

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 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: 4800 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: 2200 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: 14 000 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: 15 000 ₽

BIO BIO BUBBLES



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



Вино рекомендуется подавать к легким салатам и мягким молодым сырам.



За бутылку: 1900 ₽

VALDOBBIADENE MILLESIMATO COL VETORAZ



Италия
Игристое, сухое
Глера



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



За бутылку: 5600 ₽

KLAUS LANGHOFF ALKOHOLFREIER WEISSWEIN



Безалкогольное вино
Германия
Игристое, сладкое



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



За бутылку: 2400₽

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: 2900 Р

ALBARINO LA TRUCHA



Испания, Риас Байшас
Белое, сухое
Альбариньо



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



За бутылку: 3500 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: 2900 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: 1800 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 2000 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: 4300 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: 40 000 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: 2000 Р

SANCERRE LES BARONNES BLANC



Франция, Долина Луары
Белое, сухое
Совиньон Блан



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



За бутылку: 8000 Р

PULIGNY-MONTRACHET, JOSEPH DROUHIN



Франция, Бургундия
Белое, сухое
Шардоне



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



За бутылку: 26 000 Р

CHABLIS SAINTE CLAIRE



Франция, Бургундия
Шардоне



Хорошо сочетается с устрицами и блюдами из морепродуктов.



За бутылку: 9000 Р

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 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: 2400 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: 3000 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: 1900 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: 4200 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: 3600 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: 2300 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: 2200 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 ₽

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: 2600 ₽

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: 1900 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

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 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: 9600 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: 2600 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: 60 000 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: 50 000 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: 16 000 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: 14 200 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: 3200Р

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 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: 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

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 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: 3500 Р