



Каша овсяная

*на топлёном молоке
с кокосовой стружкой
и сливочным маслом*

155 Р



Каша рисовая

на молоке с запеченной тыквой

155 Р



Омлет по-Кавказски

*Омлет из 3 яиц с салатом Хоровац,
тузлуком и домашним сыром*

185 Р

SS

ЗАВТРАКИ

Скандинавский завтрак

Бриошь с яйцом пашот, авокадо, слабосоленой семгой, томатами и сыром Крэметте.

445 Р



Глазунья

95 Р

Дополнительно можно заказать ветчину из индейки, колбасу говяжью, шампиньоны, сыр домашний, курицу запеченную на выбор.

Ветчина из индейки 30г - 70р

Колбаса говяжья 30г - 60р

Шампиньоны 50г - 45р

Сыр домашний 50г - 50р

Куриная грудка запеченная 50г - 75р





SS

ХОЛОДНЫЕ
ЗАКУСКИ

Домашние
разносолы
395 Р



Брускетта

Горбуша шеф-посола, огурец, помидор,
сыр Страчателла и свежий базилик

285 Р



Маринованная
слива
130 Р

Плато европейских сыров

*Сыр с Песто, сыр с томатом,
Пармезан Скаморция*

775 Р



Тарелка мясных деликатесов

*Бастурма, говядина пряная,
курица копченая, язык говяжий, суджук*

*Подается с зернистой горчицей
и букетом Кавказ*

735 Р



Плато из овощей

*С кавказским разнотравием
и копченой солью*

415 Р



Ассорти кавказских сыров

сулугуни, брынза

395 Р



Тар-тар из форели Гварлакс

*Форель, маринованная в апельсине,
соусе Унаги, соусе Мирин*

*Подается со свежим огурцом, сельдереем
и сегментами апельсина*

525 Р



Тар-тар из мраморной говядины

*Рубленое филе мраморной говядины, маринованное
в бальзамическом уксусе, с малосоленым огурцом,
красным луком, зернистой горчицей и вяленым томатом*

Подается с соусом Порту и трюфельным маслом

515 Р



AMBASSADOR

Ростбиф из говядины

*Маринованная филейная часть
говядины, запеченная в хоспере*

*Подается с соусом Цезарь,
миксом салатов и сыром Пармезан*

385 Р



Карпаччо

из сладких томатов с сыром
Страчателла, миксом салатов,
соусом крем-бальзамик
и соусом песто

355 Р



Форель Гварлакс

Форель чилийская, маринованная соком
апельсина, соусом Чили манго,
имбирем и лемонграсс

Подается в сочетании сыра
Креметте с соусом крем-бальзамик
и соусом Апельсиновый рам

435 Р



Жареный кабачок темпура

*Маринованный кабачок в азиатском стиле,
жареный в кляре, с соусом Сладкий чили
и маринованной тыквой*

235 Р



SS

ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ

Мидии по-Итальянски

Черноморские мидии с жареными
крутонами, сливочный соус, соус
Песто, итальянские травы

455 Р



AMBASSADOR

Мидии по-Мексикански

Черноморские мидии, томатный соус,
ананас, запеченные овощи, соус Ким чи

455 Р



Бургер от шефа

*Котлета из мраморной говядины
в хрустящей булочке, с овощами Хоровац,
соусами Кавказ и тузлук*

*Подается с картофелем Айдахо
и соусом Сливочный ткемали*

425 P

SS

ПИВНЫЕ
МЕЛОЧИ

Куриные крылышки гриль

Куриные крылья, жаренные в хоспере на углях, в азиатском маринаде с имбирем, соевым соусом и соусом Ким чи

Подаются с соусом Сладкий чили
375 Р



Куриные крылышки в панировке

Крылышки куриные, маринованные в азиатском маринаде с имбирем чесноком и соевым соусом, жаренные в панировке Панко

375 Р



Сковорода с креветками

Креветки жареные в соевом соусе с чесночным маслом и укропом
Подаются с копченым сыром Чечил
По вашему желанию креветки можно отварить

495 Р

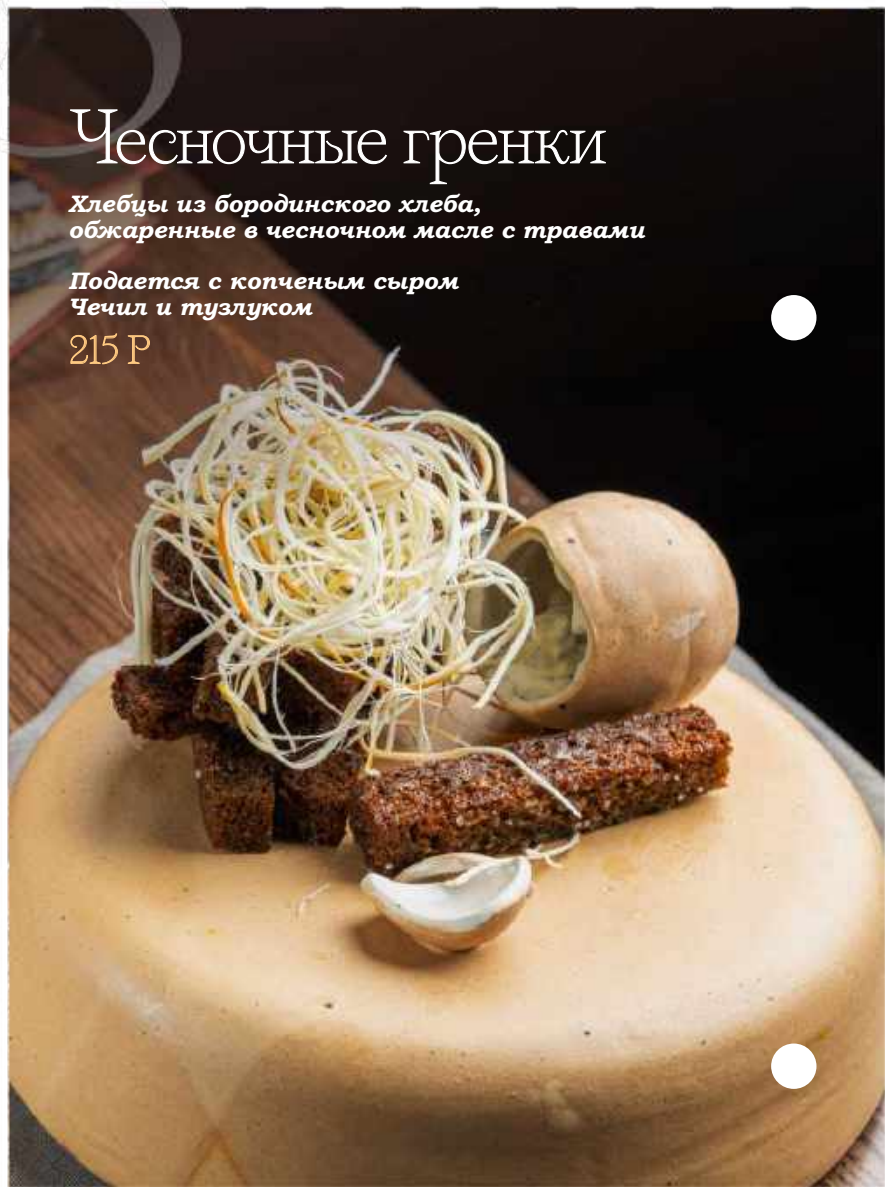


Чесночные гренки

Хлебцы из бородинского хлеба, обжаренные в чесночном масле с травами

Подается с копченым сыром Чечил и тузлуком

215 Р



Салат Кебаб с курицей

*Микс салатов со свежими
овощами и куриным кебаб.
Заправлен соусом на
основе Наршараб*

345 Р



SS

САЛАТЫ

Цезарь с курочкой

*Салат Романо с куриным филе,
гренками и помидорами черри*

Заправлен фирменным соусом

355 Р



Теплый салат

С ГОВЯДИНОЙ

*Микс салатов с говядиной, баклажаном,
томатами, овощами Хоровац,
тузлуком и домашним сыром*

395 Р



AMBASSADOR

Цезарь с креветками

*Салат Романо с креветками,
гренками и помидорами черри*

Заправлен фирменным соусом

455 Р



Теплый салат

Садж

*Мякоть говядины, баранины
и курицы с овощами гриль,
картофелем и Брынзой*

395 Р



Салат Гедлибже

Интерпретация национального
блюда с курочкой, миксом салатов
и свежими овощами

405 Р



Салат ОВОЩНОЙ

Помидоры и огурцы с листьями салата,
зеленью и семенами подсолнечника

Заправлен ароматным подсолнечным маслом

285 Р



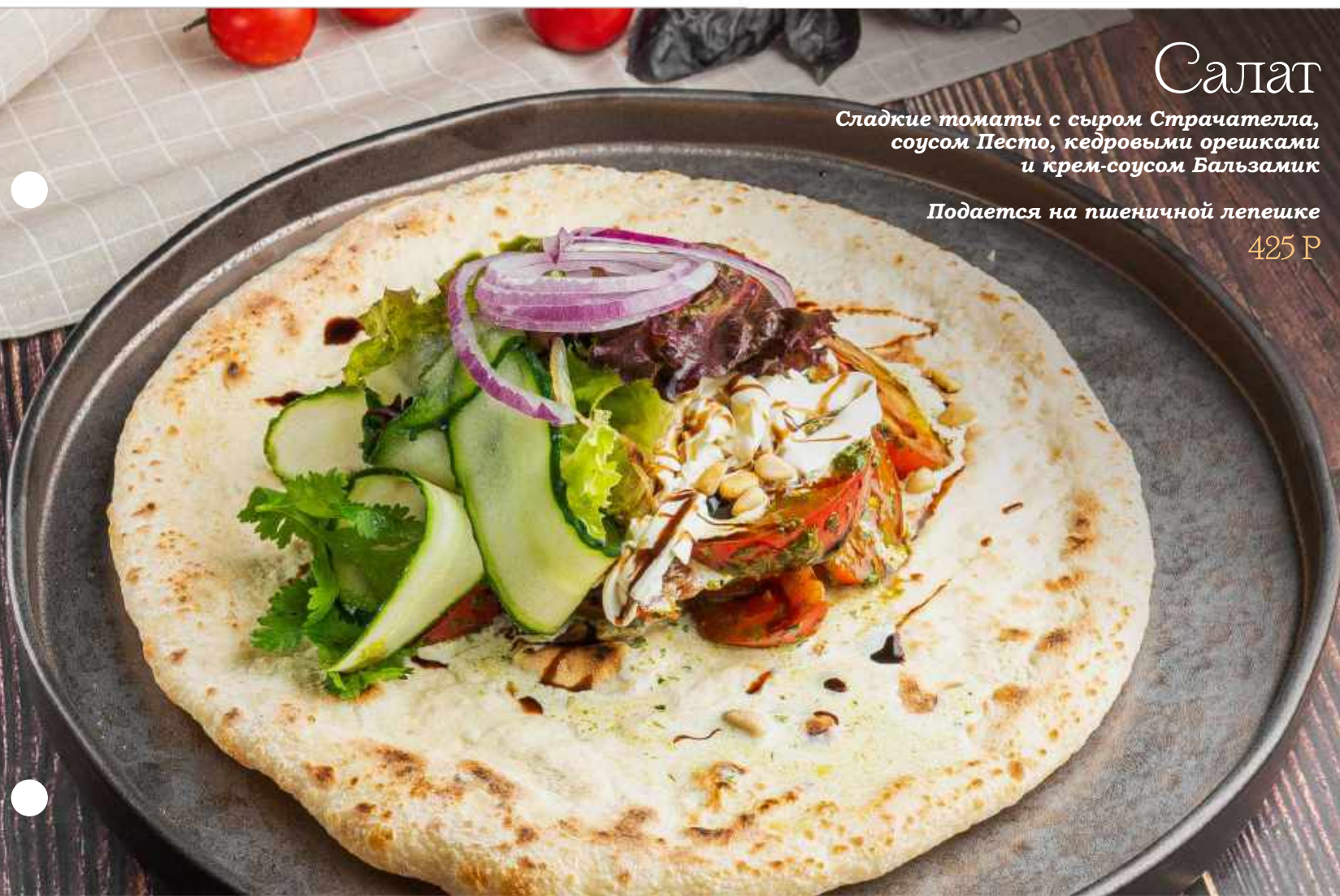
AMBASSADOR

Салат

Сладкие томаты с сыром Страчателла,
соусом Песто, кедровыми орешками
и крем-соусом Бальзамик

Подается на пшеничной лепешке

425 Р



Салат Афины

*Свежие овощи, микс салата,
сыр Фета, маслины*

Заправляем греческой заправкой

405 Р



Салат с авокадо и креветками

*Микс салатов с креветками, авокадо,
грушей, помидорами и сыром Пармезан.*

*Заправлен бальзамическим уксусом
и соусом Песто*

475 Р



Салат Фермерский

*Свежие помидоры и огурцы,
соус 1000 островов, филе куриное,
обжаренное в панировке на углях*

*Подается на салатных листьях
с копченым сыром Чечил*

325 Р



Теплый салат с морепродуктами

*Ассорти морских деликатесов
на салатном миксе в соусе
Сливочный биск, с апельсином
и красной икрой*

505 Р



СЫРНЫЙ

*Локальный суп из местных копченостей со сливочным сыром
Подается в хлебной булочке*

455 Р



SS

СУПЫ

Рыбацкая уха

Рыбный наваристый бульон с белорыбицей, картофелем, перцем, томатами

Подается тост с сыром Креммете и икрой. При подаче коптим по-рыбацки

355 Р



Крем-суп грибной

Классический сливочно-грибной крем-суп

Подается с обжаренными на гриле грибами и чипсой из сыра Пармезан

335 Р



AMBASSADOR

Окуренный борщ с пампушками

Классический наваристый борщ из говядины

Подается со сметаной, слайсом копченой говядины и пампушками

315 Р



Суп Том Ям

На основе кокосового молока и куриного бульона, с креветкой, кальмаром, курицей, имбирем и грибами

Подается с рисом шинаки

465 Р



AMBASSADOR

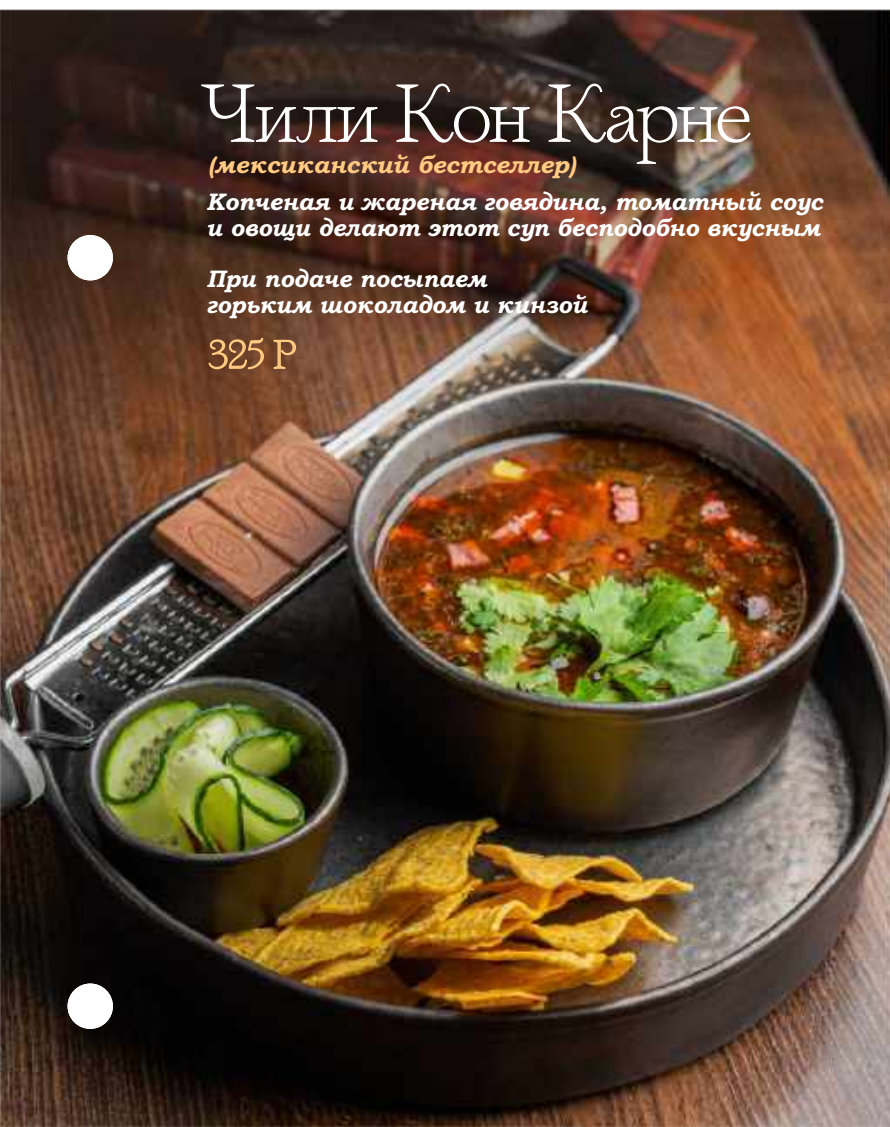
Чили Кон Карне

(мексиканский бестселлер)

Копченая и жареная говядина, томатный соус и овощи делают этот суп бесподобно вкусным

При подаче посыпаем горьким шоколадом и кинзой

325 Р

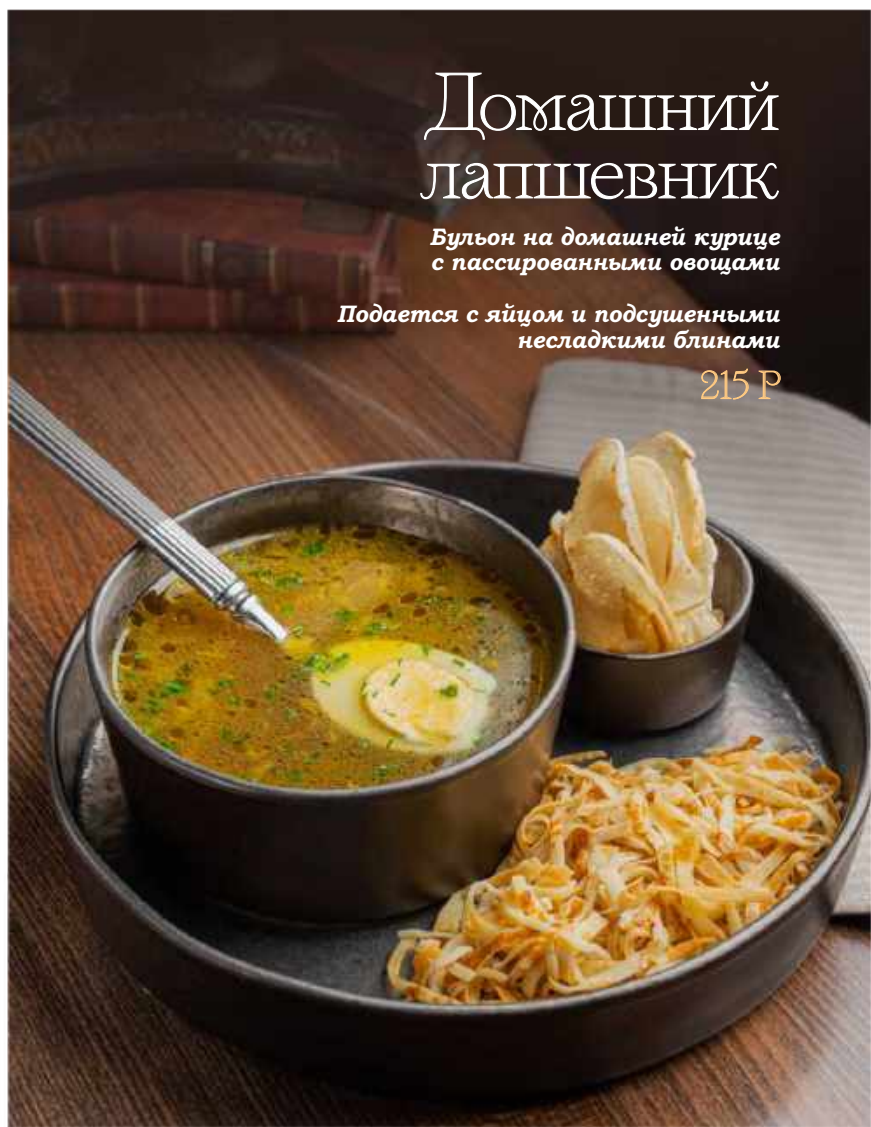


Домашний лапшевник

Бульон на домашней курице с пассированными овощами

Подается с яйцом и подсушенными несладкими блинами

215 Р



Минестроне

Овощной бульон, брокколи, цветная капуста, зеленый горошек, стручковая фасоль и язык говяжий

Подается с соусом Песто

415 Р



AMBASSADOR

Марсельская уха Буйабес

В основе супа рыбный и куриный бульон с добавлением соуса Биск, ассорти морепродуктов и белорыбицы, с овощами и картофелем

Подается брускетта с сыром Креммета и икрой

235 Р



Паста по-кавказски

*Мясо, приготовленное на гриле,
с домашними галушками, запечеными овощами,
кавказскими специями, тузлуком и гранатом*

Паста по-кавказски с курицей - 375 Р
Паста по-кавказски с говядиной - 425 Р
Паста по-кавказски с бараниной - 425 Р



Фетучини с морепродуктами

*Ассорти морепродуктов в сливочном соусе,
с соусом Ким чи и сыром Пармезан*
495 Р



SS

ПАСТЫ

Паста с семгой и брокколи

Фетучини в соусе Сливочный биск

545 Р



Паста с креветками и шпинатом

*Фетучини в сливочном соусе с креветками,
шпинатом и томатами*

545 Р



AMBASSADOR

Рис Чили кон Карне

*Рис Арборио с копченой говядиной и овощами,
томатным соусом и пряным бадьяном*

*Подаем с ржаной брускеттой,
нутовой пастой и овощами Хоровач*

395 Р



Рис с морепродуктами

*Ассорти морских деликатесов с рисом
Арборио, сладкими томатами и зеленым
горошком, в соусе Сливочный биск*

455 Р



Мясное плато гриль

(рекомендуется на компанию)

*Филе говядины, курицы и баранины
с картофелем, овощами и соусами*

2250 Р



SS

СТЕЙКИ
(по весу)

Стейк Амбассадор

Пикантный фермерский стейк из говядины, приготовленный в хоспере

Рекомендованная прожарка Medium Well

Подается с Кавказским соусом и соусом Ткемали

275 Р за 100 гр



Цыпленок ПО-КАВКАЗСКИ

Цыпленок, маринованный в Кавказских травах и острой аджике, приготовленный в хоспере

Подается со слайсами из свежих поматов и овощами хоровац

525 Р

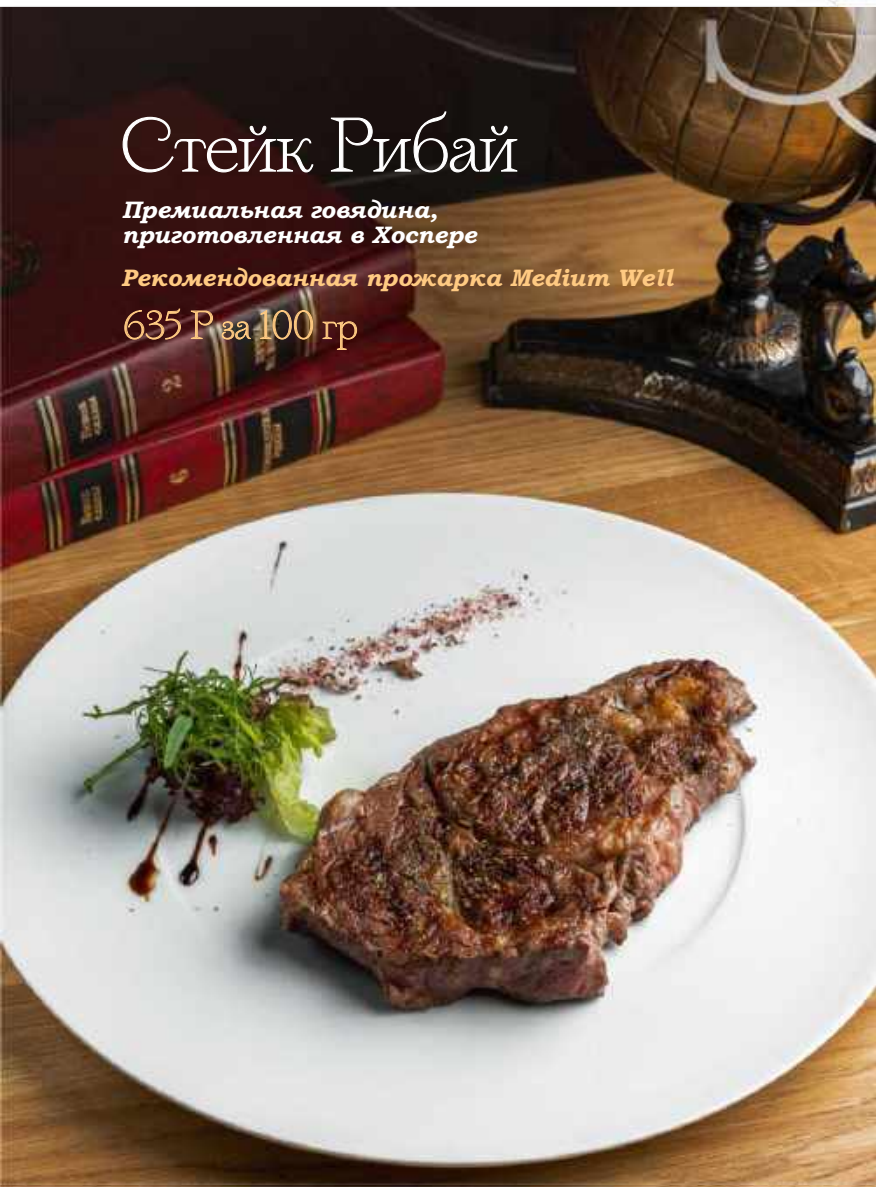


Стейк Рибай

Премиальная говядина, приготовленная в Хоспере

Рекомендованная прожарка Medium Well

635 Р за 100 гр



Стейк Томагавк

Маринованный классическим способом антрекот говяжий на кости, приготовленный в хоспере

Подается с соусом Кавказ и тузлуком

205 Р за 100 гр



Садж

Мясо с овощами на мангале

На двоих

Садж с бараниной - 1155 р

Садж с курицей - 795 р

Садж с говядиной - 1155 р



SS

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
ИЗ МЯСА

Голень ягненка

(рекомендуется на двоих)

Голень молоденького ягненка, запеченная в хоспере и глазированная в соусе Демиглясс-зеленый лук

Подается с картофельным пюре, припущенным шпинатом и овощами хоровац

895 р



AMBASSADOR

Девичьи слезы

Колбаски из рубленной баранины и мякоти телянка, с добавлением граната, кинзы и помидоров

Подается с запеченным картофелем, овощами хоровоц и кавказским соусом

595 Р



Щечки говяжьи

Тушеные говяжьи щечки, глазированные в соусе Бородино, с картофельным пюре и кавказскими травами

595 Р



Нежнейшее куриное филе с белой кукурузой

Филе куриное, жаренное в хоспере, с белой кукурузой, овощами гриль и грибным соусом

Подаем с копченым сыром Чечил

395 Р



Медальоны из телятины

Филейная часть телятины, маринованная с тимьяном и розмарином

Гарнируем овощами хоровоц, соусом Деми глянс- зеленый лук

685 Р



Бифштекс из мраморной говядины

*Рубленая мраморная говядина
с жареными на гриле овощами*

*Подается на ржаной брускетте
с домашними разносолами и тузлуком*
525 Р



Кусок мяса

*Кусок нежнейшей говядины жаренной, на углях
с картофелем, фаршированным сыром*

Креммета овощами хоровац и соусом узвар

685 Р



Ягненок

В сливочном соусе

Мякоть ягненка, сливки, запеченный картофель, овощи хоровац, кинза

595 Р



Жаркое из курицы

Филе куриное BBQ с кавказскими специями, овощами хоровац и тузлуком

385 Р



AMBASSADOR

Язык с овощами на пару

Обжаренный на гриле говяжий язык

Подается с овощами на пару и пастой из нута и кунжута

485 Р



Кебаб на хычине

Балкарский хычин с сыром и картофелем, кебаб на углях с овощами, салатным миксом и тузлуком

Кебаб куриный - 455 Р

Кебаб говяжий - 525 Р



Телячьи мозги с картофельным пюре

Начос, соус из пива и варенье из лука

350 Р



Дорадо на гриле

Дорадо, жаренная в хоспере

875 P



SS

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
ИЗ РЫБЫ

Филе трески в соусе Том ям

*Филе трески, жаренное в хоспере,
с бланшированными овощами
и соусом Том ям*

555 Р



Судак запеченный

*Филе судака, жаренное на углях,
с картофелем, томатами, малосольным
огурчиком и салатным миксом*

555 Р



AMBASSADOR

Стейк форели на углях

*Филе норвежской форели,
маринованное в соусе Унаги*

*Подаем с битыми огурчиками
Ким чи (по весу)*

485 Р за 100 гр





Филе куриное на мангале

*Маринованное в мацони куриное
филе, жаренное на мангале*

155 Р за 100 гр

SS



Шашлык из мякоти ягненка

*Мякоть ягненка, маринованная
в абхазской аджике
с кавказскими травами*

Подается с тузлуком и Хоровац

305 Р за 100 гр

ИКИ - БИРЬ

(по весу)

Маринованная в абхазской аджике мякоть ягненка, жаренная на углях с курдюком. Подается с миксом салатов и свежими овощами

325 Р за 100 гр



Шашлык ИЗ МЯКОТИ ТЕЛЕНКА

(по весу)

Маринованная в ткемали и ореховой пасте мякоть телянка, жаренная на мангале

Подается с хороваем и тузлуком

305 Р за 100 гр





Жэмькуэ

Национальное кабардинское
блюдо из домашней сметаны,
сыра, кукурузной крупы и яиц

Подается с айраном

325 Р



Гедлибже

Национальное кабардинское
блюдо из домашней курицы,
в сметанном соусе

Подается с кукурузной пастой

395 Р

SS

НАЦИОНАЛЬНАЯ
КУХНЯ

Бараньи ребра сушеные

Подаются с кукурузной пастой

595 Р



Лягурлибже

*Слайсы копченой говядины
в сметанном соусе*

Подается с кукурузной пастой

445 Р



Говяжий антрекот копченый

*Подается с картофелем по-деревенски
и домашней аджикой*

695 Р



Сохта

Ливерная колбаса

*Подается с кукурузной пастой
и тузлуком*

325 Р



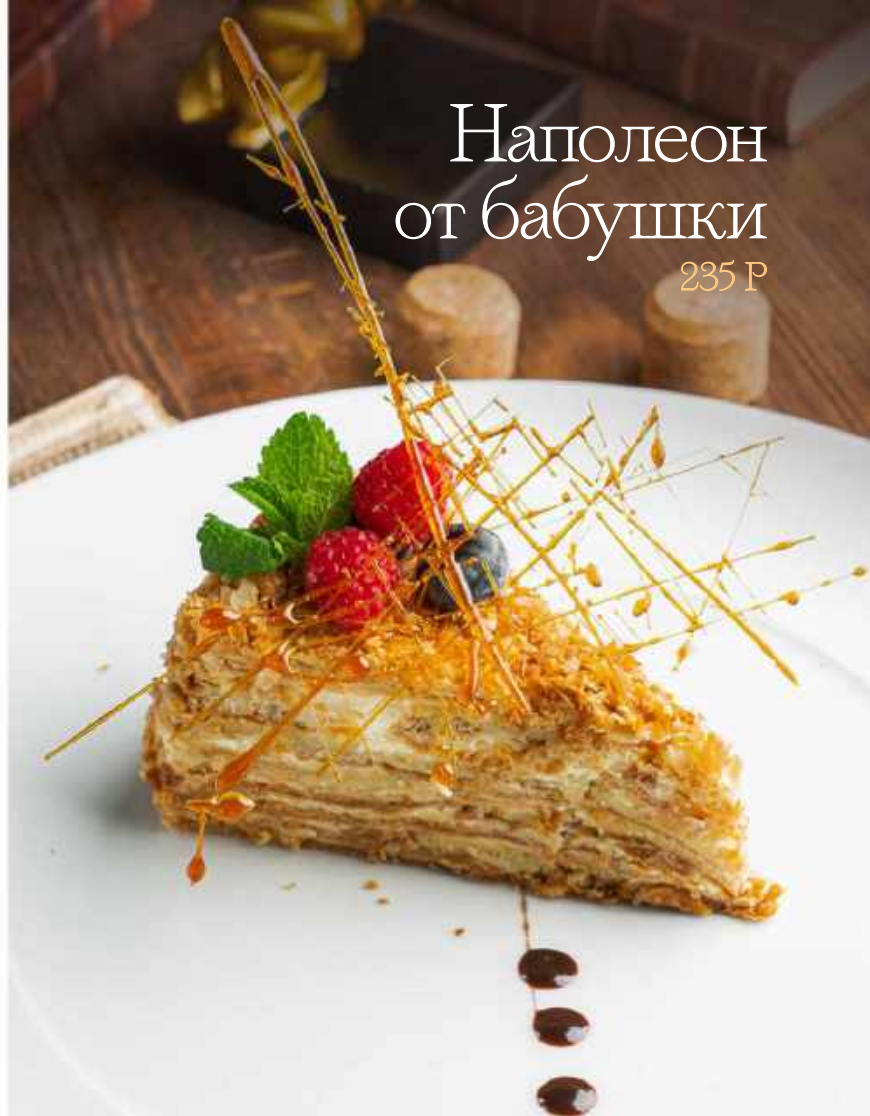
Шоколадный
фондан

365 Р



Наполеон
от бабушки

235 Р



AMBASSADOR

Штрудель
вишневый

335 Р



SS

ДЕСЕРТЫ

Вулкан

Шоколадный бисквит, мусс из горького шоколада, ягодный соус, итальянская меренга

290 P



AMBASSADOR

Мороженое

50гр. 95 P



Liebenweiss Hefe Weissbier

*крепость 5.5
плотность 13.6*

Пиво **Liebenweiss** сварено в соответствии с «Законом о чистоте пива» 1516 года, соответствует европейским требованиям пивоварения и по достоинству носит гордое имя настоящего баварского пива. Либенвайс — любимое пшеничное!

335р



Blanche de bruges

крепость 4.9, плотность 11.6

Пшеничное пиво в бельгийском стиле. Вкус солодовый с характерной лёгкой кислинкой, ощущается присутствие кориандра и апельсиновой цедры. Аромат дрожжевой, немного пряный, дополненный оттенком различных цитрусовых.

515р



Černovar Světlé

крепость 4.9, плотность 11.6

Классический чешский лагер, обладающий красивым золотистым цветом, благородным хмелево-солодовым ароматом и хорошо сбалансированным мягким вкусом. Пиво производится только из натуральных ингредиентов — воды, солода и хмеля.

335р



SS

ПИВО

Pražáčka Svetle

крепость 4.0, плотность 9,7

Традиционное светлое чешское пиво золотистого цвета. Пиво Пражечка Светлое обладает лёгкостью и свежестью, приятным дрожжевым ароматом, еле заметной горчинкой.

335р



Černovar Cerne

крепость 4.5, плотность 11.4

Традиционный темный чешский лагер. Пиво Черновар Темное имеет насыщенный карамельный вкус и приятный хмелевой аромат. Насыщенная поджаренность солода дополняется тонкой сладостью в послевкусии.

320р



Ambassador

крепость 4.9, плотность 11.6

Фирменное пиво разработанное по специальной технологии с благородным хмелево-солодовым ароматом и хорошо сбалансированным мягким вкусом.

155р



Strakovice Svetle

крепость 4.7

плотность 12

Один из самых популярных в мире стилей пива - лагер, то есть классическое светлое пиво низового брожения, сваренное на знаменитом жатецком хмеле. Обладает прекрасно сбалансированным между солодовой сладостью и умеренной горчинкой вкусом.

195р

Strakovice Tmavé

крепость 4.7

плотность 12

Сбалансированное очень мягкое, бархатное тёмное пиво с тёплым, хлебно-карамельным ароматом. Вкус богатый, с нотками жаренного солода и легкой карамельной сладостью. Благородная классика.

195р

Бутылочное ПИВО

Стелла Артуа	195
Шпатеи	250
Хугарден	195
Левенбраун Дункель	195
Безалкогольное	195

AMBASSADOR



БАРНАЯ КАРТА



ЛИМОНАДЫ

Ягодный микс	450-
Манго-ананас	450-
Груша	450-
Черная смородина	450-
Маракуйя	450-
Личи	450-
Цитрусовый	450-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый	235-
Грейпфрутовый	340-
Лимонный	170-

СМУЗИ

Ежевичный базилик	385-
Дынный	385-
Клубника маракуйя	385-
Манговый	385-
Белый фрукт	385-

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кола/спрайт/фанта (0,33л)	160-
Мин. вода газированная 0,5л	120-
Мин. вода без газа 0,5л	100-
Лимонад 0,5л	90-
Сок в ассортименте 1л	250-



ЧАИ

Ассам	180-
Черный с чабрецом	180-
Эрл-Грей	180-
Сенча	180-
С жасмином	180-
Пуэр	250-

ДОМАШНИЕ ЧАИ

Красная смородина	255-
Облепиховый	255-
Ежевика с базиликом	255-
Цитрусовый	255-
Малина - клубника	255-
Таежный	255-
Венский	255-

ДОБАВКИ

К ЧАЮ И КОФЕ

Молоко	30-
Лимон	30-
Сливки	50-
Сироп	50-
Мед	50-

КОФЕ

Эспрессо	125-
Американо	145-
Латте	165-
Капучино	155-
РАФ (молоко)	225-
Кофе по-восточному	125-
Дабл Капучино	185-



AMTBAR
CASA
BAR

КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Мохито классический	255-
Мохито манго	255-
Мохито клубничный	255-

КОКТЕЙЛИ АЛКОГОЛЬНЫЕ

Гарибальди	450-
Базеликовый смэш	520-
Сухой Мартини	520-
Венецианский Спритц	520-
Джин физз	485-
Беллини	520-
Глнтвейн на красном вине	350-
Глнтвейн на белом вине	350-



АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ

40мл.	
Апероль	185-
Ягермайстер	305-
Кампари	195-
Лимончелло	195-

ВОДКА

40мл.	
Онегин	180-
Белуга	150-
Царская золотая	85-
Царская оригинал	75-
Чистые Росы	155-
Монблан	195-
Архангельская	85-
Чача Асканели золотая	165-

ВИСКИ

40мл.	
Чивас 12 лет	515-
Дюарс 8 лет	235-
Джамесон	295-
Острые Козырьки	215-
Джек Дэниелс	355-

КОНЬЯК

40мл.	
Сараджишвили XO	395-
Сараджишвили VSOP	265-
Сараджишвили 5 ★	125-
Сараджишвили 3 ★	115-
Рулле VSOP	345-
Камю VS	600-

РОМ

40мл.	
Легендарио	245-
Окхард	225-
Бакарди негра	225-
Бакарди бланка	215-

АБСЕНТ

40мл.	
Ксента	425-

САМБУКА

40мл.	
Самбука	195-

ТЕКИЛА

40мл.	
Ольмека сильвер	275-
Ольмека голд	335-

ДЖИН

40мл.	
Бифитер	255-

ВЕРМУТ

40мл.	
Мартини Бьянко	325-
Мартини Экстра Драй	325-

SS ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

2350p Bruni Prosecco Бруни Просекко

белое брют, Италия

Вино хорошо сочетается с практически любыми блюдами. Является идеальным аперитивом. Прекрасно дополнит карпаччо из сырой рыбы, ризотто и блюда из овощей. Также может стать отличным аккомпанементом к нежирному мясу и мягким сырам. Вино светлого соломенно-желтого цвета. Освежающее просекко с лёгкими цитрусово-цветочными акцентами и изящным послевкусием.

1300p Freschello Frizzante Rosato

Италия

Отличный аперитив! Замечательное сопровождение к салатам, легким закускам и рыбе. Нежно-розовый с медным оттенком цвет. Приятное, освежающее вино с ароматами ягод и хорошо сбалансированным фруктово-ягодным послевкусием.

1300p Freschello Frizzante Bianco

Италия

Замечательное сопровождение к салатам, легким закускам и рыбе. Светло-соломенный цвет. Освежающий аромат с фруктово-ягодными нюансами. Легкий приятный вкус и элегантное послевкусие.

1500p Lambrusco dell'Emilia Rosso Poderi Alti

красное полусладкое, Италия

Прекрасно сочетается с легкими закусками, белым мясом, фруктами и легкими десертами. Рубиново-красный цвет с розовыми отблесками, ягодный аромат и сочный вкус с миндальными нотками в послевкусии. Легкое гастрономичное вино.

1500p Lambrusco dell'Emilia Poderi Alti

белое полусладкое, Италия

Прекрасный аперитив! Отлично сочетается с блюдами из рыбы, белого мяса, а также с легкими десертами. Соломенный цвет с золотистыми отблесками, элегантный аромат с цветочно-фруктовыми нотками, приятный мягкий вкус с живой кислотностью.

950p Абрау Дюрсо

розовое полусухое, Россия

Игристое вино, которое изготавливается из красных и белых сортов винограда. Вину присущ розовый цвет с рубиновыми отливками. Нежный и свежий аромат лесных ягод прекрасно подчеркивает фруктовый, шелковистый вкус вина.

Розовое полусухое шампанское от Абрау-Дюрсо отлично подойдет к ягодным десертам, станет достойным украшением романтического вечера.

950p Абрау Дюрсо

белое полусладкое, Россия

Вино для праздников и вечеринок, которое послужит удачным аперитивом, а также подойдет к широкой гамме закусок и легким десертам. Вино светло-соломенного цвета, с золотистым блеском и живой игрой пузырьков. Аромат яркий, свежий и чистый, с приятными тонами цитрусовых плодов, желтых яблок и груш. Отлично сбалансированный полусладкий вкус продолжает свежую плодovou линию аромата и завершается долгим послевкусием.

SS КРАСНЫЕ ВИНА

1850p Le Grand Noir Winemakers Selection Cabernet Sauvignon

красное полусухое, Франция

Хорошо сочетается с мясными закусками, телятиной, пернатой дичью и сырами средней выдержки. Вино рубиново-красного цвета с ароматами спелой черной смородины, ежевичного ликера, молотого перца и специй. Среднетелое, сочное и хорошо сложенное во вкусе, с шелковистыми танинами и пряными нотками в послевкусии.

1150p Bruni Montepulciano d'Abruzzo

красное сухое, Италия

Хорошо сочетается с мясными закусками, жареной говядиной и пастой болоньезе. Блестящий рубиново-красный цвет. Яркий аромат с тонами спелой вишни, чернослива, с легкими оттенками специй. Довольно насыщенное во вкусе, с шелковистой текстурой и гармоничным послевкусием.

3400p Ginetet Medoc

красное сухое, Франция

Подать к мясным деликатесам, красному и белому мясу, сырам средней выдержки. Красивый рубиновый цвет. В аромате раскрываются тона красных ягод, мокко, ванили и пряных специй. Среднетелое, с хорошо сбалансированной структурой, мягкими танинами и бархатистым послевкусием с оттенком темного шоколада.

1800p Chianti

красное сухое, Италия

Хорошо сочетается с мясными закусками, пастой, мясным ассорти на гриле и выдержанными сырами. Блестящий рубиновый цвет сопровождается ароматами спелой сливы, лесных ягод и кофе. Элегантное, с шелковистой текстурой, нежными танинами и оттенками вишни в послевкусии.

2300p Proximo

красное сухое Испания

Особенно хорошо сочетается с мясным рагу, пастами, птицей, приготовленной на гриле, каре ягненка, а также со стейками. Удачно подходит к курице, приправленной карри. Красивый гранатовый цвет. Яркий аромат спелых ягод, вишни и ежевики оттеняют легкие нотки перца и табачного листа. Элегантное, хорошо структурированное вино с мягкими танинами и продолжительным фруктово-ягодным послевкусием.

1800p Takun Carmenere Reserva

красное сухое, Чили

Подать к различным мясным закускам, колбаскам и дичи на гриле. Отличное вино для пикника. Яркий красный цвет с красивым блеском. В аромате тона красных фруктов, специй, паприки, шоколада и кофе. Среднетелое вино с приятной кислотностью и фруктовым послевкусием.

2850p Fetzer Zinfandel

красное полусухое Соединенные Штаты Америки

Прекрасно сочетается со стейками, тушеным мясом, ребрышками барбекю и пряными мясными блюдами. Глубокий гранатово-красный цвет. В аромате раскрываются тона спелой вишни, малины, клюквы и клубники, дополненные нотками гвоздики и черного перца. Мягкое, прекрасно сбалансированное во вкусе с сочным фруктовым послевкусием.

1100p Gato Negro Red Gato

красное полусладкое, Чили

Хорошо сочетается с фруктовыми тортами, десертами и выдержанными сырами. Вино насыщенного рубинового цвета с фиолетовыми отблесками раскрывается ароматами темных ягод смородины, вишни, сладких кондитерских специй. Интенсивное во вкусе с освежающей кислотностью.

1100p TINI Rosso Terre Siciliane

красное сухое, Италия

Идеально сочетается с мясными блюдами. Глубокий рубиновый цвет. В букете тона фруктов дополнены нотками свежескошенной травы, специй и зеленого чая. Яркое во вкусе вино с мягкими танинами и приятным устойчивым послевкусием.

950p Campo Delia La Mancha Tempranillo

красное сухое, Испания

Прекрасно к колбаскам на гриле, шашлыку, пицце. Идеальный вариант для пикника. Яркий рубиновый с блеском цвет. Насыщенный букет с тонами темных фруктов, сливы и легкой ноткой лакрицы. Среднетелое, мягкое во вкусе вино с гармоничной кислотностью.

1450p Trapiche Malbec Mendoza

красное сухое, Аргентина

Хорошо сочетается с телятиной или свиной на гриле, пастой, мясными пирогами и сырами средней выдержки. Вино насыщенного темно-красного цвета с фиолетовым блеском. В ароматах доминируют оттенки сливы, вишни и пряностей. Выразительное, округлое и хорошо сбалансированное, с шелковистыми танинами и нотками ванили и трюфеля в послевкусии.

1050p Terre Allegre Sangiovese Puglia

красное полусладкое, Италия

Отличное сопровождение к блюдам из белого и красного мяса. Рубиново-красный цвет, тонкий фруктовый аромат с нотками вишни и малины, округлое с ягодными оттенками во вкусе вино.

1400p Saperavi

красное сухое, Грузия

Прекрасно подойдет к холодным и горячим блюдам из мяса, дичи, копченостям и сырам. Глубокий гранатовый цвет. В насыщенном аромате раскрываются ноты вишни, чернослива, черноплодной рябины, лакрицы, дыма. Яркое, спелое и округлое во вкусе с длительным фруктовым послевкусием.

1850p Kindzmarauli

красное полусладкое Грузия

Прекрасно подойдет к легким десертам и фруктам. Насыщенный гранатовый цвет. Фруктовый аромат с нотами спелой садовой вишни, ежевики, малины. Яркое и сочное во вкусе с приятным ягодным послевкусием.

1150p Alazani valley

красное полусладкое, Грузия

Прекрасно подойдет к легким десертам, фруктам. Вино имеет глубокий красный цвет. Обладает приятным фруктово-ягодным ароматом с нотами ежевики, насыщенным бархатистым вкусом с длительным послевкусием.

SS РОЗОВЫЕ ВИНА

1450p Pinot Grigio Rose

розовое полусухое Италия

Идеальный аперитив и хорошее сочетание с легкими закусками, салатами и рыбными блюдами. Элегантное, гармоничное вино нежно-розового цвета с тонким ароматом, богатым ягодными тонами, деликатным фруктово-ягодным вкусом и устойчивым освежающим послевкусием.

3700p Pfefferer Pink

розовое сухое Италия

Идеально в качестве аперитива, с пряными закусками и рыбными блюдами. Вино блестящего нежно-розового цвета с пронзительным ароматом мускуса, красных ягод малины, земляники и спелого персика. Освежающее во вкусе с хорошей кислотностью и ярким фруктовым послевкусием.

2300p Rose d'Anjou la Jaglerie

розовое полусухое, Франция

Прекрасный аперитив. Подавать к легким мясным закускам, салатам или клубничному пирогу. Идеален для азиатской кухни. Светло-розовый с блеском цвет. В букете доминируют тона персиков, клубники и оттенки цветов. Округлое во вкусе, с приятным освежающим послевкусием.

SS БЕЛЫЕ ВИНА

2850p Le Grand Noir Winemaker's Selection Sauvignon Blanc

белое сухое, Франция

Отличный аперитив и сочетание с морепродуктами, блюдами из рыбы и белого мяса. Красивый золотисто-желтый цвет. Очень ароматный букет с тонами папайи, инжира, крыжовника и личи. Яркое и освежающее во вкусе, с гармоничной кислотностью, богатой текстурой и медовыми нотками в послевкусии.

1650p Pinot Grigio Delle Venezie

белое полусухое, Италия

Прекрасный аперитив! Сочетается с легкими салатами, блюдами из рыбы и белым мясом. Легкое, освежающее вино светло-соломенного цвета с зеленоватыми оттенками. Деликатный аромат с тонами хлебной корочки и спелого яблока и приятное послевкусие.

950p TINI Bianco

белое полусухое, Италия

Великолепно сочетается с блюдами из морепродуктов. Светло-соломенный цвет, деликатный аромат с нотками фруктов и тонами белых цветов. Легкое, освежающее во вкусе с оттенками фруктов в послевкусии.

1250p Terre Allegre Trebbiano Puglia

полусладкое, Италия

Сочетается с холодными закусками, рыбой и белым мясом. Блестящий соломенно-желтый цвет. Элегантный цветочный аромат, свежий вкус и гармоничное послевкусие.

6000p Chablis Sainte Claire

белое сухое, Франция

Хорошо сочетается с устрицами и блюдами из морепродуктов. Светло-соломенный цвет с зеленоватыми отблесками. Освежающий букет с нотками лайма, зеленого яблока и мокрого камня. Элегантное, выразительное, с хорошим балансом кислотности и минеральными тонами в послевкусии.

3400p Pfefferer

белое полусухое, Италия

Освежающий аперитив. Прекрасное дополнение к рыбным блюдам и морепродуктам. Вино золотистого цвета с великолепным живым блеском, ароматом цитрусовых и типичными тонами муската. Бодрящая кислотность и ароматы белых цветов делают вино прекрасным аперитивом, которым хочется наслаждаться снова и снова, особенно в жаркие летние дни.

2850p Medusa Albarino Rias Baixas

белое сухое, Испания

Идеально сочетается с осьминогом на гриле, устрицами, мидиями и рыбными блюдами. Светло-золотистый цвет. В ярком аромате раскрываются тона абрикоса, персика, грейпфрута, белых цветов и тонкие медовые ноты. Легкое, освежающее вино с приятным оттенком цитрусовых фруктов в послевкусии.

1900p Hans Baer Riesling

белое полусухое, Германия

Рекомендуем к легким салатам, морепродуктам, белому мясу на гриле. Светло-соломенный цвет. В аромате ноты спелых яблок, груш, а также цветочные и цитрусовые оттенки. Вкус сбалансированный с освежающим послевкусием.

1600p Camden Park Chardonnay

белое полусухое, Австралия

Хороший компаньон салатам из мяса птицы, холодной телятине или свинине, сырам средней выдержки. Вино блестящего золотисто-соломенного цвета с яркими ароматами лимона, персика, ананаса, корочки хлеба и ореховыми оттенками. Округлое, хорошо структурированное и маслянистое во вкусе, гармоничное, с нежной освежающей кислоткой и легкими оттенками ванили в послевкусии.

2850p Paddle Creek Sauvignon Blanc Marlborough

белое полусухое, Новая Зеландия

Отличный аперитив! Подавать к легким закускам, блюдам из рыбы или птицы, а также к азиатской кухне. Светло-соломенный цвет. В аромате раскрываются тона зеленого яблока, грейпфрута, крыжовника, маракуйи и гуавы. Легкое, с прекрасно сбалансированной кислотностью и ярким фруктовым послевкусием.

1350p Tsinandali

белое сухое, Грузия

Подавать в качестве аперитива, а также к холодным закускам из мяса и рыбы, блюдам из морепродуктов и молодым сырам. Светло-соломенный цвет. Легкие фруктовые ноты в аромате сменяются оттенками полевых цветов и свежескошенной травы. Яркое во вкусе с гармоничной освежающей кислотностью.

1150p Alazani Valley

белое полусладкое, Грузия

Прекрасно подойдет в качестве аперитива, к сырам, легким десертам, фруктовым салатам. Яркий соломенный цвет с золотистым блеском. В насыщенном фруктовом букете раскрываются тона спелого персика, груши и зеленого яблока. Прекрасно сбалансированное, освежающее вино с легкими травяными и цветочными оттенками во вкусе.

SSA
AMBASSADOR

SSA
AMBASSADOR