

## Винная карта

### Вина по бокалам / *Wine by glass*

<b>КОТ ДЮ РОН БЕЛОЕ СУХОЕ</b> <i>Cotes du Rhone white dry, Bouchard Aîné &amp; Fils, BOURGOGNE</i>	150 мл.	390 р.
<b>КОТ ДЮ РОН БЕЛОЕ СУХОЕ</b> <i>Cotes du Rhone white dry, Bouchard Aîné &amp; Fils, BOURGOGNE</i>	750 мл.	1950 р.
<b>КОТ ДЮ РОН КРАСНОЕ СУХОЕ</b> <i>Cotes du Rhone red dry, Bouchard Aîné &amp; Fils, BOURGOGNE</i>	150 мл.	390 р.
<b>КОТ ДЮ РОН КРАСНОЕ СУХОЕ</b> <i>Cotes du Rhone red dry, Bouchard Aîné &amp; Fils, BOURGOGNE</i>	750 мл.	1950 р.
<b>ПИНО ГРИДЖИО БЕЛОЕ СУХОЕ</b> <i>Pinot Grigio white dry, Fantinel</i>	150 мл.	410 р.
<b>ПИНО ГРИДЖИО БЕЛОЕ СУХОЕ</b> <i>Pinot Grigio white dry, Fantinel</i>	750 мл.	2050 р.
<b>КЪЯНТИ ВИНЬЯТОРТА КРАСНОЕ СУХОЕ</b> <i>Chianti red dry, Vignatorta, TOSCANA</i>	150 мл.	390 р.
<b>КЪЯНТИ ВИНЬЯТОРТА КРАСНОЕ СУХОЕ</b> <i>Chianti red dry, Vignatorta, TOSCANA</i>	750 мл.	1950 р.
<b>САРМИЕНТОС ШАРДОНЕ БЕЛОЕ СУХОЕ</b> <i>Sarmientos Chardonnay white dry, Tarapaca, Maipo Valley</i>	150 мл.	310 р.
<b>САРМИЕНТОС ШАРДОНЕ БЕЛОЕ СУХОЕ</b> <i>Sarmientos Chardonnay white dry, Tarapaca, Maipo Valley</i>	750 мл.	1550 р.
<b>КАРМЕНЕР КРАСНОЕ СУХОЕ</b> <i>Carmenere red dry, Tarapaca, Maipo Valley</i>	150 мл.	310 р.
<b>КАРМЕНЕР КРАСНОЕ СУХОЕ</b> <i>Carmenere red dry, Tarapaca, Maipo Valley</i>	750 мл.	1550 р.

### Игристые вина / *Sparkling wine*

<b>МАРТИНИ РОЗЕ полусухое</b> <i>Martini Rose semi-dry</i>	750	3000 р.
<b>МАРТИНИ АСТИ полусладкое</b> <i>Asti Martini DOCG semi-sweet</i>	750 мл.	3000 р.
<b>МАРТИНИ БРЮТ сух.</b> <i>Martini Brut</i>	750 мл.	3000 р.
<b>ПРОСЕКО СПУМАНТЕ</b> <i>Prosecco Spumante, Abbazia, PIEMONTE</i>	750 мл.	1700 р.

## Маленькие бутылки / Small bottles

### МАРТИНИ ПРОСЕКО

200 мл.

550 р.

Производится из одноименного сорта винограда, который выращивают в регионе Венето на северо-востоке Италии. Обладает светло-соломенным цветом и приятным ароматом с яблочными, грушевыми и цветочными оттенками. Вкус свежий и суховатый, с фруктовыми нот

#### *Martini Prosecco DOC*

*Produced from of the same name grape coming from Veneto region located in the north-eastern part of Italy. The wine shows a light straw color and soft apple flavor with aromas of pear and flowers. Fresh and dry palette with overtones of fruits. Ideal*

### АСТИ СПУМАНТЕ

200 мл.

850 р.

Цвет – соломенно-желтый с зеленоватыми отблесками. Аромат - характерный для винограда сорта Мускат, яркий и свежий. Вкус – нежный и сладкий.

Рекомендуется подавать к десертам.

#### *Asti Spumante Abbazia, PIEMONTE*

*Wine of a light straw color and a green hue. A bright and fresh aroma is a typical for this grape. A taste is tender and sweet. This wine would be best with desserts.*

## Шампанское вино / Champagne

### МОЭТ И ШАНДОН ИМПЕРИАЛЬ, БРЮТ БЕЛОЕ

750 мл.

7900 р.

Это изысканное, идеально сбалансированное и выдержанное в течение трех лет шампанское считают одним из лидеров рынка шампанских вин: каждые 2 минуты в мире открывают бутылку Moët & Chandon Brut Imperial. Эта марка Моет Шандон имеет очень высокие оцен

#### *Moët & Chandon Brut Imperial*

*An elegant fine balanced 3 year-old champagne that considered as one of leaders of the sparkling wine market: every 2 minutes in the world Moët & Chandon Brut Imperial bottle is opened. This type of Moët & Chandon has a good rating according to indep*

### МОЭТ И ШАНДОН ИМПЕРИАЛЬ, БРЮТ БЕЛОЕ

200 мл.

2200 р.

Это изысканное, идеально сбалансированное и выдержанное в течение трех лет шампанское считают одним из лидеров рынка шампанских вин: каждые 2 минуты в мире открывают бутылку Moët & Chandon Brut Imperial. Эта марка Моет Шандон имеет очень высокие оцен

#### *Moët & Chandon Brut Imperial*

*An elegant fine balanced 3 year-old champagne that considered as one of leaders of the sparkling wine market: every 2 minutes in the world Moët & Chandon Brut Imperial bottle is opened. This type of Moët & Chandon has a good rating according to indep*

### Рюнар блан де блан

750 мл

9900 р.

Шампанское золотисто-желтого цвета с соблазнительным блеском и отливом, свежим ароматом с доминирующими нотками цитрусовых, дополненных нюансами персика, белых цветов, гренок, сдобы, жареного миндаля и мирабели. Прекрасно подходит на аперитив, иде

#### *Ruinart Blanc de Blancs*

*Golden white color champaign with seducing shine and*

*tints. Has quite intensive fresh aroma with dominant citrus notes amended by shades of peaches, white flowers, toast, cakes, roasted almond and mirabelle. Excellent as an aperitif. This champaign*

<b>ДЮВАЛЬ ЛЕРУА ФЛЕР ДЕ ШАМПАНЬ БРЮТ</b> Цвет светло-соломенный с золотистым отливом; мелкие, легкие, красиво поднимающиеся пузырьки. В аромате едва уловимы тона сухого бисквита и шоколада. Вкус богатый, мягкий и шелковистый. <i>Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut</i> <i>Wine of light straw color. Aroma with very hints of sponge cake and chocolate. Rich fragrance and flavor, soft and silky taste.</i>	750 мл.	7600 р.
--	---------	---------

## Красное вино / Red wine

<b>Ивкур Бордо сухое</b> <i>Yvecourt Bordeaux dry</i>	750 мл.	2200 р.
<b>ШАТОНЕФ ДЮ ПАП СУХ. Бушар Эне и Фис</b> <i>Chateauneuf du Pape Dry, Bouchard Aîné &amp; Fils</i>	750 мл.	6300 р.
<b>ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИК СУХ. Спери</b> <i>Valpolicella Classico. DOC Dry, Speri Viticoltori</i>	750 мл.	2200 р.
<b>БАРОЛО сухое, 2013</b> <i>Barolo DOCG, 2013</i>	750 мл.	10600 р.
<b>ТАРАПАКА КАБЕРНЕ СОВИНЬОН СУХ.</b> <i>Los Vascos Cabernet Sauvignon Dry</i>	750 мл.	1800 р.
<b>МЕРЛО ГРАН РЕЗЕРВА СУХ</b> <i>Merlot Gran Reserva dry</i>	750 мл.	3600 р.
<b>МАРКИЗ ДЕ МУРРЬЕТА РЕЗЕРВА СУХ.</b> <i>Marques de Murrieta Reserva dry</i>	750 мл.	4800 р.
<b>ТЕРРАЗАС ДЕ ЛОС АНДЕС, КАБЕРНЕ СОВИНЬОН СУХ, 2013</b> <i>TERRAZAS DE LOS ANDES, CABERNET SAUVIGNON, 2013</i>	750 мл.	3200 р.

## Белое вино / White wine

<b>ШАБЛИ</b> <i>Chablis, Bouchard Aîné &amp; Fils</i>	750 мл.	4200 р.
<b>МЮСКАДЕ СУХ.</b> <i>Muscadet dry, Guilbaud Frères</i>	750 мл.	1800 р.
<b>ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ТРАДИСЬОН СУХ.</b> <i>Gewurztraminer Tradition Dry, Kuentz-Bas dry</i>	750 мл.	3600 р.
<b>КОРВО ГЛИЦИН СУХ.</b> <i>Corvo Glitsine. IGT Dry</i>	750 мл.	1950 р.
<b>ВЕРМЕНТИНО СУХ.</b> <i>Vermentino Dry, Rocca di Frassinello</i>	750 мл.	2600 р.

<b>ТАРАПАКА СОВИНЬОН БЛАН СУХ.</b> <i>Los Vascos Sauvignon Blanc Dry</i>	750 мл.	<b>1800 р.</b>
<b>ГРАН РЕЗЕРВА ШАРДОНЕ СУХ.</b> <i>Gran Reserva Chardonnay Dry</i>	750 мл.	<b>3200 р.</b>

## Элитные вина / *Elite wine*

<b>ШАТО ЛЯ ЛАГУН 2011</b> Сладость, пряность, наполненность и концентрация — вот те качества, которыми особо отличается это вино. Вино искрящегося алого цвета, с тонким, фруктовым букетом. Прекрасно сбалансированное, обладает бархатным, приятным послевкусием. <i>Chateau La Lagune 2011</i> <i>Sweetness, spicy, density and fullness are the qualities that mark this wine. The wine of brilliant ruby-red colour and delicate, fruity bouquet. Beautiful balance, with a lovely velvety very pleasant aftertaste.</i>	750 мл.	<b>19000 р.</b>
<b>ЖЕВРЕ-ШАМБЕРТЕН 1-е КРЮ ЛЕ ШЕРБОД СУХ.</b> Вино глубокого, насыщенного рубинового цвета, с глубоким ароматом красной вишни, лепестками роз и красными спелыми фруктами. Хорошо сбалансированное, с ярким фруктовым вкусом. Танины насыщенные, но бархатистые. Превосходно сочетается с каре ягненка, <i>Gevrey-Chambertin 1er cru Les Cherbaudes</i> <i>The wine is of deep and intense ruby colour with the aroma of red cherry, rose leaves and red ripe fruits. Well balanced, with strong fruity palate. The tannins are intense but velvet. The wine is perfect with the rack of lamb, stake from marble meat</i>	750 мл.	<b>15000 р.</b>
<b>ШАССАНЬ-МОНРАШЕ 1-е КРЮ МОРЖО СУХ .</b> Вино бледно-золотистого цвета, с тонким, элегантным ароматом фруктов (яблоки, груши) и незначительными нотками дуба. Во вкусе щедрые, хорошо-сбалансированные ароматы яблока и меда. Вино превосходно сочетается с рыбой, омлетом, мясом птицы, мягкими сы <i>Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot (Côte d'Or)</i> <i>The wine is of pale-golden colour, with delicate and elegant fruit aroma (apple, pear) and slight hints of oak. The palate is rich and well balanced, with apple and honey flavours. The wine is perfect with fish, poultry, omellette and soft cheese.</i>	750 мл.	<b>19000 р.</b>
<b>ШАТО КАРБОНЬЕ СУХ. 2011</b> Вино приятного желтого цвета с оттенками от золотистого до зеленоватого. В букете дымчатый аромат дубовой бочки сменяется нотами экзотических фруктов и абрикоса. Вкус фруктовый, минеральный, с маслянистой структурой и длительным послевкусием. Рекомен <i>Château Carbonnieux, 2011</i> <i>Wine has a pleasant yellow color with golden and greenish hints. Smoky aromas of wooden oak turn into the notes of exotic fruits and apricots. The palate is fruity, mineral with buttery structure and long aftertaste. Recommended to be served with sea</i>	750 мл.	