

TABLE

bistro



- Пицца: камамбер ірімшігі, трюфель, пармезан, маринадталған жұмыртқа сарысы — 3800 ₸
- Пицца: жылқы беконьы, фундук, халапеньо майы, ысталған қызанақтар — 3800 ₸
- Пицца: бұқаның баяу бұқтырылған құйрығы, маринадталған бұрыш, ромеско, қытырлақ чили майы, лимонды йогурт — 3800 ₸
- Нуазет майы, ваниль және бал қосылған нан — 1800 ₸
- Фета ірімшігі, бұрыш және бал қосылған пита — 2100 ₸
- Сицилия зәйтүндері — 2500 ₸
- Қияр, боттарга, лабне, эстрагон — 2500 ₸
- Ромэн мен айсберг салаты, кешью тұздығы, крамбл және пармезан — 5900 ₸
- Панцанелла: тәтті қызанақтар, қызыл пияз, тоннато тұздығы — 3500 ₸
- Буррата, қызанақ, шие, фундук — 4800 ₸
- Сиыр етінен тартар, 24 айлық пармезан кремi, фри картобы — 4600 ₸
- Сарықұйрық балығынан строганина, қызанақты понзу, қытырлақ нори — 6900 ₸
- Түнецтен севиче, қызанақ, қияр, юдзу мен маракуйя қосылған тұздық — 5400 ₸
- Қара уылдырық пен ірімшік тұздығы қосылған фри картобы — 4200 ₸
- Хот-дог: жылқы етінен тартар, бриошь, ферменттелген бұрыш пастасы, қияр релиші — 4900 ₸
- Асшаяндар, картоп гратені, бер-блан тұздығы — 4300 ₸
- Сиыр еті мен сүйек кемігі қосылған тұшпара, сиыр сорпасы, крем-фреш — 3800 ₸
- Гүлді қырыққабат, чили-криспи майы, фундук, тахини, лимон пюресі — 4800 ₸
- Смэш-бургер, чеддер ірімшігі, пияз джемi, қара сарымсақ айолиі — 4500 ₸
- Качо э пепе казаречче, жылқы беконьы, жұмыртқа сарысы, лимон цедрасы — 5600 ₸
- Көксерке, мидия қосылған бер-блан тұздығы, қырыққабат, ақжелкен майы — 5900 ₸
- Грильдегі тауық саны, шырғанақ жүсі, сәбіз пюресі, вешенка саңырауқұлақтары — 5900 ₸
- Баяу бұқтырылған бұқа құйрығы, шабдалы, картоп пюресі, тамаринд, эстрагон — 6400 ₸
- Жылқы филе миньоны, сүйек кемігі қосылған Café de Paris майы, фри картобы — 6800 ₸
- Жылқы етінен миланша котлета, жасыл салат, лимон пюресі — 7500 ₸
- Шоколад муссы, қарақат, жержаңғақ, қақталған қызылша — 4200 ₸
- Мильфей: ванильді және фундук кремi, нуазет майынан дайындалған балмұздақ, мисо тұздығы — 4200 ₸
- Алма галетасы, күйдірілген бал карамелі, сабайон балмұздағы — 2800 ₸
- Гүлді қырыққабат кремi, фундук пралинесі, крамбл, карамель тұздығы — 3500 ₸
- Тұзды карамель балмұздағы, карамель тұздығымен — 1500 ₸
- Шөп сорбеті (насыбайгүл, жалбыз, эстрагон), қызанақ, құлпынай және табаско чатниімен — 1500 ₸

Егер сізде қандай да бір тағамдық аллергия болса, бұл туралы даяшыңызға хабарлауыңызды сұраймыз.
Қызмет көрсету ақысы — 12%

TABLE

bistro



SPARKLING

- Il Colle Vigna del Sole Prosecco Treviso Frizzante Extra Dry / Veneto, Italy / Glera — 3500 / 21000
- Codorníu Cava Cuvée Clasico Brut / Penedès, Spain / Macabeo, Xarel-lo, Parellada — 3700 / 22500
- Domaine Albert de Conti Pétillant Naturel / France / Sauvignon Blanc, Sémillon — 4500 / 27000
- Château Bastor-Lamontagne SO Crémant de Bordeaux Brut / France / Cabernet Franc, Sémillon — 4700 / 28000
- Pierre Moncuit Champagne Coulmet Brut / Champagne, France / Chardonnay — 9900 / 58000

WHITE

- Tomtit Sauvignon Blanc 2023 / Marlborough, New Zealand / Sauvignon Blanc — 4100 / 25000
- Weingut Pfaffl Austrian Pepper Grüner Veltliner 2023 / Austria / Grüner Veltliner — 3800 / 23000
- Symington Family Rio Belo White 2024 / Portugal / Douro Blend — 3800 / 23000
- Pasqua Pinot Grigio 2024 / Italy / Pinot Grigio — 3700 / 22500
- Les Roches Blanches Vouvray (Semi-Dry) 2022 / Loire Valley, France / Chenin Blanc — 4400 / 26500

ROSÉ

- Domaine Tropez Sand Rosé 2023 / Côtes de Provence, France / Syrah, Grenache, Cinsault — 3900 / 24000

RED

- Château Robin La Fleur Lussac-Saint-Emilion 2022 / Bordeaux, France / Merlot, Cabernet Franc — 4900 / 29000
- Petra Zingari Toscana 2023 / Italy / Sangiovese, Merlot, Syrah — 4700 / 28000
- Undurraga Terroir Hunter Syrah 2020 / Leyda, Chile / Syrah — 4700 / 28000
- Canopy Castillo de Belarfonso 2018 / Mentrída, Spain / Garnacha — 3900 / 23000

ORANGE

- Dr. von Bassermann-Jordan NAT COOL Riesling 2024 / Pfalz, Germany / Riesling — 3800 / 22000
- SK&V GGaspi Macabeo Tierra Blanca Orange 2020 / Valencia, Spain / Macabeo — 4200 / 25000
- Fortified & Mistelle (50 ml)
- Christian Drouin Pommeau de Normandie / France / Apple Juice & Calvados — 3500
- Graham's 10 Year Old Tawny Port / Portugal / Tinta Cão, Touriga Francesa, Touriga Nacional — 3900
- Graham's 20 Year Old Tawny Port / Portugal / Tinta Cão, Touriga Francesa, Touriga Nacional — 6500
- Barbadillo Manzanilla Solear Sherry / Andalucía, Spain / Palomino — 3800
- Moussé Fils La Recette d'Edmond Ratafia Champenois / Champagne, France / Meunier, Fine — 9500

TABLE

bistro



BIO COCKTAILS – 3300

COLLAGEN BOMB

ананас шырыны, лайм, коллаген қосылған шабдалы көбігі

KOMBUCHA DRIVE

құлпынай комбучасы

HEALTHY NON GIMLET

алма-зімбір кордиалы, балдыркөк, ежевик

LEMONADE (200 ml) – 3000

TOUCH GRASS

қияр, цитрустар, сода

GREEN TABLE

алма, балдыркөк, алкогольсіз ақ шарап, сода

BERRY NICE

қара қарақат, насыбайгүл, ақ шарап, сода

SMOOTHIE (200 ml) – 3000

MANGO PINEAPPLE

манго, ананас, сұлы йогурты, куркума

CRANBERRY STRAWBERRY

құлпынай, мүкжидек, кокос сүті, бал, chia тұқымдары

SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Pago – 2000

Hysop – 2400

Acqua Panna 0.25 / San Pellegrino 0.25 – 2000

Acqua Panna 0.75 / San Pellegrino 0.75 – 3500

COFFEE

Эспрессо / Американо – 1400

Капучино / Латте / Раф – 1800

Матча капучино / Латте – 1800

Балама сүт қосылған матча капучино – 2000

TEA (500 ml) – 2800

Ассам / Сенча / Улун / Жасмин

BEER

Heineken 0.33 / Heineken 0.0 – 3000

DRAFT BEER

Guinness 0.4/Budweiser 0.4 – 3700/3500

SPECIAL COCKTAILS – 3700

BUTTER TOGETHER

нуазет бренди, Frangelico, Martini Bianco, печенье

PEAR ME UP

арақ, Triple Sec, лимон фреші, қант шербаты,

алмұрт пюресі

TABLE SPRITZ

жарқыраған шарап, лайм-жалбыз, арақ, лайм шербаты, бузина

ONE MORE SPRITZ

Martini Bianco, жарқыраған шарап, Campari, цитрус

миксі, цитрус көбігі

GOSSIP GIMLET

джин, жүзім кордиалы, Совиньон Блан

CLASSIC COCKTAILS – 3700

FIERO TONIC

Martini Fiero, тоник, апельсин

DAIQUIRI

Bacardí Carta Blanca, лайм, қант шербаты

DIRTY MARTINI

джин, құрғақ вермут, зәйтүн маринады

FRENCH 75

Beefeater, лимон, қант шербаты, жарқыраған шарап

DRY MARTINI

джин, құрғақ вермут

WHISKY SOUR

Wild Turkey 81, лимон, қант шербаты, ангостура,

жұмыртқа ақуызының көбігі

ESPRESSO MARTINI

арақ, кофе ликері, ваниль, эспрессо

NEGRONI

Bombay Sapphire, Campari, Martini Rubino

OLD FASHIONED

бурбон, қант, биттер

MANHATTAN

бурбон, Martini Rubino, биттер

APEROL SPRITZ

Aperol, жарқыраған шарап, сода

MARGARITA

Patrón Silver, Triple Sec, лайм

TOMMY'S MARGARITA

Patrón Silver, агава шербаты, лайм

GIN & TONIC

Bombay Sapphire, тоник

AMERICANO

Campari, Martini Rubino, сода

BOULEVARDIER

bourbon, Campari, Martini Rubino

TABLE

bistro



- Пицца: камамбер, трюфель, пармезан, маринованный желток – 3800 тг
- Пицца: бекон из конины, фундук, масло халапеньо, копчёные томаты – 3800 тг
- Пицца: томлёные хвосты, маринованный перец, ромеско, хрустящее чили-масло, лимонный йогурт – 3800 тг

- Хлеб, масло нүазет, ваниль, мед – 1800 тг
- Пита из печи, фета с перцем, мёд – 2100 тг
- Сицилийские оливки – 2500 тг
- Огурцы, боттарга, лабне, эстрагон – 2500 тг
- Ромейн, айсберг, кешью, крамбл, пармезан – 5900 тг
- Панцанелла: сладкие томаты, красный лук, тоннато – 3500 тг
- Буррата, томаты, вишня, фундук – 4800 тг
- Тартар из говядины, крем из пармезана (24 мес), картофель фри – 4600 тг
- Строганина из желтохвоста, томатный понзу, хрустящий нори – 6900 тг
- Севиче из тунца, томаты, огурец, заправка юдзу-маракуйя – 5400 тг

- Картофель фри, сырный соус, чёрная икра – 4200 тг
- Хот-дог: тартар из конины, бриошь, перец, огуречный релиш – 4900 тг
- Креветки, картофельный гратен, соус бер-блан – 4300 тг

- Пельмени с говядиной и костным мозгом, говяжий бульон, крем-фреш – 3800 тг
- Цветная капуста, чили-криспи масло, фундук, тахини, лимонное пюре – 4800 тг
- Смеш-бургер, чеддер, луковый джем, айоли из чёрного чеснока – 4500 тг
- Казаречче качо э пепе, бекон из конины, желток, цедра лимона – 5600 тг
- Судак, бер-блан с мидиями, капуста, масло петрушки – 5900 тг
- Бедро цыплёнка на гриле, джус с облепихой, морковное пюре, вешенки – 5900 тг
- Томленые хвосты бычка, персик, картофельное пюре, тамаринд, эстрагон – 6400 тг
- Филе миньон из конины, масло Café de Paris с костным мозгом, картофель фри – 6800 тг
- Миланская котлета из конины, зелёный салат, лимонное пюре – 7500 тг

- Шоколадный мусс, черная смородина, арахис, вяленая свекла – 4200 тг
- Мильфей: ванильный и фундучный крем, мороженое на масле нүазет, мисо соус – 4200 тг
- Яблочная галета, карамель из жжёного мёда, мороженое сабайон – 2800 тг
- Крем и мороженое из цветной капусты, фундук пралине, крамбл, карамельный соус – 3500 тг
- Мороженое соленая карамель с карамельным соусом – 1500 тг
- Сорбет из трав (базилик, мята, тархун) с чатни из томатов, клубники и табаско – 1500 тг

Если у вас есть любая пищевая аллергия, пожалуйста, сообщите о ней официанту.
Обслуживание 12%

TABLE

bistro



SPARKLING

- Il Colle Vigna del Sole Prosecco Treviso Frizzante Extra Dry / Veneto, Italy / Glera — 3500 / 21000
- Codorníu Cava Cuvée Clasico Brut / Penedès, Spain / Macabeo, Xarel-lo, Parellada — 3700 / 22500
- Domaine Albert de Conti Pétillant Naturel / France / Sauvignon Blanc, Sémillon — 4500 / 27000
- Château Bastor-Lamontagne SO Crémant de Bordeaux Brut / France / Cabernet Franc, Sémillon — 4700 / 28000
- Pierre Moncuit Champagne Coulmet Brut / Champagne, France / Chardonnay — 9900 / 58000

WHITE

- Tomtit Sauvignon Blanc 2023 / Marlborough, New Zealand / Sauvignon Blanc — 4100 / 25000
- Weingut Pfaffl Austrian Pepper Grüner Veltliner 2023 / Austria / Grüner Veltliner — 3800 / 23000
- Symington Family Rio Belo White 2024 / Portugal / Douro Blend — 3800 / 23000
- Pasqua Pinot Grigio 2024 / Italy / Pinot Grigio — 3700 / 22500
- Les Roches Blanches Vouvray (Semi-Dry) 2022 / Loire Valley, France / Chenin Blanc — 4400 / 26500

ROSÉ

- Domaine Tropez Sand Rosé 2023 / Côtes de Provence, France / Syrah, Grenache, Cinsault — 3900 / 24000

RED

- Château Robin La Fleur Lussac-Saint-Emilion 2022 / Bordeaux, France / Merlot, Cabernet Franc — 4900 / 29000
- Petra Zingari Toscana 2023 / Italy / Sangiovese, Merlot, Syrah — 4700 / 28000
- Undurraga Terroir Hunter Syrah 2020 / Leyda, Chile / Syrah — 4700 / 28000
- Canopy Castillo de Belarfonso 2018 / Mentrída, Spain / Garnacha — 3900 / 23000

ORANGE

- Dr. von Bassermann-Jordan NAT COOL Riesling 2024 / Pfalz, Germany / Riesling — 3800 / 22000
- SK&V GGaspi Macabeo Tierra Blanca Orange 2020 / Valencia, Spain / Macabeo — 4200 / 25000
- Fortified & Mistelle (50 ml)
- Christian Drouin Pommeau de Normandie / France / Apple Juice & Calvados — 3500
- Graham's 10 Year Old Tawny Port / Portugal / Tinta Cão, Touriga Francesa, Touriga Nacional — 3900
- Graham's 20 Year Old Tawny Port / Portugal / Tinta Cão, Touriga Francesa, Touriga Nacional — 6500
- Barbadillo Manzanilla Solear Sherry / Andalucía, Spain / Palomino — 3800
- Moussé Fils La Recette d'Edmond Ratafia Champenois / Champagne, France / Meunier, Fine — 9500

TABLE

bistro



BIO COCKTAILS – 3300

COLLAGEN BOMB

ананасовый сок, лайм, персиковая пена с коллагеном

KOMBUCHA DRIVE

клубничная комбуча

HEALTHY NON GIMLET

яблочно-имбирный кордиал, сельдерей, ежевик

LEMONADE (200 мл) – 3000

TOUCH GRASS

огурец, цитрусы, содовая

GREEN TABLE

яблоко, сельдерей, б/а белое вино, содовая

BERRY NICE

чёрная смородина, базилик, белое вино, содовая

SMOOTHIE (200 мл) – 3000

MANGO PINEAPPLE

манго, ананас, ванильный йогурт, куркума

CRANBERRY STRAWBERRY

клубника, клюква, кокосовое молоко, мёд, семена чиа

SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Pago – 2000

Нусре – 2400

Acqua Panna 0.25 / San Pellegrino 0.25 – 2000

Acqua Panna 0.75 / San Pellegrino 0.75 – 3500

COFFEE

Эспрессо /Americano – 1400

Капучино / Латте / Раф – 1800

Матча капучино/ Латте – 1800

Матча капучино на альтернативном молоке – 2000

TEA (500 мл) – 2800

Ассам / Сенча / Улун / Жасмин

BEER

Heineken 0.33 / Heineken 0.0 – 3000

DRAFT BEER

Guinness 0.4/Budweiser 0.4 – 3700/3500

SPECIAL COCKTAILS – 3700

BUTTER TOGETHER

бренди нуазет, Frangelico, Martini Bianco, печенье

PEAR ME UP

водка, Triple Sec, лимонный фреш, сахарный сироп, грушевое пюре

TABLE SPRITZ

игристое вино, лайм-мята, водка, лаймовый суперджус сироп

ONE MORE SPRITZ

Martini Bianco, игристое вино, Campari, цитрусовый микс, цитрусовая пена

GOSSIP GIMLET

джин, виноградный кордиал, Совиньон Блан

CLASSIC COCKTAILS – 3700

FIERO TONIC

Martini Fiero, тоник, апельсин

DAIQUIRI

Bacardi Carta Blanca, лайм, сахарный сироп

DIRTY MARTINI

джин, сухой вермут, оливковый маринад

FRENCH 75

Beefeater, лимон, сахарный сироп, игристое вино

DRY MARTINI

джин, сухой вермут

WHISKY SOUR

Wild Turkey 81, лимон, сахарный сироп, ангостура, белковая пена

ESPRESSO MARTINI

водка, кофейный ликёр, ваниль, эспрессо

NEGRONI

Bombay Sapphire, Campari, Martini Rubino

OLD FASHIONED

бурбон, сахар, биттер

MANHATTAN

бурбон, Martini Rubino, биттер

APEROL SPRITZ

Aperol, игристое вино, содовая

MARGARITA

Patrón Silver, Triple Sec, лайм

TOMMY'S MARGARITA

Patrón Silver, агава, лайм

GIN & TONIC

Bombay Sapphire, тоник

AMERICANO

Campari, Martini Rubino, содовая

BOULEVARDIER

бурбон, Campari, Martini Rubino

TABLE

bistro



- Pizza: Camembert, truffle, Parmesan, cured egg yolk — 3800 KZT
- Pizza: horse bacon, hazelnut, jalapeño oil, smoked tomatoes — 3800 KZT
- Pizza: braised oxtail, pickled pepper, romesco, crispy chili oil, lemon yogurt — 3800 KZT

- Bread, beurre noisette, vanilla, honey — 1800 KZT
- Pita, feta, pepper, honey — 2100 KZT
- Sicilian olives — 2500 KZT
- Cucumbers, bottarga, labneh, tarragon — 2500 KZT
- Romaine, iceberg lettuce, cashew dressing, crumble, Parmesan — 5900 KZT
- Panzanella: sweet tomatoes, red onion, tonnato — 3500 KZT
- Burrata, tomatoes, cherry, hazelnut — 4800 KZT
- Beef tartare, 24-month Parmesan cream, french fries — 4600 KZT
- Yellowtail sashimi, tomato ponzu, crispy nori — 6900 KZT
- Tuna ceviche, tomatoes, cucumber, yuzu-passion fruit dressing — 5400 KZT

- French fries, cheese sauce, black caviar — 4200 KZT
- Hot Dog: horse tartare, brioche, fermented pepper paste, cucumber relish — 4900 KZT
- Shrimp gratin, potato gratin, beurre blanc sauce — 4300 KZT

- Beef and bone marrow pelmeni, beef broth, crème fraîche — 3800 KZT
- Cauliflower, chili crisp oil, hazelnut, tahini, lemon purée — 4800 KZT
- Smash burger, cheddar, onion jam, black garlic aioli — 4500 KZT
- Casarecce cacio e pepe, horse bacon, egg yolk, lemon zest — 5600 KZT
- Pike perch, mussel beurre blanc, cabbage, parsley oil — 5900 KZT
- Grilled chicken thigh, sea buckthorn jus, carrot purée, oyster mushrooms — 5900 KZT
- Braised oxtail, peach, potato purée, tamarind, tarragon — 6400 KZT
- Horse tenderloin, Café de Paris butter with bone marrow, french fries — 6800 KZT
- Horse Milanese cutlet, green salad, lemon purée — 7500 KZT

- Chocolate mousse, blackcurrant, peanuts, cured beetroot — 4200 KZT
- Mille-feuille, vanilla and hazelnut cream, beurre noisette ice cream, miso sauce — 4200 KZT
- Apple galette, burnt honey caramel, sabayon ice cream — 2800 KZT
- Cauliflower cream, hazelnut praline, crumble, caramel sauce — 3500 KZT
- Salted caramel ice cream with caramel sauce — 1500 KZT
- Herb sorbet (basil, mint, tarragon) with tomato, strawberry and Tabasco chutney — 1500 KZT

-

If you have any food allergies, please inform your waiter.
12% service charge

TABLE

bistro



SPARKLING

- Il Colle Vigna del Sole Prosecco Treviso Frizzante Extra Dry / Veneto, Italy / Glera — 3500 / 21000
- Codorníu Cava Cuvée Clasico Brut / Penedès, Spain / Macabeo, Xarel-lo, Parellada — 3700 / 22500
- Domaine Albert de Conti Pétillant Naturel / France / Sauvignon Blanc, Sémillon — 4500 / 27000
- Château Bastor-Lamontagne SO Crémant de Bordeaux Brut / France / Cabernet Franc, Sémillon — 4700 / 28000
- Pierre Moncuit Champagne Coulmet Brut / Champagne, France / Chardonnay — 9900 / 58000

WHITE

- Tomtit Sauvignon Blanc 2023 / Marlborough, New Zealand / Sauvignon Blanc — 4100 / 25000
- Weingut Pfaffl Austrian Pepper Grüner Veltliner 2023 / Austria / Grüner Veltliner — 3800 / 23000
- Symington Family Rio Belo White 2024 / Portugal / Douro Blend — 3800 / 23000
- Pasqua Pinot Grigio 2024 / Italy / Pinot Grigio — 3700 / 22500
- Les Roches Blanches Vouvray (Semi-Dry) 2022 / Loire Valley, France / Chenin Blanc — 4400 / 26500

ROSÉ

- Domaine Tropez Sand Rosé 2023 / Côtes de Provence, France / Syrah, Grenache, Cinsault — 3900 / 24000

RED

- Château Robin La Fleur Lussac-Saint-Emilion 2022 / Bordeaux, France / Merlot, Cabernet Franc — 4900 / 29000
- Petra Zingari Toscana 2023 / Italy / Sangiovese, Merlot, Syrah — 4700 / 28000
- Undurraga Terroir Hunter Syrah 2020 / Leyda, Chile / Syrah — 4700 / 28000
- Canopy Castillo de Belarfonso 2018 / Mentrída, Spain / Garnacha — 3900 / 23000

ORANGE

- Dr. von Bassermann-Jordan NAT COOL Riesling 2024 / Pfalz, Germany / Riesling — 3800 / 22000
- SK&V GGaspi Macabeo Tierra Blanca Orange 2020 / Valencia, Spain / Macabeo — 4200 / 25000
- Fortified & Mistelle (50 ml)
- Christian Drouin Pommeau de Normandie / France / Apple Juice & Calvados — 3500
- Graham's 10 Year Old Tawny Port / Portugal / Tinta Cão, Touriga Francesa, Touriga Nacional — 3900
- Graham's 20 Year Old Tawny Port / Portugal / Tinta Cão, Touriga Francesa, Touriga Nacional — 6500
- Barbadillo Manzanilla Solear Sherry / Andalucía, Spain / Palomino — 3800
- Moussé Fils La Recette d'Edmond Ratafia Champenois / Champagne, France / Meunier, Fine — 9500

TABLE

bistro



BIO COCKTAILS – 3300

COLLAGEN BOMB

pineapple juice, lime, peach collagen foam

KOMBUCHA DRIVE

strawberry kombucha

HEALTHY NON GIMLET

apple-ginger cordial, celery, lion's mane mushroom

LEMONADE (200 ml) – 3000

TOUCH GRASS

cucumber, citrus, soda

GREEN TABLE

apple, celery, n/a white wine, soda

BERRY NICE

blackcurrant, basil, white wine, soda

SMOOTHIE (200 ml) – 3000

MANGO PINEAPPLE

mango, pineapple, vanilla yogurt, turmeric

CRANBERRY STRAWBERRY

strawberry, cranberry, coconut milk, honey, chia seeds

SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Pago – 2000

Hysope – 2400

Acqua Panna 0.25 / San Pellegrino 0.25 – 2000

Acqua Panna 0.75 / San Pellegrino 0.75 – 3500

COFFEE

Espresso / Americano – 1400

Cappuccino / Latte / Raf – 1800

Matcha Cappuccino / Matcha Latte – 1800

Matcha Cappuccino with Alternative Milk – 2000

TEA (500 ml) – 2800

Assam / Sencha / Oolong / Jasmine

BEER

Heineken 0.33 / Heineken 0.0 – 3000

DRAFT BEER

Guinness 0.4/Budweiser 0.4 – 3700/3500

SPECIAL COCKTAILS – 3700

BUTTER TOGETHER

hazelnut brandy, Frangelico, Martini Bianco, cookie

PEAR ME UP

vodka, Triple Sec, lemon juice, simple syrup, pear purée

TABLE SPRITZ

sparkling wine, lime-mint cordial, vodka, lime super juice syrup

ONE MORE SPRITZ

Martini Bianco, sparkling wine, Campari, citrus blend, citrus foam

GOSSIP GIMLET

gin, grape cordial, Sauvignon Blanc

CLASSIC COCKTAILS – 3700

FIERO TONIC

Martini Fiero, tonic, orange

DAIQUIRI

Bacardi Carta Blanca, lime, simple syrup

DIRTY MARTINI

gin, dry vermouth, olive brine

FRENCH 75

Beefeater, lemon, simple syrup, sparkling wine

DRY MARTINI

gin, dry vermouth, olive brine

WHISKY SOUR

Wild Turkey 81, lemon, simple syrup, Angostura bitters, egg white foam

ESPRESSO MARTINI

vodka, coffee liqueur, vanilla, espresso

NEGRONI

Bombay Sapphire, Campari, Martini Rubino

OLD FASHIONED

bourbon, sugar, bitters

MANHATTAN

bourbon, Martini Rubino, bitters

APEROL SPRITZ

Aperol, sparkling wine, soda

MARGARITA

Patrón Silver, Triple Sec, lime

TOMMY'S MARGARITA

Patrón Silver, agave, lime

MOSCOW MULE

vodka, ginger, lime, soda

AMERICANO

Campari, Martini Rubino, soda

BOULEVARDIER

bourbon, Campari, Martini Rubino