

ПО БОКАЛАМ

БЕЛЫЕ ВИНА

Алазанская долина «Мамико», Бесини <i>Грузия / полусладкое</i>	125 мл	480.-
Цинандали Квезани, Тифлиси Марани <i>Грузия / сухое</i>	125 мл	530.-
Совиньон Блан, Мартла <i>Грузия / сухое</i>	125 мл	490.-
Ркацители Квеври, Асканели <i>Грузия / сухое</i>	125 мл	590.-

КРАСНЫЕ ВИНА

Алазанская долина «Мамико», Бесини <i>Грузия / полусладкое</i>	125 мл	480.-
Киндзмараули «Мамико», Бесини <i>Грузия / полусладкое</i>	125 мл	550.-
Саперави Квезани, Тифлиси Марани <i>Грузия / сухое</i>	125 мл	530.-
Каберне Совиньон, Мартла <i>Грузия / сухое</i>	125 мл	530.-
Хванчкара, Мартла <i>Грузия / полусладкое</i>	125 мл	750.-

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Тет де Шеваль Брют, Помесье Голубицкое <i>Краснодарский край / сухое</i>	125 мл	650.-
Резерв Брют, Абрау Дюрсо <i>Краснодарский край / сухое</i>	125 мл	415.-
Розе Резерв Брют, Абрау Дюрсо <i>Краснодарский край / сухое</i>	125 мл	415.-

ФРУКТОВЫЕ ВИНА

Гранатовое вино <i>Армения / полусладкое</i>	125 мл	480.-
Ежевичное вино <i>Армения / полусладкое</i>	125 мл	480.-

У НАС В ГОСТЯХ!

Просекко Белвила Экстра Драй, Вилла Дельи Олми <i>Италия</i>	125 мл	830.-
Просекко Брют, Бруни <i>Италия</i>	750 мл	4900.-

КУВШИН ДОМАШНЕГО ВИНА

Красное / белое / сухое / полусладкое

700 мл **1950.-**

КРАСНЫЕ ВИНА

Вина Мукузани и Пиросмани свежие, лёгкие, с яркой фруктовой ноткой, танинностью и приятной кислотностью. Идеальны с тартаром, сациви из курицы и кавказскими деликатесами.

Пиросмани, Шато Манави <i>Грузия / полусухое</i>	750 мл	3800.-
Мукузани, Шилдис Мтеби <i>Грузия / сухое</i>	750 мл	3900.-

Саперави — основной красный сорт винограда Грузии, известный насыщенным цветом и ярким ароматом спелых ягод, смородины и слив с пряными нюансами. Вина из него отлично сочетаются с мясными блюдами мангала, оджахури и говяжьими щечками.
Саперави — символ грузинской винодельческой культуры.

Саперави, Бинехи <i>Грузия / сухое</i>	750 мл	5100.-
---	--------	---------------

Премиум Ред, Бесини <i>Грузия / сухое</i>	750 мл	7300.-
--	--------	---------------

Саперави, Лукаси <i>Грузия / сухое</i>	750 мл	9700.-
---	--------	---------------

Полусладкие вина Грузии отличаются фруктовостью и сбалансированной сладостью, что делает их легкими и приятными. Они подходят как самостоятельный напиток или к хачапури, хинкали и сациви из курицы.

Киндзмараули, Асканели <i>Грузия / полусладкое</i>	750 мл	4500.-
---	--------	---------------

Оджалеси, Бинехи <i>Грузия / полусладкое</i>	750 мл	5300.-
---	--------	---------------

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Балаклава Шардоне Брют, Золотая Балка <i>Крым / сухое</i>	750 мл	3700.-
---	--------	---------------

Балаклава Пино Нуар Брют Розе, Золотая Балка <i>Крым / сухое</i>	750 мл	3700.-
--	--------	---------------

Балаклава Мускат, Золотая Балка <i>Крым / полусладкое</i>	750 мл	3700.-
--	--------	---------------

Тет де Шеваль Блан де Блан Брют, Помесье Голубицкое <i>Краснодарский край / сухое</i>	750 мл	4800.-
---	--------	---------------

Асканели Брют, Братья Асканели <i>Грузия / сухое</i>	750 мл	4500.-
---	--------	---------------

Экстра Брют Блан де Блан, Шумринка <i>Краснодарский край / сухое</i>	750 мл	5900.-
---	--------	---------------

ШАТО ДЕ ТАЛЮ

БЕЛЫЕ

«Южная Вертикаль» Шардоне-Мускат, Шато де Талю
Краснодарский край / сухое 750 мл **4300.-**

Совиньон Блан Резерв, Шато де Талю
Краснодарский край / сухое 750 мл **6900.-**

Шардоне Резерв, Шато де Талю
Краснодарский край / сухое 750 мл **6900.-**

РОЗОВОЕ

Клере, Шато де Талю
Краснодарский край / сухое 750 мл **4900.-**

КРАСНЫЕ

Каберне Совиньон Уроки Французского, Шато де Талю
Краснодарский край / сухое 750 мл **3100.-**

Шираз, Шато де Талю
Краснодарский край / сухое 750 мл **4900.-**

Каберне Совиньон Резерв, Шато де Талю
Краснодарский край / сухое 750 мл **6900.-**

Каберне Фран Резерв, Шато де Талю
Краснодарский край / сухое 750 мл **6900.-**

БЕЛОЕ И РОЗОВОЕ ВИНО

Розовые вина свежие, с деликатными фруктовыми нотами клубники, малины и граната. Создаются с минимальным вмешательством для сохранения ярких ягодных вкусов. Идеальны с овощными салатами, жареным сулугуни и адлерской форелью.

Розе, Бинехи
Грузия / полусухое
750 мл **4900.-**

Традиционные белые сорта, такие как Ркацители и Кахури Мцване славятся тонкостью, и долгим послевкусием. Вина из Крахуны выделяются приятной кислотностью и легкой минеральностью, обеспечивая свежесть. Они прекрасно подходят к бакинским помидорам, кавказским сырам и закускам из баклажанов.

Манави, Асканели
Грузия / сухое
750 мл **3900.-**

Ркацители, Марани
Грузия / сухое
750 мл **4200.-**

Крахуна, Бинехи
Грузия / сухое
750 мл **5500.-**

Бленд международных сортов Совиньон Блан и Шардоне с грузинским Ркацители, выдержанный в бочке, имеет ароматы груши, яблока, цитруса и сливок. Идеально подходит к хачапури и креветкам на гриле.

Премиум Уайт, Бесини
Грузия / сухое
750 мл **6600.-**

КВЕВРИ

ТРАДИЦИОННАЯ ГРУЗИНСКАЯ ГЛИНЯНАЯ ЕМКОСТЬ, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ И ВЫДЕРЖКИ ВИНА. БЛАГОДАРЯ ПОРИСТОЙ СТРУКТУРЕ И УНИКАЛЬНОЙ ФОРМЕ, ВИНО, СОЗРЕВАЮЩЕЕ В КВЕВРИ, ПРИОБРЕТАЕТ ОСОБЕННУЮ МЯГКОСТЬ, ГЛУБИНУ И ГАРМОНИЮ АРОМАТОВ, А ЕГО ВКУС СТАНОВИТСЯ НАСЫЩЕННЫМ.

БЕЛЫЕ ВИНА

Белые вина Квеври отличаются уникальным характером и аутентичностью. Созданные из автохтонных сортов винограда таких как Ркацители, Киси, Хихви, Мцване и Цицка обладают богатым букетом с яркими фруктовыми нотами — от цитрусов и зелёных яблок до пряных, медовых и ореховых оттенков. Для Вашего максимального погружения сделали рекомендации по сочетанию с блюдами из нашего меню:

Квеври Уайт, Бесини 750 мл **6900.-**
Блюдо – Лоббио с рваной говядиной

Квеври Гочас Коллекшн Муза, Братья Асканели 750 мл **7600.-**
Блюдо – Сациви из курицы

Киси Квеври, Гиуаани 750 мл **8900.-**
Блюдо – Хинкали жареные с сыром

Ркацители Лексос Марани Квеври, Батоно 750 мл **8850.-**
Блюдо – Жареный сыр сулугуни

Ркацители Рчеули Квеври, Чотиашвили 750 мл **8600.-**
Блюдо – Хачапури по-аджарски

Хихви Лексос Марани Квеври, Батоно 750 мл **8850.-**
Блюдо – Оджахури по-мегрельски с цыплёнком

Мцване Квеври, Гиуаани 750 мл **8900.-**
Блюдо – Чкмерули

Цицка Квеври, Бинехи 750 мл **9500.-**
Блюдо – Адлерская форель

КРАСНЫЕ ВИНА

Красные вина Квеври традиция и природная глубина грузинского виноделия. Уникальное сочетание древних технологий и яркого, самобытного вкуса раскрывается ароматами спелых ягод, вишни, сливы, пряных трав, ванили, земли и дымка. Следующие мясные блюда станут отличным дополнением к данным винам:

Саперави Квеври, Бесини 750 мл **7900.-**
Блюдо – Томленые говяжьи щечки

Саперави Рчеули Квеври, Чотиашвили 750 мл **9650.-**
Блюдо – Рёбра кавказского барашка

Оджалешви Квеври, Бинехи 750 мл **10900.-**
Блюдо – Оссобуко с картофельным кремом