

Вино

БОЛЕЕ 100 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: 2600 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: 2900 Р

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 Р

CORTE DEI ROVI PROSECCO DOC



Италия, Венето
Игристое, сухое
Глера



Вино рекомендуется подавать как аперитив и в сочетании с традиционной итальянской пастой, пиццей, белой рыбой, птицей и дарами моря.



За бутылку: 2000 Р

PERLINO ASTI DOCG



Италия, Пьемонт, Асти
Игристое, сладкое
Мускат



Вино подходит в качестве аперитива, прекрасно сочетается с десертами и печеньем.



За бутылку: 2200 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: 2800 Р

ESSE BRUT ZERO DOSAGE SATERA



Россия, Крым
Игристое, сухое
Пино Блан, Оксеруа Блан



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



За бутылку: 2700 Р

FRETTINO BRUT



Италия, Венето
Игристое, сухое
Белые сорта винограда



Вино является прекрасным аперитивом, а также как дополнение к морепродуктам и легким овощным салатам.



За бутылку: 1200 Р

LESSINI DURELLO DOC SPUMANTE BRUT



Италия, Венето
Игристое, брют
Дурелла



Рекомендуется подавать в качестве аперитива, блюдам из белой рыбы и морепродуктов, мясным деликатесам, свежим сырам, блюдам техасско-мексиканской кухни.



За бутылку: 2700 Р

CECI TO YOU



Италия, Эмилия-Романья
Игристое, красное, полусухое
Ламбруско



Вино идеально сочетается с пармезаном, многими блюдами итальянской и интернациональной кухни, пармской ветчиной, салями Фелино, пастой.



За бутылку: 3500 Р

CUVEE JEAN-LOUIS BRUT ROSE



Франция, Бургундия
Игристое, розовое, сухое
Гаме, Уни Блан, Гренаш, Гарнача, Пино Нуар, Айрен



Вино прекрасно сочетается с закусками, салатом из креветок с красным перцем, жареным окунем или судаком под соусом, кранблом или десертами с красными ягодами.



За бутылку: 1800 Р

PETER&PAUL PET NAT



Австрия, Кремшталь
Игристое, белое, сухое, экстра брют
Грюнер Вельтринер, Мускателлер



Вино подается как самостоятельный напиток или с рыбой и блюдами из морепродуктов.



За бутылку: 2400 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: 1900 Р

EUGENE III TRADITION BRUT CHAMPAGNE AOC



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



Подходит для аперитива, сопровождения закусок, фруктовых пирогов, рыбных блюд.



За бутылку: 6400 Р

VEUVE CLICOT BRUT



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



Шампанское подают в качестве аперитива или к десертам.



За бутылку: 9600 Р

POL ROGER ROSE VINTAGE 2012



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



Шампанское великолепно в качестве аперитива и как сопровождение к морепродуктам, лососю, мясу птицы. Вино также хорошо сочетается с десертами и фруктами.



За бутылку: 16 000 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: 9200 Р

KRUG, «GRANDE CUVEE»



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



Шампанское является отличным аперитивом, его подают к утонченным закускам: черной икре, хорошо прожаренным креветкам или свежим холодным устрицам.



За бутылку: 28 800 Р

Белые вина

Испания

CODELLO LUNA BEBERIDE



Испания, Кастилия и Леон
Белое, сухое
Гodelьo



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



За бутылку: 2300 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: 1800 Р

THE TAPAS WINE COLLECTION VERDEJO



Испания, Хумилья
Белое, сухое
Вердехо



Наслаждайтесь вином в качестве аперитива, а также в сочетании с закусками тапас, блюдами из рыбы, морепродуктами, мясом домашней птицы, блюдами экзотической кухни.



За бутылку: 1900 Р

MONTE CLAVIJO VIURA RIOJA DOC



Испания, Риоха
Белое, сухое
Виура, Темпранильо Бланко



Вино идеально для ежедневного употребления со многими блюдами и закусками. Подается как аперитив, к блюдам из рыбы и морепродуктам.



За бутылку: 1900 Р

ALBARINO LA TRUCHA



Испания, Риас Байшас
Белое, сухое
Альбариньо



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



За бутылку: 2400 Р



TXAKOLI GETARIAKO TXAKOLINA DO AIZPURUA

Испания, Страна Басков

Белое, сухое

Ондарраби Сури



Вино рекомендуется подавать к морепродуктам, блюдам из рыбы, мясной паэлье, суши, козьим сырам.

За бутылку: 3200 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: 2100 Р

Италия



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: 1900 Р



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: 2100 Р



Италия, Пьемонт, Гави

Белое, сухое

Кортезе



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

За бутылку: 2500 Р

BOLLA SOAVE CLASSICO



Италия, Венето, Соаве
Белое, сухое
Гарганега, Треббьяно ди Соаве



Вино станет прекрасным сопровождением блюд средиземноморской кухни, пиццы, ризотто, морепродуктов, легких закусок.



За бутылку: 1500 Р

Франция

SANSERRE BLANC AOC DOMAIN FRANCK MILLET



Франция, Долина Луары
Белое, сухое
Совиньон Блан



Вино прекрасно подойдет к морепродуктам, рыбным блюдам, козьему сыру, крем-супам.



За бутылку: 3200 Р

LA CROIX DU PIN CHARDONNAY PAYS D'OC



Франция, Лангедок-Руссийон
Белое, сухое
Шардоне



Вино рекомендуется подавать к блюдам из рыбы и морепродуктов.



За бутылку: 1900 Р

MORGEOT CHASSAGNE-MONTRACHET 1-ER CRU DOMAIN DE LA CHOUETTE



Франция, Бургундия, Шассань-Монраше
Белое, сухое
Шардоне



Вино рекомендуется подавать к блюдам из белой рыбы с насыщенными сливочными и масляными соусами, блюдам из мяса домашней птицы со сладкими или сливочными соусами, морским гребешкам, мягким пикантным сырам.



За бутылку: 10 600 Р

EN PARADIS VIEILLES VIGNES ARBOIS AOC DOMAINE RIJCKAERT



Франция, Бургундия, Юра
Белое, сухое
Шардоне



Вино составит хорошую пару с фуа-гра, грибами, ракообразными, форелью, курицей со сморчками, филе миньон с картофелем, обжаренным с карри, сухими и козьими сырами, пирожными с орехами, горьким шоколадом.



За бутылку: 5800 Р

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 Р

CHAMP GAIN PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU AOC MAISON ROCHE DE BELLENE 2015A



Франция, Бургундия
Белое, сухое
Шардоне



Рекомендуется подавать к блюдам из домашней птицы или телятины, с грибами и нежным соусом, жареной морской рыбе, закускам из раков или омаров, выдержанным козым сырам, или сыру реблошон.



За бутылку: 18 800 Р

CHATEAU DE MALIGNY, CHABLIS GRAND CRU «VAUDESIR» AOC, 2017



Франция, Бургундия, Шабли
Белое, сухое
Шардоне



Вино является чудесным аперитивом, оно составит прекрасную пару с белым мясом, рыбой, устрицами и другими морепродуктами. Вино также замечательно подойдет к голубому и козьему сыру.



За бутылку: 14 800 Р

Австрия

PETER&PAUL GRÜNER VELTLINER



Австрия, Кремшталь
Белое, сухое
Грюнер Вельтринер



Вино подается как самостоятельный напиток или с рыбой и блюдами из морепродуктов.



За бутылку: 2100 Р

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: 2400 Р

Аргентина

SAN TELMO TORRONTES BODEGA SAN TELMO



Аргентина, Мендоса
Белое, сухое
Торронтес



Вино подойдет для аперитива, в паре к суши, рыбе, белому мясу и салатам.



За бутылку: 1800 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: 1700 Р

PETER MERTES, RIESLING



Германия
Белое, полусухое
Рислинг



Вино можно подавать в качестве аперитива, с легкими салатами, молодыми сырами, различными десертами.



За бутылку: 1500 Р

«VILLA WOLF» GEWURZTRAMINER



Германия, Пфальц
Белое, полусухое
Гевюрцтраминер



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



За бутылку: 2400 Р

Греция

IONOS CAVINO



Греция, Пелопоннес
Белое, сухое
Родитис белый, Мускат



Вино прекрасно сочетается с морепродуктами, белыми сырами, свежими салатами, пастой под белым соусом, рыбными блюдами.



За бутылку: 1200 Р

Португалия

ESTREIA VINHO VERDE DOP



Португалия, Винью Верде
Белое, сухое
Трейшадуро, Лоуреиру, Аrintу



Вино идеально подходит к легким салатам и холодным закускам, его можно пить в чистом виде как аперитив.



За бутылку: 2400 Р

SYMINGTON, «ALTANO» BRANCO, DOURO DOC



Португалия, Дору
Белое, сухое
Мальвазия Фина, Виозиньо, Рабигато, Москатель Гальего



Вино можно употреблять в качестве аперитива, идеально для летних вечеров, в сочетании с овощными салатами, блюдами из рыбы и мяса домашней птицы.



За бутылку: 1900 Р

Новая Зеландия



TAKA SAUVIGNON BLANC

Новая Зеландия, Мальборо
Белое, сухое
Совиньон Блан



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



За бутылку: 2400 Р



RAPAURA SPRINGS CHARDONNAY RESERVE

Новая Зеландия, Мальборо
Белое, сухое
Шардоне



Вино достаточно универсально и хорошо сочетается с широким спектром блюд из птицы, свинины и морепродуктов. Отличным станет сочетание с обжаренными гребешками или жареной свиной корейкой.



За бутылку: 2800 Р



THE NED, SAUVIGNON BLANC

Новая Зеландия, Мальборо
Белое, сухое
Совиньон Блан



Вино прекрасно сочетается с морепродуктами, дважды запеченным суфле из сыра Шевре, а также гребешками, обжаренными в чесночном масле, с хрустящим зеленым салатом.



За бутылку: 2400 Р

Чили



G7 CHARDONNAY LONCOMILLA VALLEY

Чили, Лонкомилья
Белое, сухое
Шардоне



Рекомендуется подавать к блюдам из белого мяса, рыбы, горячим закускам из морепродуктов, ризотто с овощами, теплым салатам, мягким сливочным сыром.



За бутылку: 1800 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: 1400 Р

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 Р

Розовые вина

LA CASADA PINOT GRIGIO ROSATO TERRE SICILIANE IGT



Италия, Сицилия
Розовое, сухое
Пино Грджиро



Вино подается к закускам, нежным паштетам, ветчине.



За бутылку: 1400 Р

ROSA & DITO UTIEL-REQUENA DOP



Испания, Валенсия, Утель-Рекена
Розовое, сухое
Бобаль



Вино рекомендуется подавать к салатам, рису (например, ризотто с морепродуктами), пасте.



За бутылку: 1600 Р

ESTREIA VINHO VERDE DOP



Португалия, Винью Верде
Розовое, полусухое
Суао, Борракал, Эшпадейру



Вино идеально подходит к легким салатам и закускам, пряным овощным блюдам, горячим блюдам из белого мяса и к умеренно сладким десертам.



За бутылку: 2200 Р

IONOS CAVINO



Греция, Пелопоннес
Розовое, сухое
Сира, Родитис красный



Вино отлично сочетается с блюдами из белого мяса, рыбой, особенно тунцом, разнообразными пастами и пиццей.



За бутылку: 1200 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: 2500 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: 4200 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: 1500 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: 1500 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: 1500 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: 1500 Р

BOB & AL BROS. UTIEL-REQUENA DOP



Испания, Валенсия
Красное, сухое
Бобаль



Вино идеально подходит для сопровождения мясных блюд, дичи и колбасных изделий.



За бутылку: 1900 Р

MENCIA RIBEIRA SACRA DO REGINA VIARUM



Испания, Галисия
Красное, сухое
Менсия



Вино рекомендуется подавать к красному мясу, дичи, блюдам классической испанской кухни.



За бутылку: 5000 Р

VIA TERRA SELECTION GARNACHA NEGRA



Испания, Терра Альта
Красное, сухое
Гарнача Тинта



Вино составит идеальную гастрономическую пару всевозможным блюдам из мяса.



За бутылку: 1900 Р

DIAZ BAYO 8 MESES BARRICA RIBERA DEL DUERO



Испания, Арагон
Красное, сухое
Мерло



Вино подается к блюдам из красного мяса, пасте, сырам.



За бутылку: 3200 Р

Италия

GRAN PASSIONE APPASSIMENTO ROSSO PUGLIA IGT



Италия, Апулия
Красное, полусухое
Негроамаро, Мерло, Примитиво



Вино составит гармоничную пару красному и белому мясу, дичи и зрелым твердым сырам.



За бутылку: 2900 Р

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO GATTO MATTO



Италия, Абруццо
Красное, сухое
Монтепульчано



Вино рекомендуется подавать к мясным закускам, горячим блюдам из красного мяса, утке, сытным пирогам, пасте со сливочным соусом, выдержанным сырам.



За бутылку: 1900 Р

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Италия, Тоскана
Красное, сухое
Санджовезе



Рекомендуется подавать к основным блюдам из красного мяса, без добавления сложных соусов, например, флорентийскому стейку (bistecca alla fiorentina) или телятине с зирой (vitellone al cumino), твердым выдержанным сырам, типа пекорино (pecorino).



За бутылку: 16 800Р

«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: 36 000 Р

HACKER TOSCANA IGT FERRO 13



Италия, Тоскана
Красное, полусухое
Санджовезе



Вино хорошо сочетается с мясными блюдами, дичью, стеком и овощами на гриле.



За бутылку: 2800 Р

BAROLO DOCG BATASIOLO



Италия, Пьемонт, Баролло
Красное, сухое
Неббиоло



Вино превосходно сочетается с блюдами из красного мяса, дичью, жарким, сырами и вяленым мясом. Станет украшением блюд изысканной кухни и торжественных мероприятий.



За бутылку: 7800 Р

BOLLA VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE



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



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



За бутылку: 2000 Р

HIPSTER PUGLIA IGT FERRO 13



Италия, Апулия
Красное, сухое
Негроамаро



Вино хорошо дополнит острые мясные и рыбные блюда, колбасные изделия, паштеты. Его можно подавать к закускам и сырам.



За бутылку: 3200 Р

NERD TERRE SICILIANE IGT FERRO 13



Италия, Сицилия
Красное, сухое
Неро д'Авола



Идеальным дополнением для этого вина будет мясо, приготовленное на гриле, овощи, жареный цыпленок и пряные блюда.



За бутылку: 3200 Р

LE VIGNE DI ELI ETNA ROSSO



Италия, Сицилия, Этна
Красное, сухое
Нерелло Маскалезе, Нерелло Каппуччио



Вино хорошо сочетается с мясными блюдами (из говядины, баранины, дичи и птицы) и сырами.



За бутылку: 4200 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: 15 000 ₽

COTES DU RHONE AOC DOMAINE DE LA PRÉSIDENTE



Франция, Долина Роны
Красное, сухое
Гренаш, Сира, Сенсо, Кариньян



Рекомендуется подавать к блюдам из жареного красного мяса, копченым и вяленым мясным деликатесам, утке конфи, твердым сырам.



За бутылку: 2500 ₽

CLOS FLORIDENE GRAVES AOC



Франция, Бордо, Грав
Красное, сухое
Каберне Совиньон, Мерло



Прекрасно сочетается с блюдами из белого и красного мяса, дичью, а также с выдержанными сырами.



За бутылку: 6900 ₽

COTEAUX BOURGUIGNONS AOC BOISSEAUX-ESTIVANT



Франция, Бургундия
Красное, сухое
Гаме



Вино рекомендуется подавать с блюдами из мяса птицы, белого мяса (кролик с розмарином или телятина с овощами). Избегайте слишком богатых или пряных блюд.



За бутылку: 2400 ₽

CHATEAU PONTET-CANET GRAND CRU CLASSE PAUILLAC



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



Вино хорошо сочетается с блюдами из мяса, дичи и сырами.



За бутылку: 22 000 ₽

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 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: 1800Р

Греция

DOMAIN MEGA SPILEO MEGA SPILEO III CUVÉE



Греция, Ахайя
Красное, полусухое
Мавродафне Каберне Совиньон, Агиоргитико



Вино прекрасно сочетается с тушеным или жареным красным мясом и желтыми сырами.



За бутылку: 2400 Р

DOMAIN MEGA SPILEO



Греция, Ахайя
Красное, сухое
Мавродафне, Мавро Клавритино



Вино прекрасно сочетается с мясными блюдами и выдержанными сырами.



За бутылку: 3400 Р

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: 2200 Р

Россия

ESSE UNPLUGGED ODESSA BLACK SATERA



Россия, Крым
Красное, сухое
Одесский черный



Лучше всего вино сочетается с насыщенными мясными блюдами: стейком или говядиной, приготовленной на гриле.



За бутылку: 1800 Р

США

PINOT NOIR MURPHY GOODE



США, Калифорния
Красное, сухое
Пино Нуар



Вино станет отличным дополнением для блюд из красного мяса, хорошо сочетается со стейком, мясом на гриле и жареной рыбой.



За бутылку: 4350 Р

Чили

CARMENERE SYRAH RESERVA MAULE DO J. BOUCHON



Чили, Мауле
Красное, сухое
Карменер, Сира



Рекомендуется подавать к блюдам из красного и розового мяса, в особенности к баранине и утке.



За бутылку: 2100 Р

ЮАР

KWV CLASSIC SHIRAZ



ЮАР, Западный Кейп
Красное, сухое
Шираз



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



За бутылку: 1400 Р

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: 1400 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: 2400 Р

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: 2400Р

Крепленые вина и херес



MALMSEY 10 YEARS OLD MADEIRA

Португалия, Мадейра
Белое, сладкое
Мальвазия



Мадера идеальна в качестве дижестива, прекрасно сочетается с сырами и десертами, фруктами, шоколадными пудингами, пирожными.



За бутылку: 6200 ₽



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: 2500 ₽