



ДЕГУСТАЦИОННЫЕ СЕТЫ "ПИРОГИ, ВИНО И ГУСЬ"

Дорогие гости, мы предлагаем вашему вниманию новые три дегустационных набора вин. Первый из них посвящён российским винам "новой волны" и призван познакомить вас с лучшими из них. Второй и третий из предлагаемых нами до 30 сентября наборов будут посвящены классическим винам Италии. Номер два будет состоять из прекрасных вин «на каждый день», а номер три – из изысканных вин престижных классических апеласьонов. Каждый набор состоит из пяти бокалов (по 150 мл) вина и под каждый бокал подаётся подходящая закуска. Если стандартный винный сет (750 мл) кажется вам слишком большим, то вы можете заказать его уменьшенный вариант – все вина по полбокала, т.е. всего 375 мл.

Стоимость каждого винного набора уже включает стоимость подаваемой с ним еды.



TASTING SETS

"PIES, WINE AND GOOSE"

Dear guests, we would like to bring to your attention three new wine tasting sets. The first of the sets represent Russian wines of the "new wave" and will acquaint you with the best of them. The second and the third of the sets that we will be offering till the 30th of September, represent classical Italian wines. Number two will consist of great «every day wines», and number three – of fine wines from prestigious classic appellations. Every set consists of five standard glasses (150 ml) of wine and each glass of wine has its own snack to complement the taste. If you don't feel like drinking a whole bottle of wine, any of the wine sets can be ordered in a smaller version (1/2 of the standard volume, 375 ml in total).

Cost of each wine set includes the cost of snacks, served with them.

I. РОССИЙСКИЕ ВИНА. ЛУЧШЕЕ.

Кокур Брют, Валерий Захарьин

Качинская долина, Севастополь, Крым

Пирожок с сациви из кролика

2014 Рислинг, Олег Репин

Алькадар, Бельбекская долина, Севастополь, Крым

«Русский салат» с гусем

2014 Лефкадия Резерв белое, Лефкадия

Крымск, Краснодарский Край

Фрикадельки по-киевски

(новая версия блюда, знакомого с детства)

2015 Пино Нуар, Имение Сикоры

Семигорье, Новороссийск, Кубань

Тальята из тунца

2015 Саперави, Фанагория

Таманский полуостров, Краснодарский Край

(Платиновая медаль и звание «Лучшее красное вино Центральной и Восточной Европы в своей категории» Decanter World Wine Awards 2017)

Пирожки с ягнатиной в греческом стиле с соусом дзадзики

Стоимость:

750 мл (5 x 150 мл) – **3 800 Р**

375 мл (5 x 75 мл) – **2 600 Р**

II. ЕВРОПЕЙСКАЯ КЛАССИКА. ИТАЛИЯ.

«НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ»

2016 Просекко Миллезимато

Канти, Венето

Пирожок с куриной печенью и вишней

2015 Соаве Иль Селезе

И Стефанини, Венето

Тирадито из морского окуня с авокадо и печёным сладким перцем

2009 Фалангина Сириана,

Торре и Ориенте, Кампания

Брандада из копчёного осетра

2014 Талия

Тенута ди Аглаэа, Этна, Сицилия

Баттута из телятины с маринованными белыми грибами

2013 Кьянти Классико

Кверчабелла, Тоскана

**Запечённый гусь с яблоками,
полбой и соусом из корня сельдерея**

Стоимость:

750 мл (5 x 150 мл) – 4 000 ₽

375 мл (5 x 75 мл) – 3 000 ₽

III. ЕВРОПЕЙСКАЯ КЛАССИКА. ИТАЛИЯ.

«КОГДА ЕСТЬ ПОВОД»

Феррари Брют

Фрателли Лунелли, Трентино

Пирожок с куриной печенью и вишней

2010 Винья Кантангел Совиньон Блан,

Мазо Кантангел, Трентино

Тирадито из морского окуня с авокадо и печёным сладким перцем

2014 Роэро Арнеис,

Корнареа, Пьемонт

Брандада из копчёного осетра

2012 Барбареско Валлегранде,

Ка' дель Байо, Пьемонт

Баттута из телятины с маринованными белыми грибами

2011 Брунелло ди Монтальчино

Казанова ди Нери, Тоскана

**Запечённый гусь с яблоками,
полбой и соусом из корня сельдерея**

Стоимость:

750 мл (5 x 150 мл) – 6 000 ₽

375 мл (5 x 75 мл) – 4 000 ₽

I. WINES OF RUSSIA. THE BEST.

Kokur Brut, Valery Zakharyin

Kacha Valley, Sevastopol, Crimea

Small pie with rabbit satsivi

2014 Riesling, Oleg Repin

Alcadar, Belbek valley, Sevastopol, Crimea

«Russian salad» with goose

2014 Lefkadia Reserve blanc,

Lefkadia, Krymsk, Krasnodar Krai

"Chicken Kiev" meatballs

(revisited Russian classics)

2015 Pinot Noir, Sikory Estate

Semigorye, Novorossiysk, Kuban

Tuna tagliata

2015 Saperavi, Fanagoria

Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia

(Platinum medal: Best Value Central & Eastern European Red,

Decanter World Wine Awards 2017)

Small pies with lamb Greek style, with tzatziki sauce

Price:

750 ml (5 x 150 ml) – **3 800 ₺**

375 ml (5 x 75 ml) – **2 600 ₺**

II. EUROPEAN CLASSICS. ITALY.

«GOOD FOR EVERY DAY»

2016 Prosecco Millesimato

Canti, Veneto

Small pie with chicken liver and cherries

2015 Soave Il Selese

I Stefanini, Veneto

Tiradito of sea bass with avocado and baked bell pepper

2009 Falanghina Siriana

Torre a Oriente, Campania

Smoked Sturgeon Brandade

2014 THALIA,

Tenuta Di Aglaea, Etna, Sicily

Veal Battuta with marinated ceps

2013 Chianti Classico

Querciabella, Toscana

**Baked Goose with apples,
spelt and celery root sauce**

Price:

750 ml (5 x 150 ml) – 4 000 ₺

375 ml (5 x 75 ml) – 3 000 ₺

III. EUROPEAN CLASSICS. ITALY.

«WHEN THERE IS A GOOD REASON»

Ferrari Brut

Fratelli Lunelli, Trentino

Small pie with chicken liver and cherries

2010 Vigna Cantanghel Sauvignon Blanc,

Maso Cantanghel, Trentino

Tiradito of sea bass with avocado and baked bell pepper

2014 Roero Arneis

Cornarea, Piemonte

Smoked Sturgeon Brandade

2012 Barbaresco Vallegrande,

Ca' del Baio, Piemonte

Veal Battuta with marinated ceps

2011 Brunello di Montalcino,

Casanova di Neri, Toscana

**Baked Goose with apples,
spelt and celery root sauce**

Price:

750 ml (5 x 150 ml) – 6 000 ₺

375 ml (5 x 75 ml) – 4 000 ₺