



# — ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ —

## ПАШТЕТ БРИСКЕТ

сыр страчателла, крем из печёного чеснока, кедровые орехи, кампотский перчик

**745 Р**

---

## ТАРТАР ГОВЯДИНА

мусс из сыра эмандохф, крем из печёного чеснока

**895 Р**

---

## ФИЛЕ МАРИНОВАННОЙ БАРАБУЛИ

картофель печёный, имбирные огурчики

**985 Р**

---

## СЕВИЧЕ ФОРЕЛЬ

перчики пеперончини, соус Юдзу с лимонграссом, масло базилик

**965 Р**

---

## ХУМУС ИЗ ЖАРЕННЫХ КАШТАНОВ

трюфельный крем, маринованный изюм, соус яблоко-тимьян

**725 Р**

---

## ТОМАТЫ КИМ-ЧИ

перчики пеперончини маринованные, соус понзу-апельсин

**695 Р**

## ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ПЕРЕПЁЛКИ

с трюфелем, копчёные томаты, гель смородина, дробленая фисташка

**745 Р**

---

## ЩУЧЬЯ ИКРА

сметана, лук резанец, хлеб бородинский, хлеб картофельный

**1750 Р**

---

## ФОРШМАК БАРАБУЛЯ-ЛУФАРЬ

бородинские тосты, томаты вяленые, лучок винный

**685 Р**

---

## КАМНИ ЧЁРНОГО МОРЯ

паштет из камбалы, гребешка и форели, соус цитрусовый

**850 Р**

---

## СЕВИЧЕ ГРЕБЕШОК КАМЧАТСКИЙ

масло кинза, соус понзу - красный апельсин

**1950 Р**

---

## ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ

маринованный виноград, соус фейхоа-дыня

**1450 Р**

# САЛАТЫ

## САЛАТ С МАРИНОВАННОЙ БАРАБУЛЕЙ

водоросли чука,  
маринованные оливки,  
перепелиные яйца

**795 Р**

## САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

яйцо пашот, маринованные грибы,  
изюм пряный, томаты черри

**895 Р**

## САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

водоросли чука, томаты черри,  
маринованные оливки, соус цитрусовый

**1100 Р**

## ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО

маринованные оливки, водоросли чука,  
имбирные огурчики, соус из зелёного яблока

**795 Р**

## САЛАТ С ФЕРМЕРСКИМИ ТОМАТАМИ

сыр страчателла,  
маринованные перепелиные яйца

**795 Р**

## САЛАТ С ПЕРЕПЁЛКОЙ

яйцо пашот, грибы муэр,  
мякоть апельсина, вяленая свекла

**845 Р**

## САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

сыр страчателла, перепелиные яйца,  
мякоть апельсина

**1650 Р**

## САЛАТ С ВЯЛЕНОЙ СВЕКЛОЙ

трюфельный крем, сыр шевр,  
винный изюм

**795 Р**

## САЛАТ С ФЕРМЕРСКИМИ ТОМАТАМИ

домашняя сметана, зелень,  
пряное масло

**685 Р**

## СОБСТВЕННАЯ ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина  
со сливочным  
маслом

**300 Р**

Хрустящая бриошь  
со сливочным  
маслом

**320 Р**

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, просим сообщить об этом вашему официанту

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ЖАРЕНый ХАЛЛУМИ

сезонные ягоды, маринованный изюм,  
соус груша-базилик

865₽

## РАПАНА

белые грибы, копчёные томаты,  
мусс из сыра эмандроф, жареный киноа

985₽

## БАКЛАЖАН ЗАПЕЧЁННый

перцы пеперончини, кедровые орехи,  
мусс пармезан, чёрные лисички

735₽

## ТИГРОВые КРЕВЕТКИ

в пикантной глазури

580₽ | за 100гр

## КАМАМБЕР ЗАПЕЧЁННый

мусс базилик, масло трюфель-розмарин,  
копчёные томаты, хлеб с сухофруктами

945₽

## МЯСО ЧЕРНОМОРских МИДИЙ

копчёные томаты, трюфельный соус,  
хрустящая бриошь

925₽

## МИНИ ПИРОЖКИ

томлёная говядина, белые грибы,  
йогуртовый соус с зеленью

645₽

## ЖАРЕНАЯ БАРАБУЛЯ

в кукурузной муке

545₽ | за 100гр

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА

## МОРЕ-ЯМ

тигровые креветки, рапана, пеленгас,  
форель, грибы муэр

985₽

## ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН

яйца перепелиные, домашняя лапша

675₽

## КУКУРУЗНый КРЕМ-СУП

тигровые креветки, изюм маринованный,  
перчики пеперончини

725₽

## ОКРОШКА

подкопчённый цыплёнок

695₽

## МОРЕ-ЯМ

камчатский краб, гребешки, черноморские  
креветки, грибы муэр

1850₽

## ГАСПАЧО ИЗ ЖЁЛТЫХ ТОМАТОВ

черноморские креветки, перчики пеперончини

725₽

## КАШТАНОВый КРЕМ-СУП

креветки тигровые, креветки черноморские,  
томаты копчёные

785₽

## ОКРОШКА

форель слабой соли, хвосты креветок

795₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, просим сообщить об этом вашему официанту

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## МЯСО

### ПИРОГ-КУРНИК

брискет смокер, миндальные блины, белые грибы, молодой шпинат, соус демиглас

935₽



### ПИРОГ-КУРНИК

смокер баранина, миндальные блины, чёрны лисички, соус демиглас

935₽



### ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ

пюре из брискета, крем перечный, артишок винный, белые грибы, мусс базилик

1350₽

### ФИЛЕ БАРАШКА

пюре базилик, копчёные томаты, белые грибы, мусс эмандрхоф

1420₽

### БИФШТЕКС ГОВЯДИНА

овощной релиш, пюре брискет, перчики пеперончини, белые грибы, соус демиглас

935₽

### РЁБРА ГОВЯЖЬИ

картофель в чесноке, копчёные томаты, грибы маринованные, соус демиглас

825₽ | за 100гр



### БРИСКЕТ СМОКЕР



печёный картофель, крем из чеснока, перец печеный, артишок винный

850₽ | за 100гр

### СТЕЙК РИБАЙ

картофель по-деревенски, печёный перец, маринованные грибы, винный артишок

1520₽ | за 100гр

### СТЕЙК СТРИПЛОЙН

картофель по-деревенски, крем чеснок, печёный перец, артишок винный

985₽ | за 100гр

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, просим сообщить об этом вашему официанту

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ

### КОТЛЕТКА ИЗ ФОРЕЛИ, КРЕВЕТКИ И КРАБА

сливочное пюре,  
соус сливочный, копчёные томаты

**885 Р**

### ФИЛЕ ПЕЛЕНГАСА

мясо мидий, артишоки винные,  
соус трюфельный

**895 Р**

### ФИЛЕ КАМЧАТСКОГО КРАБА

вяленые томаты, крем из сладкого перца,  
трюфельный соус

**3550 Р**

### ФИЛЕ ФОРЕЛИ

на томатной подушке с мини креветками,  
оливками и муссом из сыра пармезан

**1150 Р**

### ЖАРЕННЫЕ ГРЕБЕШКИ

крем томатный, мусс пармезан,  
перчики пеперончини

**2850 Р**

# ДЕСЕРТЫ

### СМЕТАНИК НА ВАРЁНОЙ СГУЩЁНКЕ

миндальный муравейник с орехом,  
сезонные ягоды, соус клубника-малина

**695 Р**

### ФОНДАН ШОКОЛАДНЫЙ

ванильный соус, фисташковое мороженое,  
гель смородина

**745 Р**

### ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ

дробленая фисташка,  
ванильный англес, ягодный соус

**745 Р**

### ПАННА-КОТТА ВАНИЛЬ

соус клубника, сезонные ягоды,  
бисквит мак-пломбир, пекан жареный

**595 Р**

### КРЕМ-БРЮЛЕ ВАНИЛЬНОЕ

гель манго-маракуйя, шоколадная земля

**595 Р**

### ДВОЙНАЯ РЯЖЕНКА

соус малина-лемонграсс, сезонные ягоды,  
шоколадно-маковый бисквит

**695 Р**

### БЛИНЧИКИ НУТЕЛЛА-ФИСТАШКА

соус пломбир ванильный, сезонные ягоды,  
дроблёная фисташка

**625 Р**

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, просим сообщить об этом вашему официанту

# ГАСТРОБУТИК

Блюда от шефа с собой

## МЁД И ОРЕХИ

Грецкий и миндаль на меду	<b>850 Р</b>	⋮	Мед липа	<b>850 Р</b>
Кешью и миндаль на меду	<b>850 Р</b>	⋮	Мед разнотравье	<b>850 Р</b>
Фундук и грецкий на меду	<b>850 Р</b>	⋮		

## ДЕЛИКАТЕСЫ

Ножка кролика	<b>900</b>	Паштет из говяжьего брискета	<b>700</b>
Куриная ножка	<b>600</b>	Паштет куриный	<b>650</b>
Утиная ножка	<b>900</b>	Паштет из камбалы	<b>800</b>
Телятина	<b>900</b>	Масло со специями	<b>650</b>
Баранина	<b>900</b>	Томлёный говяжий жир	<b>400</b>
Щека говяжья	<b>950</b>	Томаты ким-чи	<b>600</b>
Язык бараний	<b>900</b>	Груша маринованная	<b>550</b>
Язык говяжий	<b>900</b>	Виноград маринованный	<b>700</b>
Барabuля слабой соли	<b>900</b>	Слива маринованная	<b>550</b>
Луфарь слабой соли	<b>800</b>		

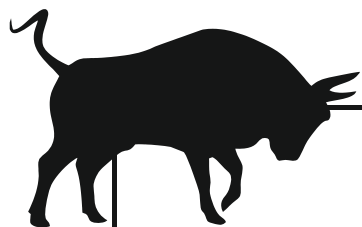
## ХЛЕБ

Хлеб Черный	<b>450</b>	⋮	Бриошь	<b>600</b>
Хлеб черный с сухофруктами	<b>450</b>	⋮	Хлеб белый с картофелем	<b>450</b>

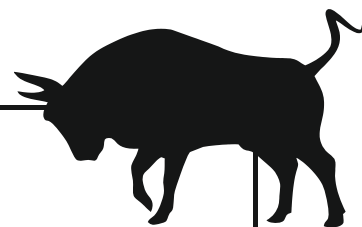
Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, просим сообщить об этом вашему официанту

# ГАСТРОБУТИК

Блюда от шефа с собой



## СМОКЕР



Цена указана за 100гр. продукции

Брискет	650
Язык говяжий	520
Рёбра говяжьи	580
Рёбра свиные	300
Шея свиная	300
Грудинка свиная	300
Индейка бедро	320
Утка нога	450



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, просим сообщить об этом вашему официанту

# БАРНАЯ КАРТА

## ВОДА

---

Legenda Baikala газ., н/г

330 мл | **300 Р** • 750 мл | **450 Р**

## НАПИТКИ

---

Evervess COLA

250мл | **280 Р**



Evervess COLA без сахара

250мл | **280 Р**

Evervess TONIC

250мл | **280 Р**

Сок в ассортименте

200мл | **220 Р**

Морс ягодный

250мл | **250 Р**    1000мл | **650 Р**

## ЛИМОНАДЫ

---

Апельсин - Лимон

300мл | **450 Р**    800мл | **750 Р**

Лаванда - Яблоко - Лайм

300мл | **450 Р**    800мл | **750 Р**

Дикая груша - Манго - Лайм

300мл | **450 Р**    800мл | **750 Р**

Малина - Маракуйя - Базилик

300мл | **450 Р**    800мл | **750 Р**

Гранат - Вишня

300мл | **450 Р**    800мл | **750 Р**

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

---

Апельсин/грейпфрут/лимон

250 мл | **590 Р**

## КОФЕ

---

Эспрессо

40 мл | **280 Р**

Американо

170 мл | **280 Р**

Капучино

200 мл | **350 Р**

Двойной капучино

330 мл | **420 Р**

Латте

220 мл | **350 Р**

Флэт Уайт

220 мл | **320 Р**

## КОФЕ НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ

---

Капучино

220 мл | **470 Р**

Двойной капучино

330 мл | **520 Р**

Латте

220 мл | **470 Р**

Флэт Уайт

220 мл | **470 Р**

## ЧАЙ

---

Ассам / Черный чай с бергамотом /

Тягуаньинь / Молочный улун /

Шиповник Чабрец / Русские традиции /

800 мл | **520 Р**

## ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

---

Клубничный улун

300мл | **450 Р**

Гранат - Бергамот

300мл | **450 Р**

# — КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ —

## ВОДКА

---

Онегин	50 мл   500
Белуга	50 мл   550
Niki Pure	50 мл   650

## ГРАППА

---

Nonino Friulana	50 мл   850
-----------------	-------------

## КОНЬЯК / БРЕНДИ

---

Baron Otard VS	50 мл   750
Hine VSOP	50 мл   1100
Camus Ile de Re	50 мл   1350
Marett XO	50 мл   1850

## ЛИКЕР

---

Fernet-Branca	50 мл   650
Jagermeister	50 мл   650

## ДЖИН

---

Hoppers	50 мл   600
Bombay Sapphire	50 мл   700

## ВИСКИ

---

Bushmills Original	50 мл   600
Pogues	50 мл   500
Chivas Regal 12	50 мл   850
Teeling Single Malt	50 мл   700
Macallan 12	50 мл   1550
Lagavulin 8	50 мл   1150

## РОМ

---

Barcelo Anejo	50 мл   600
Angostura Bamboo	50 мл   850
Oakheart Original	50 мл   500

## ТЕКИЛА

---

Alma de Agave Blanco	50 мл   750
Reserva 1800 Reposado	50 мл   850

## КРЕПЛЕННОЕ ВИНО

---

Cape Towny	50 мл   500
Tio Toto Pedro Ximenez	50 мл   650

## ВЕРМУТ

---

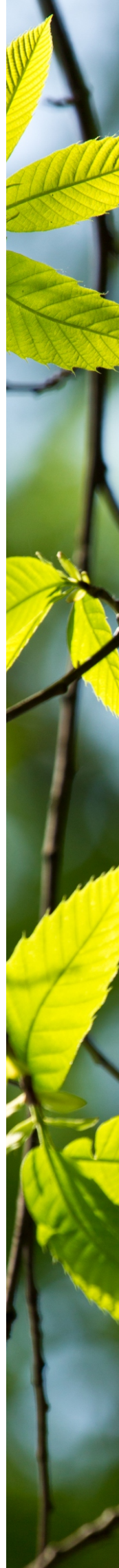
Tet de Cheval	50 мл   300
---------------	-------------

## — ПИВО —

DREAMTEAM BREW Баварский вайсбир	450 мл		<b>800 Р</b>
DREAMTEAM BREW Классический пилснер	450 мл		<b>800 Р</b>
DREAMTEAM BREW Лагер	450 мл		<b>750 Р</b>
DREAMTEAM BREW Безалкогольный пилснер	450 мл		<b>750 Р</b>
DREAMTEAM BREW Овсяный стаут	450 мл		<b>750 Р</b>

## — НАСТОЙКИ —

Вишнёвка	50 мл		<b>450 Р</b>
Лимончелла	50 мл		<b>450 Р</b>
Смородина	50 мл		<b>450 Р</b>
Клюковка	50 мл		<b>450 Р</b>



# ЭКСКУРСИИ

Хотите познакомиться с винами Nesterov Winery и нашим производством?

## «РЕДКИЕ ВИНА СЕМИГОРЬЯ» экскурсия с дегустацией

Расскажем вам, с чего все начиналось



Поделимся историями о виноделии и виноградарстве

Покажем, где мы производим наши вина

### Попробуем 5 вин Nesterov Winery

Группы от 6 до 12 человек

От 2 до 5 человек дегустации проводятся в индивидуальном порядке - день и время согласовываются индивидуально. Стоимость участия в индивидуальной экскурсии может быть выше.

Желаете почувствовать яркие вкусы южной кухни («Винотеррии») в сочетании с любимыми винами Nesterov Winery?

## «ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ»

### экскурсия на производство

#### 4 вина и 4 черноморские закуски на двоих

Меню может меняться в зависимости от сезона. Уточняйте детали при бронировании

Группы от 6 до 12 человек

От 2 до 5 человек дегустации проводятся в индивидуальном порядке - день и время согласовываются индивидуально. Стоимость участия в индивидуальной экскурсии может быть выше.

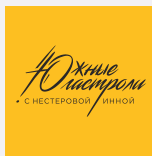
Стоимость участия в индивидуальной экскурсии может быть выше.



**Анна Нестерова** - руководитель винодельни Nesterov Winery. Амбассадор вин Юга России. Автор и ведущий экскурсий для гостей комплекса.



**Инна Нестерова** - гастрогид по Югу России. Амбассадор южных эногастрономических событий. Автор подкаста «Крупная рыба». Автор проекта «Южные гастроли».



Южные гастроли - ваш персональный консьерж-сервис в гастрономическом путешествии по Югу России.



Подкаст о неспешной жизни на юге, Черноморской кухне и российском виноделии. Встречаемся с интересными персонажами, которые по-своему развивают и раскрывают потенциал российского юга.



Автор и ведущая – морелюбивая  
**Инна Нестерова**