



COCKTAILS

&

DRINKS



40 мл



150 мл



150 мл



150 мл



200 мл



200 мл



250 мл



250 мл



300 мл



400 мл



250 мл



300 мл



300 мл



1000 мл



Два коктейля по цене одного,
акция действует с понедельника по четверг

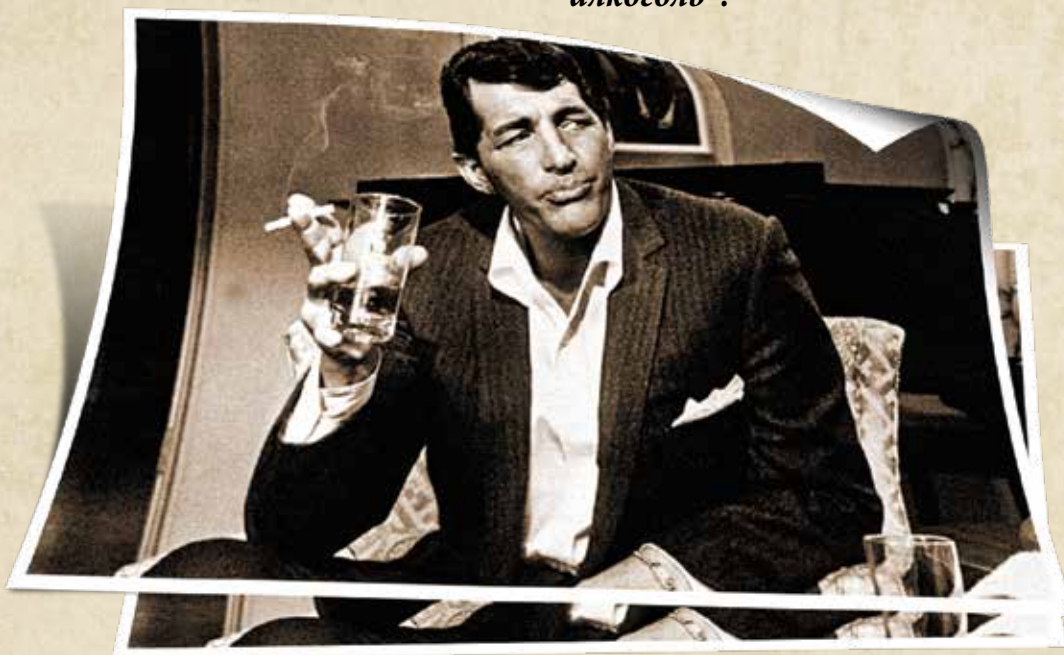


КОКТЕЙЛИ

DEAN MARTIN (DINO PAUL CROCETTI)



Сложно найти фотографии эстрадного певца Дина Мартина без сигареты в зубах и алкоголя или женщин в непосредственной близости; у этой звезды сложилась определенная репутация в обществе. Он и его друзья Фрэнк Синатра и Сэмми Дэвис-младший были компанией, которая всегда была не прочь устроить пьяную вечеринку. Мартин утверждал, что пьет, поскольку его телу "нужен алкоголь".



 **TRUE SHERRY COBBLER**  **470P**
Херес фино, ликер бузина, красный грейпфрут, ананас, сироп из белой акации

 **KENTUCKY RIVER FISH KILL PUNCH** **530P**
Шотландский виски, настоянный на ванили, аперитиво биттер, сироп из белой акации и черемухи, игристое вино, грейпфрутовый сок

 **DOUBLE INVENTION** **490P**
Шотландский виски, домашний молочно-ванильный сироп, лимонный сок, островной виски

 **SMOKIN' MAI TAI** **520P**
Ром темный, ром светлый, ром пряный, домашний кордиал фалернум, апельсиновый курасао, сок лайма
Это твист на великий Mai Tai-коктейль, который создал легендарный Trader Vic (Victor Jules Bergeron), который является одним из основателей культуры тики-напитков.

 **DENIS IRON SOUR** **480P**
Джин, настоянный на цедре грейпфрута и апельсина, ликер бузина, ореховый ликер, имбирный сироп, лимонный сок

 **CLOVER LEAF №2**  **500P**
Джин, малина, мятный биттер, медовый сироп, лимонный сок
Одноименный коктейль Clover Club - "Клуб Клеверного Листа", или "Клеверный Клуб" - организация, включающая в себя представителей света аристократии, бизнеса и искусства, и существовавшая с 1880-х годов и до первой мировой войны (1914-1918) и даже позже. Собрания клуба проходили в Филадельфийском отеле Bellevue-Stradford.

 **YODA WAY** **500P**
Пряный ром, ликер йогурт, ореховый ликер, маракуйя, апельсиновый сок

 **MILKY WAY SMASH**  **500P**
Ром золотой, маракуйя, домашний яблочный крем брюле сироп, мята, лимонный сок

 **VOODOO BREEZE** **520P**
Текила репосадо, киви, дынный ликер, ванильный сироп, лимонный сок, яблочный сок

 **EXHAUSTED STORY**  **470P**
Бурбон, настоянный на горькой кассии, сладкий вермут, какао-ваниль ликер, пешо биттер

JOHN CHRISTOPHER «JOHNNY» DEPP II

Знаменитый алкоголик Голливуда Джонни Депп. Долгое время Джонни и алкоголь связывали весьма нежные чувства. Он даже мечтал, чтобы после смерти его положили в бочку с виски.

«Я глубоко исследовал спиртные напитки, а они, очевидно, так же исследовали меня, и мы выяснили, что ладим прекрасно...»



REMEMBER THE MAIN 480P
Бурбон, черри бренди, красный вермут, секретный биттер, абсент

BLINKER N2 480P
Бурбон, домашний кордиал из красного грейпфрута, какао ликер, лимонный сок
Предшественником этого коктейля был "Blinker" (означает "шоры"-это специальные накладки на глаза для лошадей). Первая его публикация появилась в Patrick Gavin Duffy's 1934 The Official Mixer's Manual.

NEW YORK SOUR 500P
Бурбон, лимонный сок, медовый сироп, красное сухое вино
Наш сауер вовсе не из Нью-Йорка, а из Чикаго. Там, в 1880-е годы бармены начали заправлять сауэры, добавляя немного кларета (красного бордосского вина). Но стать популярным коктейлю удалось лишь через полвека - в Нью-Йорке во времена Сухого Закона, этот микс особенно ценился, т.к вино, лимон и сахар отлично маскировали виски.

BOURBON DYNASTY 480P
Бурбон, лилле блан, черносмородиновый ликер, пешо биттер

PORNSTAR MARTINI 490P
Ванильная водка, маракуйя, лимонный сок, сироп из цветков белой акации, игристое вино

RHUBARB NEGRONI 490P
Джин, настоянный на цедре грейпфрута и апельсина, красный вермут, аперитиво биттер, ревеневый ликер
Твист на великий коктейль Negroni, который был придуман во Флоренции, Италии в 1919 году в Caffè Casoni, ныне Caffè Cavalli. Граф Camillo Negroni попросил бармена Fosco Scarselli добавить в его любимый Americano джин вместо содовой.

KNICKERBOCKER 530P
Ром золотой, апельсиновый курасао, малина, лимонный сок, сахарный сироп
По мнению Д.Уондрича Knickerbocker является дальним предком тики-коктейлей. Вероятно он является первым письменно зафиксированным малым пунишем, истоки которого следует искать в Нью-Йорке, так как "никербокерами" называли коренных жителей этого города, а позже в 1850-х так стали называть и бродяжки (штаны по колено).

PROHIBITION 540P
Джек Дэниелс Олд № 7, ореховый сироп, лимонный сок, апельсиновый биттер, имбирный эль
Коктейль посвящен "Сухому закону", который действовал в США с 1919 по 1933 год. Это был национальный запрет на продажу, производство и транспортировку алкоголя. Разумеется, предприимчивые американцы не были готовы сдаваться без боя и прибегали к всевозможным уловкам, благодаря которым и появилась эта "замаскированная" подача алкоголя в бутылке из-под лимонада.

HONEY BEE DAIQUIRI 470P
Ром, настоянный на ананасе, апельсин, сок лайма, медовый сироп, апельсиновый биттер

LAS VEGAS NIGHTS 480P
Водка, настоянная на горькой клюкве, итальянский биттер, домашний кордиал из клубники и гибискуса, лимонный сок, содовая

JIM MORRISON

«Это похоже на партию в азартные игры. Ты идешь вечером выпивать и не знаешь, где окажешься на следующий день. Может, все будет хорошо, а может, все закончится полнейшим кошмаром. Это все равно что бросать кости.»

TAILOR'S NECK  **490P**
Шотландский виски, домашний кордиал из лимона и лайма, секретный биттер, имбирный эль
Коктейль "Tailor's Neck" - это гармоничное сочетание двух старинных коктейлей: "Horse's Neck" - любимый напиток британских офицеров времен второй мировой войны и "Mamie Taylor" - коктейль, который был специально придуман в 1899 барменом Bill Sterrit в Нью-Йорке специально для Mamie Taylor - певицы оперетты на Бродвее.

BULLET SMASH SOUR  **470P**
Бурбон, медово-мятный сироп, сок лайма, мятный биттер, мята

ALMOND OLD FASHIONED  **470P**
Текила, настоящая на ямайском кофе и ванили, миндальный ликер, сироп пряный тропический мед, апельсиновый биттер

PISCO PUNCH  **530P**
Писко, какао ликер, сок лайма, ананас, мята, апельсиновый биттер, грейпфрутовый биттер
Создателем этого легендарного коктейля большинство считают некого молчаливого шотландца Duncan J. Nichol, он же "Pisco John", владелец исторического салуна Bank Exchange, что в Сан-Франциско. Поговаривают, что он возвел процесс приготовления этого напитка в ранг искусства, а так же, что подавал он его с неким секретным ингредиентом, а именно с кокаином... Pisco John умер в 1926 году и унес свой секрет с собой.

TROPIC SMOKY MOJITO  **520P**
Ром золотой, мята, сок лайма, клубника, сироп маракуйя, апельсиновый биттер, содовая

FAVORITE LOOK  **470P**
Водка, настоящая на горькой клюкве, домашний сорбет из лимона и лайма, шардоне, ванильно-имбирный сироп

JASMINE MARGARITA  **490P**
Текила репосадо, нектар агавы, домашний сироп из цветков жасмина, сок лайма

QUEENS PARK SWIZZLE  **530P**
Пряный ром, домашний сироп фалернум, мята, сок лайма, сахарный сироп, апельсиновый биттер, содовая
Коктейль впервые был приготовлен в отеле Queen's Park Hotel, Port of Spain, Trinidad в 1920-х годах. Позднее он появился в справочнике Трейдера Вика "Trader Vic's Book of Food & Drink" 1946, где Вик отзывается о нем, как о "Всемирном известном напитке", а также "самой восхитительной форме анестезии."

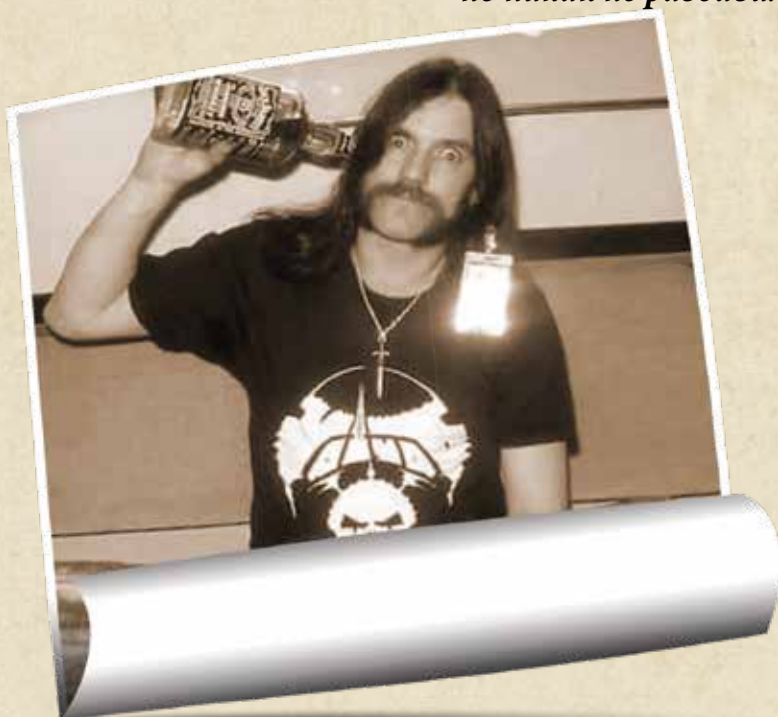
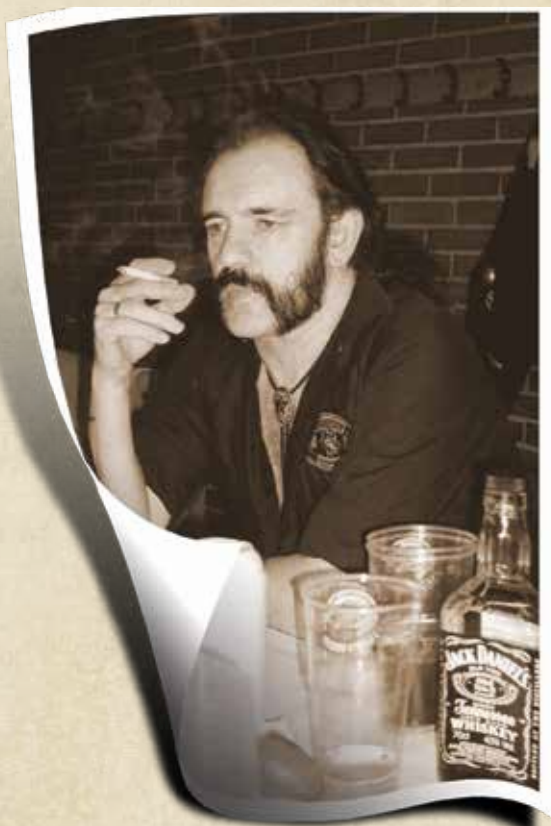
APEROL SPRITZ  **550P**
Апперитиво биттер, игристое вино, содовая, апельсин

CHANBANGER COCKTAIL  **470P**
Ром, настоящий на ванили и цедре апельсина, черри бренди, грейпфрут, медовый сироп, лимонный сок

Lemmy Kilmister (Ian Fraser Kilmister)

«Меня как-то спросили, мучает ли меня похмелье. Нет, ведь для того, чтобы случилось похмелье, нужно перестать пить.»

Величайший дебошир и алкаш, чьих неменяемых похждений хватило бы на несколько жизней. Про то, как он пил, слагают легенды. Как-то Лемми принес литр водки и пару маленьких коробочек апельсинового сока, чтобы разбавить алкоголь. Водку он налил в стаканы почти до самого верха. Места в стакане больше не оставалось, поэтому сок разве что немного окрасил водку в оранжевый цвет, но никак не разбавил.



VIVA FIDEL  **490P**
Ром, настоящий на ванили и цедре апельсина, абрикос бренди, настоящий на кофейных зернах, домашний кордиал из лимона и лайма

LAVENDER SIDECAR  **490P**
Бренди, апельсиновый курасао, лавандово-медовый сироп, лимонный сок, апельсиновый биттер
Наш напиток не что иное, как интерпретация известного коктейля Side Car, изобретенного в одном из баров Парижа во время Первой Мировой войны (28 июля 1914-11 ноября 1918) и названного в честь мотоциклетной коляски, в которой один из постоянных гостей - некий капитан, приезжал и уезжал из любимого бара. Скорее всего это был Harry's New York Bar, а изобрел его бармен Harry MacElhone.

SCOTTISH DINNER  **480P**
Шотландский виски, домашний кордиал из красного грейпфрута, медовый сироп, клубника, лимонный сок

1812 GLORY COCKTAIL **480P**
Бренди, настоящий на грецком орехе, домашний сироп из мака, шоколадный биттер, медовый сироп, лимонный сок

THE WORLD IS NOT ENOUGH  **520P**
Шотландский виски, нектар агава, ореховый сироп, секретный биттер, лимонный сок

IRON LADY  **500P**
Шотландский виски, настоящий на ромашке, лилле блан, ликер какао, лимонный сок, апельсиновый биттер
Коктейль назван в честь решительной, непреклонной и волевой женщины - Маргарет Тетчер, премьер-министра Великобритании. Интересные ее прозвища на тот момент - "Таран", "Бронированный танк", "Дочь лавочника". Но самый интересный факт нашел автор коктейля - оказывается Маргарет любила скотч и запивала его ромашковым чаем, от чего и становилась еще железнее.

BLOOD AND SAND  **480P**
Шотландский виски, черри бренди, красный вермут, апельсиновый сок
Коктейль был создан в честь одноименного фильма с Рудольфом Валентино (американский актер итальянского происхождения, секс-символ немого кино) в главной роли в 1922 году. Вишневый ликер олицетворял собой кровь, в то время как апельсиновый сок-песок.

GIN BASIL SMASH **500P**
Джин, зеленый базилик, сироп из цветков белой акации, лимонный сок

THREE OF STRONG **480P**
Ром, настоящий на кофе и ванили, аперетиво биттер, маракуйя, сахарный сироп, лимонный сок, апельсиновый биттер

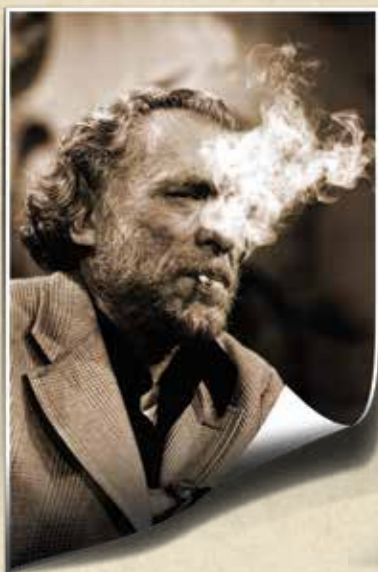
CHARLES BUKOWSKI



«Пьянство — особая форма самоубийства, позволяющая тебе оживать на следующий день. Я, кажется, уже прожил десять или пятнадцать тысяч жизней.»

А где один пишущий пьяница, там и второй. Про похождения Чарльза ходят легенды, и везде главным участником событий был алкоголь. Когда он не занимался писательством, то говорил:

«Моим искусством стали пьянство и сожительство с женщинами». Когда писал, то рукой его двигал житейский опыт, смоченный несколькими бутылками бурбона. Например, роман «Почтамт» Буковски написал всего за двадцать ночей в обществе двадцати бутылок виски. Алкоголь был не движущей силой писателя, а скорее его средством самозащиты. Причем с самых юных лет. В шестнадцать он явился домой пьяный, ему стало дурно, и он вывалил весь свой «внутренний мир» на ковер в гостиной. Отец схватил его за шкурку и начал тыкать носом в лужу блевотины как собаку. Сын взорвался, размахнулся как следует и врезал папе в челюсть. Генри Чарльз Буковски-старший упал и долго не вставал. После этого он ни разу не поднял на сына руку. А не был бы пьяным, глядишь, продолжал бы терпеть отцовские кулаки.



MILK & HONEY SOUR 470P

Шотландский виски, априкот бренди, медовый сироп, домашний молочный сироп, лимонный сок



LATAILLE 1+1 480P

Текила бланко, ванильный сироп, нектар агавы, зеленый базилик, сок лайма



OCCIDENTAL JULEP 1+1 480P

Шотландский виски, гранатовый сироп, мята, маракуйя



JALISCO COBBLER 1+1 480P

Текила, клубника, сок лайма, сироп из черного перца



BRAMBLE 460P

Джин, ежевичный сироп, лимонный сок, сахарный сироп
Создан в середине 1980-х годов Диком Брэдслом в Fraed's Club, Soho, London, England.



THE JASMINE 1+1 470P

Джин, кампари, апельсиновый ликер, лимонный сок



EASY MARTINI 1+1 470P

Джин, лемонграсс кордиал, виноград, лимонный сок

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



1001 WT 380P
Мед, грейпфрутовый сок,
грецкий орех, сироп клюква



**BANANA SHAKE
CREAM** 380P
Банан, ванильное мороженое,
гранатовый сироп, молоко



**MANGO-STRAWBERRY
LASSI** 380P
Манго, клубника, банан,
йогурт, мед, лимонный сок



FRESH MIND 380P
Малина, мята, лимонный сок,
гранатовый сироп, e-on



**YOU ARE SO
COOL STELLA** 380P
Грейпфрутовый сок, малина,
маракуйя, сахарный сироп, содовая

ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ



HOT WHITE RUSSIAN 290P
Водка, настоянная на горькой
клюкве, эспрессо, сливки



SPICED HOT TODDY 350P
Пряный ром, эрл грей чай,
фрукты, клюквенный сироп,
специи



GLUNTWEIN 370P
Красное сухое вино, мед,
фрукты, специи



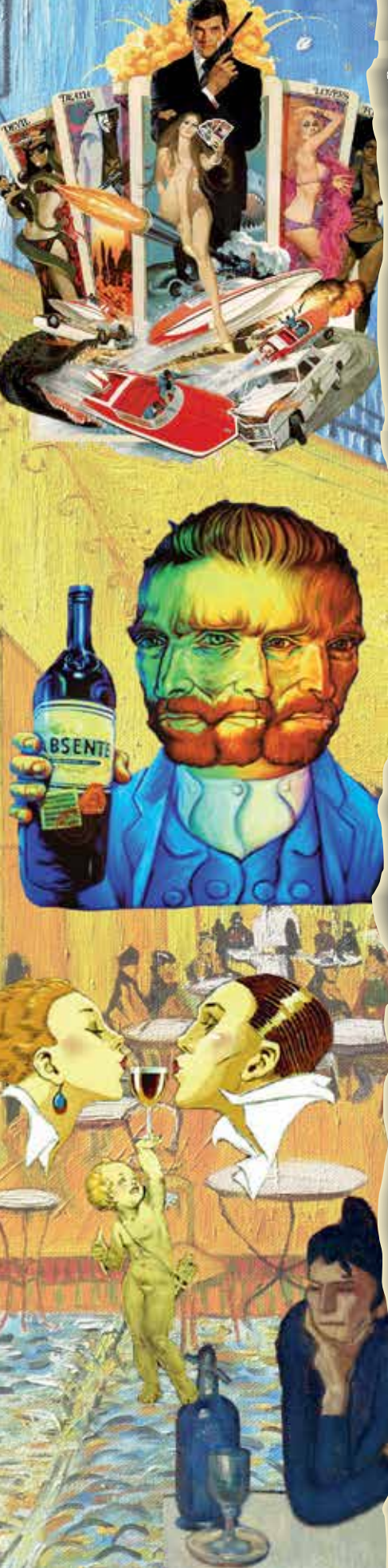
IRISH COFFEE 330P
Ирландский виски, эспрессо,
сливки



MINT MIX 350P
Шотландский виски, мята,
лайм, мандариновый сироп,
зеленый чай



НАПИТКИ



Вермут — крепленое вино, ароматизированное пряными и разными лекарственными растениями.

Ароматизированные вина известны с античных времен. По одной из версий к созданию вермута руку приложил сам Гиппократ. Считается, что он впервые составил рецепт в V—IV веке до нашей эры.

Биттеры — это объединяющее понятие для горьких настоек, ликеров и пряного горького пива. Биттеры изготавливаются на основе экстрактов трав и корней, из лекарственного сырья, прежде всего тропических и субтропических растений и корней.

Абсент — алкогольный напиток, содержащий обычно около 70 % алкоголя. Важнейший компонент абсента — экстракт горькой полыни, в эфирных маслах которой содержится большое количество туйона.

Существует несколько версий появления абсента. Некоторые историки считают, что абсент появился в Швейцарии в 1792 году в городке Куве, расположенном неподалеку от границы с Францией. В этом городе жили сестры Энрио, занимавшиеся изготовлением лекарственных средств. Этот эликсир сестры продавали через врача Пьера Ординера, бежавшего в Швейцарию во время Великой французской революции. Некоторые историки считают, что Пьер Ординер сам разработал рецепт абсента. Лекарь прописывал абсент своим пациентам едва ли не как панацею от любых болезней.

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА И БИТТЕРЫ

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА 80 МЛ

ИТАЛИЯ

Martini Rosso	350 руб
Martini Extra Dry	350 руб
Martini Bianco	350 руб
Martini Fiero	350 руб

ФРАНЦИЯ

Lillet blanc	450 руб
--------------	---------

ПОРТУГАЛИЯ

Dalva Tawny	440 руб
-------------	---------

ИСПАНИЯ

Pedro Ximenez	480 руб
Sherry Fino Palomino	390 руб



БИТТЕРЫ 40 МЛ

Martini Riserva Bitter	330 руб
Aperol	330 руб
Campari	330 руб
Cynar	330 руб
Becherovka Lemond	330 руб
Amaro Averna	330 руб



АБСЕНТ 20 МЛ

Absente	350 руб
---------	---------



Право называться родиной виски традиционно оспаривают друг у друга Шотландия и Ирландия. История начала производства виски теряется в глубине веков, и эти две страны вечно спорят, кому принадлежит пальма первенства. Считается, что искусство дистилляции принесено в Шотландию христианскими миссионерами, которые в свою очередь узнали его от крестоносцев, принеших дистилляцию с Ближнего Востока. Шотландцы изменили процесс, заменив виноград на ячмень, и назвали получившийся напиток водой жизни (*uisge beatha*). Этот напиток, из-за абсолютной непроницаемости его названия английскими завоевателями, оценившими его по достоинству, постепенно менял свои названия: *uisge* — *uisce* — *fuisce* — *uiskie* и, наконец, *whisky*. Постепенно виски стал настоящим «национальным» напитком Шотландии. Однако в 1579 году парламент Шотландии, ввиду плохого урожая, принял закон, разрешающий производство напитка только дворянству и знати. Впрочем, местных фермеров это сильно не смутило, количество виски, производимого теперь полностью, не уменьшилось. В 1644 году впервые был введен акциз на производство этого горячительного напитка.

Поняв всю бесполезность ограничений, правительство Англии ввело монополию на производство виски. Власти дали официальное разрешение на производство лишь 8 крупным винокурням, которые при помощи английских солдат вытеснили с рынка средних производителей. Мелкие переместились в сельскую местность — подальше от крупных городов с солдатами, ближе к горным источникам воды и сырью.

ВИСКИ 40 МЛ

ШОТЛАНДИЯ

КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ ОТ 3 ЛЕТ

Dewar's White Label	380 руб
Dewar's 8 y.o. Japanese Smooth	390 руб
Dewar's 8 y.o. Portuguese Smooth	390 руб
The Famous Grouse Finest	380 руб
Ballantine's Finest	380 руб
Ballantine's Passion	330 руб
Ballantine's Brazil Lime	330 руб
Ballantine's 7 y.o. Bourbon Finish	400 руб
Glen Eagles blended malt	400 руб
Nucky Thompson	320 руб

ОТ 12 ДО 21 ГОДА

Dewars 12 y.o.	520 руб
Ballantine's 12 y.o.	550 руб
Chivas Regal 12 y.o.	590 руб



ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

СПЕЙСАЙД

The Macallan Triple Cask 12 y.o.	980 руб
The Macallan Double Cask 12 y.o.	980 руб
Glenlivet 12 y.o. Excellence	690 руб
Glenlivet Founders Reserve	590 руб
Glenlivet 15 y.o.	890 руб
Benriach 10 y.o.	650 руб
Aberlour 12 y.o.	780 руб
The Singleton Tailfire	650 руб
Glenfiddich 12 y.o.	750 руб

ХАЙЛЕНД

Glendronach 12 y.o.	750 руб
GlenGlassaugh Torfa	750 руб

ОСТРОВНЫЕ

Double Peat	590 руб
-------------	---------

ЛОУЛЕНД

Auchentoshan	
American Oak	590 руб



Ирландский виски — виски, произведенный в Ирландии. Ирландский виски является одним из старейших крепких напитков в Европе. Большинство сортов ирландского виски — тройной перегонки, в отличие от Шотландии, где такой способ используется редко. При сушке солода, используемого для производства ирландского виски, редко используется торф, поэтому привкус дыма, характерный для многих шотландских сортов, у ирландского виски встречается крайне редко. Бурбон появился в конце XVIII — начале XIX века в городе Парис (округ Бурбон, штат Кентукки, США)[1]. Точнее, 1821 годом датируется первая сохранившаяся реклама нового напитка с таким названием. Сам рецепт был известен и ранее: как минимум с 1789 года преподобный Элайя Крейг дистиллировал похожий напиток для нужд своих прихожан.

Основное отличие бурбона от европейского виски заключается в том, что бурбон производится из кукурузы, а не из ячменя, и выдерживается в специальных бочках, изготовленных из дуба и обожженных изнутри по специальной технологии. Именно это новшество и принес Элайя Крег, случайно заметив, что выдержанный в обожженной изнутри дубовой бочке виски приобретает неповторимый аромат и вкус.

Большинство виски, производимого в США, является бурбоном, и он официально считается национальным напитком США.

ВИСКИ 40 МЛ

ИРЛАНДИЯ

Kilbeggan	400 руб
Jameson 6 y.o.	440 руб
Jameson Caskmates	490 руб
Jameson Black Barrel	500 руб
Jameson Coffee	420 руб
Jameson Lime & Ginger	420 руб
Gelston's 12 y.o. old port cask finished	490 руб
Proper No.Twelve	420 руб

АМЕРИКА

BOURBON

Jim Beam White	430 руб
Jim Beam Red Stag	430 руб
Jim Beam Double Oak	460 руб
Jim Beam Peach	430 руб
Wild Turkey	430 руб
Maker's Mark	590 руб
Woodford Reserve	590 руб

TENNESSEE

Jack Daniel's Old № 7	450 руб
Jack Daniel's Honey	450 руб
Jack Daniel's Fire	450 руб
Jack Daniel's Apple	450 руб
Gentleman Jack	550 руб

RYE

Jim Beam Rye	450 руб
Jack Daniel's Rye	480 руб

КАНАДА

Moonshine Runners	350 руб
-------------------	---------



Свое название напиток коньяк получил по имени города Коньяк (фр. Cognac), региона Пуату — Шаранта, департамента Шаранта, Франция. С окрестностями и самим городом Коньяк и связано появление этого алкогольного напитка.

Город Коньяк, известный еще с XI века как крупный центр по торговле солью, принимал и голландские корабли, которые перевозили соль из Франции в страны Северной Европы. Кроме соли голландцы захватывали на борт и бочки с местным вином из «виноградников Пуату», которые стали пользоваться постоянным спросом.

Кроме соли и вин из Пуату-Шаранта голландские корабли заходили в порты Шаранты за местными винами. В XVI веке по причине перепроизводства вина становятся хуже по качеству, что делает невозможным их длительную транспортировку морем в страны Северной Европы. Именно тогда голландцы начинают установку своих новых перегонных устройств и пробуют дистиллировать местные вина в brandwijn или «жженое вино» — аналог будущего бренди. После транспортировки морем brandwijn разбавляли водой для воссоздания, как задумывалось, того самого исходного вина.

Первые перегонные аппараты, установленные приезжими голландцами, постепенно стали более совершенными, а сами французы овладели технологией дистилляции гораздо лучше создателей, улучшив ее, произведя первую двойную дистилляцию. Благодаря задержкам при загрузке судов, выяснилось, что винный дистиллят улучшает свои качества, находясь в дубовых бочках, и что его можно употреблять в неразбавленном виде.

КОНЬЯК 40 МЛ

КОНЬЯК

Courvoisier VS	690 руб
Martell VS	690 руб
Martell VSOP	790 руб

АРМЕНИЯ

АрАрАт Ани	400 руб
АрАрАт Ахтамар	480 руб
АрАрАт Абрикос	380 руб
АрАрАт Кофе	380 руб

КАЛЬВАДОС

Marquis de Montdidier VS	400 руб
--------------------------	---------

ПИСКО

Tres Erres Reservado	390 руб
----------------------	---------



Ром (англ. rum, исп. ron, фр. rhum) — крепкий спиртной напиток, изготавливаемый путем сбраживания и перегонки из побочных продуктов сахарно-тростникового производства, таких как патока и тростниковый сироп.

Названия сортов и разновидностей рома обычно зависят от местности, где ром производится. Несмотря на эти различия, следующие термины часто используются для определения разных типов рома:

Светлый ром, также серебряный или белый ром. В целом, светлый ром обладает очень слабо выраженным вкусом, помимо присущей рому сладости, и соответственно используется в качестве основы для коктейлей. Светлый ром иногда фильтруют после выдержки, чтобы убрать какую-либо окраску.

Золотой ром, также янтарный ром — выдержанный ром средней плотности. Вкус такого рома может происходить от добавок: специй и карамели, но исторически приобретает свой более темный цвет, выдерживаясь в деревянных бочках (обычно дубовых).

Темный ром, также черный ром, темнее золотого рома. Он обычно выдерживается дольше, в обугленных бочках. У темного рома намного более сильный вкус, чем у светлого и золотого рома; во вкусе можно почувствовать намеки на специи вместе с сильными нотами патоки или карамели. Кроме использования в коктейлях, темный ром наиболее часто используется в приготовлении пищи.

Ароматизированный ром: некоторые производители стали продавать ром с добавками ароматов фруктов, таких как манго, апельсин, лимон, кокос. Такой ром часто смешивают с тропическими напитками такого же вкуса, крепость которых составляет менее 40 %.

РОМ 40 МЛ

ПУЭРТО-РИКО

Bacardi Carta Blanca	370 руб
Bacardi Carta Negra	370 руб
Bacardi Spiced	370 руб
Bacardi Anejo 4	370 руб

КУБА

Havana Club Anejo 3 Anos	330 руб
Havana Club Especial	390 руб
Havana Club Anejo 7 Anos	480 руб
Havana Seleccion de Maestros	650 руб
Cubaney Elixir Del Caribe	380 руб

НИКАРАГУА

Flor de Cana 5	370 руб
Flor de Cana 7	420 руб

ЛУИЗИАНА

Bayou Reserve	290 руб
Bayou Single Barrel	360 руб

ДОМИНИКАНА

Brugal Anejo	400 руб
Brugal Extra Viejo	490 руб

ВЕНЕСУЭЛА

Botucal Mantuano	430 руб
------------------	---------

БРАЗИЛИЯ

Leblon Cachaca	420 руб
----------------	---------



Джин — крепкий алкогольный напиток крепостью не менее 45 %. Изготавливается путем перегонки зернового спирта с добавлением растительных пряностей, обычно это можжевельная ягода, кориандр, анжелика, фиалковый корень, миндаль и другие, которые придают джину его характерный вкус. Вкус обычного джина очень сухой, и поэтому джин очень редко употребляется в чистом виде. Хорошо приготовленный джин обладает очень сухим гармоничным вкусом, резким характером, четким привкусом можжевельника.

Текила (исп. Tequila) — крепкий перегонный алкогольный напиток (подвид напитка мескаль), изготавливаемый главным образом в окрестностях Текилы, города на западе мексиканского штата Халиско. Крепость 38–40 градусов. Изготавливается из сброженного сока сердцевины голубой агавы (исп. Agave azul), традиционного для Мексики растения семейства агавовых.

Водка - термин и торговое название «водка» свое современное значение впервые получил в СССР с принятием ГОСТа от 1936 года. До этого слово «водка», появившееся в русском языке примерно в XIV—XV веках, не имело четко определенного значения. «Водкой» тогда обычно назывался настой трав, корней или ягод на крепком алкоголе.

Таким образом, в истории водки следует различать историю самого слова «водка» (то есть его этимологию), историю современного напитка с этим названием и технологию производства. Еще в конце XIX века водку производили не разведением ректификованного спирта водой до требуемой концентрации — как сейчас, а дистилляцией (перегонкой в кубе).

ДЖИН, ТЕКИЛА, ВОДКА 40 МЛ

ДЖИН

Bombay Bramble	480 руб
Roku Japanese Craft Gin	590 руб
J.J. Whitley Elderflower	330 руб
Beefeater	400 руб
Beefeater Strawberry Pink	420 руб
Beefeater Blood Orange	420 руб
Bickens	360 руб



ТЕКИЛА

Olmeca Blanco Clasico	420 руб
Olmeca Gold Supremo	420 руб
Olmeca Altos Plata	480 руб
Sauza Silver	390 руб
Espolon Blanco	420 руб
El Jimador Reposado 100% Agave	470 руб



ВОДКА

Белая Березка	250 руб
содержит березовый сок	
Белая Березка Белый Налив	250 руб
Vodka A	270 руб
100% кукуруза, без глютена	
Absolut	320 руб
Original, Raspberri, Kurant, Citron, Mandrin, Pears, Vanila	
Mont Blanc	330 руб
Finlandia Vodka	320 руб
Redberry, Cranberry, Grapefruit, Nordic Berries	



Ликер — спиртной напиток — ароматный, обычно сладкий спиртной напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением корней, пряностей и т. п. Содержание этилового спирта варьируется от 15 % до 75 % по объему[1], а содержание сахара — более 100 г/л.

Коммерческое производство ликеров началось в Средние века, когда алхимики, врачи и монахи искали эликсир жизни. Это привело к созданию большого количества широко известных ликеров, в том числе носящих имена религиозных орденов, которыми эти напитки были впервые получены. В настоящее время производство ликеров развито практически повсеместно, те или иные местные разновидности нередко упоминаются в путеводителях для привлечения внимания туристов.

Традиционно ликеры подразделяются на крепкие, десертные и кремы. Употребляются как в неразбавленном виде, так и в составе множества смешанных напитков и коктейлей, хорошо смешиваются с различными соками. Используются также для приготовления всевозможных блюд.

ЛИКЕРЫ 40 МЛ

Fireball 25 мл	129 руб	Irish cream	360 руб
Grand Orange	330 руб	Ликер на основе ирландского виски и сливок	
Ликер на основе диких апельсинов и коньяка.		Limoncello	360 руб
Amaretto	330 руб	Итальянский лимонный ликер.	
Ликер с ароматом миндального ореха.		Yoghurt	330 руб
Galliano	330 руб	Ликер созданный на основе йогурта с насыщенным ароматом.	
Секретный травяной ликер.		Sambuca	360 руб
Angioletto	330 руб	Ликер на основе лесной бузины.	
Ореховый ликер.		Malibu	360 руб
Maraschino	330 руб	Ямайский ликер на основе рома и кокосового молока.	
Ликер из мелкой кислой вишни.		Gold strike	400 руб
Advokaat	330 руб	Ликер на основе корицы с добавлением пищевого золота.	
Голландский яичный ликер.		Benedictine DOM	400 руб
Southern Comfort	330 руб	По древнему рецепту монахов Бенедиктинского ордена	
ликер на основе американского виски, персиковой косточки и карамели			
Dubliner & Honeycomb	330 руб		
На основе ирландского виски и верескового меда			

ВИНА ПО БОКАЛАМ 125 МЛ

Tintonelli Prosecco DOC	550 руб
El Paro Chardonnay-Sauvignon Blanc	380 руб
El Paro Cabernet Sauvignon-Merlot	380 руб
Montevi Cuvee Brut	350 руб

ИГРИСТЫЕ ВИНА 750 МЛ

Martini Prosecco DOC	3500 руб
Martini Asti DOCG	3900 руб
Tintonelli Prosecco DOC	3000 руб
Montevi Cuvee Brut	1800 руб

БЕЛЫЕ ВИНА

Marquis Delatre Bordeaux AOC. France	2600 руб
Alla Moda Pinot Gridgio delle Venezie DOC. Italy	1800 руб
El Paro Chardonnay-Sauvignon Blanc Central Valley DO. Chili	2000 руб
Riesling Kuban. Russia	1400 руб
Hay Bay Chardonnay Kuban. Russia	2000 руб
Brancot Estate Marlborough Sauvignon blanc. New Zealand	3800 руб

КРАСНЫЕ ВИНА

Marquis Delatre Bordeaux AOC. France	2600 руб
Montepulciano d'Abruzzo DOC. Italy	2700 руб
Campo Viejo Reserva. Spain	3300 руб
Campo Viejo Temranillo. Spain	2700 руб
El Paro Cabernet Sauvignon-Merlot	
Central Valley DO. Chili	2000 руб
Merlot Kuban. Russia	1200 руб
Hay Bay Pinot Noir Kuban. Russia	2000 руб

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Tuborg	370 руб
Strelka hoppy lager	350 руб
Strelka APA	350 руб
Kronenbourg blanc	370 руб
Ticket to the Moon Irish dry stout	350 руб

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Kronenbourg blanc 0,33 л	300 руб
(Non-Alcoholic)	
Somersby cider 0,44 л	300 руб

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ

Tassay still 250/750 мл	200/400 руб
Tassay sparkling 250/750 мл	200/400 руб

ЭНЕРГО ВОДА : ВОДА ФРУКТОВАЯ

E-ON 0,25 л	220 руб	• Coca-Cola 0,33 л	200 руб
E-ON Almond Rush 0,25 л	220 руб	• Coca-Cola zero 0,33 л	200 руб
		• Sprite 0,33 л	180 руб
		• Fanta 0,25 л	180 руб
		• Schweppes tonic 0,25 л	200 руб

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ 1 Л

Summer Drop	550 руб
Апельсиновый сок, манго, имбирный микс, содовая.	
Apple Garden	550 руб
Яблочный сок, маракуйя, сахарный сироп, содовая.	
Little Shaddock	550 руб
Грейпфрутовый сок, лимонный сок, сироп маракуйя, медовый сироп, содовая.	

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 250 МЛ

Апельсин	280 руб
Яблоко	280 руб
Грейпфрут	280 руб
Морковь	280 руб
Мультифрут	280 руб
(киви, банан, ананас)	
Ананас	280 руб

СОКИ 200 МЛ : КОФЕ

Апельсин	150 руб	• Эспрессо 30 мл	140 руб
Ананас	150 руб	• Американо 150 мл	140 руб
Яблоко	150 руб	• Двойной эспрессо 60 мл	220 руб
Томат	150 руб	• Капучино 300 мл	240 руб
Грейпфрут	150 руб	• Латте 250 мл	260 руб
Вишня	150 руб	• Раф 250 мл	260 руб
		• Гляссе 250 мл	210 руб
		• Фроузен кофе 200 мл	210 руб
		• Горячий шоколад 200 мл	260 руб

ЧАЙ БЕЗ ЧАЯ 250 МЛ : ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ 350 МЛ

Марокканский	250 руб	• Сенча Санпай	250 руб
Малина & Базилик	250 руб	• Молочный Улун	250 руб
Имбирный	250 руб	• Жасмин Юань	250 руб

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ 350 МЛ : ТРАВЯНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ЧАИ 350 МЛ

Ассам Меленг	250 руб	• Благородная Ромашка	250 руб
Дарджилинг Кастелон	250 руб	• Ред Фрут Флэш	250 руб
Эрл Грей	250 руб	• Женьшеневая Долина	250 руб

