

НАША СЫРОВАРНЯ



Да, у нас есть собственный сыроваренный цех! Моцарелла, буррата, страчателла и другие молодые сорта готовятся там исключительно на свежем молоке от фермерских хозяйств нашего региона – вкусные, нежные, сливочные. На открытие сыроварни нас побудили захвативший индустрию тренд на молодые сыры и наш большой энтузиазм овладеть этим процессом, изучив его в деталях. Как вы поняли, результатом мы по-настоящему гордимся!

Как мы варим сыр?

Сыроварение – дело не сов, а жаворонков, и мы ежедневно готовим наш сыр с шести утра. Сперва в подогретое молоко мы добавляем фермент и лимонную кислоту. Их реакция образует зерно – паста филата. После этого сыровар работает в горячей 83-градусной воде, формируя «сырное тесто» в шарики для моцареллы и вытягивая в нити страчателлу. Только при такой температуре сыр остается плавким и податливым. Надо сказать, это дело требует определенной сноровки.

Тонкостей в сыроваренном деле много, но самое главное – это молоко, именно от него в первую очередь зависит вкус будущего сыра. Мы используем молоко счастливых удмуртских коров из села Кукуи. Оно всегда самое свежее! Тем не менее, каждый раз нам приходится досконально его проверять – на температуру, жирность, количество белка, чтобы сохранить мягкость и тягучесть сыра на должном уровне.



«Представляете, я больше 15 лет проработал шеф-поваром, чтобы сейчас, для Сыр Бора, переквалифицироваться в сыровара. Поэтому для меня этот проект, в первую очередь, стал новым вызовом. Пока мы готовились, я ездил в поисках опыта по сыроварням в других городах, изучал тонкости и набивал руку. Вообще, в работе с сыром самое важное – контролировать каждый этап. Например, если молоко будет не той температуры, то из него уже хороший сыр не сварить. Для меня большая гордость открывать первый ресторан-сыроварню в городе».

– Максим Смердов, шеф-сыровар

НАША ЛАВКА

Вся продукция лавки продается навынос

Сыры собственного производства

Моцарелла	1 шт.	370	Белпер Кнолле	4 шт.	450
Буратта	1 шт.	450	Твёрдый сыр трюфельной формы, покрытый пикантными специями. Является отличной закуской к вину или бокалу пива.		
Страчателла	200	390	Скаморца копчёная	100	250
Рикотта	200	260	Сыр коптим натуральным способом – на ольховой щепе. Цена указана за 100 г.		

Компоты

Компот из вишни	1000	390	Компот из калины и яблок	1000	390
Компот из клубники	1000	390	Компот из смородины и базилика	1000	490

Пиво из нашей пивоварни

Светлый лагер	1000	450	Стаут	1000	470
Вайценбир	1000	450	Сезонное	1000	470


Конфеты ручной работы


Ассорти из конфет ручной работы Трюфель манго-лесной орех / малиновый трюфель / молочный шоколад, клубника, брусника	6 шт.	650
---	-------	-----

Варим компоты сами из местных ягод, чтобы каждый глоток напоминал вам о лете.





ПОЗДНИЕ ЗАВТРАКИ

ПО ВЫХОДНЫМ С 12:00-16:00

 Омлет со страчателлой и сморчками


 Шакшука с рикоттой


Завтраки на сковороде

-  Омлет с вялеными томатами и рикоттой 280 490
-  Шакшука с рикоттой и лепёшкой 290/70 590
-  Омлет с сёмгой цитрусового посола и страчателлой 270 690
-  Омлет со страчателлой и сморчками 300 650

Яичница по-охотничьи 300/40 590
с колбасками, картофельными крокетами и малосольными огурчиками

Подаём с икрой заморской баклажанной

 — рекомендуем попробовать

 — блюда с сырами собственного производства

Бульоны

- Мясной бульон с томлёной говядиной и зеленью 300 290
- Куриный бульон с перепелиным яйцом и зеленью 300 290



Завтраки на большой тарелке

Английский 360 690

Яичница, бекон, фасоль в томатном соусе, картофельные крокеты, сосиски, свежие овощи

Деревенский 390 590

Омлет с зелёным луком, картофельные драники с тартаром из бочкового огурца и слабосоленой сельдью, сметана, микс салата

Скандинавский 300 790

Яичница, слабосоленая семга, тартин с льняными семечками, сливочный крем, свежие овощи

Итальянский 370 750

Омлет с рикоттой, томаты с песто, базиликом и моцареллой из нашей сыроварни, микс салата, оливки, focaccia

Каши

Овсяная с вяленой 240/40/20 390

хурмой и вареньем из вишни

Перловая по-походному 250 490

с томлёной говядиной

Гречневая со сморчками 300 550

и вешенками

Рисовая с сезонными 250/20 390

ягодами

В центр стола

все закуски подаем с пшеничным тартином

Взбитое масло 50/4 шт 250
с зеленью

Грибной крем 50/4 шт. 250

Хумус 60/4 шт. 290

Намазка из тунца и яйца 60/2 шт. 250

Паштет из куриной 60/4 шт. 290
печени

Икра заморская 60/4 шт. 200
баклажанная

На компанию 420/8 шт. 990

Намазка из тунца, грибной крем, хумус, паштет из куриной печени, баклажанная икра, овощные палочки со сметанным соусом

На двоих 250/4 шт. 790

Взбитое масло с зеленью, намазка из тунца, грибной крем, овощные палочки со сметанным соусом

Завтраки на хлебе

Крок-мадам на тартине 230 690

Брускетта со страчателлой 180 490
и томатами

Бриошь хот-дог с сёмгой 270 690

и скрэблом под соусом голландез

Хлеб мужской с икорным 210 570

маслом, тартаром из бочковых огурцов и сельдью

Сырники, оладьи, драники

☞ Рикоттники с вишнёвым вареньем и сметаной	210	420	Оладьи с сезонными ягодами и топпингом	200 \ 50	310
Драники из цуккини с яйцом пашот и щучьей икрой	250	550	Топпинг на выбор: сгущёнка / сметана / варенье земляничное, брусничное, черничное или малиновое		
☞ Картофельные драники с зажаркой из лесных грибов в сливочном соусе с рикоттой и сметаной	280	490	Оладьи с сёмгой слабой соли и сырным кремом	250	750

Утро на сыроварне

☞ Крем маскарпоне с вяленым инжиром и хурмой, ягодным соусом	200	570	☞ Рикотта со свежими сезонными ягодами и фруктами, сметаной, лесными орешками и мёдом	250	630
Гранола с кремом из йогурта, сезонными ягодами и сухофруктами	200	650			



☞ Крем из маскарпоне с вяленым инжиром и хурмой



☞ Рикотта со свежими сезонными ягодами и фруктами

Горячие напитки

Эспрессо	40	150	Чай чёрный / зелёный	700	190
Капучино	270	220	Чай Травы Удмуртии	700	270
Американо	130	150			

Фреши / смузи / милкшейки

Фреш апельсиновый	200	340	Смузи малина, маракуйя, вишня	300	320
Фреш морковный	200	250	Смузи брусника, мёд	300	320
Фреш яблочный	200	250	Милкшейк	300	230
Смузи киви, банан, манго	300	320	Ваниль / шоколад / клубника		
Смузи облепиха	300	320			

Бокал выходного дня

Беллини	130	390	Cava «Vinart» Vintage	125	450
Мимоза	180	390	Пиво из нашей пивоварни	500	270
Негрони Сбальято	250	450	Светлый лагер / вайценбир / стаут / сезонное		

Десерты

Синнабон с шоколадным кремом и орехами	180	350
Лесные дровишки в сметанном креме с сезонными ягодами и орехами	190	390



ЗАКУСКИ

Икра заморская
баклажанная

Малосольные огурцы с укропом
и ароматным маслом



Солёные рыжики
с уксусом и брусникой

Пробудить аппетит

Закуски, которые мы готовим максимально быстро, они станут идеальным началом для трапезы

👍 Икра заморская баклажанная	160	390	👍 Солёные грузди со сметаной	100	550
Хумус с маринованным горохом	190	290	Солёные рыжики с уксусом и брусникой или сметаной на выбор	125	410
Малосольные огурцы с укропом и ароматным маслом	110	250	Сыровяленая утка	20	490
			Сезонный продукт, наличие уточняйте у официанта		

👍 — рекомендуем попробовать

С сырами собственного производства

👍 Страчателла с печёным перцем	130	590	Скаморца копчёная	100	320
👍 Капрезе с моцареллой	240	590	Буратта с фокаччей	1 мешочек/150	750
Креветки с кремом из рикотты и томатами	200	690	Моцарелла с фокаччей	1 мешочек/150	590
Белпер Кнолле	3 шт.	390	Страчателла с тартином	100/100	490
Итальянские травы / чёрный перец / паприка / копчёная паприка			Рикотта с тартином	100/100	270



Капрезе



Страчателла с печёным перцем

С мясом, рыбой и не только

Бочковая сельдь с обжаренным картофелем и красным луком	100/170	420	Картофель фри с пармезаном и соусом из лесных грибов	130/40	290
Жареный сулугуни с брусничным соусом	150/30	470	Тартар из говядины с айоли и муссом из пармезана	180	890
👍 Паштет из куриной печени Подаём с бочковым огурцом и хлебом	80/140	330	👍 Фаланга краба со сливочным маслом и травами Цена указана за 100 гр.	100	1 990
Вителло тоннато	150	650			
Тартар из лосося с томатами и апельсиновой заправкой	105	950			

Закуски в стол

Домашние соленья Бочковые огурцы, солёные грузди, маринованные рыжики, капуста квашеная с брусникой, маринованные черри	230	610	Тарелка к красному вину	450	1 950
Сало Солёное с чесноком, солено-копчёное и классическое	170	390	🍷 Тарелка к белому вину Сезонные свежие фрукты, скаморца копчёная, страчателла, моцарелла, салями, пармская ветчина, хлебцы	450	1 890
🍷 Молодые сыры Моцарелла, страчателла, рикотта, копчёная скаморца, коппа, focaccia с чесноком и зеленью	400	1 900	🍷 Тарелка к игристому вину Сезонные ягоды, хурма вяленая, чернослив, инжир вяленый, картофель фри, скаморца копчёная, моцарелла в соусе песто с бальзамическим соусом, горгонзола, крекер, сыр маскарпоне с инжирным вареньем	480	1 890

👍 — рекомендуем попробовать

🍷 — блюда с сырами собственного производства



ИКРА

Икра осётра чёрная 25/30/3 шт. 3 900

Икра щуки 55/50/3 шт. 1 990

Икра кеты красная 50/50/3 шт. 1 990

Икра омуля 50/50/3 шт. 1 990

Сезонный продукт, наличие уточняйте у официанта

Ассорти икры 75/80/5 шт. 5 100

Икра осетра черная, икра щучья и кеты красная



Икра кеты красная

*Мы подаём икру с домашними оладушками.
Рекомендуем смешать икру со сметаной -
и макать оладушек в этот соус.
При заказе икры удивим вас хреновухой.*

САЛАТЫ / СУПЫ



Салат с креветками, томатами и соусом манго-чили



Салат с лучшими сезонными томатами, бурратой и соусом песто

Салаты с сырами собственного производства

👍 С лучшими сезонными томатами, бурратой и соусом песто	380	990	С сыровяленой уткой, грейпфрутом и страчателлой	230	890
С печёной свёклой, карамельным миндалём, страчателлой и соусом песто	240	550	С лососем, манго и рикоттой	210	890
С моцареллой, курицей гриль, маринованными цукини и картофелем	250	570	Со свежими овощами, сметаной и тёртым сыром белпер кнолле	250	420

Салаты классические, ностальгические, разные

👍 Большой зелёный салат Добавьте лосось/креветки 50 г - 550 руб.	250	890	Цезарь С цыплёнком / лососем / креветкой	290 / 260 / 260	690 / 790 / 850
Из томатов с красным луком и ароматным маслом Покупаем лучшие томаты по сезону	230	390	👍 Винегрет с печёными овощами и солёными рыжиками	250	390
👍 Стейк-салат	240	950	Оливье с языком и красной икрой	250	630
Греческий	280	590	С тунцом и соусом тоннато	240	850
С креветками, томатами и соусом манго-чили	250	850			

Супы


👍 Столичный борщ на говяжьих рёбрах со сметаной Подаём с бородинским хлебом, салом и рюмкой хреновухи	350/120	550	👍 Крем-суп грибной со страчателлой, картофелем и сморчками	400	570
Щи на копчёных рёбрах со сметаной	350/120	550	👍 Уха на сливках с камским судаком	350	450
Солянка с тремя видами мяса и сметаной	350/40	510	👍 Гаспачо со страчателлой	350	550

Хлеб

Тартин пшеничный / солодовый / льняной на выбор Подаём с взбитым сливочным маслом	100/30	200	Бородинский	100	150
--	--------	-----	-------------	-----	-----

ТЕСТО



 Фокачча с бурратой
и свежими томатами

*Это лучшее блюдо для знакомства
с нашими сырами: пышное тесто, поджаренные,
индивидуальные сыры - идеальное сочетание*

Фокачча с нашими сырами

С моцареллой
и печёным перцем 320 690

Со страчателлой
и вялеными томатами 310 790

С бурратой и свежими
томатами 510 990

Перепечи классические

Мясные из говядины
и свинины 3 шт. 490

С индейкой и сулугуни 3 шт. 450

Капустные со сметаной 3 шт. 350

С ветчиной и сыром 3 шт. 490

👍 С лесными грибами 3 шт. 490

Набор перепечей 9 шт. 1 200
Мясо, капуста, грибы

С камским судаком 3 шт. 490

Авторские перепечи от шефа

Мы позволили себе эксперимент с самым известным удмуртским блюдом.
Пробуйте наши гастрономические версии перепечей с необычными начинками.

С ростбифом и мятым
картофелем 3 шт. 890

👍 С лососем и мятым
авокадо 3 шт. 1 090

С сыровяленой уткой
и мятым картофелем 3 шт. 890

Неаполитанская пицца

🍷 Мортаделла-трюфель 370 890

🍷 Четыре сыра 350 890

👍 Очень грибная 350 690
Готовим с четырьмя видами грибов

Пепперони 350 690

Ветчина-грибы 350 690

Груша-горгонзола 350 650

Курица-ананас 370 550

Цезарь с курицей 430 790

Маргарита 350 590

Дьявола 390 790

🍷 Страчателла-мортаделла 380 890

Трюфельный соус с пицце 50 130

ГОРЯЧЕЕ



Карре ягнёнка с цветной капустой и фисташковым соусом



Говяжий язык с хумусом, сморчками и вялеными томатами

*К мясным блюдам рекомендуем
подтейши из нашей фирменной
линейки твистов на Кровавую Мэри*

На углях

Шашлык из свинины Подаём на фокачке с гарниром из свежих овощей и соусом	160/200/50	690	👍 Командорский кальмар с бобами, мятой и гуакамоле	120/140	990
Шашлык из куриного бедра Подаём на фокачке с гарниром из свежих овощей и соусом	160/200/50	590	Бифштекс с картофельным кремом и брусничным соусом	350	950
Каре ягнёнка с цветной капустой и фисташковым соусом	160/160	1 990	Креветки на гриле с соусом манго-чили	170/50	990
			👍 Говяжий язык с хумусом, сморчками и вялеными томатами	340	1 190

Стейки

*Вес мяса указан в сыром виде. Вес блюда зависит от выбранной Вами степени прожарки (доступны три вида прожарки medium well, medium, well done). Выход стейка и другие нюансы блюда можно уточнить у официанта

👍 Стейк миньон с картофельным кремом, сливочным демигласом и сморчками	110/170*	1 450	Стейк из индейки с цукини и мятными бобами	150/150	690
👍 Стейк рибай из рёберной части	100*	1 290	Стейк из лосося со спагетти из цукини	100/160	1 490
Стейк мачете	100*	1 190			



👍 Стейк миньон с картофельным кремом, сливочным демигласом и сморчками

И рыба, и мясо, и птица

Очень большой шницель из свинины с салатом коул слоу	450	690	Треска с молодым картофелем и цукини под соусом биск	290	990
Котлета из птицы с орзо в сливочно-грибном соусе	400	590	👍 Филе утки с морковным кремом и маринованным грейпфрутом	330	890
Большой «строганов» со сморчками и картофельным пюре Подаём с бочковым огурцом	420	950	По умолчанию прожарка medium		
Телячьи щёчки в сливочном демигласе с молодым картофелем и лесными грибами	360	950	Лангустины в сливочно-пряном соусе	5 шт./80	1 590
			Дорадо с рагу из цукини с картофелем и свежим луком	320	1 590

Овощи

👍 Стейк из капусты с трюфельным соусом	350	490	👍 Печёный баклажан со страчателлой	320	690
Овощи и грибы на гриле с гуакамоле	200	490			

Соусы

Лимонный айоли	60	150	Томатная сальса	60	150
Песто	60	150	Аджика острая	60	100
Фисташковый	60	150	Томатный с кинзой	60	100
Гуакамоле	60	150			
Яблочный айоли	60	150			
Грибной на сметане	60	150			



👍 — рекомендуем попробовать

👍 — блюда с сырами собственного производства



Лангустины
в сливочно-пряном соусе

ДЕСЕРТЫ



Медовик с заварным кремом



Чизкейк из рикотты



Торты

👍 Медовик с заварным кремом	170	390	Сырное суфле с банановым бисквитом и карамелью	200	480
Наполеон Подаём с земляничным вареньем	175	480	Чёрный лес	200	490
Морковный торт с финиковым кремом	210	470			

Пироги

👍 Грушевый пирог с маскарпоне Подаём со сливочным мороженым	200	450	👍 Чизкейк из рикотты с сезонными фруктами или ягодами В основе пирога – наш фирменный сыр рикотта, который придает десерту уникальную сливочную текстуру и нежный вкус	135	400
Вишнёвый пирог Подаём со сливочным мороженым	200	450	Штрудель вишнёвый/ с яблоком и корицей на выбор Подаём с мороженым	150	450
Тарт с черносливом и грецкими орехами	120	490			

Десерты 18+

Сами готовим маскарпоне для тирамису

Классический тирамису	240	550	Клубничный тирамису	240	550
Лимонный тирамису	240	550	👍 Ром-баба	180	450
Фисташковый тирамису	240	550			

Наши десерты – это большие, щедрые торты и пироги, приготовленные вручную из натуральных ингредиентов: варенье из местных ягод, коржи на настоящей сливочной масле, удмуртский цветочный мёд и сыры собственного производства.

👍 – рекомендуем попробовать

👍 – блюда с сырами собственного производства



Наша классика


⌘ Сосновая шишка	130	390	Орешки с варёной сгущёнкой	5 шт.	230
Фирменное муссовое пирожное с начинкой из брусники					
🍷 Трубочка с маскарпоне и варёной сгущёнкой	95	230			

Сорбеты и мороженое

Сорбет манго	100	290	Клубничное мороженое	150	250
Сорбет смородина-базилик	100	320			
Сливочное мороженое	150	250	Варенье к мороженому	30	70
			Брусника / земляника / малина		

Конфеты ручной работы

Трюфель манго-лесной орех	1 шт.	130	Молочный шоколад, солёная карамель, арахис	1 шт.	100
Малиновый трюфель	1 шт.	150			

 Сосновая шишка

⌘ — вкус леса

🍷 — блюда с сырами собственного производства


Орешки с варёной
сгущёнкой





ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Классический чай


Чёрный	700	250	Красный Цзинь Цзюй Мэй	700	330
Зелёный	700	250			

 Земляничное варенье

 Удмуртский
цветочный мёд

 Варенье из сосновых
шишек

Варенье и мёд к чаю

Малиновое	50	160	Удмуртский цветочный мёд	50	160
Земляничное	50	190	Кизиловое	50	190
 Из сосновых шишек	50	190			

Тизаны / Купажи / Улуны

Чай для этого раздела мы закупаем у чайной «Нитка» — уникального проекта, который возрождает русскую чайную традицию и пропагандирует любовь к хорошему чаю.

Дикая айва	700	380	Лист дикой черники	700	380
Ароматный плотный тизан с ароматом свежего фундука и интенсивным вкусом варёной сгущёнки и топлёного молока			Те Гуань Инь	700	300
Тибетская ромашка	700	380	Габа	700	390
Вишнёвый сад	700	380			

Фирменные сборы Сыр Бор

Травы Удмуртии	700	330	Ностальгия	700	330
Чёрный чай, крапива, зверобой, иван-чай, ягоды малины, рябины, смородины, лист берёзы, мята и ромашка			Чёрный чай, душица, зверобой, липа, чабрец, лист смородины, чага		
🌲 Лесной	700	330			
Чёрный чай, берёзовый лист, ягоды можжевельника, рябины и черники, лист смородины, липы, брусники, пихта					

Горячие чайные коктейли

Иван-чай с ягодами облепихи и мёдом	700	390	Ромашковый чай с грушей, яблоком и мёдом	700	390
Земляничный чай с липовым цветом и мёдом	700	390	Малиновый чай с ягодами смородины, травами и мёдом	700	390

Кофе

Эспрессо	40	150	Большой американо	260	250
Американо	130	150	Капучино	270	280
Латте / Капучино на растительном молоке	270	350	Латте	270	280
Кокосовое / миндальное			Раф	270	350
Горячий шоколад	150	290			

Варим кофе на премиальном зерне от Tasty Coffee.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Фреши

Апельсин	200	380	Ананас-грейпфрут	200	490
Грейпфрут	200	450	Ананас-яблоко-маракуйя	200	550
Яблоко	200	350	Морковь-апельсин	200	370
Морковь	200	330			
Подаём со сливками					

Смузи

Киви, банан, манго	300	350	Манго шейк	300	350
Малина, маракуйя, вишня	300	350	Брусника, мёд	300	350
Облепиха	300	350			

Милкшейки

Классические	300	260	Манго-маракуйя	300	300
Ваниль / шоколад / клубника					
Черника-малина	300	350	Карамель-банан	300	300

Разное

Лимонад Воткинский	500	290	Вода Боржоми	500	350
Сок «Я»	300	200	Тоник Эвервесс	250	250
В ассортименте					
Вода Легенда Байкала	330	300	Кола Эвервесс	250	250
Вода Даусуз	850	390			

*Сами варим компоты из местных
ягод - калины, смородины, вишни,
клубники, чтобы каждый
годик напоминал вам о лете.*

Лимонады*

Классический	300 / 1000	230 / 490
Сезонные ягоды	300 / 1000	250 / 550
Малина-мята	300 / 1000	230 / 490
Зелёное яблоко- базилик	300 / 1000	230 / 490
Ⓢ Хвойный лес	300 / 1000	290 / 590


Компоты и морсы


Морс	1000	350
Клюква / брусника / облепиха		
Компот	1000	390
Вишня / клубника / калина- яблоко / жимолость		
Компот смородина- базилик	1000	550


*выход указан с учётом льда




ПИВО

 Светлый лагер

 Сезонное

 Стаут

 Вайценбир

Все сорта разливного пива мы варим сами на нашей пивоварне, расположенной в центре ресторана. Работаем на немецкой солоде Weizenmann, соблюдая традиционные рецепты. Благодаря этому наше пиво всегда свежее и ароматнее.

Из собственной пивоварни

Светлый лагер	300 / 500	220 / 320	Стаут	300 / 500	240 / 340
Вайценбир	300 / 500	230 / 330	Сезонное	300 / 500	250 / 350

Светлое бутылочное

Айнзидлер Пилсенер Россия	500	440	Чепецкое светлое премиум Россия	330	330
Шпатен Германия	500	650	Ceska Pinta Чехия	568	450
Крушовице Чехия	500	650	Corona Extra Мексика	330	470

Тёмное бутылочное

Guinness Draught Ирландия	440	750	Чепецкое тёмное Россия	330	330
------------------------------	-----	-----	---------------------------	-----	-----

Пшеничное бутылочное

Айнзидлер Вайсбир Россия	500	440	Maisel's Weisse Россия	500	750
Paulaner, Hefe-Weissbier Германия	500	650			

Б/а бутылочное

Schneider Weisse TAP3 Meine Alkoholfreies Германия	500	570	Крушовице светлое Россия	330	310
Крон Бланш Бир Россия	450	250	Corona Extra Cero Бельгия	330	450

Сидр

Дальняя Дача Полусладкий / сухой / полусухой	500	790			
---	-----	-----	--	--	--



ДИСТИЛЛЯТЫ

Наливки и настойки

Жимолость-брусника	40 / 500	250 / 2 750	👍 Крыжовник	40 / 500	250 / 2 750
Хреновуха	40 / 500	250 / 2 650	Джин на малине	40 / 500	250 / 3 000
Клюквенная	40 / 500	250 / 2 750	👍 Вишня-кардамон на коньяке	40 / 500	280 / 3 300
👍 Арония	40 / 500	250 / 2 650			
Чёрная смородина	40 / 500	250 / 2 650			
Лимончелло	40 / 500	250 / 2 650	Ассорти из 5 настоек на выбор	200	1 100
Сливочная на черноплодной рябине	40 / 500	250 / 2 750	Ассорти из 9 настоек на выбор	360	1 980

Мацераты 55%

Мята-смородина	40	390
Имбирь-лимон	40	390
Розмарин-малина	40	390

Делаем наливки на ягодах, растущих в лесах и полях Эджуртши

КОКТЕЙЛИ

Кровавая Мэри

Кровавая Мэри	300	490	Вампиро	300	590
Трезвая Мэри	300	360	Мексиканский брат Кровавой Мэри		
Безалкогольный			Техасская Мэри	300	550
			На бурбоне с мясным бульоном		

Классика

Негрони	250	530	Май Тай	350	650
Манхэттен	120	650	Гарибальди	300	490
Апельсиновый Спритц	300	650	Белый русский	250	400
Сарти Спритц	300	500	Мартини Фиеро-тоник	300	450
Кампари Спритц	300	500	Крёстный отец	250	450
Виски сауэр	250	490	Авиация	120	550
Джин-тоник	300	450	Космополитен	120	400
Дайкири	120	400	Порнстар мартини	300/50	650
Маргарита	120	790			

Б/а коктейли

Апельсиновый Спритц	300	550	Негрони ягодный	200	390
Беллини	150	550			



АПЕРОЛЬ Спритц
КАМПАРИ Спритц
САРТИ Спритц

3 ЛЮБЫХ
ПО СПЕЦ.
ЦЕНЕ*

1 400 ₽

*При одновременном заказе трех коктейлей в любой комбинации. Подробности у официанта.

MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ ЖИЗНИ

MARTINI
FIERO & TONIC SET*

3 коктейля
Martini Fiero & Tonic* 1 400 ₽

*Мартини Фиеро и Тоник Антипаста Сет, Мартини Фиеро и Тоник

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Водка / Дистилляты

Калашников	40	200	Хаски	40	240
Гастроном	40	300	Белуга Нобл	40	390
Мясо / рыба			Грей Гус	40	450
Золотая Корона	40	360	Органик	40	300
Косогоров	40	280			
Пшеничный / ржаной / виноградный					

Коньяк / Бренди / Граппа

Коньяк Ной	40	350	Чача Асканели	40	390
Традиционный 5 лет			Платиновая / золотая		
Граппа Коктебель	40	270	Calvados Père	40	650
Sibona, La Grappa di Barolo	40	590	Magloire Fin VS		
Коньяк Daniel Bouju	40	2 650	Коньяк Marret VS	40	790
Empereur XO			Коньяк Baron	40	1 200
Коньяк Courvoisier	40	790	Otard VSOP		

Ром

Viejo de Caldas Roble	40	300	Oakheart Original Spiced Gold	40	350
Plantation originale sombre	40	380	Matusalem Gran Reserva 23	40	1 750
327 XO	40	890	Angostura Tribute	40	1 900

ДЖИН

Barrister	40	250	Opihr	40	790
Nordes	40	790	Bosford	40	250
Hendrick's	40	790			

Виски

Dewar's «White Label»	40	400	Jameson	40	550
William Lawson's	40	260	Macallan 12 YO	40	1 950
Chivas Regal 12 YO	40	640	Aberfeldy 12 YO	40	1 290
Jack Daniels	40	500	Laphroaig 10 YO	40	1 490
Loch Lomond Original Single Malt	40	590	Ardbeg 10 YO	40	1 690
Old Virginia	40	400	Bellevoys	40	1 750
Old Smuggler	40	350	Teeling Single Malt	40	720

Вермуты / Портвейны / Хересы

Вермут Martini Бьянко / Россо / Экстра Драй	80	290	Херес Valdespino Fino Inocente	40	450
Портвейн Cedro Tawny	40	300	Херес Valdespino Manzania Delisios	40	520
Портвейн Cedro Branco	40	300	Херес Valdespino Amontillado Tio Diego	40	700
Портвейн Cedro Rubi	40	450	Херес Valdespino Amontillado Kontrabandista	40	650
Херес Tio Toto Creme	40	350			
Херес Tio Toto Fino	40	350			

Биттеры / Ликёры

Jagermeister	40	400	Aperol	40	390
Becherovka Original	40	400	Amaretto	40	390
Campari	40	400	Абсент	40	400
Cynar	40	400			

Текила

Los Corrales Silver	40	350	Espolon blanco	40	490
Jose Cuervo «Especial» Silver	40	450			

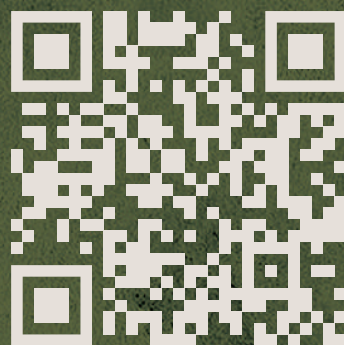
Ресторан-сыроварня Сыр бор

Режим работы:

пн-чт	12:00-23:00
пт	12:00-00:00
сб	12:00-00:00
вс	12:00-23:00

Пушкинская, 130а,
телефон 97-22-00

Вы можете забронировать
стол по номеру телефона
или через форму на сайте.



Вступайте в бонусный клуб Welcome Group

и получайте от 2 до 10%
бонусов за каждый заказ!

У вас день рождения?
Начислим двойные бонусы
на ваш счёт в сам день
рождения и 6 дней после!



Дарите любимым праздник!

Подарочный сертификат
на посещение любимых
ресторанов. Вы можете
приобрести сертификат в любом
из ресторанов Welcome Group
или выбрать электронный
сертификат на нашем сайте.

