



15.11-15.12.2021 г.

# Вино & Еда





# ВИАНА ФРАИЦИИ

Чем глубже ямка у дна бутылки, тем лучше: МИФ. Такая форма нужна для того, чтобы большая часть осадка оставалась на дне. Это углубление в бутылке делается, как правило, для более удобной транспортировки и хранения вина. Таким образом, при выборе вина не стоит придавать особое значение выемке на дне бутылки, а уж тем более его размеру.

## ВИНО ИВОН МО КАБЕРНЕ СОВИИЬОН/ ШАРДОНЕ

белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 18-12. Подает к красному мясу, сырам, морепродуктам, и легким салатам.

~~699<sup>90</sup>~~ **21%**   
**549<sup>90</sup>**



## ВИНО РЕБАРЕЛЬ

белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 18-12. Подает к красному мясу, острому сыр, дичи, Баранина, утка, рыба и салатам.

~~469<sup>90</sup>~~ **25%**   
**349<sup>90</sup>**



## ВИНО ЛЕ ГРАН НУАР ШАРДОНЕ/ПИНО НУАР

белое, полусухое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 12-15/16-18. Подает к блюдам азиатской кухни и белому мясу/ к мясным закускам и блюдам, молодым сырам.

~~899<sup>90</sup>~~ **33%**   
**599<sup>90</sup>**



## ВИНО ЛЯ КРУА ДЮ ПЭИ КАБЕРНЕ СОВИИЬОН/МЕРЛО/ ШАРДОНЕ

белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 9-11/15-17. Подает к рыбе и морепродуктам/ к красному мясу, мясным закускам и сырам.

~~699<sup>90</sup>~~ **21%**   
**549<sup>90</sup>**



## КОЛБАСА БРАУИШВЕИГСКАЯ ОСТАИКИИО

сырокопченая, 1кг  
Сырокопченые колбасы прекрасно сочетаются с красными винами.

~~1449<sup>00</sup>~~ **31%**  
**999<sup>00</sup>**



## СЫР ЧИЗ ГАЛЛЕРИ

Пармезан, 32%, 175г  
Насыщенный вкус Пармезана замечательно оттеняет красные сухие вина.

~~299<sup>90</sup>~~ **26%**  
**219<sup>90</sup>**





# 🇮🇹 ВИНА ИТАЛИИ

Красное вино пользуется большей популярностью, чем белое: ПРАВДА. По статистике больше 65% опрошенных предпочтут красное вино белому. Многие любят насыщенность красного вина, а не кислые нотки белого. Кто-то считает белое не основным напитком. Наблюдалось, что белые вина пользуются большей популярностью в странах с

ВИНА ИТАЛИИ

## ВИНО ДОЛОМИТИ МЕРЛО/ПИНО ГРИДЖИО

белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 10-12/16-18. Подает к салатам, рыбными блюдами и пицце/ к блюдам на красного мяса, закуским и сыром.

~~759<sup>90</sup>~~ **27%**  
**549<sup>90</sup>** 🇮🇹



## ВИНО КАСТЕЛЛАНИ КАЧЧИАТА КЪЯНТИ

красное, сухое, 750мл  
t°C - 16-18. Подает к блюдам на красного мяса, дичи и сыром сыром.

~~849<sup>90</sup>~~ **23%**  
**649<sup>90</sup>** 🇮🇹



## КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ ПОЛАР

варено - мороженые 31/40, 800г  
Белое вино идеально подходит к морепродуктам.

~~869<sup>90</sup>~~ **19%**  
**699<sup>00</sup>**



## ПИЦЦА ЦЕЗАРЬ

4 сыра/с ветчиной и грибами, 330-420г  
К пицце оптимально подходит полусухое и сухие красные вина.

~~229<sup>90</sup>~~ **39%**  
**139<sup>90</sup>**



## ФОРЕЛЬ РУССКОЕ МОРЕ

слабосоленая, филе-кусоч, 200г  
Форель как нельма лучше сочетается с красным вином. Естественные жиры рыбы чудесно взаимодействуют с винными таннинами.

~~429<sup>90</sup>~~ **23%**  
**329<sup>90</sup>**



## СЫР БОНФЕСТО

Моцарелла, 45%, 100г  
Моцарелла сочетается с «менеевызывающими» винами - молодым Белым, розовым или очень легким красным.

~~125<sup>90</sup>~~ **20%**  
**99<sup>90</sup>**



# ВИНА ИСПАНИИ



Вино с корковой пробкой лучше, чем с винтовой: МИФ. Классическая корковая пробка – дань традициям и утехе для коллекционеров, однако ее наличие не является гарантией качества вина. Использование винтовых пробок не только беренет лес, но и сводит на нет риск развития «пробковой болезни», от которой не застраховано ни одно вино с пробкой из натурального дерева.

## МАСЛИНЫ МАЭСТРО ДЭ ОЛИВА

без косточки/с косточкой, 170г

Маслины послужат прекрасным дополнением к сырной и мясной тарелке.



~~124<sup>90</sup>~~ **28%**  
**89<sup>90</sup>**

## ВИНО САНЧО ГАРСЕ РИОХА

красное, сухое, 750мл

t°C - 16-18. Подает к густым супам, красному мясу. Входит на обед и пикники, аристократическим сыром.



~~699<sup>90</sup>~~ **14%**   
**599<sup>90</sup>**

## ВИНО КАСТИЛЬО ДЕ СОЛЬДЕПЕНЬЯС АЙРЕН/ ТЕМПРАНИЛЬО ГАРНАЧА

белое/красное, сухое, 187мл

t°C - 9-11/16-18. Подает к блюдам из рыбы и морепродуктов/ к красному мясу, мясным закускам и сырам.



~~239<sup>90</sup>~~ **25%**   
**179<sup>90</sup>**

## ВИНО САЛИНА СОВИНЬОН БЛАН/ ТЕМПРАНИЛЬО

белое/красное, сухое, 750мл

t°C - 6-8/14-16. Подает к морепродуктам, рыбе и салатам/ к мясным блюдам и закускам, сырокопченым колбасам.



~~649<sup>90</sup>~~ **15%**   
**549<sup>90</sup>**

## МИДИИ АГАМА

в створках, в собственном соку, в/м, 450г

Белое вино идеально подходит к морепродуктам.



~~439<sup>90</sup>~~ **31%**  
**299<sup>90</sup>**

## КОЛБАСА ФУЭТ ЕГОРЬЕВСКАЯ ФАБРИКА

сырокопченая, полусухая, 100г

Сырокопченые колбасы прекрасно сочетаются с красными винами.



~~239<sup>90</sup>~~ **41%**  
**139<sup>90</sup>**

ВИНА ИСПАНИИ



# ВИНА ЕВРОПЫ

Осадок в вине считается дефектом: МИФ. Кристаллы, которые порой появляются на дне бутылки красных вин, – это всего лишь безопасные соли винной кислоты, содержащейся в виноградном соке. Так называемый «винный камень» как правило образуется в винах, которые не проходили агрессивную фильтрацию и выдерживались не меньше пяти лет.

ВИНА ЕВРОПЫ

## ОЛИВКИ МАЭСТРО ДЭ ОЛИВА

без косточки/с косточкой, 170-180г

Оливки послужат прекрасным дополнением к сырной и мясной тарелке.



~~114<sup>90</sup>~~ **30%**  
**79<sup>90</sup>**

## ВИНО МАКЕДОНСКОЕ

белое, сухое/красное,  
полусухое, 1л

t°C - 12-13/16-18. Подает к блюдам азиатской кухни и белому мясу/ к мясным закускам и блюдам, молодым сыром.



~~629<sup>90</sup>~~ **20%**   
**499<sup>90</sup>**

## ВИНО ВИНЬО ВЕРДЕ ПАВАО РОЗЕ/ ЭСКОЛЬЯ

белое/розовое, полусухое,  
750мл

t°C - 8-10. Подает к легким закускам, жареной рыбе и блюдам на мясо птицы.

~~569<sup>90</sup>~~ **21%**   
**449<sup>90</sup>**



## ВИНО ДОРНФЕЛЬДЕР/ РИСЛИНГ ПФАЛЬЦ

белое, полусухое/красное,  
полусладкое, 750мл

t°C - 12-13/16-18. Подает к легким салатам, молодым сыром с голубой плесенью и десертам.



~~769<sup>90</sup>~~ **22%**   
**599<sup>90</sup>**

## ВИНО ЛЕГЕНДАРИ ПИНО ГРИДЖИО/ ПИНО НУАР

белое/красное, сухое, 1,5л

t°C - 10-12/16-18. Подает к закускам, морепродуктам, курице карри и молодым сыром/к пасте, пицце, овощам и сыром.



**799<sup>90</sup>** 

## КОКТЕЙЛЬ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ МИЛЕГРИН

в масле, 415г

Белое вино идеально подходит к морепродуктам.



~~379<sup>90</sup>~~ **28%**  
**269<sup>90</sup>**

# ВИНА ЧИЛИ



Импортированное вино с русской этикеткой – подделка: МИФ. Этикетки всех вин, пересекающих границу России, по закону должны быть на русском языке. Если размер партии невелик, а заказ разовый – импортер обходится стикером: контрэтикеткой, которая размещается поверх оригинальной. В том случае, когда вино популярно, хорошо продается и поставляется в Россию крупными партиями, у импортеров есть веская причина озаботиться созданием презентабельной русскоязычной этикетки.

## ВИНО САНТЯГО МЕРЛО/СОВИНЬОН

белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 12-13/16-18. Подает к  
утке, рыбе и салатам/ к  
красному мясу, острому сыру,  
дичи и баранине.

~~729<sup>90</sup>~~ **31%**   
**499<sup>90</sup>**



## ВИНО КОКОРО КАБЕРНЕ СОВИНЬОН/ СОВИНЬОН БЛАН

белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 8-10/16-18. Подает к  
рыбе, птице, блюдам на  
овощах и пасте/ к красному  
мясу, сырам и пасте.

~~599<sup>90</sup>~~ **33%**   
**399<sup>90</sup>**



## ВИНО КОНО СУР ТОКОРНАЛ РОЗЕ/ СОВИНЬОН БЛАН

белое/розовое, полусухое,  
750мл  
t°C - 8-10/12-14. Подает к  
блюдам на морепродуктах,  
суши, лосося и сенте/ к  
блюдам на индейке, курице,  
утки и салатам.

~~559<sup>90</sup>~~ **28%**   
**399<sup>90</sup>**



## СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ МИНУТКА МИРАТОРГ

Блок Амгус, охлажденный, 190г  
Красное вино прекрасно  
раскрывает аромат и вкусовые  
качества мяса.

~~209<sup>90</sup>~~ **14%**  
**179<sup>90</sup>**



## КУРОЧКА С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ МИРАТОРГ

охлажденная, 1кг  
Нежное куриное мясо всегда  
прекрасно сочетается с  
дополнительными специями.

~~299<sup>90</sup>~~ **33%**  
**199<sup>90</sup>**



## НАПИТОК КОКА- КОЛА

900мл  
пат

~~75<sup>90</sup>~~ **21%**  
**59<sup>90</sup>**



ВИНА  
ЧИЛИ



# ВИНА НОВЫЙ СВЕТ

Красное вино полезнее, чем белое: ПРАВДА. Химический состав красного вина значительно выше белого. В красном вине в большом количестве содержатся антиоксиданты. Антиоксиданты – вещества замедляющие процесс старения организма, снижающие уровень холестерина и благотворно влияющие на сердечно-сосудистую систему. Бокал красного вина может насытить человека редким витамином Р. Именно этот витамин обеспечивает усвоение аскорбиновой кислоты и хорошо влияет на обмен веществ.

ВИНА НОВОГО СВЕТА

## ВИНО ХАРДИС ЛИГАСИ РЕД/ ЛИГАСИ УАЙТ

белое/красное, полусухое,  
750мл

t°C - 12-13/16-18. Подает к  
рыбе и белому мясу/к мясным  
закускам и блюдам, молодым  
сырам.

~~799<sup>90</sup>~~ **37%**   
**499<sup>90</sup>**



## ВИНО РАББИТ АЙЛЭНД СОВИНЬОН БЛАН

белое, сухое, 750мл

t°C - 10-12. Подает к салатам  
на зелени и свежих овощах,  
морепродуктам и блюдам из  
рыбы.

~~999<sup>90</sup>~~ **20%**   
**799<sup>90</sup>**



## ВИНО ХЭППИ ХИППО ПИНОТАЖ/ ШЕНИН БЛАН/ ШИРАЗ

белое/красное, сухое, 750мл

t°C - 12-13/16-18. Подает к  
утке, рыбе и салатам/ к  
красному мясу, острому сыру,  
дичи и баранине.

~~549<sup>90</sup>~~ **27%**   
**399<sup>90</sup>**



## ШЕЙКА ПО- ЕГОРЬЕВСКИ ЕГОРЬЕВСКАЯ ФАБРИКА

колбасно - вареная, нарезка,  
115г

Шейка станет прекрасным  
дополнением к любым винам.

~~139<sup>90</sup>~~ **28%**  
**99<sup>90</sup>**



## БАЛЫК МЯСНИЦКИЙ РЯД

сальной, нарезка, 100г

Сальной Балык прекрасно  
дополнит мясную тарелку и  
подарит к любым винам.

~~179<sup>90</sup>~~ **38%**  
**109<sup>90</sup>**



## ПАШТЕТ ДИВО

Фуа-Гра, 150г

Паштет прекрасно сочетается с  
сухими и сладкими  
(ликерными) белыми винами.

~~99<sup>90</sup>~~ **30%**  
**69<sup>90</sup>**



# ВИНА ГРУЗИИ И СНГ



Любое вино с возрастом становится только лучше: МИФ. Многие вина действительно улучшаются со временем, но, во-первых, далеко не все, а во-вторых, только при определённых условиях... Какие-то вина следует выпить в течение года после розлива, какие-то – в течение двух-трёх лет, а какие-то могут пролежать и пять лет, пусть и не особо улучшившись за это время, но и не потеряв свои качества.

## ОРЕХ КЕШЬЮ ДАРЫ ПРИРОДЫ

кешью без обжарки, ядро,  
150г

Орехи станут прекрасным дополнением сырной тарелки.



~~399<sup>90</sup>~~ **32%**  
**269<sup>90</sup>**

## КОКТЕЙЛЬ ДЖАЗ

смесь орехов и сухофруктов,  
150г

Орехи и сухофрукты станут прекрасным дополнением сырной тарелки.



~~279<sup>90</sup>~~ **21%**  
**219<sup>90</sup>**

## ВИНО АМФРА АЛЗИ

белое/красное, полусухое,  
750мл

т°С- 10-12/16-18. Подает к морепродуктам, рыбе, птице/к красному мясу, сырам и пасте.



~~539<sup>90</sup>~~ **25%**   
**399<sup>90</sup>**

## ВИНО АМФРА КИНДЗМАРАУЛИ/МУКУЗАНИ/САПЕРАВИ

красное, полусладкое/сухое,  
750мл

т°С- 16-18. Подает к красному мясу, сырам, пасте и мясным закускам.



~~от 599<sup>90</sup>~~ **16%**   
**от 499<sup>90</sup>**

## ВИНО ХВАНЧКАРА

красное, сладкое, 750мл

т°С- 16-18. Подает к жареным мясным блюдам, мясным закускам, сырам и десертам.



~~1599<sup>00</sup>~~ **27%**   
**1159<sup>00</sup>**

## КЛЮКВА В САХАРНОЙ ПУДРЕ ШАРМЭЛЬ

120г

Кисло-сладкий вкус клюквы прекрасно сочетается с красными полусладкими и сладкими винами.



~~139<sup>90</sup>~~ **28%**  
**99<sup>90</sup>**

ВИНА ГРУЗИИ И СНГ





# ВИНА РОССИИ

Хорошее красное вино не красит губы: МИФ. Натуральные красители есть во всех красных винах и чем плотнее была оболочка винограда, тем больше в ней антоцианов – красящих веществ красного, синего и фиолетового цвета.

## САЛАТ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ А ВКУСНО

500г

Салат прекрасно сочетается с красными и белыми сухими винами.



~~199<sup>90</sup>~~ **20%**  
**159<sup>90</sup>**

## ВИНО ВЫСОКИЙ БЕРЕГ МЮЛЛЕР- ТУРГАУ/ СИРА

белое/красное, сухое, 750мл

t°C - 8-10/16-18. Подает к рыбе, птице. Блюдам на овощах и пасте/ к красному мясу, сырам и пасте.



~~499<sup>90</sup>~~ **30%**  
**349<sup>90</sup>**

## ВИНО МОНАСТЫРСКАЯ ТРАПЕЗА

белое/красное, сухое/  
полусладкое, 1л

t°C - 10-12/16-18. Подает к салатам, рыбными блюдами и птице/ к блюдам на красном мясе, закускам и сырам.



~~239<sup>90</sup>~~ **16%**  
**199<sup>90</sup>**

## ВИНО АГОРА/ КАБЕРНЕ- СОВИНЬОН/ МУСКАТ/ МУСКАТ ЧЕРНЫЙ

белое, полусладкое/красное, сухое/Саперави красное, полусладкое/красное, сладкое, 750мл

t°C - 10-12/16-18. Подает к блюдам на рыбе, овощам и десертам/ к красному мясу и пикантным сырам.



~~459<sup>90</sup>~~ **13%**  
**399<sup>90</sup>**

## ВИНО МОЛОДОЕ ШАТО ТАМАНЬ

красное, сухое, 750мл

t°C - 15-17. Подает к жареному красному мясу, легким блюдам на дичи и мягким сырам.



**329<sup>90</sup>**

## ТОРТ МЕДОВЫЙ ОТ ПАЛЫЧА

600г

К десертам советуем выбрать вина слаще десерта, либо на одном уровне по сладости.



~~759<sup>90</sup>~~ **27%**  
**549<sup>90</sup>**

ВИНА РОССИИ

ПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ВОЗМОЖНО ТОЛЬКО В РАМКАХ ЗАКОНА

# ВИНА ИГРИСТЫЕ



Игристые вина – отличные аперитивы: ПРАВДА. Во всем мире, игристое считают одним из лучших аперитивов. Оно улучшает аппетит, настроение и вкус любого блюда.

## ВИНО ИГРИСТОЕ ГАНЧА АСТИ/ ПРОСЕККО

белое, сладкое/брит, 200мл  
t°C - 5-7. Подает к закускам,  
морепродуктам, фруктам,  
ароматной выпечке,  
мороженому и десертам.



~~339<sup>90</sup>~~ **23%**  
**259<sup>90</sup>**



## ВИНО ИГРИСТОЕ КАНТИ АСТИ/ ПРОСЕККО

белое, сухое/сладкое, 750мл  
t°C - 5-7. Подает к закускам,  
морепродуктам, фруктам,  
ароматной выпечке,  
мороженому и десертам.



~~999<sup>00</sup>~~ **29%**  
**699<sup>90</sup>**



## ИГРИСТОЕ ВИНО МОЛОДОЕ КРАСНОСТОП/ РИСЛИНГ ШАТО ТАМАНЬ

брит, белое/полусухое,  
розовое, 750мл  
t°C - 10-12/16-18. Подает к  
блюдам на рыбе, птице и  
молодым сырам/к блюдам на  
красном мясе, сырам и  
ризотто.



**329<sup>90</sup>**



## КЛУБНИКА ХОРТЕКС

300г  
Рекомендуем классическое  
сочетание клубники с белыми  
и розовыми игристыми  
винами.



~~129<sup>90</sup>~~ **23%**  
**99<sup>90</sup>**

## НАБОР КОНФЕТ КОМИЛЬФО

с фисташкой, 116г  
Прекрасное дополнение к  
игристым винам.



~~326<sup>90</sup>~~ **44%**  
**179<sup>90</sup>**

## ШОКОЛАД НЕСКВИК

молочный, 100г  
Игристые вина и шоколад в  
сочетании дают элегантный и  
настойчивый вкус.



~~99<sup>90</sup>~~ **50%**  
**49<sup>90</sup>**

ВИНА ИГРИСТЫЕ

# Все самое интересное о вине

## Чем болеют вина?

Дефект пробки или "пробковая болезнь" – необратимое изменение вкуса и аромата, происходящее из-за попадания в вино вещества 2,4,6-трихлоранизол. Исходя из названия болезни, можно понять, что попадает трихлоранизол в вино из натуральной пробки, сделанной из коры пробкового дуба. Что же делать?! Во-первых, закрытые винтовыми алюминиевыми пробками, а также синтетическими пробками вина – не могут быть поражены пробковой болезнью. Применение альтернативных пробок год от года увеличивается, а доверие покупателей к ним растет. Во-вторых, если Вы заметили у вина запаха подгнившего картона или половой тряпки - то лучше данный напиток уже не пробовать на вкус.

## Кого можно поблагодарить за существование вина?

Именно - Ос! В течение лета на винограде растет грибок *Saccharomyces cerevisiae* (в холодное время года грибок погибает), который более известен, как "пекарские дрожжи". Именно, благодаря им, делают вино, пиво и хлеб. Осы поглощают виноград - разжеванной кашичей кормят личинок - когда личинки созревают, они вновь переносят грибок на виноград.

## Влияет ли музыка на вкус вина?

Обнаружилось, что музыка оказывает сильное влияние на то, как люди воспринимают вино (исследование Эдриана Норта, Heriot Watt University, 2010 г.) Например, когда люди пили красное вино, слушая торжественную мелодию Карла Орффа "Кармина Бурана", то 60 % испытуемых описали свой напиток как "мощный и тяжелый". При этом, то же самое вино было оценено, как "потрясающее и освежающее" при прослушивании "Nouvelle Vague".

## Винный этикет: как правильно держать бокал?

Есть правильный и неправильный способ держать бокал для вина. Правильный способ — держаться за ножку, чтобы рука не согревала бокал и не повышала температуру вина.

## Для чего нужна фольга на бутылке игристого?

Фольга вокруг пробки шампанского появилась в 19 веке. Изначально она служила защитой от крыс и мышей, которые обитали в винных погребах и не прочь были испить игристого напитка. Позже она сохранилась как дань традиции.

