



Предистория

История Северного Приазовья, на территории которого расположен г.Бердянск, бурная и интересная. С VI по IV века до н.э. здесь располагались, кочевали, воевали, то есть жили своей обычной жизнью племена сарматов. Интересно то, что их женщины воевали наравне с мужчинами, в истории известны женщины Тиргатао и Амаги, которые были сарматскими царицами. Большая вероятность того, что именно сарматские женщины-воительницы и дали повод для появления в истории амазонок. Известный греческий ученый, отец истории Геродот определял место расположения амазонок именно в Приазовских степях. **Ресторан «Сарматия»** получил свое название в честь наших прадавних предков сарматов, ибо известно, что неоднократно на Бердянской косе они купали лошадей. Где-нибудь в глубине песка сохранились следы их подков. Ну, а пока слуги купали лошадей, их грозные всадники и всадницы пировали, располагаясь на ласковых песках Азовских пляжей, угощаясь напитками да наедками.

Рекомендуем и Вам отведать наши настойки, квас, узвар и клюквенный морс (собственного производства), история возникновения которых восходит как бы, не к сарматовским временам.

Посетите наш кальянный зал, VIP зал с кондиционером и телевизором. Вы можете прекрасно провести время, играя в **шашки, шахматы, нарды.**

**Извините, но в нашем ресторане,
если Ваше спиртное – наша НАЦЕНКА.**





Ланч меню / Lunch
с 07:00 до 11:00

Два блюда на Ваш выбор
(Two dishes on your choice)

Цена 65-00 грн.

Наименование	Выход

Бульон куриный с пельменями/ Chicken bouillon with dumplings	250
Рагу из фасоли с галушками/ Bean ragout with dumplings	200
Печеночный паштет с желе с сухим вином/ Liver pate with dry wine jelly	100

Овсянка с яблоками и корицей (на молоке или воде)/ Porridge (oatmeal) with apples and cinnamon (milk or water)	250
Творожная лазанья/ Lasagna with cottage cheese	150
Омлет с овощами/ Omelet with vegetables	130





**Бранч меню / Brunch
с 12:00 до 17:00**

Три блюда на Ваш выбор
(Three dishes on your choice)

Цена 87-00 грн.

Наименование	Выход

Салат с капустой и огурцом на растительном масле/ Salad with cabbage and cucumber, dressing by oil	100
Салат крабовый (заправка майонезная)/ Crab salad (dressing by mayonnaise)	80
Салат острый с куриными желудочками/ Spicy salad with chicken gizzards	80

Крем-суп гороховый с чипсой из салями/ Pea soup with salami chips	250
Борщ со свиными ушками/ Borsch with pork ears	250
Куриный бульон с галушками/ Chicken bouillon with dumplings	250

Курица в имбирно-сладком соусе с рисом/ Chicken with sweet ginger sauce and white rice	175
Рыбные котлеты в томате на подложке из картофельного пюре/ Fish cutlets in tomato sauce with mashed potato	175
Лапша с соусом Болоньезе с грибами/ Noodles with Bolognese sauce with mushrooms	175





Салаты / Salads

Наименование	Выход	Цена
Салат овощной с проросшей люцерной и ростком подсолнуха с фермерской капустой, огурцом, морковью и свеклой маринованной, семенем льна, заправка на основе оливкового масла/ Vegetable Salad with sprouted alfalfa and sunflower germ with farmer cabbage, cucumber, carrots, and pickled beets, flax seed, olive oil dressing	200	45-00
Летние овощи с брынзой, маринованной в оливковом масле с орегано, оливками, синим луком и грецкими орехами/ Summer vegetables with homemade cheese marinated in olive oil with oregano, olives, blue onion and walnuts	200	60-00
Салатный микс с вялеными томатами, сыром Камамбер, заправка с сыром Пармезан на основе варенья из сосновых шишек/ Salad mix with dried tomatoes, Camembert, dressing with Parmesan cheese and pinecones jam	170	90-00
Тартар из мраморной говядины с карпатской овечьей брынзой и конопляной чипсой/ Marble beef tartar with carpathian sheep's cheese and hemp chips	170	97-00





Салаты / Salads

Наименование	Выход	Цена
<p>Салат с телятиной да сельдереем с добавлением сухариков, сыра Пармезан, томатов, языка телячьего, огурца, заправка майонезно-сметанная с горчицей/ Veal and celery salad with crackers, Parmesan, tomatoes, veal tongue, cucumber, mayonnaise-sour cream dressing with mustard</p>	170	78-00
<p>«Цезарь» с куриной грудкой (салатный микс, запеченная куриная грудка, томаты черри, яйцо перепелиное, сухарики, сыр Пармезан, заправка «Цезарь» собственного приготовления/</p> <p>«Caesar» with chicken breast (salad mix, baked chicken, cherri tomatoes, Parmesan cheese, dressing «Caesar» homemade)</p>	200	99-00
<p>«Цезарь» с семушкой да креветкой (салатный микс, сухарики, сыр Пармезан, томаты черри, заправка «Цезарь» собственного приготовления/</p> <p>«Caesar» with salmon and shrimps (salad mix, croutons, Parmesan cheese, cherri tomatoes, dressing «Caesar» homemade)</p>	200	145-00





Холодные закуски / Cold appetizers

Наименование	Выход	Цена
Филе сельди с маринованным лучком/ Herring fillet with pickled onions	130	48-00
Сало соломкой смоленое с чесночком и горчицей ядреною на брускетах/ Salo with garlic and mustard on bruschetta* (*toasted bread)	150	49-00
Язык телячий томленный с хреном/ Stewed veal tongue with horseradish	100	80-00
Овощная тарелка (томаты, огурцы, перец, лук, зелень)/ Vegetables plate (tomatoes, cucumbers, peppers, onions, greens)	300	76-00
Ребрышки копченые да с чесночком/ Smoked ribs with garlic	250	65-00
Сыры разные: благородные Рокфор, Камамбер, Пармезан, подается с медом, миндальными орешками и финиками/ Cheese plate: noble Roquefort, Camembert, Parmesan, served with honey and almond nuts and dates	150	115-00
Маринованные лесные грибы (белые, лисички, маслята с луком и растительным маслом)/ Pickled forest white mushrooms, chanterelles, butter mushrooms with onions and vegetable oil	150	125-00
Тарелка мясная (махан, бастурма, прошутто)/ Meat plate «Knyazha» (machan, or sausage from horse meat, basturma, dry-cured balyk)	150	145-00
Разносолы собственного приготовления (огурцы, квашеная капуста, баклажан, томаты, перец острый)/ Homemade pickles (cucumbers, pickled cabbage, eggplant, tomatoes, hot pepper)	400	64-00





Первые блюда / First courses

Наименование	Выход	Цена
Крем-супчик сырный с сухариками/ Cheese soup with croutons	300	48-00
Борщ с фасолью и мясными голубчиками, чесночком, перцем, фасолью и ржаными гренками/ Borsch with garlic, pepper and rye toasts	300	65-00
Утиная лапша (с мясом утки и домашней лапшой собственного приготовления)/ Duck noodle soup (duck meat bouillon, mushrooms, homemade noodles)	300	59-00
Суп из баранины (мясо каре ягненка, томленое в печи с кинзой)/ Lamb soup (rack of lamb, stewed in the oven with cilantro)	300	139-00
Солянка сборная мясная (копчености, почки, язык, подается с лимоном, каперсами и маслинкой)/ Meat solyanka (smoked food, kidney, tongue, stewed with lemon, capers and black olives)	300	78-00
Окрошка на сыворотке/ Hash on serum	300	48-00





Горячие закуски / Hot appetizers

Наименование	Выход	Цена
Деруны с мясом и деревенской сметаной/ Potato pancakes with meat and sour cream	200	48-00
Жульен из рапанов в ракушке/ Julienne of rapans in the shell	2 шт.	98-00
Яичница с овощами/ Scrambled eggs with vegetables	150	42-00
Ушки свиные с аджикой/ Pork ears with adzhikasauce	200	53-00

Горячая сковородка / Hot pan

Наименование	Выход	Цена
Рыба с шампиньонами в грибном соусе/ Fish with champignons in mushroom sauce	300	98-00
Мясо с картофелем под хрустящей сырной корочкой/ Meat and potatoes under a crispy cheese crust	300	94-00
Сковородка из морепродуктов (морской коктейль, цуккини, сыр Моцарелла, лимон, томаты)/ Frying pan with seafood (seafood, zucchini, mozzarella cheese, lemon, tomatoes)	300	248-00
Язык телячий, томленный в соусе Бешамель/ Veal tongue stewed in Béchamel sauce	200	128-00
Запеченные свиные ребрышки под медово-чесночным красным соусом Baked pork ribs with honey-garlic red sauce	200/100	126-00





Основные блюда / Main courses

Наименование	Выход	Цена
Бургер с картофелем фри/ «Tavern» burger with French fries	-	125-00
Хумус с конопляными чипсами и соусом Тахини/ Hummus with hemp chips and Tahini sauce	250	75-00
Вареники с бигосом/ Bigos dumplings	200	52-00
Фермерский кролик с овощами, белым вином, тимьяном и сметаной/ Farm rabbit with vegetables, white wine, thyme and sour cream	300	98-00
Утиная ножка под винно-апельсиновым соусом/ Duck leg under wine-orange sauce	250	95-00
Стейк филе телятины с вареньем из молодых сосновых шишек/ Tender veal with jam of young pine cones	150/50	158-00
Утиная грудка с томленой грушей в вине и шафрановым ризотто/ Duck breast with stewed pear	280	145-00
Камбала жаренная/ Fried flounder	за 100 гр.	75-00
Камбала в томате/ Flounder in tomato sauce	250	68-00





Гарниры / Sides

Наименование	Выход	Цена
Рис белый с масличком фермерским/ White rice with butter	200	32-00
Картофель фри/ Overseas French fries	150	45-00
Картофель, запеченный с салом и чесночком/ Baked potatoes with salo (fat) and garlic	200	48-00
Картофельное пюре/ Mashed potatoes	200	33-00
Гречневая каша/ Buckwheat	200	35-00





Мучные блюда / Farinaceous dishes

Наименование	Выход	Цена
Сырники с изюмом из фермерского творога, подаются с медово-сметанным соусом/ Cottage cheese pancakes with raisins (served with honey-sour cream sauce)	150	42-00
Пельмени цветные с мясом и маслечком (тесто с соком шпината и морковным соком)/ Pelmeni meat dumplings	200	55-00
Вареники с мясом утки и вялеными томатами с кремом из запеченного картофеля и лука порей/ Duck meat and sun-dried tomatoes dumplings with cream of baked potatoes and leek	200	59-00
Вареники с вишней и сладким сиропом/ Cherry dumplings	200	49-00
Вареники с бигосом/ Bigos dumplings	200	52-00
Блинчики с мясом, подаются с фермерской сметанкой/ Pancakes with meat (served with sour-cream)	150	49-00
Блинчики с маковой начинкой да с медом и орешками/ Pancakes stuffed with poppy seeds (with nuts and honey)	150	45-00
Хлеб (белый, черный)/ Bread (white, brown)	1 шт.	3-00
Хлебная корзина/ Bread basket	10 шт.	30-00
Лаваш тонкий/ Lavash	1 шт.	10-00





Блюда в печи и на мангале / Oven & Grill dishes

Наименование	Выход по весу за гр.	Цена
Хлеб на мангале/ Grilled bread	-	20-00
Брынза украинская, подается в сливочном масличке/ Ukrainian brynza (served in butter)	130	65-00
Шашлык из свиного ошейка, подается с соусом из томатов с добавлением кинзы, чеснока да прованских трав с маринованным лучком/ Shashlik from pork neck, served with tomato sauce with cilantro, garlic and herbs de Provence with marinated onions	100	48-00
Стейк филе миньоны с соусом Ткемали собственного приготовления/ Grilled filet mignon with homemade sauce Tkemali	100	95-00
Овощи печеные (баклажан, перец, кабачок, томаты, лучок)/ Baked vegetables (eggplant, peppers, zucchini, tomatoes, onion)	250	125-00
Люля-кебаб из баранины с маринованным лучком и барбарисом/ Kebab (lamb) with marinated onions and barberry	150	52-00
Скумбрия, подается с соусом Тартар/ Mackerel with Tartar sauce	100	80-00
Сулугуни в лаваше/ Suluguni in lavash	1 шт.	40-00





Блюда в печи и на мангале / Oven & Grill dishes

Наименование	Выход по весу за гр.	Цена
Стейк из языка телячьего на углях, маринованный с розмаринчиком и перцем болгарским/ Charcoal Veal tongue, marinated with rosemary and pepper	250	225-00
Филе пеленгаса, жаренное на углях с апельсиново-имбирным соусом и дольками ананаса/ Pelengas fillet, grilled on coals with orange-ginger sauce and slices of pineapple	за 100 гр.	65-00
Стейк из семги с лимончиком да с соусом Тартар/ Salmon steak served with lemon and tartar	100	140-00
Куриное филе, фаршированное сыром и овощами, подается с мускатно-чесночным соусом/ Chicken fillet, stuffed by cheese and vegetables, served with nutmeg-garlic sauce	250/50	85-00
Шампиньоны на гриле, подаются с соево-оливковым соусом, бородинским крошем и семенами подсолнуха/ Grilled champignon, served with soy-olive sauce, bread and sunflower	200	98-00
Кролик в йогурте на гриле/ Grilled rabbit in yogurt	300	125-00





Десерты и фрукты / Desserts and fruits

Наименование	Выход	Цена
Мороженое/ Ice-cream	100	25-00
Наполнители к мороженому:/ Fillerstoice-cream:	200	52-00
варенье, ягоды/ jam, berries	20	12-00
шоколад/ chocolate	10	15-00
сливки/ cream	15	15-00
орехи/ nuts	10	15-00
Мороженое с фруктами/ Ice-cream with fruits	100/100	65-00
Шоколад в ассортименте/ Chocolate in assortment (your choice)	100	60-00
Варенье в ассортименте (собственного приготовления)/ Jam in assortment (your choice)	20	12-00
Желе/ Jelly	1 шт.	35-00
Лава Кейк/ Lava Cake	1 шт.	38-00
Тирамису/ Tiramisu	50	49-00
Фрукты:/ Fruits:	Выход	Цена
банан/ banana	за 100 гр.	25-00
апельсин/ orange	за 100 гр.	25-00
киви/ kiwi	1 шт.	30-00
яблоко/ apple	за 100 гр.	25-00
лимон/ lemon	за 100 гр.	25-00
виноград/ grapes	за 100 гр.	25-00
ананас/ pineapple	за 100 гр.	25-00





Детское меню / Kids menu

Наименование	Выход	Цена
Салаты / Salads		
Салатик с помидором и огурцом/ Tomato and cucumber	100	30-00
Салатик из моркови со сметаной/ Carrot with sour cream	75	20-00
Первые блюда / First courses		
Борщ с мясом и сметаной/ Borsch with meat and sour-cream	150	30-00
Бульон с фрикадельками/ Bouillon with meatballs	150	30-00
Бульон с домашней лапшой/ Bouillon with homemade noodles	150	25-00
Вторые блюда / Main courses		
Котлетка «Сарматовская» (свино-говяжья)/ Cutlet «Sarmatovskaya»	75	38-00
Сосиска молочная/ Milk sausage	75	22-00
Куриная отбивная/ Chicken chop	75	35-00
Гарниры / Sides		
Пюре картофельное/ Mashed potato	100	23-00
Рис отварной с маслом/ Boiled white rice with butter	100	21-00
Овсянка с маслом/ Porridge (oatmeal) with butter	100	25-00





Блюда предварительного заказа / Pre-order

Наименование	Выход	Цена
Теплый салат с телятиной (телятина, микс салата, томаты черри, соевый соус, оливковое масло, кунжут, соус «Цитронет»/ Warm salad with veal (veal, mix salad, cherri tomatoes, soy sauce, olive oil, sesame, «Citronet» sauce)	170	95-00
Гратен картофельный с утиной ножкой с розмарином да фасолью / Gratin with potatoes and duck leg with rosemary and beans	300	120-00
Утка фермерская, запеченная с яблоками / Farm duck stuffed with apples	1 шт.	380-00
Свиная рулька , подается с соленьями, аджикой и соусом из томатов собственного приготовления/ Pork knuckle served with pickles, adzhika and homemade tomato sauce	1 шт.	250-00
Азовский жареный бычок и полента с черносливом / Fried Azov goby and polenta with prunes	100	59-00





Блюда предварительного заказа / Pre-order

Наименование	Выход	Цена
Теплый салат с морепродуктами (микс салата, морской коктейль, вяленые томаты, маслины)/ Warm salad with seafood (mix salad, seafood cocktails, sun-dried tomatoes, black olives)	170	135-00
Печень говяжья с яблоками , подается с соусом Наршараб/ Beef liver with apples served with Narsharab sauce	200	85-00
Шашлык из телячьей печени с прослойкой фермерского сала, подается с соусом Наршараб/ Shashlik from calf liver with salo (fat) served with Narsharab sauce	100	69-00

**По желанию наши профессиональные повара
приготовят Ваше блюдо на заказ!
(при наличии продуктов)**

Our professional chefs will cook anything on your request!





Настойки / Tinctures

Наименование	Цена за 40 гр.
«Ерофеич» (золототысячник, зверобой, буквица лекарственная, почечуйная, полынь, чабрец, шалфей, александрийский лист, семена укропа, аниса, богородской травы, семена огородной зори, можжевеловых ягод, цикория, цветов ромашки аптечной и цветов пиона, корни калгана и лимонного корня)	22-40
«Клюквенная» (клюква, сахар)	18-00
«Хреновуха» (корень хрена)	18-00
«Анисовая» (анис, тмин)	18-00
«На пчелах» (пчелиный подмор)	18-00
«Лимонно-анисовая» (лимон, анис)	18-00
«Медовуха» (мед)	18-00
«Малиновка» (малина)	18-00
«Виноградовка» (виноград)	18-00
«Медово-перцовая» (жгучий перец чили, гвоздика, тмин, черный перец, бальзам, мед)	18-00
«Облепиховая» (облепиха)	18-00
«Дегустационный сет»	5*20 56-00





Коктейли / Cocktails

Наименование	Выход	Цена
Шоты / Short Drinks		
В-52 (ликер-кофе, Бейлис, ликер Трипл сек)/ V-52 (coffee liqueur, Baileys, liqueur Triple Sec)	60	65-00
BMW (ликер Бейлис, ликер Малибу, виски)/ BMW (Baileys, Malibu, whiskey)	60	65-00
Зеленый мексиканец (ликер Пизан, лимонный фреш, текила)/ Green Mexican (Pisang liqueur, fresh lemon juice, tequila)	60	50-00
Хиросима (ликер самбука, ликер Бейлис, абсент, сироп гренадин)/ Hiroshima (Sambuca, Baileys, Absinthe, grenadine)	60	60-00
Казантип (сироп гренадин, ликер калуа, ликер самбука, ликер Бейлис, абсент)/ Kazantype (grenadine, Kahlua, Sambuca, Baileys, Absinthe)	60	60-00
Медиум / Medium Drinks		
Виски-Кола (кола, виски, лимон)/ Whiskey-Cola (whiskey, Cola, lemon)	200	60-00
Куба Либре (ром, кола, лимон)/ Cuba Libre (rum, cola, lemon)	200	60-00
Джин-тоник (джин, тоник, лимон)/ Gin and tonic (gin, tonic, lemon)	200	60-00
Бетон (настойка Бехеровка, тоник, лимон)/ Beton (Beherovka, tonic, lemon)	200	60-00
Джинджер Джек (Бурбон, яблочный сок, имбирь)/ Ginger Jack (bourbon, apple juice, ginger)	200	80-00





Коктейли / Cocktails

Наименование	Выход	Цена
Лонг / Long Drinks		
Маргарита (текила, ликер Трипл сек, лимонный сок)/ Margarita (tequila, liqueur Triple Sec, lemon juice)	200	72-60
Текила Санрайс (текила, апельсиновый сок, сироп гренадин, апельсин)/ Tequila Sunrise (tequila, orange juice, grenadine, orange)	300	70-00
Секс на пляже (водка, апельсиновый сок, клюквенный морс, гренадин, персиковый ликер)/ Sex on the Beach (vodka, orange juice, cranberry tincture, grenadine, peach liqueur)	300	60-00
Джангл Джус (ликер Пизан, джин, ананасовый сок, апельсин)/ Green Mexican (Pisang liqueur, gin, pineapple juice, orange)	400	70-00
Голубая лагуна (водка, ликер Блю Кюрасао, спрайт, лимонный фреш, лимон)/ Blue Lagoon (vodka, Blue Curacao, Sprite, fresh lemon juice, lemon)	400	50-00
Голубые Гавайи (ром, ликер Блю Кюрасао, ананасовый сок, лимонный фреш, апельсин)/ Blue Hawaii (rum, Blue Curacao, pineapple juice, fresh lemon juice, orange)	400	75-00
Мохито (ром, спрайт, лайм, мята)/ Mojito (rum, sprite, lime, mint)	350	60-00
Лонг Айленд (водка, джин, ликер Трипл сек, текила, ром, лимонный фреш, кола, лайм)/ Long Island (vodka, gin, liqueur Triple Sec, tequila, rum, fresh lemon juice, cola, lime)	400	90-00
Черная кровь (настойка Егермейстер, ликер Блю Кюрасао, кола, лимонный фреш, лимон)/ Black Blood (Egermeister, Blue Curacao, cola, fresh lemon juice, lemon)	400	80-00





Горячительное / Alcoholic drinks list

Наименование	Емк. лит.	Цена за:		
		50 гр.	100 гр.	1 ед.
Коньяки				
Хеннесси VSOP	0,5	225-00	450-00	2250-00
Хеннесси VS	0,5	120-00	240-00	1200-00
Бучач Ренуаж 5 зв.	0,375	72-00	144-00	540-00
Алекс Голд	0,5	46-00	92-00	460-00
Алекс Сильвер	0,5	46-00	92-00	460-00
ADJARI 3 зв.	0,5	28-00	56-00	280-00
KLINKOV S 5 зв.	0,5	46-00	92-00	460-00
Водка				
Nemiroff Lex	0,7	42-00	84-00	588-00
Nemiroff Премиум	0,7	22-00	44-00	308-00
Nemiroff Оригинал Штоф	0,5	18-00	36-00	180-00
Финляндия	0,5	36-00	72-00	360-00
Хлебная слеза	2,0	30-00	60-00	1200-00
Green Day	0,5	18-00	36-00	180-00
Green Day Crystal	0,5	18-00	36-00	180-00
Green Day Ultra Soft	0,5	18-00	36-00	180-00
Helsinki Winter Capital	0,5	36-00	72-00	360-00
Текила				
Сауза Голд	1,0	70-00	140-00	1400-00
Сауза Бланко	1,0	70-00	140-00	1400-00
Тиерра де Кабаллос	1,0	60-00	120-00	1200-00





Горячительное / Alcoholic drinks list

Наименование	Емк. лит.	Цена за:		
		50 гр.	100 гр.	1 ед.
Ром				
Бакарди светлый	1,0	50-00	100-00	1000-00
Бакарди темный	1,0	50-00	100-00	1000-00
Негрита	1,0	40-00	80-00	800-00
Капитан Морган золотой	1,0	50-00	100-00	1000-00
Джин				
Биффитер	1,0	60-00	120-00	1200-00
Вермут				
Мартини Бьянко	1,0	25-00	50-00	500-00
Ликеры				
Малибу	1,0	50-00	100-00	1000-00
Самбука	1,0	50-00	100-00	1000-00
Бейлис	1,0	60-00	120-00	1200-00
Калуа	1,0	60-00	120-00	1200-00
Горькие настойки				
Абсент	1,0	60-00	120-00	1200-00
Бехеровка	1,0	60-00	120-00	1200-00
Егермейстер	1,0	60-00	120-00	1200-00





Горячительное / Alcoholic drinks list

Наименование	Емк. лит.	Цена за:		
		50 гр.	100 гр.	1 ед.

ВИСКИ

ШОТЛАНДИЯ

Блэк Лейбл	1,0	95-00	190-00	1900-00
Чивас Ригал	1,0	95-00	190-00	1900-00
Рэд Лейбл	1,0	70-00	140-00	1400-00
Балантайнс	1,0	60-00	120-00	1200-00
Ханки Банистер	1,0	60-00	120-00	1200-00

ИРЛАНДИЯ

Джемисон	1,0	70-00	140-00	1400-00
Дублинер	0,7	50-00	100-00	700-00

БУРБОН США

Джим Бим	1,0	60-00	120-00	1200-00
Джек Дениелс	1,0	70-00	140-00	1400-00





Вина / Wine list

Наименование	Цена за 750 гр.
ИТАЛИЯ	
Тини Россо Амабиле кр. п/сл.	240-00
Тини Социлиане кр.сух.	240-00
Тини Требиано ди Романа бел. сух.	240-00
Бардолино кр.сух.	270-00
Бардолино Паскуа кр.п/сух.	270-00
Пино Гриджио Паскуа бел.п/сух.	360-00
Шардоне Паскуа бел.сух.	360-00
Леонардо Тоскана 2012г. бел.сух.	300-00
Леонардо Бьянко Требиано 2011г. бел.сух.	300-00
Салвалай Соаве 2011г. бел.сух.	420-00
Салвалай Шардоне 2013г. бел.сух.	420-00
ПОРТУГАЛИЯ	
Винью Верде Анжус бел.п/сух.	240-00
ЧИЛИ	
Карманере кр.сух.	240-00
Каберне Совиньон «Антарес» кр.сух.	240-00
Шардоне «Антарес» бел.сух.	240-00
Лейт Харвест «Антарес» бел.п/сл.	240-00





Вина / Wine list



Наименование	Выход за 100 гр.	Цена за 750 гр.
ФРАНЦИЯ		
Шабли 2010г. бел.сух.		720-00
Макон Вилляж 2009г. бел.сух.		420-00
Ле Пти Сомелье Шардоне бел.сух.		360-00
Ле Пти Сомелье Мерло кр.сух.		360-00
Шевалье де Пари Бордо Блан 2010г. бел.сух.		420-00
Розе д'Анжу 2011г. роз.п/сух.		390-00
Ригал Оригинал Малбек 2012г. кр.сух		360-00
Рислинг 2017г. бел.сух.		480-00
Тер д'Артаньян кр.сух.		300-00
Монмейрак кр. п/сл.	32-00	240-00
Монмейрак кр. сух.	32-00	240-00
Монмейрак бел. п/сл.	32-00	240-00
Монмейрак бел. сух.	32-00	240-00
ГЕРМАНИЯ		
Петер Мертес Рислинг бел.п/сух.		480-00
УКРАИНА		
VILLA KRIM Шевалье Руж кр.п/сл.	20-00	150-00
VILLA KRIM Мускат Ривьера роз. п/сл.	20-00	150-00
VILLA KRIM Мерло кр.сух.	20-00	150-00
VILLA KRIM Шато Барон бел.п/сл.	20-00	150-00
VILLA KRIM Шардоне бел.сух.	20-00	150-00





Игристые вина / Champagne

Наименование	Выход	Цена
Шампанское		
Вдова Клико	0,75	4000-00
Игристые вина		
Мандоро Асти	0,75	660-00
Мартини Асти	0,75	660-00
Крым кр.п/сл.	0,75	300-00
Крым брют бел.	0,75	300-00
Крым бел.п/сух.	0,75	300-00
Артемовское кр.п/сл.	0,75	300-00
Артемовское бел.п/сл.	0,75	300-00
Артемовское брют бел.	0,75	300-00
Артемовское брют игр.бел.	0,75	300-00





Пиво и закуски к нему / Beer & Beer appetizers

Наименование	Выход	Цена
Пиво разливное		
Kronenbourg 1664 Blanc	0,5	40-00
Kronenbourg 1664 Blanc	0,3	24-00
Львовский Dunkel	0,5	28-00
Сидр разливной		
Somersby черника	0,5	25-00
Пиво бутылочное		
Балтика 0	0,5	25-00
Балтика 7	0,5	25-00
Закуски к пиву		
Семушка малосоленая/ Slightly salted salmon	90	170-00
Чесночные гренки с брынзой/ Toasts with garlic and brynza	60	32-00
Ребрышки копченые да с чесночком/ Smoked ribs with garlic	250	65-00
Фисташки/ Pistachios	35	30-00
Азово-черноморский бычок/ Azov goby	40	30-00





Безалкогольные напитки /
Soft drinks & Still drinks

Наименование	Выход	Цена
Сок JAFFA в ассортименте	1,0	60-00
Coca Cola	1,0	35-00
Coca Cola	0,5	25-00
Sprite	1,0	35-00
Sprite	0,5	25-00
Pepsi	0,33	20-00
Вода минеральная Бон Аква	1,0	30-00
Вода минеральная Бон Аква	0,5	20-00
Вода минеральная Боржоми	0,5	60-00
Red Bull	0,25	45-00





Холодные напитки / Cold drinks

Наименование	Выход	Цена
Квас «Сарматия» (сухари из ржаного хлеба, вода, сахар, изюма, дрожжи)	1,0	80-00
Морс в ассортименте (узнавать у официантов)	1,0	90-00
Узвар (сухофрукты)	1,0	60-00
Фреш апельсиновый	0,15	45-00
Фреш грейпфрутовый	0,15	80-00
Фреш лимонный	0,05	45-00
Фреш яблочный	0,2	45-00
Фреш морковно-сельдереевый	0,15	50-00





Горячие напитки / Hot drinks

Наименование	Выход	Цена
Чай черный	0,5	18-00
Чай зеленый	0,5	18-00
Чай облепиховый	0,25	30-00
Чай малиновый	0,25	30-00
Чай яблочно-имбирный	0,25	30-00
Чай травяной	0,5	18-00
Горячий шоколад	0,04	45-00
Горячий шоколад лесной	0,04	50-00
Горячий шоколад с миндалем	0,04	45-00
Глинтвейн (кр.сух. вино, мед, корица, гвоздика и мускатный орех)	0,25	55-00
Кофе Julius Meinl::	Выход	Цена
Эспрессо	30	23-00
Лунго	60	23-00
Американо	120	23-00
Рестрето	20	23-00
Доппио	40	46-00
Латте	120	33-00
Латте холодный с сиропом	200	40-00
Капучино	120	33-00
Кофе по-ирландски	150	60-00
Фраппе с мороженым	150	35-00
Фраппе классический	150	35-00





Кальянное меню / Hookah

Наименование	Цена
КАЛЬЯН КЛАССИЧЕСКИЙ	150-00
Добавки к кальяну	
Adalya	+30-00
Burn	+50-00
Haze	+75-00
Tangiers	+130-00
Фруктовая чаша	
Яблоко	+50-00
Апельсин	+60-00
Грейпфрут	+60-00
Добавление в колбу	
Сок	+30-00
Молоко	+30-00
СТЕКЛО ПРЕМИУМ	300-00

