

До еды 30мл

Ликер Нонино Л'Аперитиво Ботаникал 990
Апероль аперитив 390

Белуга «Груша и липа»
370

Настойки своего производства 50мл

(подходит в качестве аперитива)

Черемша 390
Копченный чеснок 390
Облепиха 390
Черноплодная рябина 390

Хреновуха 390
Чеснок и имбирь 390
Сет из любых трёх позиций 990

Водка 50мл

Белуга Нобл 390
Чистые Росы 390
Грей Гуз 420
Царская золотая 250

Царская Оригинальная 220
Водка «Онегин» 390
Водка «Шмидт» 390

Самогон и чача 50мл

Чача из хурмы 290
Чача из груши 290

Сет из самогона 4 порции (200мл) Фейхоа/Айва/Мандарин/Полугар 990

Джин, Ром 50мл

Джин «Бомбей Сапфир» 390
Ром «Ангостура 1919, Тринидад и Тобаго» 1390

Джин «Барристер Органик» 250
Ром «Рон Каладос белый» 250

Джин «Маре» 950
Ром «Оакхарт Ориджинал» 250

Джин «Ганпаудэр айриш» 990

Текила в сочетании с сангритой 100мл

Подается без лайма и соли

Сангри́та — мексиканский безалкогольный напиток с ярко выраженным кисло-острым вкусом, которым запивают текилу. Название можно перевести на русский буквально как «кровушка» или «кровинка». Основная концепция сангриты заключается в том, чтобы дополнить вкус текилы и очистить небо между глотками алкогольного напитка

Сангри́та состав – *сок томатный, сок апельсиновый, сок гранатовый, соус тобаско, лук красный, огурец свежий, перец халапеньо, сок лимона*

Текила белая, 100% агава 290
Текила золотая, 100% агава 390

Коньяк, Кальвадос, Бренди, Арманьяк 50мл

Кальвадос «Булар Гран Солаж» 1190
Торрес Гран Ризерва 10 лет 350

Коньяк «Камю VS» 520
Кисловодск/Пятигорск/Лермонтов 250

Коньяк «Камю VSOP» 690
Арманьяк «Жанно VS» 590

Коньяк «Мартель VS» 610

Коньяк «Хеннеси XO» 2690

Вермут 80мл

Мартини Россо/Бьянко/Фиеро/Экстра Драй 390

После еды 50мл

Лимончелло своего производства 290

Уистлер Пот стил Айриш Крем 390

Настойка Ягермейстер 590

Портвейн «Копке Файн» 390 (80мл)

Виски 50мл

односолодовый
купажированный

Островной односолодовый виски
16 лет выдержки
1590



LAGAVULIN™
ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Таллмор Дью 399

Зе Айришмен 699

Слеза Поэта, Райтерз Тирз 530

Джемесон 490

Бушмилз 630

Уистлер Олороссо, Шэрри Каск 430

Ирландия

Гленфиддик 12 лет 1190

Чивас 12 лет 790

Манки Шолдер 890

Макаллан 12 лет 1990

Вильям Лоусонс 290

Лэнгс Фулл Смоук 480

Катти Сарк Прохибишн Эдишн 620

Оубэн Литтл Бэй 1480

Дьюарс Уайт Лейбл 380

Шотландия
и Остров

Бэльвуа Финисьон Грен Фен, Франция 780

Никка, Япония 1180

Российский виски, подробности уточните у
Вашего Официанта 280

Блэк Вельвет, Канада 280

Кентуки Джек 620

Джентельмен джек, США 580

Джим Бим 580

США,
Канада,
Франция,
Япония,
Россия

Команда ресторана активно занимается поиском новых производителей с отличной историей и непревзойденным вкусом. Меню обновляется 1 раз в сезон. Если Вы не нашли в нашей карте любимых наименований, а отдых только начался, свяжитесь с руководителем ресторана, и он в кратчайшие сроки подберет для Вас все то, что Вам необходимо!

Wine

к р а с н о е



НАБОР ГАТТОПАРДО ОТ ДОННАФУГАТА
Седара, Анджели, Танкреди, Тысяча и одна ночь

45.790 Сухое.

Франция

Шато Смит О-Лафитт
24.590 Сухое. Закажите тар-тар с черной икрой

Кот Дю Рон Руж
5.890 Сухое. Подойдет к стейку из говядины

Гранд Бато
4.420 Сухое. Сочетается с салатом из говядины

Ле Гран Нуар
2.690 Сухое. Закажите салат с уткой
Бургонь, Оливье Лефлев
13.690 Сухое. Закажите гуляш Таджин

Италия

Брунелло ди Монтальчино
Кастельджокондо Фрескобальди
17.900 Сухое. Сочетается с салатом из говядины

Ле Серре Нуове делл'Орнелайа
25.590 Сухое. Закажите бычьи хвосты с нутом

Вальполичелла Классико
Ла Казетта, Суперироре
7.200 Полусухое. Сочетается с салатом с уткой и стейком

Тольяно, Мерло, Вольпе Пазини
6.900 Сухое. Сочетается с уткой

Курни, Монтепульчано, Оазис Ангелов
29.690 Сухое. К нему можно ничего не заказывать

Сан Марко Фонтегайа, Неро д'Авола
2.690 Сухое. Закажите салат с говядиной

Ка Дель Боско, Карменер
15.690 Сухое. Закажите салат с уткой

Аргентина

Луиджи Боска, Мальбек
4.190 Сухое. Закажите к нему стейк из говядины

ЮАР

Фаирвью Руйбос Ридж, Пинотаж
3.990 Сухое. Таджин будет отличным дополнением

Испания

Ариензо, Крианца Риоха
4.700 Сухое. Закажите к нему салат с уткой

Ботега Сепа 21, Ито
5.990 Сухое. Закажите тар-тар с черной икрой

Россия

Местное вино
1.500 (уточните у официанта подробности)
Локо Чимбали, Пино Минье
2.990 Сухое. Закажите томленные хвосты с нутом
Семисам Резерв, Шумринка, Мальбек
2.990 Сухое. Сочетается с салатом с уткой

Wine

б е л о е

Франция

Ан Травертан, Анри Буржуа
Пуйи-фуме
8.990 Сухое. Сочетается с салатом с уткой

Тримбах, Гевюрцтраминер
8.990 Сухое. Закажите индейку с грушей

Тримбах, Мюска Резерв
7.190 Сухое. Сочетается с Дорада

Жан-Марк Брокар, Шабли Сен Клер
6.990 Сухое. Прекрасное сочетание – Цезарь

Ле Селье Жан д Алибер Жарден де ля Тор
2.790 Сухое. Закажите соте из морепродуктов

Италия

Массовиво, Верментино
Фрескобальди
5.790 Сухое. Прекрасное сочетание – Цезарь

Канти, Гави, Кортезе
4.900 Сухое. Отлично подходит к филе сёмги

Ла Сколка, Гави деи Гави, черная этикетка
11.690 Сухое. Закажите индейку с грушей

Совиньон, Вольпе Пазини
5.990 Сухое. Сочетается с соте из морепродуктов

Грин, Пино Гриджио, Вольпе Пазини
4.190 Сухое. Закажите Дорада с зеленью

Руссиц Супериоре, Колио, Совиньон
9.700 Сухое. Закажите филе индейки

Доннафугата Антилия, Катаратто
6.200 Сухое. Сочетается с уткой

Ка Дель Боско, Шардоне
22.690 Сухое. Закажите салат с форелью

Гарганега, Домини Венети
3.890 Сухое. Закажите тар-тар с черной икрой

Австралия

Линдеманс Бин 65, Шардоне
3.330 Сухое. Закажите филе лосося

США

Фетцер Шардоне Сандайл,
3.990 Сухое. Отличное дополнение к дорада

Н. Зеландия

Паддл Крик, Совиньон Блан
4.190 Сухое. Закажите Дорада с зеленью

Австрия

Настль, Грюнер Вельтлинер Киттманнсберг
4.090 Сухое. Сочетается с салатом с форелью

Россия

Локо Чимбали, Оранж, Рислинг
2.990 Сухое. Идеальное сочетание с форелью
Вино Сикоры, Рислинг
2.990 Сухое. Прекрасно дополняет цыпленок
Местное вино
1.500 (уточните у официанта подробности)

Рекомендация от сомелье

Маркез Де Рискаль Вердехо, Испания
4.990 Сухое. Прекрасно дополняет цыпленок

Италия

Просекко Канти, Органик
3.900 Сухое. Сочетается с сырами и овощными салатами

Грин, Био Био Баблз
2.790 Сухое. Подойдет форель со шпинатом

Руджери, Просекко
3.990 Сухое. Закажите филе лосося

Ка Дель Боско, Франчакорта
Престиж Кюве
12.690 Сухое. Закажите сыры или овощные салаты. Также подойдет салат с уткой, соте с морепродуктами и цезарь с креветками

Франция

Гран Кюви Креман 1531
3.990 Сухое. Закажите овощные салаты и сыры

Мозт Шандон Эмпириал Брют
16.990 Сухое. Закажите овощные салаты и сыры.
Подойдут морепродукты, различные овощные салаты и оливки

Вдова Клико Понсардин
16.990 Сухое. Закажите овощные салаты и сыры

Ле Гран Нуар Брют Резерв, розовое, игристое
3.790 Сухое. Подходит

ИГРИСТЫЕ ВИНА РОССИИ

Абрау Дюрсо Брют / Полусладкое
1.990 Сухое. Закажите хачапури по-аджарски

Золотая Балка Балаклава, Шардоне Брют
1.990 Сухое. Сочетается с салатом с утиной грудкой

GREEN RESORT
HOTEL & SPA

