



## ◆ МЕНЮ ЕКАТЕРИНЫ II

блюда приготовленные по рецепту  
личного повара Екатерины II

Салат «Паризиен»  
с подкопчённой треской ..... 180 гр ... **530** .....  
(филе трески, картофель, стручковая фасоль,  
яйцо, свежий огурец, сол. огурец, салатный лист)

Постные свежие щи  
с квашеным ананасом\* ..... 300 гр ... **480** .....

Разварная говядина  
с мозговой косточкой,  
томлённая в собственном соку ..... 350 гр . **1150** .....

Штрудель яблочный  
с шариком мороженого ..... 150 гр.... **460** .....

## ◆ CATHERINE II'S MENU ◆

cooked according to the recipe of Empress  
Catherine The Great's personal chef

«Parisien» salad  
with slightly smoked cod  
(cod fillet, potatoes, string beans, egg,  
fresh cucumber, salted cucumber, lettuce leaf)

Fresh vegetable soup  
with pickled pineapple\*

Boiled beef  
with a brain bone,  
stewed in its own juice

Apple strudel  
with a ball of ice cream

\* Во времена Екатерины II ананасы выращивали повсеместно и воспринимали как овощи – их квасили, тушили, использовали в качестве гарнира к мясу и приготовления кислых щей

\* During the reign of Catherine The Great pineapples regarded as vegetables were widely grown. They were marinated, stewed, used as a garnish for meat and cooking cabbage soup

## ◆ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ◆

Карпаччо из печёной свеклы ..... (с оливковым маслом, бальзамическим кремом и сыром Пармезан)	140 гр....	<b>310</b>	Baked beetroot Carpaccio (with olive oil, balsamic cream and Parmesan cheese)
Оливки, маслины ..... (Халкидики, Каламата)	80 гр....	<b>290</b>	Olives (Halkidiki, Kalamata)
Ассорти «Сало»..... (сало солёное, сало копченое, смалец)	100 гр....	<b>360</b>	Assorted «Lard» (salted lard, smoked lard, lard)
Наши соленья и маринады..... (огурцы, капуста, помидоры)	150 гр....	<b>320</b>	Our pickles and marinades (cucumbers, cabbage, tomatoes)
Студень домашний ..... (с горчицей или хреном на выбор)	180 гр....	<b>420</b>	Homemade Meat Jelly (with mustard or horseradish on your choice)
Грибы солёные с луком и ароматным маслом ..... (подаются со сметаной)	150 гр....	<b>420</b>	Salty mushrooms with onion and fragrant oil (with sour cream)
Селёдка по-домашнему с маринованным луком и картофелем .....	220 гр....	<b>470</b>	Herring at home with pickled onions and potatoes
Карпаччо из говядины.....	150 гр....	<b>750</b>	Beef carpaccio
Карпаччо из лосося.....	150 гр....	<b>850</b>	Salmon carpaccio
Домашняя буженина с солёным огурцом и хреном.....	120/30 гр.	<b>540</b>	Homemade pork with pickled cucumber and horseradish
Сырное ассорти..... (Пармезан, Маасдам, Дор-Блю)	150 гр....	<b>590</b>	Cheese platter (parmesan, maasdam, Dor Blue)
Лосось нашего посола .....	80 гр....	<b>590</b>	Salmon of our salting
Рыбное ассорти..... (лосось сл./соли, зубатка хол./копч., сардина хол./копч.)	120 гр....	<b>720</b>	Assorted fish (lightly salted salmon, cold-smoked catfish, cold-smoked sardine)
Итальянские мясные деликатесы .....	75 гр....	<b>660</b>	Italian meat delicacies

## COLD STARTERS

Карпаччо из печёной свеклы ..... (с оливковым маслом, бальзамическим кремом и сыром Пармезан)	140 гр....	<b>310</b>	Baked beetroot Carpaccio (with olive oil, balsamic cream and Parmesan cheese)
Оливки, маслины ..... (Халкидики, Каламата)	80 гр....	<b>290</b>	Olives (Halkidiki, Kalamata)
Ассорти «Сало»..... (сало солёное, сало копченое, смалец)	100 гр....	<b>360</b>	Assorted «Lard» (salted lard, smoked lard, lard)
Наши соленья и маринады..... (огурцы, капуста, помидоры)	150 гр....	<b>320</b>	Our pickles and marinades (cucumbers, cabbage, tomatoes)
Студень домашний ..... (с горчицей или хреном на выбор)	180 гр....	<b>420</b>	Homemade Meat Jelly (with mustard or horseradish on your choice)
Грибы солёные с луком и ароматным маслом ..... (подаются со сметаной)	150 гр....	<b>420</b>	Salty mushrooms with onion and fragrant oil (with sour cream)
Селёдка по-домашнему с маринованным луком и картофелем .....	220 гр....	<b>470</b>	Herring at home with pickled onions and potatoes
Карпаччо из говядины.....	150 гр....	<b>750</b>	Beef carpaccio
Карпаччо из лосося.....	150 гр....	<b>850</b>	Salmon carpaccio
Домашняя буженина с солёным огурцом и хреном.....	120/30 гр.	<b>540</b>	Homemade pork with pickled cucumber and horseradish
Сырное ассорти..... (Пармезан, Маасдам, Дор-Блю)	150 гр....	<b>590</b>	Cheese platter (parmesan, maasdam, Dor Blue)
Лосось нашего посола .....	80 гр....	<b>590</b>	Salmon of our salting
Рыбное ассорти..... (лосось сл./соли, зубатка хол./копч., сардина хол./копч.)	120 гр....	<b>720</b>	Assorted fish (lightly salted salmon, cold-smoked catfish, cold-smoked sardine)
Итальянские мясные деликатесы .....	75 гр....	<b>660</b>	Italian meat delicacies

## HOT STARTERS

Настоящая кукуруза, жареная с утиными шкварками и луком .....	150 гр....	<b>340</b>	Real corn fried with duck rinds and onion
Жареный сыр Сулугуни с брусничным соусом.....	100 гр....	<b>390</b>	Fried Suluguni cheese with lingonberry sauce
Драники картофельные с припёком из семян подсолнуха со сметаной .....	200 гр....	<b>460</b>	Potato draniks with sunflower seeds with sour cream
Жульен из белых грибов с сыром Пармезан.....	140 гр....	<b>640</b>	Julienne of porcini mushrooms with Parmesan

## ◆ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ◆

## ❖ САЛАТЫ

 Салат из свежих овощей (с маслом или сметаной на выбор)	200 гр ...	<b>360</b>	Fresh vegetable salad (with butter or sour cream)
Оливье с колбасой / курицей	170 гр ...	<b>370</b>	Russian salad with sausage / chicken
Оливье с говядиной	170 гр ...	<b>460</b>	Russian salad with beef
Сельдь под шубой	180 гр ...	<b>380</b>	Herring with beets & potato
Салат с подкопчённой треской (филе трески, картофель, свежий огурец, красный лук, сол. огурец, яйцо, ароматное масло)	180 гр ...	<b>390</b>	Salad with smoked cod (cod fillets, potatoes, cucumber, red onion, pickled cucumber, egg, flavored oil)
Салат «Греческий»	220 гр ...	<b>440</b>	Greek salad
 Салат с рукколой, вялеными томатами, кедровыми орешками и лимонно-оливковой заправкой	140 гр ...	<b>520</b>	Salad with arugula, dried tomatoes, pine nuts and lemon-olive dressing
Теплый салат из овощей-гриль	200 гр ...	<b>520</b>	Warm salad of grilled vegetables
Цезарь с курицей	200 гр ...	<b>570</b>	Caesar with chicken
Цезарь с креветками	200 гр ...	<b>670</b>	Caesar salad with shrimp
Микс-салат с лососем слабой соли и сливочным сыром	160 гр ...	<b>670</b>	Mixed salad with salmon of weak salt and cream cheese

## ❖ СУПЫ

 Овощной суп-пюре	250 гр ...	<b>370</b>	Vegetable soup-puree
Куриный бульон с фрикадельками и лапшой	300 гр ...	<b>390</b>	Chicken broth with meatballs and noodles
Крем-суп из шампиньонов (с гренками)	250 гр ...	<b>450</b>	Mushroom cream soup (with croutons)
Щи из квашеной капусты со свининой	300 гр ...	<b>490</b>	Sauerkraut soup with pork
Гороховый суп с копчёностями (с гренками)	300 гр ...	<b>450</b>	Pea soup with smoked meats (with croutons)
Борщ из говядины с подкопчённой грушей	300 гр ...	<b>470</b>	Beef Borsch and smoked pear
Солянка сборная мясная	300 гр ...	<b>560</b>	Meat Solyanka
Крем-суп из лосося (с гренками)	250 гр ...	<b>580</b>	Salmon cream soup (with croutons)
Уха по-фински	300 гр ...	<b>620</b>	Finnish fish soup

## SALADS



## SOUPS



## ❖ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### БЛИНЧИКИ

Блинчик с мясом .....	100 гр ...	<b>260</b>	Pancake with meat
Блинчик с сыром и ветчиной.....	100 гр ...	<b>260</b>	Pancake with ham and cheese
Блинчик с брусникой.....	100 гр ...	<b>260</b>	Pancake with cranberries
Блинчик с лососем и сливочным сыром.....	100 гр ...	<b>450</b>	Pancake with salmon and cream cheese

### НАШИ ВАРЕНИКИ

Вареники подаются со сметаной

### OUR VARENIKS

С картофелем и жареным луком .....	200 гр ...	<b>460</b>	With potatoes and fried onions
С белыми грибами и картофелем.....	200 гр ...	<b>560</b>	Vareniks with porcini and potatoes
С вишнями.....	200 гр ...	<b>560</b>	Vareniks with cherries

### НАШИ ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени подаются со сметаной

### OUR DUMPLINGS

Пельмени классические .....	200 гр ...	<b>490</b>	Homemade meat dumplings (pork, beef)
Пельмени «Сибирские» .....	200 гр ...	<b>490</b>	Meat dumplings «Siberian» (pork, beef, lamb)
Пельмени со щукой .....	200 гр ...	<b>570</b>	Dumplings with pike
Пельмени с лосятиной.....	200 гр ...	<b>570</b>	Dumplings with elk meat

### ПАСТА

Паста «Аррабиата».....	350 гр ...	<b>540</b>	Pasta Arrabbiata
Спагетти «Карбонара».....	350 гр ...	<b>690</b>	Spaghetti Carbonara
Фетучини с вешенками и куриным филе.....	350 гр ...	<b>690</b>	Fettuccine with oyster mushrooms and chicken fillet
Тальятелле с подкопчённым лососем и цукини .....	350 гр ...	<b>760</b>	Tagliatelle with smoked salmon and zucchini



## ◆ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ◆

### БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Котлета куриная.....	120 гр ...	<b>450</b>	Chicken cutlet
Голубцы домашние со сметаной.....	200 гр ...	<b>620</b>	Cabbage roll with sour cream
Куриное филе су-вид с пюре из шпината в сливках.....	300 гр ...	<b>670</b>	Chicken fillet with mashed spinach in cream
Котлета «Пожарская» с картофельным пюре.....	300 гр ...	<b>780</b>	«Pozharskaya» cutlet with mashed potatoes
Стейк из свинины с тушёной капустой и картофелем .....	300 гр ...	<b>780</b>	Pork steak with stewed cabbage and potatoes
Баранина в чёрных сливах, томлённых в «Бордо».....	180 гр ...	<b>780</b>	Lamb in black plums stewed in Bordeaux
Беф-строганов из телятины с грибами с картофельным пюре.....	300 гр ...	<b>790</b>	Veal Beef-Stroganoff with mushrooms with mashed potatoes
Утиная ножка «Конфи» на картофельном дранике и ягодным соусом.....	250 гр ...	<b>830</b>	Duck leg «Confit» with potato dranik and berry sauce
Говяжьи щёчки с картофельным пюре и черносливом .....	300 гр ...	<b>930</b>	Beef cheeks with mashed potatoes and prunes
Бифштекс рубленный из мраморной говядины с перепелиным яйцом и чипсами из корня сельдерея.....	280 гр .....	<b>990</b>	Marbled beef minced steak with quail egg and celery root chips
Медальоны из телятины с запечёными картофелем и морковью .....	280 гр.....	<b>990</b>	Mini veal steaks with baked potatoes and carrots

## MAIN DISHES ◆

### MEAT AND POULTRY DISHES

## ❖ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Котлета из щуки.....	120 гр ...	<b>480</b>	Pike cutlet
Треска жареная с соусом Тар-тар .....	140 гр ...	<b>690</b>	Fried cod with Tartar sauce
Треска на пару с соусом по-Польски.....	140 гр ...	<b>690</b>	Steamed cod with Polish sauce
Онежский судак, жареный на сливочном масле.....	140 гр ...	<b>750</b>	Onega pike perch, fried in butter
Стейк из лосося жареный .....	140 гр ...	<b>880</b>	Salmon steak, fried
Стейк из лосося на пару .....	140 гр ...	<b>880</b>	Salmon steak, steamed

### МАНГАЛ

Шашлык из курицы .....	200 гр...	<b>620</b>	Chicken shish kebab
Шашлык из свинины.....	200 гр...	<b>680</b>	Pork shish kebab
Люля-кебаб из баранины .....	180 гр ...	<b>860</b>	Lamb Kebab

### ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

❖ Капуста тушеная с черносливом.....	200 гр...	<b>290</b>	Braised cabbage with prunes
❖ Фасоль томлённая на грузинский манер.....	250 гр ...	<b>390</b>	Red beans, stewed in Georgian way
❖ Картофель жареный с белыми грибами.....	250 гр ...	<b>590</b>	Fried potatoes with porcini

## MAIN DISHES ❖

### FISH DISHES

Котлета из щуки.....	120 гр ...	<b>480</b>	Pike cutlet
Треска жареная с соусом Тар-тар .....	140 гр ...	<b>690</b>	Fried cod with Tartar sauce
Треска на пару с соусом по-Польски.....	140 гр ...	<b>690</b>	Steamed cod with Polish sauce
Онежский судак, жареный на сливочном масле.....	140 гр ...	<b>750</b>	Onega pike perch, fried in butter
Стейк из лосося жареный .....	140 гр ...	<b>880</b>	Salmon steak, fried
Стейк из лосося на пару .....	140 гр ...	<b>880</b>	Salmon steak, steamed

### GRILL

Шашлык из курицы .....	200 гр...	<b>620</b>	Chicken shish kebab
Шашлык из свинины.....	200 гр...	<b>680</b>	Pork shish kebab
Люля-кебаб из баранины .....	180 гр ...	<b>860</b>	Lamb Kebab

### VEGETARIAN DISHES

## ❖ ГАРНИРЫ

Картофельное пюре .....	150 гр....	<b>250</b>	Mashed potatoes
Картофель «Айдахо».....	150 гр....	<b>270</b>	Idaho
Картофель «Фри» .....	150 гр....	<b>290</b>	French fries
Овощи припущенные.....	200 гр....	<b>290</b>	Stewed vegetables
Овощи-гриль .....	250 гр....	<b>570</b>	Grilled vegetables

## ❖ ХЛЕБ

Хлебная корзина.....	<b>150</b>	Bread basket
----------------------	------------	--------------

## ❖ ДЕСЕРТЫ

Мороженое (1 шарик, 50 гр):.....	<b>170</b>	Ice cream (1 scoop, 50 g): ice cream plombir • pistachio • sea buckthorn • halva • chocolate •
• пломбир сливочный • фисташковое • облепиховое • халва • шоколадное		

Сорбет (1 шарик, 50 гр):.....	<b>170</b>	Sorbet (1 scoop, 50 g): black currant • lime-lemon • mango •
• чёрная смородина • лайм-лимон • манго		

Добавки: .....	<b>50</b>	Toppings: syrups: • caramel chocolate strawberry cherry
• сиропы: карамельный шоколадный клубничный вишнёвый		

## GARNISHES ❖

Mashed potatoes	❖
Idaho	❖
French fries	❖
Stewed vegetables	❖
Grilled vegetables	❖

## BREAD ❖

Bread basket

## DESSERTS ❖

Ice cream (1 scoop, 50 g):  
ice cream plombir •  
pistachio •  
sea buckthorn •  
halva •  
chocolate •

Sorbet (1 scoop, 50 g):  
black currant •  
lime-lemon •  
mango •

Toppings:  
syrups: •  
caramel  
chocolate  
strawberry  
cherry

## ◆ ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS ◆

Печенье творожное 2 шт .....	90 гр ....	<b>200</b> .....	Cottage cheese cookies 2 pc
Пирожное «Картошка» .....	80 гр ....	<b>260</b> .....	Cake «Potato»
Блинчики 2 шт .....	100 гр ..	<b>230</b> .....	Pancakes 2 pc (with sour cream or jam or condensed milk or honey)
Блинчик с брусникой.....	100 гр ..	<b>260</b> .....	Pancake with cranberries
Панна-котта с вишней .....	150 гр ...	<b>380</b> .....	Panna cotta with cherries
Пирожное «Тирамису» .....	150 гр ...	<b>380</b> .....	Cake Tiramisu
Сливочно-творожный Чизкейк с шоколадом .....	130 гр....	<b>450</b> .....	Creamy cottage cheese Cheesecake with chocolate
Штрудель яблочный с шариком мороженого.....	150 гр....	<b>460</b> .....	Apple strudel with a ball of ice cream
Варенье в ассортименте .....	70 гр ....	<b>100</b> .....	Jam (клубника, чёрная смородина, вишня)

## ◆ НАПИТКИ

## BEVERAGE ◆

Сок в ассортименте.....	250 мл..	<b>180</b> .....	Juice in assortment (яблочный, томатный, апельсиновый) .....
	1000 мл..	<b>650</b> .....	(apple, tomato, orange)
Квас.....	250 мл...	<b>160</b> .....	Kvass
Домашний клюквенный морс .....	250 мл..	<b>180</b> .....	Homemade cranberry juice
	1000 мл	<b>650</b>	
Домашний облепиховый морс .....	250 мл...	<b>200</b> .....	Homemade sea buckthorn juice
	1000 мл	<b>680</b>	
Лимонад «Старые традиции».....	500 мл..	<b>180</b> .....	Lemonade «Old tradition» (Тархун, Лимонад, Дюшес, Барбарис)
	500 мл..	<b>270</b> .....	(Tarragon, Lemonade, Duchess Pear, Barberry)
Лимонад «Премиум».....	500 мл..	<b>270</b> .....	Lemonade «Premium» (Жасмин, Лимон, Мята)
Мин. вода «Даусуз» (газ / б. газ) .....	500 мл...	<b>210</b> .....	Mineral water «Dausuz» (gas / still water)
	750 мл...	<b>290</b>	

## ◆ НАПИТКИ

Тоник Rich.....	330 мл ..	<b>230</b>	Rich Tonic
Кола Rich.....	330 мл ..	<b>230</b>	Rich Cola
Свежевыжатый апельсиновый сок.....	250 мл ..	<b>380</b>	Freshly squeezed orange juice

## ◆ BEVERAGE ◆

## ◆ КОФЕ

Эспрессо.....	50 мл ..	<b>220</b>	Espresso
Двойной эспрессо.....	70 мл ..	<b>330</b>	Double espresso
Американо.....	130 мл ..	<b>220</b>	Americano
Капучино.....	250 мл ..	<b>290</b>	Cappuccino classic
Капучино со вкусами .....	250 мл ..	<b>310</b>	Cappuccino with flavors
• Карамель • Шоколад • Клубника • Ваниль			• Caramel • Chocolate • Strawberry • Vanilla
Латте .....	200 мл ..	<b>270</b>	Latte classic
Латте со вкусами .....	200 мл ..	<b>290</b>	Latte with flavors
• Карамель • Шоколад • Клубника • Ваниль			• Caramel • Chocolate • Strawberry • Vanilla
Глясе (подается с шариком мороженого).....	200 мл ..	<b>350</b>	Glace (served with a scoop of ice cream)
Айриш-кофе.....	200 мл ..	<b>400</b>	Irish coffee
Молоко .....		<b>50</b>	Add milk
Сливки .....		<b>70</b>	Add cream

## ◆ COFFEE ◆

## ◆ КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА

Эспрессо.....	50 мл ..	<b>270</b>	Espresso
Американо.....	130 мл ..	<b>270</b>	Americano
Капучино.....	250 мл ..	<b>350</b>	Cappuccino classic
Латте .....	200 мл ..	<b>350</b>	Latte classic

## ◆ DECAFFEINATED COFFEE ◆

## ◆ СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

## WARMING DRINKS ◆

Глинтвейн б/а.....	200 мл..	<b>290</b>	Non-alcoholic mulled wine
Глинтвейн .....	200 мл..	<b>350</b>	Mulled wine (White / red wine)
Какао.....	250 мл..	<b>350</b>	Cocoa
 Чай в ассортименте			Tea in assortment
• маленький чайник (на 1 пер.) .....	350 мл..	<b>350</b>	small teapot (for one person)
• большой чайник (на 3 пер.) .....	700 мл..	<b>510</b>	large teapot (for three persons) (Blacktea, Greentea, Earl Grey, black tea with thyme, green tea with jasmine, milk oolong, fruit tea)
Иван-чай .....	700 мл..	<b>550</b>	Ivan-chai (herbal hot drink)
 Брусничный чай			Lingonberry tea
с клюквой и мятой .....	700 мл..	<b>680</b>	with cranberry and mint (Blacktea, lingonberry, cranberry, floral honey, fresh mint)
 Чай из черноплодной рябины			Chokeberry tea aroma
с яблоком и ароматом клубники.....	700 мл..	<b>680</b>	with apple and strawberry (black tea, chokeberry, apple, strawberry syrup, mint)
Чай «Горячий цитрус» .....	700 мл..	<b>680</b>	Tea «Hot citrus» (rich tea «Karkade», orange, lemon, honey)
 Имбирный чай			Ginger tea
с лаймом и мёдом.....	700 мл..	<b>680</b>	with lime and honey (green tea, lime, ginger, fresh mint, honey)
 Чай с ромашкой,			Tea with chamomile,
мёдом и ванилью.....	700 мл..	<b>680</b>	honey and vanilla (green tea, chamomile, honey, vanilla)
Чай облепиховый с мёдом .....	700 мл..	<b>680</b>	Sea buckthorn tea with honey (sea buckthorn berry, floral honey)
Мёд или мята .....		<b>80</b>	Honey or mint



## ИГРИСТЫЕ ВИНА / SPARKLING WINE

Шато Тамань Селект (бел., п/сладкое / брюют, розовое, брюют, Россия).....	200.....	<b>480</b>
Chateau Tamagne Select		
Ганча Просекко DOC (бел., сух., Италия) .....	200.....	<b>850</b>
Gancia Prosecco DOC		
Ганча Асти DOCG (бел., сладкое, Италия) .....	200.....	<b>850</b>
Gancia Asti DOCG		
Балаклава (бел., мускат / брюют, Крым).....	750 .....	<b>1350</b>
Zolotaya Balka		
Шато Тамань Селект (бел., п/сладкое / брюют, розовое, брюют, Россия).....	750 .....	<b>1650</b>
Chateau Tamagne Select		
Ламбруско Эмилия (бел., п/сладкое, Италия).....	750 .....	<b>1850</b>
Lambrusco Emilia		
Просекко (бел., брюют, Италия).....	750 .....	<b>2750</b>
Prosecco		
Креман Премиум (бел., брюют, Франция) .....	750 .....	<b>4500</b>
Crémant Premium		

## РОЗОВЫЕ ВИНА / ROSE WINE

Ля Маридель Розе (сухое, Франция).....	185 .....	<b>850</b>
La Maridelle Rose		
Шато Флёр де Сюд (сухое, Россия).....	150 / 750.....	<b>350 / 1650</b>
Chateau Tamagne Fleurs du Sud		
Амалинда Совиньон Блан Темпранильо Розе (сухое, Испания).....	750 .....	<b>1850</b>
Amalinda Sauvignon Blanc Tempranillo Rose		



## БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINE

Ля Маридель Шардоне (сухое, Франция).....	185	850
Le Maridelle Chardonnay		
Кюве Д'Ор Олимп (сухое, Россия) .....	150 / 750	350 / 1650
Cuvee D'Or Olimp		
Каса Нери Виура Тьерра де Кастилья (п/сладкое, Испания) .....	150 / 750	380 / 1850
Casa Neri Viura		
Сармиентос Шардоне (сухое, Чили) .....	750	1850
Sarmientos Chardonnay		
Марке Декорди Треббьяно (сухое, Италия).....	750	1950
Marche Decordi Trebbiano		
Лирико Виура Совиньон Блан (сухое, Испания) .....	150 / 750	450 / 2050
Lirico Viura Sauvignon Blanc		
Монтефьоре Бьянко (полусухое, Италия) .....	150 / 750	450 / 2150
Montefiore Bianco, Italia		
Пино Гриджио (сухое, Италия).....	150 / 750	480 / 2350
Pinot Grigio		
Ладорье Бордо (сухое, Франция).....	750	2650
Ladorier Bordeaux AOC		



## КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINE

Ля Маридель Каберне Совиньон (*сухое, Франция*) ..... 185 ..... **850**  
La Maridelle Cabernet Sauvignon

Кюве Д'Ор Олимп (*сухое, Россия*) ..... 750 ..... **1650**  
Cuvee D'Or Olimp

### Каса Нери Темпранильо Тинто

Тьерра де Кастилья (*н/сладкое, Испания*) ..... 150 / 750 ..... **380 / 1850**  
Casa Neri Tempranillo Tinto

Сармиентос Каберне Совиньон (*сухое, Чили*) ..... 750 ..... **1850**  
Sarmientos Cabernet Sauvignon

Марке. Декорди Санджовезе (*сухое, Италия*) ..... 750 ..... **1950**  
Marche. Decordi Sangiovese

Саперави (*сухое, Грузия*) ..... 750 ..... **2100**  
Saperavi. Georgia

### Лирико-Бобаль Каберне Совиньон (*сухое, Испания*) ..... 150 / 750 ..... **450 / 2050** Lirico Bobal Cabernet Sauvignon

### Монтефьоре Неро Д'авола (*сухое, Италия*) ..... 150 / 750 ..... **450 / 2150** Montefiore D'avola, Sicilia, Italia

Киндзмараули Кахетия (*н/сладкое, Грузия*) ..... 750 ..... **2100**  
Kindzmarauli Kakheti. Georgia

Палаццо Нobile Кьянти Классико Ризерва DOCG (*сухое, Италия*) ..... 750 ..... **2950**  
Palazzo Nobile Chianti Classico Riserva DOCG



## АПЕРИТИВ / APERITIF

Мартини Бьянко .....	50 .....	<b>390</b>
Martini Bianco		

## КОКТЕЙЛЬ / COCKTAIL

Апероль Шприц.....	200.....	<b>590</b>
Aperol Spritz		

## ВОДКА / VODKA

Царская оригинальная .....	50 .....	<b>290</b>
Tsarskaja Original		
Царская золотая.....	50 .....	<b>350</b>
Tsarskaja Gold		
Царское Село .....	50 .....	<b>380</b>
Tsarskoe Selo		
Белуга .....	50 .....	<b>390</b>
Beluga		

## ПОЛУГАР / POLUGAR

Полугар №4 (мёд и перец).....	50 .....	<b>690</b>
Polugar №4 (honey and pepper)		
Полугар №6 (перец).....	50 .....	<b>690</b>
Polugar №6 (pepper)		
Полугар Можжевеловый .....	50 .....	<b>690</b>
Polugar Juniper		
Полугар Вишня.....	50 .....	<b>690</b>
Polugar Cherry		

## ВИСКИ / WHISKEY

Вильям Лоусонс (Шотландия).....	50 .....	<b>350</b>
William Lawson's		
Даблинер (Ирландия).....	50 .....	<b>450</b>
The Dubliner		
Синглтон 12 лет (Шотландия).....	50 .....	<b>850</b>
Singleton 12 y.o.		



## КОНЬЯК / COGNAC

Аарат 3 зв (Армения) .....	50 .....	<b>350</b>
Ararat 3 stars		
Аарат 5 зв (Армения) .....	50 .....	<b>450</b>
Ararat 5 stars		
Готье Жемако VSOP (Франция) .....	50 .....	<b>850</b>
Gautier Gemaco VSOP		
Рулле Каде Х.О. (Франция) .....	50 .....	<b>1100</b>
Roulet Cadet X.O.		

## ДЖИН / GIN

Хопперс Драй Джин (Россия) .....	50 .....	<b>350</b>
Hoppers Dry Gin		

## ЛИКЕР / LIQUEUR

Ликер Бэйлис (Ирландия).....	50 .....	<b>380</b>
Baileys liqueur		

## ДИЖЕСТИВ / DIGESTIVE

Ликер Лимончелло Петроне (Италия).....	50 .....	<b>450</b>
Limoncello Petrone		
Граппа Вилла Кардеа (Италия).....	50 .....	<b>450</b>
Grappa Villa Cardea		
Ликер Ягермайстер (Германия).....	50 .....	<b>480</b>
Jagermeister liqueur		

## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ / BOTTLE BEER

Жигули Барное (светлое, Россия).....	450 .....	<b>270</b>
Zhiligi Barnoe (light)		
Жигули Барное бархатное (тёмное, Россия).....	450 .....	<b>270</b>
Zhiligi Barnoe velvet (dark)		
Хамовники Баварское (пшеничное, нефильтр., Россия) .....	450 .....	<b>290</b>
Khamovniki Bavarian (wheat, unfiltered)		
Пабст Блю Риббон (безалк., лицензия США) .....	440 .....	<b>290</b>
Pabst Blue Ribbon (non-alcoholic)		
Пабст Блю Риббон (светлое, лицензия США) .....	440 .....	<b>290</b>
Pabst Blue Ribbon (light)		



Приглашаем провести:  
свадьбы,  
дни Рождения,  
корпоративы,  
выпускные,  
и другие мероприятия  
в ресторане  
**«Эрмитажная кухня»**



В Екатерининском  
и Александровском  
парках работает  
уличная торговля  
от ресторанов  
**«Эрмитажная кухня»**  
и **«Адмиралтейство»**