



РЕСТОРАН ОТЕЛЬ БАР  
КОФЕЙНЯ КУЛИНАРИЯ

# Барная карта





## **ПИВО разливное**

**Cernovar** 0,5/0,3 л 316/190 ₺  
Чешское, светлое фильтрованное

## **ПИВО бутылочное**

**Krusovice** 0,5 л 140 ₺  
Чехия, темное, светлое фильтрованное

**Clausthaler** 0,33 л 222 ₺  
Германия, светлое, безалкогольное

**Amstel** 0,5 л 125 ₺  
Россия, светлое, нефильтованное

**Zlaty Bazant** 0,48 л 127 ₺  
Россия, светлое, фильтрованное

**Heineken** 0,33/0,5 л 120/160 ₺  
Россия, светлое, фильтрованное

## **АПЕРИТИВ/БИТТЕР**

<b>Absinth la fee Нурно</b>	100 мл	550 ₺
<b>Martini Bianco</b>	100 мл	230 ₺
<b>Martini Extra Dray</b>	100 мл	230 ₺

## **ШАМПАНСКОЕ**

<b>Dom Perignon Vintage</b>	за бут.	28 000 ₺
-----------------------------	---------	----------

*2000 г, brut*

*Сорт винограда: Шардоне, Пино Нуар.  
Бледно-желтого цвета с золотистыми  
оттенками. Сочетает в себе воздушность  
и шелковистость с ароматом свежего  
миндаля и кураги.*

*Подавать при t 6-8°*

<b>Veuve Clicquot Ponsardin (Вдова Клико)</b>	10 340 ₺
---	----------

*brut*

*Сорт винограда: Пино Нуар,  
Шардоне, Пино Менье.*

*Золотистый цвет, в аромате ощущается  
изюм и белые фрукты, ваниль, венчает  
букет аромат булочек-бриошей  
(результат выдержки в бутылке).*

*Вкус свежий с фруктовыми нотами.*

*Подавать при t 6-8°*

<b>Veuve Clicquot Rose (Вдова Клико)</b>	12 600 ₺
--	----------

*brut*

*Сорт винограда: Пино Нуар,  
Шардоне, Пино Менье.*

*Искрящийся медно-розовый цвет.*

*В аромате начальные ноты красных ягод  
(малина, земляника, вишня, ежевика),  
в послевкусии аромат сухофруктов,  
миндаля и сладость бриошей и печенья.*

*Подавать при t 6-8°*

<b>G.H. Mumm Cordon Rouge</b>	7 208 ₺
-------------------------------	---------

*brut*

*Сорт винограда: Пино Нуар,  
Шардоне, Пино Менье.*

*Ярко-золотистого цвета с обильными  
пузырьками. Аромат спелых фруктов  
(персик, абрикос, мандарин) и тропических  
фруктов (ананас, личи). Оттенки ванили,  
хлебных крошек, молочной карамели,  
сухофруктов и дикого меда.*

*Подавать при t 6-8°*



## ИГРИСТЫЕ ВИНА

**Inkerman** 0,75 л 850 ₺

*Крым. Брют*

*Сорт винограда Ркацетели, Шардане, Рислинг, светло-соломенный цвет. Освежающий вкус с мягкой кислотностью. Цветочный аромат с оттенками зеленого яблока.*

*Подавать при t 8-10°*

**Inkerman** 0,75 л 850 ₺

*Крым. Белое полусладкое*

*Мускатные сорта винограда. Соломенный цвет. Гармоничный вкус с приятной сладостью. Экзотичный аромат с нотками личи, персика, жасмина и лайма.*

*Подавать при t 8-10°*

**Inkerman** 0,75 л 850 ₺

*Крым. Розовое полусладкое*

*Сорт винограда Ркацетели, Шардане, Мерло. Цвет светло-розовый. Гармоничный вкус с приятной сладостью. Аромат напоминает красные ягоды, такие как клубника, красная смородина и калина.*

*Подавать при t 8-10°*

**Абрау Дюрсо** 0,75 л 837 ₺

*полусладкое, брют*

*Сорт винограда: Пино Нуар, Шардоне, Рислинг, Пино Блан, Алиготе  
Великолепное свежее фруктовое вино, искрящееся золотистыми живыми пузырьками, имеющее яркий ароматный букет с нотками цитрусовых, яблок и груш, прекрасно сбалансированный вкус с длительным послевкусием.*

*Подавать при t 8-10°*

**Lambrusco IL  
Mossiere Emilia** 0,75 л 1410 ₺

*Красное полусладкое*

*Сорт винограда: Ламбруско.  
Рубиново-красный цвет с розовыми отблесками. Ягодный аромат и сочный вкус с миндальными нотками в послевкусии. Легкое гастрономичное вино.*

*Подавать при t 10-12°*

*Белое полусладкое*

*Сорт винограда: Ламбруско.  
Цвет бледно-желтый. Тонкий, ненавязчивый аромат вина раскрывается деликатными оттенками белых фруктов.*

*Подавать при t 10-12°*

**Mondoro Asti** 0,75 л 3 150 ₺

*Белое сладкое*

*Сорт винограда: Мускат Александрийский.  
Цвет нежно-золотистый. Насыщенный аромат мускатного винограда с оттенками цветущей лозы и тонкими медовыми нюансами. Во вкусе ощутимы ноты персика, ананаса и груши.*

*Подавать при t 6-8°*

# ФРАНЦИЯ

## Alsace / Эльзас

### **Gewurztraminer Selection De Grains Nobles** 0,75 л 36 880 ₺

*Белое сладкое*

**Сорт винограда: Гевюрцтраминер.**  
**Это божественное вино обольщает своим ароматом айвы и цветов, богатым вкусом с нотками конфитюра. В нём чувствуется благородство и чистота природы.**  
**Подавать при t 9-11°**

### **Riesling Signature** 0,75 л 4 241 ₺

*Белое полусладкое*

**Сорт винограда: Рислинг.**  
**В ароматической гамме выделяются ароматы персика, яблока и цитрусовых, оттенённые цветочными и минеральными нотками. Вино отличает чудесно сбалансированной кислотностью и долгим освежающим послевкусием.**  
**Подавать при t 9-11°**

### **Gewurztraminer Cote de Rouffach** 0,75 л 6 914 ₺

*Белое полусухое*

**Сорт винограда: Гевюрцтраминер.**  
**Вино блестящего цвета, в букете - апельсин, персик и кардамон. Эти же ароматы ощущаются во вкусе, элегантном и маслянистом. В послевкусии - тон лимонной цедры.**  
**Подавать при t 9-11°**



## **БОРДО АОС**

**Chateau de Morinat** 0,75 л 1 980 ₺

*Красное сухое*

*Сорт винограда: Мерло и Каберне Совиньон.*

*Вино насыщенного рубинового цвета с ароматом красных фруктов, вишни, клубники. Во вкусе вино плотное, фруктовое с хорошо сбалансированными танинами.*

*Подавать при t 16-18°*

**Chateau Saint Michel Sauternes** 0,75 л 5 800 ₺

*Франция. Белое сладкое*

*Сорт винограда: Семийон, Совиньон, Мюскадель.*

*Изумительно изысканное вино позднего урожая сверкающего золотистого цвета с легкими соломенными отблесками из собственных замков дома Ривьер. В его тонком изящном букете чувствуются оттенки хорошо вызревшего абрикоса, лимонных цукатов, меда, ванили и желтых фруктов. Оно прекрасно сбалансировано.*

*Подойдет как аперитив, к закускам, голубому сыру, к фруктовому пирогу.*

*Вино само по себе может быть изумительным десертом.*

*Подавать при t 10-12°*

**Famille Castel Merlo AOC** 0,75 л 2 020 ₺

*Красное сухое*

*Сорт винограда: Мерло.*

*Вино насыщенного гранатово-красного цвета. В аромате прослеживаются интенсивные нотки красных и черных ягод клубники, вишни, черной смородины. Вкус полный, насыщенный и в тоже время шелковистый. Прекрасно сочетается с красным мясом, шоколадными десертами.*

*Подавать при t 16-18°*

## **БУРГУНДИЯ АОС**

**Petit Chabli** 0,75 л 3 925 ₺

*Белое сухое*

**Сорт винограда: Шардоне.**

**Вино светло соломенного цвета с зеленоватыми отблесками. Букет чистый, щедрый и живой с фруктовыми нотками (лимон, грейпфрут, яблоко), а также ментоловыми и йодистыми тонами. Свежее летнее вино, прекрасно подойдёт в качестве аперитива или к блюдам из морепродуктов. Подавать при t 10-12°**

**Chabli** 0,75 л 5 828 ₺

*Белое сухое*

**Сорт винограда: Шардоне.**

**Прохладный климат и известняковая почва обуславливают повышенную кислотность вина добавляют ко вкусу минеральные нотки. Шабли отличает свежесть, легкость, цельный вкус и богатство букета. Подходит к морепродуктам, рыбе в сливочном соусе, птице. Подавать при t 10-12°**

**Chablis Grand Cru  
Les Blanchots** 0,75 л 20 888 ₺

*Франция. Белое сухое*

**Сорт винограда: Шардоне.**

**Вино ярко-желтого цвета, интенсивное, одновременно цветочное и фруктовое. Сильный, но деликатный вкус с нежными оттенками свежих опавших листьев, земли, трюфелей. Вкус свежий, бодрящий. Подавать при t 10-12°**

**Beaujolais** 0,75 л 3 781 ₺

*Красное сухое*

**Сорт винограда: Гаме.**

**Приятный сладковатый аромат с оттенками леденцовой карамели, малины, красных яблок, пионов, сливочного крема и влажной земли. Вкус лёгкий, уравновешенный, свежий и малотанинный, с тонами войлочной вишни, брусники, красной смородины и черники. Подавать при t 16-18°**



## **ДОЛИНА РОНЫ**

### **Chateauneuf-du-Pape Cuvée Reserve** 0,75 л 13 666 ₺

*Франция. Красное сухое*

*Сорт винограда: Гренаш, Сира, Мурведр.*

*Это насыщенное вино обладает пряным ароматом с нотками перца и лакрицы, отличается превосходной сбалансированностью, силой во вкусе и поразительно долгим послевкусием. Подавать к блюдам из красного мяса, дичи, к маслянистым сырам и блюдам с грибным соусом.*

*Подавать при t 16-18°*

### **Chateauneuf-du-Pape Cuvée Laureense** 0,75 л 24 888 ₺

*Франция. Красное сухое*

*Сорт винограда: Гренаш, Сира, Мурведр.*

*Это плотное и гармоничное вино насыщенного рубиново-фиолетового цвета, обладает сложным букетом ароматов с пряными перечными тонами, засахаренных фруктов, отличается богатым и великолепно сбалансированным вкусом. Подавать к блюдам из красного мяса, дичи, трюфелям и блюдам высокой кухни.*

*Подавать при t 16-18°*

## **ВИНА ИТАЛИИ**

**Falconardi White Semi-Sweet  
(VDT)** 0,75 л/100 мл 1 290/172 ₺

*Белое полусладкое*

*Вино ярко-соломенного жёлтого цвета. Обладает насыщенным свежим цветочным букетом, элегантным сбалансированным вкусом и приятным медовым послевкусием. Подавать при t 10-12°*

**Falconardi Red Semi-Sweet  
(VDT)** 0,75 л/100 мл 1 290/172 ₺

*Красное полусладкое*

*Вино красивого чистого красно-пурпурного цвета. Обладает приятным свежим фруктовым букетом с тонами фиалок, гармоничным, хорошо сбалансированным вкусом, в котором различаются тона спелых красных фруктов и ягод. Послевкусие - продолжительное с лёгкой горчинкой, танины – мягкие, округлые.*

**Conte Fosco Pinot Grigio  
(IGT)** 0,75 л/100 мл 3 210/428 ₺

*Белое сухое*

*Сорт винограда: Пино Гри. Вино насыщенного жёлтого цвета с выразительным цветочно-фруктовым букетом и длительным сухим послевкусием персика. Подавать при t 10-12°*

**Gavi Tassarolo  
(DOCG)** 0,75 л 3 880 ₺

*Белое сухое*

*Сорт винограда: Кортезе. Вино светло-соломенного цвета с лёгким зеленоватым оттенком и свежим букетом, в котором различаются ароматы миндаля и альпийских цветов. Непродолжительная выдержка в дубе добавляет вину элегантности, округлости и увеличивает потенциал старения. Подавать при t 10-12°*

**Chianti Classico  
(DOCG)** 0,75 л 3 760 ₺

*Красное сухое*

*Сорт винограда: Санджовезе. Насыщенный рубиновый цвет, в букете тона красных фруктов и цветочные нотки. Полнотелое, с мягкими танинами, хорошо структурированное, с умеренно-длительным послевкусием. Подавать при t 16-18°*



**Monreale Syrah  
(DOCG)** 0,75 л 3 888 ₺

*Красное сухое*

*Сорт винограда: Сира.*

*Рубиново-красный цвет.*

*Округлый и пронзающий букет с нотками ягод. Устойчивый аромат*

*с прекрасно сбалансированными танинами.*

*Подавать при t 16-18°*

**Barolo Bricco Delle Viole  
(DOGG)** 0,75 л 18 666 ₺

*Италия. Красное сухое*

*Сорт винограда: Неббиоло.*

*Регион Пьемонт. Гранатовый цвет*

*вина чудесно сочетается с нежно-бархатистыми ароматами спелых ягод*

*черешни, малины и ежевики. Шелковистые мягкие танины подчеркивают элегантный*

*вкус вина. Подавать к блюдам из красного мяса, дичи и выдержанным сырам.*

*Подавать при t 16-18°*

## **ВИНА ВЕНГРИИ**

*Это изысканные сладкие вина, изготавливаемые в Венгрии, имеют исключительный пикантный вкус с дымным оттенком. Его готовят из винограда с высокой естественной сахаристостью.*

**Chateau Dereszla Tokaji Aszu  
5 Puttonyos** 0,5 л 7 830 ₺

*Белое сладкое*

**Chateau Dereszla Tokaji Aszu  
6 Puttonyos** 0,5 л 10 890 ₺

*Белое сладкое*

**Chateau Dereszla Tokaji Aszu  
Eszencia** 0,5 л 16 180 ₺

*Белое сладкое*

**Chateau Dereszla Tokaji Furmint  
Vandages Tardives** 0,5 л 3 880 ₺

*Белое сладкое*

**Chateau Dereszla  
Tokaji Szamorodni  
(Edes/Sweet)** 0,5 л 2 600 ₺

*Белое сладкое*

**Chateau Dereszla  
Tokaji Szamorodni  
(Szaraz/Dry)** 0,5 л 2 600 ₺

*Белое сухое*

## **ВИНА ИСПАНИИ**

### **Protos Verdejo Reuda (DO)**

0,75 л

3 555 ₺

*Белое сухое*

*Сорт винограда: Вердехо.*

*Очень бодрое, фруктовое и освежающее вино, отличается выразительными травяными нотками в букете и приятной горчинкой во вкусе.*

*Подавать при t 10-12°*

### **Protos Reserve**

0,75 л

5 810 ₺

*Красное сухое*

*Сорт винограда: Темпранильо.*

*Плотный вишневый вкус с гранатовыми оттенками. Элегантный сложный букет, где первую скрипку играют яркие тона черных ягод, специй, кофе, поджаренного хлеба. Сочетается с мясом, олениной, твердыми сырами.*

*Подавать при t 16-18°*

## **ВИНА ЧИЛИ**

### **Maru Sauvignon**

**Blanc**

0,75 л/100 мл 1 905/254 ₺

*Белое сухое*

*Сорт винограда: Совиньон Блан.*

*Вино с зеленоватыми отблесками, сверкающее, прозрачное.*

*Свежий и элегантный аромат с нотками цитрусовых и тропических фруктов.*

*Вкус вина постоянно находится в развитии - сначала в нём доминируют лимонные нотки, сменяющиеся на тона экзотических фруктов.*

*Подавать при t 10-12°*



## АРГЕНТИНА

### **Lo Tengo**

#### **Torrentes**

0,75 л/100 мл 3 360/448 ₺

*Белое сухое*

*Сорт винограда: Торонтес.*

*Простое и легкое, с нотами цветка апельсина в аромате. Вкус чистый, с цитрусовой кислотностью, тонами зеленого яблока, лайма и личи. Легкие минеральные и пряные нотки в послевкусии.*

*Подавать при t 10-12°*

### **Lo Tengo Malbek**

#### **(VDT)**

0,75 л/100 мл 3 360/448 ₺

*Красное сухое*

*Сорт винограда: Мальбек.*

*Богатый рубиново-красный цвет с пурпурными отблесками.*

*Свежий аромат с нюансами фруктов, корицы и вишни. Очень приятный, бархатистый вкус, нежное послевкусие.*

*Подавать при t 16-18°*

## КУБАНЬ

### **Pinot Noir**

#### **de Gai-Kodzor**

0,75 л/100 мл 1 275/170 ₺

*Пино Нуар, красное сухое*

*Сорт винограда: Пино Нуар.*

*Отличается сложной структурой, где элегантный аромат с оттенками вишни и черной смородины сочетается с пряными и дубовыми нотками во вкусе, долгим фруктовым послевкусием.*

*Подавать при t 16-18°*

### **Chardonnay**

#### **de Gai-Kodzor**

0,75 л/100 мл 1 275/170 ₺

*Белое сухое*

*Сорт винограда: Шардане.*

*Гармоничное и маслянистое вино нежно соломенного цвета. Вкус свежий и звонкий с ароматами белых цветов, фундука и насыщенным долгим послевкусием.*

*Подавать при t 10-12°*

## **ГРУЗИЯ**

**Алазанская Долина** 0,75 л 970 ₺

*Белое полусладкое*

*Сорт винограда: Мцване, Ркацители*

**Киндзмараули** 0,75 л 1 875 ₺

*Красное полусладкое*

*Сорт винограда: Саперави*

## **АБХАЗИЯ**

**Анакопия** 0,75/0,100 л 960/128 ₺

*Белое полусухое*

*Сорт винограда: Рислинг и Ркацители*

**Псоу** 0,75/0,100 л 960/128 ₺

*Белое полусладкое*

*Сорт винограда: Рислинг, Ркацители  
и Цоликаури*

**Апсны** 0,75/0,100 л 960/128 ₺

*Красное полусладкое*

*Сорт винограда: Каберне Совиньон,  
Саперави и Мерло*

**Чегем** 0,75/0,100 л 960/128 ₺

*Красное сухое*

*Красные сорта винограда*

## **КРЫМ**

**Бастардо** 0,75 л 750 р.

*Красное полусладкое*

*Сорт винограда: Бастардо*

**Совиньон** 0,75 л 750 р.

*Белое сухое*

*Сорт винограда: Каберне Совиньон*



## КОНЬЯК

### ФРАНЦИЯ

**Martell VSOP** 100 мл 1 144 ₺  
*Fine Cognac*

**Martell XO** 100 мл 4 411 ₺  
*Fine Cognac*

**Hennessy VS** 100 мл 1 015 ₺  
*Cognac*

**Hennessy VSOP** 100 мл 1 600 ₺  
*Cognac*

**Hennessy XO** 100 мл 4 800 ₺  
*Cognac*

### КАЛЬВАДОС

**Pere Magloire VSOP** 0,7 л 7 196 ₺

**Pere Magloire Fine** 0,7 л 6 286 ₺

**15 Ans d'Age Pays d'Auge AOC** 0,7 л 16 261 ₺

### БРЕНДИ

**Арарат Ани** 100 мл 540 ₺  
*6 лет*

**Арарат Ахтамар** 100 мл 830 ₺  
*10 лет*

**Старый Кенигсберг** 100 мл 260 ₺  
*4 года, 5 лет*

## ВИСКИ

### ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

**Chivas Regal** 100 мл 860 ₺  
12 лет

**Chivas Regal** 100 мл 1 950 ₺  
18 лет

### ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

**Glenlivet** 100 мл 1 100 ₺  
12 лет

**Dalmore** 100 мл 2 726 ₺  
15 лет

**Macallan** 100 мл 1 500 ₺  
12 лет

### ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

**Jameson** 100 мл 580 ₺  
7 лет

**Jameson 12 у.о.** 0,7 л 6 552 ₺  
12 лет

## БУРБОН

**Jack Daniel's  
Tennessee Whiskey** 100 мл 750 ₺

**Jack Daniel's Tennessee  
Honey Liqueur** 100 мл 750 ₺

## ТЕКИЛА

**Olmeca Bianco** 100 мл 556 ₺

**Olmeca Grand  
Supremo** 100 мл 616 ₺

## РОМ

**Bacardi Superior** 100 мл 390 ₺

**Bacardi Black** 100 мл 450 ₺



## **ВОДКА**

<b>Кауфман</b>	<b>0,7 л</b>	<b>3 332 ₺</b>
<b>Кауфман Vintage</b>	<b>1 л</b>	<b>6 260 ₺</b>
<b>Финляндия Классическая</b>	<b>100 мл</b>	<b>320 ₺</b>
<b>Финляндия Лайм</b>	<b>100 мл</b>	<b>320 ₺</b>
<b>Финляндия Клюква</b>	<b>100 мл</b>	<b>320 ₺</b>
<b>Русский Стандарт Ориджинал</b>	<b>100 мл</b>	<b>246 ₺</b>
<b>Русский Стандарт Платинум</b>	<b>100 мл</b>	<b>356 ₺</b>
<b>Белая береза</b>	<b>100 мл</b>	<b>216 ₺</b>
<b>Абсолют Ориджинал</b>	<b>100 мл</b>	<b>290 ₺</b>
<b>Белуга</b>	<b>100 мл</b>	<b>390 ₺</b>
<b>Грей Гуз</b>	<b>100 мл</b>	<b>580 ₺</b>
<b>Царская оригинальная</b>	<b>100 мл</b>	<b>216 ₺</b>
<b>Царская золотая</b>	<b>100 мл</b>	<b>278 ₺</b>
<b>Путинка</b>	<b>100 мл</b>	<b>100 ₺</b>

## **ГРАППА**

<b>Grappa di Moscato</b>	<b>100 мл</b>	<b>610 ₺</b>
--------------------------	---------------	--------------

## **ДЖИН**

<b>Beefeater</b>	<b>100 мл</b>	<b>520 ₺</b>
------------------	---------------	--------------

## **ЛИКЕРЫ**

<b>Becherovka</b>	<b>100 мл</b>	<b>360 ₺</b>
<b>Campari</b>	<b>100 мл</b>	<b>450 ₺</b>
<b>Cointreau</b>	<b>100 мл</b>	<b>560 ₺</b>
<b>Baileys</b>	<b>100 мл</b>	<b>440 ₺</b>
<b>Kahlua</b>	<b>100 мл</b>	<b>580 ₺</b>
<b>Sambuca di Canale</b>	<b>100 мл</b>	<b>480 ₺</b>
<b>Malibu</b>	<b>100 мл</b>	<b>290 ₺</b>

## КОКТЕЙЛИ

**Мохито** 350 мл 300 ₺  
лайм, лимон, мята, тростниковый сироп, ром, минеральная вода, лед

**Клубничный мохито** 350 мл 330 ₺  
ром, лайм, лимон, мята, клубника, тростниковый сироп, минеральная вода, лед

**Пьяная Клюква** 350 мл 300 ₺  
джин, лимонад, клюквенный морс, лайм, лед

**Космополитен** 200 мл 156 ₺  
апельсиновый ликер, клюквенный морс, лимон, водка, апельсин, лед

**Текила Санрайз** 350 мл 325 ₺  
текила, апельсиновый сок, сироп гренадин, лед, мята

**Дайкири** 200 мл 208 ₺  
ром, лимон, тростниковый сироп, лед, лайм, мята

**Клубничный дайкири** 350 мл 248 ₺  
ром, лайм, клубника, тростниковый сироп, лед, мята

**Маргарита** 200 мл 375 ₺  
текила, апельсиновый ликер, лимон, лед, лайм, мята

**Клубничная маргарита** 200 мл 380 ₺  
текила, апельсиновый ликер, лайм, клубника, лед, мята

**Лонг-Айленд** 350 мл 530 ₺  
водка, тростниковый сироп, джин, ром, текила, апельсиновый ликер, лайм, кола, лед

**Пина Колада** 350 мл 270 ₺  
сливки, ром, кокосовый сироп, ананасовый сок, лед, ананас





