

# Бар

## Коктейли авторские

Чистая Маша 600
*Коктейль на основе дистиллята на укропе и петрушке, с ярким вкусом томата и легкой остротой.*

Мальвина 600
*В меру легкий, свежий коктейль с тонким малиновым вкусом.*

Гречневый мулл 600
*Вариация на известный коктейль московский мулл, с ярким вкусом гречи, пряностью имбирного кордиала и легкими цитрусовыми нотами.*

Последняя осень 600
*В меру сухой коктейль с ярким вкусом черемши, виноградными нотами хереса и тонким послевкусием цитрусов.*

Рябиновый драй 600
*Коктейль на основе рябинового дистиллята, с легким послевкусием сухого вермута*

Малиновый физ 600
*В меру легкий, свежий коктейль с тонким малиновым вкусом*

Поп Корн сауэр 600
*Сбалансированный коктейль со вкусом поп корна, тонким цитрусовым послевкусием и едва уловимыми нотами трав и специй.*

### Коктейли классические

Мимоза , Ritz Paris 600
*Отличный аперитив родом из Парижа. В основе шампанское, апельсиновый фреш и апельсиновый французский ликер*

Сингапурский Слинг, Raffles Singapore 600
*Коктейль цвета тропического заката и не менее привлекательного вкуса из Сингапура*

Сухой Мартини, The Knickerbocker New York 600
*Про этот коктейль слышали все. Говорят что одного мало, два много, а три в самый раз.*

Кровавая Мэри, St.Regis New York 600
*Многие спорят об истории происхождения этого коктейля, но мы уверены что впервые этот рецепт был приготовлен в баре King Cole при роскошном отеле St Regis в 1934 году.*

Негрони, Grand Hotel Baglioni Florence 600
*Итальянский денди Граф Негрони усовершенствовал свой коктейль Американо состоящий из вермута и биттера кампари добавлением джина. Так и родился этот чудесный напиток ровно 100 лет назад*

### Домашние дистилляты

Капустный
Рисовый
Кукурузный
Малиновый
Гречневый
С хреном
Черемша
Брусника

### Полугары и Самогоны 50 мл

Полугар ржаной 670
Полугар чеснок и перец 670
Полугар бородинский хлеб 670
Полугар мед и перец 670
Самогон самовар пшеничный 420
Самогон самовар сливовый 420
Самогон самовар грушевый 420
Самогон самовар тминный 420
Борщевка оригинальная 420
Борщевка с огоньком 420
Борщевка с холодком 420

### Водка 50 мл

Ketel one 560
Чистые росы 560
Spelta 630

### Джин 50 мл

Gordons 450
Roku 700
Tenqueray ten 920

### Текила 50 мл

Don Julio Reposado 920
Don Julio Blanco 750

### Ром 50 мл

Captain Morgan White 450
Captain Morgan Gold 450
Captain Morgan Black 450
Zacapa 23 970

### Виски 50 мл

Johnie Walker Black 670
The Singleton 12 820
Talisker 10 800
Lagavulin 10 800
Macallan 12 980
Macallan 15 1200
Bulleit bourbon 500
Bulleit rye 500

### Коньяк 50 мл

Hennessy vs 850
Hennessy vsop 1100
Hennessy xo 1900

### Кальвадос 50 мл

Calvados du pere Laize VS 500

### Портвейн 50 мл

Warre's Otima 10 tawny 750

### Херес 50 мл

Valdespino Pedro Ximenez 500
Valdespino Contabandista Amontilado 500

### Вермуты 100мл

Gancia bianco 400
Gancia rosso 400
Gancia extra dry 400

## Винная карта

### Белые вина по бокалам

Albarino Medusa 450
Taka sauvignon Blanc Marlborough 550

### Красные вина по бокалам

Misty Cliff Pinot Noir 2016 450
Zinfandel Fetzer 2016 500

### Игристое вино по бокалам

Prosecco Pasaparola 490

### Шампанское и игристое

Moët Chandon 12000
Moët Chandon semi sweet 12000
Moët Chandon Rose 12000
Veuve Clicquot Brut 12000
Ruinart, Blanc de Blancs 17000
Geoffroy Rose de Saignee Brut Premier Cru 7800
Chartogne-Taillet Sainte Rose Brut 7800
Pet-Nat Bambule–B Burgenland 5900
Judith Beck 2017

### Вода, газировка и пиво

Harrogate Sparkling 200
Harrogate Still 200
Tonic water 0.25 200
Soda water 0.2 200
Coca-cola 0.33 200
Ginger ale 0.2 200

Clausthaller 0.33 300
Lager beer 0.33 350

## Кухня

### Закуски

Осетровая икра Ампс! 500
Тёплый сыр бри с курагой 350

Маринованные оливки с цитрусовыми и розмарином 220

Сыр рокфор с вареньем из зеленых грецких орехов 450

Печеная паприка с овечьим сыром 350

Селедка с тёплой картошкой, луком и подсолнечным маслом 350

Намазка из нута с запеченной свеклой и сладкой кукурузой 300

Сыры бри, рокфор, пармезан с трюфельным маслом 1400

### Икра с блинами и сметаной:

-лосось 450
- щука 300

### Салат

С крабом, огурцом, икрой и укропом 680

С сыром Бри, маринованными сладкими помидорами, хурмой и рукколой 480

### Столичный бутерброд

С селедкой, маринованным луком и соусом ремулад 220
С тартаром из говядины и овечьим сыром 360
С тушеным луком в вине и запеченым бри 260
С авокадо, маскарпоне и пармезаном 240
С крабом, маскарпоне и гуакамоле 420

### Кокот

С белыми грибами и трюфелем 510
С креветками и гуакамоле 490

### Горячие блюдо

Стейк из цветной капусты с крабовым соусом 420

Пельмени с говядиной и копченой сметаной 420

### Десерт

Эклер с ванильным мороженым и шоколадом 250
Хурма с трюфельным медом и маскарпоне 290



**DO NOT  
DISTURB**



**sidrgroup.ru**  
**Петровка, 20/1**

**one concierge bar**