

# Меню



## Сэндвич с пастроми 990₽

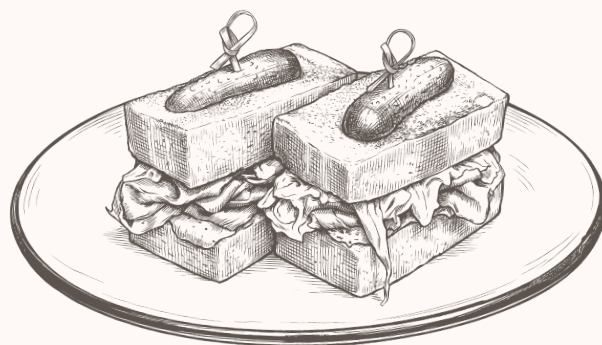
Пастроми из мраморной говядины, тостовый хлеб, соус релиш, айоли, дижонская горчица, салат айсберг. 250 гр.

## Вителло Тоннато 980₽

Пастроми с соусом Вителло Тоннато, сыром пармезан и зеленым луком. 212 гр.

## Брикетт ВВQ с Коул Слоу 2500₽

Копченый брикетт ВВQ с салатом Коул Слоу и перечным соусом. 400 гр.



# Бар



## Багровый Клэр 800₽

Джин и красный вермут раскрываются через насыщенные вишнёвые ноты, дополненные лёгкой кислинкой ламбика. Сложный, но воздушный коктейль с деликатной игристостью и сухим финишем. 260 мл.

## Хлорофилл 800₽

Кальвадос в сочетании с яблоком и щавелем создаёт многослойный вкус с живой кислотностью и зелёной свежестью. Необычный, чистый и выразительный. 145 мл.

## Текстура ягоды 800₽

Бархатистый сауэр с крыжовником и вишней. Плотная, шёлковая структура и яркая кислотность создают глубокий, гастрономичный профиль. 110 мл.

## Вертикаль 800₽

Ром, юдзу и лемонграсс выстраиваются в чёткий, свежий профиль. Травянистые ноты и цитрусовая яркость переходят в сухой, структурный финиш. 130 мл.

## Спектр 800₽

Игристая композиция с маракуйей и джином. Сочный, свежий вкус с мягкой цитрусовой горчинкой и искристым, почти невесомым телом. 200 мл.

## Цитрусовая Вуаль б/а 550₽

Юдзу и личи формируют тонкий, прозрачный вкус с изящной сладостью и чистой кислотностью. Лёгкий и освежающий, с ароматным цитрусовым шлейфом. 210 мл.