**CARIBIA — это концептуальное место в самом сердце Петербурга.**

Уникальное заведение, которое гармонично сочетает в себе коктейль-бар и ресторан. Приглушенное освещение и яркий, запоминающийся деталями интерьер создают теплую, уютную атмосферу, которая позволяет гостям забыть о своих заботах, отдохнуть и насладиться моментом.

Концепция барной карты CARIBIA отражает современные тенденции в мире коктейльной культуры, предлагая широкий выбор как безалкогольных напитков, так и дерзкую линейку коктейлей с добавлением элитного алкоголя. Каждая позиция, представленная в барной карте, является самобытной и яркой, обладая собственным характером и историей.

## МУЗЫКАЛЬНЫЕ ВЕЧЕРА

каждый день с 19:00 до 23:00

## СКИДКА 10%
### В ЧЕСТЬ ДНЯ РОЖДЕНИЯ

подробности уточняйте у официанта

## СЧАСТЛИВЫЕ ЧАСЫ

каждый второй авторский коктейль в подарок
пн-чт с 17:00 до 19:00

## VIP КОМНАТА

депозит 10 000 ₽, до 6 человек

## ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ
### ПОРАДУЙТЕ СВОИХ БЛИЗКИХ

3 000 ₽/ 5 000 ₽/ 10 000 ₽

*Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту*

*Печатная продукция является рекламным материалом*

7+



# CARIBIA

COFFEE

## КОФЕ ЖАРЕНЫЙ В ЗЕРНАХ CARIBIA

| | *250 г* | *1000 г* |
|---|---|---|
| **Espresso** | **490 ₽** | **1 890 ₽** |
| **Gold** | **490 ₽** | **1 890 ₽** |
| **Arabica Brazil Yellow Bourbon** | **590 ₽** | **2 190 ₽** |
| **Classic** | **590 ₽** | **2 190 ₽** |
| **Arabica Colombia Supremo** | **690 ₽** | **2 390 ₽** |
| **Arabica Costa Rica Veranero** | **690 ₽** | **2 390 ₽** |
| **Arabica Tanzania AA** | **690 ₽** | **2 390 ₽** |
| **Arabica Colombia Decaf** | **790 ₽** | **2 890 ₽** |
| **Arabica Kenya AA** | **790 ₽** | **2 890 ₽** |

*Вы можете выбрать сорт зерен: Arabica Colombia Supremo или Gold*

| | |
|---|---|
| **Эспрессо** | **290 ₽** |
| **Американо** | **290 ₽** |
| **Капучино** | **320 ₽** |
| **Капучино**<br>*на альтернативном молоке* | **350 ₽** |
| **Латте** | **390 ₽** |
| **Флэт уайт** | **390 ₽** |
| **Раф** | **420 ₽** |
| **Раф**<br>*на альтернативном молоке* | **490 ₽** |
| **Бамбл Кофе** | **380 ₽** |
| **Сырный Капучино** | **390 ₽** |
| **Лавандовый Раф** | **390 ₽** |
| **Малиновый Раф** | **390 ₽** |
| **Латте Халва** | **450 ₽** |
| **Эспрессо Тоник** | **350 ₽** |

**Кофе to go -10%**



## ВСЕ КОКТЕЙЛИ

*идеально к мясу*

**690 ₽**

### Покров Гульвейг

*Обворожительная ведьма Гульвейг оставила рецепт своего любимого напитка, что она задумала?*

*водка на беконе, томатный сок, лайм, табаско, вустерский соус, биттер сельдерей*

### Дань Браги (Хьюго)

*Браги готов поделиться своей мудростью с теми, кто рискнёт с ним выпить!*

*ликер из цветков бузины лайм, мята, просекко*



### Ронин

*Сохраним же свою честь, пройдя путь до самого конца, ведь в процессе будет как сухость, так и сладость*

*белый вермут, саке, вишня, клюква, мёд, лайм*

# МЯСО

**Теплый салат с ростбифом** 690 ₽

*ростбиф, баклажаны и цуккини на гриле, крем из сыра Дор Блю, свежие овощи*





**Паста «Карбонара»** 690 ₽

*спагетти ручной лепки, Пармская ветчина, сыр Пекорино Романо, желток*



**Брускетта с ростбифом и соусом Ромеско** 590 ₽

*хрустящая чиабатта, обжаренная говядина и соус из печеных томатов и паприки*



**Томленая говяжья щека с малиновым луком** 890 ₽

*томленая щека с травами, картофельное пюре, маринованный с малиной лук, битые огурцы*

## ВСЕ КОКТЕЙЛИ

*идеально к мясу*

**690 ₽**

### Тень Цуру

*Цуру - символ надежды, исцеления и тысячи усилий, сложенных в одно желание*

*гибискус, копченый виски, ликер апероль, сахарный сироп, лайм*

### Берсерк Негрони

*В мире, где Сэр Негрони стал викингом, был придуман именно такой коктейль*

*джин на белых грибах и чернике, Кампари, белый вермут*



### Дыхание Друида

*Древние друиды проводили свои ритуалы среди камней, обращаясь к силам природы*

*темный ром, копченый виски, розмариновый сироп, содовая, оливковый биттер*

# МЯСО



**Стейк Рибай**
**с ванильными томатами** 2 990 ₽

*рибай сухой выдержки 21 день, томаты черри с семенами ванили и розмарином, перечный соус*





**Тартар из говядины**
**с грибами моэр** 690 ₽

*свежая вырезка с древесными грибами, маринованными огурцами, свежим луком и каперсами, подается с соленым желтком*





**Surf and Turf** 2 990 ₽

*филе миньон с обжаренными аргентинскими лангустинами, пюре из карамелизированного корня сельдерея и соусом Жу из говядины*

## ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ + БУТЫЛКА ВИНА

6 устриц, 3 ежа + бутылка Просекко или Пино Гриджио

**6 990 ₽**

ХИТ



## 12 УСТРИЦ + БУТЫЛКА ВИНА

бутылка Просекко или Пино Гриджио

**6 990 ₽**

ХИТ

# МОРЕ

## НАБОР С КРАБОМ + БУТЫЛКА ВИНА

**2 ежа, 4 устрицы и 2 порции краба (100 г) + бутылка Просекко или Пино Гриджио**

**6 990 ₽** ХИТ



**Сет морепродуктов на гриле** 1 490 ₽

*аргентинские лангустины, дальневосточные гребешки и тихоокеанские кальмары обжарены на гриле и поданы с мятным соусом*

**Камчатский краб** 990 ₽

*редис и оливковое масло*



## *выгодно!*

**Устрицы**

*винный уксус и красный лук*

*1 шт /* 450 ₽ | *3 шт /* 1 300 ₽ | *6 шт /* 2 600 ₽

**Морской ёж**

*шисо соус и перепелиное яйцо*

*1 шт /* 470 ₽ | *3 шт /* 1 390 ₽ | *6 шт /* 2 780 ₽



**Дорадо с соусом из печеных перцев** 1 490 ₽

*запечённая целиком с травами и чесноком Дорадо подается с насыщенным соусом из печеного болгарского перца*

**ВСЕ КОКТЕЙЛИ**
*идеально к морепродуктам*
**690 ₽**



## Дионис

*Дионис предлагает выпить с ним! Неужели легенды о его страсти к вину не врут?*

белое вино, писко, ликер бузины

## Базиликовый Ками

*Добрые духи оставили этот напиток в прохладном лесу, чтобы вы могли согреть свои сердца*

выдержанный ром, базиликовый кордиал, лайм, сироп зеленое яблоко, бабл дропс

# МОРЕ



**Тартар из лосося с авокадо и васаби майонезом** 690 ₽

*свежий лосось с авокадо, трюфельным соусом и домашним майонезом с васаби для острой нотки*



**Брускетта с лососем и сливочным сыром** 690 ₽

*хрустящая чиабатта, лосось слабой соли и нежный сливочный сыр со свежей мятой*



**Тонно Вителлато** 790 ₽

*обжаренный свежий тунец в паре с соусом из телятины с каперсами и вялеными томатами*



**Том Ям с морепродуктами** 790 ₽

*лангустины, кальмары, вонголе, грибы Цао Гу в насыщенном кисло-сладко-соленом бульоне на основе перца чили, лемонграсса, галангала и каффирского лайма, подается с отварным рисом Жасмин*

**ВСЕ КОКТЕЙЛИ**
*идеально к морепродуктам*
**690 ₽**

## Никта

*Даже в кромешной темноте чувствуется её спокойствие и прохлада, кажется, наступила ночь.*

*джин розовый, просекко, ликер минт, жасмин, лайм*

## Старый Они

*Уставший от долгих битв Они, наконец, сложил орудие, чтобы успокоить пламя внутри*

*ром белый, ликер персик, егермейстер с имбирём, просекко, ежевика, вишня, лайм*



## Парфюмер

*«Кто владеет запахом, тот владеет сердцами людей» ©*

*настойка «лимонный пирог», миндальный сироп, лайм, содовая, просекко*

# МОРЕ

**Паста Фрутти Ди Маре** 690 ₽

*паста ручной лепки в томатном соусе с лангустинами, кальмаром, свежими гребешками, нежным лососем и травами*







**Треска с соусом фиш** 990 ₽

*филе трески, сливки, вино, тимьян, пюре из картофеля и сельдерея*



**Стейк из форели с бататом** 1 490 ₽

*филе карельской форели, сливочно-цитрусовый соус, брокколи криспи*



**Паста с вонголе** 590 ₽

*всемирно известный дуэт пасты ручной лепки и моллюсков вонголе с белым вином, травами и чесноком*

## ВСЕ КОКТЕЙЛИ

*идеально к птице*

**690 ₽**

### Афродита

*Соблазнит, влюбит и никогда не отпустит. Вся суть богини красоты перед глазами*

белое вино, белуга роза, сироп орхидея, сироп персик, гренадин, лайм



### Обитель Дриад (Ягодный негрони)

*Дриады весь день бегали по лесу собирая коренья и ягоды, что бы угостить страждущих*

терновый джин, вермут красный, кампари, сироп бузины, лайм



### Чаепитие в Греции

*Чай или коктейль? Зачем выбирать?*

Милк Панч на основе рома, лесного ореха и кофе

# ПТИЦА

**Равиоли с рагу из утки** 650 ₽

*домашние равиоли с сочным рагу из утиного мяса с сыром Пармезан и свежими томатами*





**Салат «Цезарь»** 550 ₽

*цыпленок су-вид, соус цезарь, черри, салат, сухарики песто*



**Паста «Pollo Pesto»** 590 ₽

*домашние спагетти с нежным куриным филе и соусом Песто из свежего базилика*

**ВСЕ КОКТЕЙЛИ**
*идеально к птице*
**690 ₽**

## Аматэрасу

*Сойдя с Высокой Долины Небес, Аматэрасу принесла с собой самое любимое, однако, всё было в одном напитке*

*амаретто на више, сауэр микс с бабл дропс, креольский биттер, мараскиновая вишня*

## Эликсир (Авиация)

*От этого напитка так и веет жизненной энергией. Интересно, чей это был ворон?*

*джин на анчане, фиалковый ликер, ликер мараскино, сауэр микс с бабл дропс*



## Сказание о трех

*Однажды Гера, Афродита и Деметра нашли в Сибирских лесах нечто, что напомнило о семенах их любимого граната*

*Милк Панч на основе рома, граната и кедрового ореха*

# ПТИЦА

**Половинка цыпленка с запеченным картофелем** 890 ₽

*цыпленок корнишон с ароматным картофелем, томатами с ванилью и соусом из свежих трав*





**Утиная грудка на гриле** 790 ₽

*нежная утиная грудка подается с пюре из батата и вишневым соусом*

**ВСЕ КОКТЕЙЛИ**
*идеально к овощам и сырам*
**690 ₽**

## Веление Хроноса (Личи дримс)

*Ради этого напитка сам титан Хронос остановил время, чтобы продлить момент удовольствия, но он не против разделить его с Вами…*

ром на лемонграссе, личи пюре, сироп ванильный, лайм

## Клубничная Юнга

*Однажды Юнг принял некую Маргариту и оказалось, что у Маргариты есть Тень-*

текила, апельсиновый ликер, лайм, клубника



## Арес

*Неужели пылкость и резкость самого бога войны можно прочувствовать в его любимом напитке?*

кальвадос яблочный, ликер абрикос, апельсиновый сок, солёная карамель, лайм, соль чёрная

# ОВОЩИ И СЫРЫ



**Овощной салат с грейпфрутом и морским виноградом** 590 ₽

*свежие томаты, огурцы, болгарский перец, мякоть грейпфрута заправляется соусом Песто и украшается водорослями Кокколоба*

**Овощной салат** 490 ₽



**Брускетта с вялеными томатами и моцареллой** 590 ₽

*хрустящая чиабатта с вялеными томатами, соусом Песто и мини моцареллой*



**Тортанг талонг с соусом Чимичурри** 490 ₽

*филиппинский омлет из запеченного баклажана с соусом из свежих трав*

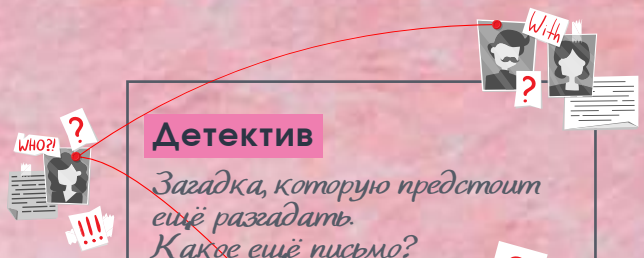
**Запечённый цукини** 490 ₽

*цукини запекается в печи с травами и оливковым маслом и подается под сливочно-перечным соусом и жареными орехами кешью*



| | |
|---|---|
| Картофельное пюре | 280 ₽ |
| Картофель фри | 280 ₽ |
| Батат фри | 390 ₽ |
| Рис | 190 ₽ |
| Овощи гриль | 390 ₽ |
| Хлебная корзина | 290 ₽ |

**ВСЕ КОКТЕЙЛИ**
*идеально к десертам*
**690 ₽**




## Детектив

*Загадка, которую предстоит ещё разгадать. Какое ещё письмо? Кто его написал?*

ром белый, пюре маракуйя, малиновый сироп, лайм

## Бархатная сакура

*Проснуться ранним утром под сакурой и почувствовать её бодрящую свежесть, что может быть лучше?*

текила, белый вермут, вишня, сироп орхидея, лайм, бабл дропс







## Дар Фей

*Волшебный народ преподносит свои дары не просто так. Этот коктейль – одно из их творений*

белый вермут, сухой джин, фиалковый ликер, бузинный ликер



## Облака Фрейи

*Когда богиня Фрейя проезжает по небу в своей колеснице, запряженной котами, небеса расцветают от ее красоты*

джин лемонграсс, кокосовый ликер, лайм, бузина сироп, личи пюре

# ДЕСЕРТЫ

**Фруктовая тарелка** 1 290 ₽
*ассорти свежих сезонных фруктов*



**Груша в вине** 490 ₽

*томленая в красном вине китайская груша подается с кремом из сыра Дор Блю и лепестками миндаля*



**Тирамису** 590 ₽

*нежный итальянский десерт из куриных яиц, сыра маскарпоне, печенья Савоярди и нашего фирменного кофе Caribia*



**Кокосовая панна-котта** 590 ₽

*кокосовые сливки и ваниль дополняются яркостью манго и маракуйи*



**Черепашки**
*1 шт* 290 ₽
*3 шт* 690 ₽

*наши фирменные черепашки из бельгийского шоколада с начинками из клубники, манго и вишни*



**Шоколадный фондан с пломбиром** 690 ₽

*горячий кекс из бельгийского шоколада с жидким центром и шариком сливочного мороженого*



**Чизкейк** 490 ₽

*классический Баскский чизкейк с ванилью и домашней карамелью*

# КЛАССИКА

**Лонг-Айленд** 890 ₽

*водка, белый ром, сухой джин, текила, трипл сек, кока-кола*

**Дайкири** 590 ₽

*светлый ром, лайм, тростниковый сахар*

**Негрони** 890 ₽

*сухой джин, красный вермут, Кампари*

**Грушевый Негрони** 790 ₽

*хорватская грушовица, Чинар, белый вермут*

**Манхеттен** 890 ₽

*ржаной виски или бурбон, красный вермут, копченая мараскиновая вишня, классический биттер*

**Мохито** 690 ₽

*выдержанный ром, лайм, мята, содовая*

**Клубничный Мохито** 790 ₽

*выдержанный ром, клубника, лайм, мята, содовая*

**Джин-Тоник** 690 ₽

*джин, тоник, лайм*

**Тай Сауэр** 790 ₽

*джин, настоянный на лемонграссе и кафрском лайме, сауэр микс с белком или бабл дроп*

**Олд Фешн** 890 ₽

*ржаной виски или бурбон, ангостура биттер, тростниковый сахар*

# КЛАССИКА



**Салат с крабом и авокадо** 1 190 ₽

*камчатский краб, авокадо на гриле, сметанный соус и свежие овощи*

**Суп Буйабес** 890 ₽

*французский томатный суп из лангустинов, лосося, мидий, кальмаров и гребешка*



**Куриный суп** 490 ₽

*куриное филе, овощи, лапша, перепелиное яйцо, масло из черных бобов*



# КЛАССИКА



**Апероль Спритц** 590 ₽

*Апероль, просекко, содовая*

**Розовый Спритц** 690 ₽

*мартини фиеро, сироп роза, лайм, содовая, просекко*

**Маргарита** 790 ₽

*текила, трипл сек, лайм*

**Кловер Клаб** 690 ₽

*сухой джин, малина, сауэр микс с белком или бабл дроп*

**Беллини** 690 ₽

*просекко, микс из белых и желтых персиков*

**Пина Колада** 890 ₽

*микс из легких ромов, ананас, кокос*

**Зомби** 790 ₽

*микс из выдержанных ромов, грейпфрут, фалернум, ананас, креольский биттер*

**Май Тай** 890 ₽

*микс ромов, амаретто, лайм, трипл сек, фалернум*

**Космополитен** 690 ₽

*Абсолют цитрон, клюквенный морс, трипл сек, лайм*

# КЛАССИКА



**Антипасти** 1 290 ₽

*Пармская ветчина, салями Милано, Чоризо, вяленые томаты, каперсы*



**Сырная тарелка** 1 290 ₽

*Грана Падано, Горгонзола Пиканте, Пекорино Романо, мёд, грецкий орех, виноград*





**Мидии** 690 ₽

*в сливочном соусе с чесноком и белым вином*

**Мидии** 690 ₽

*чилийские черные мидии в насыщенном томатном соусе*

# ШОТ-СЕТЫ

**Шоты десертные** 990 ₽

*рафаэло, клубничный чизкейк, тирамису, фисташка с шоколадом*

**Шоты азиатские** 990 ₽

*саке, огурец-нори, фрукты нори, Том Ям*

**Шоты итальянские** 990 ₽

*текила томат-базилик, сыр и мед, сангрия и лимончелло, сливочный кокос*



# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

**Мохито безалкогольный** 490 ₽

*лайм, сахарный сироп, мята*

**Клубничный Мохито безалкогольный** 590 ₽

*клубника, лайм, сахарный сироп, мята*

**Сливочная клубника** 390 ₽

*клубника, сгущеное молоко, лайм*



**Дерзкий грейпфрут** 390 ₽

*грейпфрут, дыня, бузина, лайм*

**Дух Сибири** 390 ₽

*кедровый орех, ваниль, розмарин, лайм*

**Цветущая маракуйя** 390 ₽

*маракуйя, ваниль, орхидея, семена чиа*

# ВИННАЯ КАРТА WINE LIST

## ИГРИСТОЕ И ШАМПАНСКОЕ
SPARKLING & CHAMPAGNE

| | | 150 мл | 750 мл |
|---|---|---|---|
| 2023 | **Бруни Просекко**<br>*Bruni Prosecco Brut* | 790 ₽ | 3 950 ₽ |
| 2022 | **Кава Маркес де Рекена Брют**<br>*Cava DO Marquis de Requena Brut* | | 5 990 ₽ |
| | **Мартини Просекко**<br>*Италия*<br>*Martini Prosecco* | | 5 990 ₽ |
| | **Мартини Розе**<br>*Италия*<br>*Martini Rose* | | 6 990 ₽ |
| 2020 | **Луи Тойе Брют**<br>*Louis Tollet Brut* | | 9 900 ₽ |
| 2014 | **Леон Лонуа Гран Крю Ле Мениль Винтаж блан де блан Брют**<br>*Leon Launois Blanc de Blanc Les-Mesnil-sur-Oger Grand Cru Brut* | | 19 900 ₽ |
| | **Блан де Блан Луи Родерер**<br>*Шампань, Франция*<br>*Blanc de Blancs Louis Roederer* | | 29 990 ₽ |

## БЕЛОЕ WHITE

| | | 150 мл | 750 мл |
|---|---|---|---|
| 2023 | **Пино Гриджио Боира ИГТ Провинция Павия сухое**<br>*Pinot Grigio Boira Pavia IGT dry* | 990 ₽ | 4 790 ₽ |
| 2023 | **Пульпо Совиньон Блан Мальборо полусухое**<br>*Pulpo Sauvignon Blanc Marlborough New Zealand semi-dry* | 990 ₽ | 4 790 ₽ |
| 2021 | **Рислинг Некто 1 Мозель**<br>*Weingut Romerhof Necto 1 Riesling* | 990 ₽ | 4 790 ₽ |
| 2023 | **Кюве Азия Восточный Гороскоп полусухое**<br>*Asia Cuvee Weingut Mayer am Pfarrplatz semi-dry* | | 5 990 ₽ |
| 2022 | **Шабли Дюрюп сухое**<br>*Chablis Durup dry* | | 8 900 ₽ |
| | **Шабли Гран Крю ле Бланшо, Жан-Марк Брокар**<br>*Бургундия, Франция*<br>*Chablis Grand Cru Les Blanchots, Jean-Marc Brocard* | | 29 900 ₽ |

# ВИННАЯ КАРТА WINE LIST

## КРАСНОЕ RED

| | | 150 мл | 750 мл |
|---|---|---|---|
| 2021 | **Кьянти ДОКГ Поджио су Винчи сухое**<br>*Chianti DOCG Poggio su Vinci dry* | 990 ₽ | 4 790 ₽ |
| 2016 | **Бордо АОП Шато Тарнас Белэр сухое**<br>*Bordeaux AOP Chateau Tarnas Belair dry* | | 5 990 ₽ |
| 2022 | **Вальполичелла Рипассо Классико Супериоре ДОК сухое**<br>*Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC dry* | | 5 990 ₽ |
| 2018 | **Амароне делла Вальполичелла Классико ДОКГ полусухое**<br>*Biscardo Amarone della Valpolicella Classico DOCG semi-dry* | | 6 990 ₽ |
| | **Брунелло ди Монтальчино Кастель Джокондо Ризерва, Фрескобальди**<br>*Тоскана, Италия*<br>*Brunello di Montalcino Castelgiocondo Riserva, Frescobaldi* | | 29 990 ₽ |
| | **Шатонёф-дю-Пап Шато де Налис Руж, Гигаль**<br>*Долина Роны, Франция*<br>*Chateauneuf-du-Pape Chateau de Nalys Rouge, Guigal* | | 29 990 ₽ |

# КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

## ВОДКА / ДИСТИЛЛЯТЫ — 50 мл

**Абсолют** — 490 ₽
*Швеция, Absolut*

**Абсолют Цитрон** — 490 ₽
*Швеция, Absolut Citron*

**Белуга Нобл** — 550 ₽
*Beluga Noble*

**Белуга Голд Лайн** — 590 ₽
*Beluga Gold Line*

**Кашаса 51** — 590 ₽
*Бразилия Cachaça 51*

## КОНЬЯК / БРЕНДИ — 50 мл

**Орран 5-летний** — 590 ₽
*Армения Orran 5 y.o.*

**Метакса 5 звезд** — 690 ₽
*Metaxa 5 stars*

**Мартель VS** — 790 ₽
*Франция Martell VS*

**Курвуазье VS** — 890 ₽
*Courvoisier VS*

**Курвуазье VSOP** — 990 ₽
*Courvoisier VSOP*

**Хеннеси VS** — 990 ₽
*Hennesy VS*

## ВИСКИ — 50 мл

**Джемесон** — 590 ₽
*Ирландия, Jameson*

**Джим Бим** — 590 ₽
*Jim Beam*

**Джек Дэниелс** — 590 ₽
*Jack Daniel's*

**Блэк Айриш Виски со Стаутом** — 590 ₽
*Ирландия, Black Irish Whiskey with Stout*

**Бушмиллз Ориджинал** — 690 ₽
*Bushmills Original*

**Гленливет 12 лет** — 990 ₽
*Шотландия Glenlivet 12 y.o.*

**Чивас Ригал 12 лет** — 990 ₽
*Chivas Regal 12 y.o.*

**Синглтон 12 лет** — 990 ₽
*Singleton of Dufftown 12 y.o.*

**Гленфиддик 12 лет** — 990 ₽
*Glenfiddich 12 y.o.*

## ПОРТО — 50 мл

**Осборн Руби** — 790 ₽
*Португалия Porto Osborne Ruby*

## РОМ — 50 мл

**Оакхарт Ориджинал** — 590 ₽
*США, Oakheart Original*

**Карта Вьхо Экстра Кларо** — 590 ₽
*Panama, Carta Vieja Extra Claro*

**Легендарио Аньехо 9** — 690 ₽
*Cuba, Legendario ron anejo*

**Гавана Клаб 7 Лет** — 690 ₽
*Cuba, Havana Club Anejo 7 Anos*

**Легендарио Эликсир де Куба** — 790 ₽
*Куба, Legendario Elixir de Cuba*

## ДЖИН — 50 мл

**Гордонс** — 590 ₽

**Бомбей Сапфир** — 650 ₽
*Великобритания, Bombay Sapphire*

**Хендрикс** — 990 ₽
*Hendrick's*

## КАЛЬВАДОС — 50 мл

**Пэр Маглуар VS** — 790 ₽

## ТЕКИЛА — 50 мл

**Ольмека Бланко** — 590 ₽
*Мексика, Olmeca Blanco*

**Ольмека Голд Супремо** — 590 ₽
*Мексика, Olmeca Gold Supreme*

**Лей 925** — 990 ₽
*Мексика, Ley 925*

## НАПИТКИ АЗИИ — 50 мл

**Саке Хакусика Каори** — 690 ₽
*Япония, Hakushika Kaori*

# КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

## ЛИКЁРЫ

*50 мл*

**Самбука** . . . . . 690 ₽
*Sambuca*

**Егерьмейстер** . . . . . 690 ₽
*Германия, Jägermeister*

**Малибу** . . . . . 590 ₽
*Malibu*

**Бейлис** . . . . . 590 ₽
*Bailey's*

**Куантро** . . . . . 590 ₽
*Cointreau*

## АПЕРИТИВЫ

*50 мл*

**Апероль** . . . . . 590 ₽
*Италия, Aperol*

**Кампари** . . . . . 590 ₽
*Италия, Campari*

**Абсент Ксента** . . . . . 690 ₽
*Италия, Absinth*

**Мартини Бьянко** . . . . . 690 ₽
*Италия, Martini Bianco*

# ПИВО

**Корона Экстра** . . . . . 690 ₽
*светлое фильтрованное, Мексика*
*Corona Extra*

**Вайнштефан Оригинал Хелль** . . . . . 690 ₽
*светлое фильтрованное, Германия*
*Weihenstephaner Original Helles*

**Вайнштефан Хефе Вайсбир** . . . . . 690 ₽
*пшеничное, Германия*
*Weihenstephan Hefe Weissbier*

**Айнзидлер Шварцбир** . . . . . 690 ₽
*темный лагер, Германия*
*Einsiedler Schwarzbier*

**Морт Сюбит вишня** . . . . . 690 ₽
*ламбик, Бельгия*
*Mort Subite Kriek Lambic*

**Клаусталер безалкогольное** . . . . . 690 ₽
*светлое фильтрованное, Германия*
*Clausthaler Original, non-alcoholic*

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

**Какао с маршмеллоу** . . . . . 390 ₽

**Чайник чая** . . . . . 490 ₽
*900 мл*
*Ассам, сенча, эрл грей, жасминовый, молочный улун, ройбуш, лесные ягоды, альпийский травяной*

**Красный глинтвейн** . . . . . 690 ₽
*красное сухое вино, специи, гибискус, мед и фрукты*

**Белый глинтвейн** . . . . . 690 ₽
*белое сухое вино, хорватская грушовица, специи и фрукты*

## НАПИТКИ

**Морс** . . . . . 290 ₽

**Кока-кола** . . . . . 290 ₽

**Фанта** . . . . . 290 ₽

**Спрайт** . . . . . 290 ₽

**Тоник** . . . . . 290 ₽

**Сок Swell** . . . . . *200 мл* 190 ₽
*апельсиновый, яблочный, вишневый или томатный*