

## Пиво розливне

\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

### **СВІТЛЕ - BLONDE - LIGHT**

#### **Silly Pils Сілі Пілз**

Бельгійський світлий пілзнер відомий своїм ніжно-золотистим кольором, бездоганною прозорістю, відмінним смаком та букетом. Основними особливостями в приготуванні Pils є благородний сорт хмелю Saaz, який вважається ключовим елементом смаку пива, м'яка вода і потрібне виварювання на відкритому вогні. Аромат його різноплановий, зі складним букетом солоду і пряного, квіткового хмелю. Pils зварений за оригінальною технологією. Чудово втамовує спрагу. Алк. 5,00%

Об'єм Гривень

0,25

#### **Stella Artois Стела Артуа**

Преміум пиво «Лагер» - найвідоміше у світі бельгійське пиво. Вперше зварене в 1366 році. З насиченим унікальним ароматом, ніжним іскристо-золотистим відтінком, з приємним поєднанням гіркоти та солодощі. Алк. 4,8%

0,33 95,00

0,5 110,00

#### **Leffe Blonde Лефф Блонд**

Бельгійське, абатське світле пиво, зварене за оригінальним рецептом і технологією аббатства Leffe. Пиво сонячно-золотистого кольору, з густою білою піною. На смак легке, ароматне, з неповторною квітковою солодкістю. Алк. 6,6%

0,33 115,00

0,5 180,00

#### **Tripel Karmeliet Тріпл Кармеліт**

Світлий абатський ель верхового бродіння. Слово «Tripel» - потрібне, має, в назві цього пива, три сенси: потрібне бродіння, щільність суслу потрібного абатського елю, використання трьох злаків (пшениця, ячмінь, овес) за рецептурою XVII ст. Має приємний аромат цитрусових з відтінком ванілі. Було визнано найкращим світлим елем на авторитетних пивних змаганнях World Beer Awards. Алк. 8,0%

0,33 185,00

0,5 270,00

#### **Чернігівське світле**

Світле пастеризоване пиво. Алк. 4,6%

0,33 60,00

0,5 70,00

### **ПШЕНИЧНЕ - WHITE - BLANCHE**

#### **Blanch De Silly де Бланш де Сілі**

Пиво солом'яного кольору з легким помаранчевим відтінком, білосніжна дрібнозерниста шапка з піни. Аромат спокійний, відчувається трішки солодкувата апельсинова тематика і помірна пряність. Вже після першого ковтка цього неперевершеного напою, ви оціните свіжий і зрілий смак, з відтінком апельсину не схожого на інші сорти пива. Алк. 5,00%

0,25

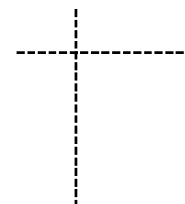
#### **Steenbrugge Wit-Blanche Стенбрюге**

##### **Блани**

Абатське пшеничне пиво (ель), котре від самого початку варили монахи в монастирі Стенбрюге неподалік від Брюге. Секрет смаку цього пива криється не тільки у використанні несоложеної пшениці, насіння кориандру та апельсинових корок Кюрасао, а також – в особливій суміші прямих трав "gruit", склад якої тримають у таємниці. Це дуже освіжаюче та легке пиво. Алк. 4,8%

0,33 135,00

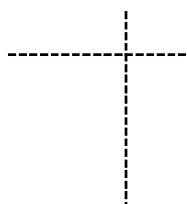
0,5 205,00





\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

	Об'єм	Гривень
<b>Hoegaarden blanche Хугарден біле</b>	0,33	115,00
<i>Пшеничне нефільтроване пиво золотистого кольору, зі щільною білою піною. Наділений дуже приємним освіжаючим смаком апельсинової цедри та відмінним відтінком бельгійських спецій. Алк. 4,6%</i>	0,5	180,00
<b><u>ТЕМНЕ - BRUNE - DARK</u></b>		
<b>Silly Saison Сілі Сізон</b>	0,25	
<i>Це єдиний темний представник свого стилю, але це не відміння його основних характеристик. При варці цього бельгійського пива використовують 2 сорти хмелю: Kent та Hallertau. Має насичений темно-янтарний колір, щільну, кремову піну. Смак злегка хмільний, а в після смаку присутня легка кислинка. Алк. 5.00%</i>		
<b>Scotch Silly Скотч Сілі</b>	0,25	
<i>Темний бельгійський ель в шотландському стилі (Scotch Ale) темно-коричневого кольору зі щільною піною. Вперше був зварений шотландськими солдатами в селі Сілі під час I Світової Війни, з тих пір рецепт не змінювався. Аромат пива з нотками карамелі, кленового сиропу та французьких булочок з родзинками. В смаку домінують карамель, мед, чорнослив та приємний палений солод. Алк. 8%</i>		
<b>Leffe Brune Лефф Брюн</b>	0,33	115,00
<i>Бельгійське Абатське темне пиво, зварене за оригінальною рецептурою та технологіями абатства Лефф. Має багатий темно-коричневий колір, Чудово збалансований смак, що поєднує в собі нотки легких солодких фруктів та кавовий післясмак. Алк. 6,5%</i>	0,5	180,00
<b><u>ОСОБЛИВЕ - SPECIAL</u></b>		
<b>Pauwel Kwak Паувел Квак</b>	0,33	160,00
<i>Пивна візитівка Бельгії. Автентичний келих Квак у вигляді колби на дерев'яній підставці знають у всьому світі. Паувел Квак був власником заїжджого двору та винахідником цього келиху, котрий було зручно вішати кучерам у каретах. В цілому це міцний ель бурштинового кольору з фруктовим солодовим ароматом та насиченим смаком з нотками карамелізованого банану, нуги та хмільним післясмаком. Алк. 8,4%</i>	0,5	240,00
<b>Green Killer Грін Кіллер</b>	0,33	170,00
<i>Бельгійське пиво верхнього бродіння, зварене в стилі IPA-India Pale Ale. Має насичений аромат з нотками цитруса та спецій. Смак збалансований з приємною гірчинкою. Алк. 4,9</i>	0,5	255,00
<b><u>ФРУКТОВЕ - FRUIT</u></b>		
<b>Lindemans Kriek Ліндеманс Вишня</b>	0,25	160,00
<i>Вишневе пиво на основі Ламбіку – пива спонтанного бродіння. Секрет насиченого фруктового смаку цього пива криється в натуральному соці свіжої вишні, котрий змішують з однорічним ламбіком. Це пиво насиченого червоного кольору з рожевою піною та інтенсивним ароматом стиглої вишні. В смаку домінують нотки стиглої вишні та вишневих кісточок. Алк. 3,5%</i>		



\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

Об'єм    Гривень

## Дегустаційне меню

Естамінет, Квак, Стебрюге Бланш, Блонд/Дабл Брюн, Трипл Кармеліт, Палм, Ліндеманс Вишня, Стелла Артуа, Хугарден, Лефф Блонд/Брюн    0,05    40,00

## Пиво в плящі

\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

Об'єм    Гривень

### ФРУКТОВЕ - FRUIT

**Lindemans Cassis Ліндеманс Смородина**    0,250    150,00

Чорносмородинове пиво на основі однорічного ламбіку (пива спонтанного бродіння). Має насичений пурпурний колір з рожевою піною, в смаку та ароматі домінують нотки свіжої чорної смородини. Алк. 3,5%

**Lindemans Apple Ліндеманс Яблуко**    0,250    130,00

Яблучне пиво на основі свіжого яблучного соку з яблук трьох сортів та однорічного ламбіку (пива спонтанного бродіння), чудова альтернатива сидру. Пиво яскравого золотисто-жовтого кольору з білою піною, ароматом свіжих зелених яблук та насиченим яблучним смаком. Алк. 3,5%

**Lindemans Pecheresse Ліндеманс**    0,250    150,00

#### **Персик**

Персикове пиво на основі однорічного ламбіку (пива спонтанного бродіння) та свіжого персикового соку. Має насичений аромат стиглих персиків та збалансований солодкувато-фруктовий смак. Алк. 2,5%

**Lindemans Kriek Ліндеманс Вишня**    0,250    150,00

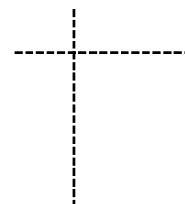
Вишневе пиво на основі однорічного ламбіку (пива спонтанного бродіння) та натурального соку свіжої вишні. Це пиво насиченого червоного кольору з рожевою піною та інтенсивним ароматом свіжої вишні. У смаку домінують нотки стиглої солодкої вишні та вишневих кісточок. Алк. 3,5%

**Lindemans Framboise Ліндеманс**    0,250    150,00

#### **Малина**

Малинове пиво на основі однорічного ламбіку (пива спонтанного бродіння) та насиченого натурального малинового соку. Пиво яскравого темно-рожевого кольору з насиченим малиновим смаком, чудово освіжає. Алк. 2,5%

### СВІТЛЕ - BLONDE - LIGHT





\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

Об'єм    Гривень

## **Brugse Zot Брюгсе Зот**

0,33    165,00

Світле пиво жовто-золотого кольору зі щільною піною та фруктовим ароматом, котре варять в історичному центрі Брюгге. У пиві використовують 4 сорти солоду та 2 види ароматного хмелю, що надає цьому напою його унікальний смак. Це збалансований напій, котрий легко п'ється. Алк. 6%

## **Tripel Karmeliet Трипл Кармелит**

0,33    175,00

Особливий бельгійський трипл світло-золотого кольору з високою білою піною. Класичні трипли містять тройну порцію ячмінного солоду (звідси назва трипл, від флам. "три"), в Tripel Karmeliet використовують три солодових злаки: пшениця, ячмінь та овес. Це пиво з приємним итрусом-квітковим ароматом та збалансованим смаком з нотками пшениці, ванілі та цитрусів. Проходить повторне бродіння у пляшці, тому радимо порівняти з розливною версією цього ж пива. Алк. 8,4%

## **ТЕМНЕ – BRUNE - DARK**

### **Scotch Silly Скотч Сілі**

0,33    155,00

Темний бельгійський ель в шотландському стилі (Scotch Ale) темно-коричневого кольору зі щільною піною. Вперше був зварений шотландськими солдатами в селі Сілі під час I Світової Війни, з тих пір рецепт не змінювався. Аромат пива з нотками карамелі, кленового сиропу та французьких булочок з родзинками. В смаку домінують карамель, мед, чорнослив та приємний палений солод. Алк. 8%

## **ТРАПІСТИ - TRAPPIST**

### **Chimay Dorée Шимей Доре**

0,33    190,00

Цей Трапіст раніше пили за обідом монахи Абатства Скурмонт, а тепер воно доступне усім. Це легке пиво золотистого кольору, звідси й назва «Dorée» від франц. "золотий". В ароматі нотки мускатного винограду та родзинок. Ніжний смак поєднує в собі спеції та свіжий хміль. Піддається повторному бродінню у пляшці. Алк. 4,8%

### **Chimay Red Шимей Ред**

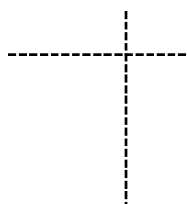
0,33    190,00

Класичний темний Трапіст від монахів Абатства Скурмонт, що на кордоні з Францією. "Червоним" його називають через колір кришечки та етикетки, а це це найдавніший сорт, що варять в Абатстві. Це пиво темно-коричневого кольору з абрикосовим ароматом та фруктовим солодкуватим смаком темного елю. Піддається повторному бродінню у пляшці. Алк. 7%

### **Chimay Tripel (white cap) Шимей трипл**

0,33    190,00

Один з кращих триплів серед Трапістів. "Трипл" означає сорт пива з використанням потрійної порції ячмінного солоду. Варять його монахи Абатства Скурмонт, що на кордоні з Францією. Часто його називають "білим" через колір кришечки та етикетки. Пиво насиченого золотого кольору з солодовим ароматом. У смаку домінують фруктові нотки, а в післясмаку – приємна гірчинка. Піддається повторному бродінню у пляшці. Алк. 8%



\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

## Westmalle Dubbel Вестмале Дубель

Темний Трапіст, котрий варять монахи в Абатстві містечка Вестмале з 1926 року, використовуючи подвійну порцію сировини – звідси назва *Dubbel*, що означає “подвійний”. Це пиво червоно-коричневого кольору має солодовий аромат та багатий смак з нотками карамелі, темного солоду та фруктів. Піддається повторному бродінню у пляшці. Алк. 7%

Об'єм	Гривень
0,33	165,00

## ОСОБЛИВЕ - SPECIAL

### Lindemans Faro Ліндеманс Фаро

Пиво на основі однорічного ламбіку та бельгійського карамельного цукру, котре було популярне у Середньовіччі. Це пиво насиченого буриштинового кольору з білою піною та збалансованим кислуватим солодким смаком. Алк. 4,5 %

0,250	125,00
-------	--------

### Boon Oude Geuze Бун Оуд Гьоз

Аутентичне бельгійське пиво – гьоз, що означає купаж ламбіків різного віку, котрі виробляються методом спонтанного бродіння. Пиво витримують в дубових діжках, а перед розливом у пляшки додають молодий ламбик, що забезпечує довгий термін зберігання. Пити *Oude Geuze* потрібно повільно, тоді смак розкриє нотки грейпфруту, імбирю та мускатного винограду. Алк. 7%

0,375	245,00
-------	--------

### Pauwel Kwak Паувел Квак

Пивна візитка Бельгії. Аутентичний келих Квак у вигляді колби на дерев'яній підставці знають у всьому світі. Паувел Квак був власником заїжджого двору та винахідником цього келиху, котрий було зручно вішати кучерам у каретах. В цілому це міцний ель буриштинового кольору з фруктовим-солодовим ароматом та насиченим смаком з нотками карамелізованого банану, нуги та хмільним післясмаком. Алк. 8,4%

0,33	140,00
------	--------

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЕ – NON ALCOHOL

**Чернігівське** /безалкогольне/

0,5	65,00
-----	-------

**Sport Zot0,0** /безалкогольне/

0,33	
------	--

## \*Закуска до пива

\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

**Корюшка в'ялена з ікрою**

Грам	Гривень
100	385,00

**Камбала**

100	355,00
-----	--------

**Лосось копчений соломка**

40	199,00
----	--------

**Тунец сріблястий солоно-сушений**

36	85,00
----	-------

**Фісташки**

60	175,00
----	--------

**Насіння соняшника**

70	65,00
----	-------

**Смажене гарбузове насіння**

80	85,00
----	-------

**Бастурма**

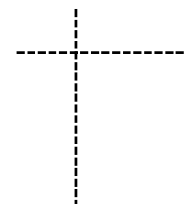
50	155,00
----	--------

**Шийка із свинини сиров'ялена**

50	110,00
----	--------

**Хамон**

50	175,00
----	--------





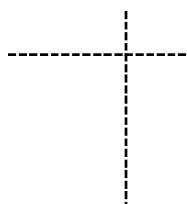


## Новинки від шеф-кухаря

	Грам	Гривень
<b>Паштет з курячої печінки</b>	240	190,00
<i>ніжна куряча печінка в поєднанні з крем-сиром та в'яленими томатами, подається з хрусткою чабатюю</i>		
<b>Брускети:</b>		
-з в'яленими томатами та сиром фета	77	95,00
-з лососем та огірком	90	145,00
-з хамоном	77	150,00
<b>Салат із запеченим сиром Брі та грушею</b>	375	375,00
<i>в поєднанні з міксом салату та томатами черрі, заправлений малиновим соусом з грецьким горіхом</i>		
<b>Оладки з цукіні та сиром</b>	260/30	175,00
<i>неперевершене поєднання цукіні та сиру Ементаль</i>		
<b>Крем-суп із запеченого гарбуза з тигровими креветками і гарбузовим насінням</b>	220	165,00
<i>солодкуватий осінній крем-суп</i>		
<b>Стейк Рібай Австралія *</b>	100	450,00
<i>соковитий стейк з гарніром на вибір: овочі гріль або картопля фрі</i>		

## Сніданки

	Грам	Гривень
<b>Бельгійський сніданок</b>	380	285,00
<i>яйця, мисливські ковбаски, Панчетта, томати,</i>		



*картопля, шампіньони*

**Фрітатта з ковбасками і Фетою** 355 275,00

*ніжний італійський омлет з черрі, злегка соленим сиром та оливками*

**Тости Крок-мадам** 250/70/30 195,00

**Вівсяна каша на молоці** 150/30 75,00

**Сирники** 150/50/50 155,00

*з ягідним кюлі та сметаною*

**Яйця пашот під соусом** 305 285,00

**голландез**

*з лососем та шпинатом*

## Бізнес-ланч

**з 12:00 до 15:00 - 210,00 грн.**

Грам

## Салати

**Вітамінний салат з яблука та селери** 150

**Овочевий салат з курячим філе** 150

**Салат з печеним буряком та паростками пшениці** 150

## Супи

**Крем-суп із запеченого гарбуза** 250

**Бульйон з курки** 220

**Гороховий суп** 260

**Борщ український** 220

## Основні страви

**Запечена свинина з томатами та бринзою** 245

**Куряче філе на грилі з овочами** 185

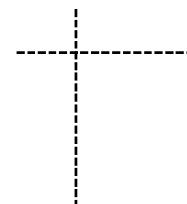
**Рибні котлети з картопляним пюре** 150/100

## Напої

**Журавлинний морс** 250

**Фруктовий кисіль** 250

**Узвар із сухофруктів** 250





## Салати

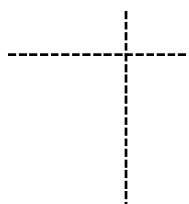
	Грам	Гривень
<b>Салат Олів'є</b>	200	185,00
<b>Салат «Космополіт»</b> <i>лосось с/с, креветки, авокадо, помідор, мікс салат, пармезан, оливкова олія з прованськими травами</i>	220	445,00
<b>Овочевий салат «Панцанелла»</b> <i>огірок, помідор, оливки, хрусткий багет із пряними травами, мікс салат</i>	300	185,00
<b>Салат Дінан</b> <i>мікс салат, козиний сир, авокадо, черрі, кедровий горіх та медово-гірчична заправка</i>	150	335,00
<b>Салат Брут</b> <i>ростбіф, мікс салат, черрі, каперси, оливки, подається на хрусткому житньому хлібі</i>	250	255,00
<b>Салат Цезар</b> <i>мікс салат, ромен, куряче філе смажене на грилі, томати, сухарики, панчетта, пармезан, ніжна анчоусна заправка</i>	190	255,00
<b>Теплий салат з курячою печінкою по-болонськи</b> <i>салат листовий, смажена куряча печінка з цибулею, томати, яйце, морква по-корейськи, соус Вінегрет</i>	210	275,00

## Холодні закуски

	Грам	Гривень
<b>Ікра щуки з хрусткими чіпсами</b> <i>подається з черрі та перепелиними яйцями</i>	50/30/40	565,00
<b>Слабосолений лосось</b> домашнього посолу	100/50	395,00
<b>Оселедець норвезький</b> <i>з відвареною картоплею і маринованою цибулею</i>	220	290,00
<b>Карпаччо з телятини</b> <i>з рукколою і трюфельною олією</i>	150	385,00

## Гарячі закуски

	Грам	Гривень
<b>Дует з цибулевих кілець та сирних палочок фрі</b>	250/60	285,00
<b>Равлики в часниковій олії</b>	бшт/45	295,00
<b>Креветки смажені</b>	100/20	260,00
<b>Кільця кальмара фрі</b>	130/30	295,00
<b>Курячі крильця</b> <i>за бажання: м'які, середні, гострі</i>	380/50	260,00





## Супи

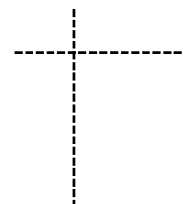
	Грам	Гривень
<b>Бульйон з курки</b>	300	150,00
<b>Гороховий суп по-бельгійськи</b> <i>з копченостями та сухариками</i>	300/30	150,00
<b>Борщ Український з телятиною</b>	300/50/30	155,00

## Мідії по-бельгійськи з картоплею фрі

	Грам	Гривень
<b>Мідії в вершково-часниковому соусі</b>	500/100	590,00
<b>Мідії «Пуле»</b> тушковані в пиві Hoegaarden, <i>бекон смажений, помідор свіжий, морква, селера, цибуля, вершки, шафран, петрушка, кінза, чебрець</i>	500/100/30	680,00
<b>Мідії «Ш'єр»</b> тушковані в білому вині, <i>цибуля порей, часник, перець солодкий, вершки, петрушка, чебрець</i>	500/100/30	680,00
<b>Мідії «Лімбур»</b> <i>запечені з часниковим маслом</i>	7 шт 100/50	550,00
<b>Мідії «Лімбур»</b> <i>запечені з сиром Рокфор</i>	7 шт 100/50	550,00

## Основні страви

	Грам	Гривень
<b>Карбонад по-Фламандськи</b> <i>ніжні шматочки яловичини томлені в темному пиві Leffe Brun з картоплею-штумп</i>	300	385,00
<b>Ніжні телячі щічки</b> <i>томлені в червоному вині з картоплею-штумп та шпинатом</i>	360	385,00
<b>Шніцель по-бельгійськи</b> <i>з картоплею на Ваш вибір, пюре або фрі</i>	360	355,00
<b>Ніжна телятина по-Волонськи</b> <i>з каперсами та розмарином</i>	120/40	425,00
<b>Домашні котлетки з гострим картопляним пюре</b> <i>з салатом із соленого огірка і цибулі</i>	320	320,00
<b>Курча гриль з картоплею</b>	1 шт/100/50	425,00
<b>Філе лосося з кукурудзою</b>	150/100/50	585,00
<b>Сібас с овочевими тагліателлі</b>	1 шт/150	525,00





## Ковбаски

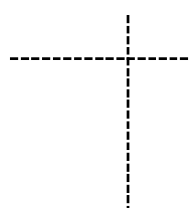
	Грам	Гривень
<b>Мисливські з коньяком</b> <i>з картоплею фрі, морквою по-корейськи та квашеною капустою</i>	350	345,00
<b>Арлон</b> <i>ковбаски тушковані в темному пиві з коріандром, подаються з картоплею штумп</i>	300	295,00
<b>Брюгге</b> <i>подаються з картопляним салатом в зеленому соусі</i>	2шт/200	310,00
<b>Дольче-Віта</b> <i>курячі ковбаски с салатом із яблука, моркви, селери та м'яти</i>	250/100/50	290,00
<b>Бенілюкс</b> <i>асорті з ковбасок</i>	2290/1200/180	2450,00

## Гарніри

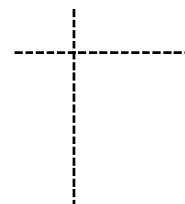
	Грам	Гривень
<b>Картопля</b>	150	75,00
<b>Овочі на грилі</b>	250/50	245,00
<b>Овочеve пюре</b>	150	95,00

## Десерти

	Грам	Гривень
<b>Вафлі по-брюссельськи</b> <i>морозиво домашнє, соус «шоколад» або «карамель»</i>	250	190,00
<b>Захер</b>	150	270,00
<b>Яблучний тарт Татен</b>	200/50/30	165,00
<b>Чизкейк</b>	150	130,00
<b>Профітролі</b> з соусом на вибір: <i>- карамель</i> <i>- шоколад</i>	7 шт	165,00
<b>Вишневий штрудель з морозивом</b>	200	205,00
<b>Лавандове крем-брюле</b>	120	120,00
<b>Морозиво</b>	50	65,00



	Vol., L	UAH/50ml	UAH/100ml	UAH/bottle
<b>Аперитиви Aperitifs</b>				
<b>Martini bianco, rosso</b>	1,0	55,00	110,00	1100,00
<b>Campari</b>	1,0	85,00	170,00	1700,00
<b>Aperol</b>	1,0	85,00	170,00	1700,00
<b>Горілка Vodka</b>				
<b>Staritsky &amp; Levitsky Reserve</b>	1,0	130,00	260,00	2600,00
<b>Nemiroff Lex Ultra</b>	0,7	85,00	170,00	1190,00
<b>Nemiroff Lex</b>	0,7	65,00	130,00	910,00
<b>Nemiroff Premium</b>	1,0	55,00	110,00	1100,00
<b>Nemiroff Original</b>	1,0	45,00	90,00	900,00
<b>Finlandia</b>	1,0	90,00	180,00	1800,00
<b>Grey Goose</b>	1,0	175,00	350,00	3500,00
<b>Текіла Tequila</b>				
<b>Don Julio Anejo</b>	0,7	325,00	650,00	4550,00
<b>Don Julio Blanco</b>	0,7	240,00	480,00	3360,00
<b>Jose Cuervo silver reposado</b>	1,0	155,00	310,00	3100,00
<b>Джин Vodka</b>				
<b>The Botanist</b>	0,7	230,00	460,00	3220,00
<b>Gordon's</b>	1,0	130,00	260,00	2600,00
<b>Ром Rum</b>				
<b>Captain Morgan spiced black</b>	0,7	125,00	250,00	1750,00
<b>Angostura «7»</b>	0,7	155,00	310,00	2170,00
<b>Mount Gay</b>	0,7	150,00	300,00	2100,00
<b>Havana Club Anejo 3</b>	1,0	95,00	190,00	1900,00
<b>Діджестиви Digestives</b>				
<b>Becherovka</b>	1,0	95,00	190,00	1900,00
<b>Jagermeister</b>	1,0	120,00	240,00	2400,00





Vol., L UAH/50ml UAH/100ml UAH/bottle

## Віскі Whiskey

<b>Jack Daniels</b>	1,0	145,00	290,00	2900,00
<b>Jameson</b>	1,0	145,00	290,00	2900,00
<b>Chivas Regal 12</b>	1,0	250,00	500,00	5000,00
<b>Chivas Regal 18</b>	1,0	440,00	880,00	8800,00
<b>Chivas Regal 21</b>	0,7	620,00	1240,00	8680,00
<b>Glenfiddich 12</b>	1,0	290,00	580,00	5800,00
<b>Glenfiddich 18</b>	0,7	480,00	960,00	6720,00
<b>Macallan 12</b>	0,7	415,00	830,00	5810,00
<b>Macallan 18</b>	0,7	1400,00	2800,00	19600,00
<b>Ardbeg</b>	0,7	398,00	796,00	5572,00
<b>Strathisla</b>	0,7	370,00	740,00	5180,00
<b>Maker's Mark</b>	0,7	265,00	530,00	3710,00

## Кальвадос Calvados

<b>Louis de Lauriston Reserve</b>	0,7	285,00	570,00	3990,00
-----------------------------------	-----	--------	--------	---------

## Коньяк Cognac

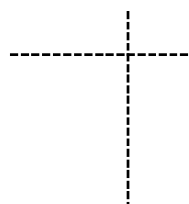
<b>Hennessy VS</b>	0,7	255,00	510,00	3570,00
<b>Hennessy VSOP</b>	0,7	380,00	760,00	5320,00
<b>Hennessy XO</b>	0,7	820,00	1640,00	11480,00
<b>Martell VS</b>	1,0	220,00	440,00	4400,00
<b>Martell VSOP</b>	1,0	330,00	660,00	6600,00

## Бренді Brandy

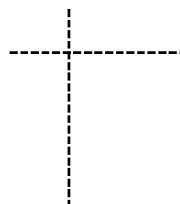
<b>St-Remy VSOP</b>	0,7	90,00	180,00	1260,00
<b>St-Remy XO</b>	0,7	120,00	240,00	1680,00

## Порто Porto

<b>Porto Noval Black</b>	0,75	150,00	300,00	2250,00
--------------------------	------	--------	--------	---------

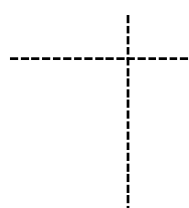


	Vol., l	UAH/50ml	UAH/bottle
<b>Біле вино White Wine</b>			
France			
<b>Bordeaux Blanc</b> Dourthe/Bordeaux	0,75	78,00	1170,00
<b>Chablis</b> Bovier & Fils/Bourgogne	0,75		1850,00
<b>Gewurztraminer</b> Cave de Ribeauville/Alsace	0,75		1550,00
Italy			
<b>Memorie Bianco</b> Sensi/Toscana	0,75	45,00	675,00
<b>Soave Classico</b> Cantina di Negrar/Venice	0,75		1050,00
<b>Collezione Pinot Grigio</b> Sensi/Veneto	0,75	55,00	825,00
<b>Collezione Trebbiano</b> Sensi/Toscana	0,75		790,00
<b>Orvieto</b> Sensi/Umbria	0,75	50,00	750,00
Germany			
<b>Riesling Platinum</b> Peter Mertes/Moselle	0,75		715,00
Chile			
<b>Chardonnay</b> Frontera/Maipo Valley	0,75	48,00	720,00
Australia			
<b>Moscato</b> Banrock Station/Southeast	0,75	80,00	1200,00
New Zealand			
<b>Sauvignon Blanc</b> Mud House/ Marlborough	0,75	75,00	1125,00
<b>Ігристе вино Sparkling wine</b>			
<b>Prosecco D.O.C.</b> Millesimato/ Val D'Oca	0,75 150	270,00	1350,00 1350,00
<b>Шампанське Champagne</b>			
<b>Moet Chandon</b>	0,75		3450,00
<b>Dom Perignon</b>	0,75		9500,00





	Vol., l	UAH/50ml	UAH/bottle
<b>Червоне вино Red wine</b>			
France			
<b>Bordeaux Rouge</b> Dourthe/Bordeaux	0,75	78,00	1170,00
<b>Medoc</b> Dourthe/Bordeaux	0,75	85,00	1275,00
Italy			
<b>Memorie Rosso</b> Sensi/Toscana	0,75	45,00	675,00
<b>Chianti Riserva</b> Sensi/Toscana	0,75	68,00	1020,00
<b>Valpolicella Classico</b> Cantina di Negrar/Venice	0,75		1020,00
<b>Nero d'Avola</b> Settesoli/Sicily	0,75	50,00	750,00
Australia			
<b>Shiraz</b> Hardys/Southeast	0,75		775,00
Chile			
<b>Cabernet Sauvignon</b> Frontera/Maipo Valley	0,75	48,00	720,00
<b>Рожеве вино Roze wine</b>			
France			
<b>Rose d'Anjou</b> Pierre Chainier/Loire Valley	0,75	50,00	750,00
New Zealand			
<b>Sauvignon Blanc Rose</b> Mud House/Marlborough	0,75		995,00



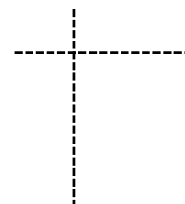


## Алкогольні коктейлі

	Мл.	Гривень
<b>Олд Фешн</b> <i>бурбон, біттер, тростинний цукор, апельсин, коктейльна вишня</i>	200	180,00
<b>Негроні</b> <i>джин, біттер Campari, червоний вермут, апельсин</i>	100	130,00
<b>Космополітен</b> <i>горілка, лікер Triple Sec, морс, фреш лайма</i>	150	120,00
<b>Маргарита</b> <i>текіла Jose Cuervo, лікер Triple Sec, фреш лайма, цукровий сироп</i>	175	180,00
<b>Мохіто</b> <i>ром білий, лайм, м'ята, Спрайт, тростинний цукор</i>	400	175,00
<b>Кровава Мері</b> <i>горілка, томатний сік, соус Табаско, соус Ворчестер, спеції, фреш лимона, селера</i>	200	120,00
<b>Джин Тонік</b> <i>джин, тонік, фреш лайма</i>	220	130,00
<b>Куба Лібре</b> <i>Ром темний, Кока-Кола, фреш лайма</i>	220	160,00
<b>Нью Йорк Сауер</b> <i>бурбон, вино сухе червоне, фреш лимону, цукровий сироп, яєчний білок</i>	200	180,00
<b>Апероль Шприц</b> <i>біттер Aperol, просекко, апельсин</i>	300	225,00
<b>Піна Колада</b> <i>ром, лікер Malibu, сік ананасовий, сироп кокосовий, молоко, ананас</i>	400	260,00
<b>Лонг Айленд Айс Ті</b> <i>горілка, ром, джин, текіла, лікер Triple Sec, фреш лимона, Кока-Кола</i>	350	215,00
<b>Зелений мексиканець</b> <i>лікер Pizan Ambon, фреш лимону, текіла Jose Cuervo</i>	60	90,00

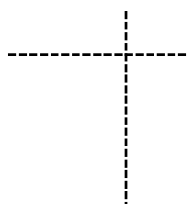
## Безалкогольні коктейлі

	Мл.	Гривень
<b>Молочний коктейль</b> <i>полуничний, ванільний, карамельний, шоколадний</i>	300	80,00
<b>Незаймана Мері</b> <i>сік томатний, соус Табаско, фреш лимону</i>	200	90,00
<b>Лимонад домашній</b> <i>- цитрусовий мікс - імбирний - класичний</i>	350	85,00
<b>Мохіто</b> <i>м'ята, лайм, Спрайт</i>	350	85,00
<b>Піна Колада</b> <i>сік ананасовий, сироп кокосовий, молоко, ананас свіжий</i>	300	70,00





	Мл.	Гривень
<b>Чай заварний</b>		
<b>“Ера Грей” Роннефельдт</b> <i>чорний чай дарджилінг, бергамот</i>	250	85,00
<b>“Мокалбарі” Роннефельдт</b> <i>чорний чай Ассам, літній збір</i>	250	85,00
<b>“Зелений лист” Роннефельдт</b> <i>високогірний чай, літній збір</i>	250	85,00
<b>“Золотий жасмін” Роннефельдт</b> <i>китайський чай з пелюстками жасмину, літній збір</i>	250	85,00
<b>“Моргентау” Роннефельдт</b> <i>зелений чай, пелюстки соняшника, волошки, троянди</i>	250	85,00
<b>“Природні трави” Роннефельдт</b> <i>лимонник, цедра шипшини, листя полуниці, м'яти та меліси, фенхель, аніс, цвіт липи і календула</i>	250	85,00
<b>“Живильний грейпфрут” Роннефельдт</b> <i>яблуко, шипшина, листя солодкої ожини, цедра лимону, цикорій, лимонник, гібіскус, пелюстки троянди</i>	250	85,00
<b>Jardin</b> <i>чорний чай з свіжою м'ятою, медом, апельсином та лимоном</i>	600	95,00
<b>Імбирний чай</b> <i>імбир, лимон, м'ята</i>	350	95,00
<b>Обліпиховий чай</b> <i>обліпиха, імбир</i>	600	85,00
<b>Чай зі свіжої м'яти</b> <i>свіжа м'ята</i>	350	60,00
<b>Напої</b>		
<b>Моршинська</b> <i>б/г</i>	330	80,00
<b>Воржомі</b> <i>с/г</i>	330	95,00
<b>San Benedetto</b> <i>с/г, б/г</i>	250 750	160,00 300,00
<b>Evian</b> <i>б/г</i>	330	135,00
<b>Perrier</b> <i>с/г</i>	330	195,00
<b>Coca-cola classic/Zero, Sprite</b>	250	80,00
<b>Schweppes</b>	250	80,00
<b>Кисіль, морс, узвар</b>	250	80,00
<b>Кава</b>		
<b>Рістретто</b>	15	50,00
<b>Еспрессо</b>	30	50,00
<b>Американо</b>	120	55,00
<b>Кава з молоком</b>	200	60,00
<b>Кава латте</b>	200	60,00
<b>Капучіно</b>	150	60,00
<b>Кава без кофеїну</b>	30/120	60,00
<b>Гарячий шоколад</b>	100	80,00
<b>Какао</b>	200	60,00
<b>Фреш</b>		
<b>Апельсиновий, грейпфрутовий</b>	200	95,00
<b>Яблучний, морквяний, із селери</b>	200	95,00
<b>Ананасовий</b>	200	295,00
<b>Сік</b>		





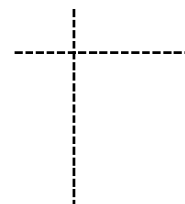
**Апельсиновий, грейпфрутовий, вишневий,  
мультивітамін, персиковий, томатний,  
яблучний**

250 40,00

Директор: \_\_\_\_\_

Гол. бухгалтер: \_\_\_\_\_

Технолог: \_\_\_\_\_





*Le Cosmopolite*

Ціни вказані в національній валюті з урахуванням ПДВ.

