

Меню бара

Коктейль Мохито

Мохито Classic

Мохито Cuba Original

Мохито Alcohol Free

Ежевичный Мохито Alcohol Free



300 руб.

400 руб.

210 руб.

250 руб.

Мохито - коктейль на основе светлого рома и листьев мяты. Состав: светлый ром, мята, сок лайма, сахарный сироп, содовая. Подается в бокале Хайбол.

Способ приготовления Cuba Original - в стакан Харикейн насыпать немного простникового сахара (примерно одну чайную ложку с верхом), налить на два пальца сок лимона, добавить пару веточек перечной мяты со стеблями, помешивая, добавлять воду без газа (!) и немного кубинского белого рома прѐхлетней выдержки.

Коктейль Bellini



Bellini Moscow Classic

280 руб.

Bellini Original

400 руб.

Bellini Alcolgol Free

200 руб.

Беллини - коктейль на основе игристого вина. Состав: **Игристое вино, персиковый сироп, персиковый ликер.**

Используются свежие персики, мякоть которых измельчают обязательно вручную, и пропускают через ситечко, чтобы полученное пюре приобрело однородность. Если пюре получилось недостаточно сладким, то можно добавить сахарный сироп, по вкусу. В шейкер кладут лёд, заливают одну часть персикового пюре и три части игристого вина, перемешивают, легко встряхивая шейкер, и сцеживают содержимое в бокалы (так, чтобы лёд в них не попал).

Коктейль Дайкири

Дайкири Classic

280 руб.

Розовый Дайкири

300 руб.

Банановый Дайкири

300 руб.

Клубничный Дайкири

350 руб.



Дайкири – коктейль на основе рома и сока лайма. Состав: Светлый ром, лимонный сок, сахарный сироп.





Коктейль Лонг Айленд Айс Ти

Лонг Айленд Айс Ти Classic

350 руб.

Лонг Айленд Айс Ти Louisiana Style

380 руб.

Лонг Айленд - популярный коктейль на основе водки, джина, текилы и рома. Состав: Водка, текила, джин, ром, Куантро, лимонный сок, кола.

Лонг-Айленд — один из самых крепких коктейлей. Распространена версия, что коктейль был впервые изобретён в годы Сухого закона, так как внешне и ароматом напоминает айс-ти (холодный чай).

Луизианский вариант коктейля выглядит следующим образом: Водка, текила, Амаретто, Трипл Сек, джин, ром, кола, сахарный сироп.

Коктейль Маргарита

Маргарита Classic

280 руб.

Дынная Маргарита

330 руб.



Персиковая Маргарита

300 руб.

Маргарита – один из самых популярных коктейлей. В состав коктейля входит: Текила, сок лайма, сахарный сироп.

Существует несколько вариантов приготовления коктейля. Самые распространенные это дынный и персиковый.

Рецепт приготовления персиковой Маргариты выглядит следующим образом: Смочить обод бокала соком лайма и опустить в соль. Положить в шейкер несколько кубиков льда. Залить 2 частями белой текилы, 2 частями сока лайма, 1/2 части персикового ликера и 1 столовой ложкой Трипл Сек.

Коктейль Текила Санрайз



Текила Санрайз Classic

290 руб.

Текила Сансет (альтернативный коктейль)

320 руб.

Текила Санрайз - коктейль на основе белой текилы и апельсинового сока. В состав коктейля входят: текила, гранатовый сироп (гренадин) и апельсиновый сок.

Коктейль начал пользоваться популярностью еще в 70х годах, причем немалую роль в этом сыграл американский пур группы Rolling Stones. Скорее всего, это просто версия, не имеющая оснований.

Существует вариант коктейля, который называется Текила Сансет, единственное отличие от Текила Санрайз это наличие в коктейле Бренди.

Коктейль Пина Колада

Пина Колада Classic

Пина Колада Virgin (0% Alcohol)

АмареттоКолада



340 руб.

280 руб.

320 руб.

Пина Колада – традиционный карибский алкогольный коктейль. Состав коктейля: Ром, Малибу, ананасовый сок, сливки. Название коктейля переводится как «фильтрованный ананас». Изначально под этим названием подразумевался свежий ананасовый сок, затем в состав были включены ром и сахар и стало подразумеваться то, что стало. Если в рецепт коктейля использовать так же ликер Амаретто, получится АмареттоКолада.

Коктейль Кир Рояль

Кир Рояль Classic

Кир



250 руб.

280 руб.

Корн Кир

300 руб.

Кир Рояль - Коктейль изобретен в Бургундии и особо популярен во Франции. В составе коктейля: Шампанское или игристое вино, а так же ликер *Crème de cassis*.

Есть несколько вариантов этого коктейля: Кир (в основе вместо шампанского используют белое сухое вино), Корн Кир (основа – бренди).

Коктейль Виски Сауэр

Виски Сауэр

...а еще Джин Сауэр

...а еще Бренди Сауэр



250 руб.

280 руб.

280 руб.

Виски Сауэр – традиционный американский алкогольный коктейль. Состав коктейля: Ром, Малибу, ананасовый сок, сливки Когда-то коктейли сауэр приготавливали, используя только лимонный сок, сахарный сироп и один из крепкоалкогольных напитков. Основа коктейлей сауэр одна меняется только ингредиент.



Коктейль Космополитан

Космополитан

Спайси Космо



280 руб.

300 руб.

Космополитан – популярный коктейль прославленный в сериале «Sex and the City» Состав: Водка, клюквенный морс, сок лимона, ликер Куантро. Коктейль обычно подаётся в больших бокалах для коктейлей, их еще называют martini glass (марпинка).

Коктейль Черный и Белый Русские

Черный Русский

Белый Русский



250 руб.

280 руб.

Белый русский - коктейль из группы коктейлей со сливками, на основе водки. Состав: Водка, кофейный ликер, сливки.

Коктейль Черный Русский впервые был изготовлен 1949 году бельгийским барменом Гюставом Топом, который приготовил его в гостинице Метрополь в Брюсселе. Коктейль считается предком всех кофейных коктейлей. Состав: Водка, калуа.



Коктейль Свободная куба

Ром Кола

Виски Кола



250 руб.

250 руб.

Классические клубные коктейли. Состав обоих коктейлей обозначен в названии коктейлей.



Меню кухни

«Руккола с креветками».

150 гр. Оригинальное сочетание салатов микс и тигровых креветок, с необычным соусом с добавлением кедровых орехов, пармезана, оформлен томатами черри. **250 руб.**

«Тёплый салат с говядиной»

150 гр. Необычное сочетание перца микс, цукини, нежнейшего салата Айсберг и замаринованных в имбирном соусе и обжаренных на гриле сочных кусочков говядины. **300 руб.**

Салат «Греческий»

150 гр. Дополняющие друг друга свежие овощи в сочетании с «Греческим соусом» и сыром „Fetaki” **200 руб.**

Салат «Цезарь»

150 гр. Свежайший салат Айсберг, томаты черри, душистый пармезан, сонное куриное филе, нежнейший соус «Цезарь». **250 руб.**

Салат «Капрезе»

150 гр. Только гурманы способны оценить удачное сочетание вкуса томатов , сыра «Мацарелла» и авторского соуса «Песто». **200 руб.**

Пасты и горячие блюда



Паста «Карбонара»

250 гр. Самое популярное блюдо. Паста в сочетании бекона, сливок, лука и зелени. **250 руб.**

Паста «Си бриз»

250 гр. Паста с красной икрой и кусочками сёмги **300 руб.**

Миньоны из свинины

250 гр. Вырезка свинины под нежнейшим соусом, подаём с жареным по домашнему картофелем и свежими овощами. **300 руб.**

Говяжья вырезка с вешенками

250 гр. Нежнейшая говяжья вырезка под необычным соусом с вешенками. **400 руб.**

Баранина на косточке

250 гр. под пикантным соусом. **250 руб.**

200 гр. **Крупные Тигровые креветки гриль.** **300 руб.**

380 гр. **Форель речная гриль в соусе «Конфи»** **350 руб.**

Сёмга гриль под соусом «Бешамель»

250 гр. Это блюдо в сочетании с Тигровыми креветками не оставит Вас равнодушными. **350 руб.**

Закуски и гарниры

150 гр.	Дикий Рис	120 руб.
150 гр.	Картофель «По-лионски»	100 руб.
150 гр.	Овощи приготовленные на гриле	150 руб.
150 гр.	Сырное ассорти	280 руб.
150 гр.	Мясное ассорти	280 руб.