

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

30.07.2020

# *Карта вин*

## *Вино красное полусладкое*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Киндзмараули (Грузия)</i>	<i>750 г</i>	<i>810 ₺</i>
<i>2. Санджовезе Пулия (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>520 ₺</i>
<i>3. Тасо Реаль Темпранийо (Испания)</i>	<i>750 г</i>	<i>450 ₺</i>
<i>4. Ле Пти Паризьен (Франция)</i>	<i>750 г</i>	<i>360 ₺</i>

## *Вино красное сухое*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Сира (Чили)</i>	<i>750 г</i>	<i>1170 ₺</i>
<i>2. Мальбек (Чили)</i>	<i>750 г</i>	<i>820 ₺</i>
<i>3. Карменер (резерв)</i>	<i>750 г</i>	<i>770 ₺</i>
<i>4. Мерло (резерв)</i>	<i>750 г</i>	<i>820 ₺</i>
<i>5. Мерло (Чили)</i>	<i>750 г</i>	<i>570 ₺</i>
<i>6. Каберне Совиньон (Чили)</i>	<i>750 г</i>	<i>570 ₺</i>
<i>7. Санджовезе Пулия (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>770 ₺</i>
<i>8. Кампо Вьехо Темпранильо (Испания)</i>	<i>750 г</i>	<i>730 ₺</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

30.07.2020

## *Вино белое полусладкое*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Мальвазия Бьянка Пулия (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>480 Р</i>
<i>2. Тасо Реаль Айрен (Испания)</i>	<i>750 г</i>	<i>425 Р</i>

## *Вино белое сухое*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Пино Гриджио «АРНАЗИ» (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>1100 Р</i>
<i>2. Совиньон Блан (резерв)</i>	<i>750 г</i>	<i>815 Р</i>
<i>3. Рислинг (Чили)</i>	<i>750 г</i>	<i>820 Р</i>
<i>4. Совиньон Блан (Чили)</i>	<i>750 г</i>	<i>420 Р</i>
<i>5. Мальвазия Бьянка Пулия (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>470 Р</i>

## *Вино красное ирристовое*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Ламбруско Анжело Беатриче Россо (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>580 Р</i>
<i>2. Санто Стефано (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>200 Р</i>

## *Вино белое ирристовое*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Лабруско Анджело Беатриче Бьянко (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>580 Р</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

30.07.2020

## *Вино белое игристое*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
2. <i>Санто Стефано (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>205 Р</i>

## *Шампанское Брют*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
1. <i>Абрау Дюрсо (Россия)</i>	<i>750 г</i>	<i>620 Р</i>

## *Шампанское полусладкое*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
1. <i>Асти Мондоро (Италия) Алк.7 %</i>	<i>750 г</i>	<i>1640 Р</i>
2. <i>Абрау Дюрсо (Россия)</i>	<i>750 г</i>	<i>420 Р</i>
3. <i>Московское (Россия)</i>	<i>750 г</i>	<i>280 Р</i>

## *Хоньяк трехлетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
1. <i>Арарат (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>100 Р</i>

## *Хоньяк пятилетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
1. <i>Арарат (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>120 Р</i>
2. <i>Старейшина (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>75 Р</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

30.07.2020

## *Хоньяк шестилетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
1. <i>Арарат «АНИ» (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>220 ₺</i>

## *Хоньяк семилетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
1. <i>Старейшина (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>120 ₺</i>

## *Хоньяк десятилетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
1. <i>Арарат «ДВИН» (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>770 ₺</i>

## *Хоньяк двенадцатилетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
1. <i>Старейшина (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>230 ₺</i>

## *Хоньяк двадцатилетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
1. <i>Арарат «НАИРИ» (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>900 ₺</i>

## *Текуча*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
1. <i>Ольмека Шоколад (Мексика)</i>	<i>50 г</i>	<i>90 ₺</i>
2. <i>Ольмека Голд (Мексика)</i>	<i>50 г</i>	<i>220 ₺</i>
3. <i>Ольмека Бланка (Мексика)</i>	<i>50 г</i>	<i>140 ₺</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

30.07.2020

## *Текила*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>4. Дон Алехандро Сильвер (Мексика)</i>	<i>50 г</i>	<i>150 ₺</i>

## *Джин*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Бифитер Лондон Драй (Великобритания)</i>	<i>50 г</i>	<i>150 ₺</i>
<i>2. Гордонс (Великобритания)</i>	<i>50 г</i>	<i>150 ₺</i>

## *Водка*

<i>1. Белуга Нобл (Россия)</i>	<i>50 г</i>	<i>125 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>1250 ₺</i>
<i>2. Финляндия в ассорт-е (Финляндия)</i>	<i>50 г</i>	<i>85 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>850 ₺</i>
<i>3. Абсолют (Швеция)</i>	<i>50 г</i>	<i>100 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>1000 ₺</i>
<i>4. Царская Золотая (Россия)</i>	<i>50 г</i>	<i>70 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>700 ₺</i>
<i>5. Царская Оригинальная (Россия)</i>	<i>50 г</i>	<i>60 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>600 ₺</i>
<i>6. Хортица (Россия)</i>	<i>50 г</i>	<i>32 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>320 ₺</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

30.07.2020

## *Водка*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
7. <i>Хаски (Россия)</i>	50 г	50 Р
	500 г	500 Р
8. <i>Пять Озер (Россия)</i>	50 г	35 Р
	500 г	350 Р

## *Ликеры*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
1. <i>Мараскино Ориджинал Люксардо (Италия)</i>	50 г	125 Р
2. <i>Болс Пич (Нидерланды)</i>	50 г	130 Р
3. <i>Болс Блю Кюрасао (Нидерланды)</i>	50 г	130 Р
4. <i>Болс Трипл Сек (Нидерланды)</i>	50 г	130 Р
5. <i>Болс дыня (Нидерланды)</i>	50 г	130 Р
6. <i>Болс Амаретто (нидерланды)</i>	50 г	130 Р
7. <i>Калуа (США) Алк. 20%</i>	50 г	255 Р
8. <i>Самбука «Изобелла» (Италия) Алк.40%</i>	50 г	160 Р
9. <i>Люксардо Лимончело (Италия) Алк.27%</i>	50 г	180 Р
10. <i>Егермейстер (Германия) Алк.35%</i>	50 г	120 Р

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

30.07.2020

## *Ликеры*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>11. Кампари (Италия) Алк.25%</i>	<i>50 г</i>	<i>140 Р</i>
<i>12. Бейлис (Ирландия) Алк. 17%</i>	<i>50 г</i>	<i>140 Р</i>
<i>13. Бехеровка (Чешская Республика) Алк. 38 %</i>	<i>50 г</i>	<i>100 Р</i>
<i>14. Малибу (Великобритания) Алк. 21%</i>	<i>50 г</i>	<i>75 Р</i>

## *Укрепленные вина Вермут*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Мартини Бьянко (Италия) Алк. 15%</i>	<i>100 г</i>	<i>130 Р</i>
<i>2. Мартини Россо (Италия) Алк. 15%</i>	<i>100 г</i>	<i>130 Р</i>
<i>3. Мартини Экстра Драй (Италия) Алк. 18%</i>	<i>100 г</i>	<i>130 Р</i>

## *Укрепленные спиртные напитки*

### *Абсент*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Абсент красный (Чешская Республика) Алк.70%</i>	<i>50 г</i>	<i>160 Р</i>
<i>2. Абсент Ксента (Италия)</i>	<i>50 г</i>	<i>160 Р</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

30.07.2020

## Виски

	ВЫХОД	Цена
1. Чивас Ригал 12 лет (Великобритания) Алк. 40%	50 г	240 ₺
2. Джонни Уокер Блэк Лейбл 12 лет (Великобритания) Алк. 40 %	50 г	260 ₺
3. Джек Дэниэлс (США) Алк. 40%	50 г	180 ₺
4. Джим Бим (США) Алк.40%	50 г	150 ₺
5. Джемесон (Ирландия) Алк. 40%	50 г	160 ₺
6. Джони Уокер Рэд Лейбл (Великобритания) Алк.40%	50 г	240 ₺
7. Баллантайнс Файнест (Великобритания) Алк.40%	50 г	130 ₺
8. Макаллан 12 лет (Великобритания) Алк.40%	50 г	610 ₺

## Ром

	ВЫХОД	Цена
1. Баккарди 151 (Пуэрто-Рико) Алк. 75,5%	50 г	450 ₺
2. Баккарди Карта Нэгра (Мексика) Алк. 40%	50 г	140 ₺
3. Баккарди Карта Бланка (Германия) Алк. 40%	50 г	130 ₺
4. Капитан Морган Черный пряный (Великобритания) Алк. 40%	50 г	160 ₺



Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

30.07.2020

## *Ром*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>5. Капитан Морган пряный Золотой (Великобритания) Алк. 40 %</i>	<i>50 г</i>	<i>140 Р</i>
<i>6. Капитан Морган Уайт (Великобритания) Алк. 40%</i>	<i>50 г</i>	<i>130 Р</i>

## *Коктейли алкогольные (шоты)*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Бронепоезд</i> <i>Мартини, водка, абсент, сок, спрайт</i>	<i>250 г</i>	<i>500 Р</i>
<i>2. Б-52</i> <i>Калуа, бейлис, трипл сек</i>	<i>50 г</i>	<i>250 Р</i>
<i>3. Хиросима</i> <i>Самбука, бейлис, абсент, гренадин</i>	<i>50 г</i>	<i>225 Р</i>
<i>4. Зеленый мексиканец</i> <i>Болс дыня, фреш лимона, текила</i>	<i>50 г</i>	<i>200 Р</i>
<i>5. Жидкий асфальт</i> <i>Самбука, егермейстер</i>	<i>50 г</i>	<i>220 Р</i>
<i>6. Мозг</i> <i>Мартини, бейлис, гренадин</i>	<i>50 г</i>	<i>200 Р</i>
<i>7. Маугли</i> <i>Сироп (банан), кампари, егермейстер</i>	<i>50 г</i>	<i>200 Р</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

30.07.2020

## *Коктейли алкогольные (шоты)*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>8. Растафарай</i> <i>Ликер, водка, абсент, сироп</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>9. Медуза</i> <i>Водка, Блю Кюросао, Куантро, Гренадин, апельсиновый сок</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>10. Рафаэлло</i> <i>Сироп, Малибу, бейлис</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>11. Мексиканский долгожитель</i> <i>Егермейстер, текила, соус Табаско</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>12. Казантип</i> <i>Самбука, абсент, бейлис, гренадин</i>	<i>60 г</i>	<i>250 ₺</i>
<i>13. Землетрясение</i> <i>Самбука, мартини, текила</i>	<i>60 г</i>	<i>220 ₺</i>
<i>14. Ауди</i> <i>Самбука, Малибу, Трипл Сек, Капитан Морган</i>	<i>60 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>15. Зеленый Мир</i> <i>Ликер мятный, Блю Кюросао, абсент</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>16. Анаконда</i> <i>Виски, самбука</i>	<i>40 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>17. Мока Шоколата</i> <i>Водка, Амаретто, Калуа</i>	<i>60 г</i>	<i>220 ₺</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

30.07.2020

## *Коктейли алкогольные (шоты)*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<b>18. Скользящий Сосок</b>	<i>50 г</i>	<i>230 ₺</i>
<i>Самбука, Бейлис, Гренадин</i>		
<b>19. Облака</b>	<i>50 г</i>	<i>220 ₺</i>
<i>Самбука, текила, абсент, ликер</i>		

## *Коктейли алкогольные*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<b>1. БаБлГам</b>	<i>250 г</i>	<i>350 ₺</i>
<i>Водка, ликер дыня, спрайт, лайм</i>		
<b>2. Голубая Лагуна</b>	<i>250 г</i>	<i>210 ₺</i>
<i>Водка, Блю Кюросао, спрайт, лимон</i>		
<b>3. Глинтвейн</b>	<i>225 г</i>	<i>250 ₺</i>
<i>Вино, мед, апельсин, лимон, яблоко, корица</i>		
<b>4. Космополитен</b>	<i>80 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>Водка, ликер, мор ягодный, лимон</i>		
<b>5. Оргазм</b>	<i>150 г</i>	<i>350 ₺</i>
<i>Водка, ликер, молоко, сливки</i>		
<b>6. Радуга</b>	<i>130 г</i>	<i>300 ₺</i>
<i>Водка, Блю Кюросао, апельсиновый сок, Гренадин</i>		
<b>7. Токио Айс Ти</b>	<i>250 г</i>	<i>500 ₺</i>
<i>Водка, ром, текила, джин, ликер, спрайт</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

30.07.2020

## *Коктейли алкогольные*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>8. Зеленая Фея</b> <i>Ликер, абсент, водка, текила, энергетический напиток, лимон</i>	<b>320 г</b>	<b>385 ₺</b>
<b>9. Пина Колада</b> <i>Ром, сок, ликер, сливки</i>	<b>220 г</b>	<b>340 ₺</b>
<b>10. Мохито</b> <i>Ром, сироп, лайм, мята, содовая</i>	<b>250 г</b>	<b>360 ₺</b>
<b>11. Лонг-Айленд</b> <i>Водка, текила, джин, ром, кока-кола, лимон</i>	<b>250 г</b>	<b>340 ₺</b>
<b>12. Секс на пляже</b> <i>Водка, ликер, сок, сироп</i>	<b>185 г</b>	<b>300 ₺</b>
<b>13. Джин-тоник</b> <i>Джин, швепс</i>	<b>250 г</b>	<b>250 ₺</b>
<b>14. Секрет</b> <i>Сок ананасовый, ликер, водка</i>	<b>160 г</b>	<b>200 ₺</b>