



Dallack

МЕНЮ

Приветствуем вас, уважаемые гости!

Мы рады видеть вас в нашем уютном заведении!
В меню представлены блюда арабской, восточной,
европейской, русской кухни!
Желаем приятно провести время!

Дамаск — древнейшая из современных столиц
и один из старейших городов мира; первые упоминания
о нём относятся к 2500 году до нашей эры.
Кроме того, Дамаск является крупным культурным и
религиозным центром Леванта (от ср.-франц. Soleil
levant — «восход солнца», в традиционном русском
переводе — Ближний Восток).



Цитадель Алеппо

Адрес: г. Екатеринбург,
ул. Малышева, 140

☎ +7 (343) 374-92-14

☎ +7 (965) 546-44-71

🌐 e.burg.damask

✉ damaskek@mail.ru



damask-alsham.ru

Холодные закуски

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Свежие томаты, огурцы, перец болгарский, редис, сельдерей, чеснок, лук красный

310 гр.

450.-

ЗАКУСКА «РАЗНОСОЛЬНАЯ»

Корнишоны соленые, черри маринованные, перец острый, чеснок соленый, морковь по-корейски

260 гр.

370.-

ЛИМОННЫЙ ХУМУС (Арабская кухня)

Паста из гороха нут с добавлением тхейне, зерен граната и оливкового масла, подается с лавашем

300/40 гр.

350.-

МТАБЕЛЬ ИЗ БАКЛАЖАН (Арабская кухня)

Баклажаны печеные на мангале с добавлением тхейне, сметаны, граната и оливкового масла, подается с лавашом

280/40 гр.

420.-

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

Рулетики из баклажан фаршированные сыром, томатами и кинзой. Подаются с грецким орехом и зернами граната

240 гр.

450.-

СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ С ДОМАШНИМ СЫРОМ

Укроп, петрушка, кинза, зеленый лук, базилик, перец Чили, чеснок, домашний сыр

120/150 гр.

510.-

АССОРТИ СЫРОВ

Сыры: камамбер, мааздам, дор – блю, пармезан, сулугуни.
Подается с медовым соусом грецким орехом и виноградом

200/55 гр.

710.-

«ГРУЗДОЧКИ ИЗ ЛУКОШКА»

Грузди соленые, подаются со сметаной и луком

100/30/15 гр.

490.-

АССОРТИ РЫБНОЕ

Семга слабосоленая, масляная рыба холодного копчения, угорь копченый, скумбрия холодного копчения, лимон, маслины

200/20 гр.

920.-

СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ С ЛИМОНОМ

Семга слабосоленая, подается с лимоном и тостами

120/60 гр.

790.-

РУЛЕТКИ ИЗ ЛАВАША С СЕМГОЙ И

280/15 гр.

590.-

СОУСОМ-БРЫНЗА

Рулетики из лаваша, фаршированные семгой и соусом-брынза

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ, МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И АРОМАТНЫМ МАСЛОМ

Сельдь слабосоленая, подается с обжаренным картофелем и маринованным луком

100/100/30 гр.

320.-

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Язык говяжий, подается с ореховым соусом

100/50/55 гр.

590.-

АССОРТИ МЯСНОЕ

буженина, рулет куриный, ростбиф, язык говяжий, суджук, помидоры черри, корнишоны, подается с зернистой горчицей и хреном

230/50/60 гр.

920.-

Холодные закуски

БРУСКЕТТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ

С СЕМГОЙ И МУССОМ ИЗ АВОКАДО

400 гр. 750.-

Лосось, багет, микс салат, мусс из авокадо с творожным сыром

С КРЕВЕТКАМИ И ПОМИДОРОМ ЧЕРРИ

400 гр. 650.-

Креветки тигровые, багет, помидоры черри, творожный сыр, микс салат, масло оливковое, соус бальзамик

БРУСКЕТТЫ МЯСНЫЕ

С БУЖЕНИНОЙ

400 гр. 590.-

Буженина, багет, огурцы маринованные, помидоры черри, микс салат, соус ореховый

С РОСТБИФОМ

400 гр. 700.-

Ростбиф, огурцы маринованные, помидоры черри, багет, микс салат, специи, соус брусничный

Базилика Святого Симеона



Салаты

Время приготовления блюда: от 20 минут

АЧИЧУК (Арабская кухня)

Томаты, лук, перец острый, кинза, масло растительное

200 гр. 270.-

ТАБУЛИ (Арабская кухня)

Зелень петрушки, томаты, булгур, лук репчатый, сок лимона, мята, масло оливковое

170 гр. 320.-

ГРЕЧЕСКИЙ

Томаты, огурцы, перец болгарский, лук красный, оливки, салат «Айсберг», сыр брынза, соус Песто

200 гр. 380.-

САЛАТ С ТЕПЛОЙ ИНДЕЙКОЙ В ВОСТОЧНОМ СОУСЕ

Филе индейки, айсберг, редис, морковь, огурец, болгарский перец, соевый соус, соус чили, соус терияки, кунжут

220 гр. 450.-

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Салат Айсберг, филе куриное, томаты черри, сыр «Пармезан», гренки, соус Цезарь

200 гр. 430.-

ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Салат «Айсберг», креветки тигровые, томаты черри, сыр "Пармезан" гренки, соус Цезарь

200 гр. 590.-

ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ С/С

Салат Айсберг, семга с/с, томаты черри, сыр «Пармезан», гренки, соус Цезарь

200 гр. 590.-

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ

Обжаренный до хруста баклажан, сливочный крем, фреш салат, черри, семена тыквы, сладкий чили

220 гр. 430.-

САЛАТ С ЖАРЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЫРОМ КАМАМБЕР

Авокадо, микс салат, сыр камамбер, черри, масляно имбирная заправка

240 гр. 680.-

САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Буженина, картофель, обжаренный дольками, печеный перец, теплые томаты, перец цацак, ореховый соус

250 гр. 460.-

САЛАТ «МОРСКОЙ»

Семга с/с, мидии, креветки, угорь, айсберг, черри, брынза, с пикантным соусом

200 гр. 640.-

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

Куриное бедро, приготовленное на мангале, маринованный огурец, грибы гриль, зелень, луковый кранч, пармезан, картофель пай, перепелиное яйцо, сметанный соус

220 гр. 430.-

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНОМ

Хрустящий баклажан, помидоры, перец болгарский, лук красный, сыр домашний, семена подсолнечника, кунжут, оригинальная заправка

240 гр. 430.-

САЛАТ «ГЕНЕРАЛЬСКИЙ»

Язык говяжий, филе куриное в/к, ветчина, корнишоны, картофель пай, сыр голландский, опята маринованные, майонез

220 гр. 470.-

САЛАТ «ДАМАСК»

Говядина, курица, сыр, огурец свежий, грецкий орех, майонез

220 гр. 470.-

Салаты

Время приготовления блюда: от 20 минут

САЛАТ «МЯСНОЙ»

220 гр. 430.-

Говядина отварная, огурец соленый, картофель отварной, яйцо, лук, морковь, майонез, зелень

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

220 гр. 450.-

Микс салат ,яйцо перепелиное, картофель печеный, черри, кунжут, лук, чеснок, соус соевый, масло

САЛАТ С РОСТБИФОМ

220 гр. 690.-

Ростбиф, редис, помидоры черри ,грenки , айсберг, пармезан, масло оливковое, сок лимона, горчица, соус бальзамик

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

210 гр. 650.-

Вырезка говяжья, айсберг, помидоры, лук красный ,масло оливковое, долька чеснока, перец болгарский, перец душистый, специи, кунжут

МАНГАЛ САЛАТ

240 гр. 450.-

Томаты, баклажаны, перец болгарский, шампиньоны, цукини, чеснок , кинза, масло кунжутное, лист салата

МАНГАЛ САЛАТ С РОСТБИФОМ

240 гр. 700.-

Ростбиф, томаты, баклажаны, перец болгарский, шампиньоны, цукини, чеснок , кинза, масло кунжутное, лист салата



Дамаск, город в Сирии

Столица и второй по величине город в Сирии.

Древнейшая из всех столиц в мире.

Расположен в юго-западной Сирии рядом с восточным предгорьем Восточно-ливанской горной гряды на Восточном плато в нижнем течении реки Барада, где она разделяется на семь рукавов.

Дамаск территориально расположен в субтропическом поясе; тем не менее, несмотря на близость Средиземного моря, климат города жаркий и засушливый.

Горячие закуски

Время приготовления блюда: от 30 минут

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	150 гр.	450.-
ЖУЛЬЕН С СЕМГОЙ И КРЕВЕТКАМИ	150 гр.	490.-
ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С БАРАНИНОЙ И СЫРОМ	200 гр.	450.-
ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СУЛУГУНИ И БАЗИЛИКОМ	200 гр.	450.-
ФАЛАФЕЛЬ НА ТАРЕЛКЕ Жаренные шарики из нута со специями, подаются с острым перцем, маринованными огурцами, свежими томатами и соусом «Тхейне»	150/90/50 гр.	300.-
ШАУРМА НА ТАРЕЛКЕ Маринованное в специях куриное филе, обжаренное на мангале, подается с картофелем фри, свежими овощами и соусом	150/160/50 гр.	550.-
МАРИЯ С СЫРОМ Лаваш, сыр, томаты, огурец свежий, морковь по-корейски	260 гр.	450.-
МАРИЯ С МЯСОМ Лаваш, баранина, фарш говяжий, лук, томаты, перец болгарский, специи, морковь по-корейски, томаты, огурец свежий	260 гр.	550.-
БАКЛАЖАН ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ Баклажан, фарш куриный, перец болгарский, томат, сыр, зелень, лук, специи	400 гр.	550.-
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, БАЗИЛИКОМ Подаются с соусом брынза	250 гр.	670.-

Большая мечеть Омеядов в Дамаске



Закуски к пиву

БОРОДИНСКИЕ ГРЕНКИ

Подаются с соусом-брынза, бородинский хлеб, чеснок

150/50 гр.

180.-

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ «МОЦАРЕЛЛА»

Сыр «Моцарелла», жаренный в панировке, подается с брусничным соусом

200/50 гр.

550.-

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

сырные палочки, гренки чесночные, картофель фри, колбаски «Охотничьи», крылья куриные подаются с соусами барбекю, острый и брынза

100/70/100/100/100/60 гр.

850.-

КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ

подаются с соусом «Барбекю»

200/30 гр.

410.-

ФИСТАШКИ

100 гр.

300.-

КЭШЬЮ

100 гр.

300.-

АРАХИС

100 гр.

150.-



Пустыня Эш-Шам

(араб. جبل شمس — «Джабаль аш-шамс» — «гора солнца»)

Супы

Время приготовления блюда: от 20 минут

ОКРОШКА С ГОВЯДИНОЙ (Сезонно)

250 гр. 350.-

Картофель, яйцо, говядина, огурец свежий, зелень, лук зеленый на выбор сметана/майонез, квас/кефир на выбор

ОКРОШКА С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ (Сезонно)

250 гр. 350.-

Картофель, яйцо, говядина, огурец свежий, зелень, лук зеленый на выбор сметана/майонез, квас/кефир на выбор

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

250/30 гр. 470.-

Подается со сметаной, зеленью, лимоном и оливками

ШУРПА С БАРАНИНОЙ

250 гр. 550.-

Баранина, картофель, морковь, томаты, перец болгарский, лук, кинза

ЛАГМАН

400 гр. 450.-

Говядина, перец болгарский, кабачки, баклажаны, томаты, лук репчатый, фасоль стручковая, сельдерей, морковь, чеснок, томат паста, лапша

КРЕМ СУП - ИЗ ТЫКВЫ

250/30 гр. 320.-

С семенами тыквы и хрустящими гренками

КРЕМ СУП ИЗ БРОКОЛЛИ

250/50 гр. 320.-

Со сливками и тостами

УХА ИЗ СЕМГИ

250 гр. 550.-

Семга филе, картофель, лук, помидоры и зелень

СУП-КРЕМ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С ГРЕНКАМИ

250/30 гр. 260.-

Чечевица, картофель, томаты, лук, сельдерей, сметана



Крак-де-Шевалье

Рыба

Время приготовления блюда: от 30 минут

ФИЛЕ СУДАКА В СОУСЕ КАРБОНАРА

230 гр. 680.-

Филе судака с картофелем пай и сливочным соусом, с добавлением жаренного бекона

СУДАК ЗАПЕЧЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

350 гр. 680.-

Картофель, судак, зелень, лимон, соус Тартар

ШАШЛЫК ИЗ СЁМГИ

150/50 гр. 980.-

Подается с соусом Тартар

СЁМГА ПО-ЦАРСКИ

310 гр. 1 050.-

Сёмга, шампиньоны, лук, майонез, специи, зелень

ДОРАДО НА УГЛЯХ

1 шт/50 (300-400 гр.) 820.-

Подается с соусом-брынза

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ НА ГРИЛЕ

150/50 гр. 1 100.-

Подается с соусом «Наршраб»

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ НА ГРИЛЕ

160/50 гр. 790.-

Подаются с соусом Терияки



Национальный музей Дамаска

Птица

Время приготовления блюда: от 30 минут

СТЕЙК ЦЫПЛЕНКА В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ СО ШПИНАТНЫМ СОУСОМ

150/60/80 гр. 570.-

Курица, шпинатный соус, специи

КУРИНОЕ ФИЛЕ «АЛЬД-ЖАБАЛЬ»

300 гр. 560.-

Нежное куриное филе, запеченное с шампиньонами и картофелем под сырной шапкой

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА/ФИЛЕ

150/110/50 гр. 470.-

Филе бедра на мангале, подается со свежими томатами и огурцами, морковью по – корейски, маринованным луком и восточным соусом

ЛЮЛЯ – КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

150/100/50 гр. 470.-

Мякоть куриная со специями, обжаренная на мангале, подается со свежими томатами и огурцами, морковью по – корейски, маринованным луком и восточным соусом

ЦЫПЛЕНОК СО СПЕЦИЯМИ С ВОСТОЧНЫМ СОУСОМ

500 гр. 680.-

Кура тушка, лаваш тонкий, черри, морковь по-корейски



Дворец Азем

Говядина

Время приготовления блюда: от 40 минут

МЯСО «ЛЯХМА – ФУТОР»

Вырезка говяжья, обжаренная с шампиньонами в сливках, подается на картофельном дранике

310/80 гр. 850.-

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Мякоть говядины, помидоры, огурцы, морковь по-корейски, лук, томатный соус

150/50 гр. 950.-

ЯЗЫК НА ГРИЛЕ

Язык говяжий, обжаренный на гриле, подается с соусом из белых грибов и картофелем

150/50/100 гр. 850.-

МАНТЫ С ГОВЯДИНОЙ

Говядина, специи, лук, соус «Восточный»

80/20 гр. 100.-



Гора Касьюн в Дамаске

Баранина и индейка

Время приготовления блюд из баранины: от 40 минут
из индейки: от 30 минут

БАРАНИНА «АДЕН»

300 гр. 790.-

Баранина, запеченная с овощами и сыром, подается в лаваше

БАРАНИНА ПО-ЛИВАНСКИ (Арабская кухня)

300 гр. 790.-

Баранина томленая в сливках, подается с рисом и кедровыми орешками

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

150/120/50 гр. 770.-

Мякоть баранины, помидоры, огурцы, морковь по-корейски, лук, томатный соус

КОРЕЙКА БАРАШКА НА ГРИЛЕ

за 1 кг. 3 300.-

СТОИМОСТЬ ПО ВЕСУ. Корейка баранины, помидоры, огурцы, морковь по-корейски, лук, томатный соус

ДОЛМА СО СМЕТАНОЙ

150/50 гр. 350.-

Рубленые баранина и говядина с добавлением риса, ароматные виноградные листья, сметана, зелень

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

150/120/50 гр. 620.-

Мякоть баранины со специями, обжаренная на мангале, подается со свежими томатами и огурцами, морковь по-корейски, маринованным луком и томатным соусом

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ И БАРАНИНЫ

150/120/50 гр. 620.-

Мякоть индейки и баранины, обжаренное на мангале подается со свежими томатами, огурцом, морковь по-корейски, маринованным луком и томатным соусом

КАРЕ ЯГНЕНКА С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ

150/180/60/80/50 гр. 800.-

Подается с тонким лавашом, овощами и соусом



Такия-ас-Сулеймание

Свинина

Время приготовления блюда: от 30 минут

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТОМАТОМ И СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

350 гр. 750.-

Свиная шея, томаты, сыр, чеснок по-корейски, фри, специи

СВИНИНА «ПО – ДВОРЯНСКИ»

200 гр. 560.-

Шея свиная, запеченная с грибами, томатами и сыром

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

150/125/30 гр. 470.-

Нежнейшая свиная шейка, маринованная в специях, приготовленная на мангале.

Подается со свежими томатами и огурцами, морковью по – корейски,

маринованным луком и томатным соусом

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ БАРБЕКЮ

150/50 гр. 490.-



Дамасская цитадель — средневековая крепость в Дамаске, построенная в эпоху Аюбидов

Гарниры

Время приготовления блюда: от 20-25 минут

ОВОЩИ «ГРИЛЬ»

250/50 гр. 360.-

Цукини, баклажаны, перец болгарский, томаты, шампиньоны- на гриле.
Подаются с соусом-брынза

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр. 240.-

ГРИБЫ ГРИЛЬ С СОУСОМ БАЗИЛИК

150 гр. 380.-

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЖАРЕННАЯ В СУХАРЯХ

150 гр. 220.-

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

150 гр. 220.-

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

200 гр. 220.-

Хлеб

ЛЕПЕШКА ТАНДЫРНАЯ

1 шт. 100.-

ЛАВАШ ТОНКИЙ

1 шт. 50.-

ХЛЕБ ЧЕРНЫЙ, БЕЛЫЙ

25/25 гр. 20.-



Панорамный вид на Алеппо

Блюда на компанию

СЕТ МЯСНОЙ

1585/250 гр. 4 200.-

Шашлык из свинины, шашлык из куриного бедра, шашлык из баранины, каре ягненка, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из индейки. Подаются с помидорами черри, корнишонами, острым перцем, зеленью. Соусы на выбор: барбекю, красный острый, брынза, тартар, брусничный. Время приготовления: от 40 минут

СЕТ РЫБНЫЙ

1300/200 гр. 5 200.-

Стейк из семги, дорадо, креветки гриль, судак, тушка кальмара на гриле. Украшается лимоном, лаймом, маслинами, оливками и запеченным лучком. Соусы на выбор: 1000 островов, Наршараб, сливочный с зеленью. Время приготовления: от 1 часа

АССОРТИ ЛЮЛЯ-КЕБАБ

900/1000/300 гр. 4 000.-

Курица, баранина, индейка, баранина, грибы и картофель на мангале, лук маринованный, морковь по-корейски, лаваш. Соус Восточный.

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

900/1100/300 гр. 4 600.-

Шашлык из свинины, шашлык из баранины, шашлык из бедра индейки, шашлык из куриного филе, шашлык из куриного бедра, шашлык из говядины, картофель на углях, овощи гриль, лук маринованный, морковь по-корейски, лаваш. Соусы: Восточный, Терияки



Гробница Салах аль-Дина

Паста

Время приготовления блюда: от 25 минут

КАРБОНАРА

Спагетти, бекон, сливочный соус, сыр пармезан

310 гр.

540.-

ДОМАШНЯЯ ПАСТА С ЦЫПЛЕНКОМ И ГРИБАМИ

Домашняя паста, цыпленок, шампиньоны, сливочный соус с зеленой аджикой

310 гр.

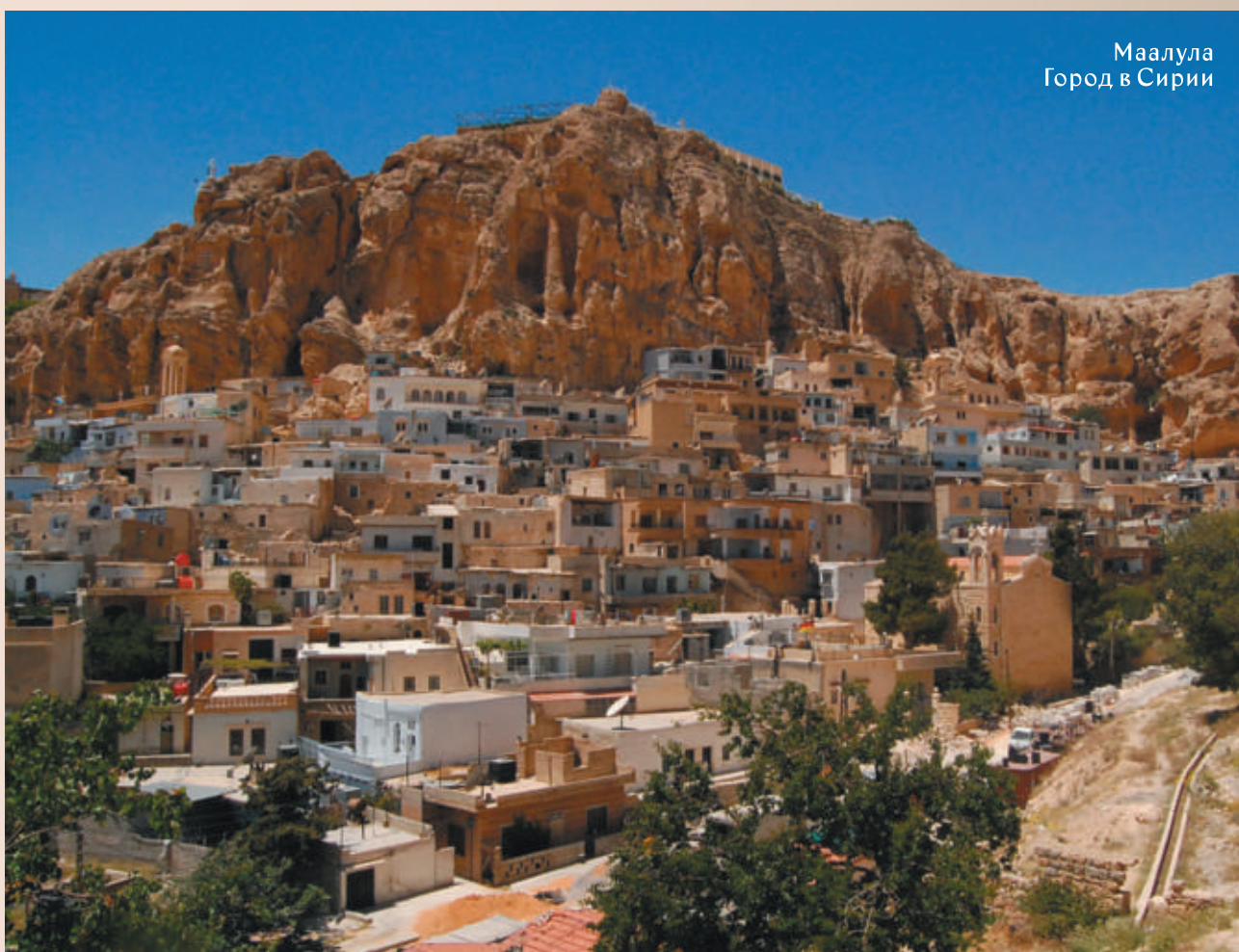
530.-

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Спагетти, креветки, кальмар, филе белой рыбы, сливочный соус Песто, пармезан

300 гр.

610.-



Маалула
Город в Сирии

Десерты

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Подается с мороженым и топингом

140 гр. 300.-

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ

100 гр. 270.-

МОРОЖЕНОЕ

Ванильное, клубничное, шоколадное

50 гр. 80.-

«ЗАМОРОЖЕННЫЙ РАЙ»

Фруктовый салат из груши, яблок, винограда, апельсина и киви.

Подается с мороженым, взбитыми сливками, тертым орехом и шоколадом

300 гр. 340.-

ЛИМОН, ЛАЙМ

100 гр. 150.-

ФРУКТЫ

Яблоки, бананы, виноград, киви, мандарины, ананас, груша, апельсин

100 гр. 130.-

ТОРТ МЕДОВЫЙ

100 гр. 270.-

ТОРТ КРАСНЫЙ БАРХАТ

100 гр. 270.-

ТИРАМИСУ

90 гр. 270.-

ПАХЛАВА

40 гр. 80.-



Мелькитский греко-католический патриархии собор
Успения Пресвятой Богородицы

Карта бара

Игристые вина

МАРТИНИ АСТИ D.O.C.G.

Белое полусладкое, ИТАЛИЯ

750 мл. 3 600.-

МАРТИНИ ПРОСЕККО D.O.C.

Белое сухое, ИТАЛИЯ

750 мл. 3 600.-

ВИНО ИГРИСТОЕ ЛЕВЪ ГОЛИЦЫНЪ

Белое брют, Россия

750 мл. 1 500.-

ВИНО ИГРИСТОЕ ЛЕВЪ ГОЛИЦЫНЪ

Белое п/сл, Россия

750 мл. 1 500.-

ВИНО ИГРИСТОЕ АБРАУ-ДЮРСО

Белое брют, Россия

750 мл. 1 500.-

ВИНО ИГРИСТОЕ АБРАУ-ДЮРСО

Белое п/сл, Россия

750 мл. 1 500.-

РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ

Белое п/сл, Россия

750 мл. 900.-

Белые вина по бутылкам

РОССИЯ

ВИНО ДОМАШНЕЕ

Полусладкое/сухое

750 мл. 1 500.-

ГРУЗИЯ

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

Полусладкое

750 мл. 1 875.-

ЦИНАНДАЛИ

Сухое

750 мл. 1 875.-

ГУРДЖААНИ

Сухое

750 мл. 1 875.-

ИТАЛИЯ

ПИНО ГРИДЖО

Сухое

750 мл. 2 100.-

ПОРТУГАЛИЯ

ВИНЬЮ ВЕРДЕ

Сухое

750 мл. 2 100.-

Карта бара

Красные и розовые вина по бутылкам

РОССИЯ

ВИНО ДОМАШНЕЕ

Полусладкое/сухое

750 мл. 1 500.-

ГРУЗИЯ

КИНДЗМАРАУЛИ

Полусладкое

750 мл. 2 100.-

САПЕРАВИ

Сухое

750 мл. 2 100.-

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

Полусладкое

750 мл. 1 850.-

АРМЕНИЯ

ГРАНАТОВОЕ/ ЕЖЕВИЧНОЕ

Полусладкое

750 мл. 1 650.-

ИТАЛИЯ

КЪЯНТИ

Сухое

750 мл. 2 100.-

ПОРТУГАЛИЯ

ВИНЬЮ ВЕРДЕ

Полусухое розовое

750 мл. 2 100.-

Карта бара

Водка

БЕЛУГА НОБЛ

Россия

50/500 мл.

240 / 2 400.-

РУССКИЙ СТАНДАРТ

Россия

50/500 мл.

180 / 1800.-

БЕЛАЯ БЕРЕЗКА

Россия

50/500 мл.

160 / 1600.-

БЕЛАЯ БЕРЕЗКА "БЕЛЫЙ НАЛИВ"

Россия

50/500 мл.

160 / 1600.-

БЕЛАЯ БЕРЕЗКА "МОРОЗНАЯ КЛЮКВА"

Россия

50/500 мл.

160 / 1600.-

ХАСКИ

Россия

50/500 мл.

150 / 1 500.-

САМОГОН

Россия

50/500 мл.

90 / 900.-

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ/ВКУСОВАЯ

Россия. Вкусовая смородина/грейфрут

50/500 мл.

170 / 1 700.-

ВОДКА МАМОНТ

Россия

50/500 мл.

240 / 2 400.-

Карта бара

Коньяки и бренди

НОЙ 5 лет

Армения

50/500 мл.

250 / 2 500.-

НОЙ 3 года

Армения

50/500 мл.

250 / 2 500.-

СТАРЫЙ КЕНИГСБЕРГ 4 года

Россия

50/500 мл.

250 / 2 500.-

АРМЯНСКИЙ 5 звезд

Армения

50/500 мл.

250 / 2 500.-

ТОРРЕС 5 лет СОЛЕРА РЕЗЕРВА

Испания

50/500 мл.

380 / 3 800.-

ТОРРЕС 10 лет ГРАН РЕЗЕРВА

Испания

50/500 мл.

380 / 3 800.-

ХЕНЕССИ VS

Франция

50/700 мл.

860 / 12 040.-

Виски

ЧИВАС REGAL 12 лет

Шотландия

50/1000 мл.

600 / 12 000.-

ДЖОНИ УОКЕР

Шотландия

50/700 мл.

325 / 4 550.-

ДЖЕМЕСОН

Ирландия

50/700 мл.

625 / 8 750.-

ДЮАРС УАЙТ ЛЕЙБЛ

Шотландия

50/700 мл.

450 / 6 300.-

БЕЛЛС

Шотландия

50/700 мл.

300 / 4 200.-

Карта бара

Текила

АГАВИТА БЛАНКО

Мексика, Халиско

50/700 мл.

400 / 5 600.-

АГАВИТА ГОЛД

Мексика, Халиско

50/700 мл.

400 / 5 600.-

Ром

БАРСЕЛО ГРАН АНЬЕХОДАРК

Доминиканская Республика

50/700 мл.

400 / 5 600.-

БАРСЕЛОАНЬЕХО

Доминиканская Республика

50/700 мл.

400 / 5 600.-

БАРСЕЛО БЛАНКО

Доминиканская Республика

50/500 мл.

400 / 4 000.-

ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ

Италия

50/700 мл.

450 / 6 300.-

Вермут

МАРТИНИ БЬЯНКО

Италия

50/1000 мл.

245 / 4 900.-

МАРТИНИ РОССО

Италия

50/1000 мл.

245 / 4 900.-

МАРТИНИ ФИЕРО

Италия

50/1000 мл.

245 / 4 900.-

Ликер

ЯГЕРМАЙСТЕР

Германия

50/700 мл.

400 / 5 600.-

Карта бара

Джин

БАРРИСТЕР

Великобритания

50/1000 мл.

180 / 3 600.-

БОМБЕЙ САПФИР

Великобритания

50/700 мл.

450 / 6 300.-

ГОРДОНС

Великобритания

50/750 мл.

300 / 4 500.-

Абсент

АБСЕНТ

Италия

50/700 мл.

350 / 4 900.-

Пиво разливное

ГЕССЕР

Светлое, Россия

0,33/0,5 мл.

192 / 290.-

АФФЛИГЕМ БЛОНД БЕЛЬГИЙСКИЙ ЭЛЬ

Светлое, Россия

0,33/0,5 мл.

238 / 360.-

ЭФЕСС

Светлое, Россия

0,33/0,5 мл.

213 / 320.-

Пивные напитки

БАДД

Светлое фильтрованное, Россия

0,44 мл.

260.-

ХУГАРДЕН

Светлое нефильтрованное, Россия

0,46 мл.

260.-

ВЕЛКОПОПОВЕЦКИЙ КОЗЕЛ

Темное, Россия

0,48 мл.

260.-

ESSE

В ассортименте, Россия

0,45 мл.

230.-

СТЕЛЛА АРТУА

Безалкогольное, Россия

0,44 мл.

260.-

КРУШОВИЦЕ

Светлое

0,45 мл.

280.-

КРУШОВИЦЕ

Темное

0,45 мл.

280.-

Карта бара

Безалкогольные напитки

ОБУХОВСКАЯ РОСА

Газированная/негазированная вода, стекло

0,5 мл. 170.-

МОРС БРУСНИЧНЫЙ

1000 мл. 300.-

ЛИМОНАД ИМБИРНЫЙ С МЯТОЙ

1000 мл. 300.-

СОК В АССОРТИМЕНТЕ

1000 мл. 360.-

КОКА-КОЛА

0,5 мл. 180.-

ЭНЕРГЕТИК «BURN»

449 мл. 250.-

ТОНИК «RICH»

0,33 мл. 200.-

Детоксы

ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ+ТОМАТЫ+ЧИЛИ

200 мл. 300.-

ЯБЛОКО+АПЕЛЬСИН+ИМБИРЬ

200 мл. 270.-

СВЕКЛА+ЯБЛОКО+СЕЛЬДЕРЕЙ

200 мл. 260.-

Свежевыжатые соки

ЯБЛОЧНЫЙ

200 мл. 300.-

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

200 мл. 300.-

МОРКОВНЫЙ

200 мл. 300.-

ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЙ

200 мл. 300.-

Карта бара

Смузи

КЛУБНИЧНЫЙ С БРУСНИКОЙ	200 мл.	250.-
БАНАНОВО-ГРУШЕВЫЙ С КИВИ	200 мл.	250.-

Безалкогольные коктейли

МОЛОЧНЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ	200 мл.	250.-
КЛУБНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	200 мл.	250.-
БАНАНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ	200 мл.	250.-
ШОКОЛАДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	200 мл.	250.-
МОХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ	200 мл.	280.-

Кофе

ЭСПРЕССО	50 мл.	110.-
АМЕРИКАНО	200 мл.	140.-
КАПУЧИНО	250 мл.	170.-
ГЛАССЕ	220 мл.	250.-
ЛАТТЕ	220 мл.	180.-
МЯТНЫЙ ЛАТТЕ	220 мл.	200.-
КАРАМЕЛЬНЫЙ МАККИАТО	220 мл.	230.-
КОФЕ С ВИСКИ ПО-ИРЛАНДСКИ	200 мл.	240.-

Прекрасного чаепития

Домашний авторский чай

АПЕЛЬСИН С МЯТОЙ

Напиток на основе черного чая и гибискуса. Отличное сочетание апельсина, ананаса и мяты позволит насладиться ароматом напитка а стевия придаст сладости во вкусе

600 мл.

350.-

ДОМАШНИЙ СО СМОРОДИНОЙ

Чайный напиток на основе черного чая, красной смородины, черной смородины, экстракта смородины, яблока, листьев толокнянки, брусничного и смородинового листа, стевии, аронии, гибискуса и листьев грецкого ореха

600 мл.

350.-

АПЕЛЬСИН/МАНГО/РОМАШКА

Чайный напиток с мягким ароматом ромашки и сладкого манго. Заманчивое сочетание кусочков папайи, ананаса, лепестков роз раскрывается на фоне черного чая

600 мл.

350.-

ЧАБРЕЦ И ШИПОВНИК

Цукаты ананаса, шиповник, чабрец

ДОМАШНИЙ С ОБЛЕПИХОЙ И ИМБИРЕМ

Напиток из ягод облепихи, экстракта облепихи, кусочков ананаса, груши, имбиря и стевии

600 мл.

350.-

АПЕЛЬСИН/ПАПАЙЯ

Цукаты ананаса, кубики папайи, цедра апельсина, цветки незабудки, ароматизаторы

600 мл.

350.-

ОБЛЕПИХА АПЕЛЬСИН ПАПАЙЯ

Цукаты ананаса, кубики папайи, цедра апельсина, цветы незабудки, кусочки яблока, ягоды облепихи

ДОМАШНИЙ С ЧЕРНИКОЙ

Сахарный песок, гибискус, шиповник, изюм, кусочки ежевики клубники, кубики ананаса, лепестки василька, смородина черная, ягоды черники, ароматизаторы

600 мл.

350.-

Прекрасного чаепития

Зеленый чай

СЕНЧА

Зеленый с добавками

300/600 мл.

150 / 250.-

С ЖАСМИНОМ

300/600 мл.

150 / 250.-

ЯПОНСКАЯ ЛИПА

300/600 мл.

150 / 250.-

Черный чай

АССАМ

300/600 мл.

150 / 250.-

ПУ-ЭР

300/600 мл.

150 / 250.-

Черный чай с добавками

АЙВА С ПЕРСИКОМ

300/600 мл.

150 / 250.-

ВОСТОЧНЫЙ С ИМБИРЕМ

300/600 мл.

150 / 250.-

ЭРЛ ГРЕЙ

300/600 мл.

150 / 250.-

ЧАБРЕЦ

300/600 мл.

150 / 250.-

ДИКАЯ ВИШНЯ

300/600 мл.

150 / 250.-

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

300/600 мл.

150 / 250.-

На основе трав и каркаде

Травяные чайные напитки

РОЙБУШ КЛАССИЧЕСКИЙ

300/600 мл.

150 / 250.-

РОЙБУШ ВАНИЛЬНЫЙ

300/600 мл.

150 / 250.-

ФРУКТОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

300/600 мл.

150 / 250.-

Кусочки яблок, каркаде, кусочки корицы, кусочки имбиря, бадьян, кардамон, гвоздика, кусочки апельсина с цедрой, натуральный ароматизатор



dallack
2024