

## Закуски

<b>Овощи со свежей зеленью</b>	300г	<b>300 р.</b>
<b>Ассорти маринованных овощей</b>	300 г	<b>270 р.</b>
<b>Ассорти из маринованных грибов</b>	150 г	<b>210 р.</b>
<b>Оливки и маслины</b>	150 г	<b>270 р.</b>
<b>Сырная тарелка деликатесная</b> (пармезан, дор-блю, бри, мёд, грецкие орехи, виноград)	120 г/40г/50 г	<b>450 р.</b>
<b>Сырная тарелка</b> (3 вида сыра)	120 г	<b>280 р.</b>
<b>Рулетики из баклажанов (по пред. заказу)</b> (баклажаны, сыр, чеснок, грецкие орехи)	200 г	<b>300 р.</b>

### Мясные:

<b>Ассорти мясное</b> (рулеты из курицы, свинины, говядины)	120/30 г	<b>360 р.</b>
<b>Язык телячий отварной с хреном</b>	100/40 г	<b>350 р.</b>
<b>Рулетики из ветчины</b> (ветчина, сыр, чеснок, грецкие орехи)	200 г	<b>300 р.</b>

### Рыбные:

<b>Рыбная тарелка</b> (лосось, масляная, икра красная)	200 г	<b>650 р.</b>
<b>Нарезка из семги</b>	100 г	<b>390 р.</b>
<b>Тимбали из лосося с огуречным папарделле</b> (мусс из сыра филадельфия, завернут в ломтики семги с огурцом)	200 г	<b>500 р.</b>
<b>Икра лососевая с маслом</b>	50/15 г	<b>470 р.</b>
<b>Икра в тарталетке</b>	20 г	<b>150 р.</b>
<b>Блины с икрой и маслом</b>	100/40 г	<b>300 р.</b>
<b>Сельдь с картофелем</b>	100/150 г	<b>190 р.</b>

## Салаты

### Овощные:

<b>Салат «Греческий»</b> (помидоры, огурцы, болгарский перец, сыр Фета)	350 г	<b>300 р.</b>
<b>Рокка</b> (руккола, вяленые помидоры, сыр, орехи)	200 г	<b>300 р.</b>
<b>Салат из баклажанов</b> (помидоры, баклажаны, лук)	200 г	<b>250 р.</b>
<b>Салат деревенский</b> (салат из свежих овощей)	200 г	<b>220 р.</b>

### Мясные:

<b>Тёплый салат из говядины с овощами</b> (говяжья вырезка, огурцы, лук репчатый, перец болгарский, зелень)	200 г	<b>300 р.</b>
<b>Салат «Мясной»</b> (говядина, огурцы, помидоры черри, лук маринованный, соус)	200 г	<b>360 р.</b>
<b>Салат «Гнездо перепелки»</b> (язык говяжий, говядина, ветчина, сельдерей, сыр, соус, перепелиное яйцо)	250 г	<b>400 р.</b>
<b>Салат «Цезарь» с курицей</b> (микс салатов, куриное филе, гренки, пармезан, соус)	200 г	<b>330р.</b>
<b>Теплый салат из куриной печени</b> (микс салатов, обжаренная куриная печень, соус Цитрон)	200 г	<b>290 р.</b>
<b>Салат Онежский</b> (куриная грудка, говяжий язык,огурец, грибы маринованные, соус)	200 г	<b>290 р.</b>
<b>Салат Домашний</b> (куриная грудка, баклажан, грецкий орех, чеснок, зелень, соус)	200 г	<b>280 р.</b>
<b>Салат Оливье</b> (с куриным филе)	200 г	<b>260 р.</b>
<b>Тёплый салат из индейки с ананасами</b> (индейка, ананас, соус терияки)	300 г	<b>360 р.</b>

### Рыбные и с морепродуктами:

<b>Салат «Оскар»</b> (лосось, огурец, картофель , креветки , яблоко, соус)	250 г	<b>390 р.</b>
<b>Салат из свежих овощей с печеным лососем</b> (свежие овощи, лосось)	250 г	<b>390 р.</b>
<b>Салат «Цезарь» с креветками</b> (микс салатов, креветки, гренки, пармезан, соус)	200 г	<b>450 р.</b>
<b>Салат «Цезарь» с семгой</b> (микс салатов, семга с/с, гренки, пармезан, соус)	200 г	<b>450 р.</b>
<b>Салат «Фьюжн»</b> (отварные кальмары, икра лососевая, яйцо куриное, майонез)	200 г	<b>450 р.</b>
<b>Салат «Итальянский»</b> (микс салатов, креветки, обжаренные в чесночно - оливковом масле, соус «Цитрон»)	200 г	<b>390 р.</b>
<b>Салат «Нисуаз»</b> (лист салата, тунец, анчоусы, яйцо, картофель, стручковая фасоль, соус)	250 г	<b>390 р.</b>
<b>Тёплый салат из морепродуктов</b> (морепродукты, огурец, болгарский перец, соус Ворчестер, соевый соус)	200 г	<b>320 р.</b>

## Горячие закуски

<b>Жульен из шампиньонов с курицей</b> (шампиньоны и куриное филе, запеченные в сливках под сырной шапкой)	90 г	180 р.
<b>Долма</b> (фарш из свинины и говядины, завернутый в виноградные листья)	200/40 г	300 р.
<b>Тжвжик</b> (печень говяжья, обжаренная с луком, соус на выбор)	200 г	190 р.
<b>Шпинат с яйцом пашот</b> (шпинат, лук, яйцо)	200 г	240 р.
<b>Жареный сулугуни</b>	150 г	240 р.
<b>Гренки чесночные</b>	100 г	100 р.
<b>Драники картофельные</b>	250 г	190 р.
<b>Хачапури по-аджарски</b>	300 г	220 р.
<b>Креветки с кисло-сладким соусом</b>	5шт/30г	290 р.
<b>Шампиньоны фаршированные (пред.заказ)</b>	150 г	260 р.

## Супы

<b>Крем-суп из шампиньонов</b> (на основе сливок и шампиньонов, подается с гренками)	250 г	200 р.
<b>Крем-суп из брокколи</b> (на основе сливок и капусты брокколи, подается с гренками)	250 г	190 р.
<b>Крем-суп из шпината</b> (на основе сливок и шпината, подается с гренками)	250 г	200 р.
<b>Солянка сборная мясная</b> (на основе говяжьего бульона с добавлением ветчины, отварной говядины и с/к колбасы)	250 г	280 р.
<b>Уха по-царски</b> (на рыбном бульоне с судаком, семгой)	250 г	280 р.
<b>Суп по-марсельски</b> (сливочный суп с морепродуктами)	250 г	320 р.
<b>Гаспачо</b> (холодный суп из перетёртых овощей)	250 г	190 р.
<b>Суп дня</b> (уточните у официанта)	250 г	150 р.

## Горячие блюда

### Блюда из мяса:

<b>Стейк «Рибай»</b> (говяжий отруб обжаренный на гриле с пряными травами)	260/40 г	990 р.
<b>Стейк из говяжьей вырезки</b>	170/30 г	500 р.
<b>Филе миньон под ягодным соусом</b> (нежное филе говядины обернутая беконом, гарнируется кабачковой лапшой)	170/80/40 г	540 р.
<b>Аджап-сандак в горшочке</b> (говяжья вырезка, баклажаны, перец, помидор, подается в горшочке)	300 г	390 р.
<b>Бефстроганов из говядины</b> (нарезанная соломкой нежная говяжья вырезка, обжаривается с добавлением репчатого лука, сливок и грибов)	200 г	430 р.
<b>Язык говяжий в грибном соусе</b> (кусочки телячьего языка обжариваются в сливках с шампиньонами)	200 г	450 р.
<b>Бризоль из говядины</b> (стейк говядины, запеченный с грибами, ветчиной, луком и сыром)	200 г	520 р.
<b>Бризоль из свинины</b> (стейк свинины, запеченный с грибами, ветчиной, луком и сыром)	200 г	400 р.
<b>Свинина по-милански</b> (обжаренный медальон из свинины, выкладывается на овощное соте)	130/80 г	300 р.
<b>Эскалоп из свинины с жареным картофелем</b> (два кусочка свиной вырезки обжариваются с доб. Сливок и шампиньонов)	180/100 г	340 р.
<b>Мясная сковорода</b> (свиная шейка, обжаренная на сковороде с картофелем и грибами)	300 г	320 р.

### Блюда из птицы:

<b>Индейка под клюквенным соусом</b> (филе индейки под сырной корочкой подается с соусом)	200 г	420 р.
<b>Утиная грудка под ягодным изобилием</b> (филе утки обжаренное в оливковом масле, подается с ягодным соусом)	200 г	500 р.
<b>Куриное филе в беконе</b>	180/20 г	290 р.
<b>Куриное филе в сливочном соусе</b>	200 г	290 р.

### Блюда из рыбы:

<b>Семга под сливочно-икорным соусом</b> (запеченный стейк семги под соусом)	170/30 г	770 р.
<b>Филе семги в беконе</b> (нежное филе семги, завернутое в с/к бекон, подается с соусом «Песто»)	170/30 г	770 р.
<b>Судак под соусом «Айоли»</b> (запеченное филе судака, подается с соусом «Айоли»)	150/40 г	350 р.
<b>Дорадо или Сибас в соляной рубашке</b> (Дорадо или Сибас запекаются в соляной рубашке, при подаче поливается коньяком и поджигается)	1 шт.	590 р.

## Шашлык

<b>Шашлык из баранины</b> (по предварительному заказу)	200/40 г	<b>450 р.</b>
<b>Шашлык из бараньей корейки</b>	100/40 г	<b>420 р.</b>
<b>Шашлык из свиной шейки</b>	200/40 г	<b>360 р.</b>
<b>Люля-кебаб из телятины</b>	200/40 г	<b>450 р.</b>
<b>Люля-кебаб из баранины</b> (по предварительному заказу)	200/40 г	<b>450 р.</b>
<b>Форель</b> (с соусом «Тар-тар»)	1 шт.	<b>400 р.</b>
<b>Семга</b> (с соусом «Тар-тар»)	200 г	<b>790 р.</b>
<b>Дорадо или Сибас</b>	1 шт.	<b>590 р.</b>
<b>Шампиньоны на углях</b>	100 г	<b>190 р.</b>
<b>Шашлык из тигровых креветок</b>	10 шт.	<b>600 р.</b>

## Соусы

<b>Соус «Тар-тар»</b> (на основе майонеза с каперсами, корнишонами и луком)	40 г	<b>60 р.</b>
<b>Аджика</b> (острый соус на основе жгучего перца, подается к мясу)	40 г	<b>60 р.</b>
<b>Соус «Барбекю»</b> (кисло-сладкий соус с чесноком, подается к рыбе, овощам, картофелю)	40 г	<b>60 р.</b>
<b>Соус «Айоли»</b> (на основе сливок с чесноком, подается к рыбе, картофелю)	40 г	<b>60 р.</b>
<b>Соус «Наршараб»</b> (гранатовый соус, подается к рыбе и баранине)	40 г	<b>60 р.</b>
<b>Соус «Терияки»</b>	40 г	<b>60 р.</b>
<b>Соус «Бальзамико»</b>	40 г	<b>60 р.</b>
<b>Соус «Кисло-сладкий»</b>	40 г	<b>60 р.</b>

## Гарниры

<b>Картофель – фри</b>	150 г	<b>150 р.</b>
<b>Картофель по-деревенски</b>	150 г	<b>150 р.</b>
<b>Картофель жаренный с грибами</b>	200 г	<b>180 р.</b>
<b>Картофель отварной с зеленью</b>	150 г	<b>150 р.</b>
<b>Картофель на углях</b>	200 г	<b>180 р.</b>
<b>Брокколи и цветная капуста</b> (на пару или жареные во фритюре – на выбор)	150 г	<b>160 р.</b>
<b>Ризотто</b> (рис, сыр, сливки, подается к рыбе)	150 г	<b>150 р.</b>
<b>Овощи на углях</b> (баклажан, помидор, перец)	100 г	<b>130 р.</b>
<b>Овощи на гриле</b> (баклажан, кабачок, перец, лук)	200 г	<b>210 р.</b>
<b>Овощное соте</b> (соте из баклажанов, перца и помидоров)	200 г	<b>210 р.</b>

## Паста, пицца

<b>Спагетти «Болоньезе»</b> (с телячьей вырезкой, в остром томатном соусе, посыпаются пармезаном)	350 г	<b>350 р.</b>
<b>Феттучини с красной икрой и семгой</b> (в сливочном соусе, посыпаются пармезаном)	300 г	<b>660 р.</b>
<b>Спагетти с морепродуктами</b> (с коктейлем из морепродуктов, обжаренными в соусе с добавлением чеснока)	360 г	<b>400 р.</b>
<b>Спагетти «Карбонара»</b> (с обжаренным в сливочном соусе с/к беконом, посыпаются пармезаном)	350 г	<b>360 р.</b>
<b>Ризотто с морепродуктами</b> (рис, сливки, сыр, коктейль из морепродуктов)	300 г	<b>360 р.</b>
<b>Пицца «Маргарита»</b> (с сыром моцарелла)	400 г	<b>340 р.</b>
<b>Пицца «Дары моря»</b> (сыр моцарелла, осьминоги, кальмары, мидии, креветки с маслинами)	400 г	<b>450 р.</b>
<b>Пицца «4 сыра»</b> (Пармезан, Моцарелла, Толеджио, Дор-блю)	400 г	<b>400 р.</b>
<b>Пицца «Мясная»</b> (сыр моцарелла, ветчина, шампиньоны, бекон с/к, куриное филе, колбаса с/к со свежими помидорами)	400 г	<b>420 р.</b>

## Постное меню

Салат из баклажанов	200 г	250р.
Салат деревенский	200 г	220р.
Салат Рокка	200 г	250р.
Винегрет	200 г	190р.
Салат Итальянский	200 г	390р.
Суп Минестроне	250 г	210р.
Суп из белой фасоли	250 г	210р.
Суп-пюре из зеленого горошка	250 г	210р.
Картофель жаренный с грибами	200 г	180р.
Овощи на гриле	200 г	210р.
Драники картофельные	250 г	190р.
Спагетти с морепродуктами	360 г	400р.
Шашлык из тигровых креветок	10шт.	600р.
Фруктовый салат	150 г	210р.

## Блюда по предварительному заказу

Шашлык из свиных ребер	200/40 г	360 р.
Сациви из курицы	250 г	300 р.
Поросенок запеченный	1 кг.	1500 р.
Утка фаршированная рисом и яблоками	1 кг.	1500 р.
Стерлядь запеченная	1 кг.	2800 р.
Стерлядь фаршированная	1 кг.	3000 р.
Запеченная баранья нога	1 кг.	1800 р.
Запеченный свиной окорок	1 кг.	1500 р.
Хаш (бульон из говяжьих ножек с рубцом)	250 г	280 р.
Хашлама	400 г	490 р.

## Хлебобулочные изделия

Корзина свежеспеченных булочек (французская, мультизлаковая булочки)	4 шт.	80 р.
Фокачча (хрустящая лепешка, смазанная оливковым маслом с чесноком)	200 гр.	100 р.
Лаваш (тонкий лаваш)	1 шт.	60 р.

## Десерты

Торт «Ред Вельвет»	250 г	270 р.
Торт «Захер» (шоколадно-фруктовый торт)	115 г	220 р.
Мороженое в ассортименте	50 г	70 р.
Шоколадный фондан (кекс с топленым шоколадом)	100/50 г	200 р.
Тирамису в креманке	100г	260 р.
Чизкейк в ассортименте	130г	260 р.
Штрудель яблочный	100/50 г	190 р.
Блины (на выбор: со сметаной, сгущенкой, медом, вареньем)	100/50 г	170 р.
Фруктовая тарелка (сезонные ягоды и фрукты – уточняйте у официанта)	500 г	300 р.
Торт на заказ	1 кг	800 р.
Лодочка с грушей	150 г	190 р.

## Напитки



### Кофе

<b>Эспрессо</b>	60 мл	<b>100 р.</b>
<b>Двойной Эспрессо</b>	150 мл	<b>190 р.</b>
<b>Американо</b>	170 мл	<b>120 р.</b>
<b>Капучино</b>	170 мл	<b>150 р.</b>
<b>Глясе</b> (эспрессо, ванильный сироп, сливочное мороженое)	170 мл	<b>180 р.</b>
<b>Кофе Фраппе</b> ( подается холодным)	200 мл	<b>170 р.</b>
<b>Латте классический</b>	170 мл	<b>150 р.</b>
<b>Латте с сиропом</b>	170 мл	<b>180 р.</b>
<b>Кофе по-восточному</b>	60 мл	<b>100 р.</b>
<b>Бейлис-кофе</b> (двойной эспрессо, Бейлис, взбитые сливки, шоколад)	190 мл	<b>210 р.</b>
<b>Айриш-кофе</b> (двойной эспрессо, ирландский виски, взбитые сливки)	190 мл	<b>210 р.</b>
<b>Ликер-кофе</b> (двойной эспрессо, ликер Калуа, взбитые сливки)	190 мл	<b>210 р.</b>

### Чайная коллекция

<b>Ганпаудер</b> (китайский тонизирующий зеленый чай)	400/700 мл	<b>110/180 р.</b>
<b>Молочный Улун</b> (зеленый чай с легким молочным послевкусием)	400/700 мл	<b>140/220 р.</b>
<b>Ассам</b> (индийский черный листовый чай)	400/700 мл	<b>110/180 р.</b>
<b>Эрл Грей</b> (черный чай с ароматом бергамота)	400/700 мл	<b>110/180 р.</b>
<b>Арабелла</b> (чай с ароматом фруктов и ягод)	400/700 мл	<b>140/220 р.</b>
<b>Цветок Жасмина</b> (зеленый чай с ароматом жасмина)	400/700 мл	<b>110/180 р.</b>

## Напитки



<b>Кока-кола</b>	250 мл	<b>100 р.</b>
<b>Спрайт</b>	250 мл	<b>100 р.</b>
<b>Боржоми</b>	500 мл	<b>150 р.</b>
<b>Нарзан</b>	500 мл	<b>100 р.</b>
<b>Бжни</b>	500 мл	<b>120 р.</b>
<b>Джермук</b>	500 мл	<b>120 р.</b>
<b>Вода без газа</b>	500 мл	<b>50 р.</b>
<b>Клюквенный морс</b>	200мл/1л	<b>60/190 р.</b>
<b>Соки в ассортименте</b> (яблоко, апельсин, вишня, ананас, грейпфрут, томат, персик)	200мл/1л	<b>50/180 р.</b>

### Свежевыжатые соки

<b>Апельсин</b>	200 мл	<b>190 р.</b>
<b>Грейпфрут</b>	200 мл	<b>190 р.</b>
<b>Лимон</b>	100 мл	<b>90 р.</b>
<b>Яблоко</b>	200 мл	<b>190 р.</b>
<b>Морковь</b>	200 мл	<b>170 р.</b>
<b>Ананас</b>	200 мл	<b>290 р.</b>

### Безалкогольные коктейли

<b>Сникерс милкшейк</b> (молоко, мороженое, сироп)	350 мл	<b>300 р.</b>
<b>Клубничный милкшейк</b> (молоко, мороженое, сироп)	350 мл	<b>250 р.</b>
<b>Волнение Попугая</b> (сок, сироп, содовая)	250 мл	<b>190 р.</b>
<b>Тик – Так</b> (спрайт, сироп, мята)	250 мл	<b>220 р.</b>
<b>Мохито</b> (спрайт, сироп, мята, лайм)	250 мл	<b>190 р.</b>
<b>Летний вечер</b> (спрайт, сок, сироп )	250 мл	<b>190 р.</b>
<b>Малиновый смузи</b> (малина, груша, сок, сироп)	200 мл	<b>190 р.</b>
<b>Сбитень в ассортименте</b> (сок, мёд, фрукты, специи)	200 мл	<b>150 р.</b>



## Винная карта

### Вермут/Vermouth

Martini Bianco/Мартини Бьянко	50мл	130 р.
Martini Rosso/Мартини Россо	50мл	130 р.
Martini Extra Dry/Мартини Экстра Драй	50мл	130р.

### Биттер/Bitter

Campari/Кампари	50мл	200 р.
Becherovka/Бехеровка	50мл	200 р.
Jagermeister/Ягермастер	50мл	230 р.

### Джин/Gin

Beefeater/Бифитер	50мл	220 р.
-------------------	------	--------

### Текила/Tequila

Olmeca Blanco/Ольмека серебро	50мл	240 р.
Olmeca Gold/Ольмека золото	50мл	260 р.

### Ликеры/Liqueur

Baileys/Бейлиз	50мл	220 р.
Malibu/Малибу	50мл	170 р.
Kahlua/Калуа	50мл	270 р.
Cointreau/Куантро	50мл	270 р.
Absent/Абсент	50мл	330 р.
Sambuca/Самбука	50мл	230 р.

## Wine/Вино

Вина по бокалам	150мл	190р
-----------------	-------	------

### France/Франция

Жан Поль Жанет, красное п/сладкое	0,75л	1500 р.
Жан Поль Жанет, красное п/сухое	0,75л	1500 р.
Луиз Галуд, красное п/сладкое	0,75л	1300 р.
Ля Круа Дю Пэн Сира Гренаш, розовое сухое	0,75л	1300 р.
Божоле Виляж Вьей Винь, красное сухое	0,75л	2300 р.
Жинесте Бордо, белое сухое	0,75л	1600 р.
Жинесте Резерв Бордо, красное сухое	0,75л	1400 р.
Шато Гран Милон. Антр-Де-Мер, белое сухое	0,75л	1600 р.
Бургонь Пино Нуар, красное сухое	0,75л	3000 р.
Ле Мулэн Де Ситран О- Медок	0,75л	4500 р.

### Italy/Италия

Рампольди Бьянко белое п/сладкое	0,75л	950 р.
Рампольди Россо красное п/сладкое	0,75л	950 р.
Ла Казада Пино Гриджио, Винето, белое сухое	0,75л	1200 р.
Ла Казада Санджовезе, Винето, красное сухое	0,75л	1200 р.

### Чили/Chile

Шардоне Резерва Х. Бушон, белое сухое	0,75л	1900 р.
Мерло Резерва Х. Бушон, красное сухое	0,75л	1900 р.

## Wine/Вино

### Испания/Spain

Вина Тендина, красное п/сладкое	0,75л	1100 р.
Вина Тендида, белое п/сладкое	0,75л	1100 р.
Монте Клавихо Темпранильо, красное сухое	0,75л	1400 р.

### Армения/Armenia

С. Никас, красное сухое	0,75л	990 р.
С. Никас, красное п/сладкое	0,75л	990 р.
Арт Палас, белое сухое	0,75л	990 р.
Арт Палас, белое п/сладкое	0,75л	990 р.

### Грузия/ Georgia

Киндзмараули, красное п/сладкое	0,75 л	1500 р.
Саперави, красное сухое	0,75 л	1200 р.
Алазанская Долина, белое п/сладкое	0,75 л	1100 р.
Алазанская Долина, красное п/сладкое	0,75 л	1100 р.

### Игристые вина/Sparkling Wine

Игристое вино, белое п/сладкое	0,75л	600 р.
Игристое вино, белое брют	0,75л	650 р.
Игристое вино, белое сладкое	0,75л	700 р.
Ламбруско Дэль Эмилия, белое п/сладкое (Италия)	0,75л	700 р.
Ламбруско Дэль Эмилия, красное п/сладкое (Италия)	0,75л	700 р.
Асти Мондоро п/сладкое (Италия)	0,75л	2000 р.

## Rom/Rum

Bacardi Superior/Бакарди Светлый	50мл	220 р.
Bacardi Black/Бакарди Темный	50мл	250 р.
Captain Morgan Sp./Капитан Морган Пряный	50мл	250 р.

### Виски/Whisky/Whiskey

Dewar's White label/Дьюарс Уайт Лейбл	50мл	250 р.
Johnnie Walker Red label/Дж. Уокер Ред Лейбл	50мл	260 р.
Johnnie Walker Black label/Дж. Уокер Блек Лейбл	50мл	480 р.
Chivas Regal 12 y.o./Чивас Ригал 12 лет	50мл	470 р.
Jameson/Джеймсон	50мл	260 р.
Jack Daniels/Джек Дэниэлс	50мл	390 р.
Jim Beam/Джим Бим	50мл	270 р.
William Lawsons   Вильям Лоусонс	50мл	180 р.

### Коньяк/Cognac

Martell V.S.O.P./Мартель V.S.O.P.	50мл	570 р.
Remy Martin V.S.O.P./Реми Мартин V.S.O.P.	50мл	690 р.
Hennessy V.S./Хеннесси V.S.	50мл	730 р.
Hennessy X.O./Хеннесси X.O.	50мл	2300 р.

### Бренди/Brandy

Ararat 3 y.o/ Арарат 3 года	50мл	190 р.
Ararat 5 y.o/Арарат 5 лет	50мл	220 р.
Ararat Ahtamar 10 y.o/Арарат Ахтамар 10 лет	50мл	410 р.
Ararat Nairi 20 y.o/Арарат Наири 20 лет	50мл	820 р.

## Алкогольные коктейли



<b>Маргарита</b> (текила, ликер Куантро, сок лимона)	80 мл	<b>250 р.</b>
<b>Мохито</b> (ром светлый, сок лайма, мята, сахарный сироп)	250 мл	<b>300 р.</b>
<b>Пино колада</b> (ром светлый, ликер кокосовый, ананасовый сок, молоко)	250 мл	<b>300 р.</b>
<b>Текила Санрайз</b> (текила, апельсиновый сок, сироп)	250 мл	<b>300 р.</b>
<b>Б-52</b> (сливочный, кофейный, апельсиновый ликеры)	60 мл	<b>300 р.</b>
<b>Голубая лагуна</b> (водка, спрайт, Блю Кюрасао)	250 мл	<b>250 р.</b>
<b>Лонг Айленд</b> (водка, джин, ром, текила, Куантро, лимон, кола)	250 мл	<b>400 р.</b>
<b>Секс на пляже</b> (водка, персиковый сок, апельсиновый сок, сироп)	150 мл	<b>300 р.</b>
<b>Космополитен</b> (водка, Куантро, лайм, клюквенный сок)	120 мл	<b>270 р.</b>
<b>Унесенные ветром</b> (Калуа, Куантро, Блю кюрасао, сливки)	100 мл	<b>350 р.</b>
<b>Нежный поцелуй</b> (Клубника, мартини «Бьянко»)	200 мл	<b>200 р.</b>
<b>Новый Русский</b> (сироп, водка)	60мл	<b>160р.</b>
<b>Глнтвейн красный или белый</b> (вино, фрукты, специи)	200 мл	<b>250 р.</b>

## Водка/Vodka



<b>Русский лед</b>	50 мл	<b>90 р.</b>
<b>Белое Золото</b>	50 мл	<b>120 р.</b>
<b>Русский Стандарт Оригинал</b>	50 мл	<b>130 р.</b>
<b>Русский Стандарт Голд</b>	50 мл	<b>140 р.</b>
<b>Финляндия /Finlandia</b>	50 мл	<b>170 р.</b>
<b>Финляндия Клюкв./Finlandia Cranberry</b>	50 мл	<b>170 р.</b>
<b>Белуга/ Beluga</b>	50 мл	<b>240 р.</b>

## Пиво/Beer

<b>Хейнекен светлое</b>	0,3л	<b>130 р.</b>
<b>Хейнекен светлое</b>	0,5л	<b>150 р.</b>
<b>Бавария светлое б/а</b>	0,5л	<b>150 р.</b>
<b>Златый Базант светлое</b>	0,5л	<b>150 р.</b>

## Курительные миксы/Smoke Blends

<b>Кальян на воде</b>	<b>500 р.</b>
<b>Кальян на молоке</b>	<b>600 р.</b>
<b>Кальян на вине</b>	<b>800 р.</b>
<b>Кальян на элитном алкоголе</b>	<b>1000 р.</b>
<b>Чаша из фруктов</b>	<b>200 р.</b>



ресторан  
**Эдем**



*Коллектив ресторана предлагает комплекс услуг по проведению юбилеев, свадеб, детских праздников. Индивидуальный подход к каждому гостю и к каждому мероприятию, поможет создать для гостей незабываемый праздник в теплой, светлой и уютной атмосфере ресторана "Эдем".*

*Для гостей, роскошный банкетный зал на 100 мест, VIP – зал на 15 мест, Караоке, Wi-Fi, просторная танцевальная зона, живая музыка.*

*В будние дни с 11.00 до 16.00  
скидка на основное меню 10%*