

— ГРАППА / КАЛЬВАДОС —

La Grappa di Moscato	1oz	350
Calvados de Christian Drouin	1oz	320

— БРЕНДИ / КОНЬЯК —

Арарат Абрикот	1oz	350
Martell VS	1oz	350
Martell V.S.O.P.	1oz	450

— ВОДКА / САМОГОН / ДИСТИЛЛЯТ —

Смирновъ	1oz	150
Самогон Хлебный Купажъ	1oz	150
Чача Асканели	1oz	180
Ijevan	1oz	200
Minttu	1oz	200
Онегин	1oz	180
Absolut Vanilia	1oz	200
Absolut Kurant	1oz	200
Organic vodka chilli/golden root/humal hops	1oz	220
Handsa	1oz	220
Viljamovka: Sljiva	1oz	250
Pisco Barsol	1oz	250
Полугар	1oz	250

— РОМ —

Havana Club Anejo Especial	1oz	200
Cachaca Bem Bom	1oz	250
Havana Club Anejo 3	1oz	250
Havana Club Anejo 7	1oz	390
Brugal Reserva XV	1oz	390
Arcane	1oz	400
Zacapa 23	1oz	500

Домашние настойки	1oz	200
-------------------	-----	-----

узнайте у вашего официанта о том, какие настойки сейчас можно попробовать

— ВИСКИ / БУРБОН —

Ирландия

Bushmill's	1oz	220
Jameson	1oz	230
Jameson Caskmates	1oz	330
Redbreast 12 Y.O.	1oz	650

Шотландия

Ballantine's	1oz	200
Dewar's White Label	1oz	220
Auchentoshan American Oak	1oz	300
Johnie Walker Blacklabel	1oz	390
Laphroaig Quarter Cask	1oz	400
Chivas Regal 12 Y.O.	1oz	430
Glenlivet 12 Y.O.	1oz	450
Laphroaig 10 Y.O.	1oz	450
Caol Ila 12 Y.O.	1oz	500
Macallan Fine Oak 12 Y.O.	1oz	500
Lagavulin 16 Y.O.	1oz	500
Singleton 12 Y.O.	1oz	650

США

Jack Daniels Single Barrel	1oz	500
Jim Beam White	1oz	300
Wild Turkey 101	1oz	350
Maker's Mark	1oz	380
Bulleit Bourbon	1oz	400

— ТЕКИЛА / МЕСКАЛЬ —

Olmecca Blanco	1oz	200
Espolon Blanco 100% de Agave	1oz	220
Espolon Reposado 100% de Agave	1oz	290



— ТАРЕЛКА —

Салат сабих	230
Баклажаны в панировке, обжаренные во фритюре, свежие томаты, огурцы, лист салата, вареный нут, красный лук, яйца, печеный картофель, соус на основе амбы и тхины, зелень	
Салат с виноградом и булгуром	250
Булгур, сельдерей, ревен, виноград, фета, грецкий орех, лимонный сок, виноградный сок, зеленый лук, оливковое масло	
Салат кацуц	170
Томаты, огурцы, красный лук, мята, зелень, лимонный сок, тхина, подается с питой	
Фалафель с тхиной	150
Пять шариков фалафеля(нут, зелень, лук, чеснок, специи) и соус тхина	
Хумус на тарелке	200
Тарелка хумуса (нут, лимонный сок, тхина, чеснок, оливковое масло, специи, зелень) и пита	
Шварма на тарелке	450
Мясо курицы и индейки, маринованная капуста, маринованный лук, хумус, маринованные огурчики и перчики, зелень, паприка, подается с питой и картофелем фри	
Араис кебаб	350
Баранина запеченная в пите со специями, подается с листом капусты кимчи с арисой, маринованные огурцы, соусы тхина и ариса	





— СЕТЫ —

Ассорти закусок №1:	350
Сет мезе с печеным бататом и лаймовой сальсой, хумусом, свеклой с козьим сыром, маринованными овощами - торши, крем-фетой с чили и томатами конфи, подается с питой	
Ассорти закусок №2:	390
Сет мезе с печеным бататом и лаймовой сальсой, хумусом, паштетом из куриной печени с соусом масандра, маринованными овощами - торши, сердцевинами томатов, подается с питой	

— СКОВОРОДКА —

Шакшука классическая	250
яичница на томатно-перечной подушке, подается с питой, хумусом и салатом аврави	
Шакшука с цуккини и фетой	290
яичница на томатно-перечной подушке, жареный цуккини, фета, зелень, подается с питой	
Цветная капуста с горчично-сырным соусом	290
цветная капуста конфи, горчично-сырный соус, чили перец, сумач	

## — ПИТА —

 <b>Шварма</b> Мясо курицы и индейки, красная капуста, огурец, томаты, маринованная капуста и лук, хумус, ариса, тхина и маринованные перец и огурец, зелень	<b>290</b>
 <b>Фалафель</b> Три шарика фалафеля, красная капуста, огурец, томаты, хумус, ариса, маринованные перец и огурец, тхина, зелень	<b>240</b>
 <b>Сабих</b> Баклажан, 6-ти часовое яйцо, отварной картофель, красная капуста, огурцы, томаты, хумус, тхина, амба, зелень	<b>250</b>
<b>С копченой индейкой</b> Копченая индейка, щавель, томаты, вареное яйцо, соус айоли с базиликом	<b>290</b>
<b>С хрустящим томатом</b> Томат обжаренный в панировке, томаты черри, огурец, омлет, тхина, лимонный сок, финиковый сироп	<b>290</b>
 <b>С брискетом</b> Нежный брискет из говядины, маринованная капуста, горчичный айоли, соленые огурцы, зелень	<b>390</b>
 <b>С тилапией</b> Тилапия, шпинат, сливки, соус храйме, розовые томаты, свежий огурец	<b>370</b>
<b>Картофель фри</b>	<b>100</b>

## — СУП ДНЯ —

Спрашивайте у официанта, какой сегодня суп или можете увидеть его на кафельной стене

## — ДЕСЕРТЫ —

<b>Наполеон</b> Наполеон с классическим заварным кремом и мацей вместо слоеного теста, подается с брусничным вареньем и черным шоколадом	<b>190</b>
<b>Кнафе</b> десерт из тонких нитей теста кадаиф с добавлением лимонной цедры, с прослойкой из двух видов сыра – рикотта и моцарелла	<b>210</b>

## — ДОМОЙ —

<b>Хумус с собой</b> 500 гр	<b>280</b>	<b>Заатар</b> 20 гр	<b>100</b>
<b>Хумус с собой</b> 250 гр	<b>140</b>	<b>Баарат</b> 20 гр	<b>100</b>
<b>Лабане с собой</b> 250 гр	<b>250</b>	<b>Хаваядж для кофе</b> 20 гр	<b>100</b>
<b>Паштет из куриной печени</b> 150 гр	<b>200</b>	<b>Хаваядж для супа</b> 20 гр	<b>100</b>
<b>Пита</b>	<b>40</b>	<b>Рас-эль-ханут</b> 20 гр	<b>100</b>
		<b>Паприка</b> 20 гр	<b>100</b>

## — БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ —

<b>Лимонана классическая</b> Лимонад на основе сахарного сиропа со специей баарат, лимонного фреша, мяты	0,3	<b>200</b>
<b>Лимонана сезонная</b>	0,3	<b>200</b>
<b>Халва холодная/горячая</b>	0,25	<b>180</b>
<b>Цитрусовый фреш</b>	0,25	<b>200</b>
<b>Гранатовый фреш</b>	0,25	<b>400</b>
<b>Кока-кола/Кока-кола Зеро</b>	0,33	<b>150</b>

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту

<b>Тоник Швепс</b>	0,25	<b>120</b>
<b>Лимонад Тархун</b>	0,5	<b>150</b>
<b>Лимонад Фентиманс в асс-те</b>	0,275	<b>300</b>
<b>Тоник Фентиманс в асс-те</b>	0,125	<b>200</b>
<b>Питьевая вода Байкал газ/негаз</b>	0,5	<b>100</b>






## — ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ —

<b>Американо / Эспрессо / Йеменский</b>		<b>100</b>
<b>Капучино / Латте</b>		<b>150</b>
<b>Капучино / Латте с соевым молоком</b>		<b>220</b>
<b>Чай в асс-те</b>		<b>100</b>
<b>Масала чай со специями</b> специи, лапсанг сушонг, молоко		<b>200</b>
<b>Какао б/а</b>	0,25	<b>150</b>
<b>Какао б/а на соевом молоке</b>	0,25	<b>180</b>
<b>Какао с ликером</b>	0,25	<b>300</b>
<b>Red Hot Wine</b> красное вино, апельсины, специи, баарат, анисовый дистиллят		<b>280</b>

## — ВИНО —

<b>Brancott Sauvignon Blanc</b> (Новая Зеландия, бут.)	0,75	<b>2200</b>
<b>Campo Viejo</b> (Испания, бут.)	0,75	<b>1900</b>
<b>Cinzano Prosecco</b> (Италия, бут.)	0,75	<b>2900</b>
<b>ВИНА ИЗРАИЛЯ ПО БОКАЛАМ</b>	0,125	<b>290</b>
<b>ВИНА ДРУГИХ СТРАН ПО БОКАЛАМ</b>	0,125	<b>290</b>
<b>ИГРИСТЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ</b>	0,125	<b>290</b>

## — ПИВО/СИДР —

 <b>Лагер Найтберг</b>	0,5	<b>270</b>
 <b>Шоколадный стаут</b>	0,5	<b>270</b>
 <b>IPA Найтберг</b>	0,5	<b>270</b>
<b>Сидр яблочный</b>	0,5	<b>300</b>
<b>Горячий сидр на хаваядже</b>	0,25	<b>280</b>
<b>Безалкогольное пиво б/а</b>	0,5	<b>300</b>
 <b>Сезонный Гоце</b>	0,33	<b>330</b>
 <b>Фруктовый Сауэр Эль</b>	0,375	<b>520</b>
<b>Шнайдер ТАП 7</b>		<b>350</b>
<b>Шнайдер ТАП 6</b>		<b>350</b>

Мы стараемся следить за новинками, поэтому про остальное бутылочное пиво и сидр спрашивайте у официанта или бармена

## — КОКТЕЙЛИ —

<b>Green Chilli Tini</b> Двойная порция джина, яблоко, мята, сок лимона	<b>450</b>
<b>Deep Red Bourbon</b> Двойная порция Jim Beam, гранатовый фреш, специи баарат	<b>450</b>
<b>Halva Brandy</b> Мёд, двойная порция хересного бренди, халва, ореховый ликер, яблоко, арахис	<b>450</b>
<b>Tahini Sour</b> Домашний сироп из кунжута, сок грейпфрута, пряный и белый ром, яичный белок, сок лимона	<b>450</b>
<b>Коктейль Шабата</b> Только по пятницам и субботам	<b>400</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>450</b>

## — ЛИКЕРЫ / БИТТЕРЫ —

<b>Aperol</b>	1oz	<b>200</b>
<b>Cynar</b>	1oz	<b>200</b>
<b>Ricard Pastis de Marseille</b>	1oz	<b>200</b>
<b>Fernet-Branca</b>	1oz	<b>200</b>
<b>Becherovka / Becherovka Lemon</b>	1oz	<b>200</b>
<b>Malibu</b>	1oz	<b>200</b>
<b>Cointreau</b>	1oz	<b>200</b>
<b>Campari</b>	1oz	<b>200</b>
<b>Amaro Montenegro</b>	1oz	<b>220</b>
<b>Jagermeister</b>	1oz	<b>220</b>
<b>Vana Tallin Marzipan</b>	1oz	<b>220</b>
<b>Benedictine</b>	1oz	<b>250</b>
<b>Kahlua</b>	1oz	<b>260</b>
<b>Frangelico</b>	1oz	<b>290</b>
<b>Chartreuse Jaune / Verte</b>	1oz	<b>300</b>
<b>St. Germain</b>	1oz	<b>300</b>
<b>Drambuie</b>	1oz	<b>250</b>

## — ДЖИН —

<b>Beefeater</b>	1oz	<b>240</b>
<b>Gordons</b>	1oz	<b>250</b>
<b>Bols Genever</b>	1oz	<b>300</b>
<b>Kyro Napue</b>	1oz	<b>350</b>
<b>Kyro Koskue</b>	1oz	<b>400</b>
<b>Malfy Rosa / con Arancia / con Limone</b>	1oz	<b>300</b>

## — ХЕРЕС —

<b>Alexandro Sanlucar Manzanilla</b>	2oz	<b>280</b>
<b>Osborne Coquinerio Fino</b>	2oz	<b>290</b>
<b>Osborne Santa Maria Cream</b>	2oz	<b>320</b>
<b>Alexandro Sherry Pedro Ximenez</b>	2oz	<b>390</b>

## — ПОРТВЕЙН / КРЕПЛЕННОЕ ВИНО —

<b>Алушта красный</b>	2oz	<b>200</b>
<b>Lillet Blanc</b>	2oz	<b>300</b>
<b>Quinta de la Rosa Finest Reserve</b>	2oz	<b>450</b>
<b>Quinta de la Rosa Tawny</b>	2oz	<b>420</b>

## — ВЕРМУТ —

<b>Cinzano Bianco / Extra Dry / Rosso</b>	2oz	<b>220</b>
---	-----	------------