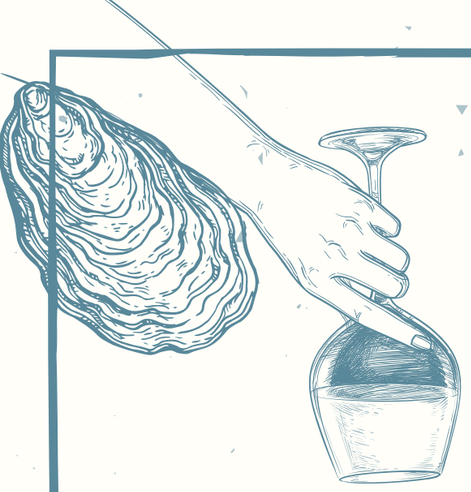


Sea Zone

РестоБар

Since 2018

Рыба и морские деликатесы

Речная форель, запеченная целиком 100 гр.....320 ₽

Живая устрица на льду
(наличие и цену уточнять у официанта)

Стерлядка, запеченная в маринаде из сока лимона и чесночной пасты 100 гр....540 ₽

Сашими из лосося.....580 ₽

Холодные закуски

Тар-тар из лосося.....640 ₽

Тар-тар из говядины с устричным соусом.....670 ₽

Опаленная груша с пармской ветчиной и камамбером.....590 ₽

Паштет из утиного филе с вишнево-апельсиновым конфитюром и жареной в хоспере брускеттой.....580 ₽

Тапас овощной.....280 ₽

Крудо из лосося в соусе понзу.....560 ₽

Крудо из тунца с муссом из фисташки.....490 ₽

Брускетта с морепродуктами.....390 ₽

Брускетта с ростбифом и мармеладом из грибов.....390 ₽

Брускетта с пармой, страчателлой и свежими ягодами.....390 ₽

Салаты

Тёплый салат с морепродуктами в ароматной заправке.....650 ₽

Листья изумрудной зелени с тигровыми креветками, мякотью розового грейпфрута под соусом «Маракуйя».....520 ₽

Страчателла с лососем, креветками и гелем из малины.....640 ₽

Салат «Греческий» в роллах из мексиканской тортильи и корзиночке из запеченого сыра пармезан.....420 ₽

Нисуаз с тунцом с листьями салата, овощами и муссом из шпината.....520 ₽

Салат Цезарь:
лайт.....320 ₽
с креветками
2/4/6 шт.....240/380/520 ₽
с курицей.....160 ₽

Сырокопченая мраморная говядина с муссом из авокадо.....420 ₽

Поке

Поке с лососем в соусе понзу.....760 ₽

Поке с индейкой и свежими овощами.....480 ₽

Поке с говядиной.....560 ₽

Горячие закуски

Хрупкие картофельные чипсы с пряными соусами.....260 ₽

Фиш-энд-чипс.....490 ₽

Черноморские мидии запеченные в томатном соусе / в сливочном соусе белое вино.....560 ₽

Креветки гренландские.....690 ₽

Барабулька запеченная в хоспере.....620 ₽

Тигровые креветки, поджаренные в лаймово-чесночном масле / в медово-соевой карамели.....590 ₽

Шашлык из рапанов.....560 ₽

Улитки в белом соусе.....680 ₽

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Супы

Суп Wok из говяжьей вырезки, микса овощей и фунчозы.....460 ₽

Крем-суп из цветной капусты с камчатским крабом.....420 ₽

Консоме с куриным филе гриль, лапшой и перепелиным яйцом.....290 ₽

Суп с морепродуктами в тайском стиле.....590 ₽

Горячие блюда

Сибас с ризотто из птитима.....890 ₽

Филе камбалы с Голландским соусом.....690 ₽

Планша с морепродуктами в соусе топленое масло
(блюдо на две персоны).....2200 ₽

Стейк из тунца.....790 ₽

Филе дальневосточного палтуса с муссом из сельдерея.....740 ₽

Лосось с киноа, овощами wok и кремом из терияки.....1200 ₽

Паэлья с морепродуктами.....620 ₽

Спагетти с морепродуктами.....690 ₽

Утиная грудка с кремом из яблок и сельдерея.....780 ₽

Баранья голень су вид, печеная в печи под горчичной глазурью с карри.....990 ₽

Стейк из свиной шеи, маринованный в сливках, запеченный в печи с картофелем по-деревенски и соусом Жю.....860 ₽

Филе миньон с устричным соусом.....940 ₽

Рубленный стейк из телятины с муссом из лесных грибов.....890 ₽

Гарниры

Пюре из печеного в хоспере картофеля.....220 ₽

Картофель фри.....180 ₽

Овощи гриль.....260 ₽

Киноа микс.....260 ₽

Хлеб

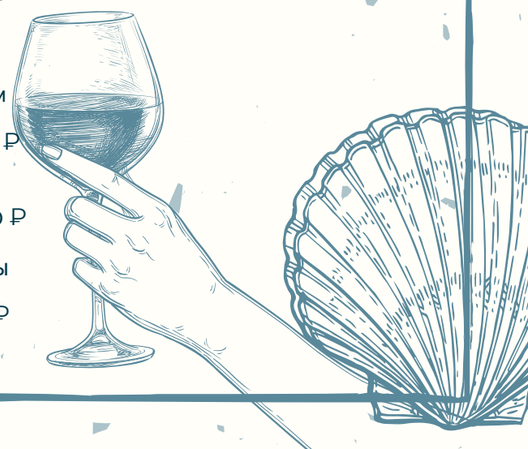
Хлебная корзина.....160 ₽

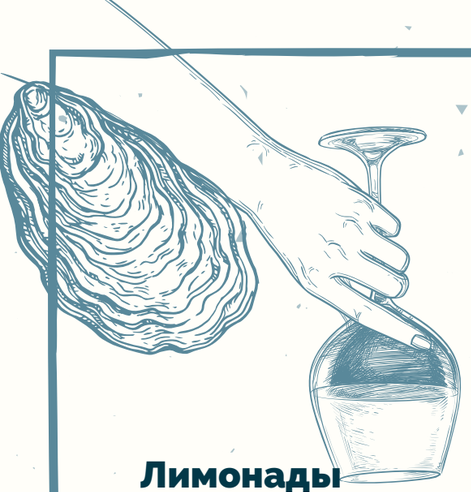
Чиабатта.....120 ₽

Десерты и мороженое

Десерты в ассортименте.....390 ₽

Бельгийское мороженое класса Super Premium «Frutta Dolce».....380 ₽





SeaZone
РестоБар

Since 2018

Лимонады

Манго-Маракуйя
0,46/1 л ..... 270/520 ₽

Имбирный
0,46/1 л ..... 270/450 ₽

Малиновый
0,46/1 л ..... 290/480 ₽

Дюшес
0,46/1 л ..... 270/450 ₽

Прохладительные напитки

Аква Дью (газ/негаз)
0,5 л ..... 180 ₽

Легенда Байкала (газ/негаз)
0,33 л ..... 200 ₽

Сок
0,25/1 л ..... 120/480 ₽

Кола / Фанта
0,33 л ..... 190 ₽

Ред Булл 0,35 л ..... 390 ₽

Тоник Барристер 0,33л ..... 250 ₽

Фреши и Морсы

Фреш апельсин
250 мл ..... 190 ₽

Фреш грейпфрут
250 мл ..... 250 ₽

Фреш морковь
250 мл ..... 160 ₽

Фреш яблоко
250 мл ..... 190 ₽

Морс облепиха-розмарин, вишня-базилик
250 мл ..... 120 ₽

Морс клюква
250 мл ..... 150 ₽

Кофе/чай

Кофе Эспрессо ..... 130 ₽

Кофе Капучино ..... 160 ₽

Кофе Американо ..... 120 ₽

Кофе Латте ..... 160 ₽

Кофе Раф
(на выбор цветочный раф, медовый раф, грушевый раф) ..... 190/200/200/230 ₽

Кофе Айриш ..... 390 ₽

СБОРНЫЕ ЧАИ

Чай Витаминный 0,5 л ..... 260 ₽

Чай Малиновый 0,5 л ..... 360 ₽

Чай Облепиховый 0,5 л ..... 280 ₽

Чай Имбирный 0,5 л ..... 320 ₽

РАССЫПНЫЕ ЧАИ

Чай Ассам 0,5 л ..... 290 ₽

Чай Сенча 0,5 л ..... 290 ₽

Чай Эрл Грей 0,5 л ..... 290 ₽

Чай Молочный улун 0,5 л ..... 290 ₽

Чай Мультифит 0,5 л ..... 290 ₽

Чай Жасмин 0,5 л ..... 290 ₽

Чай Горные травы 0,5 л ..... 290 ₽

Пиво

Хугарден (Бельгия) 0,5 л. ..... 270 ₽

Черновар (Чехия) тёмное 0,5 л ..... 350 ₽

Гиннесс (Ирландия)
тёмное 0,45 л ..... 550 ₽

Фленсбургер (Германия) разливное
0,3 / 0,5 л ..... 350 / 390 ₽

Бакалар (Чехия) безалкогольное,
светлое 0,3 л ..... 320 ₽

Палм (Бельгия) темное 0,33 л ..... 410 ₽

Настойки

Настойки в ассортименте
0,05 л ..... 210 ₽

Сет «Дай 5» ..... 950 ₽

Коктейли

Кловер Клаб (джин, фреш лайма, пюре малины) 120 мл ..... 400 ₽

Виски Сауэр
(виски, фреш лимон, сахарный сироп, яичный белок) 340 мл ..... 460 ₽

Hugo (сироп бузина, фреш лайма, игристое) 320 мл ..... 390 ₽

Мартини Порно Стар
(водка, игристое, пюре маракуйя) 150 мл ..... 420 ₽

Апероль Spritz
(апероль, игристое) 360 мл ..... 500 ₽

Липари (куантро, лимончелло, апельсиновый фреш) 420 мл ..... 450 ₽

Звездная ночь
(водка, ягодные сиропы) 260 мл ..... 540 ₽

Черный бархат (джин, ягодные сиропы) 130 мл ..... 350 ₽

Арагон (апероль, ликер Трипл Сек, пюре облепихи, сироп груши) 300 мл .. 460 ₽

SeaZone
(херес, ром, сироп манго) 160 мл .... 490 ₽

Коньяк

Курвуазье VS (Франция)
0,05 ..... 790 ₽

Курвуазье VSOP (Франция)
0,05 ..... 1100 ₽

Курвуазье XO (Франция)
0,05 ..... 2100 ₽

Хеннесси VS (Франция)
0,05 ..... 650 ₽

Хеннесси VSOP (Франция)
0,05 ..... 1180 ₽

Хеннесси XO (Франция)
0,05 ..... 2100 ₽

Бренди

Арарат 5 лет (Армения)
0,05 ..... 260 ₽

Арарат 7 лет (Армения)
0,05 ..... 320 ₽

Барбадийо (Испания)
0,05 ..... 320 ₽

Граппа

Кандолини Бьянко (Италия)
0,05 ..... 290 ₽

Агрикола (Италия)
0,05 ..... 550 ₽

Шнапс

Малина (Австрия)
0,05 ..... 490 ₽

Кальвадос

Пэр Маглуар V.S. (Франция)
0,05 ..... 470 ₽

Виски

ШОТЛАНДИЯ / BLEND

Ред Лейбл
0,05 ..... 370 ₽

Блек Лейбл
0,05 ..... 680 ₽

Чивас Ригал
0,05 ..... 700 ₽

Феймос Грауз
0,05 ..... 320 ₽

ШОТЛАНДИЯ / SINGLE MOLT

Охентошн
0,05 ..... 690 ₽

Лафройг
0,05 ..... 800 ₽

ИРЛАНДИЯ/BLEND

Джеймесон 0,05 ..... 540 ₽

Пропер Твелв 0,05 ..... 420 ₽

США

Джек Дэниэлс
0,05 ..... 490 ₽

Джек Дэниэлс Хани
0,05 ..... 360 ₽

Ром

Закапа 23 (Гватемала)
0,05 ..... 900 ₽

Бакарди Негра (США)
0,05 ..... 350 ₽

Бакарди Оро (США)
0,05 ..... 350 ₽

Бругал Аньехо (Доминикана)
0,05 ..... 370 ₽

Барсело Империал 10 лет
(Доминикана) 0,05 ..... 490 ₽

Барсело Бланко
(Доминикана) 0,05 ..... 350 ₽

Джин

Гордонс (Англия)
0,05 ..... 290 ₽

Бомбей (Англия)
0,05 ..... 600 ₽

Текила

Ольмека Бланко (Мексика)
0,05 ..... 470 ₽

Ольмека Голд (Мексика)
0,05 ..... 630 ₽

Эррадура Бланко (Мексика)
0,05 ..... 750 ₽

Водка

Спельта (Россия)
0,05 ..... 730 ₽

Грей Гуз (Франция)
0,05 ..... 600 ₽

Финляндия в ассор. (Финляндия)
0,05 ..... 340 ₽

Царская (Россия)
0,05 ..... 160 ₽

Вермут

Мартини Бьянко, Мартини Розато, Мартини Фиеро (Италия)
0,05 ..... 200 ₽

Ликеры

Бехеровка (Чехия)
0,05 ..... 310 ₽

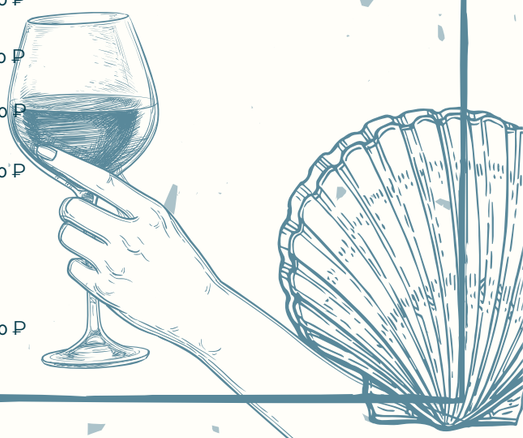
Абсент
0,05 ..... 390 ₽

Ягермайстер (Германия)
0,05 ..... 470 ₽

Бейлиз (Ирландия)
0,05 ..... 290 ₽

Самбука (Италия)
0,05 ..... 450 ₽

Болс в ассортименте (Нидерланды)
0,05 ..... 320 ₽



Вино

БОЛЕЕ 80 ПОЗИЦИЙ ВИН

Мы можем удивить как начинающего любителя, так и уверенного гедониста

САМАЯ ШИРОКАЯ ПОБОКАЛЬНАЯ КАРТА ГОРОДА

Игристые и шампанские вина

BRUT NATUR RESERVA VINTAGE CAVA DO VILARNAU

Испания, Каталония
Игристое, сухое, брют
Макабео, Парельяда, Шардоне

Вино хорошо сочетается с морепродуктами, блюдами из рыбы и белого мяса.

За бутылку: 3000 ₽

BRUT RESERVA ROSE DELICAT CAVA DO VILARNAU

Испания, Каталония
Игристое, розовое, сухое
Гарнача, Пино Нуар

Вино рекомендуется в сочетании с закусками, рисом, пастой или сливочными десертами.

За бутылку: 4800 ₽

BRUT RESERVA CAVA DO VILARNAU

Испания, Каталония
Игристое, сухое, брют
Макабео, Парельяда, Щарелло

Вино рекомендуется подавать в качестве аперитива, либо к закускам и основным блюдам из морепродуктов.

За бутылку: 4800 ₽

CREMANT D’ALSACE AOC BESTHEIM BRUT PREMIUM

Франция, Эльзас
Игристое, белое, сухое
Пино Блан, Оксеруа Блан

Вино великолепно в качестве аперитива, идеально сочетается с закусками, нежными первыми блюдами, рыбными блюдами.

За бутылку: 2900 ₽

RIESLING DEUTSCHER SEKT HERRES

Германия
Игристое, сухое
Рислинг

Вино рекомендуется подавать в качестве аперитива, с блюдами
из мяса домашней и дикой птицы, рыбы, закусками из морепродуктов.

За бутылку: 4500 ₽

CA`MONTEBELLO RIESLING

Италия, Ломбардия, Ольтрепо Павезе
Игристое, белое, сухое
Рислинг

Вино подойдет к различным горячим закускам, ароматным блюдам и ко всем рыбным блюдам.

За бутылку: 2200 ₽

BRUNI ASTI

Италия, Пьемонт
Игристое, сладкое
Мускат

Прекрасно сочетается с фруктовым салатом, выдержанными сырами и грецкими орехами.

За бутылку: 2400 ₽

CHANOINE FRERES RESERVE PRIVEE BRUT

Франция, Шампань
Шампанское, белое, брют
Пино Нуар, Пино Менье, Шардоне

Идеальный аперитив. Также послужит отличным дополнением к салатам
из морепродуктов и легким блюдам из рыбы.

За бутылку: 14 000 ₽

CHAMPAGNE PALMER & CO BRUT RESERVE

Франция, Шампань
Шампанское, белое, брют
Пино Менье, Пино Нуар, Шардоне

Идеальный аперитив. Также отлично сочетается с икрой, блюдами
из рыбы, птицы, белого мяса.

За бутылку: 16 000 ₽

RUINART, ROSE BRUT

Франция, Шампань
Шампанское, розовое, сухое, брют
Пино Нуар, Шардоне

Шампанское идеально сочетается с сашими из красного тунца. Прекрасно подойдет к жареному мясу птицы, телятине, а также андалузскому гаспаччо. В качестве десерта можно выбрать бисквит с красными ягодами.

За бутылку: 16 000 ₽

MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT

Франция, Шампань
Шампанское, белое, сухое, брют
Шардоне, Пино Менье, Пино Нуар

Шампанское идеально в качестве аперитива. Отлично сочетается с рыбными блюдами, закусками из морепродуктов, сыров.

За бутылку: 9200 ₽

BIO BIO BUBBLES

Италия, Сицилия
Белое, брют
Гарганега, Ансоника (инзолия)

Вино рекомендуется подавать к легким салатам и мягким молодым сырам.

За бутылку: 1800 ₽

PROSECCO SUPERIORE GIALL'ORO

Италия, Венето
Белое, брют
Глера

Вино рекомендуется подавать в качестве аперетива, а также к легким блюдам из морепродуктов.

За бутылку: 4300 ₽

Белые вина

Испания

GODELLO LUNA BEBERIDE

Испания, Кастилия и Леон
Белое, сухое
Годельо

Вино сочетается с рыбой, морепродуктами, мясом птицы, мягкими сырами, пастой и салатами.

За бутылку: 2300 ₽

VINA TENDIDA VALENCIA DO ANECOOP

Испания, Валенсия
Белое, полусладкое
Москатель

Вино прекрасно сочетается с блюдами из белой рыбы, зелеными салатами, морепродуктами, легкими закусками из овощей.

За бутылку: 2500 ₽

ALBARINO LA TRUCHA

Испания, Риас Байшас
Белое, сухое
Альбариньо

Вино идеально подходит к легким блюдам из рыбы и морепродуктов, к кальмарам.

За бутылку: 3500 ₽

LAR DE PAULA, BLANCO SECO, RIOJA DOC

Испания, Риоха, Риоха Алавеса
Белое, сухое
Виура, Мальвазия

Вино прекрасно сочетается с морепродуктами и рыбными блюдами, рисом, пастой, мясом птицы, копченым лососем и фуа-гра.

За бутылку: 2100 ₽

VINA ALBALI VERDEJO SELECCION

Испания, Руэда
Белое, сухое
Вердехо, Совиньон Блан

Вино идеально подходит к легким блюдам из рыбы, морепродуктов и к кальмарам.

За бутылку: 2000 ₽

CONDE DE CARALT

Испания, Каталония
Белое, полусладкое
Чарелло, Москатель, Макабео

Вино подается в качестве аперитива, сочетается с рыбой, острыми блюдами азиатской кухни, легкими десертами.

За бутылку: 1800 ₽

Италия

LA CASADA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC BOTTER

Италия, Венето
Белое, сухое
Пино Гриджио

Вино рекомендуется подавать как аперитив, к легким блюдам из белой рыбы и морепродуктов, закускам из овощей, зеленым салатам и мягким сливочным сырам.

За бутылку: 2700 ₽

PRESTIGE VERMENTINO DI TOSCANA IGT

Италия, Тоскана
Белое, сухое
Верментино

Вино прекрасно само по себе, но также хорошо сочетается с морепродуктами, рыбой, белым мясом, блюдами средиземноморской кухни, мягкими козьими сырами.

За бутылку: 4300 ₽

GAVI DEL COMUNE DI GAVI. LA CHIARA

Италия, Пьемонт, Гави
Белое, сухое
Кортезе

Вино прекрасно в качестве аперитива, хорошо сочетается с жареной рыбой, морепродуктами и моцареллой.

За бутылку: 3000 ₽

BOLLA SOAVE

Италия, Венето, Соаве
Белое, сухое
Гарганега, Треббьяно

Рекомендуется в качестве аперитива, с легкими закусками и рыбными блюдами.

За бутылку: 1500 ₽

Франция

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU DOMAIN POISOT PERE ET FILS

Франция, Бургундия, Кот де Бон
Белое, сухое
Шардоне

Вино рекомендуется подавать к изысканным блюдам из омара, лобстера, краба или раков; блюдам из мяса птицы или телятины с белым соусом; сырам с благородной голубой плесенью и твердым сырам. Идеально сочетается с фуа-гра.

За бутылку: 21 000 ₽

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE. LA MARINIERE

Франция, Долина Луары, Мюскаде Севр э Мен
Белое, сухое
Мюскаде

Рекомендуется подавать вино в качестве аперитива, а также к блюдам из рыбы, моллюскам, устрицам и свежим сырам.

За бутылку: 2000 ₽

SANCERRE LES BARONNES BLANC

Франция, Долина Луары
Белое, сухое
Совиньон Блан

Отличный аперитив. Прекрасно сочетается с рыбными блюдами, козьим сыром, гребешками.

За бутылку: 8000 ₽

PULIGNY-MONTRACHET, JOSEPH DROUHIN

Франция, Бургундия
Белое, сухое
Шардоне

Прекрасно сочетается с блюдами из морепродуктов, рыбой на гриле и козьими сырами.

За бутылку: 23 000 ₽

CHABLIS SAINTE CLAIRE

Франция, Бургундия
Шардоне

Хорошо сочетается с устрицами и блюдами из морепродуктов.

За бутылку: 8000 ₽

Австрия

GRASSL, GRUNER VELTLINER

Нижняя Австрия, Карнунтум
Белое, сухое
Грюнер Вельтлинер

Вино прекрасно сочетается с традиционными блюдами австрийской кухни (запеченная курица, тушеная телятина), простыми домашними блюдами, слегка пряными азиатскими блюдами (Вок) и мягкими сырами.

За бутылку: 2700 ₽

Аргентина

TERRAZAS DE LOS ANDES, TORRONTES

Аргентина, Сальта
Белое, сухое
Торронтес

Вино подается с закусками, морепродуктами, рыбой, суши.

За бутылку: 2100 ₽

Германия

WEINHAUS CANNIS RIESLING

Германия, Рейнхессен
Белое, сухое
Рислинг

Рекомендуется подавать к острым блюдам азиатской кухни, жирной рыбе или белому мясу под цитрусовыми и пряными соусами, японским суши и роллам.

За бутылку: 3200 ₽

«VILLA WOLF» GEWURZTRAMINER

Германия, Пфальц
Белое, полусухое
Гевюрцтраминер

Вино употребляется в чистом виде, с сильными сырами и острыми блюдами.

За бутылку: 2400 ₽

ZIMMERMANN-GRAEFF & MULLER, MULLER THURGAU, PFALZ QBA

Германия, Пфальц
Белое, полусухое
Мюллер-Тургау

Вино идеально в сочетании с легкими закусками, салатами, рыбными блюдами и блюдами из белого мяса, морепродуктами, молодыми сырами. Также вино подходит в качестве аперитива.

За бутылку: 3000 ₽

Португалия

MARE & GRILL VINHO VERDE WHITE

Португалия, Винью Верде
Белое, полусухое
Лоурейро, Аринто, Тражадура

Отлично сочетается с салатами из морепродуктов, мидиями, рисом с ананасами и сладким перцем.

За бутылку: 1700 ₽

Новая Зеландия

«INSIGHT» SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH

Новая Зеланидия, Мальборо
Белое, сухое
Совиньон Блан

Вино подается в качестве аперитива, может составить хорошую пару зеленым салатам, легким закускам, морепродуктам, блюдам из морской рыбы, пасте.

За бутылку: 3900 ₽

«ARCO BAY» SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH

Новая Зеланидия, Мальборо
Белое, сухое
Совиньон Блан

Рекомендуется подавать к блюдам из белого мяса птицы, рыбы, сырным тарелкам, зеленым салатам.

За бутылку: 2800 ₽

ЮАР

AFRICAN PASSION CHENIN BLANC

ЮАР, Западный Кейп
Белое, полусухое
Шенен Блан

Вино можно употреблять в качестве аперитива, с закусками и легкими блюдами.

За бутылку: 1400 ₽

GROTTO BAY SAUVIGNON BLANC SELECT 2021

ЮАР , Западный Кейп
Белое, сухое
Совиньон Блан

Рекомендуется подавать к зеленым салатам, морепродуктам и нежирной рыбе, белому мясу.

За бутылку: 2300 ₽

Грузия

ASKANELI BROTHERS TSINANDALI

Грузия, Кахетия, Цинандали
Белое, сухое
Ркацители, Мцване

Вино можно подавать к салатам из овощей и зелени, морепродуктам, блюдам из рыбы.

За бутылку: 2200 ₽

Россия

CHATEAU PINOT GRAVITATION CHARDONNAY / RIESLING

Россия, Краснодарский край
Белое, сухое
Шардоне, Рислинг

Вино идеально сочетается с рыбными стейками, молодыми сырами и фруктовыми салатами.

За бутылку: 1600 ₽

«ХАЙ БЕЙ» ШАРДОНЕ, 2020

Россия, Краснодарский край
Белое, сухое
Шардоне

Вино прекрасно сочетается с блюдами кавказской и паназиатской кухни, морепродуктами в пряном соусе, блюдами из белого мяса и мяса птицы, а также с выдержанными сырами.

За бутылку: 2200 ₽

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ ХОЛОДНЫЙ ТУМАН, 2020

Россия, Краснодарский край
Белое, сухое
Рислинг, Совиньон Блан, Манзони

Вино превосходно в качестве аперитива, а также как сопровождение холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов.

За бутылку: 2000 ₽

ВИНО FANAGORIA, «VELVET SEASON» RIESLING

Россия, Краснодарский край
Белое, сладкое
Рислинг

Вино хорошо сочетается с десертами.

За бутылку: 1800 ₽

LOCO CIMBALI RIESLING

Россия, Крым
Белое, сухое
Рислинг

Вино прекрасно сочетается с кальмарми и мидиями.

За бутылку: 2400 ₽

Розовые вина

MARE GRILL VINHO VERDE ROSE

Португалия, Винью Верде
Розовое, полусухое
Турига, Касьональ, Эспадейро

Составит отличную пару к салату с лососем, курице карри, пикантной свинине.

За бутылку: 1700 ₽

BILLETTE COTES DE PROVENCE

Франция, Прованс
Розовое, сухое
Гренаш/Гарнача, Сира, Сенсо, Мурведр

Вино прекрасно подходит в качеству аперетива, а также хорошо сочетается с овощными салатами, пастой и ризотто.

За бутылку: 2800 ₽

Красные вина

Испания

CASTILLO CLAVIJO RESERVA RIOJA DOC

Испания, Риоха
Красное, сухое
Темпранильо

Вино замечательно сочетается с закусками испанской кухни, сытными мясными блюдами и твердыми сырами.

За бутылку: 4700 ₽

CLOS DE TAFALL PRIORAT DOQ CLOS BERENGUER

Испания, Каталония, Приорат
Красное, сухое
Гарнача, Кариньян, Каберне Совиньон

Вино идеально сочетается с блюдами из красного мяса и сырами.

За бутылку: 9600 ₽

BODEGAS SAN VALERO CELEBRITIES GARNACHA

Испания, Арагон
Красное, сухое
Гарнача

Вино составит отличную пару блюдам из красного мяса, ветчине, мясной лазанье, пасте, сырам.

За бутылку: 1800 ₽

BODEGAS SAN VALERO CELEBRITIES CABERNET SAUVIGNON

Испания, Арагон
Красное, сухое
Каберне Совиньон

Вино идеально подходит к блюдам из красного мяса, дичи, баранине, тушеной говядине, жареному или приготовленному под соусом мясу, жаркому, стейку с картофелем.

За бутылку: 1800 ₽

BODEGAS SAN VALERO CELEBRITIES SYRAH

Испания, Арагон
Красное, сухое
Сира

Вино отлично дополнит сытные мясные блюда, жаркое, белое мясо, колбасы, а также голубую рыбу. колбасы и белое мясо.

За бутылку: 1800 ₽

BODEGAS SAN VALERO CELEBRITIES MERLOT

Испания, Арагон
Красное, сухое
Мерло

Вино очень универсально и отлично дополнит широкий спектр блюд, от рыбных до мясных. Особенно удачным будет сочетание с жирными сортами рыбы (лосось, тунец), красным мясом и птицей.

За бутылку: 1800 ₽

HACIENDA LOPEZ DE HARO TEMPRANILLO

Испания, Риоха
Красное, сухое
Темпранильо

Хорошо сочетается с мясными закусками, тапасами, блюдами из красного мяса и выдержанными сырами.

За бутылку: 2500 ₽

Италия

«SASSICAIA», BOLGHERI SASSICAIA DOC, 2017

Италия, Тоскана
Красное, сухое
Каберне Совиньон, Каберне Фран

Вино рекомендуется подавать к блюдам с интенсивным вкусом, к дичи, в особенности жареному голубю, к филе а-ля борделе и выдержанным сырам.

За бутылку: 40 000 ₽

BAROLO CANTI

Италия, Пьемонт
Красное, сухое
Неббиоло

Подается к жареным мясным, выдержанным сырам и дичи.

За бутылку: 10 000 ₽

BOLLA, RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC, 2019

Италия, Венето, Рипассо Вальполичелла
Красное, сухое
Корвина, Корвиноне, Рондинелла

Вино отлично подойдет к жаркому, дичи, пасте и неострым сырам.

За бутылку: 3000 ₽

Франция

CHÂTEAU MALESCOT ST. EXUPERY MARGAUX AOC

Франция, Бордо, Марго
Красное, сухое
Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердоо

Вино хорошо сочетается с мясными блюдами, подается к сырам.

За бутылку: 35 000 ₽

CHATEAU LYNCH BAGES, PAUILLAC AOC 5-EME GRAND CRU CLASSE, 2011

Франция, Бордо, Пойяк
Красное, сухое
Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Вино прекрасно сочетается с мясными блюдами и сырами.

За бутылку: 35 000 ₽

CHATEAU HAUT-BATAILLEY GRAND CRU CLASSE PAUILLAC

Франция, Бордо, Пойяк
Красное, сухое
Каберне Совиньон, Мер

Рекомендуется подавать с блюдами из красного мяса под соусом, блюдами итальянской кухни, жареной птицей, ризотто, пастой, сырами.

За бутылку: 16 000 ₽

DOMAINE DE LA CHOUPETTE CHASSAGNE-MONTRACHET

Франция, Бургундия
Красное, сухое
Пино Нуар

Вино отлично сочетается с блюдами из мяса, птицы, в том числе в различных соусах, \
отлично подчеркнёт вкус сыров

За бутылку: 14 200 ₽

Аргентина

SAN TELMO MALBEC BODEGA SAN TELMO

Аргентина, Мендоса
Красное, сухое
Мальбек

Вино подается с ягнятиной, стейком, бужениной, беконом и дичью, острыми сортами сыра.

За бутылку: 3200₽

Грузия

SAPERAVI MUSCAT ASKANELI BROTHERS

Грузия, Кахетия, Кварели
Красное, полусладкое
Саперави, Мускат

Рекомендовано употреблять в паре с десертами и грузинскими сладостями. Превосходное сопровождение к мясным блюдам приготовленным на гриле, овощным салатам и сырам.

За бутылку: 3100 ₽

Чили

CAROLINA RESERVA CARMENERE

Чили, Качапоаль
Красное, сухое
Карменер

Вино хорошо сочетается с ребрышками ягненка и тушеной с пряными травами бараниной.

За бутылку: 2900 ₽

ЮАР

KWV CLASSIC SHIRAZ

ЮАР, Западный Кейп
Красное, сухое
Шираз

Рекомендуется употреблять с блюдами из красного мяса, жареной курицей, твердыми сырами.

За бутылку: 2200 ₽

KWV CLASSIC PINOTAGE

ЮАР, Западный Кейп
Красное, сухое
Пинотаж

Специалисты рекомендуют употреблять это вино в паре с мясными блюдами и пастами с томатным соусом.

За бутылку: 2200 ₽

Австрия

BLAUFRANKISCH CLASSIC BURGENLAND NORBERT SCHMELTZER

Австрия, Бургенланд
Красное, сухое
Блауфранкиш

Вино можно подавать к блюдам из красного мяса, дичи, свинины, утки и жирной морской рыбы, пасте с мясным соусом

За бутылку: 2400 ₽

Россия оранжевое вино

ESSE UNPLUGGED RKATSITELI ORANGE

Россия, Крым
Оранжевое, сухое
Ркацители

Вино рекомендуется употреблять в чистом виде. Также оно прекрасно подойдет к карри, острым блюдам азиатской кухни, плотным мясным блюдам.

За бутылку: 2400₽

Крепленые вина и херес

ELEGANTE CREAM JERES DO GONZALES BYASS

Испания, Андалусия, Херес
Херес, Белое, сладкое
Паломино, Педро Хименес

Рекомендуется подавать в качестве аперитива, к разнообразным сырам и паштетам.

За бутылку: 3500 ₽

ELEGANTE FINO JERES DO GONZALEZ BYASS

Испания, Андалусия, Херес
Херес, сухое
Паломино бланко

Рекомендуется подавать к легким закускам, орехам, блюдам из ракообразных, тапас.

За бутылку: 3500 ₽