

# ДЕГУСТАЦИОННЫЕ СЕТЫ

В последнее время идёт всё больше жарких споров на тему современных российских вин – действительно ли они хороши сами по себе или же весь интерес к ним подогревается исключительно патриотизмом, да и только.

Сомелье международной категории Антон Панасенко свои выводы сделал уже давно, но хотел бы предоставить вам возможность сделать ваши самостоятельно. Для этого он составил для вас дегустационный сет, состоящий из пяти пар – классических европейских вин от небольших производителей, известных своим высоким качеством, и вин российских, от производителей «новой волны». Пары будут подаваться в пронумерованных бокалах по 75 мл, вслепую – для того чтобы вы могли попробовать отгадать, в каком бокале содержится классическое европейское вино, а в каком российское. Каждая винная пара будет сопровождаться подходящей закуской.

Второй же из предлагаемых сейчас дегустационных наборов будет, по уже сложившейся традиции, знакомить наших гостей с классическим винами Европы – теперь, после Франции и Италии, настала очередь Германии.

Конечно же, любое из предлагаемых в дегустационных сетях вин вы также найдёте в разделе вин по бокалам на следующих страницах этой винной карты.

# WINE TASTING SETS

Recently, there've been quite a few heated debates about modern Russian wines – are they really that good or the interest is just part of surge in patriotism.

Sommelier of international category Anton Panasenko made his conclusions long time ago, but he would like to give you an opportunity to form your own opinions. For this purpose, he made a wine tasting set which includes five pairs – classical European wines from small producers famous for their high quality and Russian wines made by the “new wave” winemakers. Pairs will be served “blind” in marked glasses (by 75 ml of each wine) – so that you can try and guess, which glass has European or Russian wine. Each wine pair will be served with an appropriate snack.

Second wine tasting set will continue our tradition of offering classical European wines to our guests. After getting to know France and Italy we have now moved to German producers.

Of course, all wines offered in tasting sets, are available in the “wine by the glass” section on the following pages of this wine-list.

# **I. «ВСЁ ПОЗНАЁТСЯ В СРАВНЕНИИ».**

## **ЕВРОПЕЙСКИЕ И РОССИЙСКИЕ ВИНА.**

**Бузи Гран Крю Брют Розе, Эрбер Бофор, Шампань, Франция**  
**2012 Темелион Розе Брют, Лефкадия, Крымск, Краснодарский Край**  
**Пирожок с куриной печенью и вишней**

**2012 Рислинг «Дахсфиле», Принц фон Гессен, Рейнгау, Германия**  
**2016 Рислинг, Олег Репин, Бельбекская долина, Севастополь, Крым**  
**Фрикадельки по-киевски**

**2014 Сансер лез Анжело Вей Винь, П. и Н. Реверди, Луара, Франция**  
**2015 Уппа Вайт Павел Швец, Уппа Вайнери, Севастополь, Крым**  
**Брандада из копчёного осетра**

**2015 От Кот Де Нью "Ле Дам Югет"**  
**Домен Бертанья, Бургундия, Франция**  
**2015 Пино Нуар де Гай-Кодзор, Гай-Кодзор, Анапа**  
**Заячьи почки с белыми грибами и трюфельным маслом**

**2013 Сен-Жозеф, Домен Ле Ремизьер, Рона, Франция**  
**2014 Шираз Резерв, Альма Вэлли, Альминская Долина, Крым**  
**Гусьбургер с муссом из авокадо, моцареллой и картофелем фри**

**Стоимость:**

**750 мл (5 x (2 x 75 мл)) – 4 800 ₽**

Любое из предлагаемых в данном дегустационном сете вин вы также можете найти в разделе вин по бокалам на следующих страницах этой винной карты.

# I. «LEARN BY COMPARISON»

## EUROPEAN AND RUSSIAN WINES

**Bouzy Grand Cru Brut Rosé, Herbert Beaufort, Champagne**  
**2012 Temelion Rosé Brut, Lefkadiya, Krymsk, Krasnodar Krai**  
**Small pie with chicken liver and cherries**

**2012 Riesling Dachsfilet, Prinz von Hessen, Rheingau**  
**2016 Riesling, Oleg Repin, Alcadar, Belbek valley, Sevastopol, Crimea**  
**"Chicken Kiev" meatballs – revisited Russian classics**

**2014 Sancerre les Angeslots Vieilles Vignes, P+N Reverdy, Vallée de la Loire**  
**2015 Uppa White Pavel Shvets, Uppa Winery, Sevastopol, Crimea**  
**Sturgeon brandade**

**2015 Hautes Cotes de Nuits "Les Dames Huguettes"**  
**Domaine Bertagna, Côte de Nuits, Bourgogne**  
**2015 Pinot Noir de Gaï-Kodzor, Gaï-Kodzor, Anapa, Krasnodar Krai**  
**Hare kidneys with ceps and truffle scented olive oil**

**2013 Saint-Joseph, Domaine des Rémizières, Northern Rhône**  
**2014 Shiraz Reserve, Alma Valley, Alma valley, Crimea**  
**Goose burger with avocado mousse, mozzarella and French fries**

**Price:**

**750 ml (5 x (2 x 75 ml)) – 4 800 ₺**

**All the wines suggested above can also be found in the  
"Wines by the glass" section of this wine list.**

## II. ЕВРОПЕЙСКАЯ КЛАССИКА. «ГЕРМАНИЯ. НЕОТЪЕМЛЕМОЕ».

Хаус Клостерберг Зект Брют,  
Маркус Молитор, Мозель  
Пирожок с куриной печенью и вишней

2012 Рислинг Дахсфиле,  
Принц фон Гессен, Рейнгау  
Фрикадельки по-киевски

2014 Вайсер Бургундер Киршгартен Гроссес Гевехс,  
Филип Кун, Пфальц  
Брандада из копчёного осетра

2012 Лёхле Шпетбургундер Гроссес Гевехс,  
Бург Равенбург, Баден  
Заячьи почки с белыми грибами и трюфельным маслом

2014 Фрюбургундер,  
Майер-Некель, Ар  
Гусьбургер с муссом из авокадо, моцареллой и картофелем фри

**Стоимость:**

750 мл (5 x 150 мл) – 5 000 ₺ / 375 мл (5 x 75 мл) – 3 185 ₺

Любое из предлагаемых в данном дегустационном сете вин вы также можете найти в разделе вин по бокалам на следующих страницах этой винной карты.

## II. EUROPEAN CLASSICS

### «GERMANY. ESSENTIAL»

Haus Klosterberg Sekt Brut,  
Markus Molitor, Mosel  
Small pie with chicken liver and cherries

2012 Riesling Dachsfilet,  
Prinz von Hessen, Rheingau  
"Chicken Kiev" meatballs – revisited Russian classics

2014 Weisser Burgunder Kirschgarten GG,  
Philipp Kuhn, Pfalz  
Sturgeon brandade

2012 Löchle Spätburgunder GG,  
Weingut Burg Ravensburg, Baden  
Hare kidneys with ceps and truffle scented olive oil

2014 Frühburgunder,  
Weingut Meyer-Näkel, Ahr  
Goose burger with avocado mousse, mozzarella and French fries

**Price:**

750 ml (5 x 150 ml) – 5 000 ₺ / 375 ml (5 x 75 ml) – 3 185 ₺

All the wines suggested above can also be found in the  
“Wines by the glass” section of this wine list.