



## ЖЕМЧУЖИНА

шведский стол | бар | терраса

### КРАСНЫЕ ВИНА

150 мл 750 мл

**310 ₽ / 1500 ₽**

<b>Рокка Дель Венето</b> красное/сухое, Италия	<b>1700 ₽</b>
<b>Каса Виста Каберне Совиньон</b> красное/сухое, Чили	<b>1900 ₽</b>
<b>Пульпито Темпранильо</b> красное/сухое, Испания	<b>1900 ₽</b>
<b>Пандора Зинфандель</b> красное/сухое, США	<b>2400 ₽</b>
<b>Монте Контенда Алентежу</b> красное/сухое, Португалия	<b>2700 ₽</b>
<b>Шираз Дабл Пасс</b> красное/сухое, Австралия	<b>3200 ₽</b>
<b>Шато Кусто ла Гранжот</b> красное/сухое, Франция, регион Бордо	<b>3500 ₽</b>
<b>Маркиз де Каса Конча Каберне Совиньон</b> красное/сухое, Чили	<b>4000 ₽</b>
<b>Рипассо Вальполичелла Док</b> красное/сухое, Италия	<b>5600 ₽</b>
<b>Анри де Виллямон</b> красное/сухое, Франция, регион Бургундия	<b>8000 ₽</b>
<b>Тривенто Эоло 2014 Мальбек</b> красное/сухое, Аргентина	
<b>Трибу Каберне Совиньон</b> красное/полусухое, Аргентина	<b>300 ₽ / 1450 ₽</b>
<b>Санрайз Каберне Совиньон</b> красное/полусухое, Чили	<b>1600 ₽</b>
<b>Элибо Алазани</b> красное/полусладкое, Грузия	<b>290 ₽ / 1400 ₽</b>
<b>Жан Поль Шене</b> красное/полусладкое, Франция	<b>1400 ₽</b>
<b>Аньядас де Оро</b> красное/полусладкое, Испания	<b>1700 ₽</b>

### РОЗОВЫЕ ВИНА

150 мл 750 мл

**320 ₽ / 1550 ₽**

<b>Кампо Делия Ла Манча</b> розовое/сухое, Испания	<b>2000 ₽</b>
<b>Престиж Ле Террияд</b> розовое/полусухое, Франция	

### ИГРИСТЫЕ ВИНА

750 мл

<b>Российское шампанское</b> брют, Россия	<b>800 ₽</b>
<b>Абрау-Дюрсо</b> полусухое, Россия	<b>1100 ₽</b>
<b>Кава Доминио дель Деррамадор</b> брют, Испания	<b>1600 ₽</b>
<b>Корте Виола</b> брют, Италия	<b>1600 ₽</b>
<b>Ганча Брют</b> брют, Италия	<b>2000 ₽</b>
<b>Ганча Просекко</b> <small>200 мл - минибутылка</small> брют, Италия	<b>600 ₽</b>
<b>Абрау-Дюрсо</b> <small>200 мл - минибутылка</small> брют, Россия	<b>450 ₽</b>
<b>Российское шампанское</b> полусладкое, Россия	<b>800 ₽</b>
<b>Абрау-Дюрсо</b> полусладкое, Россия	<b>1100 ₽</b>
<b>Спуманте Мальвазия</b> полусладкое, Италия	<b>1600 ₽</b>
<b>Абрау-Дюрсо</b> <small>200 мл - минибутылка</small> полусладкое, Россия	<b>450 ₽</b>
<b>Ганча Асти</b> сладкое, Италия	<b>2000 ₽</b>

### БЕЛЫЕ ВИНА

150 мл 750 мл

**270 ₽ / 1300 ₽**

<b>Комо Уно Мото</b> белое/сухое, Испания	<b>2700 ₽</b>
<b>Патон Клементе До Ла Манча</b> белое/сухое, Испания	<b>3500 ₽ / 17000 ₽</b>
<b>Фон Рибен Шардоне</b> белое/сухое, Австралия	<b>20000 ₽</b>
<b>Кастильо де Альбан Риоха</b> белое/сухое, Испания	<b>20000 ₽</b>
<b>Вилла Рокка Пино Гриджио</b> белое/сухое, Италия	<b>22000 ₽</b>
<b>Кембридж Кроссинг Совиньон Блан</b> белое/сухое, Австралия	<b>27000 ₽</b>
<b>Ля Вьей Ферм</b> белое/сухое, Франция, регион Прованс	<b>30000 ₽</b>
<b>Пульпо Совиньон Блан</b> белое/сухое, ЮАР	<b>30000 ₽</b>
<b>Моро Селект</b> белое/сухое, Франция, регион Бургундия	<b>35000 ₽</b>
<b>Ландхаус Майер</b> белое/сухое, Австрия	<b>35000 ₽</b>
<b>Гави Пьемонт</b> белое/сухое, Италия	<b>40000 ₽</b>
<b>Шато Болье АОС</b> белое/сухое, Франция, регион Прованс	<b>45000 ₽</b>
<b>Шабли</b> белое/сухое, Франция	<b>70000 ₽</b>
<b>Альма Романа</b> белое/полусухое, Италия	<b>30000 ₽ / 145000 ₽</b>
<b>Рислинг Пфальц Зонненталь</b> белое/полусухое, Германия	<b>200000 ₽</b>
<b>Паддл Крик Совиньон Блан</b> белое/полусухое, Новая Зеландия	<b>500000 ₽</b>
<b>Элибо Алазани</b> белое/полусладкое, Грузия	<b>290000 ₽ / 1400000 ₽</b>
<b>Френч Дог Гро Мансан</b> белое/полусладкое, Франция	<b>2000000 ₽</b>

**Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.**

Цены указаны в рублях, все налоги включены. Дополнительную информацию о сертификации, способе приготовления и энергетической ценности блюд вы можете узнать в уголке потребителя и у менеджера ресторана.

## ВОДКА

Парламент Интернешнл

Русский Стандарт Оригинал

Финляндия

Белуга

## ВИСКИ

Гленшир

Грантс

Вильям Лоусонс

Джим Бим

Балантайс

Джемейсон

Джек Дэниелс

Джонни Уокер Ред Лейбл

Джонни Уокер Блэк Лейбл

Чивас Ригал 12 лет

Синглтон 12 лет - односолодовый

## КОНЬЯК

Армения:

Арпинэ 5 лет

Ной 5 лет

Грузия:

Душевный Тбилиси 7 лет

Франция:

Курвуазье VS

Мартель VS

Хеннеси VS

Реми Мартин VS

Монне VSOP

Камю VSOP

Барон Отард VSOP

 50 мл

**180 ₹**

**250 ₹**

**350 ₹**

**350 ₹**

 50 мл

**280 ₹**

**300 ₹**

**350 ₹**

**350 ₹**

**400 ₹**

**450 ₹**

**450 ₹**

**450 ₹**

**500 ₹**

**650 ₹**

**700 ₹**

 50 мл

**250 ₹**

**400 ₹**

**350 ₹**

**500 ₹**

**650 ₹**

**650 ₹**

**650 ₹**

**700 ₹**

**700 ₹**

**700 ₹**

## ПИВО

Майзелс Вайс Ориджинал 500 мл

светлое/нефильтрованное, Германия

Хайдеггер Хель 500 мл

светлое/фильтрованное, Россия

Байройтер Хель 500 мл

светлое/фильтрованное, Германия

Кумбурак 500 мл

светлое/фильтрованное, Чехия

Брейнсторм АПА безалкогольное 330 мл

светлое/фильтрованное, Россия

Айрон Вудс Стаут 500 мл

темное/фильтрованное, Россия

Подкрконосски Тмавы 500 мл

темное/фильтрованное, Чехия

Майзелс Вайс Дункель 500 мл

темное/нефильтрованное, Германия

Руж де Флер 500 мл

вишневый ламбик, Россия

«Вишневый Крик» 330 мл

вишневый ламбик, Россия

## СИДР

Медоварус яблочный 330 мл

полусладкий, Россия

Медоварус грушевый 330 мл

полусладкий, Россия

Сэнт Антон розовый 750 мл

полусладкий, Россия

Сидр №1 яблочный 500 мл

сухой, Россия

Сэнт Антон яблочный 700 мл

сухой, Россия

## СНЕКИ К ПИВУ

Арахис 50 гр

Чипсы «Лейс» 50 гр

Фисташки 50 гр

**400 ₹**

**300 ₹**

**400 ₹**

**400 ₹**

**200 ₹**

**350 ₹**

**400 ₹**

**450 ₹**

**250 ₹**

**250 ₹**

**250 ₹**

**250 ₹**

**650 ₹**

**300 ₹**

**600 ₹**

**150 ₹**

**150 ₹**

**250 ₹**

## АПЕРИТИВЫ

Мартини

Кампари

Джин Бристоулс

## ЛИКЕРЫ

Ягермейстер

Бейлис

Бехеревка

Самбука

Трипл Сек

Калуа

## ТЕКИЛА

Трес Сомбрерос Голд

Лей 925 Бланко

## ПОРТВЕЙН

Порто Трес Аркос

красный / сладкий

## РОМ

Бакарди Черный

Рон Эль Боко Белый

 50 мл

**200 ₹**

**250 ₹**

**300 ₹**

 50 мл

**300 ₹**

**300 ₹**

**300 ₹**

**300 ₹**

**350 ₹**

**350 ₹**

 50 мл

**300 ₹**

**450 ₹**

 100 мл

**350 ₹**

 50 мл

**290 ₹**

**250 ₹**

**Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.**

*Цены указаны в рублях, все налоги включены. Дополнительную информацию о сертификации, способе приготовления и энергетической ценности блюд вы можете узнать в уголке потребителя и у менеджера ресторана.*

СПАСИБО, ЧТО ОТМЕЧАЕТЕ НАС НА ФОТОГРАФИЯХ!

#аквамаринзеленогорск #счастьевакмарине