

RAW

ОТКРЫТЫЕ РОЛЛЫ

Острый гребешок, икра тобико, соус цумэ	1900
Лосось, темпура, авокадо	1900
Острый тунец, зеленый лук, соус цумэ, жареный нори	1800
Угорь, икра тобико, спайси соус, огурец	2300
<i>new</i> Креветка темпура	2200
Краб, икра кеты, мусс авокадо	2300
Тартар из говядины black Angus, трюфельный крем, икра кеты	2300

РУЧНЫЕ РОЛЛЫ

Лосось, соус цумэ	1900
Тунец, спайси соус	1700
Угорь, унаги соус	2300
Острый гребешок, икра тобико	2100
Авокадо, кунжут	1600
<i>new</i> Тобико	1700

ОШИЗУШИ

Юдзу краб, огурец, тобико	5300
King-size угорь, авокадо, тобико	5600

СУШИ

Лосось	1500
Тунец	1500
Угорь	1700
Сибас	1500
Креветка	1500

КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

Калифорния с крабом	5300
Дракон	5200
Трюфельный с лососем	4600
Аляска	5200
Хрустящий сибас, авокадо, огурец	5200
Теплый ролл с угрем и кимчи	4500
<i>new</i> Хрустящая креветка и халапеньо	4200
Лосось, авокадо, цитрусовый майо, тобико	4900
Лосось, угорь, креметта самбал, унаги	5600

ПЕРВЫЙ КУРС

Огурцы в кунжутном соусе	1600	Чука-салат из морских водорослей, миндаль, ореховый соус	3300
Тартар из гребешка, спайси соус, мусс из авокадо	4700	New style сашими из лосося, трюфельный пондзу, фисташки	5100
Баклажан на углях, тартар из лосося, спайси соус	4300	Картофель фри, нори, соус халапеньо	2500
Хрустящая лепешка из нори, тартар тунец, соус табаджан, авокадо	5800	Эдамаме на углях, чили масло, соль малдон	2900
<i>new</i> Салат с уткой, кедровым орехом и ферментированной сливой	4400	Сингапурская лакса на кокосовом молоке, рисовая лапша	2800
Брокколи на гриле, крем из васаби, кедровые орехи	2800	Добавить краба – 15 гр	2300
<i>new</i> Опаленная говядина Black Angus, аранчини с халапеньо, цумэ	5900	Спаржа на углях, ореховый соус, японские сухари	4500
Хрустящие креветки, сладкий васаби	4100	Суп-лапша из копченого ребра, кимчи, маринованное яйцо	3600
Грибной мисо суп	2400	<i>new</i> Хрустящие вонтоны с крабом и креветкой	5300
		<i>new</i> Темпура из устричного гриба, мусс кимчи	2900

ВТОРОЙ КУРС

Гёдза с морепродуктами, пряное масло, даси	4500	Жареный рис с креветками, шпинат, цумэ, кацуобуси	3800
Скумбрия на гриле, крем из кукурузы, релиш дайкон-васаби	4200	Утиная ножка в глазури цумэ, шпинат, картофельный крем	4900
Жареный рис с хрустящим цыпленком, яйцом и кимчи	3300	<i>new</i> Чаванмуши с гребешком, шиитаке, эдамаме	5300
<i>new</i> Филе миньон Black Angus на углях, васаби, романо гриль, кунжутный соус	14900	Филе лосося, молодая кукуруза на гриле, спайси соус	7900
Японский кебаб на гриле, трюфельный печеный лук, картофель пай	3800	<i>new</i> Цукуне из говядины Black Angus, рисовые чипсы, соевая заправка	3900
Бургер Black Angus, кимчи, копченый сулугуни, картофель пай	4100	Хрустящие гёдза с грибами	2600

Если у Вас есть на что-либо аллергия, пожалуйста, предупредите официанта.

ДЕСЕРТЫ

	₹		₹
<i>new</i> Моти кокос-малина	2900	Мороженое:	800
Моти маракуйя-белый шоколад	2900	Мисо-карамель	
Кунжутный чизкейк	2200	Жареный рис	
		Кокосовый сорбет	
		<i>new</i> Юдзу сорбет	

ЧАЙ

	₹
Ку Цяо	1500
Китайский гречишный чай	
Зизифора	1500
Травяной горный чай, локальный продукт	
Дарджилинг	1500
Гималайский черный чай	

ЛИМОНАДЫ

	₹
Porn Star Lemonade	1800
<i>new</i> White Flower Ice Tea	1500
<i>new</i> Ginger Shiso Lemonade	1500
<i>new</i> Nectarine Blossom Lemonade	1500
Peach Kombucha	1000

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин	1900
Грейпфрут	2450

НАПИТКИ

Turan	0,25/850
Turan Premium	0,5/1600
Coca-Cola	0,25/800
Coca-Cola Zero	0,25/800
San Pellegrino	0,25/1300

КОФЕ

	200 ml
Эспрессо/Американо	800
Капучино	1000
Латте	1000

ПИВО

Tiger	0,330/2300
Singapore	
Tiger Crystal	0,325/2600
Singapore	
Tsingtao б/а	0,330/2200
China	
<i>new</i> Tsingtao	0,330/2200
China	

ДЖИН

Roku	2800
Yu Gin	2650
Tenjaku Gin	2600

ЯПОНСКИЙ ВИСКИ

Akashi Red	3900
Tenjaku	3300
Kamiki	9000

СЛИВОВОЕ ВИНО *by the glass*

Choya Original. Белое	3400
Choya Silver. Красное	3400

ВОДКА

Absolut Elyx	2500
Ciroc	2500
Ketel One	2100

САКЕ/СОДЖУ

Gekkeikan, Traditional Sake	0,720/16800
	0,05/1400
Gekkeikan, Kome to mizu junmai	0,720/21000
	0,05/2000
Horin, Junmai Daiginjo	0,720/33000
	0,05/2500
<i>new</i> Nihonsakari, Daiginjo	0,720/21000
<i>new</i> Nihonsakari, Namazake, Junmai Daiginjo	0,720/36000
<i>new</i> Nihonsakari, Fuga, Junmai Daiginjo	0,720/49000
Kawashima Matsu No Hana Junmai Shu Sake	0,720/40700
Chum Churum Soju 17%.	0,360/8000

Цены указаны без учета НДС 12% / Обслуживание 0%

RAW

OPEN-STYLE ROLLS

	¥
Spicy scallop, tobiko caviar, tsume sauce	1900
Salmon, tempura, avocado	1900
Spicy tuna, green onion, tsume sauce, fried nori	1800
Eel, tobiko caviar, spicy sauce, cucumber	2300
<i>new</i> Shrimp tempura	2200
Crab, salmon roe, avocado mousse	2300
Black Angus tartare, truffle cream, salmon roe	2300

CLASSIC ROLLS

	¥
Crab California	5300
Dragon	5200
Truffle salmon	4600
Alaska	5200
Crispy sea bass, avocado, cucumber	5200
Eel & kimchi hot roll	4500
<i>new</i> Crispy shrimp & jalapeno	4200
Salmon, avocado, citrus mayo, tobiko	4900
Salmon, eel, crequette, unagi	5600

HAND ROLLS

Salmon, tsume sauce	1900
Tuna, spicy sauce	1700
Eel, unagi sauce	2300
Spicy scallop, tobiko caviar	2100
Avocado, sesame seeds	1600
<i>new</i> Tobiko	1700

OSHIKUSHI

Yuzu crab, cucumber & tobiko	5300
King-size eel, avocado, tobiko	5600

SUSHI

Salmon	1500
Tuna	1500
Eel	1700
Sea bass	1500
Shrimp	1500

FIRST COURSE

Cucumbers with sesame dressing	1600	New style salmon sashimi, truffle ponzu, pistachios	5100
Scallop tartare, spicy sauce, avocado mousse	4700	French fries, nori, jalapeño sauce	2500
Grilled eggplant, salmon tartare, spicy sauce	4300	Edamame beans, chili oil, maldon sea salt	2900
Crispy nori flatbread, tuna tartare tabajan, avocado	5800	Singapore laksa soup with coconut milk, rice noodles	2800
<i>new</i> Duck salad with pine nuts and fermented plums	4400	<i>Add crab</i>	2300
Grilled broccoli, wasabi cream, pine nuts	2800	Charcoal-grilled asparagus, nut sauce, Japanese croutons	4500
<i>new</i> Torched Black Angus beef, jalapeño arancini, tsume	5900	Smoked rib noodle soup, kimchi, marinated egg	3600
Seaweed salad, almond, peanut sauce	3300	<i>new</i> Crispy wontons with crab and shrimp	5300
Crispy prawns, sweet wasabi	4100	<i>new</i> Oyster mushroom tempura, kimchi mousse	2900
Mushroom miso soup	2400		

SECOND COURSE

Seafood gyoza, chili oil, dashi	4500	Fried rice with shrimp, spinach, tsume, katsuobushi	3800
Grilled mackerel, corn mash, wasabi-daikon relish	4200	Tsume-glazed duck leg, spinach, potato cream	4900
Fried rice with crispy chicken, egg, and kimchi	3300	<i>new</i> Scallop chawanmushi, shiitake, edamame	5300
<i>new</i> Black Angus filet mignon, wasabi, grilled romaine, sesame sauce	14900	<i>new</i> Black Angus tsukune, rice crisps, soy dressing	3900
Grilled Japanese kebab, truffle-roasted onion, straw potato fries	3800	Salmon fillet, grilled corn, spicy sauce	7900
Black Angus burger, kimchi, smoked sulguni cheese, straw potato fries	4100	Crispy mushroom gyoza	2600

Please let us know if you have any food allergy.

DESSERT

<i>new</i> Coconut-raspberry mochi	₹ 2900	Ice cream	₹ 800
Passionfruit & white chocolate mochi	2900	Miso caramel	
Sesame cheesecake	2200	Fried rice	
		Coconut sorbet	
		<i>new</i> Yuzu sorbet	

TEA

Ku Qiao Cha	1500
<i>Chinese buckwheat tea</i>	
Ziziphora	1500
<i>Herbal tea from local mountains</i>	
Darjeeling	1500
<i>Himalayan black tea</i>	

LEMONADE

Porn Star Lemonade	1800
<i>new</i> White Flower Ice Tea	1500
<i>new</i> Ginger Shiso Lemonade	1500
<i>new</i> Nectarine Blossom Lemonade	1500
Peach Kombucha	1000

SOFT

Turan	0,25/850
Turan Premium	0,5/1600
Coca-Cola	0,25/800
Coca-Cola Zero	0,25/800
San Pellegrino	0,25/1300

FRESH JUICES

Orange	1900
Grapefruit	2450

COFFEE

	200 ml
Espresso/Americano	800
Cappuccino	1000
Latte	1000

BEER

Tiger	0,330/2300
<i>Singapore</i>	
Tiger Crystal	0,325/2600
<i>Singapore</i>	
Tsingtao n/a	0,330/2200
<i>China</i>	
<i>new</i> Tsingtao	0,330/2200
<i>China</i>	

GIN

Roku	2800
Yu Gin	2650
Tenjaku Gin	2600

JAPANESE WHISKY

Akashi Red	3900
Tenjaku	3300
Kamiki	9000

PLUM WINE *by the glass*

Choya Original. White	3400
Choya Silver. Red	3400

VODKA

Absolut Elyx	2500
Ciroc	2500
Ketel One	2100

SAKE/SOJU

Gekkeikan, Traditional Sake	0,720/16800
	0,05/1400
Gekkeikan, Kome to mizu junmai	0,720/21000
	0,05/2000
Horin, Junmai Daiginjo	0,720/33000
	0,05/2500
<i>new</i> Nihonsakari, Daiginjo	0,720/21000
<i>new</i> Nihonsakari, Namazake, Junmai Daiginjo	0,720/36000
<i>new</i> Nihonsakari, Fuga, Junmai Daiginjo	0,720/49000
Kawashima Matsu No Hana Junmai Shu Sake	0,720/40700
Soju 17%	0,360/8000

Prices do not include VAT 12% / Service 0%

RAW

АШЫҚ РОЛЛДАР

	Т
Ащы теңіз ирекшесі, тобико уылдырығы, цумэ	1900
Албырт, темпура, авокадо	1900
Ащы тунец, көк пияз, цумэ тұздығы, қуырылған нори	1800
Жылан балық, тобико, спайси тұздығы, қияр	2300
<i>new</i> Асшаян темпура	2200
Краб, кета уылдырығы, авокадо муссы	2300
Black Angus сиыр етінен тартар, трюфельді крем, кета уылдырығы	2300

КЛАССИКАЛЫҚ РОЛЛДАР

	Т
Крабпен жасалған калифорния	5300
Дракон	5200
Албырт қосылған трюфельді ролл	4600
Аляска	5200
Қытырлақ сибас, авокадо, қияр	5200
Жыланбалық және кимчи жылы ролл	4500
<i>new</i> Қытырлақ асшаян және халапеньо	4200
Албырт, авокадо, цитрусты майо, тобико	4900
Албырт, жылан балық, креметта, унаги	5600

ҚОЛДАН ЖАСАЛҒАН РОЛЛДАР

Албырт, цумэ тұздығы	1900
Тунец, спайси тұздығы	1700
Жыланбалық, унаги	2300
Ащы теңіз ирекшесі, тобико уылдырығы	2100
Авокадо, күнжіт	1600
<i>new</i> Тобико	1700

ОШИЗУШИ

Юдзу крабы, қияр, тобико	5300
King-size жылан балығы, авокадо, тобико	5600

СУШИ

Албырт	1500
Тунец	1500
Жыланбалық	1700
Сибас	1500
Асшаян	1500

БІРІНШІ КУРС

Күнжіт тұздығындағы қияр	1600
Теңіз ирекшесінен жасалған тартар, спайси тұздығы, авокадодан жасалған мусс	4700
Шоққа қақталған баялды, албырттан жасалған тартар, спайси тұздығы	4300
Норидан жасалған қытырлақ нан, тунец тартары, табаджан тұздығы, авокадо	5800
<i>new</i> Үйрек еті, балқарағай жаңғақтары мен ферменттелген қараөрік қосылған салат	4400
Грильге қақталған брокколи, васаби кремі, кедр жаңғақтары	2800
<i>new</i> Таңқы шаян және асшаян қосылған қытырлақ вонтоңдар	5300
Отқа қақталған қояншөп, жаңғақ тұздығы, жапон кептірілген наны	4500
Қытырлақ асшаяндар, тәтті васаби	4100

<i>new</i> Үйітілген Black Angus сиыр еті, халапеньо қосылған аранчини, цумэ	5900
Теңіз балдырларынан чука-салаты, бадам, жаңғақ тұздығы	3300
Албырттан жасалған <i>new</i> style сашими, трюфельді пондзу, пісте жаңғағы	5100
Фри картобы, нори, халапеньо тұздығы	2500
Шоққа қақталған эмамаме, чили майы	2900
Кокос сүтімен жасалған сингапур лаксасы, күріш кеспесі	2800
15 гр краб қосу	2300
Қақталған қабырғадан кеспе-сорпа, кимчи, маринадталған жұмыртқа	3600
Саңырауқұлақ мисо сорпасы	2400
<i>new</i> Устрицалық саңырауқұлақтан темпура, кимчи муссы	2900

ЕКІНШІ КУРС

Теңіз өнімдерімен гедза, дәмді май, даси	4500
Грильде қақталған скумбрия, жүгеріден жасалған крем, дайкон-васаби релиші	4200
Қытырлақ балапан еті, жұмыртқа және кимчимен қуырылған күріш	3300
<i>new</i> Отқа қақталған Black Angus миньон сүбесі, васаби, гриль романо, күнжіт тұздығы	14900
Грильге қақталған жапон кәуэбы, трюфельді піскен пияз, картоп пайы	3800
Black angus бургері, кимчи, қақталған сулугуни ірімшігі, картоп пайы	4100

Асшаян қосылған қуырылған күріш, шпинат, цумэ, кациобуси	3800
Цумэ глазуріндегі үйрек аяғы, шпинат, картоп кремі	4900
<i>new</i> Теңіз ирекшесі қосылған чаванмуши, шиитаке, эдамаме	5300
<i>new</i> Black Angus сиыр етінен цукуне, күріш чипстері, соя қатығы	3900
Албырттың төс еті, грильде қақталған жас жүгері, спайси тұздығы	7900
Саңырауқұлақ қосылған қытырлақ гедза	2600

Егер сіздің осылардың біріне аллергияңыз болса, даяшыға ескертуіңізді сұраймыз.

ТӘТТИ БАСЫТҚЫЛАР

<i>new</i> Моти кокос-таңқурай	2900
Марақуйя-ақ шоколад қосылған моти	2900
Күнжіт чизкейкі	2200

Балмұздақтар:	800
Мисо-карамель	
Қуырылған күріш	
Кокос сорбеті	
Юдзу сорбеті	

ШӘЙ

Ку Цяо	1500
Қытай қарақұмық шәйі	
Зизифора	1500
Тау шөп шәйі, жергілікті өнім	
Дарджилинг	1500
Гималай қара шәйі	

ЛИМОНАДТАР

Porn Star Lemonade	1800
<i>new</i> White Flower Ice Tea	1500
<i>new</i> Ginger Shiso Lemonade	1500
<i>new</i> Nectarine Blossom Lemonade	1500
Peach Kombucha	1000

СУСЫНДАР

Turan	0,25/ 850
Turan Premium	0,5/ 1600
Coca-Cola	0,25/ 800
Coca-Cola Zero	0,25/ 800
San Pellegrino	0,25/ 1300

БАЛҒЫН ЖЕМІС ШЫРЫҢДАРЫ

Апельсин	1900
Грейпфрут	2450

КОФЕ

Эспрессо/Американо	800
Капучино	1000
Латте	1000

СЫРА

Tiger	0,330/ 2300
Singapore	
Tiger Crystal	0,325/ 2600
Singapore	
Tsingtao б/а	0,330/ 2200
China	

<i>new</i> Tsingtao	0,330/ 2200
China	

ДЖИН

Roku	2800
Yu Gin	2650
Tenjaku Gin	2600

ЖАПОН ВИСКИ

Akashi Red	3900
Tenjaku	3300
Kamiki	9000

ҚАРА ӨРІК ШАРАБЫ *by the glass*

Choya Original. Ақ	3400
Choya Silver. Қызыл	3400

АРАҚ

Absolut Elyx	2500
Ciroc	2500
Ketel One	2100

САКЕ/СОДЖУ

Gekkeikan, Traditional Sake	0,720/ 16800 0,05/ 1400
Gekkeikan, Kome to mizu junmai	0,720/ 21000 0,05/ 2000

Horin, Junmai Daiginjo	0,720/ 33000 0,05/ 2500
------------------------	--

<i>new</i> Nihonsakari, Daiginjo	0,720/ 21000
----------------------------------	---------------------

<i>new</i> Nihonsakari, Namazake, Junmai Daiginjo	0,720/ 36000
---	---------------------

<i>new</i> Nihonsakari, Fuga, Junmai Daiginjo	0,720/ 49000
---	---------------------

Kawashima Matsu No Hana Junmai Shu Sake	0,720/ 40700
---	---------------------

Soju 17%	0,360/ 8000
----------	--------------------

Бағалар 12% ҚҚС есептемей көрсетілген / Қызмет көрсету 0%

DELIVERY SPECIALS

available for delivery only

+7 701 778 79 08

КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

Spicy eel – угорь, спайси соус, авокадо	3500
Avo tuna – тунец, авокадо, соус цумэ	3300
Sea bass – сибас, огурец, икра тобико	3800
Creamy salmon – лосось, сливочный крем, авокадо	3800
Avo shrimp – креветка, авокадо, соус унаги	3300
Citrus crab – краб, цитрусовый майо, тобико	3900

ГУНКАНЫ

Eel – угорь, капуста кимчи, соус унаги	1600
Tuna – тунец, спайси соус, икра тобико	1400
Sea bass – сибас, соус цумэ	1500
Salmon – лосось, аджиномото, красная икра	1500
Shrimp – креветка, соус унаги	1200

РУЧНЫЕ РОЛЛЫ

Tsume salmon – лосось, соус цумэ	1300
So veggie – огурец, семена кунжута	900
Chili tuna – тунец, соус табаджан	1300
Unagi eel – угорь, соус унаги	1900
Avo veggie – авокадо, семена кунжута	1100

KASHIRA SET _____ 10300

Avo tuna (роллы)	Mackerel (роллы)
Avo shrimp (роллы)	Salmon (гунканы 2 шт)

KANPAI SET _____ 14800

Spicy eel (роллы)	Mackerel (роллы)
Creamy salmon (роллы)	Shrimp (гунканы 2 шт)
Avo tuna (роллы)	Sea bass (гунканы 2 шт)

NOMIKAI SET _____ 15800

Mackerel (роллы)	So veggie (хэнд-роллы 2 шт)
Avo shrimp (роллы)	Avo veggie (хэнд-роллы 2 шт)
Avo tuna (роллы)	
Sea bass (роллы)	
Salmon (гунканы 2 шт)	

DELIVERY SPECIALS

available for delivery only

+7 701 778 79 08

CLASSIC ROLLS

Spicy eel – eel, spicy sauce, avo	3500
Avo tuna – tuna, avo, tsume sauce	3300
Sea bass – sea bass, cucumber, tobiko roe	3800
Creamy salmon – salmon, white cream, avo	3800
Avo shrimp – shrimp, avo, unagi sauce	3300
Citrus crab – crab, citrus mayo, tobiko roe	3900

GUNKAN SUSHI

Eel – eel, kimchi, unagi sauce	1600
Tuna – tuna, spicy sauce, tobiko roe	1400
Sea bass – sea bass, tsume sauce	1500
Salmon – salmon, ajinomoto, red caviar	1500
Shrimp – shrimp, unagi sauce	1200

HAND ROLLS

Tsume salmon – salmon, tsume sauce	1300
So veggie – cucumber, sesame seeds	900
Chili tuna – tuna, tabajan sauce	1300
Unagi eel – eel, unagi sauce	1900
Avo veggie – avo, sesame seeds	1100

KASHIRA SET _____ 10300

Avo tuna (classic rolls)	Mackerel (classic rolls)
Avo shrimp (classic rolls)	Salmon (gunkan 2 pcs)

KANPAI SET _____ 14800

Spicy eel (classic rolls)	Mackerel
Creamy salmon	(classic rolls)
(classic rolls)	Shrimp (gunkan 2 pcs)
Avo tuna (classic rolls)	Sea bass (gunkan 2 pcs)

NOMIKAI SET _____ 15800

Mackerel	Salmon (gunkan 2 pcs)
(classic rolls)	So veggie
Avo shrimp (classic rolls)	(hand rolls 2 pcs)
Avo tuna (classic rolls)	Avo veggie
Sea bass (classic rolls)	(hand rolls 2 pcs)

RAW

BY THE GLASS (0,125 ml) ‏

SPARKLING:	
Brut. Valdo “Origine” Prosecco, Di Conegliano-Valdobbiadene DOCG	2600
Brut Rose. Boutinot, Pinot Grigio Spumante, Provincia Di Pavia IGT, Italy	2600
Brut. Marcel Cabelier, Cremant du Jura AOC, France	3200

WHITE:	
Сухое. Sauvignon Blanc Touraine AOC, Famille Bougrier, Loire, France	2600
Сухое. Abtei Himmerod Riesling Trocken, Mosel, Germany	2500
Сухое. Gavi dei Gavi Ca Adua, Fontanassa, Piedmont, Italy	2500
Сухое. Chardonnay, Stone’s Throw, Victoria, Australia	2500
П/сл. Alexander Steinbach, Gewürztraminer, Hungary	2500

ROSE:	
Kia Ora Sauvignon Blanc Rose, Marlborough, New Zealand	2500

RED:	
Сухое. Arba Wine, Kyzyl Bastau Assa Valley, Kazakhstan	2400
Сухое. Calvet Fitou, GSM, Languedoc, France	2500
Сухое. Terra Linda, Garnacha, Castilla-La Mancha, Spain	2600

BUBBLES ‏	
Semi-dry. Nozeco Alcohol Free White, Airen, Petersbach, France	12000
– Для веганов и не только.	
Sweet. Mamma Peach, Italy	14700
– Идеально выверенный и сбалансированный беллини с пюре венецианского персика.	
Brut. Campo Viejo, Cava DO Reserva, Spain, NV	17000
– 18 месяцев выдержки на осадке!	
– Бленд сортов Макабео, Парельяда и Шарелло.	
Brut. Moingeon "Prestige", Cremant de Bourgogne Blanc Brut, France	19000
– 18 месяцев на осадке.	
– Хрустящая кислотность, переходящая в освежающее послевкусие.	
Demi-sec. Domaine Guigouret, Clairette de Die, South Rhone, France	24600
– Лёгкость и приятная сладость.	

Extra Brut. Follador Extra Brut, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Italy

– Свежее, лёгкое просекко с ароматом белых персиков.

Bortolin Angelo Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze Dry, Italy

– Игристое из самой престижной зоны в Просекко.

– Невероятно комплексный как в аромате, так и во вкусе.

Semi-Sweet. Schild Estate, Shiraz, Barossa Valley, Australia

– Игристый сочный Шираз прямиком из Австралии.

– Ежевика, слива и пряности в едином порыве.

Brut. Gancia, Cuvee 36 Mesi Alta Langa, Metodo Classico, Pas Dose

– 36 месяцев на осадке.

– Итальянский ответ шампанскому.

– Насыщенный вкус с оттенками выпечки и спелых фруктов.

Brut. Mumm “Cordon Rouge”, Champagne AOC, France

– 45% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 25% Meunier.

– 30 месяцев выдержки на осадке, дозаж 8 г/л.

Lanson Le Black Reserve Brut, Champagne AOC, France

– 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15 % Pinot Meunier, 5 лет на осадке.

Laurent Perrier Blanc de Blanc, Champagne AOC, France

– 100% Chardonnay с Premier Cru виноградников Cote des Blancs и Montagne de Reims.

– 5 лет выдержки на осадке. Нулевой дозаж.

WHITE WINE ‏

П/сух. Arba Wine, Karip Tas, Aligote, Kazakhstan

– Моносипажная находка! Аромат сочных яблок и груш.

Сухое. Schild Estate, Chardonnay, Barossa Valley, Australia

– Без выдержки в дубе.

– Фрукты, цветы и цитрусы.

Сухое. Bardos, Verdejo, Spain

– Настоящее летнее удовольствие.

– Белый персик, лайм и груша.

Сухое. Yealands Land Made, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

– Много тропики, крыжовника и черной смородины.

– Всё, как вы любите.

Сухое. Domaene Gobelsburg, Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

– Спелые цитрусы и белые фрукты – вино на каждый день.

П/сух. Tenuta Ulisse, Cococciola, Abruzzo, Italy

– Редкий автохтон.

– Свежо, минерально и гастрономично.

Сухое. Tommasi “Le Fornaci” Lugana, Veneto, Italy

– Треббьяно ди Лугано – однозначно необычно.

– Персики, цитрусы и травы.

Сухое. Oxer Marko DO, Pais Vasco, Spain

– Один из самых трендовых регионов мира в исполнении Маэстро Ошера Бастагиеты.

– Свежо, стильно, незабываемо.

Сухое. Domaene Gobelsburg, Riesling, Kamptal, Austria

– Хрустящая кислотность с зелёным яблоком в аромате.

П/сл. Domaines Schlumberger, Gewürztraminer, Alsace, France

– Прекрасный баланс кислотности и приятной сладости.

Сухое. Seifried, Old Coach Road, Sauvignon Blanc, Nelson, New Zealand

– Тропический Совиньон из региона Нельсон.

Сухое. La Leyenda de Las Cruces, Sauvignon Blanc, Aconcagua, Chile

– Зелёный Совиньон с ароматом спаржи, болгарского перца и зелёного горошка.

Сухое. Di Lenardo THANKS IGT, FVG, Italy

– Сумасшедший ассамбляж из международных и автохтонных сортов севера Италии. Полевые цветы, спелые бананы и цедра померанца.

Сухое. La Tunella Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli DOC, Italy

– Вино на каждый день, фруктовое и дружелюбное.

Сухое. Anselmi, “San Vincenzo”, Veneto, Italy

– Спелые жёлтые фрукты в аромате этого вина удивляют с первых секунд.

Сухое. Casa Rojo La Marimorena DO, Spain

– Легендарный стиль белых вин региона Риас Байшас в лучшем своем проявлении! Легкая минеральность. хрустящие яблоки и полевые цветы.

Сухое. Chablis, Domaine Long-Depaquit, Albert Bichot, Bourgogne

– Дно древнего океана, богатого морскими отложениями.

– Такая земля всегда рождает свежие вина с минеральным характером.

Сухое. Joseph Drouhin, Pouilly-Vinzelles, Bourgogne, France

– Элегантная бочка в аромате с концентрацией во вкусе.

Сухое. Pascal Jolivet “Signature”, Sauvignon Blanc, Sancerre AOC, Loire

– Величайший терруар и одно из лучших воплощений Совиньон блана.

Сухое. Undurraga, Terroir Hunter, Chardonnay, West Limari, Chile

– Аккуратная работа с бочкой.

– Спелые яблоки, сливки и бриошь.

Сухое. Domaine Chatelain, Les Chailloux Silex, Pouilly-Fumé, Loire, France

– Фруктово-минеральный акцент с кислинкой в сухом послевкусии.

Сладкое. Carmes de Rieussec' Sauternes, France

– Легендарный сотерн с вековой историей.

– Невероятная концентрация вкуса и сбивающая с ног ароматика изюма, ванили, меда, абрикосов и айвы.

Сухое. Chablis 1-er Cru “Les Vaucopins”, Domaine Long-Depaquit, Albert Bichot, Bourgogne

– Vaucopins – правый берег, самый сложный, но и один из самых интересных.

ROSE ‏

П/сл. Showdown, “White Zin” Rose, California, USA

– Спелая малина и клубника в Зине, сделанном по белой технологии.

Сухое. Château Minuty, “M de Minuty”, Côtes de Provence AOC

– Освежающий, питкий вкус с яркой кислотностью, нотами дыни и малины.

RED WINES ‏

Сухое. Bodegas Canopy, Ganadero Tinto, Castilla-La Mancha, Spain

– Парфюм в бутылке! Много черных ягод, специй и лесных орехов.

Сухое. Tommasi, Villa Fontana, Bardolino, Veneto, Italy

– Классический Corvina-blend.

– Элегантно, молодо и питко.

Сухое. Emina Pasion, Ribera del Duero DO, Spain

– Всеми любимый сорт Tempranillo.

Сухое. Heraclio Alfaro “Finca Estarijo”, Rioja, Spain

– Джем, специи и бочка.

– Долгий финиш солнечной Риохи.

Сухое. Cantine del Notaio L'Atto, Aglianico, Basilicata IGT, Italy

– L'Atto – означает «действие»! 100% Альянико.

– Мощь с выдержкой 12 месяцев во французских бочках.

Сухое. Kanonkop, “Kadette” Pinotage, Stellenbosch, SA

– Манящая сочность с умеренной кислотностью и бархатистыми танинами.

Сухое. Marques de Casa Concha, Cabernet Sauvignon, Rapel Valley, Chile

– Чилийская вариация на тему бордоблендов.

Magpie Estate The Good Luck Club, Australia

– Настоящая фруктовая бомба. Взрыв ароматов черной смородины, малины и ежевики с нюансами ванили и кокоса.

Magpie Estate Knock Knock Shiraz, Australia

– Симбиоз виртуозной работы винодела и идеального терруара Южной Австралии. Мощное и насыщенное вино.

Сухое. Louis Latour, Pinot Noir, Bourgogne, France

– Элегантное вино с мелкозернистыми танинами в долгом послевкусии.

Сухое. La Massa, Fattoria La Massa Toscana IGT, Italy

– Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, 14 месяцев во французских бочках.

– Элегантно и сочно.

Сухое. Château Sergant, Lalande de Pomerol AOC, Bordeaux, France

– 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 12 месяцев во французских бочках.

Сухое. Produttori Vini Manduria, "Elegia", Primitivo di Manduria Riserva DOC, Puglia, Italy

– Премиальная линейка с выдержкой во французских бочках.

– Богатство и сочность апулийских фруктов в одной бутылке.

Сухое. Amavi, Syrah, Walla Walla Valley, Washington, USA

– Разнообразие почв и климат в этом регионе позволяет создавать насыщенные вина.

Сухое. Undurraga, Terroir Hunter, Carmenere, Peumo, Chile

– В секторе Пеумо находятся премиальные виноградники долины Качапоаль.

– Выдержка 12 месяцев во французских бочках.

Сухое. Château Chante-Alouette, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, France

– Вино, которое сочетает в себе концентрацию, элегантность и равновесие.

Сухое. Podere La Pace Silvano, Marrema, Toscana DOC, Italy

– 12 месяцев в бочке, 12 месяцев в бутылке. Много шоколада, ванили и темных фруктов.

Сухое. Yalumba, “The Cigar”, Cabernet Sauvignon, South Australia, Coonawarra

– Уникальные красные почвы Terra Rossa можно назвать драгоценной особенностью винного региона Coonawarra.

Сухое. Tommasi Amarone Della Valpolicella Classico, Veneto, Italy

– Corvina-blend.

– Выдержка 3 года в ботти из славонского дуба.

Сухое. 10 Vendemmie Limited Edition, Tenuta Ulisse, Montepulciano d’Abruzzo, Italy

– Десять лучших винтажей за последние 10 лет!

– Плотный вкус с живыми и стойкими танинами.

Цены указаны без учета НДС 12%
Обслуживание 0%

COLLECTION

₹

Salvano Barbaresca Reserva DOCG, Italy, 2016 47000

– Элегантность в бокале, сотканная из ароматов вяленой вишни и клюквы.

Bardos Suprema D.O, Spain, 2016 49000

– Плотное, экспрессивное и требующее соответствующей гастрономии.
– Темпарнийо из Риберы.

Domaine Chante Cigale, Chateauf-neuf-du-Pape AOC, France, 2017 53000

– Король французских вин.
– Классический GSM blend и 65-летние лозы.

Chateau Carbonnieux Blanc, Grand Cru Classe de Graves, Bordeaux, 2019 54000

– Освежающая кислотность Совиньона и концентрация Семейона – это сказка.

Col d'Orcia Cabernet Sant'Antimo Olmaia, Cabernet Sauvignon, Toscana, Italy, 2015 54000

– Супертоскана – это уже не модный тренд, а исторический процесс.
– Blend Итальянского терруара и французского сорта.

Arba Wine, Kyzyl Arba Cabernet Franc Reserve, Assa Valley, Kazakhstan, 2015 58000

– Лучший год урожая. 100% Cabernet Franc, 20 месяцев выдержки во французских дубовых бочках.

Bodegas Coral Duero Las Parvas, Tinta de Toro, Castilla y León, Spain, 2016 61000

– 100 % Tinta de Togo двух лет выдержки в новых французских бочках.
– Мощно, сбалансированно и элегантно.

Clos Beaugard, Merlot, Pomerol, France, 2014 64000

– 93% Merlot, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc. 18 месяцев во французских дубовых бочках.
– Этому вину дайте подышать!

Louis Latour, Meursault AOC Blanc, Bourgogne, France, 2018 74000

– Никакой стали, только бочки!
– Сливочное и насыщенное.

Chateau Kirwan, 3-me Grand Cru Classe, Bordeaux, France, 2017 77000

– Культовое Бордосское хозяйство.
– 46% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot, 18 месяцев во французских бочках.

Chablis Grand Cru “Blanchot”, Simonnet Febvre, Bourgogne, France, 2018 87000

– 40 летние лозы, 18 месяцев выдержки в дубе, 15 месяцев на осадке.
– Элегантная Бургундия.

Цены указаны без учета НДС 12%

Обслуживание 0%



WINE CARD