

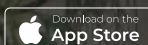
РЕСТОРАН  
*Si!*  
2019  
Итальянская кухня

*Меню*

# Вино гiорно!

ДОСТАВКА  
ЛЮБИМЫХ БЛЮД

Оформить заказ:  
[si-ristorante.ru](http://si-ristorante.ru)  
+7 (343) 239-52-41



Ресторан Si! создан для душевных семейных ужинов и обедов с друзьями. Именно поэтому в каждом блюде мы стараемся передать вкус домашней кухни Италии. Мы готовим всё: от итальянской классической пасты до авторских десертов, которых у нас невероятное количество.

Ну и конечно же, душа нашего ресторана – это дровяная печь, где мы готовим неаполитанскую, по-домашнему вкусную, итальянскую пиццу.

А главный секрет Si – это паста ручной работы, которую мы делаем по рецепту одной итальянской бабушки.

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ЛЮБЫЕ ВИДЫ АЛЛЕРГИИ

# ПОДАРИТЕ ПУТЕШЕСТВИЕ В ИТАЛИЮ – БЕЗ БИЛЕТОВ И ЧЕМОДАНОВ

## *La dolce vita*

сладкая жизнь начинается здесь

Подарочные сертификаты ресторана – это приглашение в Италию, где на столе – настоящая паста, пышная пицца из дровяной печи и лёгкие вина, а вокруг – тот самый вкус и настроение, за которыми обычно летят в отпуск



# АПЕРИТИВ

## Aperitif

Аперитив – освежающий напиток перед едой, возбуждает аппетит, подготавливает рецепторы к восприятию пищи

### ИГРИСТЫЕ ВИНА

#### Sparkling wines

#### Инкерман Кокур Белый Зеро Дозаж

Экстра Брют /Крым, Россия

*Inkerman Kokur Belyj Zero Dosage*

*Extra Brut /Crimea, Russia*

125ml | 350.-

#### Мартини Просекко /Венето, Италия

*Martini Prosecco /Veneto, Italy*

187ml | 890.-

### БЕЛЫЕ ВИНА

#### White wines

#### Финка Ла Нина Шардоне

/ Мендоса, Аргентина

*Finca La Nina Chardone*

*/ Mendoza, Argentina*

125ml | 490.-

#### Совиньон Блан Селлар

Селекшн Санта Каролина

/Центральная Долина, Чили

*Santa Carolina Cellar Selection*  
*Sauvignon Blanc /Central Valley, Chile*

125ml | 510.-

#### Пино Гриджо Альма

Романо /Венето, Италия

*Alma Romana Pinot Grigio /Veneto, Italy*

125ml | 550.-

### КОКТЕЙЛИ

#### Cocktails

#### Джин Тоник

джин Босфорд, тоник, лайм

*Gin & Tonic*

250ml | 530.-

#### Мартини Фиеро-Тоник

мартини Фиеро, тоник, апельсин

*Martini Fiero & Tonic*

200ml | 495.-

#### Цитрусовая Сангрια

ром Оакхарт, белое вино,

сок апельсиновый, сок манго,

ананасовый сироп

*Citrus Sangria*

350ml | 490.-

#### Белуга Нобл Эспрессо

водка Белуга, кофейный ликер,

эспрессо

*Beluga Noble Espresso*

100ml | 590.-

#### Апероль Спритц

апероль, игристое,

содовая, апельсин

*Aperol Spritz*

300ml | 790.-

### ВЕРМУТЫ

#### Vermouths

#### Мартини Бьянко

*Martini Bianco*

50ml | 230.-

#### Мартини Россо

*Martini Rosso*

50ml | 230.-

#### Мартини Фиеро

*Martini Fiero*

50ml | 230.-

### ПИВО

#### Beer

#### Шпатен Хель, Россия

*Spaten Hell, Russia*

330ml | 390.-

500ml | 560.-

#### Домашнее пиво

светлое, Россия

*Housebeer ligh, Russia*

330ml | 290.-

500ml | 440.-

## MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ  
ЖИЗНИ



### MARTINI FIERO & TONIC SET\*

3 коктейля

Martini Fiero & Tonic\* **990.-**

1 коктейль

Martini Fiero & Tonic\* **495.-**

\*Мартини Фиеро и Тоник Сет, Мартини Фиеро и Тоник

# ЛУЧШИЕ БЛЮДА ОТ ШЕФА

## *The Chef's Best Dishes*

### **Пицца «Маргарита» с томатами и базиликом**

*Margherita pizza with tomatoes and basil*

385g | **670.-**

### **Пицца с грибным рагу и копченым сулугуни**

*Pizza with mushroom stew  
and smoked suluguni*

375g | **870.-**

### **Карпаччо из говядины с кремом из баклажана и трюфельным соусом**

*Beef carpaccio with eggplant cream  
and truffle sauce*

130g | **890.-**

### **Запеченный баклажан со страчателлой**

*Baked eggplant with stracciatella*

320g | **870.-**

### **Салат с хрустящей форелью**

*Crispy salmon salad*

230g | **1090.-**

### **Хрустящие баклажаны со страчателлой и томатами**

*Crispy eggplant with stracciatella  
and tomatoes*

215g | **530.-**

### **Традиционный итальянский суп с морепродуктами**

*Italian seafood soup*

330g | **750.-**

### **Паста «Четыре сыра»**

*Four-cheese pasta*

230g | **1150.-**

### **Лазанья по-болонски с мясным соусом и моцареллой**

*Lasagna alla bolognese with meat sauce  
and mozzarella*

250g | **690.-**

### **Камбала по-средиземноморски с ароматными травами**

*Mediterranean-style flounder  
with aromatic herbs*

315g | **890.-**

### **Тирамису**

*Tiramisu*

150g | **550.-**



# Сол

С Р А З У К

**Мон Блан**  
Mont Blanc cheese  
50g | **330.-**

**Пармезан**  
Parmigiano Reggiano  
30g | **350.-**

**Чорризо**  
Chorizo  
30g | **330.-**

**Вяленые томаты**  
Sun-dried tomatoes  
50g | **310.-**

Если у вас есть пищевые аллергии, просим предупредить об этом официантов

# il vino

В И Н У



**Гриссини**  
*Grissini*  
50g | **130.-**



**Пармский окорок**  
*Parma ham*  
30g | **390.-**



## СОПРОВОЖДЕНИЕ

Игристое вино  
**Инкерман Кокур Зеро**  
**Дозаж Экстра Брют**  
*Inkerman Kokur*  
*Zero Dosage Extra Brut*  
125ml | **350.-**

Белое вино  
**Селлар Селекшн**  
**Совиньон Блан**  
**Санта Каролина**  
*Cellar Selection Sauvignon*  
*Blanc Santa Carolina*  
125ml | **510.-**



**Сицилийские оливки**  
**в остром масле**  
*Sicilian olives in spicy oil*  
50g | **310.-**



**Горгонзола**  
*Gorgonzola*  
50g | **330.-**



**Бюш де Шевр**  
*Buche de Chevre*  
50g | **370.-**

Тартар из говядины  
с муссом из горгонзолы  
и картофелем фри

*Beef tartare with gorgonzola  
mousse and French fries*

110/90/20g | **830.-**

## СОПРОВОЖДЕНИЕ

Красное вино

**Коччинелла**  
полусухое

*Coccinella semi-dry*

125ml | **490.-**

Белое вино

**Альма Романо**

**Пино Гриджо**

*Alma Romana*

*Pinot Grigio*

125ml | **550.-**

# Antipasto

АНТИПАСТО



**Ростбиф**  
с маринованным луком

*Roast beef with pickled onions*


130g | **770.-**



**Куриный паштет**  
с соусом бальзамико из Модены

*Chicken pate with balsamic  
vinegar of Modena*


155g | **450.-**



**Вителло тоннато  
с маринованным луком,  
вялеными томатами  
и каперсами**

*Vitello tonnato with pickled  
onions, sun-dried tomatoes  
and capers*

200g | **890.-**



**Карпаччо из говядины  
с кремом из баклажана  
и трюфельным соусом**

*Beef carpaccio with eggplant cream  
and truffle sauce*

130g | **890.-**



Антипасто из печеной паприки с брынзой, куриный паштет с кремом-бальзамиком, крем из баклажана с томатами черри и фисташкой, фокачча

*Antipasto: roasted bell pepper with bryndza, chicken pate with balsamic cream, eggplant mash with cherry tomatoes and pistachio, focaccia*

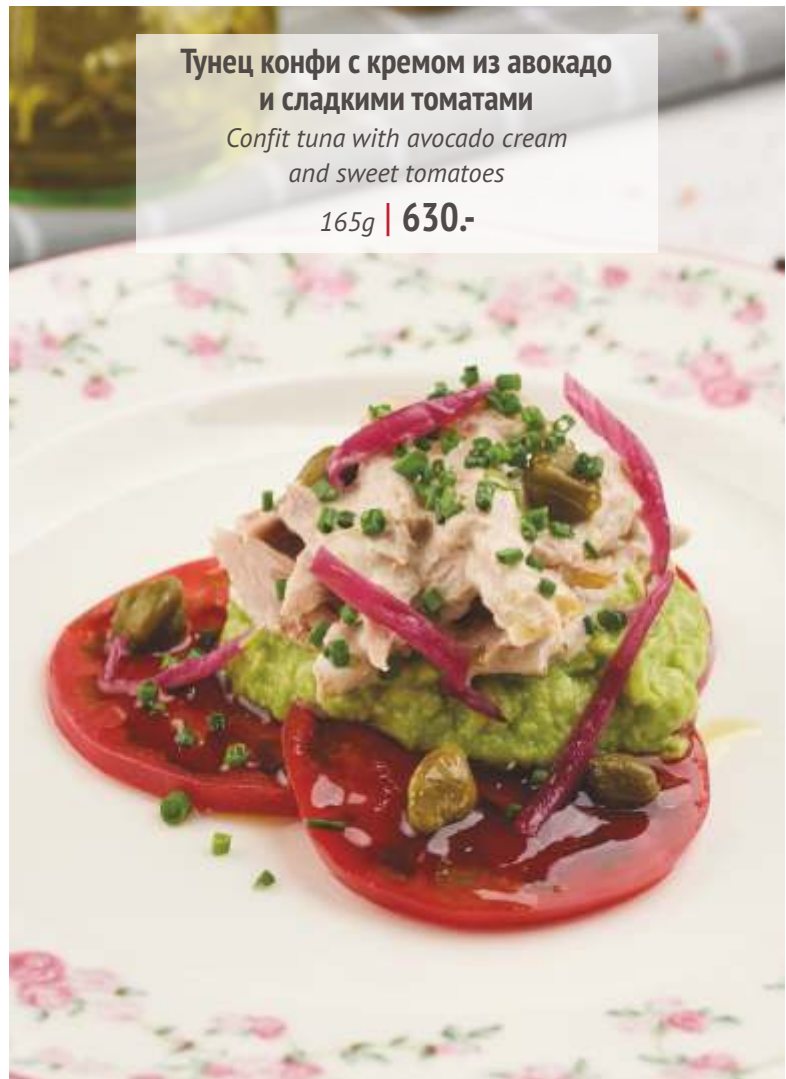
75/75/75/100g | **850.-**



Запечённый баклажан с сыром страчателла

*Baked eggplant with stracciatella cheese*

320g | **870.-**



Тунец конфи с кремом из авокадо и сладкими томатами

*Confit tuna with avocado cream and sweet tomatoes*

165g | **630.-**

**Риет из копченой форели с ржаной чиабаттой**

*Smoked trout rilletes with rye ciabatta*

115/15g | **870.-**



**Попкорн из креветок  
с кремом из авокадо**

*Prawn popcorn with avocado cream*

150g | **790.-**



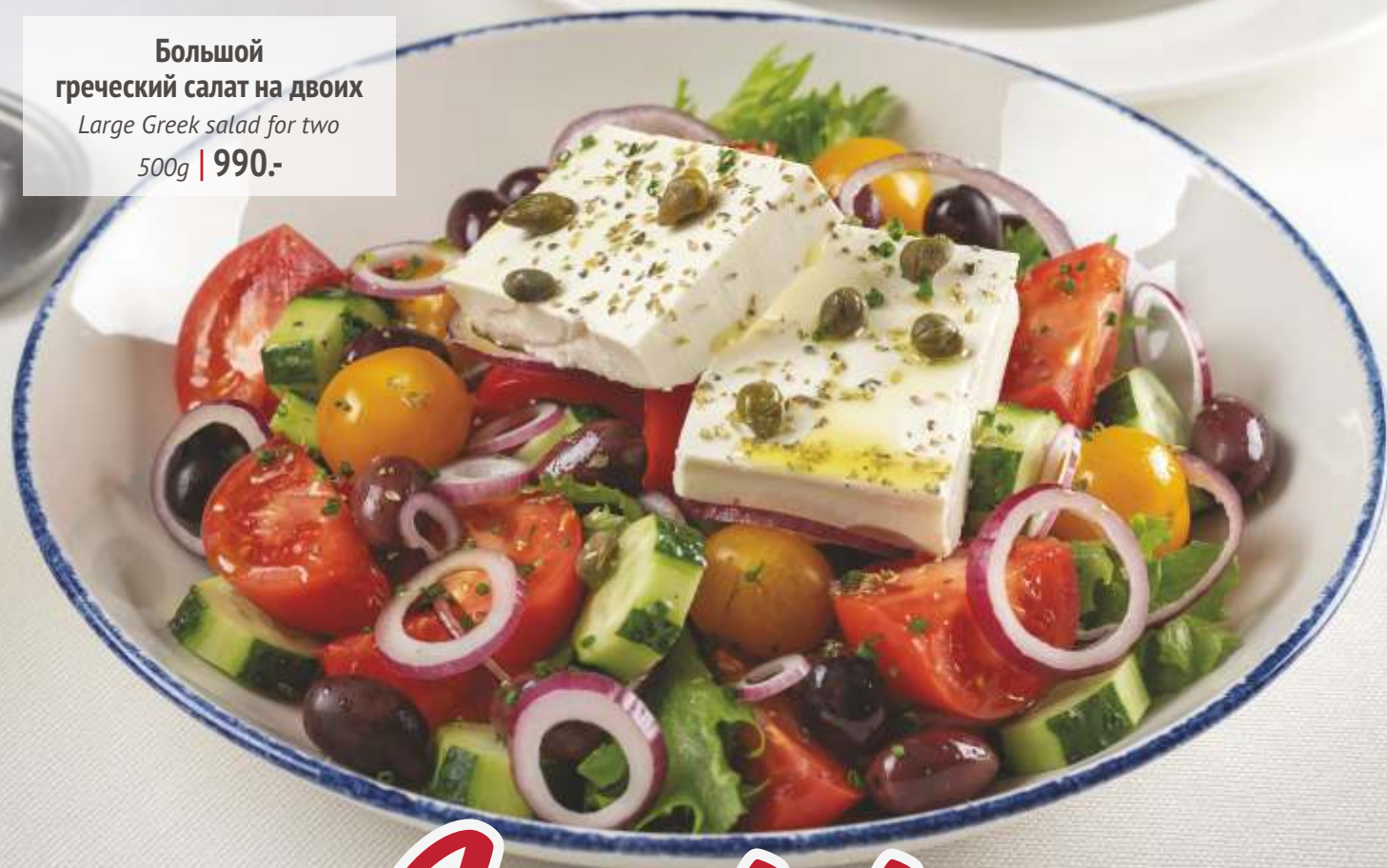
**Рулетки из лосося  
со сливочным сыром**

*Salmon and cream cheese rolls*

150g | **1150.-**



**Большой греческий салат на двоих**  
*Large Greek salad for two*  
500g | **990.-**



# Insalate

САЛАТЫ

**Салат с хрустящей форелью**  
*Crispy salmon salad*  
230g | **1090.-**



**Зелёный салат с авокадо**  
*Green salad with avocado*  
195g | **630.-**



**Зелёный салат  
с печенью цыпленка  
и муссом из горгонзолы**  
*Green salad with chicken liver  
and gorgonzola mousse*  
190g | **590.-**



**«Цезарь» с креветками**  
*Caesar salad with prawns*  
210g | **930.-**



**«Цезарь» с цыпленком**  
*Caesar salad with chicken*  
235g | **750.-**





**Хрустящие баклажаны  
со страчателлой и томатами**  
*Crispy eggplant with stracciatella  
and tomatoes*  
215g | **530.-**

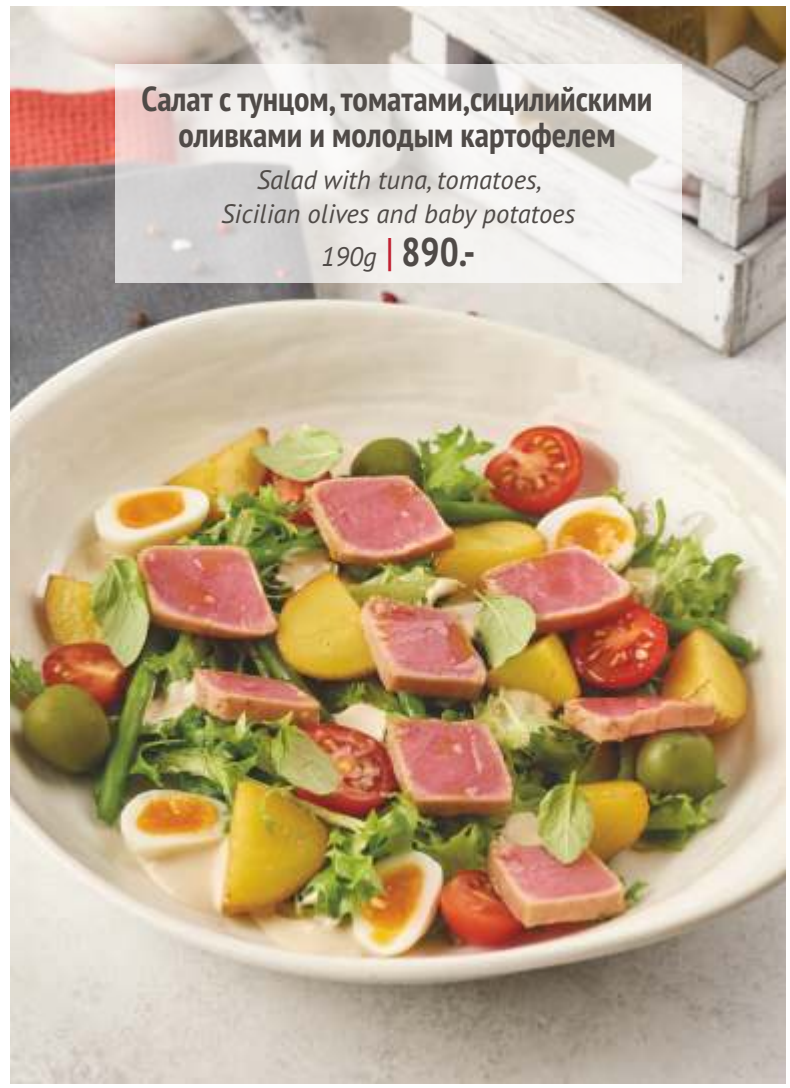
### СОПРОВОЖДЕНИЕ

Белое вино  
**Финка Ла Нина  
Шардоне**  
*Finca La Nina Chardone*  
125ml | **490.-**

Белое вино  
**Маре & Гриль  
Виньо Верде полусухое**  
*Mare & Grill Vinho Verde  
semi-dry*  
125ml | **560.-**



**Салат с ростбифом**  
*Roast beef salad*  
200g | **850.-**



**Салат с тунцом, томатами, сицилийскими  
оливками и молодым картофелем**

*Salad with tuna, tomatoes,  
Sicilian olives and baby potatoes*  
190g | **890.-**



**Салат с кальмаром и авокадо  
с ореховой заправкой**

*Calamari and avocado salad  
with nut dressing*

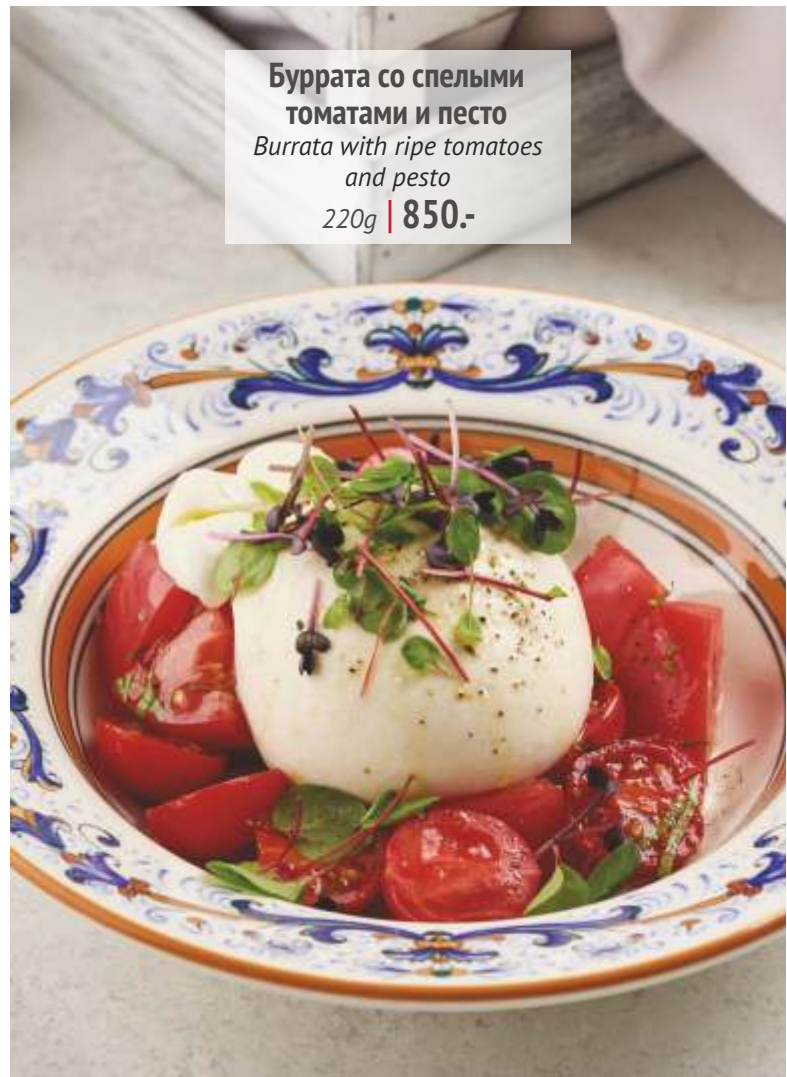
210g | **890.-**



**Салат с печеной свеклой  
и муссом из горгонзолы**

*Salad with roasted beetroot  
and gorgonzola mousse*

230g | **570.-**



**Буррата со спелыми  
томатами и песто**

*Burrata with ripe tomatoes  
and pesto*

220g | **850.-**




Традиционный итальянский  
суп с морепродуктами

*Italian seafood soup*

300g | 750.-

СУПЫ

**Зирре**



Гаспачо  
с сыром страчателла

*Gazpacho  
with stracciatella cheese*

290g | 590.-

**СОПРОВОЖДЕНИЕ**

Граппа Москато

Ка Дарио Вальдолио

*Moscato Ca' Dario Valdoglio*

50ml | 610.-

**Крем-суп из тыквы  
с рикоттой**

*Creamy pumpkin soup  
with ricotta*

300g | **490.-**



**Куриный бульон  
с капеллини и фрикадельками**

*Chicken broth with capellini  
and meatballs*

270g | **350.-**





**Ризотто  
с белыми грибами**  
*Porcini mushroom risotto*  
250g | **780.-**

### СОПРОВОЖДЕНИЕ

Белое вино  
**9 Лайвс Инспайринг  
Рислинг Резерв  
Винья Сан Педро**  
*9 Lives Inspiring Riesling  
Reserve Vina San Pedro*  
125ml | **550.-**

Красное вино  
**Эремо Кьянти**  
*Eremo Chianti*  
125ml | **490.-**

# Pasta

ПАСТА



**Равиоли с мясом кролика  
в соусе из белых грибов**  
*Rabbit ravioli  
with porcini mushroom sauce*  
220g | **870.-**

### Паста «Четыре сыра»

*Four-cheese pasta*

230g | **1150.-**

Самое эффектное блюдо нашего меню!  
Эту пасту мы приготовим у вас на глазах  
в голове сыра пармезан, выдержанного 12 месяцев.  
На живом огне растопим сыр, доведем до нужной  
температуры выбранный вами вид пасты  
и объединим в готовое блюдо. Магия!



### Мальтальяти с мясным рагу

*на семью, с подачей у стола*

*Maltagliati with meat stew  
served at the table, for sharing*

570g | **1730.-**

Домашняя паста мальтальяти  
с насыщенным мясным рагу, приготовленная  
по старинному итальянскому рецепту.  
Подается к столу на большой тарелке,  
чтобы разделить это удовольствие с близкими.



# Pasta

ПАСТА



**Казаречче с уткой и грибами**  
*Casarecce with duck and mushrooms*  
330g | 730.-



**Паста Болоньезе**  
*Pasta bolognese*  
280g | 690.-

**СПАГЕТТИ**



**КАЗАРЕЧЧЕ**



**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ**



Вы можете сами выбрать вид пасты нашего собственного производства:

на Ваш выбор готовим  
по классическому рецепту  
или на сливках  
*Choose the cooking method:  
classic or with cream*

**Паста Карбонара**  
*Pasta carbonara*  
330g | 690.-



**Паста с лососем в соусе пронто кремозо**  
*Pasta with salmon in creamy sauce*

330g | **950.-**



**Лазанья по-болонски с мясным соусом и моцареллой**  
*Lasagna alla bolognese with meat sauce and mozzarella*

250g | **690.-**



**ФУЗИЛЛИ**



**ПАППАРДЕЛЛЕ**



**МАККЕРОНИ**



Вы можете сами выбрать вид пасты нашего собственного производства:



**Качо э пеппе с креветками**  
*Cacio e pepe with prawns*

300g | **890.-**



Пицца «Маргарита»  
с томатами и базиликом  
*Margherita with tomatoes and basil*  
385g | 670.-




Пицца «Четыре сыра»  
*Four cheeses*  
400g | 770.-

ПИЦЦА


# Pizza



Особый соус для корочек  
*Special sauce for pizza crust*  
50g | 150.-



Пицца с грибным рагу  
и копченым сулугуни  
*Mushroom stew  
and smoked suluguni*  
375g | 870.-




Пицца «Пепперони»  
*Pepperoni*  
410g | 870.-



**Пицца «Груша с горгонзолой»**

*Pear and gorgonzola*

440g | **970.-**



**Пицца «Страчателла и спелые томаты»**

*Stracciatella and ripe tomatoes*


410g | **990.-**



**Фокачча  
с розмарином**

*Rosemary focaccia*


100g | **290.-**



**Пицца с окороком  
и шампиньонами**

*Ham and mushrooms*

420g | **830.-**



**Пицца с мортаделлой,  
страчателлой и фисташками**

*Mortadella, stracciatella  
and pistachios*

450g | **970.-**

**СОПРОВОЖДЕНИЕ**

Пиво

**Шпатен Хель**

*Spaten Hell*

500ml | **560.-**

Белое вино

**Селлар Селекшн**

**Совиньон Блан**

**Санта Каролина**

*Cellar Selection Sauvignon*

*Blanc Santa Carolina*

125ml | **510.-**

**Куриные котлеты  
с картофельным пюре и грибным соусом**

*Chicken cutlets with mashed potatoes  
and mushroom sauce*

120/150/30g | **650.-**



# *Piatto caldo*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Томленая говяжья щека  
с картофельным пюре**

*Stewed beef cheek  
with mashed potatoes*

100/200/30g | **1150.-**



**Каре дагестанского барашка  
с пюре из печеного баклажана  
и томатами черри**

*Rack of Dagestani lamb with roasted  
eggplant mash and cherry tomatoes*

200\*/100/50g | **1690.-**

*\*вес сырого мяса*

**СОПРОВОЖДЕНИЕ**

Красное вино

**Ума Вайн Бар Мальбек**

*Uma Wine Bar Malbec*

125ml | **490.-**

Граппа

**Москато**

**Ка Дарио Вальдолио**


*Moscato Ca' Dario Valdoglio*

50ml | **610.-**

**Тальята с овощами  
и перечным соусом**

*Classic tagliata with vegetables  
and pepper sauce*


120/150/50g | **1250.-**



**Страчетти из говядины  
с грибами и молодым картофелем**

*Beef straccetti with mushrooms  
and baby potatoes*

330g | **1090.-**



**Поркетта из мяса кролика  
с овощами и мясным соусом**

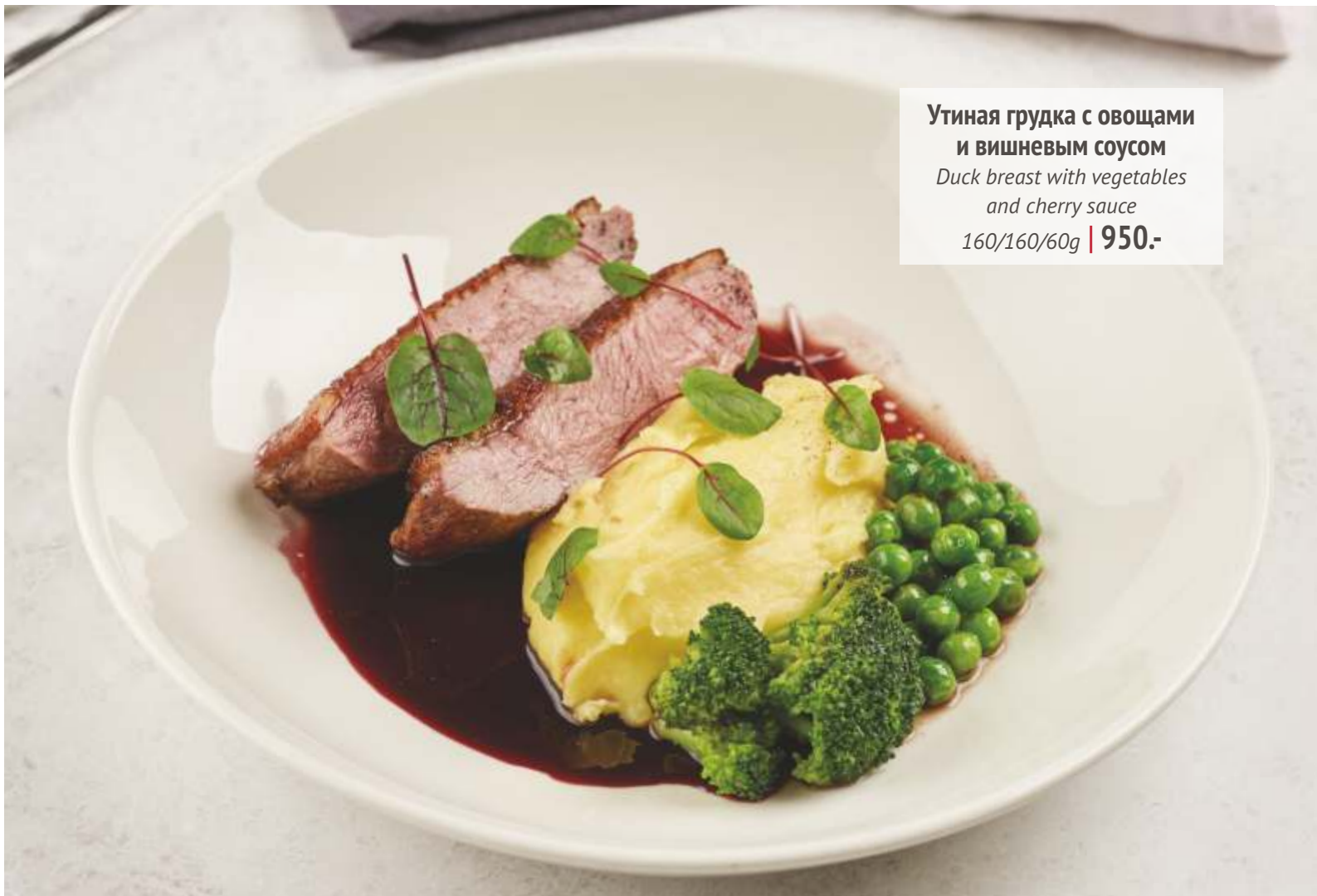
*Rabbit porchetta with vegetables  
and meat sauce*

350g | **1250.-**

**Утиная грудка с овощами  
и вишневым соусом**

*Duck breast with vegetables  
and cherry sauce*

160/160/60g | **950.-**



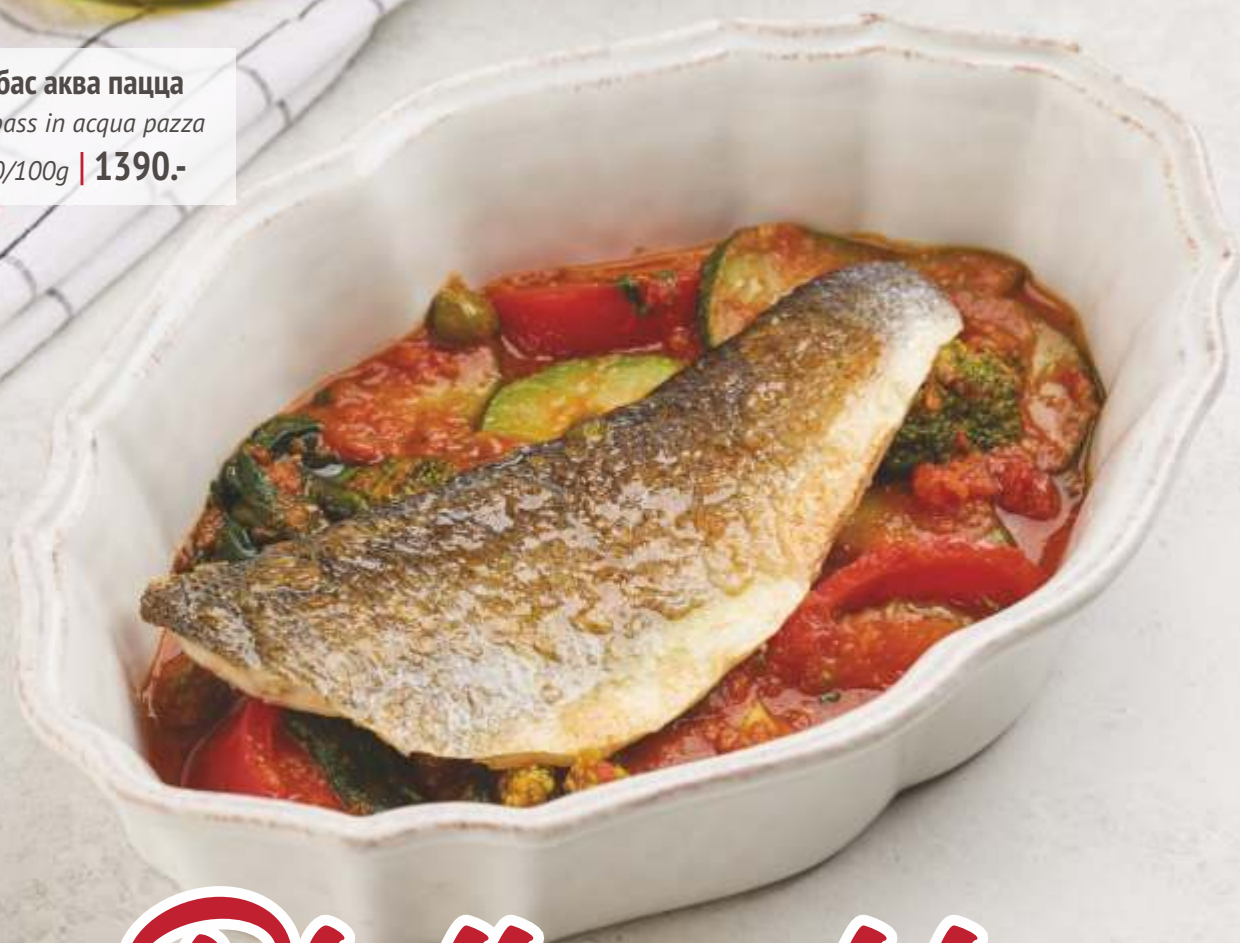
**Томленая лопатка ягненка  
по-римски**

*Roman-style braised lamb shoulder*

300g | **1050.-**



**Сибас аква пацца**  
*Sea bass in acqua pazza*  
220/100g | **1390.-**



# *Piatto caldo*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Лосось**  
**с зелеными овощами**  
*Salmon with green vegetables*  
100/100g | **1450.-**



**Креветки с чесноком и зеленью  
в соусе «Белое вино»**

*Prawns with garlic and parsley  
in white wine sauce*

200/40g | **990.-**



**Запеченная кефаль  
в сливочном соусе с картофелем и грибами**

*Baked mullet in creamy sauce  
with potatoes and mushrooms*

360g | **930.-**



**СОПРОВОЖДЕНИЕ**

Белое вино

**Финка Ла Нина**

**Шардоне**

*Finca La Nina Chardone*

125ml | **490.-**

Белое вино

**Селлар Селекшн**

**Совиньон Блан**

**Санта Каролина**

*Cellar Selection Sauvignon*

*Blanc Santa Carolina*

125ml | **510.-**

**Камбала  
по-средиземноморски  
с ароматными травами**

*Mediterranean-style flounder  
with aromatic herbs*

315g | **890.-**





**Тирамису**  
*Tiramisu*  
150g | 550.-

# Desserts

ДЕСЕРТЫ



## СОПРОВОЖДЕНИЕ

Ликер **Лимончелло**  
*Limoncello*  
50ml | 250.-

Портвейн  
**Андресен Файн Тони**  
*Portwein Andresen*  
*Fine Tawny*  
50ml | 490.-

**Панна-котта**  
с мятой земляникой  
*Panna cotta with wild strawberries*  
120/50g | 650.-

**Профитроли с джелато**

*Profiteroles with gelato*

120/30g | **590.-**



**Мороженое «Страчателла»**

**с сезонными ягодами**

*Stracciatella ice cream with seasonal berries*

50/20g | **350.-**



еще больше  
**ДЕСЕРТОВ**  
на нашей  
витрине

**Джелато  
с сезонными ягодами**

*Gelato with seasonal berries*

30/30/30g | **350.-**



**Канноли - хрустящая вафельная  
трубочка с кремом из рикотты**

*Cannoli*

1pc / 40g | **190.-**



# ДИЖЕСТИВ

*Digestif*

Дижестив – напиток, который принято подавать после еды для того, чтобы очистить вкусовые рецепторы и помочь организму переварить пищу. Также дижестив - это отличный способ продлить вечер и пообщаться.

## ГРАППА

*Grappa*

### Москато Ка Дарио Вальдолио

*Moscato Ca' Dario Valdoglio*

50ml | 610.-

### Вилла Кардеа ди Просекко

*Villa Cardea Grappa di Prosecco*

50ml | 650.-

## БРЕНДИ

*Brandy*

### Арарат 5 лет

*Ararat 5 y.o.*

50ml | 550.-

## КАЛЬВАДОС

*Calvados*

### Кальвадос де Мэтр Пьер

*Calvados de Maitre Pierre*

50ml | 690.-

## КОНЬЯК

*Cognac*

### Рулле VS

*Roulet VS*

50ml | 790.-

### Монне VSOP

*Monnet VSOP*

50ml | 1190.-

## ВИСКИ

*Whisky*

### Чивас Ригал 12 лет

*Chivas Regal 12 y.o.*

50ml | 790.-

### Дюарс 8 лет

*Dewar's 8 y.o.*

50ml | 470.-

### Джим Бим

*Jim Beam*

50ml | 650.-

## ПОРТО И ХЕРЕС

*Port & sherry*

### Тито Тото Педро Хименес

*Tio Toto Pedro Ximenez*

50ml | 590.-

### Андресен Файн Тони

*Portwein Andresen Fine Tawny*

50ml | 490.-

## ЛИКЕРЫ

*Liqueurs*

### Бехеровка Ориджинал

*Becherovka Original*

50ml | 550.-

### Егермайстер

*Jägermeister*

50ml | 520.-

## ЛИКЁРЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

*Liquori di produzione propria*

### Лимончелло

*Limoncello*

50ml | 250.-

### Черная смородина с мятой

*Blackcurrant with mint*

50ml | 250.-

### Грэнни базилик

*Apple & Basil*

50ml | 250.-

### Сливочная карамель

*Creamy caramel*

50ml | 250.-

### Оранчио

*Orange*

50ml | 250.-

**ОРАНЖ - МАНГО***Orange & mango*350ml | **350.-** 1000ml | **690.-****КЛЮКВА-ОБЛЕПИХА***Cranberry & sea buckthorn*350ml | **350.-** 1000ml | **690.-****ПРЯНЫЙ ЦИТРУС***Spicy citrus*350ml | **350.-** 1000ml | **690.-****МАЛИНОВЫЙ С БАЗИЛИКОМ***Raspberry & basil*350ml | **350.-** 1000ml | **690.-****КИВИ-ФЕЙХОА  
С ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ***Kiwi & feijoa with green apple*350ml | **350.-** 1000ml | **690.-****ИТАЛЬЯНСКИЙ ЛИМОНАД  
СПУМА С КАРАМЕЛЬЮ***Italian spuma lemonade with caramel*350ml | **350.-** 1000ml | **690.-****ЛИМОНАД**  
*Limonata***КОФЕ***Coffee***Эспрессо** *Espresso*40ml | **210.-****Американо** *Americano*180ml | **230.-****Капучино** *Cappuccino*250ml | **310.-****Раф** *Raph*250ml | **370.-****Латте** *Latte*180ml | **310.-****Флэт уайт** *Flate White*200ml | **370.-****Апельсиновый ICE кофе**

апельсиновый фреш и эспрессо

*Orange Iced Coffee*300ml | **390.-****Добавить****альтернативное молоко***Add plant-based milk*50ml | **90.-****СОК & ВОДА***Juice and Water***Сок в ассортименте**

яблоко / апельсин / вишня / ананас

томат / манго / грейпфрут

*Juices: Apple, Orange, Cherry, Pineapple,**Tomato, Mango, Grapefruit*250ml | **210.-** 1000ml | **690.-****Кока-Кола** *Coca-Cola*330ml | **390.-****Морс клюквенно-брусничный  
/ облепиховый***Cranberry-lingonberry /**Sea Buckthorn Juice*250ml | **190.-** 1000ml | **650.-****Аква-Дью, с газом/без газа, Россия***Natural mineral sparkling water**Aqua-Dew, Russia*500ml | **250.-****Боржоми, Грузия***Borjomi, Georgia*500ml | **300.-**

## ДОМАШНИЕ ЧАИ

*Tea Cocktails*

### Малиновый с грейпфрутом

*Raspberry with grapefruit*

800ml | 550.-

### Сицилийский апельсин

**с манго и пряностями**

*Sicilian orange with mango and spices*

800ml | 550.-

### Смородиновый с лаймом и мятой

*Blackcurrant with lime and mint*

800ml | 550.-

### Травяной с манго, грушей и личи

*Herbal tea with mango, pear and lychee*

800ml | 550.-

### Мятный чай с имбирем и лаймом

*Mint tea with ginger and lime*

800ml | 450.-

## ЧАЙ

*Tea*

### Улун Oolong

800ml | 430.-

### Сенча Sencha

800ml | 430.-

### Цветочный ройбуш

*Rooibos with flowers*

800ml | 430.-

### Эрл Грей Earl Gray

800ml | 430.-

### Ассам Assam

800ml | 430.-

### Жасмин Jasmine

800ml | 430.-

### Чай гречишный Ку Цяо

*Buckwheat tea*

800ml | 450.-

### Травяной сбор

лист смородины, мелисса,  
ромашка, чабрец, мята,  
зверобой, цедра лимона

*Herbal blend*

800ml | 450.-

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

*fresh juice*

### Сельдерей Celery

250ml | 450.-

### Яблоко Apple

250ml | 390.-

### Морковь Carrot

250ml | 370.-

### Апельсин Orange

250ml | 410.-

### Грейпфрут Grapefruit

250ml | 470.-

## КОКТЕЙЛИ

*Cocktails*

### Мартини Фиеро-Тоник

Мартини Фиеро, тоник, апельсин

*Martini Fiero & Tonic*

200ml | 495.-

### Апероль Спритц

апероль, игристое, содовая, апельсин

*Aperol Spritz*

300ml | 790.-

### Негрони

Мартини Россо, биттер,

джин Босфорд, апельсин

*Negroni*

115ml | 550.-

### Цитрусовая Сангрия

ром Оакхарт, белое вино,

сок апельсиновый, сок манго,

ананасовый сироп

*Citrus sangria*

350ml | 490.-

### Джин Тоник

джин Босфорд, тоник, лайм

*Gin & Tonic*

250ml | 530.-

### Грушевый беллини

игристое, грушевое пюре,

апельсиновый сок, лимонный сок

*Pear bellini*

250ml | 590.-

### Лимончело спритц

игристое, ликер Лимончелло,

содовая, сахарный сироп

*Limoncello spritz*

250ml | 550.-

### Белуга Нобл Эспрессо

водка Белуга, кофейный ликер, эспрессо

*Beluga Noble Espresso*

100ml | 590.-

**MARTINI**

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ  
ЖИЗНИ



## MARTINI FIERO & TONIC SET\*

3 коктейля

Martini Fiero & Tonic\* **990.-**

1 коктейль

Martini Fiero & Tonic\* **495.-**

\*Мартини Фиеро и Тоник Сет, Мартини Фиеро и Тоник

## ПОРТО & ХЕРЕС

*Porto & Sherry*

### Тио Тото Педро Хименес

*Tio Toto Pedro Ximenez*

50ml | 590.-

### Андресен Файн Тони

*Portwein Andresen Fine Tawny*

50ml | 490.-

## ПИВО

*Beer*

### Домашнее пиво светлое, Россия

*Housebeer light, Russia*

330ml | 290.- 500ml | 440.-

### Шпатен Хель, Россия

*Spaten Hell, Russia*

330ml | 390.- 500ml | 560.-

### Францисканер Хефе-Вайсбир, Россия

*Franziskaner Weissbier, Russia*

450ml | 550.-

### Хугарден нефiltroванное, Россия

*Hoegaarden unfiltered, Russia*

450ml | 440.-

### Стелла Артуа безалкогольное, Россия

*Stella Artois non alcohol, Russia*

440ml | 390.-

## ЛИКЕРЫ и ВЕРМУТЫ

*Liqueurs & vermouth*

### Мартини Фиеро

*Martini Fiero*

50ml | 230.-

### Мартини Бьянко

*Martini Bianco*

50ml | 230.-

### Мартини Россо

*Martini Rosso*

50ml | 230.-

### Бехеровка Ориджинал

*Becherovka Original*

50ml | 550.-

### Егермайстер

*Jägermeister*

50ml | 520.-

### Апероль

*Aperol*

50ml | 430.-

## ГРАППА

*Grappa*

### Вилла Кардеа ди Просекко

*Villa Cardea Grappa di Prosecco*

50ml | 650.-

### Москато Ка Дарио Вальдолио

*Moscato Ca' Dario Valdoglio*

50ml | 610.-

## КОНЬЯК, БРЕНДИ,

## КАЛЬВАДОС

*Cognac & Brandy and Calvados*

### Коньяк Рулле VS

*Roulet VS*

50ml | 790.-

### Коньяк Монне VSOP

*Monnet VSOP*

50ml | 1190.-

### Кальвадос де Мэтр Пьер

*Calvados de Maitre Pierre*

50ml | 690.-

### Бренди Арарат 5 лет

*Ararat 5 y.o.*

50ml | 550.-

## ТЕКИЛА

*Tequila*

### Лей 925 Бланко

*Ley 925 Blanco*

50ml | 730.-

---

## БЕЗЛИМИТНАЯ САНГРИЯ

каждую среду

1390.-

## ВИСКИ

*Whiskey*

### Дюарс Уайт Лэйбл

*Dewar's White Label*

50ml | 450.-

### Дюарс 8 лет

*Dewar's 8 y.o.*

50ml | 470.-

### Джемесон | Jameson

50ml | 590.-

### Джим Бим | Jim Beam

50ml | 650.-

### Чивас Ригал 12 лет

*Chivas Regal 12 y.o.*

50ml | 790.-

## ДЖИН

*Gin*

### Босфорд

*Bosford*

50ml | 450.-

## РОМ

*Rum*

### Оакхарт Ориджинал

*Oakheart Original*

50ml | 450.-

## ВОДКА

*Vodka*

### Белая Сова Классическая от Белуга Групп

*White Owl Classic by Beluga Group*

50ml | 270.-

### Грей Гуз Ориджинал

*Grey Goose Original*

50ml | 450.-

### Белуга Нобл

*Beluga Noble*

50ml | 390.-

## ДОМАШНИЕ ЛИКЁРЫ

*Homemade liqueurs*

### Грэнни базилик

*Apple & Basil*

50ml | 250.-

### Черная смородина с мятой

*Blackcurrant with mint*

50ml | 250.-

### Лимончелло

*Limoncello*

50ml | 250.-

### Сливочная карамель

*Creamy caramel*

50ml | 250.-

### Оранчио

*Orange*

50ml | 250.-

**БАШНЯ ИЗ ЛЮБЫХ 12  
ДОМАШНИХ ЛИКЁРОВ  
ПО ЦЕНЕ 2500Р.**



## ИГРИСТЫЕ ВИНА

*Sparkling wines*

**Инкерман Кокур**

**Белый Зеро Дозаж**

**Экстра Брют /Россия, Крым**

*Inkerman Kokur Belyj Zero Dosage*

*Extra Brut /Russia, Crimea*

125ml 🍷 **350.-** 0,75L | **2100.-**

**Селебритис Кава Брют**

**Бодегас Сан Валеро**

*/Каталония, Испания*

*Celebrities Cava DO Brut Bodegas*

*San Valero /Catalonia, Spain*

0,75L | **2940.-**

**Мартини Просекко**

*/Венето, Италия*

*Martini Prosecco /Veneto, Italy*

187ml 🍷 **890.-** 0,75L | **3360.-**

**Мартини Брют**

*/Пьемонт, Италия*

*Martini Brut /Piedmont, Italy*

0,75L | **3360.-**

**Вилла Фура Проссеко**

*/Венето, Италия*

*Villa Fura Prosecco /Veneto, Italy*

0,75L | **3100.-**

## ДОМАШНЕЕ

## ВИНО

*House wine*

**Красное домашнее вино**

*Red house wine*

0,5L | **1450.-**

**Белое домашнее вино**

*White house wine*

0,5L | **1450.-**

## БЕЛОЕ ВИНО

*White wine*

**Финка Ла Нина Шардоне**

*/Мендоса, Аргентина*

*Finca La Nina Chardone*

*/Mendoza, Argentina*

125ml 🍷 **490.-** 0,75L | **2940.-**

**Селлар Селекшн**

**Совиньон Блан Санта Каролина**

*/Центральная Долина, Чили*

*Cellar Selection Santa Carolina*

*Sauvignon Blanc /Central Valley, Chile*

125ml 🍷 **510.-** 0,75L | **3060.-**

**Альма Романо Пино Гриджо**

*/Венето, Италия*

*Alma Romana Pinot Grigio*

*/Veneto, Italy*

125ml 🍷 **550.-** 0,75L | **3300.-**

**9 Лайвс Инспайринг Рислинг**

**Резерв Винья Сан Педро /Чили**

*9 Lives Inspiring Riesling Reserve*

*Vina San Pedro /Chile*

125ml 🍷 **550.-** 0,75L | **3300.-**

**Маре & Гриль Виньо Верде**

*полусухое /Португалия*

*Mare & Grill Vinho Verde*

*semi-dry /Portugal*

125ml 🍷 **560.-** 0,75L | **3360.-**

**Муцци Москато**

**Ориджн Вайн Стелленбош**

*/Стелленбош, ЮАР*

*Muzzi Moscato Origin Wine*

*Stellenbosch /Stellenbosch, South Africa*

0,75L | **2900.-**

**Ривер Рут Рислинг Рейнхессен**

*полусухое /Германия*

*River Route Riesling Rheinhessen*

*semi-dry /Germany*

0,75L | **3300.-**

**КВВ Совиньон Блан /ЮАР**

*KWV Sauvignon Blanc /South Africa*

0,75L | **3500.-**

**Медитерранико Верментино**

**Органик /Сицилия, Италия**

*Mediterranico Vermentino*

*Organic /Sicily, Italy*

0,75L | **3600.-**

**Федеричи Мальвазия**

**Пунтината Рома /Лацио, Италия**

*Federici Malvasia Puntinata*

*Roma /Lazio, Italy*

0,75L | **3700.-**

## РОЗОВОЕ

*Rose wines*

**Фрескелло Розато**

*полусухое /Венето, Италия*

*Freschello Rosato*

*semi-dry /Veneto, Italy*

125ml 🍷 **550.-** 0,75L | **3300.-**

## КРАСНОЕ ВИНО

*Red wine*

### Коччинелла

полусухое /Италия

*Coccinella semi-dry /Italy*

125ml  490.- 0,75L | 2940.-

### Ума Вайн Бар Мальбек

/Мендоса, Аргентина


*Uma Wine Bar Malbec*

*/Mendoza, Argentina*

125ml  490.- 0,75L | 2940.-

### Эремо Кьянти /Тоскана, Италия

*Eremo Chianti /Tuscany, Italy*

125ml  490.- 0,75L | 2940.-

### Ла Гота Пино Нуар

#### Винья дель Нуэво Мундо

/ Центральная долина, Чили

*La Gota Pinot Noir Vina del Nuevo*

*Mundo / Central Valley, Chile*

125ml  550.- 0,75L | 3300.-

### Нуиба Резервуа Каберне

Совиньон, Пинотаж / ЮАР

*Nuiba Reservoir Cabernet*

*Sauvignon, Pinotage/ South Africa*

0,75L | 3300.-

### Винья Тарапака Карменер

Резерва / Центральная Долина, Чили

*Vina Tarapaca Carmenere Reserva*

*/ Central Valley, Chile*

0,75L | 3100.-

### Грейп Энджел Монтепульчано

Д'Абруццо /Абруццо, Италия

*Grape Angel Montepulciano*

*d'Abruzzo /Abruzzo, Italy*

0,75L | 3300.-

### Примасоле Примитиво

полусухое /Апулия, Италия

*Primitivo Primasole*

*semi-dry /Apulia, Italy*

0,75L | 3490.-

### Бодегас Сан Валеро

#### Селебритис Гарнача

/ Сарагоса, Испания

*Bodegas San Valero Celebrities*

*Garnacha / Saragossa, Spain*

0,75L | 3500.-

### Барбера д`Асти Лука

Босио / Пьемонт, Италия

*Barbera d'Asti Luca*

*Bosio / Piedmont, Italy*

0,75L | 3700.-

## ПОЛУСЛАДКОЕ

*Semi-sweet*

### Терре Аллегре Требьяно

/Апулия, Италия

*Terre Allegre Trebbiano /Puglia, Italy*

125ml  520.- 0,75L | 3120.-

### Терре Аллегре Санджовезе

/Апулия, Италия

*Terre Allegre Sangiovese /Puglia, Italy*

125ml  520.- 0,75L | 3120.-

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

*Alcohol free*

### Контрасенья Монастрель

полусухое / Хумилья, Испания

*Contrasena Monastrell*

*semi-dry / Jumilla, Spain*

0,75L | 2300.

### Контрасенья Совиньон Блан

полусухое / Хумилья, Испания

*Contrasena Sauvignon Blanc*

*semi-dry / Jumilla, Spain*

0,75L | 2300.

### Ундуррага Брют

/ Центральная Долина, Чили

*Undurraga Brut / Central Valley, Chile*

0,75L | 2900.

## НЕВИННЫЙ ЧЕТВЕРГ

Каждый четверг или в ваш день рождения (и после, в течение 7 дней) -  
любое вино, собранное в специальное меню, можно заказать со скидкой 50%

# Программа детского праздника под ключ

Организация детского праздника – ответственная задача, ведь именно атмосфера мероприятия надолго останется в памяти ребенка.

Мы предлагаем вам готовый сценарий программы, которую можно адаптировать под ваши предпочтения и бюджет.

