

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

### ТРАПИСТСКОЕ

- ВЕСТМАЛЛЕ ДЮББЕЛЬ** 7% 0,33 520  
Westmalle Dubbel, Бельгия  
Неизменный рецепт с 1926 года и вторичное дображивание в бутылке
- ВЕСТМАЛЛЕ ТРИПЕЛЬ** 9,5% 0,33 560  
Westmalle Tripel, Бельгия  
Мать всех трипелей!
- РОШФОР 6** 7,5% 0,33 520  
Rochefort 6, Бельгия  
Награда Must Try от мировых пивных критиков и производство пива всего раз в год
- РОШФОР 8** 9,2% 0,33 660  
Rochefort 8, Бельгия  
100 из 100 баллов на ресурсе BeerAdvocate
- ЛА ТРАПП ВИТТЕ ТРАПИСТ** 5,2% 0,33 520  
La Trappe Witte Trappist, Голландия  
Столетний рецепт и мастерство монахов из Северного Брабанта
- ЛА ТРАПП КВАДРЮПЕЛЬ** 10% 0,33 590  
La Trappe Quadrupel, Голландия  
Самое крепкое пиво в линейке Ла Трапп и правильный выбор для завершения вечера!

### АББАТСКОЕ

- АВЕРБОД** 7,5% 0,33 620  
Averbode  
Аббатство Авербод и его неукошительный главный принцип — гармония во всем
- ЛЕФФЕ БЛОНД** 6,5% 0,33 460  
Leffe Blond  
Рецепты старых монахов из провинции Намюр и соблюдение традиций
- ЛЕФФЕ БРЮН** 6,5% 0,33 460  
Leffe Brune  
Аутентичный рецепт 12 века от монахов аббатства Нотр-Дам де Лёффе

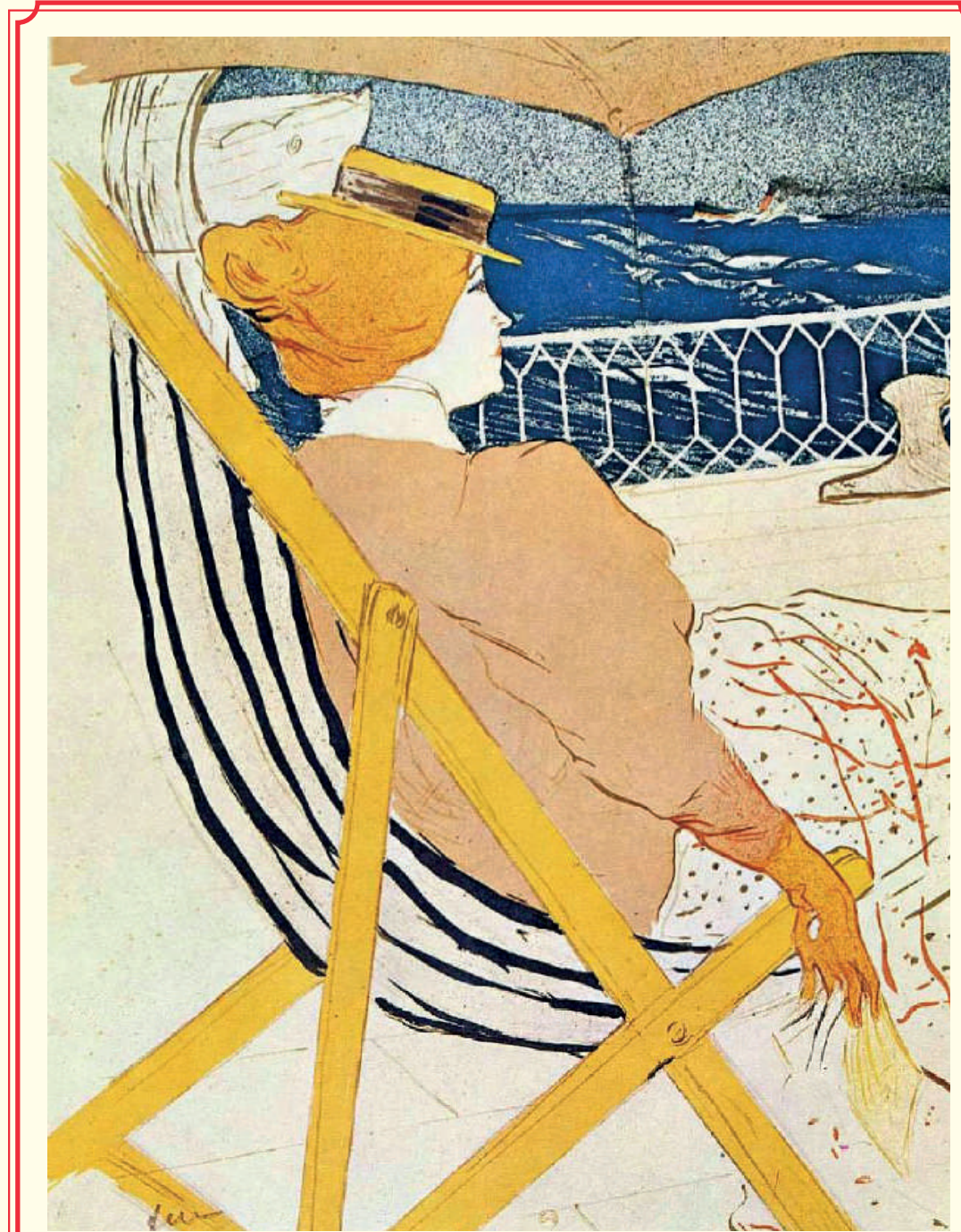
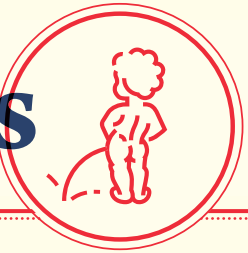
### ТРАДИЦИОННЫЕ СОРТА

- Светлое**
- БРЮГСЕ ЗОТ БЛОНД** 6% 0,33 590  
Brugse Zot Blond  
Традиционные методы пивоварения от семейной пивоварни Де Хальве Ман
- ШТРАФФЕ ХЕНДРИК ТРИПЕЛЬ** 9% 0,33 690  
Straffe Hendrik Tripel  
Шесть видов солода в пиве из города всемирного наследия — Брюгге
- ЛЕФОРТ ТРИПЕЛЬ** 8,8% 0,33 590  
LeFort Tripel  
Трипель от пивоварни Бокор — одной из самых прогрессивных на юго-западе Фландрии
- ЛА КОРН ТРИПЕЛЬ** 10% 0,33 690  
La Corne Triple  
Дань лесу Лир и его месту «Роза леса повешанных»
- ДЕЛИРИУМ ТРЕМЕНС** 8,5% 0,33 790  
Delirium Tremens  
Известная на весь мир Белая горячка от пивоварни Хёйге
- Нефильтрованное**
- БЛАНШ ДЕ НАМЮР** 4,5% 0,33 620  
Blanche de Namur  
Блани с именем норвежской королевы, перед красотой которой склонился король Магнус IV

- Нефильтрованное**
- ГРЮТ ВИТ БИР** 5% 0,33 540  
Gruut Wit  
Смесь трав грюйт и никакого хмеля!  
**Темное**
- ГУЛЬДЕН ДРААК** 10,5% 0,33 560  
Gulden Draak  
Золотой дракон, символизирующий свободу
- БРЮГСЕ ЗОТ ДЮББЕЛЬ** 7,5% 0,33 560  
Brugse Zot Dubbel  
Оригинальный рецепт от основателя пивоварни господина Ксавье Ваннесте
- ЛА КОРН БЛЭК** 8% 0,33 590  
La Corne Black  
Черный Рог из леса Лир
- ЛА КОРН КВАДРЮПЕЛЬ** 12% 0,33 660  
La Corne Quadrupel  
Ещё один гость из «Роза леса повешанных». На этот раз квадрипель!
- ШТРАФФЕ ХЕНДРИК КВАДРЮПЕЛЬ** 11% 0,33 690  
Straffe Hendrik Quadrupel  
Аутентичный рецепт и соблюдение традиционных методов пивоварения  
**Уникальные эли**
- ДЕЛИРИУМ РЭД** 8% 0,33 640  
Delirium Red  
Братство Розового Слона умело сочетает вишню и бузину в одной бутылке!
- ПЕТРЮС ЭЙДЖД ПЕЙЛ** 7,3% 0,33 680  
Petrus Aged Pale  
Два года выдержки и брожение в дубовых фудрах
- ПЕТРЮС ЭЙДЖД РЭД** 8,8% 0,33 660  
Petrus Aged Red  
Истинный лорд в титулах и представлении не нуждается!
- КАСТИЛ РУЖ** 8% 0,33 620  
Kasteel Rouge  
Пиво с вишневым ликером, которое выдерживают 6 месяцев в дубовых бочках  
**Фламандские эли**
- БАРБЕ РУБИ** 7,7% 0,33 650  
Barbe Rubie  
Знаменитая, любимая всем миром Красная Борода
- РОДЕНБАХ ГРАН КРЮ** 6% 0,33 520  
Rodenbach Grand Cru  
Пивной критик Майкл Джексон назвал это пиво «Бургундией Бельгии»
- ДЮШЕС ДЕ БУРГУНЬ** 6,2% 0,33 690  
Kasteel Rouge  
Эль сварен как дань памяти наследницы Карла Смелого Марии Бургундской
- МОНКС КАФЕ** 5,5% 0,33 490  
Monk's Cafe  
Эль, сваренный для паба Monk's Cafe в Филадельфии и его хозяина Тома Питерса
- Ламбики**
- САН ЛУИ ФРАМБУА** 2,8% 0,25 560  
St. Louis Framboise  
Пиво с натуральным соком малины и никакого сахара
- МОРТ СУБИТ КРИК** 4,3% 0,25 520  
Mort Subite Kriek  
Заключительная комбинация в игре в кости, а еще спелая бельгийская вишня в вашем бокале
- ШАПО БАНАН** 3,5% 0,25 520  
Chapeau Banana  
Банановый ламбик — удачный эксперимент пивоварни Де Трох
- ШАПО АНАНАС** 3,5% 0,25 520  
Chapeau Exotic  
Ламбик, завоевавший наши сердца!

- Пиво других стран**
- МАРСТОНС ОЙСТЕР СТАУТ** 4,5% 0,5 540  
Marston's Oyster Stout, Великобритания  
В стиле времен Чарльза Диккенса, проносящий сквозь время традиции Старой Англии
- ГИННЕС ДРАФТ СТАУТ** 4,3% 0,44 620  
Guinness Draught Stout, Ирландия  
Одно из самых продаваемых в мире с историей в два века
- БАЙРОЙТЕР ХЕЛЬ** 4,9% 0,5 620  
Bayreuther Hell, Германия  
Верность немецким традициям пивоварения в 150 лет из города Байройт
- МАЙЗЕЛС ВАЙС ОРИДЖИНАЛ** 5,2% 0,5 620  
Maisels Weisse Original, Германия  
Строгое соблюдение закона о чистоте пивоварения 1516 года
- ШНАЙДЕР ВАЙС ТАП5 ХОПФЕНВАЙС** 8,2% 0,5 620  
Schneider Weisse TAPS Hopfenweizen, Германия  
Пиво от хранителей древних традиций пшеничного пивоварения
- ЗУБР ГОЛД** 4,6% 0,5 490  
Zubr Gold, Чехия  
Когда говорим о чешском пиве, сразу вспоминаем классику — Зубр Голд
- ЗУБР ДАРК** 4,1% 0,5 490  
Zubr Dark, Чехия  
Верность традициям длиной в сто лет
- ДЖОУС АПА** 5,5% 0,5 480  
Jaws APA, Россия  
Jaws — огромные волны у берегов острова Мауи. В 2008 году пивовары из Заречного поймали свою волну
- ДЖОУС АТОМНАЯ ПРАЧЕЧНАЯ ИПА** 7% 0,5 550  
Jaws Atomic Laundry IPA, Россия  
Пиво назвали в честь бывшей прачечной из атомного города Заречный
- ДЖОУС ОВСЯНЫЙ СТАУТ** 5,2% 0,5 480  
Jaws Oat Stout, Россия  
Поздний завтрак из овсяного стаута от мастеров из Свердловской области
- Безалкогольное пиво**
- ХУГАРДЕН** 0% 0,33 390  
Hoegaarden  
В каждой бутылке — традиции, рожденные в средние века в деревушке Hoegaarden
- МАЙЗЕЛС ВАЙССЕ** 0,4% 0,5 520  
Maisel's Weisse  
Для знакомства с безалкогольным пивом берите Майзелс Вайс
- РИГЕЛЕ ХЕЛЬ** 0,4% 0,5 560  
Riegele Hell  
Старая добрая немецкая классика
- БЮЛЬВИ ПЕТИ** не более 1,2% 0,45 490  
Bullevie Petit  
Собственные сады в Ленинградской области и бесконечная любовь к Нормандии
- Сидр**
- БЮЛЬВИ ВИВИЗЕРО** 5,5% 0,5 520  
Bullevie Vivizero  
Vivizero с испанского означает «живительный ноль». В Vivizero совсем нет сахара
- БЮЛЬВИ КВИНСИ** 5,5% 0,5 520  
Bullevie Queensy  
Автохтонные сорта яблок в сочетании с уважением к производству сидров

# Manneken Pis



## MENU

**B** MANNEKENPISSPB



## АППЕТАЙЗЕРЫ

<b>БИТЫЕ ОГУРЦЫ</b> <i>с кинзой и кунжутном</i>	350
<b>РЖАНЫЕ ГРЕНКИ</b> <i>с сыром чеддер и соусом тартар</i>	380
<b>ЖАРЕННЫЙ СЫР</b> <i>с ягодной аджикой</i>	550
<b>ВЯЛЕНОЕ МЯСО</b> • чоризо / суджук • бастурма	450 490
<b>МИКС ВЯЛЕНОГО МЯСА</b> <i>чоризо, суджук и бастурма</i>	550
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ</b> <i>в пряной глазури, подаем с битыми огурцами</i>	620
<b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> <i>с трюфельным кремом</i>	650
<b>ФИЛЕ СЕЛЬДИ</b> <b>С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b> <i>и соусом на бельгийском пиве с горчицей</i>	430
<b>ФИЛЕ КАЛЬМАРА</b> <b>В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ</b> <i>с бельгийским соусом Гольф</i>	550
<b>ФИШ &amp; ЧИПС</b> <i>с тартаром и кунжутным соусом</i>	720

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

<b>КЛАССИЧЕСКИЙ</b> <b>РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ СОУС:</b> <i>Сырный / Кетчуп / Айоли</i>	380 120
<b>С СЫРОМ ЧЕДДЕР</b> <i>и перцем халапеньо</i>	420
<b>С ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ</b> <i>и сырным соусом</i>	550

## КАРТОФЕЛНЫЕ ВАФЛИ

<b>С ПАШТЕТОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ</b> <i>и мармеладом из красного лука и сметаной</i>	490
<b>С ТАРТАРОМ ИЗ ОЛЕНИНЫ</b> <i>и трюфельным айоли</i>	720
<b>С ФОРШМАКОМ</b> <i>и свекольным муссом</i>	470

## ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	250
<b>МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ</b>	270
<b>ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ</b>	290

## САЛАТЫ

<b>ОВОЩНОЙ САЛАТ</b> <i>с зеленью, яйцом пашот и сметаной</i>	490
<b>ОЛИВЬЕ</b> <i>с ростбифом</i>	480
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ</b>	590
<b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b>	720

## СУПЫ

<b>КУРИНЫЙ БУЛЬОН</b> <i>с лапшой</i>	380
<b>БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ</b> <i>со сметаной и салом на черном зерновом хлебе</i>	540
<b>ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> <i>и рисом жасмин</i>	680

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ОТБИВНАЯ ИЗ СВИНИНЫ</b> <i>с картофелем и лесными грибами</i>	850
<b>СВИНЫЕ РЕБРА</b> <i>острым чили, подаем с битыми огурцами</i>	850
<b>КОЛБАСКИ ГОВЯЖЬИ</b> <b>СВИНО-ГОВЯЖЬИ</b> <i>с картофельным пюре и салатом из солений</i>	820 790
<b>ГОВЯДИНА ПО-БЕЛЬГИЙСКИ</b> <i>с жареным картофелем и шампиньонами в сливочно-перечном соусе</i>	860

<b>СИНЕКОРЫЙ ПАЛТУС</b> <i>с соусом из мидий и белых грибов</i>	1250
--------------------------------------------------------------------	------

## Стритфуд

<b>КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР</b> <i>с котлетой из мраморной говядины</i>	690
<b>ЧИЗБУРГЕР С БЕКОНОМ</b> <i>жидким сыром чеддер и карамелизированным луком</i>	790

## Паста

<b>КАРБОНАРА</b> <i>с беконом и сыром пармезан</i>	650
<b>ТАЛЬЯТЕЛЛЕ</b> <b>С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> <i>в томатно-сливочном соусе</i>	850

## ГРИЛЬ

<b>ФИЛЕ КАЛЬМАРА</b> <i>подаем с домашним майонезом</i>	790
<b>ФИЛЕ ФОРЕЛИ</b> <i>подаем с соусом тартар</i>	1250
<b>ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН</b>	790
<b>ФИЛЕ МИНЬОН</b>	1850
<b>СТЕЙК МАЧЕТЕ</b>	1290

## СОУСЫ И ТОППИНГИ:

<i>Кетчуп / Айоли / Сырный / Домашний майонез с трюфельным маслом / Ягодная аджика</i>	120
----------------------------------------------------------------------------------------	-----

## МИДИИ

*готовим в пятницу, субботу и воскресенье*

*Подаем с бельгийским картофелем фри, французским багетом и домашним майонезом с трюфельным маслом*

0,5 кг **1090**    1 кг **2090**

**БЛЮ ЧИЗ**  
*с горгонзолой и сливками*

**НАТЮР**  
*на белом сухом вине с прованскими травами*

**ТОМ ЯМ**  
*с тайскими специями и перцем чили*

**ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ** **690**  
*острые*

## МОРЕПРОДУКТЫ

*Готовим с чесноком, петрушкой и зеленым луком. Подаем с хрустящим французским багетом.*

**ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ** **990**

**ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ** **990**

**МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ**  
*блюда для компании*  
**1890**

**ПОДАЕМ С СОУСАМИ:**  
*Айоли / Сладкий чили с имбирем / Домашний майонез с лаймом и трюфельным маслом*

## ДЕСЕРТЫ

**ЛЪЕЖСКАЯ ВАФЛЯ** **280**  
*хрустящая, с жемчужным сахаром*

**БРЮССЕЛЬСКАЯ ВАФЛЯ** **280**  
*традиционная, с сахарной пудрой*

**ДОБАВЬТЕ К ВАФЛЕ:**  
*Сиропы / Конфитюр / Взбитые сливки* **120**  
*Яблоко / Груша / Банан* **120**  
*Клубника* **290**

**ЧИЗКЕЙК САН СЕБАСТЬЯН** **520**  
*с вишневым соусом*

**МОРОЖЕНОЕ** **190**  
*ваниль / клубника / шоколад*

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

<b>ЭСПРЕССО</b>	220
<b>АМЕРИКАНО</b>	230
<b>КАПУЧИНО</b>	270
<b>ЛАТТЕ</b> <i>любой кофе мы можем приготовить на соевом молоке, +60</i>	290
<b>ЧАЙ</b> <i>в ассортименте</i>	350

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

*Все пиво подается в бокалах традиционной формы*

### СВЕТЛОЕ

**МАННЕКЕН ПИС ХЕЛЬ** **4,7%** **290** **390**  
*Manneken Pis Hell, Россия, ReCa brewery*  
*Три вида хмеля в сочетании со старинными традициями пивоварения*

**АББЕ БЛОНД** **6,6%** **380** **480**  
*Abbe Blonde, Россия*  
*Бельгийские традиции и натуральные ингредиенты с любовью из России*

**АЙНСИДЛЕР ПИЛСНЕР** **5,2%** **390** **490**  
*Einsiedler Pilsener, Германия*  
*Хмель из Холледау, солод из Хемница и вода из природной скважины*

**КУРПФАЛЬЦ БРОЙ ХЕЛЬ** **5,2%** **390** **520**  
*Kirpfalz Brau Helles, Германия*  
*Аутентичный процесс пивоварения из города Гамбург*

**СТИНБРОГГЕ БЛОНД** **6,5%** **430** **560**  
*Steenbrugge Blond, Бельгия*  
*Старинный рецепт пива от аббатства Сент-Питер из города Стинбрюгге*

### ВИНА ПО БОКАЛАМ

**ИГРИСТОЕ**

**БАЛАКЛАВА ШАРДОНЕ БРЮТ** **550**  
*Balaklava Chardonnay Brut, Россия*

**БЕЛОЕ**

**АЛЬМА РОМАНА ПИНО ГРИДЖИО** **490**  
*Alma Romana Pinot Grigio, Италия, полусухое*

**СЕЛЛАР СЕЛЕКШН СОВИНЬОН БЛАН** **690**  
*Cellar Selection Sauvignon Blanc, Чили, сухое*

**РОЗОВОЕ**

**БЛАШ ПИНО ГРИДЖО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИ** **650**  
*Blush Pinot Grigio Delle Venezie, Италия, полусухое*

**КРАСНОЕ**

**РИГО РИГО ПИНОТАЖ** **550**  
*Rigo Rigo Pinotage, Южная Африка, полусухое*

**КЪЯНТИ, КОНТИ СЕРРИСТОРИ** **690**  
*Chianti, Conti Serristori, Италия, сухое*

### ВИНА ПО БУТЫЛКАМ

**ИГРИСТОЕ**

**КАВА КАСТЕЛЬ ЛЬОРД БРЮТ** **3700**  
*Cava Castell Llord Brut, Испания, брют*

**МАРТИНИ АСТИ D.O.C.G.** **4900**  
*Martini Asti D.O.C.G., Италия, сладкое*

**МАРТИНИ ПРОСЕККО D.O.C.** **4900**  
*Martini Prosecco D.O.C., Италия, сухое*

**БЕЛОЕ**

**МАРЕ & ГРИЛЬ ВИНЬЮ ВЕРДЕ** **3900**  
*Mare & Grill Vinho Verde, Португалия, полусухое*

**УРБАН РИСЛИНГ** **4900**  
*Urban Riesling, Германия, полусухое*

**КРАСНОЕ**

**ШИРАЗ КАМДЕН ПАРК БИРН** **3500**  
*Camden Park Shiraz*  
*Южная Австрия, полусухое*

**ХАНС БАЕР ПИНО НУАР** **3900**  
*Hans Baer Pinot Noir, Германия, полусухое*

### НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

**МАННЕКЕН ПИС ВАЙСБИР** **5,2%** **290** **390**  
*Manneken Pis Weissbier, Россия, ReCa brewery*  
*Уважение к традиционному пивоварению по рецептам старых пивоваров*

**АЙНСИДЛЕР ВАЙСБИР** **5,2%** **390** **490**  
*Einsiedler Weissbier, Германия*  
*Сваренно из локальных ингредиентов с уважением к немецким традициям*

**БЛАНШ ДЕ БРЮССЕЛЬ** **4,5%** **420** **520**  
*Blanche de Bruxelles, Бельгия*  
*Лучшее бельгийское белое на конкурсе World Beer Award в 2016*

### ПОЛУТЕМНОЕ

**ПАЛМ АМБЕР** **5,2%** **420** **530**  
*Palm Amber Beer, Бельгия*  
*Специальный солод Palm и коллекционный штамп дрожжей от семьи Van Roy*

### ВОДКА

**БЕЛАЯ БЕРЕЗКА** **220**  
*White Birch*

**ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ** **240**  
*Tsarskaya Original*

**ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ** **280**  
*Tsarskaya Gold*

**СИБИРСКИЙ ЭКСПРЕСС** **430**  
*Siberian Express*

### БРЕНДИ

**АСКАНЕЛИ 5 ЛЕТ** **380**  
*Askaneli 5 Y.O.*

**АСКАНЕЛИ 7 ЛЕТ** **480**  
*Askaneli 7 Y.O.*

### ВИСКИ

**ШОТЛАНДИЯ**

**Односолодовый**

**ТОМИНТОУЛ ТЛА** **990**  
*Tomintoul Tlath*

**ОЛД БАЛЛАНТРУАН** **1190**  
*Old Ballantruan*

**КУПАЖИРОВАННЫЙ**

**ДЮАРС ВАЙТ ЛЕЙБЛ 3 ГОДА** **450**  
*Dewars White Label 3Y.O.*

**ДЮАРС КАРИБИАН СМУЗ 8 ЛЕТ** **490**  
*Dewar's Caribbean Smooth 8 Y.O.*

**БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ** **450**  
*Ballantine's Finest*

**ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ** **690**  
*Chivas Regal 12 Y.O.*

**ИРЛАНДИЯ**

**КУПАЖИРОВАННЫЙ**

**ДЖЕМЕСОН** **470**  
*Jameson*

**США** **40 мл**  
**ДЖИМ БИМ** **490**  
*Jim Beam*

### ТЕМНОЕ

**АББЕ БРЮН** **6,5%** **390** **490**  
*Abbe Brune, Россия*  
*Эль в бельгийском стиле от пивоваров из России*

**БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР** **5%** **460** **590**  
*Bourgogne des Flandres, Бельгия*  
*Завоеватель сердец по рецепту 1765 года и место в списке Finest Beer Selection*

**ФРУКТОВОЕ**

**БУН КРИК** **4%** **420** **540**  
*Boon Kriek, Бельгия*  
*400 грамм свежей вишни из Галиции на литр пива от Фрэнка Буна*

**РУЖ ДЕ БРЮССЕЛЬ** **7%** **430** **560**  
*Rouge de Bruxelles, Бельгия*  
*Вишня в бокале от пивоварни с историей в два века*

### ПИВНОЙ СЕТ

*5 сортов разливного пива по 150 мл на ваш выбор*  
**950**

### ТЕКИЛА

**ЛЕЙ 925 БЛАНКО** **450**  
*Ley 925 Blanco*

**ДЖИН** **40 мл**

**БОМБЕЙ САПФИР ДРАЙ** **490**  
*Bombay Sapphire Dry*

**РОМ** **40 мл**

**ГАВАНА КЛАБ АНЬЕХО 3 ГОДА** **370**  
*Havana Club Anejo 3 Y.O.*

**ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ** **390**  
*Oakheart Original*

**МАРТИНИ** **40 мл**

**Вермут**

**ВЕРМУТ МАРТИНИ ФИЕРО** **290**  
*Vermouth Martini Fiero*

**ВЕРМУТ МАРТИНИ БЬЯНКО** **350**  
*Vermouth Martini Bianco*

**Коктейли**

**МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК** **490**  
*Martini Fiero & Tonic*

**МАРТИНИ БЬЯНКО-ТОНИК** **490**  
*Martini Bianco & Tonic*

**БОМБЕЙ ТОНИК** **590**  
*Bombay & Tonic*

### МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК 1+1=3

**ЛИКЕРЫ** **40 мл**

**БЕХЕРОВКА** **390**  
*Becherovka*

**ЕГЕРМЕЙСТЕР** **450**  
*Jägermeister*

**ЛИМОНЧЕЛЛО** **460**  
*Limoncello*

**ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

**АКВА РУССА** **500 мл** **330**  
*с газом / без газа*

**КЛЮКВЕННЫЙ МОРС** **250 мл** **250**

**СОК J7 В АССОРТИМЕНТЕ** **250 мл** **290**

**ЭВЕРВЕСС КОЛА / АПЕЛЬСИН / ТОНИК / ЛИМОН-ЛАЙМ** **250 мл** **350**