

## ЗАВТРАК

ПО БУДНЯМ 07:30 - 12:00

ПО ВЫХОДНЫМ 07:30 - 14:00

breakfast  
weekdays 07:30 - 12:00  
weekends 07:30 - 14:00

<b>Бриошь с лососем, голландский соус</b> <i>Brioche with salmon, hollandaise sauce</i>	850
<b>Скрэмбл с мортаделлой</b> <i>Scramble with mortadella</i>	750
<b>Скрэмбл с лангустинами</b> <i>Scramble with langoustines</i>	850
<b>Шакшука по Тель-Авивски</b> <i>Tel Aviv Shakshuka</i>	700
<b>Овсяная каша, гранола</b> <i>Oatmeal, granola</i>	450
<b>Пшенная каша с тыквой</b> <i>Millet porridge with pumpkin</i>	450
<b>Сырники, ванильный крем</b> <i>Cheesecakes, vanilla cream</i>	750
<b>Белковый омлет, краб</b> <i>Protein omelette, crab</i>	950
<b>Крок-мадам с мортаделлой</b> <i>Croque madame with mortadella</i>	750
<b>Эклер с рикоттой и сезонными ягодами</b> <i>Eclair with ricotta and seasonal berries</i>	550
<b>Круассан, мортаделла, страчателла</b> <i>Croissant, mortadella, stracciatella</i>	850
<b>Круассан, домашний джем</b> <i>Croissant, homemade jam</i>	650
<b>Взбитая рикотта, ягоды</b> <i>Whipped ricotta, berries</i>	750

## МОЖНО ДОБАВИТЬ В ЛЮБОЕ БЛЮДО

extra

<b>Яйцо пашот</b> <i>Poached egg</i>	100	<b>Краб 30 г</b> <i>Crab</i>	450
<b>Лосось слабосоленый</b> <i>Lightly salted salmon</i>	450	<b>Моцарелла</b> <i>Mozzarella</i>	150
<b>Фуа-гра</b> <i>Foie gras</i>	490	<b>Мортаделла</b> <i>Mortadella</i>	450
<b>Авокадо</b> <i>Avocado</i>	150	<b>Ягоды</b> <i>Berries</i>	320
<b>Шпинат</b> <i>Spinach</i>	100	<b>Чёрный трюфель 1 г</b> <i>Black truffle</i>	300
<b>Томаты</b> <i>Tomatoes</i>	100		

*The*  
**SPECIAL**

**Краб, хумус из брокколи, романо**  
*Crab, broccoli hummus, romaine*

**850**

**Буратта, сезонные ягоды**  
*Buratta, seasonal berries*

**750**

**Зелёный гаспачо, langoustines, страчателла**  
*Green gazpacho, langoustines, stracciatella*

**790**

**Окрошка с мортаделлой  
квас | кефир**  
*Okroshka with mortadella  
kvass | kefir*

**600**

**Тальятелле, лисички, трюфель**  
*Tagliatelle, chanterelles, truffle*

**950**

**Гратен, лисички, трюфельная сметана**  
*Gratin, chanterelles, truffle sour cream*

**980**

**Филе миньон, лисички, фуагра**  
*Filet mignon, chanterelles, foie gras*

**1950**

**Тарт с сезонными ягодами**  
*Tart with seasonal berries*

**600**

## МЕНЮ А LA CARTE

СЕРВИРУЕМ С 12:00 ДО 23:30

A la Carte menu is served  
from 12:00 to 23:30

### R A W

<b>Устрица Джоли ЮАР</b> <i>Oyster Jolie - South Africa</i>	<b>450</b>	<b>Тартар из вырезки, мусс пармезан</b> <i>Tenderloin tartare, mousse parmesan</i>	<b>850</b>
<b>Устрица, икра, понзу</b> <i>Oyster, caviar, ponzu</i>	<b>500</b>	<b>Тартар лосось, гуакамоле, икра</b> <i>Salmon tartare, guacamole, caviar</i>	<b>850</b>
<b>Крудо гребешок, томаты, шисо</b> <i>Crudo scallop, tomatoes, shiso</i>	<b>890</b>	<b>Севиче лосось, ромеско</b> <i>Salmon ceviche, romesco</i>	<b>850</b>

### ЗАКУСКИ | САЛАТЫ

startes | salads

<b>Оливки, цитрусовый маринад</b> <i>Olives, citrus marinade</i>	<b>550</b>	<b>Романо, курица, соус цезарь</b> <i>Romano, chicken, caesar sauce</i>	<b>850</b>
<b>Брускетта, лосось, сливочный сыр</b> <i>Bruschetta, salmon, cream cheese</i>	<b>850</b>	<b>Томаты, базилик, крем Фета</b> <i>Tomatoes, basil, feta cream</i>	<b>880</b>
<b>Брускетта, краб</b> <i>Bruschetta, crab</i>	<b>850</b>	<b>Лангустины, страчателла, руккола</b> <i>Langoustines, stracciatella, arugula</i>	<b>980</b>
<b>Вителло Тоннато</b> <i>Vitello Tonnato</i>	<b>950</b>	<b>Утка конфи, шевр</b> <i>Duck confit, chevre</i>	<b>950</b>
<b>Авокадо, спаржа, шпинат</b> <i>Avocado, asparagus, spinach</i>	<b>830</b>	<b>Краб, томаты, авокадо</b> <i>Crab, tomatoes, avocado</i>	<b>1290</b>
<b>Хумус из брокколи, томаты</b> <i>Broccoli hummus, tomatoes</i>	<b>690</b>		

### СУПЫ

soups

<b>Куриный консоме, орзо</b> <i>Chicken consommé, orzo</i>	<b>650</b>	<b>Борщ с томленной щекой</b> <i>Borsch with stewed cheek</i>	<b>750</b>
<b>Крем-суп из тыквы, трюфель</b> <i>Pumpkin cream soup, truffle</i>	<b>700</b>	<b>Томатный суп с морепродуктами</b> <i>Tomato soup with seafoods</i>	<b>890</b>

### ПАСТА | РИЗОТТО

pasta | risotto

<b>Тальятелле, морепродукты</b> <i>Tagliatelle, seafoods</i>	<b>1350</b>	<b>Ризотто, белые грибы</b> <i>Risotto, white mushrooms</i>	<b>970</b>
<b>Тальятелле, белые грибы, трюфель</b> <i>Tagliatelle, white mushrooms, truffle</i>	<b>970</b>	<b>Ньокки, томленная щека</b> <i>Gnocchi, stewed cheek</i>	<b>990</b>
		<b>Фетучини, краб</b> <i>Fettuccine, crab</i>	<b>1390</b>

## П И Ц Ц А

*pizza*

**Маргарита 750**

*Margarita*

**Четыре сыра 950**

*Four cheeses*

**Мортаделла, страчателла 950**

*Mortadella, stracciatella*

**Саями 990**

*Salami*

**Белые грибы, трюфель 950**

*White mushrooms, truffle*

**Фокачча 600**

*Focaccia*

## Г О Р Я Ч И Е Б Л Ю Д А

*hot dishes*

**Спаржа на гриле, качо-э-пепе 850**

*Grilled asparagus, cacio e pepe*

**Куриная котлета, белые грибы 850**

*Chicken cutlet, white mushrooms*

**Цыпленок с сезонными грибами 850**

*Chicken with seasonal mushrooms*

**Утка, морковь, облепиха 950**

*Duck, carrots, sea buckthorn*

**Лангустины на гриле, цукини 1200**

*Grilled langoustines, zucchini*

**Лосось, шпинат, эдамаме 1450**

*Salmon, spinach, edamame*

**Сибас, вонголе, цукини 1450**

*Sea bass, vongole, zucchini*

**Гребешок, икра, горошек 1390**

*Scallop, caviar, peas*

**Пельмени, мраморная говядина, трюфель 850**

*Dumplings, marbled beef, truffle*

**Бургер, трюфель, фуагра 1250**

*Burger, truffle, foie gras*

**Бёф Бургињон, пюре 1250**

*Boeuf Bourguignon, puree*

**Рибай, качо-э-пепе за 100 гр 1250**

*Ribeye, cacio e pepe for 100 gr*

**Гратентомленная щека | камчатский краб 1200**

*Gratin stewed cheek cheek | king crab*

**Филе миньон, эспума из пармезана 1490**

*Filet mignon, parmesan espuma*

## С Л А Д К О Е

*sweets*

**Фисташковый парфе, малина 700**

*Pistachio parfait, raspberry*

**Наполеон, 650**

**бельгийская крошка**  
*Napoleon, Belgium crumb*

**Чизкейк, 600**

**сливочная карамель**  
*Cheesecake, creamy caramel*

**Профитроли, 600**

**черная смородина**  
*Profiteroles, black currant*

**Ферреро Наппе 600**

*Ferrero Nappe*

**Шоколадный брауни, 600**

**сорбет лайм**  
*Chocolate brownie, lime sorbet*

**Б Е З А Л К О Г О Л Ы Н Ы Е    Н А П И Т К И** soft drinks

<b>Вода Edis</b> <i>с газом   без газа</i> <b>410</b>	<b>Соки свежесжатые</b> <b>490</b>
<i>Water Edis - still   sparkling</i>	<i>Fresh juices</i>
<b>Вода Krasota</b> <b>375   750</b>	<b>Соса-Cola</b> <b>370</b>
<i>Water Krasota</i>	<b>Сок Zuegg</b> <i>Juice Zuegg</i> <b>350</b>
<b>Вода Petroglyph</b> <b>410   650</b>	<b>Тоник Nunchi</b> <i>Tonic Nunchi</i> <b>350</b>
<i>Water Petroglyph</i>	

**Б Е З А Л К О Г О Л Ы Н Ы Е    К О К Т Е Й Л И** n/a cocktails  
lemonades

<b>Алоэ-Дыня</b> <b>500</b>	<b>Клубника-Фейхоа</b> <b>500</b>
<i>Aloe-Melon</i>	<i>Strawberry-Feijoa</i>
<b>Аранчиата-Юдзу</b> <b>500</b>	<b>Малина-Личи</b> <b>500</b>
<i>Aranziata-Yuzu</i>	<i>Raspberry-Lychee</i>

**Ч А Й** *500 ml* tea

<b>УЛУН</b> <i>oolong</i>	<b>КРАСНЫЙ</b> <i>red</i>
<b>Те Гуанинь</b> <b>630</b>	<b>Дянь Хун Сун Чжень</b> <b>630</b>
<i>Te Guanyin</i>	<i>Dian Hong Song Zhen</i>
<b>Габа Алишань</b> <b>620</b>	<b>Сяо Джун</b> <b>600</b>
<i>Gaba Alishan</i>	<b>копченный чай</b>
<b>Да Хун Пао Чин Сян</b> <b>620</b>	<i>Xiao Jun smoked tea</i>
<i>Da Hong Pao Chin Xiang</i>	<b>ПУЭР</b> <i>puer</i>
<b>БЕЛЫЙ</b> <i>white</i>	<b>Шу Пуэр Отборный</b> <b>650</b>
<b>Бай Мудань</b> <b>630</b>	<i>Shu Puer Selective</i>
<i>Bai Mudan</i>	<b>ДРУГИЕ ЧАИ</b> <i>other tea</i>
<b>ЗЕЛЕНЫЙ</b> <i>green</i>	<b>Таежный</b> <b>630</b>
<b>Лун Цзин</b> <b>600</b>	<i>Taiga</i>
<i>Long Jing</i>	<b>Гречишный</b> <b>600</b>
<b>ЖАСМИНОВЫЙ</b> <i>jasmine</i>	<i>Buckwheat</i>
<b>Моли Хуа Ча</b> <b>600</b>	<b>Иван-чай с мятой</b> <b>610</b>
<i>Hua Cha</i>	<i>Ivan tea with mint</i>

**К О Ф Е** coffee

<b>Эспрессо</b> <b>350</b>	<b>Капучино</b> <b>370</b>
<i>Espresso</i>	<i>Cappuccino</i>
<b>Американо</b> <b>350</b>	<b>Латте</b> <b>380</b>
<i>Americano</i>	<i>Latte</i>
<b>Флэт Уайт</b> <b>370</b>	<b>Ванильный Раф</b> <b>420</b>
<i>Flat white</i>	<i>Vanilla Raf</i>

**Г О Р Я Ч И Е    Н А П И Т К И** hot drinks

<b>Ромашка-Бузина</b> <b>650</b>	<b>Какао Черешня</b> <b>450</b>
<i>Chamomile-Elderberry</i>	<i>Cherry Cocoa</i>
<b>Облепиха-Мята</b> <b>650</b>	<b>Матча Латте</b> <b>450</b>
<i>Sea buckthorn-Mint</i>	<i>Matcha Latte</i>
<b>Имбирь-Лимон</b> <b>650</b>	<b>Матча Клубника-Кокос</b> <b>450</b>
<i>Ginger-Lemon</i>	<i>Matcha Strawberry-Coconut</i>

*The*  
**C O C K T A I L S**

**Cosmo Bergamot**

*vodka vanilla, italicus, almond milk*

**950**

**Grape Smoke**

*tequila, laphroaig whiskey, grapefruit, grapes, martini fiero*

**950**

**Duperie**

*gin, sake yuzu, campari, japanese bitter yuzu*

**950**

**Oysters**

*sake, oyster leave distillate, cordial yuzu bamboo*

**950**

**Sour Apple**

*calvados, tequila, meszcal, cordial sagan vanilla apple*

**950**

**Clover Club**

*gin, raspberries, egg white*

**950**

**Porn Star Matrini**

*vanilla vodka, passion fruit, sparkling wine*

**950**

**Daiquirí Aloe**

*rum, aloe, lime juice*

**950**

**Nuage Cocktail**

*Dark rum, rin quin quin peache, cordial apple-vanilla, yuzu cream*

**950**

## АЛКОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

*spirits*

### B E E R

Peroni	550	Blue Moon	550
Tsingtao	550	Clausthaler n a	550

### V E R M O U T H *50 ml*

RinQuinQuin a la Peche	450
Martini Extra Dry	480
Martini Rosso	480
Martini Bianco	480
Martini Fiero	480

### S H E R R Y *50 ml*

Tio Toto Oloroso	460
Valdespino Pedro Ximenez	760

### A B S I N T H E *50 ml*

Distilleries et Domaines de Provence	520
--------------------------------------	-----

### P O R T O *50 ml*

Ouro da Terra Ruby	590
Calem 10 y.o. Tawny	760

### S A K E *50 ml*

Hakushika Kasen Chokara	510
-------------------------	-----

### G R A P P A *40 ml*

Nonino Lo Chardonnay	800	Nonino Friulana	800
----------------------	-----	-----------------	-----

### V O D K A *40 ml*

Onegin	500	Grey Goose	550
--------	-----	------------	-----

### L I Q U E U R S *40 ml*

Jagermeister	500
Limoncello	500
Amaretto	500
Martini Reserva Bitter	510
Fernet-Branca	690
Italicus Rosolio di Bergamotto	1100

### R U M *40 ml*

Oakheart	500
Brugal Anejo	650
Matusalem 7 Anos	790
Angostura 7 Anos	790
Zacapa XO	2400

**G I N** 40 ml

<b>Drumshanbo</b>	<b>700</b>	<b>Bombay Bramble</b>	<b>650</b>
<b>Bobby's</b>	<b>690</b>	<b>Bombay Sapphire</b>	<b>700</b>
<b>Mare</b>	<b>750</b>	<b>Warner's</b>	<b>750</b>
<b>Ginato Pinot Grigio</b>	<b>880</b>		

**W H I S K E Y** 40 ml*SCOTLAND*

<b>Dewar's White Label</b>	<b>850</b>
<b>Dewar's 8 y.o.</b>	<b>860</b>
<b>Dewar's 12 y.o.</b>	<b>890</b>
<b>Chivas Regal 12 y.o.</b>	<b>950</b>
<b>Auchentoshan 12 y.o.</b>	<b>950</b>
<b>Aberfeldy 12 y.o.</b>	<b>1100</b>
<b>Chivas Regal 18 y.o.</b>	<b>1650</b>
<b>Laphroaig 10 y.o.</b>	<b>1750</b>
<b>Lagavulin 16 y.o.</b>	<b>1850</b>
<b>The Macallan</b>	<b>2250</b>
<b>Triple Cask 12 y.o.</b>	

*IRELAND*

<b>Jameson</b>	<b>850</b>
----------------	------------

*USA*

<b>Jack Daniels</b>	<b>850</b>
<b>Maker's Mark</b>	<b>890</b>

*MEXICO*

<b>Abasalo</b>	<b>950</b>
----------------	------------

*JAPAN*

<b>Tenjaku</b>	<b>790</b>
<b>Fujigane Pure Malt</b>	<b>890</b>

*TAIWAN*

<b>Kavalan</b>	<b>1200</b>
----------------	-------------

*FRANSE*

<b>Michel Couvreur</b>	<b>850</b>
<b>The Unique Blended</b>	

**C A L V A D O S** 40 ml

<b>Morin Selection</b>	<b>580</b>	<b>Busnel Distillery XO</b>	<b>800</b>
------------------------	------------	-----------------------------	------------

**C O G N A C | A R M A G N A C** 40 ml

<b>Frapin VS</b>	<b>950</b>	<b>Hine Vsop</b>	<b>1590</b>
<b>Frapin VSOP</b>	<b>1450</b>	<b>Hine XO</b>	<b>2500</b>
<b>Bas-Armagnac Domaine Tariquet XO</b>	<b>1500</b>		

**M E Z C A L | T E Q U I L A** 40 ml

<b>Noble Coyote Espadin</b>	<b>850</b>	<b>Rooster Rojo Blanco</b>	<b>650</b>
<b>Los Tres Tonos Anejo</b>	<b>890</b>	<b>Jose Cuervo Reposado</b>	<b>620</b>



## WINE LIST

### WINE BY GLASSES

125 ml | 750 ml

<i>champagne</i>	2020	<b>Maxime Ponson</b> Premier Cru Extra Brut	<b>1190</b>   <b>7140</b>
<i>sparkling</i>	NV	<b>Martini</b> Prosecco	<b>850</b>   <b>5100</b>
<i>white</i>	2022	<b>Marcio Lopes</b> Pequenos Rebentos Alvarinho	<b>690</b>   <b>4140</b>
	2022	<b>Salmon Run</b> Sauvignon Blanc	<b>850</b>   <b>5100</b>
	2021	<b>Galitskiy &amp; Galitskiy</b> Riesling	<b>910</b>   <b>5460</b>
	2022	<b>Jean-Marc Brocard</b> Chablis Sainte Claire	<b>1100</b>   <b>6600</b>
	2022	<b>La Scolca</b> Gavi dei Gavi Etichetta Nera	<b>1700</b>   <b>10200</b>
<i>orange</i>	2019	<b>Giuaaini</b> Kisi Qvevri	<b>890</b>   <b>5340</b>
<i>red</i>	2021	<b>Sikory</b> Cabernet Sauvignon Semigorye	<b>690</b>   <b>4140</b>
	2022	<b>Gian Luca Colombo</b> NU	<b>890</b>   <b>5340</b>
	2020	<b>Domaine Dominique Piron</b> Coteaux Bourguignons Rouge	<b>1100</b>   <b>6600</b>
		2021	<b>Mauro Molino</b> Barolo
	2018	<b>Frescobaldi</b> Brunello di Montalcino Castelgiocondo	<b>2500</b>   <b>15000</b>
<i>digestive</i>	2020	<b>Galitskiy &amp; Galitskiy</b> Icewine Le General Hiver	<i>60 ml   375 ml</i> <b>690</b>   <b>4838</b>

### SMALL BOTTLES

375 ml

<i>without alcohol</i>	NV	<b>Oddbird</b> Blanc de Blancs Liberated From Alcohol	<i>200 ml</i> <b>1500</b>
<i>sparkling</i>	2021	<b>Ruggeri</b> Prosecco Valdobbiadene Giall'oro	<b>3200</b>
<i>champagne</i>	2018	<b>Duval-Leroy</b> Brut Reserve	<b>4800</b>
	2019	<b>Lanson</b> Black Label	<b>5500</b>
	2019	<b>Jeauxnaux Robin</b> Eclats de Meuliere	<b>6200</b>
<i>white</i>	2021	<b>La Scolca</b> Gavi dei Gavi	<b>4600</b>
<i>red</i>	2019	<b>Domaine Amiot Guy et Fils</b> Bourgogne Pinot Noir	<b>5600</b>
	2018	<b>Chateau d'Issan</b> Blason d'Issan	<b>7600</b>

### SPARKLING

750 ml

2015	<b>Magnatium</b> Blanc de Blanc Brut	<b>4100</b>
2020	<b>Winzer Krems</b> Sekt Riesling	<b>5200</b>
2020	<b>Nadal</b> Corpinnat Brut Reserva	<b>5500</b>
2021	<b>Sumarroca</b> Cava Brut Reserva	<b>5600</b>
NV	<b>Patrick Piuze</b> French Bubble Rose	<b>6200</b>

**C H A M P A G N E**

750 ml

<i>classic blend</i>	2019	<b>Maurice Choppin</b> Les Mi-Cote	<b>13000</b>
	NV	<b>Henri Giraud</b> Esprit Nature	<b>17000</b>
	2019	<b>Leclerc Briant</b> Brut Reserve	<b>19000</b>
	2017	<b>Louis Roederer</b> Collection 245	<b>20000</b>
	2018	<b>R de</b> Ruinart	<b>25000</b>
<i>blanc de blancs</i>	2020	<b>Pierre Gimonet &amp; Fils</b> Cuis Premier Cru	<b>11000</b>
	2020	<b>Bardiau</b> La Croix Maitre Anne	<b>15000</b>
	NV	<b>André Jacquart</b> Premier Cru Vertus Experience Blanc de Blancs Extra Brut	<b>20000</b>
	2018	<b>Maurice Choppin</b> Epinett de Champagne	<b>19000</b>
<i>blanc de noirs</i>	2015	<b>William Saintot</b> Blanc de Noirs Premier Cru	<b>14000</b>
	2019	<b>Elise Dechannes</b> Essentielle Brut Nature	<b>16000</b>
<i>rose</i>	2015	<b>Falet d'Art</b> Rose	<b>10900</b>
	2019	<b>Paul Bara</b> Grand Rose Brut Grand Cru Bouzy	<b>14000</b>

**W H I T E**

750 ml

<i>russia</i>	2022	<b>Esse</b> Gewurztraminer	<b>4500</b>
	2021	<b>Kalos Limen</b> Galin Milkov Sauvignon Blanc	<b>5300</b>
<i>france burgundy</i>	2021	<b>Domaine Fichet</b> Bourgogne Aligoté	<b>6100</b>
	2019	<b>Domaine Bersan</b> Saint-Bris	<b>7700</b>
	2022	<b>Domaine AMI</b> Bourgogne Aligoté	<b>9000</b>
	2019	<b>Denis Jeandeau</b> Viré-Clessé	<b>10000</b>
	2020	<b>Julien Brocard</b> Chablis 7 eme	<b>12000</b>
	2019	<b>Domaine de la Folie</b> Rully Premier Cru Monopole Clos du Chaigne	<b>14000</b>
	2013	<b>Château de la Maltroye</b> Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes	<b>16000</b>
	2021	<b>Jessica Litaud</b> Pouilly-Fuisse 1er Cru La Marechaude	<b>20000</b>
<i>other regions</i>	2022	<b>Domaine de la Combe</b> Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie	<b>5500</b>
	2021	<b>Domaine Laporte</b> Sancerre Les Rochoy	<b>7100</b>
	2018	<b>Domaine Patrick Baudouin</b> Effusion	<b>7600</b>

**W H I T E**

750 ml

<i>italy</i>	2022	<b>Erste Neue Kellerei</b> Pinot Grigio	<b>6700</b>
	2021	<b>Colterenzio</b> Gewurztraminer	<b>7200</b>
	2021	<b>Pio Cesare</b> Sauvignon Blanc	<b>8800</b>
	2020	<b>Planeta</b> Chardonnay	<b>9800</b>
	2021	<b>Matter</b> Ribolla Gialla	<b>12000</b>
	2021	<b>Gaja</b> Rossj-Bass	<b>19000</b>
<i>other countries</i>	2020	<b>Bodegas Fulcro</b> Finca a Pedreira Albariño	<b>6200</b>
	2017	<b>Kloster Eberbach</b> Steinberger Riesling Kabinett Crescentia	<b>6900</b>
	2020	<b>Gnarly Head</b> Chardonnay	<b>7500</b>
	2022	<b>Bodegas Cota 45</b> Ube Paganilla	<b>7800</b>
	2020	<b>Gorca</b> Vino Gross	<b>8400</b>
	2022	<b>Emmerich Knoll</b> Gruner Veltliner Ried Kreutles	<b>9100</b>

**R O S E**

750 ml

	2021	<b>Andryus Yutsis</b> Pinot Noir Organic	<b>6100</b>
	2019	<b>Domaine des Aspras</b> Les Trois Frères Côtes de Provence	<b>6100</b>

**O R A N G E**

750 ml

	2020	<b>Pierluigi Zampaglione</b> Fiano Don Chisciotte	<b>6890</b>
--	------	---	-------------

**R E D**

750 ml

<i>russia</i>	2019	<b>Lefkadia</b> Syrah	<b>4800</b>
	2019	<b>Kalos Limen</b> Bastardo	<b>5200</b>
	2020	<b>Kacha Valley Satera</b> Petit Verdot	<b>6400</b>
<i>france burgundy</i>	2019	<b>Domaine de la Tour Penet</b> Macon-Peronne	<b>5500</b>
	2020	<b>Domaine Billard Père et Fils</b> Auxey-Duresses	<b>7000</b>
	2018	<b>Domaine Tortochot</b> Gevrey-Chambertin Les Corvées	<b>12000</b>
	2018	<b>Domaine De La Vougeraie</b> Savigny-les-Beaunes Premier Cru Les Marconnets	<b>16000</b>
	2018	<b>Meo-Camuzet</b> Vosne-Romanee	<b>29000</b>
<i>bordeaux</i>	2016	<b>Chateau Jean Faux</b> Les Sources Bordeaux Superieur Rouge Bordeaux Superieur Rouge	<b>6800</b>
	2014	<b>Chateau Lanessan</b>	<b>7800</b>
	2014	<b>Chateau Potensac</b>	<b>10000</b>
	2007	<b>Chateau Gran Pyu Lacoste</b>	<b>19000</b>
	2011	<b>Chateau d'Issan</b>	<b>22200</b>

<b>R E D</b>			<i>750 ml</i>
<i>other regions</i>	2018	<b>Domaine Tempier</b> Bandol	<b>5700</b>
	2018	<b>Thierry Germain</b> Les Roches Saumur Champigny	<b>7100</b>
	2016	<b>Chateau Mont-Redon</b> Chateauneuf-du-Pape	<b>8400</b>
<i>italy</i>	2020	<b>Villa Calicantus</b> Soracuna Bardolino Classico	<b>5200</b>
	2021	<b>Domini Veneti</b> Valpolicella Classico	<b>5900</b>
	2018	<b>Tasca d' Almerita</b> Lamuri	<b>6700</b>
	2020	<b>Sentiero delle Gerle</b> Mandrarossa	<b>7500</b>
	2019	<b>Podere Le Ripi</b> Amore e Follia	<b>7900</b>
	2020	<b>Riecine</b> Chianti Classico	<b>8600</b>
	2019	<b>Podere Il Carnasciale</b> Ottantadue Valdarno di Sopra	<b>9300</b>
	2021	<b>Gian Luca Colombo</b> Barbera d'Alba Superiore	<b>9600</b>
	2018	<b>Sandro Fay</b> Il Glicine	<b>10100</b>
	2016	<b>Bertinga</b>	<b>12500</b>
	2016	<b>Pieropan</b> Amarone Della Valpolicella	<b>18000</b>
	2017	<b>Cupano</b> Brunello di Montalcino	<b>29000</b>
<i>spain</i>	2019	<b>Peixes da Rocha</b> Vino Tinto	<b>7100</b>
	2021	<b>Envinate</b> Taganan	<b>8800</b>
	2009	<b>Lopez de Heredia</b> Vina Tondonia Reserva	<b>9500</b>
<i>other countries</i>	2019	<b>Thomas Straka</b> Blaufrankisch Eisenberg	<b>4800</b>
	2020	<b>Luigi Bosca</b> Malbec	<b>5500</b>
	2021	<b>Testalonga</b> Baby Bandito Chin Up	<b>5900</b>
	2022	<b>Azienda Agricola</b> Lyut El Mismo Pais	<b>6200</b>
	2021	<b>Warroom Cellars</b> Lapis Luna Zinfandel	<b>7900</b>