

## GAVI -

название известных на весь мир  
итальянских белых вин,  
которые производятся в Пьемонте,  
на северо-западе страны.

Наш ресторан посвящен как раз  
знаменитому вину, кухне северной  
Италии и прекрасному региону.  
Акцент в меню сделан на пасты с  
большим количеством соуса,  
ризотто и равиоли.

Классические рецепты итальянской  
кухни представлены в современной  
интерпретации от шеф-поваров.

GAVI  
RISTORANTE

## ДВОЙНЫЕ БРУСКЕТТЫ

*Double bruschettes*



ЛОСОСЬ + АВОКАДО +  
КРЕМ ИЗ РИКОТТЫ

*Salmon, avocado, ricotta cream*

150g / 390.-



ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА + РИКОТТА +  
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ

*Prosciutto di Parma, ricotta, sun-dried tomatoes*

100g / 330.-



ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ + СТРАЧАТЕЛЛА +  
ИКРА ИЗ БАЛЬЗАМИКА

*Baked vegetables, stracciatella,  
balsamic caviar*

200g / 370.-



Крудо из сибаса



Тартар из тунца





Крудо из гребешка



Тартар из говядины



Карпаччо из лосося

## УСТРИЦЫ КРУДО ТАРТАР КАРПАЧЧО

*Oysters / crudo / tartar / carpaccio*

### УСТРИЦЫ ПО СЕЗОНУ

с соусом шалот и лимоном

*Seasonal oysters with shallot and lemon sauce*

3шт. (pc.) / 870.-

### КРУДО ИЗ ГРЕБЕШКА

в горчичном маринаде

с салатом из редиса

*Mustard marinade scallop crude  
with radish salad*

90g / 530.-

### КРУДО ИЗ СИБАСА

с луковым песто и кремом из рикотты

*Seabass crudo with onion pesto and ricotta cream*

170g / 590.-

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

с томатами и авокадо

*Tuna tartare with tomatoes and avocado*

140g / 570.-

### ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с соусом из каперсов

*Beef tartare with caper sauce*

130g / 570.-

### КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

с крудите из овощей и с имбирным соусом

*Salmon carpaccio with vegetable crudités and ginger sauce*

130g / 550.-

### КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

с салатом из артишоков

*Beef carpaccio with artichoke salad*

160g / 590.-





Пармский окорок с дыней



Печеные овощи

## ЗАКУСКИ

*Appetizers*

---

### ЛОСОСЬ ДЕЛИКАТНОГО ПОСОЛА

с тапенадой из маслин  
и с кремом из сыра рикотта

*Delicately pickled salmon and  
olive tapenade with ricotta cream*

160g / 650.-

### ПАРМСКИЙ ОКОРОК

С ДЫНЕЙ и легким салатом

*Proshutto di Parma with melon and light salad*

140g / 650.-

### МАСЛИНЫ

В ЗЕЛЕНОМ МАСЛЕ

*Olives in green oil*

100g / 250.-

### ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ В МАСЛЕ

*Baked vegetables in oil*

170g / 390.-

### СЛЕГКА ОСТРЫЕ ПЕРЧИКИ, фаршированные тунцом с каперсами

*Lightly hot peppers stuffed with tuna and capers*

75g / 430.-





## ВИТЕЛЛО ТОННАТО

*Vitello Tonato*

165g / 670.-

## БУРРАТА

с капонатой и соусом песто

*Caponata and burrata cheese with pesto*

250g / 750.-

## КАПРЕЗЕ

с карамельным бальзамико

*Caprese with caramel balsamic*

270g / 530.-

Сыр на выбор:

ТАРТУФО / БАЗИРОН / БЮШ /

КАМАМБЕР / ПАРМЕЗАН /

ГОРГОНЗОЛА

Сервируем тыквенным вареньем

и миндалем

*Cheese to choose: tartufo, basiron, bouche, camembert, parmesan, gorgonzola*

55g / 270.-

## РЕКОМЕНДАЦИИ СОМЕЛЬЕ

Грекетто Рокафорте брют, Эмилия Романия

*Rocafort Grechetto Brut*

150ml / 300.- / 0,75L / 1500.-

Пино Гриджо Корвеццо, Венето

*Corvezzo Pinot Grigio*

150ml / 320.- / 0,75L / 1600.-

Грилло Коломба Бьянка, Сицилия

*Grillo Colomba Bianca*

150ml / 340.- / 0,75L / 1700.-

К сырам:

Неро Ди Троя, Пулья

*Nero di Troia*

150ml / 340.- / 0,75L / 1700.-



Вителло тоннато



Буррата с капонатой



Капрезе



## САЛАТЫ

Salads

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С БРОККОЛИ И АВОКАДО

на соусе пармезан  
*Tiger prawns with broccoli and  
avocado with parmesan sauce*

200g / 650.-

### МИНИ-КАЛЬМАРЫ

с салатом кукурузы и овощами  
*Mini squid with corn salad and vegetable*

150g / 670.-

### САЛАТ СО СВЕЖИМ ТУНЦОМ И ОВОЩНЫМ БУКЕТОМ

*Fresh tuna salad with vegetables*

240g / 690.-

### САЛАТ РОМАНО С ЦЫПЛЕНКОМ И ФАРФАЛЛЕ

в чесночно-горчичном соусе  
*Romano with farfalle and chicken in mustard sauce*

210g / 470.-



Тигровые креветки с брокколи и авокадо



Мини-кальмары



Салат со свежим тунцом





Салат из осьминога

## СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ

с красным луком, каперсами  
и кедровыми орехами

*Ripe tomatoes with red onions,  
capers and pine nuts*

250g / 430.-

## САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА

с картофелем и прованским маслом  
*Octopus salad with potatoes and olive oil*

200g / 790.-



Салат из артишоков и овощей

## САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ И ОВОЩЕЙ

с пармезаном и палитрой соусов  
*Artichoke and vegetable salad with parmesan  
and a palette of sauces*

170g / 570.-

## ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

с сибасом на пару  
*Green salad with steamed sea bass*

170g / 670.-



Зеленый салат с сибасом

## РЕКОМЕНДАЦИИ СОМЕЛЬЕ

*Белое вино:*

Пино Гриджо Корвеццо, Венето  
*Corvezzo Pinot Grigio*

150ml / 320.- / 0,75L / 1600.-

Верментино Престиж

Азиенда Уджиано, Тоскана  
*Uggiano Prestige Vermentino*

150ml / 340.- / 0,75L / 1700.-

Рислинг Урбан Ник Вайс, Германия  
*Nik Weis Urban Riesling*

150ml / 380.- / 0,75L / 1900.-

*Красное вино:*

Пино Нуар Мисти Клифф, Новая Зеландия  
*Nik Weis Urban Riesling*

150ml / 380.- / 0,75L / 1900.-



## СУП

*Soup*

---

ТОМАТНЫЙ СУП  
с мидиями и чиабаттой  
*Tomato soup with mussels  
and ciabatta*

350g / 430.-

СУП ИЗ  
МОРСКОЙ РЫБЫ  
*Sea fish soup*

300g / 490.-

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП  
с телятиной  
*Lentil soup with veal*

340g / 390.-



Томатный суп с мидиями



Суп из морской рыбы





Крем-суп из белых грибов

### ГАСПАЧЧО

с сыром страчателла

*Gazpacho with strachatella cheese*

350g / 430.-

### КРЕМ-СУП

ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

*Funghi porcini cream soup*

300g / 450.-

### МИНЕСТРОНЕ

(классический овощной суп)

*Minestrone*

300g / 370.-

### КУРИНЫЙ БУЛЬОН

с домашней лапшой

и перепелиными яйцами

*Chicken broth with noodles  
and quail eggs*

300g / 370.-

*К супам:*

### ФОКАЧЧА С ПЕСТО

И ПАРМЕЗАНОМ

*Focaccia with pesto and parmesan*

125/30g / 210.-



Минестроне



Зеленое ризотто с креветками



Ризотто с белыми грибами

## РИЗОТТО

*Risotto*

ЗЕЛЕНОЕ РИЗОТТО  
С КРЕВЕТКАМИ  
И МИНИ-КАЛЬМАРАМИ  
*Risotto verdi with shrimp and mini squid*  
340g / 770.-

РИЗОТТО  
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ  
*Funghi porcini risotto*  
330g / 650.-

## РЕКОМЕНДАЦИИ СОМЕЛЬЕ

*Белое вино:*

Грилло Коломба Бьянка, Сицилия  
*Grillo Colomba Bianca*  
150ml / 340.- / 0,75L / 1700.-

Лисон Классико Маззолада, Венето  
*Mazzolada Lison Classico*  
150ml / 350.- / 0,75L / 1750.-

*Красное вино:*

Каннонау Пасо Сардо  
Эноиталия, Сардиния  
*Passo Sardo Cannonau di Sardegna*  
150ml / 370.- / 0,75L / 1850.-

Колли Беричи Каза Дефра, Венето  
*Casa Defra Colli Berici*  
150ml / 380.- / 0,75L / 1900.-



## РАВИОЛИ

*Ravioli*

### ЗЕЛЕННЫЕ ТОРТЕЛЛИ С РИКОТТОЙ

и пармезаном в трюфельном соусе  
*Green tortelli with ricotta and parmesan in truffle sauce*  
200g / 490.-

### ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ

в соусе аранчата  
и бешамель  
*Black salmon ravioli in aranchata  
and bechamel sauces*  
240g / 630.-

### АНЬОЛОТТИ С ТЕЛЯТИНОЙ

и соусом из устричных грибов  
*Veal agnolotti with oyster mushroom sauce*  
180g / 570.-

### РАВИОЛИ С КРАБОМ

и сыром буррата под соусом биск  
*Ravioli with crab and burrata cheese  
with bisque sauce*  
160g / 690.-



GAVI  
RISTORANTE



Зеленые тортелли с рикоттой



Черные равиоли с лососем



Аньолотти с телятиной



# ПАСТА

*Pasta*

Мы делаем нашу пасту  
из настоящей итальянской  
муки.

## РЕКОМЕНДАЦИИ СОМЕЛЬЕ

*Белое вино:*

Верментино Престиж

Азиенда Уджиано, Тоскана

*Uggiano Prestige Vermentino*

150ml / 340.- / 0,75L / 1700.-

*Красное вино:*

Неро Ди Троя, Пулья / *Nero di Troia*

150ml / 340.- / 0,75L / 1700.-



### ЧЕРНЫЕ ЛИНГУИНИ С КРЕВЕТКАМИ

и соусом биск

*Linguine nere with shrimp and bisque sauce*

260g / 630.-



### ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ

*Lasagna Bolognese*

300g / 590.-



### СПАГЕТТИ С ПАРМСКИМ ОКороКОМ

с соусом пармезан

*Prosciutto di Parma spaghetti with parmesan sauce*

240g / 490.-





ТАЛЬЯТЕЛЛЕ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ  
в соусе лемонграсс  
*Tagliatelle with seafood in lemongrass sauce*  
260g / 790.-



ЗЕЛЕННЫЕ ФЕТТУЧЧИНИ  
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ  
*Fettuccine verdi with smoked salmon*  
310g / 670.-



РИГАТОНИ  
В СОУСЕ АРРАБИАТА  
с сыром страчателла  
*Arrabiata rigatoni with stracciatella cheese*  
280g / 550.-



ЦВЕТНЫЕ ФЕТТУЧЧИНИ  
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ в сливочном соусе  
*Colored fettuccine with porcini mushrooms  
in a creamy sauce*  
280g / 670.-





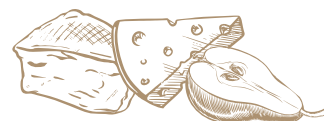
# ПИЦЦА

Pizza

## МАРГАРИТА

*Margherita*

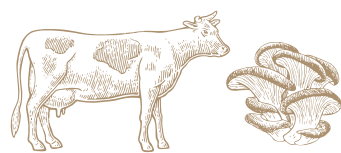
430g / 470.-



## ЧЕТЫРЕ СЫРА + МЕДОВАЯ ГРУША

*Quattro formaggi pizza with honey pear*

410g / 690.-



## ТЕЛЯТИНА + УСТРИЧНЫЕ ГРИБЫ

*Pizza with veal and oysters mushrooms*

460g / 750.-



## ПРОШУТТО + АРТИШОК

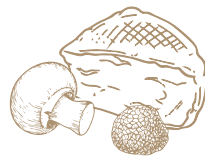
*Pizza with prosciutto and artichokes*

500g / 690.-





**СТРАЧАТЕЛЛА  
+ АРОМАТНАЯ ЗЕЛЕНЬ**  
*Stracciatella pizza cheese with greens*  
420g / 730.-



**КАМАМБЕР +  
ШАМПИНЬОНЫ +  
ТРЮФЕЛЬ**  
*Pizza with camembert,  
champignons and truffle*  
400g / 690.-



**ТУНЕЦ +  
МАРИНОВАННЫЙ ЛУК**  
*Tuna pizza with marinated onion*  
440g / 750.-

## Ф О К А Ч Ч А

*Focaccia*



**ФОКАЧЧА С ПЕСТО  
И ПАРМЕЗАНОМ**  
*Focaccia with pesto and parmesan*  
125/30g / 210.-

## РЕКОМЕНДАЦИИ СОМЕЛЬЕ

*Белое вино:*

Лисон Классико Маззолада, Венето  
*Mazzolada Lison Classico*

150ml / 350.- / 0,75L / 1750.-

*Красное вино:*

Колли Беричи Каза Дефра, Венето  
*Casa Defra Colli Berici*

150ml / 380.- / 0,75L / 1900.-

**GAVI**  
RISTORANTE



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

*Main dishes*

### ЛОСОСЬ ПОД АРОМАТНЫМ МАСЛОМ

со спагетти из овощей  
*Salmon under fragrant butter  
with vegetable noodles*

230g / 870.-



Лосось под ароматным маслом

### ПЕЧЕННЫЙ ПАЛТУС

со шпинатом и соусом аранчата  
*Baked halibut with spinach and aranchata sauce*

220g / 850.-



Печеный палтус со шпинатом

### ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ СУДАКА

с луком-пореем  
и кремом из шпината  
*Pikeperch meatballs with leek  
and spinach cream*

220g / 590.-

### ФИЛЕ СИБАСА,

томленное в соусе «Белое вино»  
*Sea bass baked in foil with berblan sauce*

300g / 890.-

### ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

в томатном соусе  
с картофельным пюре

*Beef meatballs in tomato sauce with mashed potatoes*

390g / 670.-



Фрикадельки из судака





Тальятта из говядины

## ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ

в моденском стиле

*Modena style beef tagliata*

250g / 870.-

## ОССО БУКО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

в соусе розмарин с овощами

*Osso buco with rosemary sauce and vegetables*

380g / 950.-

## УТИНАЯ НОЖКА

с пюре из сельдерея

с морковным соусом

*Duck leg confit with celery puree  
and carrot sauce*

180g / 670.-

## ЗАПЕЧЁННОЕ ПЛЕЧО ЯГНЁНКА

с капонатой и соусом кориандр

*Roasted lamb shoulder with caponata  
and coriander sauce*

380g / 970.-

## БАКЛАЖАНЫ ПАРМИДЖАНО

с кедровыми орехами

*Parmigiano eggplant with pine nuts*

170g / 590.-



Утиная ножка с пюре из сельдерея



Баклажаны пармиджано

## РЕКОМЕНДАЦИИ СОМЕЛЬЕ

Белое вино:

Гави Ле Марне Микеле Кьярло, Пьемонт

*Gavi Le Marne Michele Chiarlo, Piemonte*

0,375L / 1500.-

Грилло Коломба Бьянка, Сицилия

*Grillo Colomba Bianca*

150ml / 340.- / 0,75L / 1700.-

Красное вино:

Каннонау Пасо Сардо

Эноиталия, Сардиния

*Passo Sardo Cannonau di Sardegna*

150ml / 370.- / 0,75L / 1850.-

**GAVI**  
RISTORANTE



## ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ

*Out of coal-fired oven*

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ,  
маринованные с чесноком  
в белом вине

*Tiger prawns with garlic*

75/40g / 350.-

ЛОСОСЬ, приготовленный  
на выбор на углях или на пару

*Salmon grilled or steamed*

120/40g / 650.-

ТУНЕЦ, маринованный с имбирем

*Tuna marinated with ginger*

130/40g / 790.-

СИБАС, приготовленный  
на выбор на углях или на пару

*Sea Bass grilled or steamed*

120/40g / 690.-

ФИЛЕТТО из лучшей части  
молодого бычка травяного откорма

*Filetto di carne*

130/20g / 790.-

КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСКОГО  
ЯГНЕНКА, маринованное с чесноком  
и оливковым маслом

*Rack of lamb marinated with garlic and olive oil*

140/20g / 850.-

УТИНАЯ ГРУДКА / *Duck breast*

120/20g / 570.-

КУКУРУЗНЫЙ ЦЫПЛЕНОК

*Corn chicken*

170/20g / 650.-

ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА

с тимьяном и зернами горчицы

*Chicken breast with thyme and mustard seeds*

140/20g / 350.-



Тунец, маринованный с имбирем



Сибас, приготовленный на углях



Филетто





Каре ягненка



Утиная грудка



Кукурузный цыпленок

## Г А Р Н И Р Ы

*Side dishes*

Жареные шампиньоны  
с травами и чесноком  
*Fried champignon with herbs and garlic*  
100g / 270.-

Картофельное пюре с пармезаном  
и трюфельным маслом  
*Mashed potatoes with parmesan and truffle oil*  
150g / 150.-

Пюре из зелёного горошка  
с тыквенным маслом  
*Green pea puree with pumpkin oil*  
110g / 150.-

Булгур с овощами / *Bulgur with vegetables*  
150g / 170.-

Шпинат с кедровыми орехами  
*Spinach with pine nuts*  
100g / 250.-

Овощи гриль / *Grilled vegetables*  
100g / 250.-

Брокколи + морковь / *Broccoli and carrots*  
100g / 150.-

Стейк из капусты / *Cabbage steak*  
150g / 150.-

Беби-картофель с пряными травами  
*Baby potato with herbs*  
150g / 150.-

## С О У С Ы

*Sauces*

Сальса / *Salsa*

Черный перец / *Black pepper*

Песто / *Pesto*

Грибной крем / *Mushroom cream*

Аррабиата, острый томатный соус / *Arrabiata*

Лемонграсс / *Lemongrass*

Вишневый / *Cherry sauce*

50g / 100.-





Семифредо с лимонными цукатами



Канноли с фисташками

## ДЕСЕРТЫ

*Desserts*

---

### ДЖЕЛАТО НА ВЫБОР:

горгонзола / трюфель / ваниль /  
четыре вида орехов с карамелью /  
*Gelato for choose: gorgonzola / truffle / vanilla /  
four kinds of nuts with caramel*

50g / 150.-

### СОРБЕТ НА ВЫБОР:

манго / лимонад  
*Sorbet for choose:  
mango / lemonade / strawberry / basil*

50g / 150.-

### ПРОФИТРОЛИ С МОРОЖЕНЫМ И ТЕПЛЫМ ШОКОЛАДОМ

*Profiteroles with ice cream and warm chocolate*

180g / 430.-

СЕМИФРЕДО  
С ЛИМОННЫМИ ЦУКАТАМИ,  
покрытый шоколадом с вишневым соусом  
*Candied fruit semifredo with chocolate and cherry sauce*  
130g / 330.-

КАННОЛИ С ФИСТАШКАМИ  
и кремом рикотта  
*Cannoli with pistachios and ricotta cream*  
150g / 370.-



ТИРАМИСУ с кремом амаретто  
и шоколадным кранблом  
*Tiramisu with amaretto cream  
and chocolate crumble*  
160g / 390.-

ПАННА-КОТТА  
с вишневым соусом  
*Panna cotta with cherry sauce*  
150g / 350.-

МИЛЬФЕЙ со свежими ягодами  
*Millefeuille with fresh berries*  
200g / 450.-

## РЕКОМЕНДАЦИИ СОМЕЛЬЕ

Марсала Бальо Куратоло Арини  
ДОЛЬЧЕ, Сицилия  
*Grillo Colomba Bianca*  
50ml / 140.-  
0,75L / 2100.-



Панна-котта



Тирамису



Мильфей



## КОФЕ

Coffee



Эспрессо / *Espresso*

40ml / 150.-

Американо / *Americano*

140ml / 150.-

Капучино / *Cappuccino*

220ml / 220.-

Латте / *Latte*

250ml / 220.-

Матча латте / *Matcha latte*

250ml / 250.-

Апельсиновый раф / *Orange raf*

250ml / 250.-

Капучино на растительном молоке

*Cappuccino with vegetarian milk*

220ml / 270.-

Молоко / *Milk*

50ml / 50.-

Сливки / *Cream*

50ml / 50.-

Растительное молоко

*Vegetarian milk*

50ml / 50.-

## ЧАЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Tea cocktails

### КЛУБНИЧНЫЙ ЧАЙ С ГРЕЙПФРУТОМ

клубничное пюре, сок грейпфрута,

сахар, сок лимона, апельсин, ассам

STRAWBERRY TEA WITH GRAPEFRUIT:

strawberry puree, grapefruit juice,

sugar, lemon juice, orange, assam tea

500ml / 350.-

### АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЧАЙ С МАНГО

апельсиновый сок, манго, специи, ассам

MANGO AND ORANGE TEA:

orange juice, mango, spice, assam tea

500ml / 350.-

### СМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ С МЯТОЙ

смородина, мята, ассам

CURRANT TEA WITH MINT:

currant, mint, assam tea

500ml / 350.-

## ЧАЙ

Tea

### МОЛОЧНЫЙ УЛУН

*Milk oolong*

500ml / 250.-

### ЯПОНСКАЯ СЕНЧА

*Japanese sencha*

500ml / 250.-

### АССАМ

*Assam*

500ml / 250.-

### ЭРЛ ГРЕЙ

*Earl Gray*

500ml / 250.-



## ТРАВЯНОЙ КОКТЕЙЛЬ

*Herbal cocktails*

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ с горным чабрецом

*Black tea with thyme*

500ml / 270.-

### СОЦВЕТИЯ ЛИПЫ с мятой

*Linden blossoms with mint*

500ml / 270.-

### МЯТНЫЙ ЧАЙ с имбирем и лаймом

*Mint tea with ginger and lime*

500ml / 270.-

## ЛИМОНАД

*Lemonade*

### ЛИМОН + АПЕЛЬСИН

сок лимона, апельсин

*Lemon & orange lemonade*

300ml / 230.-

### АПЕЛЬСИН + МАНГО

апельсиновый сок, пюре манго

*Orange & mango lemonade*

300ml / 230.-

### ГРЕЙПФРУТ + КЛУБНИКА

сок грейпфрута, мята, клубничное пюре

*Grapefruit & strawberry lemonade*

300ml / 230.-

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

*Fresh juice*

### АПЕЛЬСИН

*Orange*

200ml / 200.-

### ГРЕЙПФРУТ

*Grapefruit*

200ml / 350.-

## ВОДА и ПРОЧИЕ НАПИТКИ

*Water and other drinks*

### Аква Панна

*Aqua Panna*

0,5L / 290.-

### Сан Пеллегрино

*San Pellegrino*

0,5L / 290.-

### Кока-кола, Кока-кола Zero

*Coca-Cola, Coca-Cola Zero*

0,33L / 180.-

### Спрайт, Швепс *Sprite, Schweppes*

0,25L / 180.-

### Сок в ассортименте

*Juices in assortment*

0,25L / 140.-



ВИНА ПО БОКАЛАМ  
и ПОЛУБУТЫЛКИ

Wine by glasses & half-bottles

ИТАЛИЯ

Italy

ИГРИСТОЕ | SPARKLING

Мартини Просекко / Венето

Martini Prosecco, Veneto

0,187L / 430.-

Мартини Асти / Пьемонт

Martini Prosecco, Veneto

0,187L / 580.-

Грекетто Рокафорте Брют

Эмилия-Романия

Grecetto Rocafort Brut, Emilia-Romagna

150ml / 300.-

0,75L / 1500.-

БЕЛОЕ | WHITE

Верментино Престиж Азиенда Уджиано / Тоскана

Vermentino Prestige Azienda Uggiano, Toscana

150ml / 340.-

0,75L / 1700.-

Грилло Коломба Бьянка Биокантине / Сицилия

Grillo Colomba Bianca Biocantine, Sicily

150ml / 340.-

0,75L / 1700.-

Лисон Классико Маззолада / Венето

Lison Classico Mazzolada, Veneto

150ml / 350.-

0,75L / 1750.-

Пино Гриджо Корвеццо / Венето

Pinot Grigio Corvezzo, Veneto

150ml / 320.-

0,75L / 1600.-

Гави Тенута дель Мело / Пьемонт

Gavi Tenuta del Melo, Piemonte

150ml / 500.-

0,75L / 2500.-

Гави Ле Марне Микеле Кьярло / Пьемонт

Gavi Le Marne Michele Chiarlo, Piemonte

0,375L / 1500.-

КРАСНОЕ | RED

Неро ди Троя Монте Тесса / Апулия

Nero di Troy Monte Tessa, Puglia

150ml / 340.-

0,75L / 1700.-

Каннонау Пассо Сардо Эноиталия

Сардиния

Cannonau Passo Sardo Enoitalia, Sardegna

150ml / 370.-

0,75L / 1850.-

Колли Беричи Ризерва Каза Дефра

(мерло, каберне совиньон) / Венето

Colli Berici Riserva Casa Defra

(merlot, cabernet sauvignon), Veneto

150ml / 380.-

0,75L / 1900.-

Кьянти Классико

Монтегуэлфо Чекки / Тоскана

Chianti Classico Monteguelfo Cecchi, Toscana

150ml / 430.-

0,75L / 2150.-

Седара Доннафугата

(неро д'авола, сира) / Сицилия

Sedara Donnafugata (nero d'avola, sirah) Sicily

0,375L / 1650.-

Пино Неро Пойер и Сандри

Трентино-Альто Адидже

Pinot Nero Pojer & Sandri, Trentino-Alto Adige

0,375L / 2150.-

ДРУГИЕ СТРАНЫ

Other countries

БЕЛОЕ | WHITE

Рислинг Урбан Ник Вайс полусухое

Мозель, Германия

Riesling Urban Nik Weis semi-dry, Mosel, Germany

150ml / 380.-

0,75L / 1900.-

Совиньон Блан Бранкотт Эстейт

Мальборо, Новая Зеландия

Sauvignon Blanc Brancott Estate,

Marlborough, New Zealand

150ml / 390.-

0,75L / 1950.-



Гевюрцтраминер Резерв  
Гюстав Лоренц полусухое  
Эльзас, Франция  
*Gewurztraminer Reserve Gustave Lorentz  
semi-dry, Alsace, France*  
0,375L / 1450.-

Шардоне Лафоре Жозеф Друэн  
Бургундия, Франция  
*Chardonnay Laforet Joseph Drouhin,  
Burgundy, France*  
0,375L / 1550.-

КРАСНОЕ | RED

Пино Нуар Мисти Клифф  
Хокс Бэй, Новая Зеландия  
*Pinot Noir Misty Cliff, Hawke's Bay, New Zealand*  
150ml / 380.-  
0,75L / 1900.-

Шато д'Арвиньи О-Медок  
Бордо, Франция  
*Chateau D'Arvigny Haut-Medoc, Bordeaux, France*  
0,375L / 1600.-

КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

SPRITZ

HUGO SPRITZ  
биттер, яблочный кордиал, игристое вино  
350ml / 450.-

APEROL SPRITZ  
биттер, игристое вино, содовая  
350ml / 450.-

CURRENT SPRITZ  
смородина, джин, игристое вино  
350ml / 450.-

MANGO SPRITZ  
пюре манго, вермут, игристое вино  
350ml / 450.-

ROSE SPRITZ  
грейпфрутовый сок, вермут, игристое вино  
350ml / 450.-

АПЕРИТИВНЫЕ  
КОКТЕЙЛИ

Aperitif cocktails

ДЖИН-ТОНИК / Gin -Tonic  
джин, тоник, лайм  
300ml / 350.-

НЕГРОНИ / Negroni  
вермут, биттер, джин  
100ml / 350.-

ФИЕРО-ТОНИК / Fiero - Tonic  
вермут, тоник, апельсин  
350ml / 350.-

ДАЙКИРИ / Daikiri  
ром, сок лайма, тростниковый сахар  
150ml / 350.-

МОХИТО / Mojito  
ром, сахарный сироп, содовая, мята, лайм  
300ml / 350.-



П И В О

Beer

Шпатен

светлый лагер, Германия  
*Spaten, Munchen Hell, Germany*

330ml / 190.-

500ml / 350.-

Бирра Моретти

светлый лагер, Италия  
*Birra Moretti L'Autentica, Italy*

0,33L / 360.-

Перони Нastro Азуро

светлый лагер, Италия  
*Peroni Nastro Azzurro, Italy*

0,33L / 330.-

Менабре Амбрата

полутемный лагер, Италия  
*Peroni Nastro Azzurro, Italy*

0,33L / 390.-

Майзелс Вайс

нефильтрованное, безалкогольное, Германия.  
*Maisel's Weisse non-alcoholic, Germany*

0,5L / 290.-

АПЕРИТИВЫ  
и ДИЖЕСТИВЫ

Aperitifs and digestives

Мартини Фиеро, Италия / *Martini Fiero, Italy*

50ml / 130.-

1L / 2600.-

Мартини Ризерва Рубино, Италия

*Martini Riserva Rubino, Italy*

50ml / 150.-

0,75L / 2250.-

Мартини Ризерва Амбрато, Италия

*Martini Riserva Ambrato, Italy*

50ml / 150.-

0,75L / 2250.-

Мартини Ризерва Биттер, Италия

*Martini Riserva Bitter, Italy*

50ml / 170.-

0,7L / 2380.-

Апероль, Италия / *Aperol*

50ml / 300.-

0,7L / 4200.-

Кампари Биттер, Италия / *Campari Bitter*

50ml / 320.-

0,7L / 4480.-

Бехеровка, Чехия / *Becherovka*

50ml / 280.-

0,7L / 3920.-

Ягермайстер, Германия / *Jagermeister*

50ml / 310.-

0,7L / 4340.-

ДОМАШНИЕ ЛИКЕРЫ

Home-made liqueurs

Лимончелло / *Limoncello*

50ml / 230.-

Оранжето / *Orange*

50ml / 230.-

Мараскино / *Maraschino*

50ml / 230.-

## Г Р А П П А / Италия

Grappa

«Ла Трентина» Традиционале  
«La Trentina» Tradizionale

50ml / 390.-  
0,7L / 5460.-

«Ле Жиаре» Гевюрцтраминер  
«Le Giare» Gewurztraminer

50ml / 490.-  
0,7L / 6860.-

«Ле Жиаре» Амароне / «Le Giare» Amarone

50ml / 490.-  
0,7L / 6860.-

«Ле Жиаре» Шардоне / «Le Giare» Chardonnay

50ml / 490.-  
0,7L / 6860.-

Фриулана Нонино / Friulana Nonino

50ml / 390.-  
0,7L / 5460.-

Амаро Нонино Квинтэссенция  
Nonino Amaro Quintessentia

50ml / 570.-  
0,7L / 7980.-

«Иль Мерло ди Нонино» Моновитиньо  
«Il Merlot di Nonino» Monovitigno

50ml / 570.-  
0,7L / 7980.-

Ло Шардоне ди Нонино ин Баррик Моновитиньо  
Lo Chardonnay di Nonino in Barriques Monovitigno

50ml / 690.-  
0,7L / 9660.-

Ла Мальвазия ди Нонино Моновитиньо  
La Malvasia di Nonino Monovitigno

50ml / 770.-  
0,7L / 10780.-

Прунелла Мандорлата / Prunella Mandorlata

50ml / 570.-  
0,7L / 7980.-

Сассикайя / Grappa di Sassicaia

50ml / 1350.-  
0,5L / 13500.-

## О - Д Е - В И / Франция

Eau-De-Vie

Коньяк Барон Отард VSOP

Baron Otard VSOP

50ml / 560.-  
0,7L / 7840.-

Коньяк Хеннесси VSOP / Hennessy VSOP

50ml / 690.-  
0,7L / 9660.-

Коньяк Хеннесси XO / Hennessy XO

50ml / 1750.-  
0,7L / 24500.-

Кальвадос Пэр Маглуар VSOP

Pere Magloire VSOP

50ml / 630.-  
0,7L / 8820.-

Арманьяк «Семпэ Вьей Арманьяк» 1983

Sempe Vieil Armagnac 1983

50ml / 950.-  
0,7L / 13300.-

## КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

Blend Whisky

Дюарс Уайт Лэйбл, Шотландия / Dewar's White Label

50ml / 290.-  
0,7L / 4060.-

Дюарс 12 лет, Шотландия / Dewar's 12 y.o.

50ml / 370.-  
0,7L / 5180.-

Дюарс 15 лет, Шотландия / Dewar's 15 y.o.

50ml / 430.-  
0,7L / 6020.-

Джемесон, Ирландия / Jameson

50ml / 490.-  
0,7L / 6860.-

GAVI  
RISTORANTE



## КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

Майкерс Марк, США / *Maker's Mark*

50ml / 590.-  
0,7L / 8260.-

Чивас Ригал 12 лет, Шотландия / *Chivas Regal 12 y.o.*

50ml / 570.-  
0,7L / 7980.-

## ОДНОСОЛОДОВЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

*Single Malt Scotch Whisky*

Аберфелди 12 лет / *Aberfeldy 12 y.o.*

50ml / 450.-  
0,7L / 6300.-

Гленфиддик 12 лет / *Glenfiddich 12 y.o.*

50ml / 730.-  
0,75L / 10950.-

Лагавулин 16 лет / *Lagavulin 16 y.o.*

50ml / 850.-  
0,75L / 12750.-

Гленливет 12 лет / *The Glenlivet 12 y.o.*

50ml / 630.-  
0,7L / 8820.-

Макаллан 12 лет Файн Оак

*The Macallan 12 y.o. Fine Oak*

50ml / 650.-  
0,7L / 9100.-

Талискер 10 лет / *Talisker malt 10 y.o.*

50ml / 690.-  
0,7L / 9660.-

## Д Ж И Н

*Gin*

Бомбей Сапфир / Великобритания

*Bombay Sapphire*

50ml / 310.-  
0,7L / 4340.-

## ТЕКИЛА / Мексика

*Tequila*

Патрон Сильвер / *Patron Silver*

50ml / 370.-  
0,75L / 5550.-

Патрон Репосадо / *Patron Reposado*

50ml / 400.-  
0,7L / 5600.-

## РОМ / США

*Rum*

Бакарди Карта Бланка / *Bacardi Carta Blanca*

50ml / 250.-  
0,7L / 3500.-

Бакарди Спайсд / *Bacardi Spiced*

50ml / 250.-  
0,7L / 3500.-

Бакарди Аньехо 4 / *Bacardi Anejo 4*

50ml / 270.-  
0,7L / 3780.-

## ВОДКА

*Vodka*

Русский Стандарт Ориджинал, Россия

*Russian Standard Original*

50ml / 190.-  
0,5L / 1900.-

Русский Стандарт Платинум, Россия

*Russian Standard Platinum*

50ml / 220.-  
0,5L / 2200.-

Грей Гуз, Франция / *Grey Goose*

50ml / 250.-  
0,7L / 3500.-

Мамонт, Россия / *Mamont*

50ml / 260.-  
0,7L / 3640.-