

## ВИНА ПО БОКАЛАМ

### Верано Бланко

---

(Испания, белое, сухое/полусладкое)

Соломенный цвет с зеленоватыми бликами. В аромате доминируют тона желтых фруктов и белых цветов.

Прекрасно сочетается со всеми видами блюд.

200 ₽

### Верано Минто

---

(Испания, красное, сухое/полусладкое)

Гранатовый цвет с блеском. В аромате красные фрукты и ягоды, полевые цветы и специи.

Прекрасно сочетается со всеми видами блюд.

200 ₽

### Мерре ди Тьяя Мребьяно

---

(Италия, Венето, белое, полусухое)

Вино светло-соломенного цвета с насыщенным, деликатным фруктовым ароматом, дополненным тонкими цветочными нотками.

Прекрасно сочетается с легкими закусками, супами, рыбой, морепродуктами, спагетти с мидиями.

250 ₽

### Мерре ди Тьяя Мерло

---

(Италия, Венето, красное, полусухое)

Вино насыщенного рубиново-красного цвета с интенсивным ароматом, в котором доминируют тона малины и черники.

Прекрасно сочетается с мясом на гриле, стейками и сырами.

250 ₽

# ВИНА (ФРАНЦИЯ)

## Шатене Блан

(Франция, Ле Селье Жан д'Алибер, белое, сухое)

Блестящий золотистый цвет. Нежный ненавязчивый букет с тонами белой смородины и свежей травы. Освежающее, сбалансированное во вкусе вино. Прекрасно в качестве аперитива, а также в дополнение к легким салатам с зеленью и морепродуктами.

1400 Р

## Шатене Руж

(Франция, Ле Селье Жан д'Алибер, красное, сухое)

Блестящий красный цвет. Яркий фруктовый букет, с выраженными нотками сливы и вишни. Освежающее, сбалансированное во вкусе вино. Прекрасно в сочетании с блюдами на гриле и пиццей.

1400 Р

## Селексьон де Мато де Бордо

(Франция, Бордо, белое, сухое)

Вино светло-желтого цвета с зеленоватым блеском. В бокале раскрываются выразительные ароматы свежескошенной травы, экзотических фруктов, спелого абрикоса и черносмородинового листа. Освежающее во вкусе, с ярким характером, хорошо сбалансированной кислоткой и фруктовыми нотками в долгом послевкусии.

Отличный аперитив и компаньон легким закускам, блюдам азиатской кухни, жареной рыбе и козьим сырам.

2400 Р

## Селексьон де Мато де Бордо

(Франция, Бордо, красное, сухое)

Блестящий рубиново-красный цвет. Насыщенный букет с ароматами красных ягод, сливы, ежевичного джема и ванили. Среднетелое, сочное и гармоничное во вкусе, с шелковистыми танинами и оттенками чернослива в долгом послевкусии.

Отличное сочетание с мясными закусками, телятиной под соусом и сырами средней выдержки.

2400 Р

## Ити Шабли

(Франция, Бургундия, Домен Эрве Азо, белое, сухое)

Вино обладает бледно-соломенным цветом с серебристым блеском и освежающим букетом с тонами зеленых яблок, цитрусовых фруктов и белых цветов. Легкое, с хрустящей кислотностью во вкусе и легкими минеральными нотками в гармоничном послевкусии.

Идеально в качестве аперитива, а также в сочетании с блюдами из морепродуктов.

5600 Р

## Ле Бордо де Ситран

(Франция, Бордо, красное, сухое)

Красивый рубиново-красный цвет сопровождают выразительные ароматы черной смородины, ежевики, сухих трав и специй. Среднетелое, хорошо сложенное и яркое во вкусе, с бархатистыми танинами и дубовыми нотками в послевкусии.

Хорошо сочетается с мясом на гриле и выдержанными сырами.

4400 Р

## ВИНА (ИТАЛИЯ)

### *Мерре Амегре Санджовезе Апулия*

(Италия, Апулия, Чимонт, красное, полусладкое)

Рубиново-красный цвет, тонкий фруктовый аромат с нотками вишни и малины, округлое с ягодными оттенками во вкусе вино.

Отличное сопровождение к блюдам из белого и красного мяса.

1600 ₺

### *Мускуцци Бьянко Сели Свист*

(Италия, Лацио, Кантине Сан Марко, белое, полусладкое)

Блестящий светло-золотистый цвет, тонкий аромат с фруктовыми нотками, гармоничный прекрасно освежающий вкус. Великолепное сопровождение к разнообразным легким блюдам, фруктам и десертам и нотками в послевкусии.

Хорошо сочетается с мясом на гриле и выдержанными сырами.

1800 ₺

### *Кино Триджисо (Делле Венецие)*

(Италия, Венето, ЧелозТерра, белое, полусухое)

Легкое, освежающее вино светло-соломенного цвета с зеленоватыми оттенками. Деликатный аромат с тонами хлебной корочки и спелого яблока и приятное послевкусие.

Прекрасный аперитив! Сочетается с легкими салатами, блюдами из рыбы и белым мясом.

2300 ₺

### *Фонтегайа Кьянти*

(Италия, Тоскана, Кантине Сан Марко, красное, сухое)

Вино насыщенного рубинового цвета с яркими ароматами черешни, сливы, ежевики и легким древесным оттенком. Гармоничное, с шелковистой текстурой, бархатными танинами и ягодными оттенками в послевкусии.

Прекрасно сочетается с пастой, пиццей, жареной свининой и мясом на гриле.

2600 ₺

### *Тави*

(Италия, белое, сухое)

Яркий светло-соломенный цвет с зеленоватыми бликами. Тонкий букет с нотками белых цветов, персика и зеленого яблока. Освежающее, мягкое во вкусе вино, с хорошо сбалансированной кислотностью.

Подавать к блюдам из рыбы и ризотто.

3500 ₺

### *Вальполличелла*

(Италия, красное, сухое)

Яркий рубиново-красный цвет и спелые ароматы сливы, вишни, цветочные оттенки и пряные нотки черного перца. Среднетелое, выразительное, сочное во вкусе, с шелковистыми танинами и ягодными оттенками в послевкусии. Великолепно сочетается с пастой, равиоли, лазаньей с кроликом и мягкими сырами.

3500 ₺

## ВИНА (ИСПАНИЯ)

*Вега Дель Кампо Бердехо*

(Испания, Бодегас Миллениум, белое, сухое)

Блестящий светло-золотистый цвет с зеленоватыми бликами. Букет с выраженными фруктовыми и цветочными ароматами. Приятное, легкое, освежающее вино.

Прекрасно в качестве аперитива и к легким зеленым салатам.

1600 ₺

*Вега Дель Кампо Мембранильо*

(Испания, Бодегас Миллениум, красное, сухое)

Блестящий темно-красный цвет. Букет с выраженными фруктовыми ароматами и нотками специй. Приятное, легкое, освежающее вино.

Прекрасно подойдет к колбаскам на гриле или пицце.

1600 ₺

*Проксимо*

(Испания, Риоха, Проксимо, Маркес де Рискаль, красное, сухое)

Яркий рубиново-красный цвет. В насыщенном букете раскрываются тона спелой смородины, малины, вишни, чернослива и сухих пряных трав.

Среднетелое, элегантное и хорошо структурированное во вкусе вино, с шелковистыми танинами и гармоничным фруктово-ягодным послевкусием.

Прекрасно сочетается с разнообразными салатами, пастами, домашней птицей и жареным мясом. Интересное сочетание с курицей в карри и со свиной.

3500 ₺

*Маркес де Рискаль Руэда*

(Испания, Руэда, Бодегасделос Эредеросдель Маркес де Рискаль, белое, сухое)

Светло-соломенный цвет с зеленоватым оттенком. Сложный букет раскрывает ароматы свежескошенной травы, цитрусовых, ананаса и дыни. Освежающее и яркое во вкусе, хорошо сбалансированное, с минеральными оттенками в послевкусии.

Прекрасный аперитив, также рекомендуется подавать к блюдам из морепродуктов и различным пастам.

4500 ₺

## ВИНА (ЧИЛИ)

*Совиньон Блан / Мардоне*

(Чили, белое, полусухое)

Вино светло-золотистого цвета с зеленоватыми отблесками. Свежий аромат вина наполнен оттенками цитрусовых фруктов, свежескошенной травы, яблочного пирога и персика. Обладает округлым, богатым, ярким вкусом с живой кислоткой. Послевкусие отмечено фруктовыми нотками.

Послужит прекрасным аперитивом, также будет хорошо сочетаться с овощными салатами, блюдами из морепродуктов и речной рыбы, а также пиццей с морепродуктами.

2200 ₺

*Каберне Совиньон / Мерло*

(Чили, красное, полусухое)

Блестящий рубиново-красный цвет и нежные ароматы черной смородины, сливы, ежевики, сухих цветов и пряностей. Яркое и сочное во вкусе, с мягкой текстурой, шелковистыми танинами и ягодными нотками в гармоничном послевкусии.

Хорошо сочетается с мясными закусками, красным мясом на гриле, сырами средней выдержки.

2200 ₺

# ИГРИСТЫЕ ВИНА

*Бон Ам*

(Россия, белое/розовое, сладкое)

Вино светло-соломенного/нежно-розового цвета, с ароматом свежего винограда и легкими фруктовыми оттенками.

Прекрасно в качестве аперитива, а также сочетается со всеми видами фруктов.

800 ₹

*Ламбруско*

(Италия, Эмилья, Фрателли Мартини, белое, полусладкое)

Вино светло-соломенного цвета, обладает легким фруктовым ароматом с оттенком яблок, нежным освежающим фруктовым вкусом.

Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы, белого мяса и десертами.

1200 ₹

*Абрау Дюрсо*

(Россия, Крым, белое, сухое)

Великолепное вино, искрящееся множеством мелких пузырьков, имеющее нежный ароматный цветочно-фруктовый букет и свежий вкус.

Прекрасно в качестве аперитива, а также составит пару широкому спектру блюд.

1600 ₹

*Кроне Дольче*

(Италия, Пьемонт, Канти Фэмили С.П.А., белое, сладкое)

Бледный соломенно-желтый цвет. Интенсивный аромат с доминантой муската, нотками шалфея, мёда, и экзотических фруктов. Освежающее, ароматное вино с приятной сбалансированной сладостью.

Прекрасно в качестве аперитива, а также с бисквитными десертами и печеньями.

2200 ₹

*Кроне Розе*

(Италия, Пьемонт, Канти Фэмили С.П.А., розовое, сладкое)

Яркий розовый с блеском цвет. Интенсивный аромат с доминантой свежего винограда и спелой клубники. Освежающее вино с приятной сладостью и фруктовыми нотками во вкусе.

Прекрасно в качестве аперитива, а также к свежим фруктам и шоколадным десертам.

2200 ₹

*Канти Асти*

(Италия, Пьемонт, Канти Фэмили С.П.А., белое, сладкое)

Блестящий соломенно-жёлтый цвет. Красивый и стойкий перляж. Тонкий букет с доминантой спелых белых фруктов. Деликатное, освежающее во вкусе вино, с приятным сладким послевкусием.

Прекрасно в качестве аперитива, а также в сочетании с фруктовыми салатами и десертами

3000 ₹

*Абрау Дюрсо*

(Италия, Пьемонт, Канти Фэмили С.П.А., белое, сухое)

Светло-соломенный цвет с красивым перляжем. Тонкий аромат с тонами белых цветов, спелого яблока, кураги и миндаля. Лёгкое и элегантное, с шелковистой текстурой и пикантной ноткой миндаля в послевкусии.

Прекрасно в качестве аперитива, а также к легким салатам и закускам.

3500 ₹