

# 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: 4900 Р

## 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: 4500 Р

## 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 Р

## 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: 2900 Р

## BRUNI ASTI



Италия, Пьемонт  
Игристое, сладкое  
Мускат



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



За бутылку: 2700 Р

## 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: 15 000 Р

## 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: 20 000 Р

## 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: 29 000 Р

## 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: 16 000 Р

## BIO BIO BUBBLES



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



Вино рекомендуется подавать к легким салатам и мягким молодым сырам.



За бутылку: 2500 Р

## VALDOBBIADENE EXTRA DRY COL VETORAZ



Италия  
Игристое, сухое  
Глера



Идеально в качестве аперитива, хорошо подойдет к дарам моря и фруктовым десертам.



За бутылку: 5000 Р

## PROSECCO SUPERIORE GIALL'ORO



Италия, Венето  
Белое, брют  
Глера



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



За бутылку: 5600 Р

## KLAUS LANGHOFF ALKOHOLFREIER WEISSWEIN



Безалкогольное вино  
Германия  
Игристое, сладкое



Вино прекрасно сочетается с легкими закусками, зелеными салатами, сырами, десертами и фруктами.



За бутылку: 2200 Р

# Белые вина

## Испания

### GODELLO LUNA BEBERIDE



Испания, Кастилия и Леон  
Белое, сухое  
Гodelьo



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



За бутылку: 3500 Р

### 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 Р

### ALBARINO LA TRUCHA



Испания, Риас Байшас  
Белое, сухое  
Альбариньо



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



За бутылку: 4000 Р

### 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: 3200 Р

### 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: 2200 Р

## 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: 2600 Р

## RAICES BLANCO LA MANCHA



Испания, Ла Манча  
Белое, сухое  
Айрен



Отлично сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов, а также с выдержанными сырами.



За бутылку 2200 Р

## 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 Р

### 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: 4000 Р

# 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: 60 000 Р

## 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: 2300 Р

## SANCERRE LES BARONNES BLANC



Франция, Долина Луары  
Белое, сухое  
Совиньон Блан



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



За бутылку: 11 000 Р

## PULIGNY-MONTRACHET, JOSEPH DROUHIN



Франция, Бургундия  
Белое, сухое  
Шардоне



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



За бутылку: 29 000 Р

## CHABLIS SAINTE CLAIRE



Франция, Бургундия  
Шардоне



Хорошо сочетается с устрицами и блюдами из морепродуктов.



За бутылку: 9000 Р

# 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 Р

## «VILLA WOLF» GEWURZTRAMINER



Германия, Пфальц  
Белое, полусухое  
Гевюрцтраминер



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



За бутылку: 2700 Р

## 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: 2800 Р

# 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: 2000 Р



# Новая Зеландия

## «INSIGHT» SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH



Новая Зеландия, 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: 4600 Р

## «ARCO BAY» SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH



Новая Зеландия, Мальборо  
Белое, сухое  
Совиньон Блан



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



За бутылку: 3000 Р

# 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: 1900 Р

## 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: 2800 Р

# 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: 1900 Р

# Россия

## УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ СОЛНЕЧНЫЙ ВЕТЕР, 2021



Россия, Краснодарский край  
Белое, сухое  
Шардоне, Пино Блан, Манзони



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



За бутылку: 1900 Р

## ВИНО FANAGORIA, «VELVET SEASON» RIESLING



Россия, Краснодарский край  
Белое, сладкое  
Рислинг



Вино хорошо сочетается с десертами.



За бутылку: 2000 Р

## LOCO CIMBALI RIESLING



Россия, Крым  
Белое, сухое  
Рислинг



Вино прекрасно сочетается с кальмарми и мидиями.



За бутылку: 2300 Р

## ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА ESTER



Россия, Геленджик  
Белое, сухое  
Мускат, Шардоне



Прекрасно сочетается с черноморскими мидиями  
и дальневосточными гребешками



За бутылку: 2700 Р

# 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: 2000 Р



## BILLETTE COTES DE PROVENCE

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



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



За бутылку: 2800 Р



## ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА SYRACUSE

Россия, Геленджик  
Розовое, сухое  
Каберне Совиньон, Сира, Каберне Фран



Прекрасно подойдет к тар-тару и сашими из лосося, крабу, а также к фруктам и сырам



За бутылку: 2700 Р

# 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: 4000 Р

### 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: 8000 Р

### 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: 2100 Р

### 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: 2100 Р

### 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: 2100 Р

## 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: 2100 Р

## 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 Р

## RAICES GRAN RESERVA, VALDEPENAS



Испания, Вальдепеньяс  
Красное, сухое  
Темпранильо



Вино хорошо сочетается с блюдами из красного мяса, сырами, печенью, паштетами и колбасами.



За бутылку: 2700 Р

## 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: 70 000 Р

### BAROLO CANTI



Италия, Пьемонт  
Красное, сухое  
Неббиоло



Подается к жареным мясным, выдержанным сырам и дичи.



За бутылку: 10 000 Р

# 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 Р

## 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: 55 000 Р

## 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: 18 000 Р

## DOMAINE DE LA CHOUPELLE 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: 17 000 Р

# 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: 2600Р

# 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: 2300 Р

# Чили

## CAROLINA RESERVA CARMENERE



Чили, Качапоаль  
Красное, сухое  
Карменер



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



За бутылку: 2900 Р

# 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: 2700 Р



# 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: 4000 Р

## 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: 4000 Р