



FOOD MENU



# ❧ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тапас с угрем и тайским соусом 90 г	<b>440</b>
Итальянские перчики с сыром рикотта 70 г	<b>210</b>
Свекольный мильфей с козьим сыром 150 г	<b>290</b>
Тост с томатами, клубникой и авокадо 120 г	<b>330</b>
Оливки, маслины, вяленые томаты 120 г	<b>290</b>
Паштет из куриной печени с хрустящим багетом и орехами 120 / 60 г	<b>310</b>
Маринованные креветки 80 г	<b>430</b>
Свекольный хумус со свежими овощами 150 г	<b>200</b>
Сыры 100 г	<b>790</b>
Антипаста 80 г	<b>790</b>



*Свекольный мильфей  
с козьим сыром*



*Тост с томатами,  
клубникой и авокадо*



*Свекольный хумус  
со свежими  
овощами*



Тартар из авокадо с фаршем из грецких орехов 130 г	<b>340</b>
Тартар из мурманского гребешка 85 г	<b>790</b>
Севиче из лосося с соком юдзу 90 г	<b>640</b>
Карпаччо из говядины с трюфельным айоле и фисташкой 140 г	<b>690</b>
Устрица 70 г	<b>390</b>
Тартар из тунца с гуакамоле 160 г	<b>570</b>
Тартар из лосося с авокадо и редисом 160 г	<b>630</b>





*Усирбуца*



*Мартар уз лососа  
е авокадо и редисо.и*

БИНО / LIBETI

УЗ НЕПРАВИЛНОМ  
АКЦИЈАМ ВРАТА  
© 2019 BINO / LIBETI  
17. СКА. С. П.



## САЛАТЫ

Салат с тунцом, огурцом и авокадо 150 г	<b>420</b>
Салат с кальмаром 130 г	<b>360</b>
Теплый салат с баклажаном 150 г	<b>390</b>
Салат с куриной грудкой, сыром, томатами и хрустящим яйцом 250 г	<b>520</b>
Буррата с томатами 290 г	<b>690</b>
Салат с креветками и манго 170 г	<b>670</b>
Боул с лососем, бобами эдамаме и тофу 260/30 г	<b>570</b>
Боул с зеленой гречкой и креветками 250 г	<b>590</b>



*Салат с креветками  
и манго*



*Бowl с лососем,  
бобами эдамае  
и тофу*



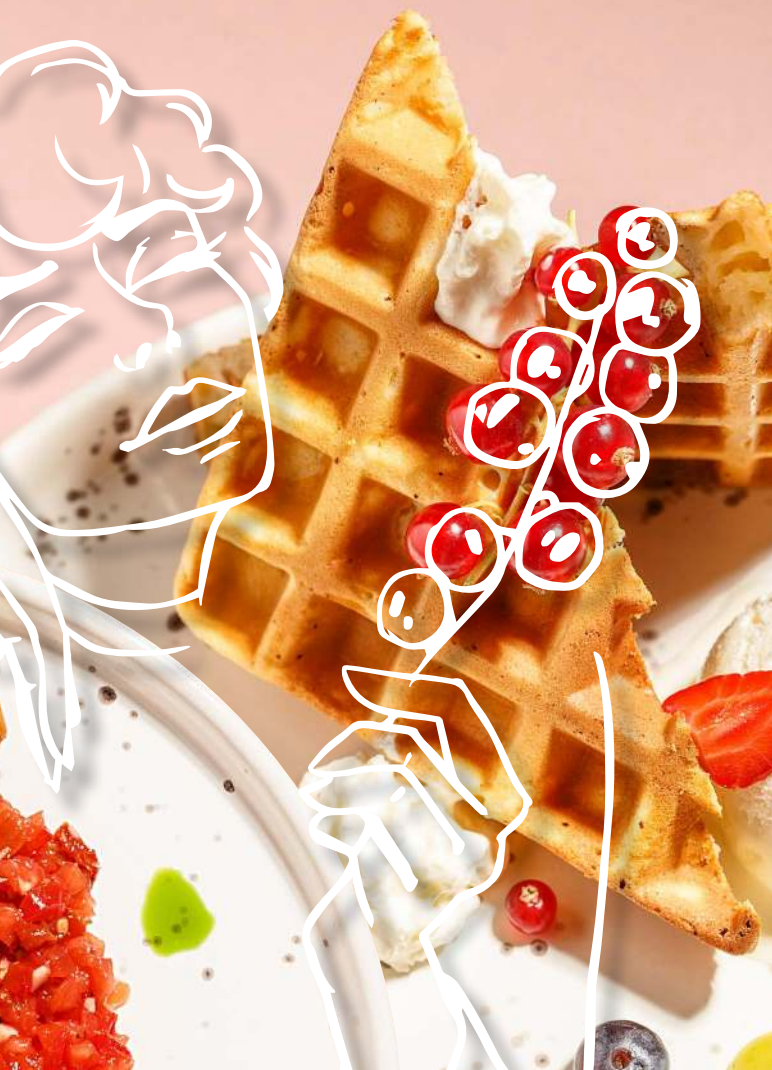


# ЗАВТРАКИ

Венская вафля с мороженым 210 г	<b>340</b>
Сырники с ягодным соусом и сметаной 250 г	<b>230</b>
Круассан, скрембл, томаты, парма и авокадо 240 г	<b>390</b>
Авокадо на гриле с крабом и яйцом пашот 180 г	<b>590</b>
Белковый омлет со шпинатом и огурцами 110 г	<b>230</b>
Вегетарианские банановые оладьи с кокосовой карамелью 190 г	<b>480</b>
Яичный ролл с индейкой и авокадо 220 г	<b>280</b>
Омлет со сливочным сыром, лососем и припущенным шпинатом 180 г	<b>340</b>
Шакшука 220 г	<b>240</b>



*Круассан, скреллол,  
томаты, парма  
и авокадо*



*Венская вафля  
с мороженым и*



# 🍷 ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

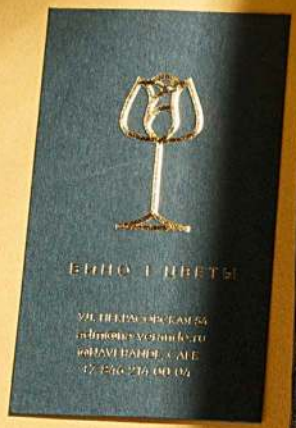
Бриошь с авокадо и гуакамоле 90 г	<b>290</b>
Бриошь с крабом и гуакамоле 90 г	<b>850</b>
Фокачча со страчателлой и вялеными томатами 250 г	<b>490</b>
Кесадилья с филе куриного бедра, домашней сальсой и сметаной 150 / 30 / 30 г	<b>350</b>
Запеченный камамбер со свежей ягодой и ежевичным соусом 230 г	<b>790</b>
Кукурузный тако с креветкой и гуакамоле 150 г	<b>340</b>
Хрустящий драник с мурманской треской 190 г	<b>320</b>
Жареный гребешок с копченой сметаной 100 г	<b>490</b>
Креветки темпура с имбирным соусом 150 г	<b>390</b>



*Кукурузный тако  
с креветкой  
и гуакамоле*



*Кесадилья с филе  
куриного бедра,  
домашней сальсой  
и сметаной*





## 🍷 ПЕРВЫЕ БЛЮДА


Тыквенный крем-суп со сливочным сыром 280 г	<b>370</b>
Гаспачо с тремя видами томатов 260 г	<b>390</b>
Гаспачо из огурца с креветками 280 г	<b>450</b>
Куриный бульон с яйцом пашот и молодым шпинатом 320 г	<b>240</b>







*Гаспачо из огурца  
с креветками*



*Куриный бульон  
с яйцом пашот и  
молодым шпинатом*



*Тыквенный  
крем-суп  
со сливочным  
сыром*

# 🍝 ПАСТЫ И РИЗОТТО

---

Ризотто с вялеными перцами, гребешком и брюссельской капустой 280 г	<b>640</b>
Паста с грушей, беконом и сыром 250 г	<b>470</b>
Паста с вонголе в винном соусе 330 г	<b>590</b>
Паста с маслинами и баклажанами 300 г	<b>410</b>
Ризотто с цукини и кальмаром 240 г	<b>490</b>
Лазанья с индейкой под соусом «Голландез» 300 г	<b>570</b>
Свекольная паста со страчателлой 170 г	<b>420</b>





*Лазанья с  
индейкой под соусом  
«Толмандез»*



*Паста с vongole  
в винном соусе*



*Паста с грушей,  
бекон и сыром*



*Свекольная паста  
со стрателлой*

## ☞ ГОРЯЧЕЕ

Осьминог с соусом «Ромеско» и молодым картофелем 260 г	<b>970</b>
Морской окунь с томатами 350 г	<b>950</b>
Куриная грудка с соусом «Манго» 300 г	<b>470</b>
Леди-стейк с пюре из топинамбура, кофе и фундуком 250 г	<b>1250</b>
Палтус с морковным карри и яблоком 180 г	<b>540</b>
Запеченная треска с ягодным соусом 150 г	<b>590</b>





*Осьминог  
с соусом «Ромеско»  
и молодой  
картофелем*



*Лосось  
с морковными карри  
и яблоками*

## ВИНА ПО БОКАЛАМ 0,125 Л

### BUBBLES

Просекко Кортэ деи Рови Вилла дельи Олми Италия, Венето	<b>300</b>
Фрескелло Фризанте Розато Италия, Венето	<b>250</b>

### БЕЛОЕ

Рислинг Урбан Мозель Германия, Мозель	<b>400</b>
Токаш Винью Верде Луа Шейа Португалия, Винью Верде	<b>300</b>
Шенен Блан Симонсиг ЮАР, Западный Кейп	<b>330</b>
Совиньон Блан Вистлинг Трак Новая Зеландия, Вайпара Вэлли	<b>360</b>

### КРАСНОЕ

Брунито Кантина ди Монтальчино Италия, Тоскана	<b>360</b>
Пино Нуар Сан Тельмо Аргентина, Мендоса	<b>300</b>
Карменер Синг Эстейт Касас дел Токи Чили, Централ Вэлли	<b>330</b>

## CHAMPAGNE

Моет & Шандон Брют Империял Франция, Шампань	<b>6500</b>
Лаэрт Фрер Ультрадисьон Брют Франция, Шампань	<b>8200</b>
Серж Матьё Брют Традиьсон Блан де Нуар Франция, Шампань	<b>10450</b>

### РОЗОВОЕ

Драпье Розе Брют Франция, Шампань	<b>7900</b>
Ле Контесс Пино Розе Брют Италия, Венето	<b>2650</b>
Каапсе Вонкель Симонсиг Брют Розе ЮАР, Западный Кейп	<b>2800</b>
Москато Розе Спуманте Дольче Батазиоло сладкое Италия, Пьемонт	<b>1850</b>
Розе Красная Горка Галицкий & Галицкий Россия, Краснодарский край	<b>2700</b>
Цвайгельт Розе Фреш энд Изиде Лет Австрия, Нидеростеррайх	<b>2800</b>
БАЙ.ОТТ Кот де Прованс Франция, Прованс	<b>4750</b>
Гарнача Росадо Винья Зорзаль Испания, Наварра	<b>2250</b>

### BUBBLES

Флора Фризанте Михаэль Гиндль Австрия, Вайнфиртель	<b>4900</b>
Креман Трезор де Луар Жозеф Вердьё Франция, долина Луары	<b>2750</b>

Дурелло Лессини Кавацца Фэмили Италия, Венето	<b>2 350</b>
Просекко Кортэ деи Рови Вилла дельи Олми Италия, Венето	<b>1800</b>
Кава Сумаррока Брют Ресерва Испания, Каталония	<b>2950</b>





## БЕЛЫЕ ВИНА

Рислинг Блаушифер Вайнгут Керпен Германия, Мозель	<b>3950</b>
Сансер Винерон Вашрон Франция, долина Луары	<b>5 500</b>
Шабли Домен Гарнье э Фис Франция, Бургундия, Шабли	<b>4250</b>
Мюскаде Севр э Мэн Ле Рош Нуар Франция, долина Луары	<b>1950</b>
Гави Валентино Адзьенда Агрикола Ла Сколька Италия, Пьемонт	<b>3250</b>
Пино Гриджио Кавит Мистри Вернаколи Трентино Италия, Трентино-Альто-Адидже	<b>2050</b>
Верментино ди Сардиния Пассо Сардо Италия, Сардиния	<b>1850</b>
Альбариньо Мар де Фрадес Испания, Риас Байшас	<b>3450</b>
Вердехо Органик Куатро Райас Испания, Руэда	<b>1900</b>
Мускат Балуарте Бодегас Чивите Испания, Наварра	<b>2100</b>
Алло Альвариньо Соалейро Португалия, Минью	<b>3200</b>
Ла Поста Бланко Пуэрто Анкона Аргентина, Мендоса	<b>2650</b>
Совиньон Блан Семийон Фогет Ми Нот Австралия, долина Макларен	<b>2600</b>
Шардоне Рапаура Спрингс Новая Зеландия, Мальборо	<b>2550</b>
Совиньон Блан Рашн Джек Фоули Фэмили Новая Зеландия, Мальборо	<b>3150</b>
Совиньон Блан Вилла Мария Прайват Бин Новая Зеландия, Мальборо	<b>3450</b>

## КРАСНЫЕ ВИНА

Вольнэ Пьер Буре Фис Франция, Бургундия	<b>9950</b>
Шатонёф-дю-Пап Руж Е. Гигаль Франция, долина Роны	<b>11700</b>
Барбареско Батазиоло Италия, Пьемонт	<b>6450</b>
Иль Санджовезе Предаппио Нозелия Ричи Италия, Эмилия-Романья	<b>4550</b>
Вальполичелла Классико Новайа Италия, Венето	<b>3350</b>
Дезидерио Тоскана Авиньонези Италия, Тоскана	<b>11900</b>
Гран Пассьоне Аппассименто Россо Италия, Апулия	<b>1950</b>
Эгомей Риоха Испания, Риоха	<b>3900</b>
Ла Поста Анхель Паулуччи Пуэрто Анкона Аргентина, Мендоса	<b>2900</b>
Шираз Димерсдал ЮАР, Коустал Риджн	<b>3550</b>

---

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

Белое Фритайм Шардоне Петер Мертес Германия	<b>990</b>
Красное Фритайм Мерло Петер Мертес Германия	<b>990</b>

Медовая Ягода / 230 мл Ликёр чёрная смородина, Егермейстер, лимон, мед, содовая	<b>430</b>
Сент-Жермен Спритц / 170 мл Ликёр Сент-жермен, бузина, Просекко	<b>550</b>
Пэшн Беллини / 150 мл Пюре маракуйи, сок лимона, ром бакарди 8 лет, Просекко, Маракуйя	<b>550</b>
Апероль Спритц / 140 мл Апероль, Просекко, апельсин	<b>450</b>
Малиновый Спритц / 200 мл Мартини на малине, пюре малины, сироп корицы, Просекко	<b>400</b>
Мараскино Тоник / 210 мл Джин Бомбей, ликёр мараскино, Калпи, грейпфрут, тоник	<b>450</b>
Призма Беллини / 180 мл Персиковое пюре, мартини на эстрагоне, Просекко, лемонграсс	<b>390</b>
Фроузен Пэшн Маргарита / 170 мл Текила Сауза белая, Трипл Сек, сорбет лайма, маракуйя	<b>590</b>
Мартини Фиеро Тоник / 180 мл Мартини Фиеро, тоник, апельсин	<b>320</b>
Мартини Негрони Рубино / 90 мл Мартини ризерва рубино, Мартини ризерва биттер, Бомбей сапфир, апельсин	<b>390</b>
Дюарс Хайбол / 180 мл Дюарс Уайт лейбл, имбирь, лайм, содовая	<b>340</b>

---

## САНГРИЯ

Тропик / 250 мл Пюре манго, белое вино, сироп оранж спайс, сок лайма, содовая	<b>380</b>
Ягодная / 220 мл Ликёр ежевика, красное вино, сок лайма, пюре малины, сахар, содовая	<b>340</b>
Травяная / 230 мл Белое вино, сироп бузина, шалфей, виноград, сахар, содовая	<b>370</b>





## ВОДКА 50 мл

Грей Гуз Ориджинал	<b>310</b>
Грей Гуз Цитрон	<b>370</b>
Грей Гуз в интерпретации Дюкасса	<b>590</b>
Смирнов	<b>180</b>

---

## ПОРТВЕЙН 50 мл

Порто Далва Тони	<b>200</b>
Порто Далва Уайт	<b>200</b>

---

## ЛИКЁРЫ 40 мл

Куантро	<b>250</b>
Бэйлиз	<b>310</b>
Бехеровка	<b>250</b>
Люксардо Лимончелло	<b>200</b>
Бенедиктин	<b>280</b>
Сент-Жермен	<b>360</b>
Егермейстер	<b>300</b>

## ВЕРМУТЫ И АПЕРИТИВЫ

40 мл

Мартини Бьянко\Россо\Экстра Драй	<b>140</b>
Мартини Фиеро	<b>140</b>
Мартини Ризерва Рубино	<b>170</b>
Мартини Ризерва Биттер	<b>190</b>
Люксардо Аперитиво	<b>200</b>
Шамбризе земляника	<b>290</b>
Кампари	<b>310</b>

---

## ДЖИН 40 мл

Бомбей Сапфир	<b>310</b>
Болс Женеве	<b>350</b>
Сипсмит Лондон Драй	<b>480</b>

---

## ТЕКИЛА 40 мл

Патрон Сильвер	<b>420</b>
Сауза Сильвер	<b>250</b>
Сауза Трез Дженерасьон	<b>590</b>



## ВИСКИ 40 мл

Макаллан Трипл Каск 12 лет	<b>590</b>
Макаллан Трипл Каск 15 лет	<b>850</b>
Макаллан Трипл Каск 18 лет	<b>1250</b>
Окентошан Американ Оак	<b>320</b>
Мейкерс Марк	<b>320</b>
Дюарс Уайт Лейбл	<b>250</b>
Дюарс 12 лет	<b>350</b>
Дюарс 15 лет	<b>450</b>
Дэверон 12 лет	<b>590</b>
Гленротес Бурбон Каск Резерв	<b>680</b>
Джемесон	<b>400</b>

---

## КОНЬЯК И БРЕНДИ 40 мл

Курвуазье ВСОП	<b>490</b>
Курвуазье ХО	<b>1250</b>
Кальвадос Маркиз де Арессо	<b>550</b>

## РОМ 40 мл

Бругал Аньехо	<b>250</b>
Бругал1888	<b>580</b>
Бакарди Карта Бланка	<b>190</b>
Бакарди Резерва 8	<b>340</b>
Бич хаус белый	<b>350</b>
Бич хаус пряный золотой	<b>350</b>

---

## КАШАСА 40 мл

Леблон	<b>340</b>
--------	------------

---

## ПИВО

Корона Экстра 355 мл	<b>250</b>
Клаусталлер безалкогольное 330 мл	<b>250</b>

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 200 мл

Яблоко	250
Апельсин	250
Грейпфрут	250
Морковь	200
Сельдерей	250

---

## КОФЕ

Эспрессо/ 40 мл	90
Доппио/ 60 мл	120
Американо/ 150 мл	90
Капучино/ 180 мл	150
Двойной Капучино/ 350 мл	260
Капучино на альтернативном молоке/ 180 мл	190
Латте / 250 мл	210
Латте на альтернативном молоке / 250 мл	260
Флэт Уайт / 220 мл	240
Раф / 220 мл	250
Гляссе / 180 мл	250
Какао с Маршмеллоу / 350 мл	190

---

## ЧАЙ 400 мл

Ассам	190
Эрл Грей	190
Сенча	190
Жасмин	190
Молочный улун	190
Ромашка	190
Тимьян	190

---

## МИЛКШЕЙКИ 350 мл

Ванильный	240
Шоколадный	240
Киви-Фейхоа	240
Банановый	240

## ЛИМОНАДЫ

Киви-Алоэ / 280 мл Киви, алоэ, содовая	240
Личи-Кокос / 150 мл Пюре личи, сироп кокос, калпис, лимон	290
Ананасовый / 230 мл Пряный ананас, калпис, содовая	240
Малина-Маракуйя / 200 мл Пюре малины, сироп маракуйи, сок лимона, мята, маракуйя, содовая	290

---

## КОФЕЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Кокосовый раф/ 200 мл	290
Миндаль-матча/ 230 мл	280
Холодный банановый кофе/ 200 мл	260
Голубой латте с корицей/ 230 мл	190
Зелёная ванильная матча/ 200 мл	180
Цитрусовый раф/ 230 мл	270
Кофе по-ирландски/ 230 мл	360
Чиз кофе/ 230 мл	330
Мятно-шоколадный раф/ 230 мл	260
«Золотое молоко» кофе с куркумой/ 260 мл	230

---

## ВМЕСТО ЧАЯ 450 мл

Ягодный чай пюре малины, клюква, сироп асаи, лимон, сахар, мята	290
Облепиха-Клюква облепиховое варенье, мёд, лимон, клюква	290
Шалфей-Ромашка ромашка, можжевельник, шалфей, грейпфрут, сироп «Оранж Слайси»	290
Имбирь-Мёд имбирь, лимон, мёд	290

---

## СОФТ ДРИНКС

Байкал / 530 мл	230
Живея/ 500 мл	140
Кока-Кола/ 330 мл	150
Тоник/ 250 мл	150
Сок Паго/ 200 мл яблоко, апельсин, вишня, томат	140





