



## WINE SPECIALS

\*limited qty

WHITE	750ml
<b>Cari Lentozzi "Pinot Grigio delle Venezie", Veneto - Italy</b> <i>Extremely fresh taste with notes of citrus and white nectarine, crisp acidity and a subtle mineral aftertaste</i>	<b>€2500</b>
<b>Satera "ESSE Sauvignon Blanc", Crimea - Russia</b> <i>Fresh taste, medium body and good acidity. Serve with white poultry, white fish under a spicy marinade, light curd cheeses.</i>	<b>€3000</b>
<b>Les Celliers Jean d'Alibert "Le Grand Noir Winemakers Selection Chardonnay", Languedoc-Roussillon - France</b> <i>Round, buttery and refreshing on the palate, with delicate acidity and hints of apple pie in the aftertaste. An excellent aperitif and pairing with Asian cuisine, sea fish and white meat dishes.</i>	<b>€3000</b>
<b>Bodega San Telmo "San Telmo Torrontes", Mendoza - Argentina</b> <i>Intense fruity taste with notes of white pepper and bitter almonds, balanced acidity and a spicy fresh aftertaste.</i>	<b>€3500</b>
<b>Villa degli Olmi "Fioramaro" Pinot Grigio delle Venezie, Veneto - Italy</b> <i>The wine has a light, nutritious, clean, harmonious taste with hints of tropical fruits, balanced acidity and a refreshing, dry aftertaste.</i>	<b>€3500</b>
<b>Pradio "Priara" Pinot Grigio DOC, Friuli Venezia Giulia - Italy</b> <i>The wine has a soft, fresh, elegant taste with a smooth texture, spicy acidity and a long citrus aftertaste.</i>	<b>€4000</b>
<b>La Scolca "Gavi Il Valentino", Piedmont - Italy</b> <i>It is good in combination with light snacks, salads, fish and seafood dishes.</i>	<b>€4000</b>
<b>"Riesling Bockstein GG" Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel - Germany</b> <i>Light and refined wine with floral notes and recognizable smoky slate soils of this terroir.</i>	<b>€9000</b>
RED	750ml
<b>Cari Lentozzi "Merlot", Veneto - Italy</b> <i>Soft taste with rounded silky tannins, moderate acidity, notes of berry jam and spicy nuances</i>	<b>€2500</b>
<b>Castellani "Cacciata Chianti" DOCG, Toscana - Italy</b> <i>Bright berry flavor with soft velvety tannins, harmonious acidity and juicy fruity aftertaste.</i>	<b>€3500</b>
<b>Pagos del Rey "Condado de Oriza" Crianza DO, Ribera del Duero - Spain</b> <i>Recommended to serve with dishes of veal, duck, mushrooms, soft cheeses with white mold.</i>	<b>€4000</b>
<b>"Blauer Spatburgunder" Knipser, Pfalz - Germany</b> <i>Perfectly balanced on the palate with soft, integrated tannins and notes of red fruits in the finish.</i>	<b>€7500</b>
SPARKLING	750ml
<b>Batasiolo Moscato Rosé Dolce Spumante, Piedmont - Italy</b> <i>Exquisite aroma of cherries, red currants, strawberries, garden flowers, lollipops. Bright taste of red berries and fruits, the perfect balance of sweetness and freshness, delicate perlage and harmonious long aftertaste with hints of berry sorbet.</i>	<b>€6500</b>
<b>Joseph Verdier "Trésor de Loire" Cremen de Loire AOC, Loire Valley - France</b> <i>Fresh, elegant, with characteristic aromas of flowers, ripe fruit and brioche. Serve with cold appetizers, fresh fish and seafood dishes, green salads, soft fragrant cheeses.</i>	<b>€6500</b>

Should a wine or vintage become unavailable we will be pleased to offer a suitable alternative.

All wines on the list contain between 8% and 15% alcohol by volume. Prices may vary from hotel to hotel; all prices include VAT 20%. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about ingredients used, please ask a member of staff.



## СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

\*количество ограничено

БЕЛОЕ ВИНО	750мл
<b>“Кари Лентоцци” Пино Гриджио, Венето - Италия</b>	<b>₽2500</b>
<i>Чрезвычайно свежий вкус с нотами цитрусовых и белого нектарина, хрустящей кислотностью и тонким минеральным послевкусием</i>	
<b>Сатера “ЭССЕ Совиньон Блан”, Крым - Россия</b>	<b>₽3000</b>
<i>Свежий вкус, со средним телом и хорошей кислотностью. Подавать к блюдам из белого мяса птицы, белой рыбе под пряным маринадом, легким творожным сырам.</i>	
<b>Ле Селье Жан д’Алибер “Ле Гран Нуар Вайнмейкерс Селекшн Шардонэ”, Лангедок-Руссийон - Франция</b>	<b>₽3000</b>
<i>Округлое, маслянистое и освежающее во вкусе, с деликатной кислотностью и оттенками яблочного пирога в послевкусии. Отличный аперитив и сочетание с азиатской кухней, блюдами из морской рыбы и белого мяса.</i>	
<b>Бodega Сан Тельмо “Сан Тельмо Торронтес”, Мендоса - Аргентина</b>	<b>₽3500</b>
<i>Насыщенный фруктовый вкус с нотами белого перца и горького миндаля, сбалансированная кислотность и пикантное свежее послевкусие.</i>	
<b>Villa degli Olmi “Fioramaro” Pinot Grigio delle Venezie, Veneto - Italy</b>	<b>₽3500</b>
<i>Обладает легким, питким, чистым, гармоничным вкусом с оттенками тропических фруктов, сбалансированной кислотностью и освежающим, сухим послевкусием.</i>	
<b>Прадио “Приара Пино Гриджио” DOC, Фриули-Венеция-Джулия - Италия</b>	<b>₽4000</b>
<i>Вино имеет мягкий, свежий, изящный вкус с гладкой текстурой, пикантной кислинкой и длительным цитрусовым послевкусием.</i>	
<b>Иль Валентино “Ла Сколька Гави” DOCG, Пьемонт - Италия</b>	<b>₽4000</b>
<i>Хорошо в сочетании с легкими закусками, салатами, блюдами из рыбы и морепродуктов.</i>	
<b>“Рислинг Бокштайн GG” Ник Вайс, Мозель - Германия</b>	<b>₽9000</b>
<i>Легкое и изысканное вино с цветочными нотами и узнаваемой дымностью сланцевых почв данного терруара.</i>	
КРАСНОЕ ВИНО	750мл
<b>“Кари Лентоцци” Мерло, Венето - Италия</b>	<b>₽2500</b>
<i>Мягкий вкус с округлыми шелковистыми танинами, умеренной кислотностью, нотами ягодного джема и пряными нюансами.</i>	
<b>Кастеллани “Качиата Кьянти” DOCG, Тоскана - Италия</b>	<b>₽3500</b>
<i>Аромат вина с тонами красной вишни, черешни, пряностей, фиалки. Яркий ягодный вкус с мягкими бархатистыми танинами, гармоничной кислотностью и сочным фруктовым послевкусием.</i>	
<b>Пагос дель Рей “Кондадо де Ориса” Крианса DO, Рибера дель Дуэро - Испания</b>	<b>₽4000</b>
<i>Рекомендую подавать к блюдам из телятины, утки, грибов, мягким сырам с белой плесенью.</i>	
<b>“Шпетбургундер Блауэр” Книспер, Пфальц - Германия</b>	<b>₽7500</b>
<i>Прекрасно сбалансированное во вкусе с мягкими, интегрированными танинами и нотами красных фруктов в послевкусии.</i>	
ИГРИСТОЕ ВИНО	750мл
<b>Батазиоло “Мосткато Розе Дольче Спуманте”, Пьемонт - Италия</b>	<b>₽6500</b>
<i>Изысканный аромат вишни, красной смородины, клубники, садовых цветов, леденцов. Яркий вкус красных ягод и фруктов, идеальный баланс сладости и свежести, нежный перляж и гармоничное долгое послевкусие с оттенками ягодного сорбета.</i>	
<b>Жозеф Вердье “Трезор де Луар” Креман де Луар АОС, Долина Луары - Франция</b>	<b>₽6500</b>
<i>Свежее, элегантное, с характерными ароматами цветов, спелых фруктов и бриоши. Подавать к холодным закускам, блюдам из свежей рыбы и морепродуктов, зелёным салатам, мягким ароматным сырам.</i>	