЖИЙ МУЛ

Твист на легендарный напиток на основе водки с лавандовым сиропом, нашим домашним имбирным сиропом и настоящим имбирным пивом.

LAVENDER BEAR MULE

This is a twist on the legendary drink based on vodka with lavender syrup, our homemade ginger syrup and original ginger beer.

КЛУБНИЧНЫЙ ДЖИН С ТОНИКОМ

STRAWBERRY GIN & TONIC

220 мл/220ml

950



ЛИСИЙ СПРИТЦ

FOX SPRITZ

200 мл/200ml

800



ЛАВАНДОВЫЙ МЕДВЕЖИЙ МУЛ

LAVENDER BEAR MULE

175 мл/175ml

850



ЛАВАНДОВЫЙ РАФ
LAVENDER RAF

175 мл/175 ml

350



АПЕЛЬСИНОВЫЙ РАФ
ORANGE RAF

150 мл/150 ml

350



coffee mixed drinks

ЛАВАНДОВЫЙ РАФ

Молоко 3,5% + сливки 11%.
Двойной эспрессо и сироп из лаванды.

LAVENDER RAF

Milk 3.5% + Cream 11%.
Double espresso and lavender syrup.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ РАФ

Сливки 11% + молоко 2,5%.
Чашка эспрессо и апельсиновый сахар.

ORANGE RAF

Cream 11% + milk 2.5%.
A cup of espresso and orange sugar.

СТРЕЙТ 7

Напиток из сгущённого молока, цельного молока, сахара, щепотки мелкого молотого перца, щепотки мелкой соли и эспрессо.

STRAIGHT 7

Drink based on condensed milk, whole milk, sugar, pinch of fine ground pepper, pinch of fine salt and espresso.

АФФОГАТО

Аффогато (итал. affogato – утонувший) – наш десерт на основе кофе, готовим из ванильного мороженого, которое заливаем двойной порцией горячего эспрессо.

AFFOGATO

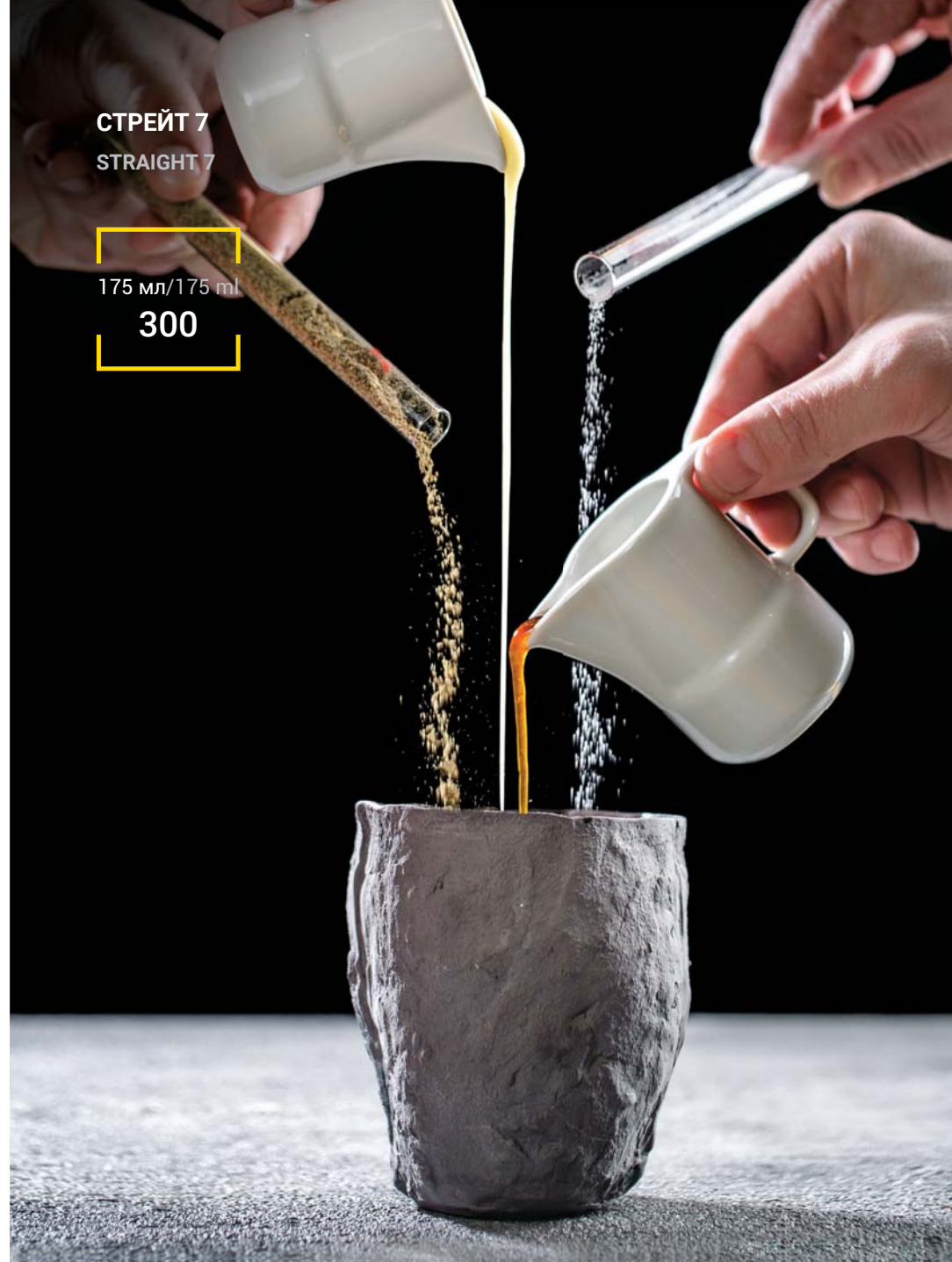
Affogato (Italian affogato meaning drowned) – our coffee-based dessert is prepared from vanilla ice cream, which is poured over with double portion of hot espresso.

СТРЕЙТ 7

STRAIGHT 7

175 мл/175 ml

300



АФФОГАТО

AFFOGATO

220 мл/220 ml

350



БАНГКОКСКИЙ КОКОСОВЫЙ ЧАЙ

BANGKOK
COCONUT TEA

250 мл/250ml

250



АМЕРИКАНСКИЙ ЛИМОНАД

AMERICAN
LEMONADE

250 мл/250ml

350



ВАНИЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ СМУЗИ

VANILLA CHOCOLATE
SMOOTHIE

250 мл/250ml

350



mocktails

БАНГКОКСКИЙ КОКОСОВЫЙ ЧАЙ

Ещё одно произведение искусства, на которое меня вдохновила Юго-Восточная Азия. На основе зелёного чая холодного настаивания, ананасового сока, кокосового молочка, тростникового сахара, сиропа зелёного банана и красного винограда.

BANGKOK COCONUT TEA

Another masterpiece that was inspired by the Southeast Asia. It is based on green tea cold infusion, pineapple juice, coconut milk, cane sugar, green banana syrup and red grapes.

АМЕРИКАНСКИЙ ЛИМОНАД

Лимонад, на который меня вдохновила поездка в Нью-Йорк. На основе голубики, сиропа из лимона и агавы, мяссы и сильно газированной воды. Внимание: лимонад без сахара!

AMERICAN LEMONADE

A trip to New York inspired me to create this lemonade. It is based on blueberries, lemon and agave syrup and strongly sparkling water. Attention: the lemonade is suger-free.

ВАНИЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ СМУЗИ

Смузи для вас на основе ванили, замороженного банана, свежего шпината, мятного сиропа и миндального молока.

VANILLA CHOCOLATE SMOOTHIE

This is a smoothie based on vanilla, frozen banana, fresh spinach, mint syrup and almond milk.

ПРЯНОЕ КАКАО

Горячее какао с мёдом, гвоздикой, ванилью и стручковым острым перцем.

SPICY COCOA

Hot cocoa with honey, cloves, vanilla and chilli pepper.

ГОРЯЧЕЕ ВИНО ИЗ ДИКИХ ЯГОД

Горячее вино с клюквой, вороникой, чёрной и красной смородиной, черноплодной рябиной, гвоздикой, бадьяном, имбирём, корицей и мускатным орехом.

HOT WINE FROM WILD BERRIES

Hot wine with cranberry, crowberry, black and red currant, chokeberry, cloves, star anise, ginger, cinnamon and nutmeg.

БРУСНИКА, КЛЮКВА И БУЗИНА

Горячий напиток на основе пюре из клюквы, брусники и сиропа из цветков бузины.

COWBERRY, CRANBERRY AND ELDERBERRY

Hot drink based on cranberry and cowberry purée and elderflowers syrup.

ПРЯНОЕ КАКАО

SPICY COCOA

200 мл/200 ml

350



ГОРЯЧЕЕ ВИНО

ИЗ ДИКИХ ЯГОД

HOT WINE FROM WILD BERRIES

200 мл/200 ml

900



БРУСНИКА, КЛЮКВА И БУЗИНА

COWBERRY, CRANBERRY AND ELDERBERRY

200 мл/200 ml

350



МИНДАЛЬНАЯ РОМАШКА

ALMOND CHAMOMILE

200 мл/200 ml

350



СОСНОВАЯ ОБЛЕПИХА

PINE SEA BUCKTHORN

200 мл/200 ml

350



МИНДАЛЬНАЯ РОМАШКА

Горячий оздоровительный напиток на основе ромашки, сиропа из миндаля, сливочного масла с ванилью, специями и лемонграссом.

ALMOND CHAMOMILE

Hot wellness drink based on chamomile, almond syrup, butter with vanilla, spices and lemongrass.

СОСНОВАЯ ОБЛЕПИХА

Горячий напиток из облепихи, розмарина и варенья из сосновых шишек.

PINE SEA BUCKTHORN

Hot drink based on sea-buckthorn, rosemary and pine cones jam.

ФРУКТОВО-АЛКОГОЛЬНЫЙ ЛЁД

Лакомство в тайском стиле для знойных дней на основе рома, манго и свежего лимонного сока.

FRUIT & ALCOHOL ICE

Thai style delight for sultry days based on rum, mango and fresh lemon juice.

ГРАНИТА ИЗ ВИНА

Алкогольный десерт, который советую «выпивать по-азиатски». На основе фисташкового мороженого и граниты из локального красного вина. Этот вкус не передать словами!

WINE GRANITA

Alcoholic dessert that I advise to drink Asian style. It is based on pistachio ice cream and local red wine granita. I'm short of words to express this taste!

АЛКОГОЛЬНЫЕ АРБУЗ И ДЫНЯ

Арбуз и сладкую дыню я специально вымачивал для вас в апельсиновом ликёре и текиле со свекольной пудрой и чёрным сезамом. Лакомство только для взрослых!

ALCOHOLIC WATERMELON & MELON

I specially soaked watermelon and sweet melon in an orange liqueur and tequila with beetroot powder and black sesame. Delicacy for adults only!

ФРУКТОВО-АЛКОГОЛЬНЫЙ ЛЁД

FRUIT & ALCOHOL ICE

130 г/130 g
350



ГРАНИТА ИЗ ВИНА

WINE GRANITA

125 г/125 g
450



АЛКОГОЛЬНЫЕ

АРБУЗ И ДЫНЯ

ALCOHOLIC
WATERMELON & MELON

200 г/200 g
250



Данное меню не является публичной офертой.
Все цены указаны в российских рублях с учётом НДС.
Данное меню является рекламным материалом,
контрольную версию можно получить по первому
требованию.

Бронирование столов:

reserve@namemoscow.ru

Заказ банкетов:

banquet@namemoscow.ru

Рекомендации по кухне и сервису:

owner@namemoscow.ru

The menu does not constitute a public offer.
All prices are indicated in rubles including 18% VAT.
It is an advertising material, the control version can
be obtained on demand.

Reservation:

reserve@namemoscow.ru

Weddings & banquets:

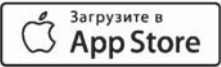
banquet@namemoscow.ru

Suggestions for menu & service:

owner@namemoscow.ru

Установите наше приложение
и получайте подарки

🔍 «namemoscow»



Или сканируйте QR-код
для установки



namecafekaraoke



namemoscow



namemoscow



TripAdvisor - Name

