

# Кардамон

*Издание шестое, переработанное и дополненное.*

## Кофе

Эспрессо ..... 30мл	85 Р
Двойной эспрессо ..... 60мл	125 Р
Двойной эспрессо с апельсиновым фрешем ..... 200мл	220 Р
Капучино ..... 180мл и 280мл — на одинарном эспрессо, 500мл — на двойном	125 Р / 145 Р / 200 Р
Латте ..... 180мл и 280мл — на одинарном эспрессо, 500мл — на двойном	125 Р / 145 Р / 200 Р
Мокко ..... двойной эспрессо, горячий шоколад, молоко взбитое на пару, взбитые сливки 200мл	220 Р
Американо ..... разбавленный кипятком двойной эспрессо 280мл	125 Р
Итальяно ..... двойной эспрессо, мороженое, сироп 200мл	220 Р
Сиропы ..... карамель, ваниль, лесной орех, айриш крим, гренадин, клубника, мята, банан, кленовый, маракуйя, миндаль, дыня 20мл	40 Р
Кофе по-турецки или кофе по-карибски ..... кофе со специями, сваренный в турке — маленькая чашка крепкого кофе или большая чашка менее крепкого, но не менее ароматного кофе 60мл или 180мл	120 Р

## Горячий шоколад

Классический горячий шоколад ..... по вашему желанию может быть приправлен специями — корицей и кардамоном 150мл	150 Р
Какао ..... особенно рекомендуем попробовать какао с маршмеллоу 200мл	130 Р

## Чай

Масала чай ..... традиционный индийский чёрный чай со специями, приготовленный на молоке чашка — 180мл, большая чашка — 280мл, чайник — 450мл	90 Р / 135 Р / 190 Р
Марокканский мятный чай ..... традиционный марокканский зелёный чай со свежей мятой 500мл	160 Р
Турецкий яблочный чай (Elma çayı) ..... традиционный фруктовый напиток, подаётся как горячим, так и холодным 500мл	140 Р

Китайский и тайваньский чай	чайник, 500мл
Би Ло Чунь ..... <i>зелёный чай — прекрасно подходит для чаепития в жаркую погоду</i>	160 Р
Моли Лун Чжу ..... <i>зелёный жасминовый чай</i>	150 Р
Бай Му Дань ..... <i>белый чай — обладает самым сильным охлаждающим эффектом</i>	160 Р
Те Гуанинь ..... <i>один из самых знаменитых китайских улунов</i>	160 Р
Лан Гуй Жень ..... <i>улун с добавлением измельчённой крошки корня женьшеня</i>	150 Р
Дун Дин ..... <i>тайваньский улун — весьма популярен благодаря сливочному аромату</i>	190 Р
Да Хун Пао ..... <i>высокосортный «тёмный» улун</i>	190 Р
Дян Хун ..... <i>высокосортный красный чай</i>	150 Р
Пу Эр ..... <i>«состаренный» чёрный чай</i>	190 Р

Ароматизированный чай	чайник, 500мл
Ройбош Миндальный Мокко ..... <i>ройбош, кофейные бобы, миндальная стружка, земляной орех в сахаре</i>	135 Р
Травяной Сбор ..... <i>натуральная травяная смесь из соцветий ромашки, календулы, дополненная розой, солодкой и травой левзеи</i>	160 Р
Эрл Грей Голубой Цветок ..... <i>чёрный чай с ароматом бергамота, цветки василька</i>	135 Р

Глинтвейны	бокал, 200мл
Красный классический ..... <i>красное полусладкое вино, апельсин, лимон, корица, мёд, бадьян, кардамон</i>	195 Р
Красный лёгкий ..... <i>красное полусладкое вино, вишнёвый сок, чёрный чай, специи</i>	150 Р
Белый лёгкий ..... <i>белое полусладкое вино, яблочный сок, зелёный чай, специи</i>	150 Р
Розовый лёгкий ..... <i>розовое полусладкое вино, клюквенный морс, клюква, специи, мята</i>	195 Р
Розовая Финляндия ..... <i>розовое полусладкое вино, клюквенный морс, клюква, специи, клюквенная Финляндия, мята</i>	195 Р
Глинтвейн с бренди ..... <i>красное полусладкое вино, яблочный сок, чёрный чай, бренди, специи</i>	195 Р
Апельсиновый глинтвейн ..... <i>красное полусладкое вино, вишнёвый сок, трипл-сек, специи</i>	195 Р
Ирландское яблоко ..... <i>белое полусладкое вино, яблочный сок, яблоко, виски, корица</i>	195 Р

## Холодные напитки

- Банана Ласси** ..... 90 Р  
*Традиционный прохладительный напиток Южной Азии (родина Индия, Пакистан) — хорошо взбитая смесь дахи (йогурта) и молока с добавлением специй или фруктов, у нас готовится с бананом.*  
200мл
- Молочные коктейли** ..... 175 Р  
*медовый с корицей, клубнично-банановый, шоколадный, шоколадно-банановый*  
300мл
- Минеральная вода**
- «Архыз» газированная, негазированная** ..... 95 Р  
500мл
- Свежевыжатые соки** ..... 175 Р  
*апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, морковный*  
200мл
- Соки** ..... 75 Р  
200мл

## Меню Дня

*На основе приведённого в этом разделе списка наш повар ежедневно составляет «Меню Дня», которое (увы!) выглядит короче, но может и пополниться чем-нибудь новеньким.*

## Салаты и закуски

- Салат из «запретного» риса с лососем** ..... 220 Р  
*Чёрный тибетский рис иногда называют «запретным», поскольку в древнем Китае он был зарезервирован для императорского стола. Мы попробовали объединить этот экзотический продукт с ингредиентами европейской кухни — томатами, базиликом и лососем.*  
200г
- Салат из лосося и рукколы с соусом из сметаны и зелёного лука** ..... 275 Р  
*Рецепт позаимствован у одного из наших «кулинарных гуру» Алексея Зимина. Как комментирует сам Зимин, «в этом блюде собрано сразу несколько русских архетипов — слабосоленая рыба, сметана, чёрный хлеб и семечки подсолнуха. Зелёные листья рукколы, в принципе, уже тоже можно считать архетипическим русским продуктом».*  
150г
- Салат из фасоли с зернёным творогом и рукколой** ..... 190 Р  
*Наделён приятной летней свежестью. Может послужить самостоятельным блюдом для лёгкого завтрака или ланча.*  
150г
- Салат из рукколы с вяленой клюквой и кешью** ..... 290 Р  
*Заправка из оливкового масла с дижонской горчицей и лимонным соком прекрасно объединяет все компоненты и создает очень средиземноморское сочетание вкусов. А ещё, этот салат может быть чудесным гарниром к блюдам из мяса и птицы.*  
150г

**Хуммус** ..... 150 Р

*Традиционная закуска из пюре нута, приправленного сезамовой пастой тахина, соком лимона и чесноком, всегда присутствует на любом столе во всех странах Среднего и Ближнего Востока.*

140г

**Хамир** ..... 40 Р

*Арабские лепёшки, популярные во всех странах Аравийского полуострова. Их обычно пекут в тандырах, либо на плоских чугунных сковородах.*

*Традиционно хамир подают к чаю, например, мятному. Кроме того, эти нежные пушистые лепёшки часто сопровождают любую трапезу.*

70г

**Тосты:**

— с творожным сыром ..... 40г/50г 90 Р

— с творожным сыром и сёмгой ..... 40г/50г/50г 250 Р

*Это любимые тосты нашего директора.*

**Бриуаты** ..... 110г 165 Р

*небольшие марокканские пирожки из тончайшего теста фило:*

*с мясом — ягнятина с кедровыми орешками и ароматными специями*

*с цыплёнком — филе цыплёнка, со свежим кориандром и специями*

*с овощами и свежей зеленью — болгарский перец, баклажаны, помидоры, лук порей*

**Супы** 250мл — 160 Р

**Марокканский апельсиновый суп**

*Уникальный рецепт этого пикантного супа был буквально «украден» нами в ресторане одного из роскошных риадов Марракеша (La Maison Arabe). Видимо, мы вызвали симпатию у официантки, и она тайно передала нам клочок бумаги с рецептом на французском.*

**Бретонский овощной супчик**

*Этот рецепт мы позаимствовали из домашней кухни наших друзей из Нанта.*

**Свекольник с творожным сыром**

*Рецепт этого лёгкого и нарядного супа из меню московского кафе Ragout Алексея Зимина.*

**Турецкий суп из красной чечевицы**

*Мерджимек чорбасы — этот пряный суп из красной чечевицы в Турции непременно готовят в каждой семье, вы найдете его в любой локанте. И каждый раз он будет «звучать» чуть-чуть иначе — сколько людей, столько и рецептов. Прекрасно согревает зимой и освежает летом.*

**Вьетнамский суп фо — вариация на тему**

*Взяться за него нас побудила реплика Гордона Рамзи — одним из самых незабываемых блюд в его жизни стала миска фо, полученная из рук беззубой старухи на набережной в Ханое.*

*В 2011 году суп фо вошел в топ-50 самых вкусных блюд мира по версии CNN.*

*Появился он не так давно, в начале XX века, сначала на севере Вьетнама, а после 1954 года распространился и на юге страны. Южная версия фо заметно отличается от северной: на юге его готовят не только из говядины, но также птицы или рыбы, подают с лаймом, бобовыми проростками, разнообразной зеленью и острым красным перцем. Мы предлагаем южный вариант на основе постного, но пряного утиного бульона.*

**Горячие блюда**

**Баклажаны-гриль под соусом тахини** ..... 260 Р

*Мы впервые попробовали это блюдо в чудесном ресторанчике Dolphin в Иерусалиме — потрясающе вкусно! Соус тахини, характерный для ливанской, палестинской и сирийской кухни, готовится на основе пасты из сезама (кунжута). Рецептом с нами поделились израильские друзья.*

250г

**Тортилья эспаньола ..... 135 Р**

*Непрерывный атрибут любого испанского бара, традиционное блюдо крестьянской кухни. Казалось бы, просто омлет с овощами, но в его приготовлении есть свои небольшие секреты, обеспечивающие его оригинальность. И, согласитесь, звучит красиво — tortilla española!*

200г

**Запечённый кускус с помидорами и луком ..... 150 Р**

*Этот рецепт мы нашли в лондонских ресторанах Ottolenghi. Его владельцы, Йотам Оттоленги и Сами Тамими, взяли за основу традиционное палестинское блюдо, которое мама Сами готовила для него в детстве. И лишь добавили к нему хрустящую корочку, которая и придаёт кускусу особый шарм.*

150г

**Хачапури, бадриджани или лобио ..... 210 Р**

*Предлагаем попробовать сразу два известных грузинских блюда «в одной тарелке». Название «хачапури» происходит от слов «творог» (хачо) и «хлеб» (пури). Конечно, в каждой местности и в каждой грузинской семье свой рецепт. Как нам кажется, хачапури чудесно сочетаются с бадриджани (баклажанами), которые мы предлагаем под острым соусом баже на основе грецких орехов.*

*Или предлагаем вам попробовать с лобио по-имеретински, в основе которого отварная красная фасоль, грецкие орехи, лук, чеснок и множество пряностей.*

175г/80г

**Рис с жареными бананами ..... 160 Р**

*Абсолютно вегетарианское, слегка острое блюдо, популярное во всём латиноамериканском мире.*

100г/150г

**Фарудж симсун ..... 180 Р**

*Цыплёнок (по-арабски — фарудж) под кунжутным (симсун) соусом.*

*Впервые мы попробовали это блюдо в знаменитом караван-сараях Аль-Джумрук в Алеппо (Сирия), и оно нам настолько понравилось, что мы решили воспроизвести его в нашей кофейне. Цыплёнок подается холодным, зато рис к нему горячий и ароматный.*

100г/150г

**Чечевица в соусе карри с кокосовым молоком ..... 160 Р**

*Лёгкое и одновременно вполне полноценное блюдо, насыщенное пряными ароматами. Понравится не только вегетарианцам, но и всем любителям вкусно поесть.*

250г

**Сегединский (сейкельский) гуляш ..... 220 Р**

*Традиционное блюдо венгерской кухни. Однако мы предлагаем чешский вариант, поскольку готовить «сегедин» нас научили друзья из Чехии. Согласно легенде, «крестным отцом» сегединского гуляша стал друг венгерского поэта Шандора Петефи, владелец книжной лавки Янош Сейкель. Вдвоём они ходили обедать в небольшую корчму «Музыкальные часы». Однажды они пришли поздно, когда все обеды уже разобрали, осталось только полпорции перкельта из свиной и тушеной капусты. Сейкель попросил корчмаря смешать их и потушить ещё минут 10 — вышло замечательно. После этого случая блюдо приобрело популярность, и за ним закрепилось название сейкельский (или сегединский) гуляш. В Чехии в сегедин добавляют тмин и заправляют сметаной.*

250г

**Цыплёнок по-кипрски ..... 250 Р**

*Обжаренные куриные грудки, фаршированные сыром фета, вялеными помидорами, зеленью и специями. За это блюдо особая благодарность несравненному Джейми Оливеру!*

200г/50г

**Утиная грудка-гриль с малиновым соусом ..... 260 Р**

*Не так давно на нашем рынке появилось мясо молодых алтайских фермерских уток. За ним, конечно, нужно еще «поохотиться», но дело того стоит!*

*Мясо утки изумительно сочетается с малиновым соусом.*

*Классический рецепт мы дополнили парой секретных ингредиентов.*

100г/20г/130г

Турецкие кёфте ..... 195 Р

*Кёфте — мясные фрикадельки из фарша и специй. Одно из самых популярных блюд Турции. Считается, что здесь можно отведать не менее 291-ого вид кёфте. Они отличаются по способу приготовления, по ингредиентам, по форме, и размеру, по степени использования и набору специй и, конечно, по местности. Из бесчисленных вариантов мы выбрали вкусный и сочный базовый «куру кёфте» и подаем его с йогуртовым соусом, лепёшкой пита и мелко порезанным овощным салатом «кашик», что буквально переводится как салат «из ложки» — в Турции его принято есть ложками, настолько мелко нарезаны овощи.*  
70г/80г/30г/40г

## Десерты

Пахлава, баклава (от араб. — «орехи») ..... 170 Р

*Популярное кондитерское изделие в арабской, кавказской и балканской кухне из слоёного теста с орехами в сиропе. Мы предлагаем вам армянскую пахлаву, приготовленную по домашнему рецепту семьи Дарбинян.*

100г

### Финиковый пирог

Nena Sabha из миндальной муки ..... 160 Р

*Домашним рецептом этого ароматного алжирского пирога поделилась с нами тётушка Сабха, родственница нашего друга из Аннабы. У нас он подаётся тёплым и с шариком ванильного мороженого.*

100г

Кекс с сычуаньским перцем ..... 130 Р

*Сычуаньский перец, слегка отдающий лимоном, мускатом и анисом, великолепно сочетается с шоколадом, а пропитка из перца чили бодрит и будоражит. Прекрасный аперитив или завтрак для жаркой погоды. Кстати, сычуаньский перец на самом деле вовсе не перец, а оболочка зрелых плодов желтодревесника из семейства рутовых. Этот рецепт — одна из творческих удач Екатерины Сваровской.*

100г

Банановый пирог с имбирём ..... 130 Р

*Легенда американской и австралийской кухни, ароматный кекс с имбирной корочкой и нежной бананово-ореховой начинкой. Не любить его невозможно — австралийцы даже отмечают 23 февраля как Национальный день бананового хлеба!*

100г

Печенье с тахиной ..... 110 Р

*Тахина (тахини, тхина) — густая паста из кунжутных семечек, один из бесценных ингредиентов ближневосточной кухни. Печенье с тахиной, чисто иерусалимский специалитет, тает во рту, как песочное печенье из нашего детства, и обладает маслянистым ореховым вкусом халвы.*

100г

Шоколадный фондан ..... 160 Р

*Fondant au chocolat (тающий шоколад) — восхитительный кекс с тающей шоколадной начинкой, самый популярный французский десерт наших дней. Во Франции его ещё не удалось избежать никому: его подают в маленьких парижских бистро, в гастрономических ресторанах и на семейных ужинах. Нам кажется, это лучший выбор для завершения романтического вечера.*

110г

Мороженое во фритюре ..... 140 Р

*Подаётся с топпингом из клубничного варенья или шоколада.*

75г/30г

Классический ванильный пломбир ..... 140 Р

150г

Горячая малина ..... 200 Р

*Горячая малина, водка, ванильное мороженое.*

*Этот лёгкий европейский десерт особенно популярен в чешских ресторанах.*

100г/50г/20мл

Безалкогольный вариант ..... 160 Р



100г/50г

## Sparkling wines — Игристые вина



Champagne Jacquart Brut Mosaique, Champagne France ..... Шампань Жакар Брют Мозаик, Шампань Франция <i>игристое белое брют, алк. 12,5%</i>	 6500 ₽
Visiega Cava Brut, Catalunya España ..... Висиега Кава Брют, Каталония Испания <i>игристое белое брют, алк. 11,5%</i>	 1600 ₽
Visiega Cava Brut Rosado, Catalunya España ..... Висиега Кава Брют Росадо, Каталония Испания <i>игристое розовое брют, алк. 11,5%</i>	 1600 ₽
Visiega Cava Semi Seco, Catalunya España ..... Висиега Кава Полусухое, Каталония Испания <i>игристое белое полусухое, алк. 11,5%</i>	 1600 ₽
Villa Oppi Fragolino, Veneto Italia ..... Вилла Оппи Фраголино, Венето Италия <i>игристое красное сладкое, алк. 7,5%</i>	 1100 ₽
Lambrusco Emilia Rosso, Emilia-Romania Italia ..... Ламбруско Эмилия Россо, Эмилия-Романья Италия <i>красное полусладкое природной газации, алк. 7,5%</i>	 950 ₽  170 ₽
Lambrusco Emilia Rosato, Emilia-Romania Italia ..... Ламбруско Эмилия Розато, Эмилия-Романья Италия <i>розовое полусладкое природной газации, алк. 7,5%</i>	 950 ₽  170 ₽
Lambrusco Emilia Bianco, Emilia-Romania Italia ..... Ламбруско Эмилия Бьянко, Эмилия-Романья Италия <i>белое полусладкое природной газации, алк. 7,5%</i>	 950 ₽  170 ₽

## Wines — Вина





### France — Франция

Chateau Seguelongue Médoc AOC, Bordeaux ..... Шато Сегелонг Медок АОК, Бордо <i>красное сухое, алк. 12,5%</i>	 2200 ₽
Regnard Petit Chablis AOC, Bourgogne ..... Реняр Пти Шабли АОК, Бургундия <i>белое сухое, алк. 12,5%, 0,75л</i>	 4300 ₽

### Italia — Италия


Piccini Montepulciano D'Abruzzo Poggioalto DOC, Abruzzo ..... Пичини Монтепульчиано Д'Абруццо Поджиоальто ДОК, Абруццо <i>красное сухое, алк. 13%</i>	 1200 ₽  210 ₽
---	---

### España — Испания

Montequinto Temperanillo DOC, Rioja ..... Монтеквинто Темпранильо ДОК, Риоха <i>красное сухое, алк. 13%</i>	 1000 ₽  180 ₽
Camino del Vino Te Amo Rosado DO, Navarra ..... Камино дель Вино Те Амо ДО, Наварра <i>розовое сухое, алк. 13%</i>	 1000 ₽  180 ₽



Alcanta DO, Alicante .....  700 Р  
Алканта ДО, Аликанте .....  140 Р  
*белое полусухое, алк. 11%*

Romate Jerez Amontillado, Jerez de la Frontera .....  170 Р  
Ромате Херес Амонтильядо, Херес де ля Фронтера  
*специальное выдержанное, алк. 17%, 50мл*



## Portugal — Португалия

Forgotten Field, Vinho Regional Lisboa .....  950 Р  
Фоготен Филд, Лиссабон .....  165 Р  
*красное сухое, алк. 12,5%*



Porto Valdouro Tawny, Douro .....  190 Р  
Порто Вальдоуру Тони, долина Доуру .....  190 Р  
*специальное выдержанное, алк. 19%, 50мл*



Porto Valdouro Rosé Port, Douro .....  190 Р  
Порто Вальдоуру Розе, долина Доуру .....  190 Р  
*специальное выдержанное, алк. 19%, 50мл*



## Израиль — ישראל

Barkan Kinor (Sacramental Wine for Kiddush and Havdalah), Judean Hills .....  1250 Р  
Баркан Кинор (ритуальное вино для Киддуша и Авдалы), Иудейские Холмы .....  220 Р  
*красное сладкое кошерное, алк. 12%*

## Chile — Чили

Barco Viejo Carménère DO, Colchagua Valley .....  950 Р  
Барко Вьехо Карменер ДО, Долина Кольчагуа .....  170 Р  
*красное сухое, алк. 13%*



Barco Viejo Chardonnay DO, Valley Central .....  950 Р  
Барко Вьехо Шардоне ДО, Центральная Долина .....  170 Р  
*белое сухое, алк. 13,5%*

Saïa Sauvignon Blanc Dry DO, Valle Central .....  700 Р  
Канья Совиньон Блан ДО, Центральная Долина .....  140 Р  
*белое сухое, алк. 12,5%*

## Republiek van Suid-Afrika — ЮАР

Fairview La Capra Pinotage, Paarl .....  1850 Р  
Фэйрвью Ла Капра Пинотаж, Паарл .....  1850 Р  
*красное сухое, алк. 14%*

## Australia — Австралия

Jacob's Creek Reserve Chardonnay, Barossa Valley .....  1750 Р  
Джейкобс Крик Резерв Шардоне, долина Баросса .....  1750 Р  
*белое сухое, алк. 13%*

Jacob's Creek Reserve Shiraz, Barossa Valley .....  1750 Р  
Джейкобс Крик Резерв Шираз, долина Баросса .....  1750 Р  
*красное сухое, алк. 14,5%*

## Spirits

### *Vermouth Italia — Вермут Италия*

Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry  
Мартини белый, красный, розовый, сухой, алк. 15%, 50мл ..... 120 Р

### *Bitters & Liqueurs — Биттеры и Ликеры*

Absinth, Česko  
Абсент, Чехия, алк. 70%, 50мл ..... 290 Р

Sambuca, Italia  
Самбука, Италия, алк. 40%, 50мл ..... 190 Р

Jägermeister, Deutschland  
Егермейстер, Германия, алк. 35%, 50мл ..... 270 Р

Baileys the Original Irish Cream, Ireland  
Бэйлис Оригинальный Ирландский Сливочный, Ирландия, алк. 17%, 50мл ..... 190 Р

Malibu Caribbean Rum with Coconut, Great Britain  
Малибу Кокосовый на основе карибского рома, Великобритания, алк. 21%, 50мл .. 170 Р

Limoncello, Italia  
Лимончелло, Италия, алк. 30%, 50мл ..... 190 Р

Marnier-Lapostolle Grand Marnier Cordon Rouge, France  
Марнье-Лапостоль Гран Марнье Кордон Руж, Франция, алк. 40%, 25мл ..... 160 Р

D.O.M. Benedictine, France  
Бенедиктин, Франция, алк. 40%, 50мл ..... 300 Р

## Brandy — Бренди

### *Calvados France — Кальвадос Франция*

Calvados de Maitre Pierre  
Кальвадос Мэтр Пьер, алк. 40%, 50мл ..... 280 Р

### *Brandy de Jerez España — Хересный Бренди Испания*

Romate Brandy de Jerez Solera Reserva, Jerez de la Frontera  
Ромате Хересный бренди Солера Резерва, Херес де ля Фронтера, алк. 36%, 50мл ..... 200 Р

## Whisky — Виски

### *Scotch Whisky — Виски Шотландия*

Glenfiddich Distillery Single Malt Whisky aged 12 years, Highland  
Гленфиддик Односолодовый 12-летний, Хайленд, алк. 43%, 50мл ..... 490 Р

### *Irish Whiskey — Виски Ирландия*

Irish Distillers Jameson Irish Whiskey  
Джемесон Айриш Виски, алк. 40%, 50мл ..... 250 Р

## Rum — Ром

Carta Vieja Ron Añejo, Panama  
Карта Вьеха Ром Выдержанный, Панама, алк. 38%, 50мл ..... 160 Р

## Cachaça Brasil — Кашаса Бразилия

Cachaça  
Кашаса, алк. 40%, 50мл ..... 200 Р

## Tequila Mexico — Текила Мексика

El Amo Tequila Reposado 100% Agave  
Эль Амо Текила Репосадо 100% Агавы, алк. 38%, 50мл ..... 235 Р

## Mezcal Mexico — Мескаль Мексика

El Recuerdo de Oaxaca con Gusano 100% Agave Joven  
Эль Рекуэрдо де Оахака с Гусеницей 100% Агавы, алк. 38%, 50мл ..... 235 Р

## Gin Great Britain — Джин Великобритания






Alexander Gordon Gordon's London Dry Gin  
Александр Гордон Сухой Лондонский Джин Гордонс, алк. 47,3%, 50мл ..... 270 Р

## Vodka — Водка

Finlandia Cranberry Fusion, Finland  
Финляндия Клюквенная, Финляндия, алк. 40%, 50мл ..... 190 Р

## Ouzo Ελληνική Δημοκρατία — Узо Греция

Ouzo Tsantali  
Узо Тсантали, алк. 40%, 50мл ..... 250 Р

 — 0,75л     — 0,375л     — 0,25л     — 125мл     — 50мл

## Кальян

на воде ..... 600 Р

на молоке ..... 700 Р

на вине ..... 800 Р

*яблоко, мультифрукт, слива, персик, манго, лимон, ананас, лесные ягоды,  
клубника, виноград, вишня, роза, жасмин, мёд, мята, апельсин, кокос  
Не все вкусы постоянно есть в наличии.*