

ИЗДАТЕЛЬСТВО  
«ВКУС ЯГОДЫ», 2026



**ПЬЮЩИЕ В  
ТЕРНОВНИКЕ**



# ПРЕДИСЛОВИЕ

---

Добро пожаловать в ресторан "Тёрн" - место, где классические блюда воплощаются в новом ягодном измерении.

Своей кухней мы хотим привнести в Вашу жизнь невероятные вкусовые ощущения и оставить незабываемые впечатления в вашем сердце.

Ресторан "Тёрн" напрямую связан с легендой о птичке из книги "Поющие в терновнике", где она вылетает из гнезда в поисках тернового куста и, найдя самый острый шип, она бросается на него грудью издавая самую прекрасную песню на свете, что этой ликущей песне позавидовали бы и жаворонок, и соловей.

Наши гости - те самые птицы, которым мы пронзаем сердца нашей кухней и сервисом. Мы приглашаем вас насладиться вкусом нашей ягодной локальной кухни и ощутить всю палитру нашей гастрономической магии.



- ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



- ОСТРОЕ



- ГРИЛЬ

# ГЛАВА 1

## ЗАКУСКИ

|                                                                                                                                                                                                                                                  | руб. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Хлебная корзина с копченым маслом<br>Свежевыпеченный хлеб с хрустящей корочкой и пористым мякишем 150/20 гр.                                                                                                                                     | 300  |
| Авторский хлеб с травами и оливками<br>Авторский хлеб собственного приготовления с оливками и томатами 100/20 гр.                                                                                                                                | 250  |
| Тар-тар из тунца с кремом авокадо<br>Филе тунца с кремом авокадо.<br>Подается с хрустящими гренками и микрозеленью 150 гр.                                                                                                                       | 620  |
| Строганина из пелакиды с авторским соусом<br>Подается с маринованным луком, гренками из бородинского хлеба с соусом на выбор: терпким миксом лесных ягод (брусника/клюква) или согревающим медово-имбирным соусом 100/110/50 гр.                 | 790  |
| Карпаччо из говядины с сальсой из перца<br>Нежная говядина и сочная сальса из болгарского перца.<br>Подается с хрустящими тостами 60/90/40 гр.                                                                                                   | 850  |
| Балтийский сет 190 гр.<br>Подаётся на обжаренном бородинском хлебе:<br>-с балтийской килькой, томатной намазкой и брусникой,<br>-с грушей и печенью трески                                                                                       | 850  |
| Брускетты с костным мозгом<br>Подаётся на обжаренном бородинском хлебе с намазкой из грибов 240 гр.                                                                                                                                              | 850  |
| Ассорти брускетт 250 гр.<br>-с лососем гравлакс, сыром страчателла, красным луком и каперсами<br>-с говядиной, вялеными томатами, сливочным сыром и трюфельным маслом<br>-с сыром страчателла, конкосо из свежих томатов и бальзамическим соусом | 990  |
| Запечённые сыры с сухофруктами 130/100/40 гр.<br>Сыры Шевр и Камамбер, чернослив, курага, мёд и соус из чёрной смородины                                                                                                                         | 1150 |
|  Запеченный стейк из цветной капусты 160/100 гр.<br>Подаем с кремом из миндаля и сельдерея.                                                                     | 550  |

## ГЛАВА 2

### САЛАТЫ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | руб.       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  <b>Грин-боул с киноа и лаймовым дрессингом</b><br><b>Микс из свежего огурца, авокадо и бобов эдамамэ на подушке из рассыпчатого киноа.</b><br><b>Заправка из соевого соуса с яркой цитрусовой кислинкой сока лайма 340 гр.</b> | <b>790</b> |
| <b>Теплый салат с печенью и ягодным миксом</b><br><b>Куриная печень со спелой грушей, голубикой и зернами граната.</b><br><b>Подается на хрустящих листьях салата 230гр.</b>                                                                                                                                     | <b>650</b> |
| <b>Салат с хрустящими баклажанами и говядиной</b><br><b>Хрустящие ломтики баклажанов с говядиной и томатами черри.</b><br><b>Подается на миксе салатных листьев 370гр.</b>                                                                                                                                       | <b>980</b> |
| <b>Салат с тигровыми креветками и страчателлой</b><br><b>Креветки с сыром страчателла и апельсином. Подается на подушке</b><br><b>из рукколы с томатами черри под легкой цитрусовой заправкой 230 гр.</b>                                                                                                        | <b>990</b> |
| <b>Теплый салат с кальмаром и артишоком</b><br><b>Кальмар с артишоком, красным луком и ореховой заправкой 240 гр.</b>                                                                                                                                                                                            | <b>850</b> |

## ГЛАВА 3

### СУПЫ

|                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Авторская уха на сливочном сыре с бататом 350гр.</b><br><b>Сочетание свежего рыбного улова и экзотического батата в густом сливочном бульоне.</b>                                                                                                       | <b>650</b> |
| <b>Луковый суп с говядиной</b><br><b>Насыщенный ароматный суп, томлённый несколько часов до глубокого янтарного цвета,</b><br><b>дополнен хрустящей чиабаттой 300/40 гр.</b>                                                                               | <b>590</b> |
| <b>Гаспачо с мармеладом из свеклы</b><br><b>Освежающий суп из спелых томатов и болгарского перца в авторском прочтении.</b><br><b>Пикантность классического гаспачо дополняют кубики нежного свекольного</b><br><b>мармелада и сыра страчателла 300гр.</b> | <b>550</b> |
| <b>Авторский Борщ «Дымная вишня»</b><br><b>Подается с тостами из бородинского хлеба, домашним соленым салом,</b><br><b>свежей зеленью и нашей фирменной копченой сметаной 300/120/40 гр.</b>                                                               | <b>690</b> |
| <b>Холодный литовский борщ с картофелем</b><br><b>Балтийская классика в авторской подаче с копчёной сметаной 300/60/40 гр.</b>                                                                                                                             | <b>550</b> |

## ГЛАВА 4

### РЫБА

|                                                                                                                                                                                                                                                      | руб.        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Запечённое филе палтуса с пюре из яблок и хрена</b><br><b>Палтус в сопровождении необычного пюре, и маринованного цуккини 90/80/50гр.</b>                                                                                                         | <b>1260</b> |
| <b>Золотистый судак с облепиховым муссом</b><br><b>Филе балтийского судака.</b><br><b>Подается на муссе из молодой моркови и ягод облепихи 100/80гр.</b>                                                                                             | <b>850</b>  |
| <b>Стейк лосося с луком порей, оливками и вялеными томатами</b><br><b>Стейк лосося, дополненный гарниром из лука-порей, оливок и вяленых томатов 100/140гр.</b>                                                                                      | <b>1250</b> |
| <b>Филе угря на сливочном муссе</b><br><b>Томленое филе угря в глазури на подушке из мусса цветной капусты 100/100/50гр.</b>                                                                                                                         | <b>850</b>  |
|  <b>Острые креветки Том-Ям</b><br><b>Креветки в густом соусе из кокосового молока и пасты Том-Ям 170/100гр.</b>                                                      | <b>1250</b> |
|  <b>Мидии «Блю Чиз» в сливках</b><br><b>Целые створки чилийских мидий, томленные в сливочном соусе с добавлением благородного сыра с голубой плесенью 450/100гр.</b> | <b>1290</b> |
| <b>Золотистый гребешок с «пьяной» грушей</b><br><b>Авторская игра контрастов: сладость маринованной в вине груши, морская свежесть гребешка и хрустящая текстура цуккини 35/115/40гр.</b>                                                            | <b>950</b>  |
| <b>Кальмар и сельдерей</b><br><b>Филе кальмара опаленное на гриле, с кремом из корня сельдерея 160/100/90гр.</b>                                                                                                                                     | <b>1150</b> |
|  <b>Скумбрия на углях</b><br><b>Идеальный баланс жирности рыбы и цитрусовой свежести лимона 250/50гр.</b>                                                          | <b>680</b>  |
|  <b>Радужная форель на углях</b><br><b>Цельная форель, маринованная в морской соли и душистых травах 220/50гр.</b>                                                 | <b>920</b>  |

## ГЛАВА 5

### МЯСО

|                                                                                                                                                                                                         | руб. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Томленные щечки с сырным пирогом<br>Тающее во рту мясо в густом перечном соусе в сопровождении ароматной сырной выпечки 120/150/50гр.                                                                   | 980  |
| Мясные ребра «Карамельный BBQ»<br>Соус на основе колы — делает мясо невероятно мягким и придает ему легкий пряный оттенок.<br>Подаются с хрустящим картофелем и кукурузой 270/170гр..                   | 1100 |
| Запеченный цыпленок с киноа<br>Сочный фермерский цыпленок, запеченный до золотистой корочки с чесноком и травами. Подается на подушке из рассыпчатого киноа с обжаренными лесными грибами 290/140/40гр. | 1150 |
| Утиное конфи и лесные ягоды<br>Утиная ножка, томленная в собственном соку.<br>Подается с воздушным муссом из лесных ягод 150/80гр.                                                                      | 1200 |
| Томленный язык с картофельным пюре<br>Традиционное сочетание языка и картофельного пюре с жареными грибами 120/160/50гр.                                                                                | 1150 |
| 🔥 Шеф-бургер из говядины<br>С беконом-гриль и сыром Чедар, подаем с бататом-фри 380/70гр.                                                                                                               | 990  |
| 🔥 Шеф-бургер из курицы<br>С беконом-гриль, с голубым сыром и соусом брусничный Релиш, подаем с бататом-фри 380/70гр.                                                                                    | 880  |
| 🔥 Свиная корейка под соусом Вишня-Шоколад<br>Стейк из свиной корейки на кости.<br>Подаём с припущенными цукини и соусом из вишни и шоколада 240/90/50гр.                                                | 1450 |

## ГЛАВА 6

---

### СТЕЙКИ МИРАТОРГ

|                                                                                                   | руб. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  Рибай 270гр.     | 3900 |
|  Стриплойн 280гр. | 3300 |
|  Скерт 260гр.     | 1200 |
|  Фланк 230гр.     | 2000 |

- Мы подаём стейки без гарниров. Гарниры к стейкам в ГЛАВЕ 8
- К стейкам мы рекомендуем соусы на Ваш выбор: Перечный, Песто, Брусника-клюква

## ГЛАВА 7

---

### ПАСТЫ

|                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Паста феттучини с лососем                                                                     | 750 |
| Сливочный соус с добавлением песто который подчеркивает нежность рыбы 290гр.                  |     |
| Карбонара со сливками и беконом                                                               | 690 |
| Спагетти в густом сливочном соусе<br>с обжаренным копченым беконом и тертым пармезаном 400гр. |     |

## ГЛАВА 8

---

### ГАРНИРЫ

|                                                                                                                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  Картофель-фри 150 гр.                                                                                    | 350 |
| Батат-фри с трюфелем и пармезаном 170 гр.                                                                                                                                                   | 450 |
| Картофельное пюре со сливочным маслом 120 гр.                                                                                                                                               | 350 |
|  Киноа с лесными грибами 120 гр.                                                                          | 350 |
|   Овощи на гриле 240 гр. | 720 |

## ГЛАВА 9

---

### СОУСЫ

руб.

Кетчуп

50 гр. 150

Соус Биг-тейсти

Соус Бер-блан

Соус Вишня-шоколад

Соус Брусника-клюква

Соус Черная смородина

Соус Медово-имбирный

Соус Перечный

Соус Песто

Соус Ореховый

## ГЛАВА 10

### ДЕСЕРТЫ

|                                                                                                                                                                                           | руб.       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Авторский штрудель</b><br>Яблоко в сочетании с яркой сливой. Кедровые орешки дарят глубокий вкус, а тающий ванильный мусс превращает каждый кусочек в истинное наслаждение 110гр.      | <b>450</b> |
| <b>Чизкейк Лайм-Базилик</b><br>Десерт, в котором сладость фермерского сыра встречается с бодрящей свежестью лаймового фреша и ароматным экстрактом базилика 140гр.                        | <b>450</b> |
| <b>Десерт «Кофейный бархат»</b><br>Дуэт бархатистого кофейного мусса и прохладного мороженого Амаретто. Баланс терпкости кофе и сливочной сладости ликера в каждом кусочке 130гр.         | <b>580</b> |
| <b>Малиновое облако</b><br>Простое и элегантное удовольствие 100гр.                                                                                                                       | <b>550</b> |
| <b>Тарт: Слива и Фундук</b><br>Хрустящая песочная основа с фундучным кремом и дольками садовой сливы. Тонкий ореховый аромат идеально дополняет легкую кислинку запеченных фруктов 150гр. | <b>780</b> |
| <b>Тропический марципан</b><br>Необычное прочтение классического марципана 120гр.                                                                                                         | <b>690</b> |
| <b>Авторское мороженое в ассортименте 50гр.</b><br>Выберите свой вкус: <ul style="list-style-type: none"><li>• Ваниль</li><li>• Карамель</li><li>• Амаретто</li></ul>                     | <b>200</b> |



# **ПЬЮЩИЕ В ТЕРНОВНИКЕ**

## **ЧАСТЬ 2**

### **ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

## ГЛАВА 1

---

### ВОДЫ

|                                                                              | руб. |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| 4 Воды Дюр-со<br>газированная / негазированная 375 мл.                       | 380  |
| 4 Воды Дюр-со<br>газированная / негазированная 750 мл.                       | 480  |
| Аква ди Тоскана, Сан Феличе, Италия<br>газированная / негазированная 375 мл. | 550  |
| Аква ди Тоскана, Сан Феличе, Италия<br>газированная / негазированная 750 мл. | 650  |

## ГЛАВА 2

---

### СОКИ, МОРСЫ

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Морс клюква-брусника,<br>собственного приготовления 200 мл. | 200 |
| Соки свежавыжатые 200 мл.                                   |     |
| апельсин, сельдерей, грейпфрут                              | 400 |
| морковь, яблоко                                             | 300 |
| Сок 200 мл.                                                 |     |
| яблоко, апельсин, томат, вишня, персик                      | 300 |

## ГЛАВА 3

---

### ЛИМОНАДЫ АВТОРСКИЕ руб.

|             |         |     |
|-------------|---------|-----|
| Цитрусовый  | 400 мл. | 400 |
| Ягодный     |         |     |
| Тропический |         |     |

## ГЛАВА 4

---

### ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

|            |         |     |
|------------|---------|-----|
| Кола Rich  | 330 мл. | 300 |
| Тоник Rich | 330 мл. | 300 |

## ГЛАВА 5

---

### МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ

|            |         |     |
|------------|---------|-----|
| Ванильный  | 300 мл. | 300 |
| Клубничный |         |     |
| Шоколадный |         |     |



# ПЬЮЩИЕ В ТЕРНОВНИКЕ

ЧАСТЬ 3

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

## ГЛАВА 1

### ЧАЙ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

руб.

|                                                                                                    |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Чайник зелёного чая</b><br>зеленый лист, молочный улун, зеленый жасминовый<br>400 мл.   800 мл. | <b>350   450</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|

|                                                                                            |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Чайник чёрного чая</b><br>английский завтрак, эрл грей, граф Орлов<br>400 мл.   800 мл. |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                              |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Чайник ягодного или травяного чая</b><br>берри коктейль, швейцарские альпы, иван чай<br>400 мл.   800 мл. |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>Облепиховый пунш 800 мл.</b> | <b>450</b> |
|---------------------------------|------------|

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| <b>Малиновый сбитень 800 мл.</b> | <b>450</b> |
|----------------------------------|------------|

|                                         |            |
|-----------------------------------------|------------|
| <b>Безалкогольный глинтвейн 250 мл.</b> | <b>400</b> |
|-----------------------------------------|------------|

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| <b>Пряный грушевый грог алк. 250 мл.</b> | <b>450</b> |
|------------------------------------------|------------|

|                                                                  |            |
|------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Вишнево-брусничный глинтвейн на красном вине алк. 250 мл.</b> | <b>400</b> |
|------------------------------------------------------------------|------------|

|                                             |            |
|---------------------------------------------|------------|
| <b>Глинтвейн на белом вине алк. 250 мл.</b> | <b>400</b> |
|---------------------------------------------|------------|

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| <b>Яблочный тодди алк. 250 мл.</b> | <b>500</b> |
|------------------------------------|------------|

## ГЛАВА 2

---

### КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

|                               | руб. |
|-------------------------------|------|
| Эспрессо 40 мл.               | 200  |
| Американо 170 мл.             | 200  |
| Доппио 80 мл.                 | 300  |
| Капучино 200 мл.              | 300  |
| Флэт уайт 200 мл.             | 350  |
| Латте макиато 240 мл.         | 300  |
| Раф 250 мл.                   | 300  |
| Какао 250 мл.                 | 200  |
| Кофе на альтернативном молоке | + 50 |
| Кофе на безлактозном молоке   | + 50 |



# **ПЬЮЩИЕ В ТЕРНОВНИКЕ**

**ЧАСТЬ 4**

**ВИННАЯ ИСТОРИЯ**

# ГЛАВА 1

---

## ИГРИСТОЕ ВИНО

|                                                                                               | руб.              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                                                               | 150 мл.   750 мл. |
| Пино Блан, Бианка, Мускат, Алиготе, "Шато Тамань Селект",<br>Краснодарский Край, Россия, Брют | 550   2200        |
| Глера, "Монтефьоре",<br>Венето, Италия, Просекко Брют                                         | 700   3300        |
| Чарелло, Макабео, Парельяда, "Дос Капричос",<br>Пендес, Испания, Кава Брют                    | 4500              |
| Пино Блан, Пино Гри, Оксеруа Блан, "Кав де Тюркхайм",<br>Эльзас, Франция, Брют                | 5500              |
| Рислинг, "Ханс Баер" Рейгессен, Германия, сухое                                               | 4500              |
| Пино Нуар, Шардоне, "Дево, Кюве Д",<br>Шампань, Франция, Брют, выдержанное 5 лет              | 14000             |
| Пино Нуар, Шардоне, "Шарль Коке Розе Шик Гран Крю",<br>Шампань, Франция, Брют, Розовое        | 14000             |

## ГЛАВА 2

---

### Б Е Л О Е В И Н О

|                                                                                       | руб.<br>150 мл.   750 мл. |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Рислинг, "Зибенштейн", Рейнгессен, Германия, сухое                                    | 650   2800                |
| Шардоне, "Каролина Резерва", Долина Мауле, Чили, сухое                                | 750   3000                |
| Лоурейро, Аринту, Вессу, Тражадура, "Тиролиро",<br>Винью Верде, Португалия, полусухое | 800   3900                |
| Вионье, "Усадьба Мезыбь", Геленджик, Россия, сухое                                    | 4200                      |
| Рислинг, Совиньон Блан, Шардоне, "Балет Блан",<br>Анапа, Россия, сухое                | 6000                      |
| Рислинг, "Клиффхэнгер", Мозель, Германия, полусухое                                   | 4500                      |
| Шардоне, "Шабли Кристоф э Фис",<br>Бургонь, Франция, сухое                            | 9000                      |
| Совиньон Блан, "Мисти Клифф",<br>Мальборо, Новая Зеландия, полусухое                  | 4900                      |
| Пино Гриджио, "Зиобаффа", Сицилия, Италия, полусухое                                  | 4700                      |
| Кортезе, "Чареа Гави ди Гави", Пьемонт, Италия, сухое                                 | 5500                      |
| Гевюрцтраминер, "Ривер Рут",<br>Пфальц, Германия, полусладкое                         | 4700                      |

## ГЛАВА 3

---

### РОЗОВОЕ ВИНО

руб.  
150 мл. | 750 мл.

Лоурейро, "Аваледа, Фонте Розе",  
Винью Верде, Португалия, полусухое

600 | 2900

Красностоп, Каберне Фран, "Реноме",  
Кубань, Россия, сухое

2850

Гаме, Гролло, Каберне Совиньон, Пино д`Онис, "Роз де Анжу",  
долина Луары, Франция, полусухое

4500

## ГЛАВА 4

---

### КРАСНОЕ ВИНО

|                                                                                          | руб.              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                                                          | 150 мл.   750 мл. |
| Карменер, "Аромо", Долина Мауле, Чили, сухое                                             | 700   3000        |
| Санджовезе, "Торребруна", Тоскана, Италия, полусухое                                     | 760   3700        |
| Темпранильо, "Эль Кото", Риоха, Испания, сухое                                           | 850   4200        |
| Пино Нуар, "Локо Чимбали", Крым, Россия, сухое                                           | 5700              |
| Цимлянский черный, Красностоп,<br>Мерло, Каберне Совиньон, "Казак", Анапа, Россия, сухое | 9800              |
| Пино Нуар, "Дудэ Ноден", Бургонь, Франция, сухое                                         | 8500              |
| Пино Нуар, "Мезон Шанзи", Бургонь, Франция, сухое                                        | 7500              |
| Кьянти, "Кастеллани", Тоскана, Италия, сухое                                             | 4000              |
| Примитиво, "Паво Неро", Апулия, Италия, полусухое                                        | 5500              |
| Блауер Цвайгельт, "Кэфер", Нижняя Австрия, Австрия, сухое                                | 4500              |
| Мальбек, "Зуккарди", Мендоса, Аргентина, сухое                                           | 5100              |
| Саперави, "Киндзмараули Братья Асканелли",<br>Кахетия, Грузия, полусладкое               | 3200              |

ГЛАВА 5

КРЕПЛЁНОЕ ВИНО

|                            | руб.    |         |
|----------------------------|---------|---------|
|                            | 150 мл. | 750 мл. |
| Алэгре Руби Порто, сладкое | 750     | 5000    |
| Элеганте Крим, херес       | 750     | 5000    |



# ПЬЮЩИЕ В ТЕРНОВНИКЕ

ЧАСТЬ 5

КОКТЕЙЛИ

# ГЛАВА 1

## АВТОРСКИЕ

руб.

"Мэгги"

600

Джин, сироп ежевика, сок лайма, белок 150 мл.

"Джастина"

700

Ром, трипл сек, сок лайма, сироп клубничный, сок грейпфрут 170 мл.

"Ральф"

650

Бейлис, водка, сливки, сироп блю кюрасао, чай 150 мл.

"Эгмонт"

900

Биттер, джин, сироп гренадин,  
апельсиновый сок, белок, ангостура 200 мл.

"Хэл"

750

Вермут, дынный ликёр, сок лимона, белок 150 мл.

"Мюллер"

800

Вермут, биттер, апельсиновый сок,  
сироп клубника-банан, сок лимона 210 мл.

## ГЛАВА 2

### КЛАССИКА

|                                                                                                              | руб.       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>"Апероль Шприц"</b><br>Апероль, игристое, содовая, апельсин 250 мл.                                       | <b>850</b> |
| <b>"Негрони"</b><br>Джин, вермут, биттер, цедра апельсина 90 мл.                                             | <b>750</b> |
| <b>"Маргарита"</b><br>Текила, трипл сек, сахарный сироп, сок лайма 150 мл.                                   | <b>650</b> |
| <b>"Порнстар"</b><br>Ванильная водка, пюре маракуйи,<br>ванильный сироп, сок лимона, белок, игристое 210 мл. | <b>750</b> |
| <b>"Виски Сауэр"</b><br>Бурбон, лимон, сироп сахарный, белок 150 мл.                                         | <b>680</b> |
| <b>"Фиеро&amp;Тоник"</b><br>Мартини фиеро, тоник, апельсин 220 мл.                                           | <b>700</b> |



# ПЬЮЩИЕ В ТЕРНОВНИКЕ

ЧАСТЬ 6

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

## ГЛАВА 1

---

руб.

### ТЕРНОВУХИ 50 мл.

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Бурбон на вишне             | 300 |
| Облепиха-апельсин           | 300 |
| Водка на малине с халапеньо | 300 |
| Текила на ежевике           | 300 |
| Джин на смородине           | 300 |

## ГЛАВА 2

---

### ВОДКА 50 мл.

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Онегин                    | 450 |
| Белуга Нобл               | 380 |
| Чистые Росы, Органическая | 350 |
| Русский Стандарт          | 250 |
| Грей Гуз                  | 450 |

## ГЛАВА 3

---

### БИТТЕР 50 мл.

|         |     |
|---------|-----|
| Апероль | 400 |
| Кампари | 400 |

## ГЛАВА 4

---

### ВЕРМУТ 50 мл.

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Мартини Бьянко      | 350 |
| Мартини Экстра Драй | 350 |
| Мартини Россо       | 350 |
| Мартини Фиеро       | 350 |

## ГЛАВА 5

---

### ВИСКИ 50 мл.

руб.

СКОТЧ ОДНОСОЛОДОВЫЙ

Макаллан, 12 лет  
Гленливет Фаундерс

2 700  
750

СКОТЧ КУПАЖ

Баллантайнс  
Дюарс  
Чивас Ригал, 12 лет

450  
400  
800

Ирландия

Даблинер  
Джеймесон

500  
650

Бурбон

Джек Дениелс

600

Япония

Тенжаку

700

## ГЛАВА 6

---

### КОНЬЯК И БРЕНДИ 50 мл.

Мартель VS  
Мартель VSOP  
Хеннесси VS  
Хеннесси VSOP  
Леро VSOP  
Леро XO  
Арарат 7 лет

800  
1 200  
1 100  
1 500  
900  
1 300  
600

## ГЛАВА 7

---

### КАЛЬВАДОС 50 мл.

Пэр Маглуар

800

## ГЛАВА 8

---

### ГРАППА 50 мл.

Граппа Иль Москато ди Нонино

650

## ГЛАВА 9

### Ш Н А П С 50 мл.

Даниэльс Хазельнус  
Даниэльс Марилен

руб.

350

350

## ГЛАВА 10

### Д Ж И Н 50 мл.

Бомбей Сапфир Драй  
Бифитер Лондон Драй

650

550

## ГЛАВА 11

### Р О М 50 мл.

Дон Папа Маскара  
Гавана Клаб 3  
Гавана Клаб Аньехо Эспесиаль

950

450

450

## ГЛАВА 12

### Т Е К И Л А 50 мл.

Эсполон Бланко  
Хосе Куэрво Бланко  
Хосе Куэрво Голд

600

400

430

## ГЛАВА 13

### Л И К Ё Р 50 мл.

Калуа  
Самбука  
Абсент  
Бейлис  
Бехеровка  
Егермейстер

400

350

350

500

450

450

## ГЛАВА 14

руб.

### БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

355 мл. 500 мл.

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Франц Йозеф Байриш Хеллес             | 750 |
| светлый фильтрованный лагер, Германия |     |

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Майзелс вайс ориджиналс                     | 750 |
| светлое пшеничное нефильтрованное, Германия |     |

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Майзелс Вайс Дункель                        | 750 |
| темное, пшеничное нефильтрованное, Германия |     |

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Корона Экстра          | 550 |
| светлый лагер, Мексика |     |

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Майзелс вайс б/а                        | 750 |
| пшеничное безалкогольное пиво, Германия |     |

## ГЛАВА 15

### РАЗЛИВНОЕ ПИВО

300 мл. 500 мл.

|                |     |     |
|----------------|-----|-----|
| Байройтер Хель | 450 | 750 |
|----------------|-----|-----|

|              |     |     |
|--------------|-----|-----|
| Гиль де Пэйл | 400 | 700 |
|--------------|-----|-----|



# КОПИ БОНУСЫ!

Обменивай их  
на любимые блюда

