

The background is a marbled pattern of teal and gold. Two hummingbirds are depicted in flight. One is on the left, facing right, with its wings spread. The other is on the right, facing left, also with its wings spread. The text is centered in the middle of the image.

LOUNGE - CAFE

# teppaca

M E N U



# AQUA ZONE

СВЕЖАЙШИЕ МОРЕПРОДУКТЫ  
ИЗ НАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ  
АКВАЗОНЫ

*а также...*

## Запечённая устрица

с соусом мисо майо

Baked oyster  
with miso mayo sauce

**420.-**  
за 1 штуку



## Морские ежи

Sea urchin

**290.-**  
за 1 штуку

## Устрицы

Oysters

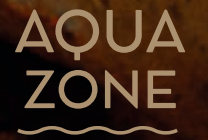
**410.-**  
за 1 штуку

## Живой гребешок


Scallops

**290.-**  
за 1 штуку





AQUA  
ZONE



Фаланга камчатского краба,  
отваренная в морской воде

Phalanx of king crab boiled in sea water.

580.- за 100 г





**Мясо  
камчатского  
краба**

с зелёным салатом-микс  
и цитрусовым маслом

King crab meat with mixed  
green salad and citrus oil.

1700.- 100/150 г

*для*  
**НАЧАЛА**

TO START WITH

**Икра осетровая  
с хрустящим хлебом  
и маслом**

Sturgeon caviar with baguette.

5600.- 57/200 г





### Топленый сыр

с беби картофелем,  
шампиньонами,  
сморчками и вешенками

Melted cheese with baby potatoes,  
mushrooms, morels and oyster mushrooms.

1100.- 180/280 г

### Тарелка благородных сыров со свежей клубникой

Noble cheese platter with fresh strawberries.

740.- 240 г



### Топленый сыр

с беби картофелем,  
креветками  
и щупальцами кальмаров

Melted cheese with baby potatoes,  
shrimps and squid tentacles.

1200.-  
180/300 г





## Большая тарелка морепродуктов

Тигровая креветка, гребешки в соусе понзу, запеченные мидии в сырном соусе дорблю и кальмар на гриле

Tiger shrimp, scallops in ponzu sauce, baked mussels in dorblu cheese sauce and grilled squid.

**1250.-**

400 г



## Мясные деликатесы:

Салями Фелино с трюфелем, фелино, прошутто, коппа, оливки каламата

Meat delicacies: Felino salami with truffle, felino, prosciutto, coppa, kalamata olives.

—◆  
**820.-** 100/30 г

*а также...*

**Солёные помидоры в томатной воде**

Salted tomatoes in tomato water.

**380.-**

200 г



## Рыбная тарелка

Слабосоленый лосось, копченая треска, провесной палтус, морской виноград, икра щуки и палтуса

Fish platter: slightly salted salmon, smoked cod, halibut, sea grapes, pike caviar and halibut caviar.

1080.- 160 г



## Сыровяленая дичь: окорок оленя, филей утки и мясо глухаря с муссом из хрена

Dried game: deer ham, duck sirloin and capercaillie meat with horseradish mousse.

560.- 70/50/50 г





**Пате  
из утиной  
печени**

**с фруктовым  
хлебом**

Duck liver pate  
with fruit  
bread.

**540.-**

170 г



**Тартар  
из спинки  
Yellow Fin тунца**

**с авокадо, приготовленный на гриле**

Back Yellow Fin tuna tartar with grilled avocado.

**840.-**

120/100 г



**Тартар  
из говядины**

**с устричным кремом  
и бородинским хлебом**

Beef tartar with oyster cream  
and Borodinskiy bread.

**740.-**

150/30 г







**С лососем  
слабой соли**

с кремом из шпината  
и яйцом пашот

With slightly salted  
salmon, spinach cream  
and poached egg

**980.-**  
80/130 г

*Открытые*  
**БРУСКЕТЫ**

OPEN BRUSCHETTAS



**С сыровяленной  
олениной**

и горчичным кремом

With dried deer meat  
and mustard cream

**640.-**  
60/110 г



# САЛАТЫ

SALADS

## Хрустящий салат

с клубникой, крабом и гранатовым чимичури

Crispy salad with strawberries, crab and pomegranate chimichurri sauce.

1150.- 260 г





## Салат из розовой говядины

с соусом из тунца,  
беби-картофелем  
и хрустящим миксом  
салатных листьев

Pink beef salad with tuna  
sauce, baby potatoes and  
crispy green mix.

690.- 240 г



## Салат с креветками, гребешками,

и зелёным миксом  
салатных листьев

Salad with shrimps, scallops,  
and mixed greens.

790.-  
220 г



## Большой зелёный салат

с цыплёнком тандури

Large green salad  
with tandoori chicken.

640.-  
260 г







### Хрустящий овощной салат

в бальзамической глазури  
и лепестками миндаля

Crispy vegetable salad in balsamic  
glaze and almond petals

580.- 220 г

### Страчателла с рукколой, и розовыми томатами

Stracciatella cheese  
with arugula and tomatoes.

660.- 150/80 г

### Салат Цезарь

с тигровыми креветками

Caesar salad with tiger prawns

670.- 260 г



### Салат с олениной и страчателлой

Venison salad and stracciatella

720.- 200 г



### Буррата

с печёным перцем  
и розовыми томатами

Burrata with baked peppers  
and tomatoes.

730.- 1 шт./170 г

СЫРОВАРНЯ №1

Ресторанный Сервис

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



# СУПЫ

SOUPS



*а также...*

## Хлебная корзина

с копчёным маслом

Bread basket with smoket butter

240.-

## Финский суп

с лососем, треской, розовой креветкой, икрой лосося и гренками

Finnish salmon soup with cod, pink prawn, salmon caviar and croutons.

660.- 340 г





## Том Ям

с морепродуктами,  
клейким рисом

Tom yum with seafood,  
sticky rice.

680.- 450 г

## Куриный суп

с домашней пастой и куриными кнелями

Chicken soup with homemade pasta and chicken meatballs.

310.- 350 г

## Борщ с говядиной

и домашним салом на ржаном хлебе

Borsch with beef served with homemade «salo» on rye bread.

430.- 450 г



## Рамен с крабом

Ramen with crab.

540.- 450 г



*только  
ручная работа*

# ПАСТА

PASTA  
HANDMADE ONLY



## Чёрные равиоли

с курицей и креветкой  
и устричный соус с крабом

Black chicken and shrimp ravioli  
with oyster and crab sauce.

980.- 300 г





### Чёрная паста

с щупальцами  
кальмара  
и икрой тобико

Black pasta with squids  
tentacles and tobiko caviar.

690.- 260 г



### Паста с лососем и креветками

в соусе ризотто

Green fettuccine with salmon  
and shrimps in risotto sauce.

860.- 350 г



### Спагетти с вёшенками,

сморчками в ароматном  
трюфельном креме

Spaghetti with oyster mushrooms  
and morels in a fragrant truffle cream.

740.- 350 г





## Зелёная паста

с весенними овощами  
и вёшенками

Green pasta with spring vegetables  
and oyster mushrooms.

760.- 350 г



Римская  
**ПИЦЦА**

ROMAN PIZZA  
HANDMADE ONLY

**С окороком оленя и копченой вишней**

With a deer ham and smoked cherries.

590.- 460 г



**Пицца 4 сыра**

Pizza 4 cheese.

590.- 300 г

**С лососем и рукколой**

With salmon and arugula.

760.- 370 г

**С колбасками гриль**

With grilled sausages.

520.- 400 г

**С кальмарами, креветками и икрой тобико**

With squid, prawns and tobiko caviar.

640.- 460 г

**ОВОЩИ & ЗЛАКИ**

VEGETABLES  
& CEREALS

**Устричное киноа с соусом гранатовым чимичурри**

Oyster quinoa with chimichurri sauce.

290.-  
300 г

**Воздушное картофельное пюре на густых сливках**

Soft mashed potatoes with heavy cream.

200.-  
200 г

**Хрустящий картофель фри**

Crisp french fries.

200.-  
150 г





# СТЕЙКИ

STEAKS

## Стейк Ковбой

**Толстый край реберной части быка на кости.  
Очень нежный и сочный с хрустящей корочкой**

Cowboy steak - the thick edge of the rib part of the bull on the bone.  
Very tender and juicy with a crispy crust.

**4650.-** 600/75 г







## Мачете

Рёберный стейк, нежная текстура, насыщенный мясной вкус.

Machete steak - rib steak, delicate texture, rich meat taste.

**1180.-** 220/75 г

## альтернативные СТЕЙКИ

ALTERNATIVE STEAKS

### Бавет

Из костреца быка, с более выраженной текстурой мяса.

Bavette steak - from the rump of a bull, with more pronounced meat texture.

**1180.-** 310/75 г

наши фирменные соусы

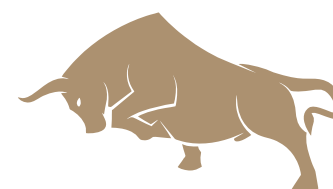
## СОУСЫ

OUR BRANDED SAUCES

Чимичурри / Абалон / BBQ / Тандури / Трюфельный / Аджика / Пере Verde

Chimichurri / Abalon / BBQ / Tandoori / Truffle / Adjika / Pepe Verde

**150.-** 75 г



МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА BLACK ANGUS, 200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА, 21 ДЕНЬ ВЛАЖНОГО ВЫЗРЕВАНИЯ, МИРАТОРГ

Black Angus marbled beef, 200 days grain fed, 21 days wet aging, «Miratorg».

### Рибай

Толстый край рёберной части быка, невероятно сочный

Rib eye - the thick edge of the rib part of the bull, incredibly juicy.

**2080.-**

320/75 г

### Нью-Йорк

Тонкий филейный край из мраморной говядины, невероятно сочный с хрустящей корочкой.

Steak New York - a thin fillet of marbled beef, incredibly juicy with crispy crust.

**1590.-**

320/75 г

## СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА / STEAK DONENESS



RARE

Обжаренный снаружи, красный внутри  
Roasted on the outside, red on the inside



MEDIUM RARE

Стейк с кровью, красно-розовый внутри  
Steak with blood, red and pink on the inside



MEDIUM

Среднепрожаренный стейк, розовый внутри  
Medium roasted steak, pink on the inside



MEDIUM WELL

Почти прожаренный стейк, светло-розовый внутри  
Nearly roasted steak light-pink inside



WELL DONE

Сильно прожаренный стейк, почти без сока  
Cooked though, with almost no juice

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО СТЕЙКА. ВЕС ГОТОВОГО СТЕЙКА ЗАВИСИТ ОТ ВЫБРАННОЙ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ. / THE WEIGHT OF THE RAW STEAK. THE WEIGHT OF THE FINISHED STEAK DEPENDS ON THE SELECTED DEGREE OF ROASTING



# БЛЮДА ИЗ МЯСА

MEAT



## Стейк из свиной корейки «Томагавк»

в мясной глазури, с муссом  
из хрена с печеным картофелем

Pork loin steak «Tomahawk» with meat glaze,  
horseradish mousse with baked potatoes.

**840.-**

250/150/150 г



## Окорок оленя

с копченой вишней  
и картофельным пюре

Deer ham  
with smoked cherries  
and mashed potatoes.

980.- 120/100/200 г



## Медальоны из говядины

с беби-картофелем в трюфельном  
креме с белыми грибами

Beef medallions with truffle cream baby potatoes and morels.

940.-

250/150 г



## Щедрый кусок свинины с салатом из свежих овощей и кавказской аджики

A generous piece of grilled pork with fresh vegetables and Satsibelli sauce.

780.- 250/280 г

## Утиная ножка конфи

с пюре из батата с глазурью  
из портвейна с орехами кешью

Duck leg confit with sweet potato puree,  
port wine glaze and cashew nuts.

870.-

200/120/80 г







**БЛЮДА**  
*из*  
**РЫБЫ**

FISH

**Морская форель  
в крабовом бер блане**

с молодыми овощами

Sea trout in crab berblanc sauce  
with young vegetables.

1200.- 350 г





## Спинка трески

с икрой щуки, форели, палтуса  
и ризотто Nero Verone

Back of cod fish with pike caviar, trout,  
halibut and Nero Verone risotto.

840.- 130/200 г





**Стейк  
из спинки  
Yellow Fin тунца**

с азиатским соусом  
из моллюсков «Абалон»

Yellow Fin tuna steak  
with asian Abalon clam sauce.

**1250.-** 140/120 г



**Жареное звено палтуса**  
с картофельным пюре и соусом песто  
Fried halibut link with mashed potatoes and pesto.

**970.-**  
200/220 г



**Лосось,**  
с киноа и фруктовым чатни  
Salmon burnt on the outside but juicy  
inside with quinoa and fruit chutney.

**1480.-**  
150/220 г



# ЯПОНИЯ

JAPAN



Тающие  
суши-боллы

Melting sushi balls

Melting sushi balls.



760.- 200 г



**Тартар ролл  
с гребешком**

Tartar roll with scallop.

**760.-** 360 г

**Тартар ролл  
с лососем**

Tartar roll with salmon.

**920.-** 360 г



**Татаки ролл  
с лососем**

Tataki roll with salmon.

**920.-** 300 г







Baked roll

## ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ

300 г

с крабом

crab

740.-

с угрём

eel

740.-

с крабом  
и креветкой

crab & shrimp

740.-

с лососем

salmon

740.-





**Кранч ролл**

Crunch roll

820.- 310 г



**Канада**

Canada

890.- 320 г





**Филадельфия  
с угрём**

Philadelphia with eel.

**840.-** 340 г

**Филадельфия  
классик**

Philadelphia Classic.

**640.-** 280 г

**Филадельфия  
классик с угрём**

Philadelphia with eel.

**790.-** 300 г

**Филадельфия  
с лососем и тобико**

Philadelphia with salmon & tobiko.

**710.-** 280 г

**Калифорния  
тобико**

California tobiko.

**640.-** 280 г



**Калифорния  
тобико**

California tobiko

**840.-** 320 г



Кантонский рис  
с гребешками,  
тигровыми креветками  
и кальмарами

Cantonese rice  
with scallops, tiger shrimps  
and squids

980.- 350 г



Лапша удон  
с говядиной,  
овощами  
и соусом Унаги

Udon noodles with beef,  
vegetables and Unagi sauce

720.- 350 г





# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



## Яблоко

сливочный мусс  
и яблочный мармелад  
в глазури из белого  
шоколада.

Apple - creamy mousse  
and apple's marmalade  
in white chocolate glaze

390.- 100 г

## Маракуйя

сливочный мусс  
и мармелад  
из манго и маракуйи  
в шоколадной глазури.

Passion fruit - creamy mousse  
and marmalade of mango  
and passion fruit in chocolate glaze.

390.- 100 г



**Морошка & кедр  
под снегом**

Cloudberries & Cedar  
under the snow

430.- 240 г



**Шоколадный фондан**

Warm chocolate cake

360.- 110 г



**Торт «Прага»**

«Prague» cake

360.- 210 г







**Нежный сливочный  
спринг-ролл с ягодами**

Delicate creamy spring roll with berries

**490.-** 220 г





### Баскский чизкейк

с клюквой и апельсиновыми цукатами

Baked camembert with honey, cashew nuts and fresh berries.

430.- 140/80 г

### Чизкейк со свежими ягодами

Cheesecake with fresh berries.

390.- 170 г

Горгонзола

Gorgonzola

160.- 80 г

Ягодный микс

Berry mix

160.- 80 г

*наше фирменное*  
**МОРОЖЕНОЕ**

OUR BRANDED ICE CREAM

Трюфельное

Truffle

160.- 80 г

Пломбир

Cream

160.- 80 г

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ! ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, ПРОСЬБА СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ.  
Dear guests! If you are allergic to any food product, please inform your waiter.







LOUNGE - CAFE

Teppaca

BAR





# КОКТЕЙЛИ

## Cocktails



<b>RED RIVER PUNCH</b> Koskenkorva Малина, малина сублимированная, сок лимона, сахарный сироп, белок. Koskenkorva Raspberry, freeze-dried raspberries, lemon juice, sugar syrup, protein.	460. 90 ml
<b>ПРОВАНС СПРИТЦ</b> Монин дыня, игристое вино, лайм, содовая. Provence Spritz. Monin melon, sparkling wine, lime, soda.	540. 220 ml
<b>NEW FASHION</b> Koskenkorva Sauna Barrel, пюре клубники, ликер клубника, сок сельдерея, сок лайма. New Fashion. Koskenkorva Sauna Barrel, strawberry puree, strawberry liqueur, celery juice, lime juice.	540. 160 ml
<b>FRENCH BELLINI</b> Ликер Персик, Монин дыня, лимонный сок, содовая, игристое вино. French Bellini. Peach liqueur, Monin melon, lemon juice, soda water, sparkling wine.	490. 170 ml
<b>КЛОВЕР КЛАБ</b> Джин, сок лайма, пюре малина, белок яйца, малина. Clover Club. Gin, lime juice, puree «raspberry», egg white, raspberry.	580. 90 ml
<b>ВИСКИ САУЭР</b> Бурбон Джим Бим, лимонный сок, белок яйца, сироп, биттер Ангостура. Whiskey Sour. Bourbon Jim Beam, lemon juice, egg whites, syrup, bitter Angostura.	560. 105 ml
<b>НЕГРОНИ</b> Джин Бомбей Сапфир, Мартини Россо, Кампари, апельсин, мята. Negroni. Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari, orange, mint.	560. 90 ml
<b>ОЛД ФЕШН</b> Бурбон Джим Бим, содовая, сахар, биттер Ангостура, апельсин. Old Fashion. Jim Beam, soda, sugar, bitter Angostura, orange.	690. 80 ml
<b>МОСКОВСКИЙ МУЛ</b> Водка Коскенкорва Лайм, сок лайма, имбирь, эвервес джинджер эль, мята, лайм Moscow Mule. Vodka Koskenkorva Lime, lime juice, fresh ginger, evervess ginger ale, mint, lime.	440. 170 ml
<b>КРОВАВАЯ МЕРИ</b> Полугар №3, томатный сок, апельсиновый сок, сок лимона, соус барбекю, вустерский соус, соус табаско, томаты черри, оливки. Bloody Mary. Polugar №3, tomato juice, orange juice, lemon juice, barbecue sauce, worcestershire sauce, tabasco sauce, cherry tomatoes, olives.	640. 170 ml





#### АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

Апероль, игристое вино, содовая, мята.

Aperol Spritz. Aperol, sparkling wine, soda, mint.

660.  
170 ml

#### ЛЯ ФИЗЗ

Водка Грей гуз, ликёр «персик», сок лайма, грейпрутовый сок, содовая, грейпфрут, тимьян.

La Fizz. Gray Goose vodka, peach liqueur, lime juice, grapefruit juice, soda, grapefruit, thyme.

490.  
165 ml

#### МАРТИНИ ФИЕРО ТОНИК

Мартини Фиеро, тоник, апельсин.

Martini tonic Fiero. Martini Fiero, tonic, orange.

440.  
220 ml

#### МАРТИНИ РОЯЛЕ

Мартини Бьянко, игристое вино, сок лайма, мята.

Martini Royal. Martini Bianco, sparkling wine, lime juice, mint.

780.  
220 ml

#### БЬЯНКО ТОНИК

Мартини Бьянко, тоник, лайм.

Martini Tonic. Martini Bianco, tonic, lime.

440.  
220 ml

#### БОМБЕЙ ТОНИК

Джин Бомбей Сапфир, тоник, огурец, лайм.

Bombay tonic. Gin Bombay sapphire, tonic, cucumber, lime.

590.  
160 ml

#### ДЮАРС КОЛА

Виски Дюарс Уайт Лейбл, кола, лимон.

Dewar's Cola. Dewar's White Label, Cola, lemon.

460.  
200 ml

#### КАРРИБИАН ХАЙБОЛ

Виски Дюарс 8 Карриббиа́н смуз, содовая, сироп кокос, сок лайма, лист бамбука.

Caribbean Highball. Whiskey Dewar's 8 Carribian smooth, soda, syrup coconut, lime juice, bamboo leaf.

490.  
200 ml

#### ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ

Водка, текила, джин, ром, апельсиновый ликер, сауэр микс, кола.

Long Island Ice Tea. Vodka, tequila, gin, rum, orange liquor, sour mix, Cola.

590.  
220 ml



# ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

## *Hot Cocktails*

<b>ГЛИНТВЕЙН</b> Вино красное, мёд, корица, гвоздика, апельсин <i>Mulled wine. Red wine, honey, cinnamon, cloves, orange.</i>	<b>360.</b> 180 ml
<b>ГЛИНТВЕЙН Б/А</b> Вишневый сок, мёд, корица, гвоздика, апельсин <i>Mulled wine n/a. Cherry juice, honey, cinnamon, cloves, orange.</i>	<b>260.</b> 180 ml
<b>КАКАО КРИМ</b> Какао, сливки, молоко, тертый шоколад, взбитые сливки <i>Cocoa cream. Cocoa, cream, milk, grated chocolate, whipped cream.</i>	<b>200.</b> 160 ml

# АПЕРИТИВЫ И БИТТЕРЫ

## *Aperitif and Bitter*

<b>МАРТИНИ ФИЕРО</b> <i>Martini Fiero</i>	<b>380.</b> 100 ml	<b>3800.</b> 1000 ml
<b>МАРТИНИ БЬЯНКО</b> <i>Martini Bianco</i>	<b>380.</b> 100 ml	<b>3800.</b> 1000 ml
<b>МАРТИНИ РОССО</b> <i>Martini Rosso</i>	<b>380.</b> 100 ml	<b>3800.</b> 1000 ml
<b>МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ</b> <i>Martini Extra Dry</i>	<b>380.</b> 100 ml	<b>3800.</b> 1000 ml
<b>МАРТИНИ РИЗЕРВА СПЕЦИАЛЕ БИТТЕР</b> <i>Martini Riserva Speciale Bitter</i>	<b>340.</b> 40 ml	<b>3600.</b> 700 ml
<b>АПЕРОЛЬ</b> <i>Aperol</i>	<b>310.</b> 40 ml	<b>7700.</b> 1000 ml
<b>АМАРО ЛУКАНО</b> <i>Amaro Lucano</i>	<b>370.</b> 40 ml	<b>6600.</b> 700 ml
<b>БЕЛУГА ХАНТИНГ ЯГОДНЫЙ</b> <i>Beluga Hunting Berry Bitter</i>	<b>350.</b> 40 ml	<b>4300.</b> 500 ml
<b>ДЖОУБОКС ПАЙНЭПЛ ДЖИНДЖЕР</b> <i>Jawbox Pineapple &amp; Ginger</i>	<b>490.</b> 40 ml	<b>6500.</b> 700 ml





# ЯГОДНЫЕ НАСТОЙКИ ОНЕГИН GOURMET

ВИШНЯ

Cherry

ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА

Chokeberry

КУРАГА

Dry Apricot

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Black Currant

 40 ml

 500 ml

290.

3600.

290.

3600.

290.

3600.

290.

3600.

## ПОЛУГАР *Polugar*

TRUE LEGENDARY  
RUSSIAN BREAD WINE

 40 ml

 500 ml

ПОЛУГАР №1 (РОЖЬ И ПШЕНИЦА)

POLUGAR №1 (Rye & Wheat)

390.

4900.

ПОЛУГАР №3 (БОРОДИНСКИЙ С ТМИНОМ)

POLUGAR №3 (Caraway)

390.

4900.

## ДИСТИЛЛЯТЫ *Distillates*

ЧАЧА АСКАНЕЛЛИ ЗОЛОТАЯ

Chacha Askaneli Gold

 40 ml

 500 ml

260.

40 ml

3200.

500 ml





# ВОДКА

## Vodka

		
<b>БЕЛУГА ГОЛД ЛАЙН</b> Beluga Gold Line	360. 40 ml	4500. 500 ml
<b>БЕЛУГА НОБЛ</b> Beluga Noble	280. 40 ml	3500. 500 ml
<b>ОНЕГИН</b> Onegin	300. 40 ml	3700. 500 ml
<b>МОН БЛАН</b> Mont Blanc	300. 40 ml	3700. 500 ml
<b>КОСКЕНКОРВА</b> Koskenkorva	230. 40 ml	5700. 1000 ml
<b>КОСКЕНКОРВА ЧЕРНИКА / МОЖЕВЕЛЬНИК</b> Koskenkorva Bilberry / Juniper	260. 40 ml	6500. 1000 ml
<b>КОСКЕНКОРВА ЛАЙМ / ЛИМОН / ТЫСЯЧЕЛИСТНИК</b> Koskenkorva Lime / Lemon / Yarrow	260. 40 ml	6500. 1000 ml
<b>ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ</b> Czar's Gold	180. 40 ml	2200. 500 ml
<b>ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ</b> Czar's Original	160. 40 ml	2000. 500 ml
<b>ГАСТРОНОМ КУПАЖ №4</b> Gastronom Blend №4	180. 40 ml	2200. 500 ml
<b>ГАСТРОНОМ КУПАЖ №7</b> Gastronom Blend №6	180. 40 ml	2200. 500 ml

# ДЖИН

## Gin

		
<b>БОМБЕЙ САПФИР</b> Bombay Sapphire	350. 40 ml	6000. 700 ml
<b>ПОРТОБЕЛЛО РОУД ЛОНДОН ДРАЙ ДЖИН</b> Portobello Road London Dry Gin	440. 40 ml	7700. 700 ml
<b>ДЖИНАТО ПИНО ГРИДЖИО</b> Ginato Pinot Grigio	360. 40 ml	6300. 700 ml
<b>БРУМ ДРАЙ</b> Broom Dry	320. 40 ml	4000. 500 ml



# РОМ

## Rum



ЭЛЬ РОН ПРОХИБИДО РЕСЕРВА 12 ЛЕТ <i>El Ron Prohibido, Reserva 12 Years Old</i>	460. 40 ml	8050. 700 ml
ХАЙБОЛ ЭКСПРЕСС 12 РЕЗЕРВ БЛЕНД <i>Highball Express Reserve Blend 12 Years Old</i>	500. 40 ml	8700. 700 ml
РЭД БОННИ ДАРК <i>Red Bonny Dark</i>	370. 40 ml	6450. 750 ml
БАРСЕЛО БЛАНКО <i>Barcelo Blanco</i>	310. 40 ml	5400. 700 ml
ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ <i>Oakheart Original</i>	330. 40 ml	5750. 700 ml

# ТЕКИЛА

## Tequila



40 ml

700 ml

## 100% ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ *100% Agave Tequila*

ПУЭБЛО ВЪЕХО БЛАНКО <i>Pueblo Viejo Blanco</i>	370.	6500.
ПУЭБЛО ВЪЕХО АНЬЕХО <i>Pueblo Viejo Anejo</i>	450.	7800.

# КАЛЬВАДОС

## Calvados



40 ml

700 ml

ПЭР МАГЛУАР V.S.O.P. <i>Pere Magloire V.S.O.P.</i>	680.	12000.
---	------	--------





# ВИСКИ ШОТЛАНДИИ

## Scotch Whisky



### ОДНОСОЛОДОВЫЙ

#### Single malt

	 40 ml	 700 ml
МАКАЛЛАН ДАБЛ ОАК 12 ЛЕТ (РЕГИОН СПЕЙСАЙД) Macallan Double Oak 12, Speyside	1750.	30000.
ГЛЕН ТЕРНЕР 12 ЛЕТ Glen Turner 12 Years Old Single Malt	790.	12800.
ЛАФРОЙГ 10 ЛЕТ Laphroaig Malt 10 years old	960.	16800.
ГЛЕН ТЕРНЕР ЭРИТАЖ ДАБЛ КАСК Glen Turner Heritage Double Cask Single Malt	500.	8900.



### КУПАЖИРОВАННЫЙ

#### Blended

	 40 ml	 700 ml
ДЮАРС УАЙТ ЛЭЙБЛ Dewar's White Label	340. 40 ml	5900. 700 ml
ДЮАРС 8 КАРИББИАН СМУЗ Dewar's 8 Caribbean Smooth	440. 40 ml	7700. 700 ml
БАЛЛАНТАЙС ФАЙНЕСТ Ballantine's Finest	440. 40 ml	11000. 1000 ml
КАТТИ САРК ПРОХИБИШН ЭДИШН Cutty Sark Prohibition Edition	540. 40 ml	9500. 700 ml
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ Chivas Regal 12 Y.O.	650. 40 ml	11500. 700 ml

### ВИСКИ ИРЛАНДИИ



#### Irish Whiskey

	 40 ml	 700 ml
ДЖЕМЕСОН Jameson	490. 40 ml	12220. 1000 ml
РАЙТЕРС ТИРЗ КОППЕР ПОТ Writers Tears Copper Pot	590. 40 ml	10300. 700 ml
КИРКЕР ШЕМРОК Kirker Shamrock	540. 40 ml	9450. 700 ml
БЛЭК АЙРИШ Black Irish	420. 40 ml	7300. 700 ml




## ВИСКИ ФРАНЦИИ

*French Whiskey*

	 40 ml	 700 ml
БЕЛЬВУА ФИНИСЬОН СОТЕРН <i>Bellevoüe Finition Sauternes</i>	1200.	20000.
БЕЛЬВУА ЭДИСЬОН ТУРБЭ <i>Bellevoüe Edition Tourbee</i>	1350.	23600.
БЕЛЬВУА ФИНИСЬОН ГРЕН ФЕН <i>Bellevoüe Finition Grain Fin</i>	900.	15000.
БЕЛЬВУА ФИНИСЬОН ГРАН КРЮ <i>Bellevoüe Finition Grand Cru</i>	1500.	25000.



## ВИСКИ ЯПОНИИ

*Japan Whiskey*

	 40 ml	 700 ml
ШИНОБУ КУПАЖИРОВАННЫЙ <i>SHINOBU Blended Whiskey Mizunara Oak Finish</i>	480. 40 ml	8400. 700 ml
ТЕНЖАКУ ПЬЮА МОЛТ <i>Tenjaku Pure Malt</i>	660. 40 ml	8250. 500 ml



## ВИСКИ АМЕРИКИ

*American Whiskey*

	 40 ml	 700 ml
ДЖЕК ДЭНИЕЛ'С <i>Jack Daniel's</i>	560.	9800.
ДЖИМ БИМ <i>Jim Beam</i>	420.	7300.
ФАЙЕРБОЛ <i>Fireball</i>	370.	6400.
БУРБОН ОЛД ВИРДЖИНИЯ <i>Old Virginia Original Bourbon</i>	370.	6400.

## КОНЬЯК

Франция  
*Cognac*

	 40 ml	 500 ml
ПТИ ШАМПАНЬ ШАТО ДЕ МОНТИФО ХО <i>Chateau de Montifaud XO, Fine Petite Champagne</i>	1850. 40 ml	23000. 500 ml
КУРВУАЗЬЕ V.S.O.P. <i>Courvoisier V.S.O.P.</i>	840. 40 ml	10500. 500 ml
КУРВУАЗЬЕ V.S. <i>Courvoisier V.S.</i>	640. 40 ml	8000. 500 ml

## БРЕНДИ

Испания  
*Brandy*

	 40 ml	 500 ml
ТОРРЕС 5 <i>Torres 5</i>	400.	5000.
ТОРРЕС 10 <i>Torres 10</i>	430.	5800.



# ЛИКЁРЫ

## *Liqueur*

БЕЙЛИС

Baileys



390.  
40 ml

6800.  
700 ml

ЯГЕРМАЙСТЕР

Jägermeister

390.  
40 ml

6800.  
700 ml

# ПИВО РАЗЛИВНОЕ

## *Draft beer (beer on tap)*



300 ml

500 ml

ШПАТЕН СВЕТЛОЕ (ПРЕМИУМ ЛАГЕР)

Spaten premium lager

370.

560.

ХУГАРДЕН БЕЛОЕ Н/Ф

Hoegaarden Blanche

370.

560.

ЧЕРНОВАР ТЕМНОЕ

Cernovar Cerne

360.

540.

# ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

## *Bottled beer*



330 ml

ВАКАЛАР, Б/А, ЧЕХИЯ

Bakalat Non-Alcoholic, Czech

390.

ПИЛИГРИМ, СВЕТЛОЕ

Pilgrim, light, Murmansk brewery

370.

ПИЛИГРИМ, ТЕМНОЕ

Pilgrim, dark, Murmansk brewery

370.



# НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

## *Non-alcoholic beverages*



<b>ЭВЕРВЕС КОЛА</b> Evervess Cola		<b>180.</b> 250 ml
<b>ЭВЕРВЕС ЛАЙМ</b> Evervess Lime		<b>180.</b> 250 ml
<b>ЭВЕРВЕС ТОНИК</b> Evervess Tonic		<b>180.</b> 250 ml
<b>ЭВЕРВЕС ДЖИНЖЕР ЭЛЬ</b> Evervess Ginger ale		<b>180.</b> 250 ml
<b>ВОДА «БАЙКАЛ РЕЗЕРВ» ГАЗ.</b> Baikal Reserve, sparkling		<b>180.</b> 250 ml
<b>ВОДА «ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА» Б/ГАЗ.</b> Baikal Pearl, still		<b>180.</b> 260 ml
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «БОРЖОМИ» ГАЗ.</b> Mineral water «Borjomi» sparkling		<b>290.</b> 500 ml
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «КЬЯРЕЛЛА» ГАЗ.</b> Mineral water «Chiarella» carbonated Water		<b>590.</b> 750 ml
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «КЬЯРЕЛЛА» Б/ГАЗ.</b> Mineral water «Chiarella» carbonated Water		<b>590.</b> 750 ml
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «ЭВИАН» Б/ГАЗ.</b> Evian, still		<b>390.</b> 330 ml
<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ НАПИТОК «АДРЕНАЛИН РАШ»</b> Adrenaline Rush		<b>260.</b> 250 ml
<b>СОК В АССОРТИМЕНТЕ</b> яблоко, вишня, апельсин, грейпфрут, томат, ананас Juice «I» apple, cherry, orange, grapefruit, tomato, pineapple	<b>100.</b> 200 ml	<b>500.</b> 970 ml
<b>МОРС</b> брусничный, черничный Mors is one of the brightest beverages of Russia is similar to juice made of berry (cowberry, blueberry)	<b>100.</b> 200 ml	<b>500.</b> 1000 ml
<b>МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ</b> Sea buckthorn juice	<b>100.</b> 200 ml	<b>500.</b> 1000 ml

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК *Fresh juice*



<b>ЛИМОН / ГРЕЙПФРУТ / АПЕЛЬСИН</b> <b>ЯБЛОКО / СЕЛЬДЕРЕЙ</b> Lemon / grapefruit / orange / apple / celery	<b>200.</b> 100 ml	<b>400.</b> 200 ml
<b>АНАНАС / ТОМАТ</b> Pineapple / tomato	<b>290.</b> 100 ml	<b>580.</b> 200 ml



## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### *Milkshakes*



<b>КЛАССИЧЕСКИЙ</b> молоко, мороженое, сливки, вишня <i>Classic (milk, ice cream, cream, cherry)</i>	<b>360.</b> 250 ml
<b>ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК</b> молоко, мороженое, сироп, сливки, вишня <i>Gingerbread (milk, ice cream, syrup, cream, cherry)</i>	<b>360.</b> 270 ml
<b>ШОКОЛАДНЫЙ</b> молоко, мороженое, сироп, сливки, шоколад, орео <i>Chocolate (milk, ice cream, syrup, cream, chocolate, oreo)</i>	<b>360.</b> 270 ml
<b>БАНАНОВО-КЛУБНИЧНЫЙ</b> молоко, мороженое, пюре клубника, сливки, сироп банан, клубника <i>Banana-Strawberry (milk, ice cream, strawberry puree, banana syrup, cream, strawberry)</i>	<b>360.</b> 270 ml
<b>КАРАМЕЛЬНЫЙ</b> молоко, мороженое, топинг, сливки <i>Caramel (milk, ice cream, syrup, cream)</i>	<b>360.</b> 270 ml
<b>ФИСТАШКОВО-ШОКОЛАДНЫЙ</b> молоко, мороженое фисташка, сироп, сливки <i>Pistachio Chocolate (milk, pistachio ice cream, syrup, cream)</i>	<b>360.</b> 270 ml

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### *Non-Alcohol Cocktails*



<b>МОХИТО ЛАУНЖ</b> лайм, мята, сироп, содовая <i>Mojito Lounge (lime, mint, syrup, soda)</i>	<b>300.</b> 150 ml
<b>ПАЛОМА ЛАУНЖ</b> сок грейпфрут, пюре клубника, сок лайма, содовая, клубника, грейпфрут <i>Paloma Lounge (grapefruit juice, strawberry puree, lime juice, soda, strawberry, grapefruit)</i>	<b>300.</b> 180 ml
<b>ПИНА КОЛАДА ЛАУНЖ</b> сок ананасовый, сироп кокос, сироп миндаль, сливки <i>Pina Colada Lounge (pineapple juice, coconut syrup, almond syrup, cream)</i>	<b>300.</b> 150 ml
<b>ИМБИРНЫЙ МАНГО ЛАУНЖ</b> лимонад эвервес джинжер эль, сироп имбирь, сироп манго, апельсин, мята <i>Ginger Mango Lounge (lemonade evervess ginger ale, ginger syrup, mango syrup, orange, mint)</i>	<b>300.</b> 140 ml



# ЧАЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

## Tea Cocktail



400 ml

- МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ** 380.  
мята, звёздочка аниса, корица, лимон, тростниковый сахар  
*Moroccan mint tea*
- ОБЛЕПИХОВО-ЦИТРУСОВЫЙ ЧАЙ** 380.  
пюре облепихи, мёд, морс облепиховый, сок апельсиновый,  
палочка корицы, корень имбиря  
*Sea buckthorn-citrus tea (sea-buckthorn pureev,honey, sea-buckthorn juice, orange juice, cinnamon stick, ginger root)* 380.
- ПРЯНЫЙ ЧАЙ**  
чёрный чай с чабрецом, сок яблочный, душистый мёд,  
кардамон, гвоздика, яблоко, апельсин  
*Spiced tea (black thyme tea, apple juice, fragrant honey, cardamom, clove, apple, orange)*

# ЧАЙ

## Tea



500 ml

- АССАМ** 260.  
*Assam*
- ЭРЛ ГРЕЙ НА АССАМЕ** 260.  
чёрный чай с цитрусовыми нотами бергамота  
*Assam Earl Grey*
- ЧЁРНЫЙ ЧАЙ С ЧЕРНИКОЙ И ЯГОДОЙ АСАИ** 260.  
чёрный чай в сочетании с тропическими ягодами асаи и черникой  
*Black Tea acai blueberry*
- ПУЭР** 260.  
густой, насыщенный чай из провинции Юньнань, Китай  
*Pu-erh tea*
- ЧАЙ ЧЁРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ** 260.  
чёрный чай с листом чабреца  
*Black tea with thyme*
- НАМАСТЕ** 260.  
согревающий чёрный чай со специями  
*Namasthe*
- ТАЕЖНЫЙ МИКС** 260.  
чёрный чай с травами и ягодами  
*Taiga Mix*
- ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ ЖАСМИН** 260.  
зелёный чай с ароматом жасмина  
*Green Jasmine tea*
- ЗЕЛЁНЫЙ ДРАКОН** 260.  
классический китайский зелёный чай  
*Green Dragon*
- РОЙБУШ КАРАМЕЛЬ** 260.  
лист ройбуш с теплым ароматом карамели  
*Rooibos Caramel*





500 ml

<b>ЯПОНСКАЯ ЛИПА</b> освежающее сочетание зелёного чая сенча с сочной цедрой, солнечно-жёлтыми цветками ромашки и душистой липой <i>Japanese linden tree</i>	260.
<b>ГРЕЙПБЕРРИ</b> фруктово-цитрусовая свежесть апельсиновой цедры, лепестки розы и подсолнечника в сочетании с зелёным чаем сенча <i>Grapeberry</i>	260.
<b>ТРАВЯНОЙ КОКТЕЙЛЬ</b> мелисса, листья ежевики, вербена, лакрица, сорго лимонное, цветки подсолнуха, лепестки василька <i>Herbal Cocktail</i>	260.
<b>КИР РОЙЯЛ</b> гибискус, папайя, смородина чёрная / красная, черника, ягоды бузины, лепестки роз, малина / земляника <i>Kir Royal</i>	260.
<b>ИВАН ЧАЙ</b> древнейший русский травяной напиток на основе листьев кипрея <i>Ivan Chai</i>	260.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЧАЮ

### *Additions to Tea*

<b>ВАРЕНЬЕ</b> клубника, малина, вишня <i>Jam (strawberry, raspberry, cherry)</i>	60. 30 ml
<b>МЁД</b> <i>Honey</i>	60. 30 ml
<b>ЛИМОН / ИМБИРЬ</b> <i>Lemon / Ginger</i>	60. 50 г
<b>МЯТА / КОРИЦА</b> <i>Mint / Cinnamon</i>	60. 10 г



# КОФЕ

*Coffee*



РИСТРЕТТО 180.  
*Ristretto*

ЛУНГО 180.  
*Lungo*

АМЕРИКАНО 180.  
*Americano*

ДВОЙНОЙ КАПУЧИНО 400.  
*Double cappuccino*

ЛАТТЕ 240.  
*Latte*

ГЛЯССЕ 360.  
*Glasse*

МОККО 260.  
*Mokka*

КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ 420.  
*Irish Coffee*

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 240.  
*Hot chocolate*

ЭСПРЕССО 180.  
*Espresso*

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 320.  
*Double espresso*

КАПУЧИНО 240.  
*Cappuccino*

FLAT WHITE 280.  
*Flat white*

МАКИАТО 210.  
*Macchiato*

РАФ 320.  
Фисташковый, Лавандовый,  
Миндальный

Raf coffee is that milk and cream  
are whipped with espresso  
at the same time (choose topping:  
pistachio, lavender, almond)

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ  
МОЛОКО 50.  
*Alternative milk*

# ДОПОЛНИТЕЛЬНО К КОФЕ

*Topping*


МОЛОКО / СЛИВКИ 60.  
*Milk / Cream* 50 ml

СИРОП МОНИН 60.  
в ассортименте 30 ml  
*Syrup Monin (in assortment)*

КОКОСОВОЕ МОЛОКО 60.  
*Coconut milk* 30 ml

ТОПИНГ МОНИН 60.  
горький шоколад, карамель 20 ml  
*Topping Monin  
(Bitter Chocolate, Caramel)*



 **Ресторанный Синдикат**  
рестсиндикат.рф

 [terrassa.terrasabar](https://www.facebook.com/terrassa.terrasabar)