

В Гастрономический Вестник



Русские обычаи гостеприимства

Русское гостеприимство известно всем с давних времен. Ещё в Древней Руси был принят обычай, что если приходят гости или они застают семью за трапезой, то они должны быть приглашены за стол. Особо почётных гостей встречали с большим размахом, демонстрируя и материальные возможности семейства, и широту русской души.

Русские обычаи встречи гостей

В далёком XVII веке каждый уважаемый и зажиточный городской житель проводил праздничные застолья, которые являлись составляющей частью жизненного уклада. Подготовка к пиру начиналась заранее, до торжества. Особое внимание уделялось порядку и чистоте в доме и во дворе – всё должно было просто сверкать! Праздничные скатерти, посуду и другие нарядные вещи, которые берегли для особых случаев, доставали из сундуков.



Как встречали гостей на Руси

Встреча гостей происходила следующим образом: хозяйка в нарядной одежде выходила с приветствием к гостям и кланялась им в пояс. Гости отвечали ей земным поклоном, а затем следовала церемония целования, при которой хозяин предлагал гостям почтить хозяйку поцелуем. Они поочерёдно целовали хозяйку и в соответствии с этикетом при этом держали руки за спиной. После гости снова кланялись и принимали из её рук чарку с водкой. Хозяйка проходила к женскому столу – это был своего рода знак для остальных, чтобы они рассаживались по своим местам и начинали трапезу.

Как правило, праздничный стол находился в «красном углу» (под иконами), по бокам от него были неподвижно закреплены к стене лавки. Между прочим, сидеть на таких скамьях считалось почетнее, чем на приставных.

Как подавали блюда к столу

Когда гости уже находились на своих местах, хозяин нарезал ломти хлеба и вместе с солью подавал их каждому приглашённому. Таким образом он показывал хлебосольство своего дома и выражал уважение участникам трапезы.

Существовала ещё одна обязательная традиция, сопровождающая каждое застолье. Согласно ей, возле хозяина стояло опричное блюдо, еду с которой он собственноручно накладывал в плоские тарелки и через прислугу передавал угощение особым гостям, чтобы показать им своё глубокое уважение. При передаче слуги произносили: «Чтобы тебе, милостивый государь, кушать на здоровье».

Трапеза

Русские традиции, касающиеся порядка подачи блюд, существенно отличаются от современных: в первую очередь ели пироги, затем приступали к мясным, рыбным блюдам, дичи («жаркое»), завершали трапезу супами («ушное»), после которых переходили к сладким заедкам.



Как выпивали на Руси

Русские народные обычаи питья зародились в давние времена. Уже тогда отказ от выпивки или еды мог обидеть хозяев дома. Также в те времена появилась традиция пить водку залпом, а не мелкими глотками, как в Европе. Однако некоторые обычаи всё же претерпели изменения. К примеру, если сегодня опьянеть – значит выйти за рамки приличия, то в боярской Руси это считалось обязательным. Участник застолья, который не напился, должен был хотя бы притвориться таковым. Тем не менее не нужно было пьянеть сразу, нужно было идти наравне с остальными приглашёнными, так как быстрое опьянение считалось неприличным.



Холодные закуски

Сельдь в тумане белом

Подаётся с отварным картофелем и зеленью

680₽

130/220/50 г



Овощи свежие, с грядки собраны,
малой солью пропитаны

Свежие огурцы, помидоры

590 ₹

280 г

Выбранное свиное мягкое, огню
не отданное, у хохлов подсмотренное

Грудинка домашнего посола с репчатым луком и горчицей

680 ₹

110/30/30 г

Оливки и маслины южные
под пряным маринадом

750 ₹

180/70 г

Ассорти овощей, в бочках соленных
по старорусским рецептам

Томаты, огурцы, сладкий перец, чеснок и капуста

850 ₹

700 г

Форель слабосоленая,
с зеленью и лимоном поданная

970 ₹

90 г

Марал строганный
на ледяном камне

Соевый соус, крупная соль, смесь перцев, лимон, руккола

970 ₹

100/40/40 г

Форель камчатская
строганная, на ледяном камне

Подаётся с маринованным луком и зеленью

1080 ₹

90/40/40 г

Ассорти домашних закусок
по сибирским рецептам

Аджика, лечо, салат из баклажанов, хрустящие гренки и зелень

590 ₹

150/150/150 г

Ассорти сыров заморских

Дор Блю, Камамбер, Маасдам, Пармезан Дольче

Подаётся с орехом грецким и мёдом

1190 ₹

160/50 г



**Ростбиф на холодное
с овощами да травами**
Телятина с томатами черри, маринованным луком
и свежей зеленью под соусом

890₽
100/50 г



**Паштет из куриной печени
с хлебом румяным поданный**
Подаётся с соусом брусничным

570₽
100/40/30 г

**Паштет из печени говяжьей
с хлебом румяным поданный**

Подаётся с луковым конфитюром

590₽

100/40/30 г

Торт овощной с зеленью

Свежие огурцы, помидоры, редис, зелень
и салат из свежей капусты

850₽

450 г

Язык телячий с хреном тёртым

890₽

100/50 г

**Грибы белые аля грузди,
в бочках соленные**

С маринованным луком и подсолнечным маслом,
подаются со сметаной

680₽

170/50 г

**Икра камчатского лосося,
на парадный манер**

950₽

50 г



**Блины кружевные
с камчатским лососем**

Подаётся со свежей зеленью и лимоном

850₽

3 шт./150 г

**Икра кабачковая /хреновина
по старорусским рецептам**

Гренки ржаные, лук, зелень

520₽

200/50 г



**Капуста квашеная рубленая
с клюквою под ароматным маслом**

490₽

250 г



Салаты разные

С цыплёнком и сладким перцем

Перец, томаты черри, цыплёнок, соус «Цезарь»

690 ₽
240 г



Оливье с лососевым жемчугом и жареной перепёлкой

Из отварных овощей, маринованного огурца, зелёного горошка, говяжьего языка, заправленный соусом "Майонез"

890₽

270 г



Цесаревич

Листья салата айсберг с хрустящими гренками, томатами черри, традиционной заправкой и сыром «Парреджио»

С нежным куриным филе

690₽

240 г

С форелью

850₽

250 г

С тигровыми креветками обжаренными

890₽

240 г



Салат "Зелёный" с яблоками, сельдереем и орехами

Микс салата с яблоком, корнем сельдерея и фисташками

520₽

220 г

Салат с мясом марала и клюквою

Салат айсберг, сыр камамбер, красный лук

780₽

250 г



Винегрет классический

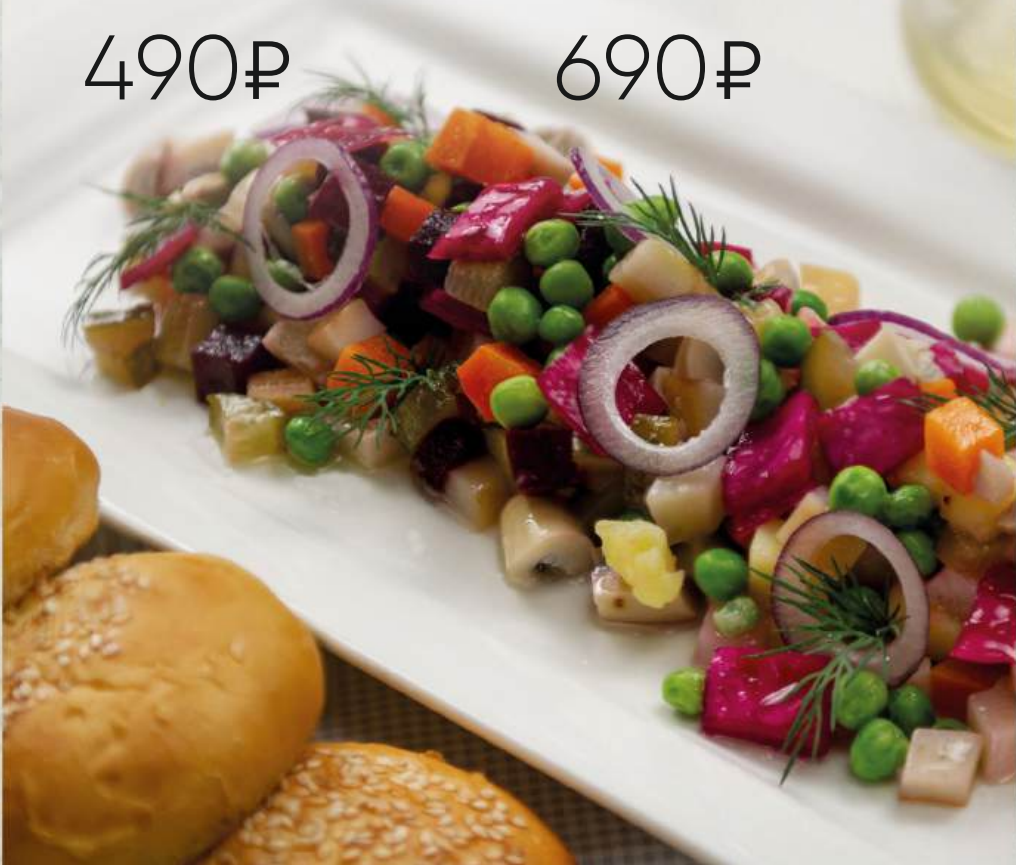
260 г

490₽

Винегрет с грибами белыми и груздем

260 г

690₽





**Из овощей разных,
с белым сыром поданный**

Салат из свежих овощей с сыром Фета, маслинами и лимоном

820₽
260 г



Будь здоров, боярин

Салат из свежей капусты, моркови и яблока

520₽
250 г



**Из тунца заморского, для бояр
приготовленный**

Тунец, лист салата, томаты черри, перепелиные яйца

970₽

220 г



Из дальневосточного кальмара

Кальмар, яйцо куриное, огурцы солёные,
шампиньоны, томаты черри

820₽

220 г



**Тёплый с курой
и овощами разными**

Филе куриное, лук-репка, томаты черри, перец

740₽

230 г

Горячие закуски

Чебуреки домашние
из мяса марала дикого

Сметана, хреновина

740 ₽

3шт./40/40 г





Сыр на огне обжаренный

Соус «Тартар»

740 ₺

100/50 г



Драники со сметаной

650 ₺

200/40 г



Раки

4550₽
1000 г



Язык телячий,
в красном вине томлёный

С пюре из зеленого горошка и сливочным багетом

920₽
100/50/30 г

Хлеб ржаной изжаренный,
с кручёным салом и соусом Тар-Тар

490₽

160/40/30 г

Жульен "Печеный" с курицей
по заграничному рецепту

570₽

120 г

Жульен "Печеный"
с языком телячьим и грибами
по заграничному рецепту

590₽

120 г

Пельмени, на французский манер
изжаренные, в печи томленные

640₽

250 г

Орехи разные, с солью
изжаренные

520₽

120 г

Мозговые в печи запеченные
с травами и спецею

750₽

140/120 г

Мидии печеные в сливочном соусе

В сливочном соусе

940₽

300 г

Крылья пикантные куриные в кляре

Кисло-сладкий соус

890₽

400/40 г



Крылья куриные с темноцветною подливою
из черники сладкой, по самому лучшему вкусу

940₽

350/100 г

Корюшка прикопченная

940₽

240/150 г



Галушки от Луки

Вареники с капустой и белыми грибами

470 ₺

200/50 г

Вареники с картофелем и шкварками

470 ₺

200/50 г

Вареники с творогом
и малиновым вареньем

570 ₺

200/40/30 г

Пельмени “Зырянские”

Сметана, зелень

590 ₺

200/50 г

Пельмени «Сибирские» с телятиной

С бульоном

620 ₺

200/50 г

Пельмени с судаком

Сметана, зелень

680 ₺

200/50 г

Пельмени “Домашние”

С бульоном и папоротником

640 ₺

200/50 г



Супы сытные

Суп-пюре из тыквы

490₽

350 г

Суп-лапша из кури сылинской

540₽

350 г

Суп “Лесной” из разных грибов

Опята, шампиньоны, белый гриб, зелень

590₽

350 г

Щи суточные, куриными потрошками
да грибами дополненные, со сметаной

Сметана, белый гриб, зелень

590₽

350/50 г

Уха из судака да сёмги по-боярски

740₽

350 г

Окрошка летняя из разностей,
да на квасе домашнем

580₽

350 г

Суп из перепёлки
с овощами разными

Грецкий орех, стручковая фасоль, зелень

840₽

350 г

Борщ с капустами, телятиной
со сметаной, в горшке поданный

550₽

350/40 г

Горячие блюда

Нога баранья, в вине томлёная
с картофелем мятым
Перец, морковь, зелёный горошек

2800₽
350/150/40 г





**Щёки телячьи
томлёные, с пирожком из груздя белого**
Поп-корн из гречки, жареный лук, картофельное пюре

980₽
200/120/30 г

Жаркое по-старорусски
Курица, говядина, свинина, овощи

740 ₽
300 г

**Сковорода с картофелем и луком,
с огурцом соленым подана**

С курятиной

690₽
400/50 г

Со свининой

750 ₽
400/50 г

**Котлета “Пожарская” из филе куриного
с хрустящей корочкой**
Картофельное пюре, сырный соус

890₽
250/120 г





**Филе Чилийского сибаса
под пряным, имбирным маринадом**
Филе сибаса, картофельное пюре

1480₽
150/150 г



Говяжьи рёбра с перечным соусом

1250₽
300/80/50 г



Лососёвая запечённая в сливках

890₽
300 г



Котлета из мяса марала
Клюквенный соус, сливочный соус, зелень, красный лук

990₽

200/40 г

Манты из мяса барана

640₽

200/40 г

**Терпуг, запеченный на подушке
картофельной**

750 ₽

120/150/50 г

**Заебуриха с судаком
и копченым салом**

820₽

300 г

**Мясо птицы с грибами
под хлебной шапкой**

790 ₽

300 г

**Палтус с овощами запеченными
в пергаменте**

870₽

300 г

**Говядина бефстроганов
в клюквенном соусе с картофелем**

1080₽

300 г

**Котлета щучья «По-мещански»
со сливочным соусом, с красной икрой**

980₽

150/45/90 г

Свинные рёбра барбекю

1070₽

300/50 г

**Рулька свиная, в печи томлёная,
с картофелем печёным дольками**

1480₽

1шт./150 г

**Камбала изжаренная, как должно быть,
с розовым картофелем мятым**

880₽

120/120 г



Блюда, на открытом огне приготовленные

Каре ягнёнка гриль

Овощи гриль

2900₽

230/100 г





**Язык
на гриле, как должно быть**

Соус "Хрен", огурчики маринованные, томаты черри

1290₽

180/50/40 г



**Цыпленок, аля «Корнишон»,
огню отданный, на углях готовленный**

Овощи гриль, соус красный

900₽

1 шт./100/50 г



Шашлык куриный из мякоти

С маринованным луком и соусом

640₽

200/40/40 г

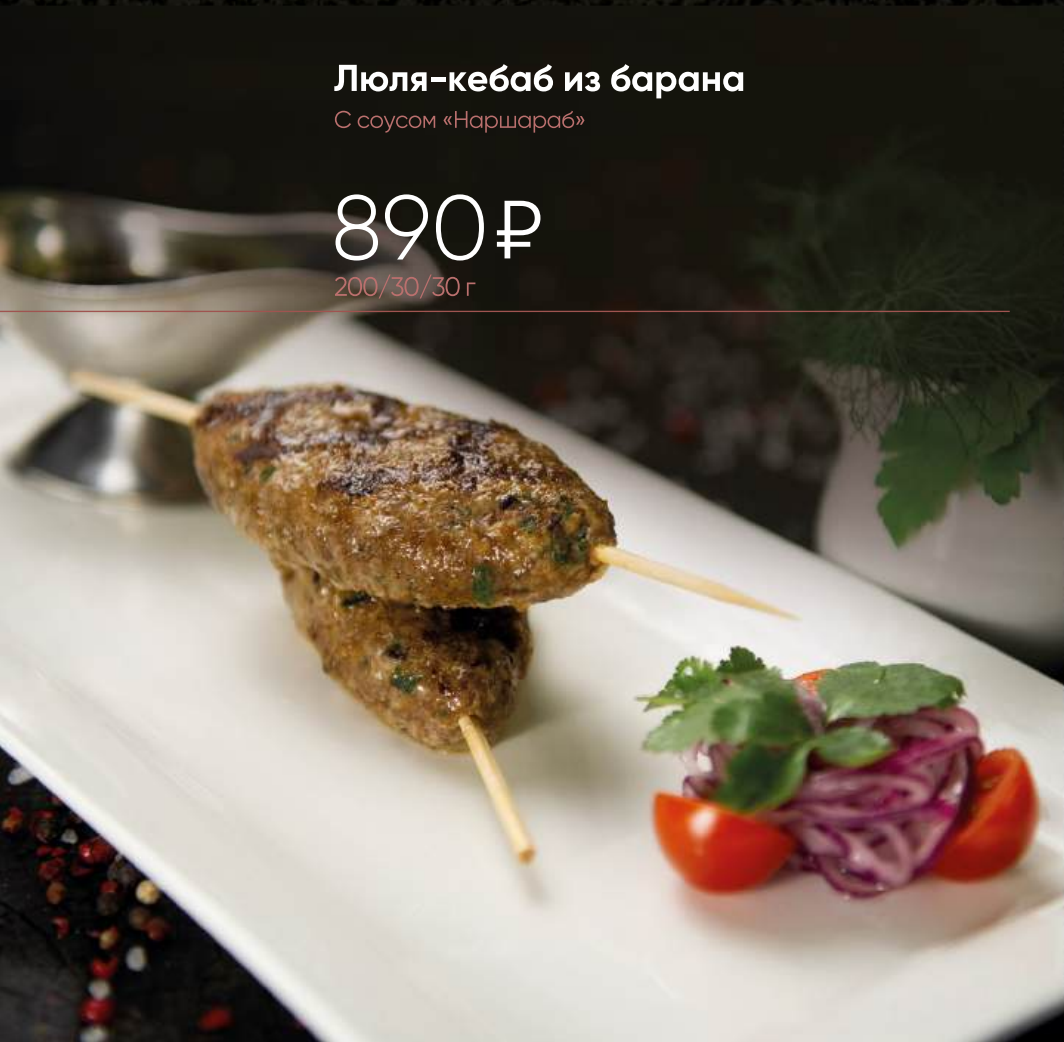


**Колбасы куриные/свинные
с картофелем печёным**

С маринованным луком и соусом

620₽ / 650₽

130/180/40/40 г



Люля-кебаб из барана

С соусом «Наршараб»

890₽

200/30/30 г



Шашлык свиной из балыка / шеи

С маринованным луком и соусом

650₽ / 680₽

200/40/40 г



**Стерлядь, на углях изжаренная,
с картофелем печёным**

Вес рыбы от 400 грамм

790₽
100 г



Кальмар дальневосточный на гриле

Соус пряно-чесночный, лимон, подушка из рукколы

750₽
170/30 г

Шашлык из сома

Соус тар-тар, томаты черри, лук маринованный

1250₽

170/50/40 г



Филе осетра, на огне готовленное

С печёным картофелем,
сметаной домашней да чёрной икрой

1980 ₽

150/150/40 г

Стейк из форели камчатской

Соус рыбный, лимон, зелень

1280₽

200/40 г

Бифштекс из мраморной говядины

Картофельные дольки, яйцо пашот, руккола

970₽

200/150 г



Креветки тигровые, огню отданные, с заморским лимоном поданы

1850₽

150/40/40 г

Стейк стриплойн съ перечным соусом

1590₽

175/120/40 г



Стейк из говядины мраморной

2800₽

250/50 г

Гарниры разные

Кукуруза гриль

520 ₽
230 г





Картофель, на решётке калёной
готовленный

290₽

200 г

Картофель мятый,
с маслом сливочным

290₽

200 г

Картофель отварной,
с маслом и зеленью

290₽

200 г

Картофель, до хруста
жаренный

290₽

200/50 г

Картофель по-русски,
со шкварками

На сковороде поданный

540₽

370 г

Картофель жаренный,
с луком и грибами

На сковороде поданный

550₽

370 г



Папоротник изжаренный
на кедровом масле с чесноком

540₽

250 г

Овощи разные,
на решётке готовленные с картофелем

520₽

300 г



Лакомства сладкие

Фруктовое ассорти

2400₽
1800 г





Штрудель яблочный

Яблоко, корица, кедровый орех, мороженое

590₽

250/50 г



Профитроли с мороженым

540₽

100 г



Десерт «Таёжный»

Брусника, черника, клюква, кедровый орех, мёд

590₽

225 г



Изящной тортелец с шоколадным
вкусом на французский манер

620₽

100/50 г

Варенье, какое изволите

Малина
Земляника
Шелковица
Калина красная
Грецкий орех

200₽

50 г

Варенье из шишек

240₽

50 г

Чизкейк по специальному рецепту,
от шеф-повара

620₽

160 г



Мороженое с поливой разною

380₽

150/30 г





Авторский чай
"Облепиховый"
Облепиха, мята, лимон, мёд

550₽
600 мл

ЧАЙ ЗАВАРНОЙ

Чай заварной зелёный
Ronnefeldt

380₽
600 мл

Чай травяной «Сила тайги»
Иван-чай, бадан, чабрец, смородина

380₽
600 мл

Чай заварной чёрный
Ronnefeldt

380₽
600 мл

Чай травяной «Дары Сибири»
Иван-чай, зверобой, душица, смородина, малина

380₽
600 мл

Чай травяной «Алтайские травы»
Иван-чай, ромашка, душица, зверобой, шиповник

380₽
600 мл

Чай «Цветочный»
Лепестки: сафлора, василёк, подсолнечник, мята

380₽
600 мл

НАПИТКИ ДОМАШНИЕ

Квас

150₽
250 мл

Фреш морковный со сливками

350₽
200 мл

Морс облепиховый

150₽
250 мл

Фреш яблочный

350₽
200 мл

Морс клюквенный

150₽
250 мл

Фреш-микс апельсин-грейпфрут

350₽
200 мл

Сок из квашеной капусты

180₽
250 мл

Фреш апельсиновый

350₽
200 мл

Молочный коктейль
Клубника / Ваниль / Шоколад

320₽
200 мл

Лимонад домашний
Классический / Грушевый

680₽
1000 мл

Лимонад Освежающий
Лайм, лимон, грейпфрут, апельсин

770₽
1000 мл



Авторский чай
«Ягодный»

Черника, брусника, апельсин, мёд, розмарин 600 мл

450₽

КОФЕ

Американо

240₽
200 мл

Какао

200₽
250 мл

Капучино

280₽
200 мл

По-восточному

320₽
250 мл

Латте

320₽
250 мл

Раф-кофе

330₽
250 мл

НАПИТКИ ВСЯКИЕ

Rioba

180₽
330 мл

Сок «Rich» в ассортименте

180₽
200 мл

Narzan / Нарзан

270₽
500 мл

Coca-Cola / Кока-Кола

320₽
250 мл

Baikal / Байкал

320₽
330 мл

Sprite / Спрайт

320₽
250 мл

Borjomi / Боржоми

380₽
330 мл

Rich Tonic / Рич Тоник

350₽
250 мл

Perrier/ Перье

640₽
330 мл

Red Bull

390₽
250 мл

Сервисное обслуживание

5%

ПИВО / BEER

Spaten

Шпатен

490₽

0,5 л

Corona Extra

Корона Экстра

540₽

0,33 л

Cernovar Svetle

Черновар Светлое

620₽

0,5 л

Cernovar Cerne

Черновар Тёмное

620₽

0,5 л

Guinnes Draught

Гиннес Драфт

720₽

0,44 л

Bakalar

Бакалар, безалкогольное

550₽

0,33 л

KRUCOVICE ROYAL (СВЕТЛОЕ)

РАЗЛИВНОЕ

380₽ / 490₽

0,3 / 0,5 л

ТЕКИЛА / TEQUILA

Olmeца Blanco

Ольмека Бланко

550₽

40 мл

Olmeца Gold

Ольмека Голд

640₽

40 мл

ВЕРМУТ / VERMOUTH

Martini Bianco

Мартини Бьянко

380₽

50 мл

Martini Rosso

Мартини Россо

380₽

50 мл

Martini Extra Dry

Мартини Экстра Драй

380₽

50 мл

ДЖИН / GIN

Beefeater London Dry Gin

Бифитер

520₽

40 мл

Барная карта





SPARKLING / ИГРИСТОЕ ВИНО

Россия 

Abrau Durso

Абрау Дюрсо п/сх, п/сл, брют

2100₽

0,75 л

Италия 

Lambrusco Dell Emilia

Ламбруско Дель Эмилия, п/сл белое/розовое

3200₽

0,75 л

Prosecco Fonte

Просекко Фонте, брют

4500₽

0,75 л

Perlino Asti DOCG

Асти Перлино, сладкое

5800₽

0,75 л

Испания 

Cava Nuviana Brut

Кава Нувиана, брют

4400₽

0,75 л

Франция 

**Cremant de Loire Princes de Loire
AOP Blanc Brut**

Креман де Луар Пренс де Луар, брют

5900₽

0,75 л

CHAMPAGNE / ШАМПАНСКОЕ

Франция 

Mumm Cordon Rouge Brut AOC

Мумм Кордон Руж, белое сухое

14200₽

750 мл

Moet & Chandon Brut Imperial

Моз Шандо Брют, белое сухое

18900₽

750 мл

ВИСКИ / WHISKY

Ballantines Finest

Баллантайнс Файнест

540₽

40 мл

Jameson

Джемесон

640₽

40 мл

Jack Daniels 7

Джек Дэниелс 7 лет

690₽

40 мл

Chivas Regal 12 y.o.

Чивас Ригал 12 лет

820₽

40 мл

The Macallan Double Cask 12 y.o.

Макаллан 12 лет

2100₽

40 мл

КОНЬЯК / COGNAC

Ararat 5* Арарат 5 звезд	480 Р 40 мл
Martell V.S Мартель V.S	890 Р 40 мл
Courvoisier V.S Курвуазье V.S	970 Р 40 мл
Hennessy V.S Хэннесси V.S	980 Р 40 мл
Martell V.S.O.P Мартель V.S.O.P	1400 Р 40 мл
Hennessy V.S.O.P Хэннесси V.S.O.P	1680 Р 40 мл

РОМ / RUM

Captain Morgan Black/Gold/White Капитан Морган Уайт/Голд/Блэк	350 Р 40 мл
Havana Club 3 y.o Гавана Клуб 3 года	450 Р 40 мл
Havana Club Especial Гавана Клуб Эспециаль	490 Р 40 мл
Havana club 7 y.o Гавана Клуб 7 лет	640 Р 40 мл

ЛИКЁР / LIQUEUR

Becherovka Бехеровка	580 Р 50 мл
Jagermeister Ягермайстер	690 Р 50 мл
Baileys Бэйлис	640 Р 50 мл





АБСЕНТ / ABSINTH

Fruko Schulz Absolvent Original Фруко Шульц, Абсолвент	620₽ 40 мл
--	----------------------

ВОДКА / VODKA

Ladoga Ладоба	220₽ 50 мл
-------------------------	----------------------

Czar's Original/Gold Царская Оригинальная/Золотая	250\280₽ 50 мл
---	--------------------------

Tchaikovsky Чайковский	380₽ 50 мл
----------------------------------	----------------------

Absolut Original Абсолют Ориджинал	390₽ 50 мл
--	----------------------

Onegin Онегин	420₽ 50 мл
-------------------------	----------------------

Russian Chic Luxury Русский шик	490₽ 50 мл
---	----------------------

Grey Goose Серый гусь	970₽ 50 мл
---------------------------------	----------------------

НАПИТКИ / GRANDPA LUKE'S DRINKS

ОТ ДЕДУШКИ ЛУКИ

Самогон на кедровых орешках Samogon with pine nuts	220₽ 50 мл
--	----------------------

Хреновуха Hrenovuha	220₽ 50 мл
-------------------------------	----------------------

Настойка на клюкве / вишне / чёрной смородине Cranberry / cherry / blackcurrant infusion	280₽ 50 мл
--	----------------------

СИГАРЕТЫ / CIGARETTES

Kent / Кент	Parlament / Парламент
Sobranie / Собрание	iQOS Sticks / Стики для iQOS

Винная карта





WHITE / БЕЛОЕ ВИНО

Россия 

Urban Sun Chardonnay

Урбан Сан Шардоне, сухое

2250₽

0,75 л

ЮАР 

Afrikaa Park Chenin Blanc

Африкаа Парк Шенен Блан, сухое

3200₽

0,75 л

Great Expectations Colombar Robertson Valley WO Goedverwacht Family

Грейт Экспектейшнс Коломбар, сухое

3800₽

0,75 л

Италия 

Soave DOC

Соаве ДОК, сухое

4200₽

0,75 л

Pinot Grigio

Пино Гриджио, сухое

5300₽

0,75 л

Gavi

Гави, сухое

6400₽

0,75 л

Verdicchio di Matelica DOC Bisci

Вердиккио ди Мателика Биши белое сухое

6900₽

0,75 л

Villa Antinori Bianco

Вилла Антинори Бьянко, сухое

7900₽

0,75 л

Tre Fie. Langhe DOC Arneis

"Тре Фие", Ланге Арнеис, сухое

8200₽

0,75 л

Франция 

Tour de Mandellotte Bordeaux AOC Compagnie Ginestet

Тур Де Манделот Бордо, сухое

5200₽

0,75 л

Domaines Astruc. Viognier. Pays d'Oc IGP

Домен Астриук, "Вионье," сухое

5700₽

0,75 л

Chardonnay

Шардоне, сухое

6800₽

0,75 л

Австрия 

Gruner Veltliner

Грюнер Вельтлинер, сухое

4800₽

0,75 л

Bergkonig Riesling Niederosterreich Weingut Heninger

Берккёнихь Рислинг, сухое

5400₽

0,75 л

Leth. Fresh & Easy Gruner Veltliner

Лет, "Фреш & Изи" Грюнер Вельтлинер, сухое

8700₽

0,75 л

RED / КРАСНОЕ ВИНО

Россия 🇷🇺

Urban Sun Merlot
Урбан Сан Мерло, сухое

2250₽
0,75 л

ЮАР 🇿🇦

Pinotage
Пинотаж, сухое

3500₽
0,75 л

Great Expectation Shiraz Robertson Valley WO Goedverwacht Family Wines
Грейт Экспектейшнс Шираз, сухое

4500₽
0,75 л

Kumala Reserve Pinotage
Кумала Резерв Пинотаж, сухое

5200₽
0,75 л

Италия 🇮🇹

Montepulciano d'Abruzzo
Монтепульчано д'Абруццо, сухое

3900₽
0,75 л

Chianti DOCG Riserva
Кьянти ДОКГ Ризерва, сухое

4700₽
0,75 л

Valpolicella DOC Corte Giara
Вальполичелла DOC Корте Джара, сухое

7500₽
0,75 л

Albino Armani Valpolicella DOC
Альбина Армани Вальполичелла Супериоре, сухое

7900₽
0,75 л

Barbaresco DOCG
Барбареско ДОКГ, сухое

12980₽
0,75 л

Франция 🇫🇷

Tour de Mandelotte Bordeaux AOP Ginestet
Тур Де Манделот бордо, сухое

5100₽
0,75 л

Chateau Garriga St. Martin Bordeaux AOC Producta Vignobles
Шато Гаррига Сэн Мартэн, сухое

5100₽
0,75 л

Domaines Astruc/Malbec/Pays d'Oc IGP
Домен Астрык Мальбек сухое

5900₽
0,75 л

Chateau Lamothe-Vincent. Intense. Rouge. Bordeaux AOC
Шато Ламот-Вансан, "Интенс" Руж, сухое

6900₽
0,75 л

Pinot Noir Bourgogne AOC
Бургонь Пино Нуар, сухое

8900₽
0,75 л

Испания 🇪🇸

Raices Tempranillo Valdepenas DO Bodegas Fernando Castro
Райсес Темпранильо, сухое

3800₽
0,75 л

Campo Viejo.Tempranillo. Rioja DOC
Кампо Вьехо Темпранильо, сухое

5200₽
0,75 л

Campo Viejo. Reserva. Rioja DOC
Кампо Вьехо Ресерва, сухое

7500₽
0,75 л

PINK / РОЗОВОЕ ВИНО

Испания 🇪🇸

Casa Neri Tempranillo Rosado
Каса Нери Темпранильо Росадо, сухое

2900₽
0,75 л

"Pirineos Seleccion" Merlot-Cabernet Rosado, Somontano DO
"Пиринеос Селексьон" Мерло-Каберне Росадо, сухое

4700₽
0,75 л





БОЯРСКАЯ УСАДЬБА
парк-отель



Кемеровская область,
с. Елыкаево, ул. Игарская, 2

+7 (3842) 639-555

boyarus.ru