



Передісторія

Історія Північного Приазов'я, на території якого розташований м. Бердянськ, бурхлива і цікава. З VI по IV століття до н.е. тут розташовувалися, кочували, воювали, тобто жили своїм звичайним життям племена сарматів. Цікаво те, що їх жінки воювали нарівні з чоловіками, в історії відомі жінки Тиргатао і Амага, які були сарматів царицями. Велика ймовірність того, що саме сарматські жінки-войовниці і дали привід для появи в історії амазонок. Відомий грецький вчений, батько історії Геродот визначав місце розташування амазонок саме в Приазовських степах. Ресторан «Сарматія» отримав свою назву на честь наших прадавніх предків сарматів, бо відомо, що неодноразово на Бердянській косі вони купали коней. Де-небудь в глибині піску збереглися сліди їх підков. Ну, а поки слуги купали коней, їх грізні вершники і вершниці бенкетували, розташовуючись на ласкавих пісках Азовських пляжів, куштуючи напоями та наїдками.

Рекомендуємо і Вам скуштувати наші настоянки, квас, узвар і журавлинний морс (власного виробництва), історія виникнення яких сягає як би, не до сарматівських часів.

- Відвідайте наш кальянний зал.
- Є готельний номер з усіма зручностями.
- Ви можете чудово провести час, граючи в шашки, шахи, нарди –

50грн.



**Вибачте, але в нашому ресторані,
якщо Ваше спиртне - наша націнка.
Кожен день авторська страва від шефа
(запитайте в офіціанта)**



Холодні закуски / Appetizers



Найменування	Вихід	Ціна
Філе оселедця з маринованою цибулькою/ Herring fillet with pickled onions	130	98-00
Сало солонкою смолене з часничком і гірчицею міцною на брускетах/ Salo with garlic and mustard on bruschetta* (*toasted bread)	150	125-00
Овочева тарілка (томати, огірки, перець, цибуля, зелень)/ Vegetables plate (tomatoes, cucumbers, peppers, onions, greens)	300	115-00
Мариновані лісові гриби з цибулею та олією/ Marinated wild mushrooms with onions and vegetable oil	100	220-00
Сири різні: благородні Рокфор, Камамбер, Пармезан, подається з медом, мигдальними горішками і фініками/ Cheese plate: noble Roquefort, Camembert, Parmesan, served with honey and almond nuts and dates	150	195-00
М'ясна гастрономія (махан, бастурма, прошутто)/ Meat plate «Князша» (machan, or sausage from horse meat, basturma, dry-cured balyk)	150	215-00
Смаколики власного приготування (огірки, квашена капуста, баклажан, томати, перець гострий)/ Homemade pickles (cucumbers, pickled cabbage, eggplant, tomatoes, hot pepper)	400	95-00

**Якщо у Вас алергія на якісь продукти,
попередьте про це офіціанта, будь ласка!**



Салати / Salads

Найменування	Вихід	Ціна
<p>Літні овочі з бринзою домашньою, маринованою в оливковій олії з орегано, оливками, синьою цибулею і волоськими горіхами/ Greek salad (fresh tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onion under spicy sauce, homemade cheese, marinated in olive oil with oregano, olives and walnuts)</p>	200	95-00
<p>Салатний мікс з в'яленими томатами, сиром Камамбер, заправка з сиром Пармезан на основі варення із соснових, молодих пагонів і шишок/ Salad mix with dried tomatoes, Camembert, dressing with Parmesan cheese and pinecones jam</p>	170	115-00
<p>Салатний мікс з креветками сухарики, сир Пармезан, томати черрі, заправка власного приготування/ Caesar with salmon and shrimps ,salad mix, parmesan cheese, cherri tomatoes, dressing homemade</p>	180	205-00
<p>Салатний мікс з курячою грудкою, томати черрі, яйце перепелине, сухарики, сир Пармезан, заправка власного приготування з доданям полуниці/ «Caesar» with chicken breast (salad mix, baked chicken, cherri tomatoes, Parmesan cheese, dressing homemade</p>	180	150-00

**Якщо у Вас алергія на якісь продукти,
попередьте про це офіціанта, будь ласка!**





Сніданки до 13.00

Найменування	Вихід	Ціна
Пельмені кольорові з м'ясом і маслом (тісто з соком шпинату і морквяним соком)/ Pelmeni colored with meat and butter (dough with spinach juice and carrot juice)	180	58-00
Деруни з м'ясом та сільською сметаною/ Potato pancakes with meat and sour cream	200	68-00
Сирники з родзинками з фермерського сиру, подаються з медово-сметанним соусом/ Cheesecakes with raisin from farmer cottage cheese, served with honey and sour cream sauce	150	85-00
Яєчня з овочами/ Scrambled eggs with vegetables	150	68-00
Омлет з овочами/ Omelet with vegetables	200	75-00
Вареники з вишнею, полуницею і солодким сиропом/ Vareniki with cherries, strawberries and sweet syrup	180	65-00
Вареники з м'ясом качки і в'яленими томатами з кремом з запеченої картоплі і цибулі порей/ Duck meat and sun-dried tomatoes dumplings with cream of baked potatoes and leek	180	89-00
Млинці з м'ясом, подаються з фермерської сметанкою/ Pancakes with meat (served with sour-cream)	130	75-00
Млинці з маковою начинкою та з медом і горішками/	130	85-00



Перші страви / First courses

Найменування	Вихід	Ціна
Крем-суп грибний (з вершками)/ Cream-soup with mushroom	300	68-00
Борщ з квасолею і м'ясними голубчиками, часничком, перцем, житніми грінками/ Borsch with beans and meat cabbage rolls, garlic, pepper, beans and rye croutons	300	75-00
Качина локшина (з м'ясом качки і домашньою локшиною власного приготування)/ Duck noodles (with duck meat and homemade own noodles	300	75-00
Солянка збірна м'ясна (копченості, подається з лимоном, каперсами і маслинкою)/ Solyanka prefabricated meat (lemon, capers and olive)	300	88-00
Окрошка на сироватці / Hash on serum	300	80-00
Вуха навариста / Rich ear	300	108-00

**Якщо у Вас алергія на якісь продукти,
попередьте про це офіціанта, будь ласка!
Кожен день авторська страва від шефа
(запитайте в офіціанта)**





М'ясо, риба / Meat, fish

Найменування	Вихід	Ціна
Стейк філе телятини з варенням з молодих соснових пагонів і шишок/ Tender veal with jam of young pine cones medium re	150/50	198-00
Фермерський кролик з овочами, білим вином, чебрецем і сметаною/ Farm rabbit with vegetables, white wine, thyme and sour cream	300	145-00
Качина ніжка під винно-апельсиновим соусом/ Duck leg under wine-orange sauce	250	165-00
Качина грудка з томленою грушею у вині і шафрановим різотто/ Duck breast with stewed pear	280	215-00
Азовський смажений бичок/ Azov fried bull	за 100 гр.	80-00
Камбала азовська смажена (подається з соусом Тартар і лимоном)/ Azov fried flounder (served with tartar sauce and lemon)	за 100 гр.	60-00
Стейк з азовського осетра/ Azov sturgeon steak	за 100 гр.	180-00

**Кожен день авторська страва від шефа
(запитайте в офіціанта)**





Найменування	Вихід	Ціна
Хліб білий / чорний Bread white / black	1 шт.	4-00
Хлібна корзина Bread basket		40-00
Лаваш тонкий /Lavash thin	1 шт.	15-00
Чебурек /cheburek	з м' ясом з сиром з овочами та яйцем	1 шт. 45-00 1 шт. 45-00 1 шт. 45-00

Гаряча пательня / Hot pan

Найменування	Вихід	Ціна
Риба в соусі з грибами / Fish in mushroom sauce	300	145-00
Свинина томлена в печі з картоплею під хрусткою сирною скоринкою/ Meat and potatoes under a crispy cheese crust	300	139-00
З морепродуктами, цукіні і сир моцарелла (морський коктейль, цукіні, сир Моцарелла, лимон, томати)/ With seafood, zucchini and Mozzarella cheese (sea cocktail, zucchini, Mozzarella cheese, lemon, tomatoes)	300	265-00
Запечені свинячі реберця під медово-часниковим червоним соусом/ Baked pork ribs with honey-garlic red sauce	200/100	170-00

**Якщо у Вас алергія на якісь продукти,
попередьте про це офіціанта, будь ласка!**





Страви в печі і на мангалі / Oven & Grill dishes

Найменування	Вихідза вагою за гр	Ціна
Хліб на мангалі/ Grilledbread	-	35-00
Сулугуні в лаваші/ Suluguni in pita bread	1 шт.	55-00
Бринза українська, подається в вершковому маселці/ Ukrainian brynza (served in butter)	130	80-00
Шашлик зі свинини, подається з соусом з томатів з додаванням кінзи, часнику та прованських трав з маринованою цибулькою / Shashlik from pork neck, served with tomato sauce with cilantro, garlic and herbs de Provence with marinated onions	за 100 гр.	69-00
Овочі на мангалі баклажан, перець, кабачок, томати (з часником або цибулею) Baked vegetables (eggplant, peppers, zucchini, tomatoes, onion)	250	125-00
Корейка на кістці (свинина) Brisket on the bone (pork)	за 100	62-00
Крильця курячі, смажені з часником	за 100	39-00
Сарматське застілля (шашлик, крильця, ковбаски гриль, запечена картопля)	1,2кг	599-00
Стейк з язика телячого на вугіллі, маринований з розмаринчиком і перцем болгарським Charcoal Veal tongue, marinated with rosemary and pepper	250	248-00
Філе куряче з овочами, мускатним соусом і зеленю Chicken fillet with vegetables, nutmeg sauce and greens	300	138-00
Стейк яловичий на кістці сухої витримки з розмарином (попереджати офіціанта про ступінь прожарювання)	за 100 гр.	105-00
Стейк «філе –Шато» з соусом Ткемалі Steak fillet-chateau with Tkemali sauce of own	за 100 гр.	178-00
Стейк з сьомги (подається з лимоном і соусом Тартар) Salmon steak served with lemon and tartar sauce	за 100 гр.	170-00
Камбала в фользі з овочами /Flounder in foil with vegetables	за 100 гр.	77-00

Якщо у Вас алергія на якісь продукти, попередьте про це офіціанта, будь ласка!





Гарніри / Sides

	Вихід	Ціна
Картоля фрі/Overseas French fries	150	49-00
Бануш з шкварками, беконом і бринзою Banuch with fries and cheese	200	49-00
Картопля фрі по-селянські з вижарками/ Baked potatoes with salo (fat) and garlic	200	49-00
Овочи на мангалі (баклажан, перець, кабачок, томати, цибулька)/Baked vegetables (eggplant, peppers, zucchini, tomatoes, onion)	300	125-00
Хумус з конопляними чіпсами і соусом Тахіні Hummus with hemp chips and Tahini sauce	250	89-00

Піца / Pizza

Найменування	Вихід	Ціна
Піца «Маргарита» класична/ Pizza “Margarita” (classical)		99-00
Піца з куркою соус, сир, курка, томати/ Pizza with chicken sause, cheese, chicken, tomatoes		160-00
Піца з селямі соус, сир, селямі, томати/ Pizza with salami sause, cheese, salami, tomatoes		170-00
Піца «Морська» соус, сир, морський коктейль, ливки/ Pizza “Morskaya” (“Marine”) sause, cheese, seafood mix, olives		220-00

**Якщо у Вас алергія на якісь продукти,
попередьте про це офіціанта, будь ласка!**



Дитяче меню / Kids menu

Найменування	Вихід	Ціна
Салати / Salads		
Салатик з помідором і огірком/ Tomato and cucumber	100	42-00
Салатик з моркви зі сметаною/ Carrot with sour cream	75	32-00
Перші страви / First courses		
Борщ з м'ясом і сметаною/ Borsch with meat and sour-cream	150	43-00
Бульйон з фрикадельками/ Bouillon with meatballs	150	43-00
Другі страви/Main courses		
Котлетка «Сарматівська» (свинячо-яловича) Cutlet «Sarmatovskaya»	75	53-00
Сосиска молочна/ Milk sausage	55	30-00
Куряча відбивна/ Chicken chop	60	47-00
Гарніри / Sides		
Пюре картопляне/ Mushed potato	100	31-00
Рис відварний з маслом/ Boiled white rice with butter	100	28-00
Вівсянка з маслом/ Porridge (oatmeal) with butter	100	28-00

Якщо у Вас алергія на якісь продукти, попередьте про це офіціанта, будь ласка!





Десерти та фрукти / Desserts and fruits

Найменування	Вихід	Ціна
Морозиво/ Ice-cream	100	43-00
Наповнювачі до морозива:/ Fillerstoice-cream	200	58-00
варення, ягоди/jam, berries	20	17-00
шоколад/ chocolate	10	17-00
вершки/ cream	15	17-00
горіхи/ nuts	10	17-00
Морозиво з фруктами/ Ice-cream with fruits	100/100	95-00
Шоколад/ Chocolate	1 шт.	105-00
Варення в асортименті (власного приготування) / Jam in assortment (your choice)	20	25-00
Лава Кейк/ Lava Cake	1 шт.	83-00
Желе/Jell	1 шт.	50-00
Тістечко/Cake	1 шт.	94-00
Фрукти/Fruits		
банан/ banana	за 100	22-00
апельсин/ orange	за 100	22-00
ківі/ kiwi	1 шт.	27-00
яблуко/ apple	за 100	17-00
лимон/ lemon	за 100.	22-00
виноград/ grapes	за 100	28-00
ананас/ pineapple	за 100	34-00

**Якщо у Вас алергія на якісь продукти,
попередьте про це офіціанта, будь ласка!
Кожен день авторська страва від шефа
(запитайте в офіціанта)**





Страви попереднього замовлення/ Pre-order

Найменування	Вихід	Ціна
Теплий салат з телятиною (телятина, мікс салату, томати черрі, соєвий соус, оливкова олія, кунжут, соус «Цітронет»)/ Warm salad with veal (veal, mix salad, cherri tomatoes, soy sauce, olive oil, sesame, «Citronet» sauce)	170	154-00
Теплий салат з морепродуктами (мікс салату, морський коктейль, томати, маслини)/ Warm salad wsth seafood(msx salad.seafood cocktails sun dried tomatoes black olives)	170	220-00
Салат з телятиною та селерою з додаванням сухариків, сиру Пармезан, томатів, язика телячого, огірка, заправка майонезно-сметанний з гірчицею/ Veal and celery salad with crackers, Parmesan, tomatoes, veal tongue, cucumber, mayonnaise-sour cream dressing with mustard	170	119-00
Качка фермерська, запечена з яблуками/ Farm duck stuffed with apples	1 шт.	519-00
Свиняча рулька, подається з соліннями, аджикою і соусом з томатів власного приготування/ Pork knuckle served with pickles, adzhika and homemade tomato sauce	1 шт.	410-00
Трюфель - бургер з картоплею фрі/ Truffle - burger with french fries	1	170-00

**За Вашим бажанням наші професійні кухарі
на замовлення приготують Вашу страву
(при наявності продуктів)**





Гарячі напої

Найменування	Вихід	Ціна
Чай чорний	0,5	35-00
Чай зелений	0,5	35-00
Чай обліпиховий	0,25	39-00
Чай малиновий	0,25	39-00
Чай яблучно-імбирний	0,25	39-00
Чай трав'яний	0,5	35-00
Гарячий шоколад	40г	60-00
Глінтвейн (червоне сухе вино, мед, кориця, гвоздика і мускатний горіх)	0,25	62-00
Какао (молоко, какао, кориця, шоколад)	0,3	58-00
Кава Julius Meinl:		
Еспресо	30	32-00
Лунго	60	32-00
Амерікано	120	32-00
Латте	180	47-00
Капучіно	150	47-00
Прохолодні напої		
Квас «Сарматія» (сухарі з житн. хліба, вода, цукор, родзинки, дріжджі)	1,0	88-00
Морс в асортименті (дізнайтеся у офіціантів)	1,0	99-00
Узвар (сухофрукти)	1,0	78-00
М'ятний лимонад (власного приготування)	1,0	55-00
Фреш апельсиновий	0,15	78-00
Фреш грейпфрутовий	0,15	78-00
Фреш лимонний	0,15	50-00
Фреш яблучний	0,20	78-00
Фреш морквяний	0,15	78-00



Безалкогольні напої Мілкшейкі

Найменування	Вихід	Ціна
Сік JAFFA в асортименті	1,0	90-00
Coca Cola	1,0	39-00
Coca Cola	0,5	28-00
Sprite	1,0	39-00
Sprite	0,5	28-00
Вода мінеральна Бон Аква	1,0	35-00
Вода мінеральна Бон Аква	0,5	23-00
Мохіто	0,3	72-00
Ванільний Мілкшейк (морозиво, молоко, вершки)	0,3	88-00
Банановий Мілкшейк (морозиво, молоко, банан, вершки)	0,3	94-00
Полуничний Мілкшейк (морозиво, молоко, полуниця, вершки)	0,3	94-00
Шоколадний Мілкшейк (Морозиво, молоко, шоколад, вершки)	0,3	94-00





Пиво і закуски до нього

Найменування	Вихід	Ціна
Пиво розливне		
Kronenbourg 1664 Blanc	0,5	45-00
Kronenbourg 1664 Blanc	0,33	30-00
Львівське світле	0,5	25-00
Львівське світле	0,33	16-50
Пиво пляшкове		
Екстра корона 4,6%	0,355	50-00
Stella Artois	0,5	45-00
Stella Artois б/а	0,5	45-00
Hoegaarden	0,33	50-00
Heineken	0,5	50-00
Балтика 7	0,5	45-00
Крушовіца	0,5	45-00
Пиво ж/б	0,5	80-00
Закуски до пива		
Палички з м'ясом лосося/ Salmon sticks	30	47-00
Сирна тарілка до пива/ Cheese plate for beer	100	72-00
Реберця копчені та з часничком/ Smoked ribs with garlic	200	72-00
Сьомушка малосолена/ Slightly salted salmon	90	205-00
Часникові грінки з бринзою/ Toasts with garlic and brynza	60	50-00
Фісташки/ Pistachios	35	60-00





(коктельні) Настоянки

Найменування	Ціна за 50 гр.
«Єрофейч» золототисячник, звіробій, буквиця лікарська, почечуйная, полин, чебрець, шавлія, олександрійський лист, насіння кропу, анісу, богородської трави, насіння городньої зорі, цикорію, ялівцевих ягід, квітів ромашки аптечної і квітів півонії, коріння калгану і лимонного кореня) / «Yerofeyich»	35-00
«Виноградівка» (на виноградному соку) / «Vinogradovka»	23-00
«Хреновуха» (корінь хрону) / «Hrenovuha»	23-00
«Анісова» (аніс, кмин) / «Anisovaya»	23-00
«На бджолах» (бджолиний підмор) / «On bees»	23-00
«Лимонно-анісова» (лимон, аніс) / «Lemon-Anise»	23-00
«Лимонна» (на лимонах) / «Lemonaya»	23-00
«Медовуха» (мед) / «Medovaya»	23-00
«Малинівка» (малина) / «Redbreast»	23-00
«Журавлинна» (з журавлиною) / «Cranberry»	23-00
«Шишкова» (з сосновими шишками) / «Pine cone»	23-00
«Перцева» / «Pepper»	23-00
«Медово-перцева» (пекучий перець чилі, гвоздика, кмин, чорний перець, бальзам, мед) / «Honey and pepper»	23-00
«Обліпихова» (обліпиха) / «Sea-buckthorn»	23-00
Дегустаційний сет / «Tasting set»	5*20 57-00





Міцні напої

Найменування	Ємність, л	Ціна за		
		50 гр	100 гр	1 од.
Коньяк				
Старий Кахеті	0,5	36-00	72-00	360-00
Хеннессі VS	0,5	140-00	280-00	1400-00
Закарпатський 4*	0,5	38-00	76-00	380-00
Закарпатський 5*	0,5	42-00	84-00	420-00
Pirosmani VS	0,5	38-00	76-00	380-00
Оквін	0,5	22-00	44-00	220-00
АРАРАТ 3*	0,5	50-00	100-00	500-00
Водка				
Nemiroff Lex	0,5	45-00	90-00	450-00
Nemiroff DELUX	0,5	45-00	90-00	450-00
Nemiroff Оригінал	0,5	20-00	40-00	200-00
Nemiroff Delikat	0,5	20-00	40-00	200-00
Абсолют	0,5	40-00	80-00	400-00
Фінляндія	0,5	40-00	80-00	400-00
Green Day	0,5	20-00	40-00	200-00
Текіла				
Олмега Бланко	1,0	70-00	140-00	1400-00
Сауза Сільвер	1,0	70-00	140-00	1400-00





Міцні напої



Найменування	Ємність, л	Ціна за		
		50 гр	100 гр	1 од.
Ром				
Бакарді світлий	1,0	70-00	140-00	1400-00
Бакарді темний	1,0	70-00	140-00	1400-00
Гавана Клуб Аньехо	1,0	60-00	120-00	1200-00
Джин				
Біффітер	1,0	70-00	140-00	1400-00
Вермут				
Мартіні Бьянко	1,0	33-00	66-00	660-00
Чінзано	1,0	28-00	56-00	560-00
Лікери				
Малібу	1,0	60-00	120-00	1200-00
Калуа	1,0	70-00	140-00	1400-00
Бейліс	1,0	70-00	140-00	1400-00
Кампарі	1,0	60-00	120-00	1200-00
Гіркі настоянки				
Абсент	1,0	70-00	140-00	1400-00
Бехеровка	1,0	70-00	140-00	1400-00
Егермейстер	1,0	70-00	140-00	1400-00
Віскі				
Блек Лейбл	1,0	95-00	190-00	1900-00
Чівас Рігал	1,0	105-00	210-00	2100-00
Ханкі Баністер	1,0	95-00	190-00	1900-00
Ред Лейбл	1,0	95-00	190-00	1900-00
Баллантайнс	1,0	70-00	140-00	1400-00
Джемісон	1,0	70-00	140-00	1400-00
Джек Деніелс	1,0	70-00	140-00	1400-00





Вина

Найменування	Вихід	Ціна
Шампанське		
Вдова Кліко	0,75	4000-00
Ігристі вина		
Мартіні Асті	0,75	660-00
Крим біле, сухе	0,75	380-00
Крим червоне, п/солодке	0,75	380-00
Крим брют, біле	0,75	380-00
Крим біле, п/сухе	0,75	380-00
Артемівське червоне, п/солодке	0,75	380-00
Артемівське брют	0,75	380-00
Артемівське біле, п/солодке	0,75	380-00
Артемівське рожеве	0,75	380-00
Фраголіно	0,75	380-00
ТМ «VILLA KRIM»		
Салюте Асті біле, солодке	0,75	320-00
Ігристе біле, п/солодке	0,75	320-00
Ігристе біле, брют	0,75	320-00





Вина

Найменування	Ціна за 100 г	Ціна за 750 гр.
Італія		
Тіні Требіано біле, сухе	32-00	240-00
Тіні Sangioves	32-00	240-00
Тіні Бьянко біле, сухе	32-00	240-00
Фрателлі Розато роз.нап.сол.	32-00	240-00
Тавернелло біле	32-00	240-00
Віла Ада Орвіето 2013		450-00
Бардоліно червоне, сухе, 2017 р.		450-00
Кастелі Соаве біле, сухе, 2014 р.		480-00
Фраголіно ігристе		380-00
Пино Гриджио		450-00
Франція		
Барон Де Ліронло червоне, сухе		450-00
Домейн дю Туш напів сол.біле, 2016 р.		560-00
Совіньон біле,сухе 2018 р.		420-00
Тер дАртоньян червоне, сухе, 2017 р.		450-00
Тер дАртоньян червоне, сухе, 2013 р.		480-00
Шато де Масс червоне, сухе, 2016 р.		450-00
Beau-rivage 2015 р.		450-00
Роже де Анжу рожеве, п/сухе		450-00
Монмейрак червоне, п/сухе	32-00	240-00
Монмейрак червоне, п/солодке	32-00	240-00
Монмейрак біле, сухе	32-00	240-00
Монмейрак біле, п/солодке	32-00	240-00
Каберне Совіньон чер.сух		420-00
Престіжіум біле, п/сухе		420-00
Совіньон біле,сухе 2018 р.		420-00
Базіль Льо Петі біле сух.натур.		420-00





Найменування	Ціна за 100 г	Ціна за 750 гр.
ТМ «VILLA KRIM» Україна		
Шевальє Руж червоне, п/солодке	22-00	165-00
Шато Барон біле, п/солодке	22-00	165-00
Шардоне біле, сухе	22-00	165-00
Мускат Марбел нап.сол.біл.	22-00	165-00
Мускат Бербарро нап.сол.черв.	22-00	165-00
Мускат Рів'єра нап.солод.рожеве	22-00	165-00
Мерло черв.сух.	22-00	165-00
Шардоне Совіньон біле, сухе	22-00	165-00
Шардоне Массандра стол.сух.біле	22-00	165-00
Грузія		
Алазанська долина черв.напів.солодке		420-00
Сапераві червоне сух.		420-00
Цинандалі біле сух.		420-00
Чілі		
Антарес біле, п/солодке		240-00





Коктейлі / Cocktails



Найменування	Вихід	Ціна
Самбука лікер Самбука	25	65-00
BMW лікер Бейліс, лікер Малібу, вискі/ BMW (Baileys, Malibu, whiskey)	60	90-00
Зелений мексиканец (лікер Пізан, лимонний фреш, текіла)/Green Mexican (Pisang liqueur, fresh lemon juice, tequila)	60	90-00
Хиросима (лікер Самбука, лікер Бейліс, абсент, сироп Гренадін)/Hiroshima (Sambuca, Baileys, Absinthe, grenadine)	60	90-00
Текіла Санрайс (текіла, апельсиновий сік, сироп Гренадін, апельсин)/Tequila Sunrise (tequila, orange juice, grenadine, orange)	300	110-00
Секс на пляже (водка, апельсиновий сік, журавлинний морс, Гренадін, персиковий лікер)/Sex on the Beach (vodka, orange juice, cranberry tincture, grenadine, peach liqueur)	300	110-00
Джангл Джус (лікер Пізан, джін, ананасовий сік, апельсин)/GreenMexican (Pisangliqueur, gin, pineapplejuice, orange)	400	110-00
Блакитна лагуна (водка, лікер Блю Кюрасао, спрайт, лимоний фреш, лимон)/Blue Lagoon (vodka, Blue Curacao, Sprite, fresh lemon juice, lemon)	400	110-00
Блакитні Гаваї (ром, лікер Блю Кюрасао, ананасовий сік, лимоний фреш, апельсин)/Blue Hawaii (rum, Blue Curacao, pineapple juice, fresh lemon juice, orange)	400	110-00
Мохіто (ром, спрайт, лайм, м'ята)/Mojito (rum, sprite, lime, mint)	350	90-00
Лонг Айленд (водка, джін, лікер Тріпл Сек, текіла, ром, лимоний фреш, кола, лайм)/Long Island (vodka, gin, Triple sek, tequila, rum, fresh lemon juice, cola, lime)	400	195-00
Апероль Шприц (просекко, біттер Апероль, апельсин, мін.вода)	500	180-00



Кожен день, крім вихідних і святкових днів

Обіди / Lunches

з 13:00 до 16:00

Три страви на Ваш вибір

(Three dishes on your choice)



Ціна

грн.

Найменування	Вихід
* * *	
Салат с капустою і огірком на рослинній олії/ Salad with cabbage and cucumber, dressing by oil	100
Салат крабовий (заправка майонезна)/ Crab salad (dressing by mayonnaise)	80
Салат гострий з курячими шлуночками/ Spicy salad with chicken gizzards	80
* * *	
Крем – суп гороховий с чіпсой з салями/ Cream-pea soup with salami chips	250
Борщ зі свинячими вушками/ Borsch with pork ears	250
Консомесовочами/ Consommé with vegetables	250
* * *	
Курица з ананасом і імбирно-соєвим соусом з рисом Chicken with sweet ginger sauce and with rice	170
Котлетиз азовського бичка в томаті з картопляним пюре/ Fish cutlets in tomato sauce with mashed potato	170
Локшина з соусом Болоньєзе/ Noodles with Bolognese sauce	170





СУШИ

Найменування	Ціна
Філадельфія (норі, лосось, крем-сир, огірок, ікра масаго)	269-00
Філадельфія Вугор (норі, вугор, крем-сир, огірок, ікра масаго)	289-00
Каліфорнія з тунцем (норі, крем-сир, ікра масаго, тунець, авокадо)	289-00
Зелений дракон (норі, крем-сир, лосось, огірок, ікра масаго, авокадо)	299-00
Червоний дракон (норі, крем-сир, огірок, тунець, ікра масаго)	299-00
Смажений футомакс лосось (норі, лосось, крем-сир, листя салату)	239-00
Літній рол (норі, крем-сир, огірок, перець, листя салату, кунжут)	149-00
Бруклін (норі, крем-сир, огірок, курка, бекон)	249-00
Фірмовий рол (норі, тигрова креветка, крем-сир, лосось, манго, ікра тобіко)	329-00

