

МЕНЮ





# ХОСПЕР МЕНЮ

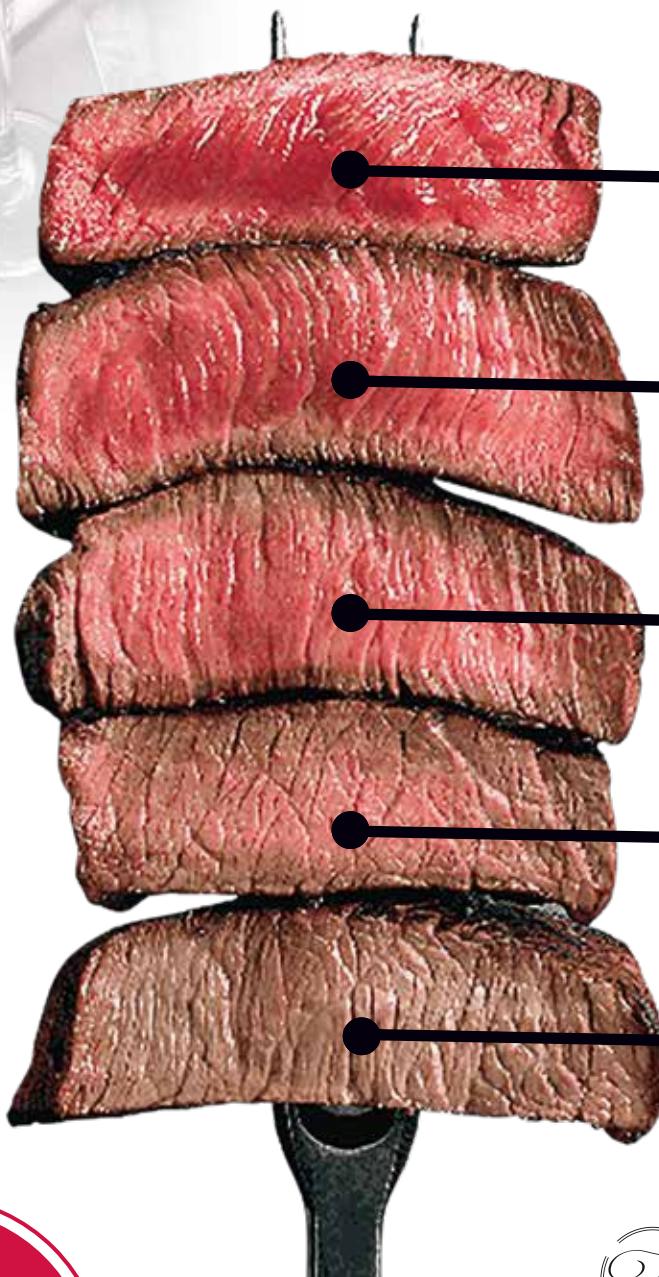
**Хоспер** – единственное на кухне современного ресторана решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и традиционной печи на древесном топливе, аналог русской печки. Благодаря уникальной конструкции Хоспера, мясо, рыба, овощи получаются необыкновенно вкусными, ароматными и нежными.

В качестве топлива в печах хоспер используется чистый древесный уголь. Стейки, приготовленные в хоспере, естественным путём обволакиваются корочкой и продолжают оплавляться изнутри, сохраняя при этом все соки.

**Мы используем уникальную технологию сухого вызревания мяса и выдерживаем его более 21 дня, для усиления вкуса и аромата.**

Камера вызревания — это холодильное оборудование, в котором идеально подобрано сочетание необходимых условий по влажности, температуре и конвекции воздуха, для контролируемого процесса ферментации.

# СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА:



**Rare**

с кровью- красное мясо внутри

**Medium rare**

слабой прожарки - мясо  
красно-розовое внутри

**Medium**

средней прожарки - мясо  
розовое внутри

**Medium well**

почти прожаренное - мясо  
серо-розовое внутри

**Well done**

прожаренное - абсолютно  
прожаренное мясо

# ХОСПЕР МЕНЮ

## КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ

	гр.	руб.
<b>РИБАЙ</b>	100	1200

<b>СТРИПЛОЙН</b>	100	1100
------------------	-----	------

## СТЕЙКИ ИЗ МЯСА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 21 ДЕНЬ

	гр.	руб.
<b>СТЕЙК «КОВБОЙ»</b>	100	1500

Ковбой стейк - это рибай на кости. Мясо имеет четко выраженную мраморную структуру и несравненный насыщенный аромат говядины.

<b>ПОРТЕРХАУС</b>	100	1400
-------------------	-----	------

Самый большой стейк состоит из двух частей: ароматного стриплойна и нежной вырезки, которые разделяет Т-образная косточка. Самое большое количество вырезки именно в этом стейке.

<b>ТИБОН</b>	100	1300
--------------	-----	------

Сочный стейк, состоит из двух частей: ароматного стриплойна и нежной вырезки, которые разделяет Т-образная косточка. Много стриплойна, меньше вырезки.

<b>КЛАБ СТЕЙК</b>	100	1200
-------------------	-----	------

Ароматный стейк на кости для любителей стриплойна. Вырезки практически нет.

СТОИМОСТЬ МЯСА УКАЗАНА В СЫРОМ ВИДЕ ЗА 100 ГРАММ!  
ВЫХОД ГОТОВОГО БЛЮДА ЗАВИСИТ ОТ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА.



Смілк «коббі»

# ХОСПЕР МЕНЮ

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

гр. руб.

### ЖАРКОЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Ассорти из мидий, кальмаров, рыбы, креветок, с кабачком, бататом и корнем сельдерея в сливочном соусе

### ФИЛЕ СИБАСА С ГРАТЕНОМ И СОУСОМ БЕР БЛАН

280 1450

### ЛОСОСЬ ГРИЛЬ

150 2 500

### СВИНЫЕ РЕБРА BBQ

250 950

## ГАРНИРЫ

гр. руб.

### ОВОЩИ ГРИЛЬ

150 490

### КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ

150 450

### КАБАЧОК ПЕЧЕНЫЙ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН

150 520

### РВАНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

150 250

Если у Вас есть аллергия, на определённые продукты, просим заранее сообщить об этом официанту.



Ростбиф с ремуладом



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр. руб.

### Ассорти намазок

Паштет из куриной печени, хумус, Баба гануш с пшеничным крутом

260 550

### Тартар из говядины

Говяжья вырезка, маринованный желток, каперсы, Баба гануш, картофельные чипсы

190 950

### Тартар из лосося

Филе лосося, авокадо, маринованный желток

160 1200

### Брускета с авокадо

110 450

### Брускета с лососем

85 650

### Брускета с ростбифом

90 550

### Ассорти брускетт

Брускетты с авокадо, лососем и ростбифом

285 1400





Террин из индейки

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр. руб.

### Ростбиф с ремуладом **NEW**

Ростбиф из говяжей вырезки, ремулад, карамелизированный лук

180 1200

### Гравлакс с рикоттой и клубникой **NEW**

Маринованный слабо- солёный лосось, сыр Рикотта, клубника

120 1600

### Паштет из индейки **NEW**

Паштет из индейки в 2-х текстурах, брусничный Чатни, хрустящий лук

130 650

### Террин из индейки

Рулет из индейки с фисташкой с эспумой из пармезана

110 650

### Сырно-фруктовая тарелка

Груша, яблоко, ананас, филе апельсина и грейпфрута, сыр Камамбер, сыр Дор блю, сыр Моцарелла, сыр Пармезан. Подается с вареньем из одуванчиков

650 2500

### Антипасти

Оливки, маслины, сыр Камамбер, сыр Пармезан, салами Милано, Чоризо, утиная грудка, Грissини

330 2100





Салат Оливье с креветкой и лососем



## САЛАТЫ

гр. руб.

### Большой зеленый салат **NEW**

Микс салатов, авокадо, микс свежих овощей, яйцо Пашот, соус Ривьера

270 650

### Цезарь с цыпленком

Микс салатов, соус Цезарь, томаты Черри, гренки, сыр Пармезан, куриная грудка

260 690

### Цезарь с креветками

Микс салатов, соус Цезарь, томаты Черри, гренки, сыр Пармезан, тигровые креветки

250 1100

### Салат Оливье с креветкой и лососем **NEW**

Подаётся в корзинке из сыра Пармезан с хрустящей креветкой Темпуря и красной икрой

230 1100

### Салат с телятиной **NEW**

Нежная телятина, микс огурцов, яйцо перепелиное, кедровый орех, подается под соусом Песто

250 840

### Салат с авокадо гриль, жареной куриной грудкой и свежими овощами

Свежие овощи с обжаренным на гриле авокадо и куриной грудкой.

250 820





Аранчини

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

гр. руб.

### Хрустящие баклажаны

Обжаренные до хрустящей корочки баклажаны.  
Подаются с томатами, орехами кешью и кисло-сладким  
соусом

230 590

### Икли кёфте

Пирожок из булгура с начинкой из томленой телятины  
и грецкого ореха. Подается с сметанно-чесночным соусом

160/30 490

### Аранчини NEW

Традиционное блюдо Итальянской кухни, рисовые шарики  
в хрустящей панировке с начинкой из разварной телятины  
и сыра Моцарелла, подается с соусом из спелых томатов

150/50 490

### Креветки темпурा

Тигровые креветки в хрустящей панировке, обжаренные  
во фритюре. Подаются с соусом Васаби

150 860

### Запеченный Камамбер с разными томатами NEW

Сыр Камамбер, томаты черри, вяленые томаты,  
физалис, подается с хрустящими гренками

200 950



Том Кха с курицей



**СУП**

гр. руб.

**Борщ с телятиной**

Классический борщ. Подается со сметаной и бутербродом с салом

300/70/40 560

**Норвежская уха**

Нежная уха со сливками и сыром, с палтусом и треской

300 690

**Суп Том ям с креветками**Тайский классический суп Том ям с морепродуктами.  
Подается с рисом

300 890

**Солянка мясная NEW**Наваристый густой мясной суп, с мясными деликатесами,  
почками, каперсами и маринованными огурцами

300/30 600

**Том Кха с курицей**

Традиционный кокосовый Тайский суп с курицей

300 690





DISNEY

**ПАСТА**

гр. руб.

**Паста Карбонара**

Спагетти карбонара в классическом исполнении

280 650

**Фетучини с телятиной и грибами**

Фетучини с говяжьей вырезкой, вешенками и сливочно-мясным соусом

300 950

**Паста с митболами** **NEW**

Фетучини с мясными шариками в томатно-сливочном соусе

300 920

**Паста с уткой конфи**

Фетучини с рагу из утки конфи.

Подается с муссом из сыра Пармезан

300 690

**Паста с Вонголе**  **NEW**

Классическая Итальянская паста с моллюсками Вонголе

300 860



Веллингтон из говяжей вырезки



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

гр. руб.

**Котлеты из креветок с картофельным пюре** 125/150/15/30 990

**Фирменный бургер Рамада** 440 890

Сочная котлета из говядины в булочке Бриошь.  
Подаётся с салатом Коул Слоу

**Томленая говядина с томатами и печеным перцем** 250 1200

Вырезка теленка томленая в сметане с томатами, печеным перцем и картофелем

**Мидии в соусе Блю Чиз** 310/70 1100

Ароматные мидии в соусе из голубого сыра.  
Подаются с хрустящей чиабаттой

**Телячьи щеки томленые в печи** 310 1200

Подаются с эспумой из картофельного пюре с розмарином, шпинатом и грибной икрой

**Котлеты из Щуки**  NEW 150/100/30 920

Котлеты из щуки с мятым бейби картофелем и соусом из белых грибов

**Пожарские котлеты с фреш салатом**  NEW 115/135 650

Классическое блюдо Русской кухни

**Жаркое из баклажанов с курицей**  300 850

Классическое Турецкое блюдо. Печёный баклажан с томатами и перцем, куриное филе под сыром Моцарелла

**Велленгтон из говяжей вырезки**  NEW 170/30 1600

Классическое английское блюдо. Говяжья вырезка запечённая в слоёном тесте с шпинатом и грибами

**Пельмени мясные в бульоне** 200/50 590

Подаются с говяжьим бульоном



Пожарские котлеты с фреш салатом

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

гр.

руб.

### Филе Дорадо с креветочным муссом

Сочное филе Дорадо с муссом из креветок.  
Подается с картофелем и соусом Бер блан

130/120/30 1600

### Филе Миньон

Подается с картофелем и соусом Демиглас

170/60/60 2500

### Угольная рыба с кремом NEW из подкопчённого лука порей

Запечённая чёрная треска с нежным кремом из лука порея  
и соусом апельсиновый галандес

70/80/20 1500

## ГАРНИРЫ

гр. руб.

### Картофельное пюре

150 220

### Рис басмати паровой

150 180

### Жареный молодой картофель

150 240

### Овощи гриль

150 490

### Хлебная корзинка

Ремесленный хлеб с маслом на выбор:  
трюфельное масло/ чесночное/ томатное масло

150/20 300

Котлеты из щуки



---

**ДЕСЕРТЫ**

---

выход | гр. руб. | rub.

<b>Медовый с сырным кремом</b> Бисквит медовый, сметанно-сырный крем, брусничная начинка	100	360
<b>Манго &amp; Маракуйя</b> Мусс из пюре маракуйи, желе манго, украшается голубикой, меренгой и воздушным рисом	100	290
<b>Чизкейк классический</b> Песочная основа из печенья савоярди, крем - чиз (состоящий из творожного сыра), украшается клубникой	150	450
<b>Чизкейк шоколадный</b> Песочная основа из печенья савоярди, крем - чиз с добавлением шоколада (состоящий из творожного сыра), украшается шоколадно-ореховым соусом и кубиками шоколадного брауни	170	450
<b>Фисташка-малина</b> Бисквит фисташковый, мусс фисташковый, желе малиновое, велюр шоколадный	90	420
<b>Десерт Павлова Фисташковый</b> Меренга, фисташковый Ганаш, малиновое желе, сырный крем, украшается клубникой	110	250
<b>Десерт Павлова Мандариновый</b> Меренга, мандариновый Ганаш, сырный крем, украшается физалисом	110	250
<b>Мороженое в ассортименте Mövenpick</b> Один шарик	50	200
<b>Лимонное пирожное</b>	80	350
<b>Шоколадно-вишнёвое пирожное</b>	100	450
<b>Пахлава молочная</b>	150	490
<b>Дубайская шоколадная конфета</b> <b>NEW</b>	30	300



Паштет из индейки

---

**ВОДА**

---

мл. | ml.      руб. | rub.

**Тассай** газированная/не газированная 500 **350****Боржоми** газированная 500 **450**

---

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

---

мл. | ml.      руб. | rub.

**Сок свежевыжатый в ассортименте:** 250 **450**  
апельсин, яблоко, грейпфрут, морковь, сельдерей**Сок Рич в ассортименте:** 200 **300**  
Яблоко, вишня, апельсин, томат**Газ Вода в ассортименте:** 200 **350**  
кола, апельсин, лимон лайм, тоник

---

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ**

---

мл. | ml.      руб. | rub.

**Лимонад цитрусовый** 250 **450**  
Лимон, лайм, апельсин, содовая**Апероль безалкогольный** 250 **450**  
Сироп «Апероль», содовая, апельсин**Мохито** 250 **450**  
Лайм, мята, сахарный сироп, содовая

---

**АВТОРСКИЕ ЧАИ**

---

мл. | ml.      руб. | rub.

<b>Домашний с черникой</b>	600	<b>550</b>
<b>Облепиха апельсин папайя</b>	600	<b>550</b>
<b>Малина с тимьяном</b>	600	<b>550</b>
<b>Лайм с травами</b>	600	<b>550</b>

---

**ЧАЙ ЛИСТОВОЙ**

---

мл. | ml.      руб. | rub.

<b>Чай черный</b> Эрл Грей, Ассам	400	<b>450</b>
<b>Чай зеленый</b> Сенча, Молочный улун	400	<b>450</b>

---

**ЧАЙ ТРАВЯНОЙ**

---

мл. | ml.      руб. | rub.

<b>Фитосбор Алтайский</b>	600	<b>550</b>
<b>Фитосбор Сибирь</b>	600	<b>550</b>
<b>Иван Чай Листовой с Облепихой и Брусникой</b>	600	<b>550</b>

---

**КОФЕ**

---

мл. | ml.      руб. | rub.

<b>Эспрессо</b>	50	<b>200</b>
<b>Американо</b>	120	<b>250</b>
<b>Капучино</b>	220	<b>300</b>
<b>Латте</b>	220	<b>350</b>
<b>Раф</b>	220	<b>350</b>

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕИЛИ

мл. | ml. руб. | rub.

<b>Мартини Фиеро-Тоник</b> Вермут Мартини Фиеро, тоник, апельсин	300	<b>550</b>
<b>Негрони</b> Красный вермут, красный биттер, джин	200	<b>550</b>
<b>Босфорд тоник</b> Джин Босфорд, чери, тоник	250	<b>550</b>
<b>Маргарита</b> Текила, апельсиновый ликер, сахарный сироп, лимонный фреш	125	<b>550</b>
<b>Порнstar</b> Водка, ванильный сироп, лимонный фреш, пюре маракуйи, игристое	125/50	<b>550</b>
<b>Дайкири</b> Ром, сахарный сироп, лимонный фреш	125	<b>550</b>
<b>Кловер Клаб</b> Джин, малиновое пюре, лимонный фреш	125	<b>550</b>
<b>Манговый белини</b> Игристое, пюре манго, лимонный фреш, сахарный сироп	125	<b>550</b>
<b>Мандариновый Френч 75</b> Джин Хопперс Мандарин, лимонный фреш, сироп мандарин, игристое вино	150	<b>550</b>

**MARTINI**

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ  
ЖИЗНИ



MARTINI  
FIERO & TONIC  
SET\*

3 коктейля  
Martini Fiero & Tonic\*

1100 р.

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

le Vicomte  Ramada

**АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕИЛИ**

мл. | ml.      руб. | rub.

<b>Дюарс Сайд Кар</b> Виски Дюарс Уайт лейбл, лимонный фреш, апельсиновый ликер, сахарный сироп	125	<b>550</b>
<b>Белый Русский</b> Водка, сливки, кофейный ликер	200	<b>550</b>
<b>Кампари Тоник</b> Кампари, тоник, апельсин	250	<b>550</b>
<b>Джин Тоник</b> Джин, тоник, лимон	250	<b>550</b>
<b>Апероль Спритц</b> Апероль, игристое вино, содовая, апельсин	300	<b>650</b>
<b>Лонг Айленд Айс Ти</b> Водка, ром, текила, джин, апельсиновый ликер, лимон, кола	250	<b>700</b>
<b>Оакхарт Кола</b> Пряный ром Оакхарт, кола, лайм	250	<b>550</b>
<b>Голубая Лагуна</b> Водка, спрайт, ликер блю кюрасао, лимон	250	<b>550</b>
<b>Виски Кола</b> Виски, кола, лимон	250	<b>550</b>
<b>Мохито</b> Лайм, мятая, белый ром, сахарный сироп, содовая	250	<b>550</b>
<b>Текила Санрайз</b> Текила, сок апельсин, сироп гренадин, апельсин	250	<b>550</b>
<b>Пина колада</b> Белый ром, сливки, сироп кокос, сок ананас	300	<b>550</b>

**ИГРИСТЫЕ ВИНА**

мл. | ml.      руб. | rub.

---

<b>Мартини Просекко D.O.C.</b>	187	1 500
Италия, Венетто, сухое	750	4 500
<b>Мартини Асти D.O.C.G</b>	187	1 500
Италия, Венетто, сладкое	750	4 500
<b>Мартини Просекко Розе D.O.C.</b>	750	4 500
Италия, Венетто, сухое розовое		
<b>Пассапарола Просекко</b>	750	5 300
Италия, Фриули, сухое		
<b>Гранд Кюве 1531 Креман де Лиму</b>	750	5 900
Франция, Лангедок-Руссийон, брют		
<b>Кава Кастель Льорд</b>	750	4 500
Испания, Пenedес, брют		

**ШАМПАНСКИЕ ВИНА**

мл. | ml.      руб. | rub.

---

<b>Шампань Лансон Ле Блэк Лейбл Брют</b>	750	14 500
Франция, Шампань, брют белое		
<b>Шануан Фрер Резерв Приве Брют Розе</b>	750	15 500
Франция, Шампань, брют розовое		

**БЕЛЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ**

мл. | ml.

руб. | rub.

**Альма Романо Пино Гриджио** 125 **600**  
Италия, Венетто, полусухое

**Совиньон Блан Семильон Симонсиг** 125 **650**  
ЮАР, Стелленбуш, сухое

**Рислинг Ханс Баер** 125 **650**  
Германия, Рейнгессен, полусухое

**КРАСНЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ**

мл. | ml.

руб. | rub.

**Альма Романо Санджовезе** 125 **600**  
Италия, Венетто, полусухое

**Риго Риго Пинотаж** 125 **650**  
ЮАР, Вестерн Кейп, сухое

**Трапиче Мальбек** 125 **650**  
Аргентина, Мендоса, сухое

**БЕЛЫЕ ВИНА**

мл. | ml.

руб. | rub.

**Настл Грюнер Вельтлинер Классик** 750 **4 800**  
Австрия, Нижняя Австрия,  
грюнер вельтринер, сухое

**Маркес Де Рискаль Руэда** 750 **6 500**  
Испания, Руэда, вердехо, сухое

**Пфефферер** 750 **5 500**  
Италия, Трентино Альто-Адидже,  
мускат желтый, полусухое

**Гави Валентино** 750 **5 800**  
Италия, Пьемонт, kortезе, сухое

**БЕЛЫЕ ВИНА**

мл. | ml. руб. | rub.

<b>Краб Энд Мо Шардоне</b> США, Калифорния, шардоне, полусухое	750	<b>3 800</b>
<b>Пти Шабли Жан-Марк Брокар</b> Франция, Бургундия, шардоне, сухое	750	<b>11 900</b>
<b>Рислинг Тримбах</b> Франция, Эльзас, рислинг, сухое	750	<b>11 000</b>
<b>Паддл Крик Совиньон Блан</b> Новая Зеландия, Мальборо, совиньон блан, сухое	750	<b>5 500</b>
<b>Гевюрцтраминер Тримбах</b> Франция, Эльзас, гевюрцтраминер, полусухое	750	<b>11 000</b>
<b>Шенен Блан Симонсиг</b> ЮАР, Стелленбос, шенен блан, сухое	750	<b>3 800</b>
<b>Маре&amp;Гриль</b> Португалия, Виню Верде, полусухое	750	<b>5 500</b>
<b>Асьенда Лопес Де Аро</b> Испания, Риоха, сухое	750	<b>7 500</b>

**КРАСНЫЕ ВИНА**

мл. | ml. руб. | rub.

<b>Мальбек Луиджи Боска</b> Аргентина, Мендоса, мальбек, сухое	750	<b>6 500</b>
<b>Асьенда Лопес Де Аро Крианса</b> Испания, Риоха, гарнacha, грасиано, темпранильо, сухое	750	<b>4 200</b>

**КРАСНЫЕ ВИНА**

мл. | ml. руб. | rub.

<b>Конти Серристори Къянти</b> Италия, Тоскана, колорино, санджовезе, канайоло неро, сухое	750	<b>4 100</b>
<b>Санте Риве Вальполичелла</b> Италия, Венетто, корвина веронезе, молинара, рондинелла, сухое	750	<b>4 500</b>
<b>Джакомо Феноккио Бароло</b> Италия, Пьемонт, неббиоло, сухое	750	<b>15 000</b>
<b>Кот Дю Рон Гигаль</b> Франция, долина Роны, гренаш, мурведер, сира, сухое	750	<b>8 000</b>
<b>Лафоре Бургонь Пино Нуар</b> Франция, Бургундия, пино нуар, сухое	750	<b>14 000</b>
<b>Сасси Кьюзи</b> Италия, Тоскана, Санджовезе, Мерло, сухое	750	<b>9 000</b>
<b>Дафне Виньярдс Спиритц Гарнacha</b> Испания, Наварра, сухое	750	<b>5 800</b>
<b>9 Лайвс Делириус Каберне Совиньон Резерв</b> Чили, Централь Велли, сухое	750	<b>5 800</b>

**КРЕПЛЕНЫЕ ВИНА**

мл. | ml. руб. | rub.

<b>Херес Вальдеспино Фино Иносенте</b>	75	<b>850</b>
<b>Херес Вальдеспино Амонтайадо Контрабандиста</b>	75	<b>1 050</b>
<b>Портвейн Осборн Руби</b>	75	<b>800</b>
<b>Портвейн Осборн Тони</b>	75	<b>900</b>

**АПЕРИТИВЫ И ВЕРМУТЫ**

мл. | ml.      руб. | rub.

<b>Мартини Бьянко</b>	100	<b>500</b>
<b>Мартини Роско</b>	100	<b>500</b>
<b>Мартини Экстра Драй</b>	100	<b>500</b>
<b>Мартини Фиеро</b>	100	<b>500</b>
<b>Мартини Розато</b>	100	<b>500</b>
<b>Beluga Botanicals Pear And Linden</b>	50	<b>700</b>
<b>Фернет Бранка</b>	50	<b>700</b>
<b>Егеръмастер</b>	50	<b>600</b>
<b>Хантинг Биттер Ягодный</b>	50	<b>450</b>
<b>Хантинг Биттер Травяной</b>	50	<b>450</b>
<b>Самбука</b>	50	<b>550</b>

**ВОДКА**

мл. | ml.      руб. | rub.

<b>Белуга Трансатлантик</b>	50	<b>400</b>
<b>Онегин</b>	50	<b>450</b>
<b>Шмидт Суприм</b>	50	<b>450</b>
<b>Шмидт Клюква</b>	50	<b>450</b>
<b>Шмидт Грейпфрут</b>	50	<b>450</b>
<b>ЛАБ № 40</b>	50	<b>450</b>
<b>ЛАБ № 38 Груша/Айва</b>	50	<b>400</b>

**ВИСКИ**

мл. | ml. руб. | rub.

<b>Блэк Рэм Бурбон Финиш</b>	50	<b>550</b>
<b>Дюарс Уайт Лейбл</b>	50	<b>550</b>
<b>Дюарс 8 лет</b>	50	<b>600</b>
<b>Баллантайнс Файнест</b>	50	<b>600</b>
<b>Джим Бим</b>	50	<b>600</b>
<b>Джемесон</b>	50	<b>650</b>
<b>Чивас Ригал 12 лет</b>	50	<b>950</b>
<b>Макаллан 12 лет</b>	50	<b>2 300</b>
<b>Гериозе Ле Классик</b>	50	<b>1 500</b>
<b>Лафройг 10 лет</b>	50	<b>1 500</b>
<b>Зе Обсерватори 20 лет</b>	50	<b>1 200</b>

**РОМ**

мл. | ml. руб. | rub.

<b>Барсело Гран Аньехо</b>	50	<b>550</b>
<b>Оакхарт Ориджинал</b>	50	<b>550</b>
<b>Матусалем Солера 7</b>	50	<b>700</b>

**БРЕНДИ И КОНЬЯК**

мл. | ml. руб. | rub.

<b>Торрес 10 Гран Резерва</b>	50	<b>600</b>
<b>Мартиньяк VS</b>	50	<b>1 500</b>
<b>Мартиньяк VSOP</b>	50	<b>2 000</b>
<b>Мартиньяк XO</b>	50	<b>5 300</b>
<b>Камю VS</b>	50	<b>1 700</b>
<b>Камю VSOP</b>	50	<b>2 000</b>

**ДЖИН**

мл. | ml. руб. | rub.

<b>Джин Маре</b>	50	<b>1 100</b>
<b>Укие Юдзу</b>	50	<b>1 200</b>
<b>Джин Сэр Эдмонд</b>	50	<b>1 100</b>
<b>Хоперс</b>	50	<b>550</b>
<b>Хоперс Лаванда Чабрец</b>	50	<b>550</b>
<b>Хоперс Мандарин Розмарин</b>	50	<b>550</b>
<b>Босфорд</b>	50	<b>550</b>

**ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ**

мл. | ml. руб. | rub.

<b>Эсполон Бланко</b>	50	<b>900</b>
<b>Мескаль Артесаналь Нобль Койоте Эспадин</b>	50	<b>1 300</b>
<b>Рустер Рохо Аньехо Смоукед Пайнэппл</b>	50	<b>1 200</b>

---

**ПИВО РАЗЛИВНОЕ**

---

мл. | ml. руб. | rub.

**Шпатен**

500 600

---

**ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ**

---

мл. | ml. руб. | rub.

**Эль капулько**

400 500

**Ловенбрау Дункель**

450 500

**Францисканер Хефе Вайс**

450 500

**Стелла Артуа б/а**

420 450