

HOOKAH MENU

Basic

Каждый гость
300 рублей

1 кальян

2 кальяна

3 кальяна

1-3
Гость

4-5
Гость

6-7
Гость

Premium

Каждый кальян
+200 рублей



HOOKAH MENU

Замена кальяна

Basic



300 рублей

Premium



500 рублей

Дополнительный кальян

Basic



300 рублей

Premium



500 рублей



LOUNGE
HOOKAH

MENU

Bar

Виски	50 ml
Grant's' smoky	280 rub
Famous Grouse	240 rub
Jack Daniel's Honney...	260 rub
Jameson	280 rub
Maker's Mark	320 rub

Текила	50 ml
"Espolon" Blanco	280 rub
"Espolon" Reposado ...	310 rub

Джин	50 ml
Whitley Neill Апельсин	285 rub
Whitley Neill оригинал	285 rub
Whitley Neill малина ...	285 rub
Whitley Neill Рев. имб.	285 rub

Водка	50 ml
"Absolut" Pears	185 rub
Finlandia Classic	170 rub
Русский стандарт	150 rub



MENU

Bar

Коньяк	50 ml
Courvoisier VS	360 rub
Martell VSOP	440 rub

Бренди	50 ml
Torres 10 years	250 rub
Metaxa 5 years	230 rub
Ararat Apricot	280 rub

Ликеры	50 ml
Becherovka	255 rub
Jagermeister	280 rub
Xenta	350 rub

Настойки	50 ml
Вишня на косточке	105 rub
Кофейная	105 rub
Лимончелло	105 rub
Малина - Лопух	105 rub
Чисто киви	105 rub



MENU

Bar

Wine

Красное вино



125 / 750

Gato Negro Каберне Совиньон (Чили п\сух)

240 / 1440

Le Grand Noir Пино Нуар (Франция. п\сух)

310 / 1860

Lindemans Шираз (Австрия. п\сух)

300 / 1800

Poggio al Sale Кьянти (Италия. сух)

260 / 1560

South Point Пинотаж (ЮАР. сух)

280 / 1680

Terre Allegre Санджовезе (Италия. п\слад)

220 / 1320



125 / 750

Розовое вино

Baron Liebenstein Рислинг (Германия. п\сух)

290 / 1740

Cono Sur "Bicicleta" Совиньон-блан (Чили.сух)

290 / 1740

MENU

Bar

Wine

Белое вино



125 / 750

Baron Liebenstein Рислинг (Германия. п\сух)	290 / 1740
Cono Sur "Bicicleta" Совиньон-блан (Чили.сух)	290 / 1740
Le Grand Noir Шардоне (Франция. сух)	260 / 1560
Principato Пино Гриджо (Италия. сух)	270 / 1620
South Point Шенен Блан (ЮАР. сух)	280 / 1680
Terre Allegre Треббьяно (Италия. п\слад)	240 / 1440

Игристое вино



150 / 750

Cascina S. Maria Bianco Secco (Италия. сух)	240 / 1200
Codorniu Nuviana Cava DO (Испания. сух)	270 / 1350
Gancia Prosecco (Италия. сух)	340 / 1700

MENU

Bar

Spritz

Крепость (3/10)

350 ml



Цитрусовый 360 rub

Апероль .Биттер. Игристое брют. Сок апельсина.

Твист на классический Апероль.

Больше цитруса, больше горечи, больше характера

Кокосовый 360 rub

Лимончелло. Кокосовый ликёр.

Руками японского бармена в итальянском стиле

Виноградный 360 rub

Вермут бьянко на винограде. Ромашковый сироп.

Игристое. Травянистый. Смелый. Ягодный.

Вишневый 360 rub

Красный вермут. Кампари. Игристое.

Горький. Вишневый. Пробуждает жажду, он же и утоляет

MENU

Bar

Jin-Tonik Крепость (6/10) 280 ml



Базилик - каламата 310 rub

Джин на базилике. Оливки каламата. Семена укропа.
Тоник. Маслянистый. Чистая гастрономия

Ванильный апельсин 310 rub

Джин на красном апельсине. Чёрный кардамон.
Бурбонская ваниль. Тоник. Пряный. В меру сладкий

Клубничный перец 310 rub

Джин на клубнике. Розовый перец. Роза. Тоник.
Острый как первый поцелуй

Манго - лемонграсс 310 rub

Джин на манго. Лемонграсс. Имбирь. Тоник. Фруктовый.
Что-то тропическое? Да, это оно!

MENU

Bar

Gimlet

Крепость (8/10)

140 ml



Гранат - Малина

320 rub

Джин на гранате. Плодовое малиновое вино. Сухой. Строгий.

Скажет «Да» на первом свидании

Апельсин - Амаро

320 rub

Куантро. Амаретто. Лимонный кордиал. Цитрусовый. Нежный.

Лаконичный. В меру кислый. Можно брать сразу два

Курага - Миндаль

320 rub

Джин на кураге. Абрикосовое фруктовое вино. Миндаль.

Разбор по составу одного фрукта

Папайя - Зубровка

320 rub

Джин на папайе. Цветковые растения. Белое сухое.

В поиске нового вкуса

MENU

Bar

Old-Fashion Крепость (10/10) 80 ml 

Груша - Карамель 350 rub

Бурбон на груше. Карамельная эссенция. Тростниковый сахар.
Ангостура. Привет из под крышки сладкой газировки.

Смородина - Орех 350 rub

Бурбон на смородине. Грецкий орех. Тростниковый сахар. Ангостура.
Смородина с садов Урала. Орех из Марокко.
Ты - из тех кому интересно это сочетание.

Рябиновый 350 rub

Рябина в сахаре на бренди. Тростниковый сахар. Ангостура.
Не от простуды, а от проблем. Горько.

Яблоко - Корица 350 rub

Бренди на яблоке. Кора коричника.
Как шарлотка из детства

MENU

Bar

Классические

Ассам

Классический черный индийский чай

Сенча

Сорт зеленого японского чая

Фруктовый

Чай на основе каркаде с кусочками фруктов

Таежный

Чайный напиток на основе ягод и трав

Гречишный чай

Чайный напиток на основе гречки

Без кофеина и глютена

800 ml

200 rub



MENU

Bar

Ароматы

Апельсин корица

Черный чай с ароматом специй и цитруса

Малина с травами

Зеленый чай с травами и кусочками малины

Вишневый с Клюквой

Ягодный напиток с сладким вишневым вкусом

Кедровый

Черный чай с древесным ароматом

Виноградный

Зеленый листовой чай с кусочками винограда

800 ml

250 rub



MENU

Bar

Высокосортные

Шу Пуэр

Императорский Шу Пуэр с насыщенным ароматом

Шэн Пуэр

Высокосортный "зеленый" Пуэр
с ароматом вяленых фруктов

Молочный улун

Популярный чай с молочным ароматом

Да Хун Пао

Большой красный халат с насыщенным ароматом

Жасминовый

Зеленый чай с жасмином
Мягкий, тонкий аромат жасмина

800 ml

350 rub



MENU

Bar

Купажированный

Клубника - Ежевика

Ягодный сладкий чай
Натуральный, без сиропов

Саган - Дайля

Шаманская трава с апельсином и перцем
Тонизирующий, травяной

Цитрусовый с облепихой

Согревающий ягодно-цитрусовый чай
С кусочками натурального апельсина и облепихи

Сочное манго

Тропический листовой чай с фруктами

Глинтвейн

Яркий апельсиновый глинтвейн со специями

600 ml

360 rub



MENU

Bar

Вываренные

Пуэр на вишневом соке

Корица, кардамон, гвоздика
Сваренный на вишневом соке

Фисташковая Масала на молоке

Ароматный индийский чай со специями и травами

Афродизиак

Чайный напиток вываренный на молоке

Время приготовления чая 10 - 20 минут

600 ml

390 rub

