

МОЁ ЧЕСТНОЕ СЧАСТЬЕ



Друзья мои! Я бесконечно рад приветствовать Вас. Мы создали Felice – пространство удивительных ощущений и вкусов. С атмосферой, пропитанной любовью к жизни, любовью к гастрономии, любовью к Вам – НАШИМ ГОСТЯМ.

Наша философия – это философия честного Счастья. «Что это значит?» – спросите Вы...

Начнем, пожалуй, с того, что **Felice** в переводе с итальянского и есть **Счастье**...

Продолжим рассказом о том, что каждый человек, работающий здесь, вкладывает в свой труд искреннюю любовь и страсть и поэтому радушно гостеприимство – это не просто работа для нас, это образ жизни.

Переходим к главному: Наша еда – это продукты наивысшего качества, приготовленные так, чтобы Вы чувствовали каждую нотку неповторимого вкуса. Мы стремимся к простым, но идеальным сочетаниям вкусов на одной тарелке. Наша гастрономическая философия – не замаскировать вкус, а раскрыть его в полной мере! В каждом кусочке, в каждой капельке соуса... Настоящий, без обмана и

излишеств. Чтобы Вы наслаждались... Дополним свое повествование щедрой порцией оливкового масла - моим любимым продуктом с тех самых пор, как я впервые попробовал его на кухне моей матери. И стоит отметить, что в Felice оливковое масло мы используем самое настоящее, сделанное вручную из оливок, согретых ласковым солнцем Италии.

И пожалуй, самое важное, что я хотел бы сказать: Я безмерно счастлив и благодарен судьбе за возможность готовить итальянскую еду на казахстанской земле и дарить Вам частичку моего родного Лигурийского побережья через сочетания вкусов в моих блюдах.

Наслаждайтесь, друзья!
Наше увлекательное гастрономическое путешествие только начинается!

Искренне Ваш,
Счастливым брендом **ДЖУЗЕППЕ РИККЕБУОНО**



felice
italian restaurant

BARRA CRUDA

**Икра черная
Осетровая**
С оладьями и
ароматным маслом
32000

**Икра красная
Лососевая**
С оладьями и
ароматным маслом
5600

**Карпаччо из лосося
на острой огуречной
лапше**
5600

**Тартар из лосося
с цитрусовой пеной**
5600

**Тартар из мраморной
говядины с муссом
из каперсов**
3200

**ЛЕГКИЙ
СТАРТ** ИНТЕРЕСНЫХ
ОТНОШЕНИЙ



УСТРИЦЫ

Отборные представители
глубоких видов на Ваш выбор
под аккомпанемент 3-ех соусов

Цена и виды устриц изменяются
в зависимости от сезона.

Официант с радостью поможет
с выбором и сообщит цену.

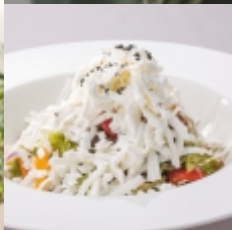
BELLO PER INCONTRARTI

Приятно познакомиться...

Монте бьянко

Розовые томаты, огурцы, зеленый микс со снежной вершиной из Феты

2450



Капрезе Nuovo

Моцарелла, брезаола, цветные томаты, лигурийский песто

4800



Гранкио с камчатским крабом под соусом Айюли юзу

6400



Моцарелла в миндальной корочке с томатной сальсой и базиликовым кремом

2200



Кавало с миксом зелени и медово-имбирной заправкой

4200



Салат с печенной молодой свеклой, муссом из рикотты и кедровыми орехами

2600

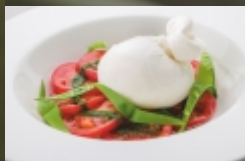


Средиземноморский салат с креветками в хрустящей корочке и орехом пекан 4800

В *Италии* за столом не стесняются

**Буррата с цветными
томатами, свежей
зеленью и
лигурийским песто**

7500



**Премиальные сыры
Качотта,
Горгондзола,
Пармиджано
реджано,
зрелый овечий,
выдержанный козий**

9200



**Копчено-вяленые
мясные деликатесы**

Брезаола из индейки,
говяжья брезаола,
салями с трюфелем
в пармезановой
оболочке, пастроми,
салями из сыро-вяленной
говядины

8800

Анти-пасти

Сицилийские и
тосканские оливки,
римские артишоки,
каперсы, вяленые томаты

5800



**Ростбиф с муссом
из каперсов на свежей
салатной подушке**

3600



Брускетты

• Копченый лосось,
сливочный крем
на багете Неро

2800



• Сыр бри, брезаола из
индейки, орехи пекан и
финики на кукурузном
багете

3400



Брускетта

**С рикоттой, со свежей
ягодой и карамельным
луковым компотом на
пшеничном багете**

2600



ZUPPA! ZUPPA!



Zuppa di mare

Традиционный суп с морепродуктами и томатами-конкассе
4400

2600 Zuppa di Pesce Наваристый суп из морской рыбы

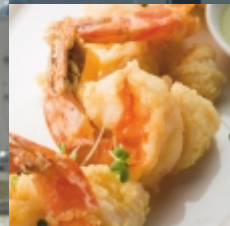
Прозрачный суп из индейки с домашней лапшой 1800

2200 Броде ди Корне Густой суп с томленой говядиной

Крем-суп из брокколи с жареным шпинатом 1800

ИДЕАЛЬНОЕ НАЧАЛО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ПУТЕШЕСТВИЯ

Кальмары, креветки, скампи в рисовой панировке с яблочно-горчичным соусом
5400



Хрустящие Рангуны с муссовой начинкой из снежного краба, морских гребешков и сливочного крема
2400



Щупальца осьминога с картофельным кремом
6800

Морские гребешки в сливочном соусе со свекольным муссом
5600



Пастиччо с начинкой из тыквы и лука-порей с йогуртовым кремом
1800

Пастиччо с начинкой из лосося и шпината со сливочно-лимонным соусом
2200

РИЗОТТО И ПАСТА

Ризотто
с морепродуктами
5200



Свекольный Ризотто
с кремом из сыра
Пармезан
3600

Тальятелле
с креветками и
креветочным биском
3400

Пансотти с рикоттой
и шпинатом в
прозрачном соусе
Буро
2600



НАШ ВЗГЛЯД на итальянские традиции

Равиоли Неро
с лососем в соусе
из моллюсков
4400



Равиолини
с ростбифом,
зеленью и шпинатом
с насыщенным
мясным соусом
4200



Ньюки
с Лигурийским песто
2200



Спагетти Алио-олио
с кинной
3800



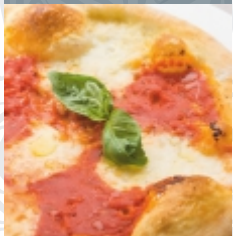
LEGGENDE DELL'ITALIA

ЛЕГЕНДЫ ИТАЛИИ из дровяной печи

ПИЦЦА ФОРНО

Лигури
Моцарелла, томаты,
лигурийский песто
2800

Буффало
Моцарелла, томаты,
базилик, сицилийские
оливки
2800



Кватро формаджи
Моцарелла, горгондзола,
бри, скаморца, орегано,
базилик
4800



Триесте
Моцарелла,
подкопченный лосось,
салями с триофелем в
пармезановой оболочке,
сливочный крем,
тосканские оливки
4800



Пескаторе
Моцарелла, анчоусы,
салатный микс
2800

Страчино
Страчателла, томаты,
руккола
2800

Романо
Моцарелла, брезаола,
лингвини из красного
перца, листья рукколы
2800



ФОКАЧЧА ТИПО РЕККО

Буфалло Классико с Бураттой

И розмарином

4900

Пиццато с моцареллой,

Говяжьей прошутто
и базиликом

4500

Песто со страчателлой,

Лигурийским песто и
сицилийскими оливками

3200

ФОКАЧЧА КЛАССИКО

Маринара

С томатным соусом,
орегано и базиликом

1500

Алио-Олио

С чесноком
и розмарином

1200

Формаджа

С рикоттой,
моцареллой и качоттой

3600

Итальянские премиальные сыры -
секретный код счастья

ГОРЯЧИЙ ПРИЕМ

МЯСО

Филе Миньон из говядины с запеченным картофелем и насыщенным мясным соусом

9400



Филе Миньон из конины с глазированной молодой морковью и соусом Порто Россо

6800



Каре фермерского ягненка с муссом из сыра Пармезан и римскими артишоками

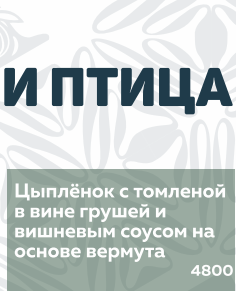
10600



И ПТИЦА

Цыплёнок с томленой в вине грушей и вишневым соусом на основе вермута

4800



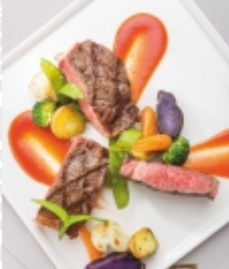
Галантин из кролика с розмарином, картофельным пюре и «землей» из тосканской оливки

4800



Костата стейк из говядины зернового откорма с глазированными овощами и соусом из поджаренных томатов

15600



РЫБА

Касерола Маре – рыба и морепродукты, запеченные в собственном соку с розмарином

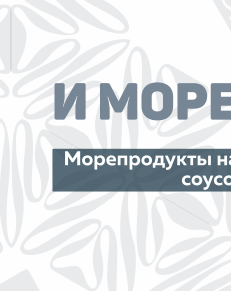
7200



И МОРЕПРОДУКТЫ

Морепродукты на гриле с чесночным соусом и свежей зеленью

11500



Тунец с припущенным садовым луком, вяленными томатами с соусом Тонато

5800



Оссобуко из хвоста морского черта с томатами конкассе, дикими каперсами, тосканскими оливками и кедровым орехом

9800



Филе барабульки с муссом из брокколи под соусом Фондо Бруно

6400



Лосось с запеченным молодым картофелем под сливочно-перечным соусом

5400



НЕ ДОВЕРЯЙТЕ ХУДОМУ ИТАЛЬЯНСКОМУ ШЕФУ

Фокачча - мое самое первое блюдо, приготовленное для гостей.

В самом сердце Италии в маленькой семейной trattoria я начал познавать искусство гастрономии, любовь к которому я сохранил на всю жизнь.

Цитрусовые деревья и великолепная рыба - это то, что напоминает мне о любимой Лигурии, когда я нахожусь в Felice.

Моя жена готовит лучшую еду.

**Я самый счастливый муж и отец.
Моя семья - это мое вдохновение.**

...и да, дома готовит моя жена.



Каппон магро - блюдо моего сердца. Его любил мой отец. То, с каким удовольствием он смаковал каждый кусочек - для меня самое лучшее доказательство того, что я правильно распознал свое предназначение.



Лигурийская Каппон магро - морская рыба и морепродукты на пару со свекольным муссом и сальсой верде

9800

ЖИЗНЬ В СТИЛЕ FELICE



С самой первой минуты, как я решил стать поваром, я искал идеальный вкус и правильные сочетания. Что только я не пробовал, какие только сочетания не являла мне моя фантазия, и только здесь и сейчас я понял одно:

Будь страстным! Цени время!
Будь увлеченным! Стремись к
Люби жизнь! совершенству!

Остальному можно научиться. Ну или довести до идеального вкуса натуральными специями.

Вы спросите меня: «Какое блюдо я люблю больше остальных?»

Я, не задумываясь отвечу:

«Соте из морепродуктов в сливочном соусе»

Почему?

Потому что я навсегда запомнил ощущение невероятной гордости и счастья, когда именно это блюдо в моем исполнении похвалил мой первый учитель кулинарии.

Я пообещал себе, что отныне, где бы я ни находился, на какой бы кухне не работал - это блюдо, как часть меня, будет в меню. И каждый раз вместе с щепоткой соли и ароматных трав я буду добавлять частичку своей **любви**.

И я ни разу не нарушил своего обещания.

С огромным почтением к Вам,

Владимир Цветинович

Шеф-повар

Ученик и правая рука
Джузеппе Риккебуоно



Соте из Морепродуктов
в сливочном соусе с травами
и кукурузным хлебом
11500



МОРСКОЙ КРУИЗ

Только свежие впечатления

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

8200

– томленый в пряном соусе из черного перца

– запеченный фorno в собственном соку

– в сливочном соусе с кукурузным багетом и ароматной зеленью

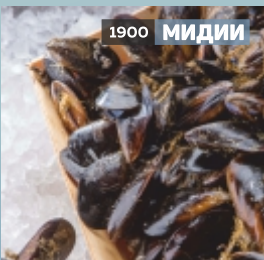
ЛОБСТЕР

3600

– запеченный на углях с сезонными глазированными овощами и соусом из подкопченных томатов

– в сливочно – чесночном соусе с пшеничным багетом

– Спагетти с биском Арагоста



1900 **МИДИИ**

– Обжаренные на гриле с томатами конкасе и чесночным маслом

– Томленые в томатном соусе с травами

– Тальятелле Путанеска



ВОНГОЛЕ 2600



Морепродукты могут быть приготовлены одним из указанных способов, рекомендованных лично Джузеппе Риккебуоно

Цена указана за 100 г живого веса как представлено в аквариуме или на нашем леднике

ТОЛЬКО СВЕЖИЙ УЛОВ

Дикий Сибас	2400
Дикая Дорада	2100

- запеченная в соли, с сезонными глазированными овощами и лимонно - сливочным соусом

- фorno в собственном соку, с печеными сезонными овощами и картофелем в тандеме с томатно - чесночной сальсой

- на углях, с глазированными овощами и чесночным маслом



Рыба может быть приготовлена одним из указанных способов, рекомендованных лично Джузеппе Риккебуоно

Цена указана за 100 г живого веса как представлено в аквариуме или на нашем леднике

Дикий Пагр 2700

Дикая Умбрина 2100

- запеченная в соли, с сезонными глазированными овощами и лимонно - сливочным соусом

- томленая в соусе Капама с печеным картофелем

- фрито в масле, с томленным картофелем, шпинатом и томатно - чесночной сальсой

Барабулька 2400

фрито в масле, с томленным картофелем, шпинатом и томатно - чесночной сальсой



Морской язык 3800

- фрито в масле, с томленным картофелем, шпинатом в тандеме с томатно - чесночной сальсой

- на углях, с глазированными овощами и чесночным маслом

- запеченная в пергаменте с томатами, луком - порей и ароматными травами

Тюрбо 2800

- фorno в собственном соку, с печеными сезонными овощами и картофелем в тандеме с томатно - чесночной сальсой

- на углях, с глазированными овощами и чесночным маслом



Рыба может быть приготовлена одним из указанных способов, рекомендованных лично Джузеппе Риккебуоно

Цена указана за 100 г живого веса как представлено в аквариуме или на нашем леднике

Сладкая! Сладкая жизнь!

ДЕСЕРТ

Крема пастичера с шоколадными вафлями и свежими ягодами

2400

Тарт с томленой в вине грушей, ванильным мороженым и соусом Россо

2200

Меренговый рулет с фисташками, сливочным кремом, черникой и черничным мороженым

2800

Шоколадный вулкан с кракелином и шоколадным мороженым

2600

Тирамису под зеркальной глазурью из белого шоколада с кофейным мороженым

3200

О! МОРОЖЕНОЕ

Кофейное с кофейной глазурью, молотым кофе и кофейным кракелином

1200

Шоколадное с шоколадным печеньем, шоколадными чипсами и шоколадным попкорном

1200

Ванильное с пьяной вишней и ванильными вафлями

1400

Черничное с ягодным желе, черничными цукатами и черничной крошкой

1400

Нучола с кремом из фундука, карамелизированными орехами и фундучными хрустинами

2400

СОРБЕТЫ

Манговый 1200

1200 Лаймовый с мятой

Малиновый 1200

6500 СВЕЖИЕ СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ 9000

«ИЩИ! СОЧЕТАЙ! ПРОБУЙ! УДИВЛЯЙ!»



Роберт Хен
Шеф-бармен

Моя работа - это мой образ жизни!
Во всём, что я делаю, привношу индивидуальность, оставляя харизму своего почерка - формирую уникальность стиля!

Я Ищу! Сочетаю! Пробую! Удивляю!
И я очень надеюсь, что встреча с плодами моих уникальных изысканий в классике, будет для Вас увлекательной и незабываемой!



felice
italian restaurant



СОБСТВЕННАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

Свежевыжатые соки

Апельсин 250 ml

1200

Грейпфрут 250 ml

1600

Яблоко 250 ml

1200

Ананас 250 ml

3500

Морковь с сырно-ванильной пеной 250 ml

1200

Холодный чай

Облепиха-имбирь-чай

Эрл Грей 300 ml

1200



Маракуйя-огурец-чай Японская Липа 300 ml

1200



Лимонады

Виноград-свекла-слива 300 ml

1200



Клюква-сельдерей-мед 300 ml

1200



Клубника-вишня-лемонграсс 300 ml

1200

Морсы

Манго с мандарином и имбирем 250 ml

500



Барбарисовый с лимонграссом и мелиссой 250 ml

500

Смузи

Ананас-шавель-клубника 300 ml

3500



Тыква-слива-базилик 300 ml

1200

Яблоко-огурец-сельдерей 300 ml

1200

ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

TUTTO SUO

Молочные шейки

Клубничные с суданской розой и сырно-ванильной пеной 300 ml

1600

Шоколадный с какао и сырно-ванильной пеной 300 ml

1600

Молочная Бамбина 300 ml

1600



Согревающие безалкогольные напитки

Какао 300 ml

1200

Горячий шоколад 150 ml

1800

Пунш вишневый 250 ml

1800

Цитрусовый пунш с маракуйей и имбирем 250 ml

1800

Чай

Зеленый барбарисовый с лимонграссом и мелиссой 600 ml

1800

Черный с облепихой, тыквой, имбирем, апельсином и медом 600 ml

1800

Черный маракуйя с мандарином, мятой и имбирем 600 ml

1800



Зеленый с цитрусовыми, лимонграссом, имбирем, цветами каркаде и специями 600 ml

1800

Чай в сифоне

Из японской липы с литьсями смородины, листьями лайма, чабрецом и ягодами ежевики 600 ml

2500

Глинтвейны и грог

Глинтвейн фруктовый микс 250 ml

2200

Глинтвейн ягодный микс 250 ml

2200

Глинтвейн клюквенный (на красном вине) 250 ml

2200



Глинтвейн облепиховый (на белом вине) 250 ml

2200



Грог тропический 250 ml

2200

SOLO

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Соки

в ассортименте
750 ml

2500

Прохладительные

Пепси/ Миринда/
Севиен ап/ Пепси лайт
250 ml

450

Швепс тоник 250 ml

600

Ред булл 250 ml

1500

Минеральная вода

San Felice с газом
750 ml

1800

San Felice без газа
750 ml

1800

San Felice
375 ml

1200

Боржоми

330 ml

1000

Turan без газа

500 ml

700

Turan с газом

500 ml

700

Кофе

Эспрессо 30 ml

500

Американо 200 ml

600

Раф цитрусовый
300 ml

800

Латте 300 ml

800

Капучино 200 ml

600



КАЧЕСТВЕННАЯ КЛАССИКА В

ТВОРЧЕСКОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ

Bene!

АЛКОГОЛЬНЫЕ

КОКТЕЙЛИ

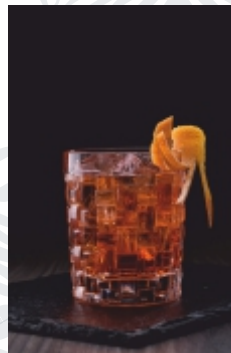
Felice Aperol Spritz 150 ml
2200



Sbagliato Garibaldi 250 ml
2200



Milano - Padova 120 ml
2200



Baci di Mandorlo 150 ml
2200



Grappa Aspro 150 ml
2200



Bacca di Neve 250 ml
2200



Nuova Negroni 110 ml
2200



Felice Milano-Torino 120 ml
2200



Martini Italiani 110 ml
2200



Cremoso rossetto 150 ml
2200



Limoncello Fizz 150 ml
2200

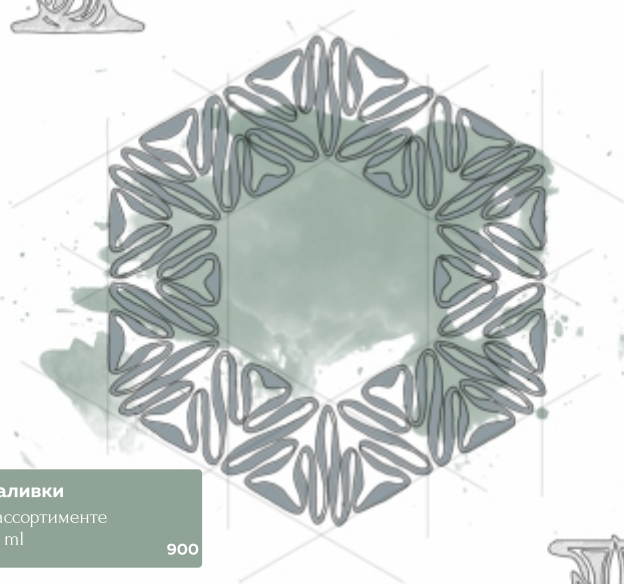


Dolce Autunno 250 ml
2200

Aperol Aspro 150 ml
2200



**СОБСТВЕННЫЕ
УНИКАЛЬНЫЕ
НАЛИВКИ И ЛИКЕРЫ**



Наливки
В ассортименте
50 ml 900

Ликёры
Felice Limoncello
50 ml 1200
Limoncello Delicato
50 ml 1200

**FELICE
ESCLUSIVO!**



НАПИТКИ ПОЛЕГЧЕ ...

Разливное пиво

Mogena Oro
(крафтовое Итальянское)
500 ml

1800

Fiori Selvatici
(локальное) 500 ml

1400

Пиво бутылочное

Крафтовое Итальянское
в ассортименте 330 ml

2800

Stoli Ginger Beer 250 ml

1600

Clausthaler 330 ml

1200

Estrella 330 ml

1600

Paulaner
нефильтрованное
безалкогольное 500 ml

1600

Paulaner
нефильтрованное тёмное
500 ml

1600

Вермуты

MARTINI /Bianco/
Extra Dry / Rosso
100 ml

2800

Noili Prat 100 ml

2800

Carpano Bianco 100 ml

1400

Lillet Blanc 100 ml

1400

Биттеры

Campari 50 ml

1400

Aperol 50 ml

1400

Becherovka 38%
50 ml

1200

Becherovka Lemond 20%
50 ml

1200

Suze 50 ml

1200

Херес

Fino Tio Pepe 50 ml

1400

Pedro Ximenez Nectar
9 YO 50 ml

1800

Pedro Ximenez VORS
Noe 30 YO 50 ml

3500

Портвейн

Ramos Pinto Porto White
75 ml

1400

Ramos Pinto Porto Ruby
75 ml

1800

Ramos Pinto Porto 10
Anos Quinta de
ErvaMoira 75 ml

3200

Graham's 10 YO Tawny

75 ml 3600

Ликёры

Bailey's 50 ml

1200

Grand Marnier Gordon
Rouge 50 ml

1200

Chambord 50 ml

1200

Southern Comfort 50 ml

1200

Midori Melon 50 ml

1200

Cointreau 50 ml

1200

Drambuie 50 ml

1200

Кальвадос

Calvados VS.O.P. Chateau
du Breuil 50 ml

2400

Calvados XO Chateau du
Breuil 50 ml

5500

Lecompte 5 YO 50 ml

3200

Lecompte 12 YO 50 ml

3800

Jagermeister ice cold shot

Jagermeister 50 ml

1200



Martini Bianco

Первый в мире Bianco был создан компанией Martini. Представлен в 1910 году сыновьями Луиджи Росси. Напиток светло-соломенного цвета, самый ароматный и легкий из всех вермутов. Композицию создают белое вино, настоявшееся с особой комбинацией трав и натуральной ванили. В Казахстане Martini Bianco — популярнейший из всех вермутов. На его долю приходится более 80 % продаж. Martini Bianco — это основа легендарного коктейля Martini&Tonic, созданного еще в 1970 г. Тоник со льдом несколько приглушает сладкие ванильные ноты вермута, оставляет приятное мягкое послевкусие, которое пришлось по вкусу как женской, так и мужской аудитории.

Содержит 15 % спирта.



1 л



0,5 л



НАПИТКИ ПОКРЕПЧЕ ...

Коньяк		Граппа			
Hennessy VS 50 ml	2400	Nonino Vendemmia 50 ml	2200	Glenmorangie 25 YO. Highland 50 ml	24000
Hennessy VSOP 50 ml	3800	Nonino II Moscato Monovigtino 50 ml	2800	Glenmorangie Vintage malt 1990, Highland 700 ml	360000
Hennessy XO 50 ml	10000	Nonino Riserva 8 YO 50 ml	6800	Glen Grant 12 YO. Speyside 50 ml	2600
Hennessy LIBRARY 50 ml	9500	Nonino Picolit Cru Monovitingno 50 ml	8800	Arbeg 10 YO. Islay 50 ml	2800
Hennessy PARADIS 700 ml	370000	CastelGiocondo, Frescobaldi 50 ml	3200	Arbeg UIGEADAIL. Islay 50 ml	5200
Hennessy PARADIS IMPERIAL 700 ml	795000	Шотландский солодовый виски		Arbeg CORRYVREKAN. Islay 50 ml	5600
Richard Hennessy 700 ml	1440000	Glenmorangie The Original 10 YO. Highland 50 ml	2600	Bruichladdich Port Charlotte Islay Barley. Islay 50 ml	4600
Hine H VS.OP Fine Champagne 50 ml	3800	Glenmorangie The Lasanta 12 YO, Highland 50 ml	3600	Bruichladdich Oktomore Scottish Barley. Islay 50 ml	6600
Арманьяк		Glenmorangie The Quinta Ruban 12 YO, Highland 50 ml	4200	Bruichladdich Islay Barley. Islay 50 ml	3800
Samalens XO 50 ml	5500	Glenmorangie The Nectar d'O 12 YO, Highland 50 ml	4400	Bruichladdich Black Art. Islay 50 ml	11500
Castarede X.O 50 ml	5800	Glenmorangie Extremaly Rare 18 YO, Highland 50 ml	8500		
Бренди					
Legend of Armenia 5 YO 50 ml	1200				
TORRES 10 YO 50 ml	3500				
Ararat Akhtamar 10YO 50 ml	2200				



Laphroaig Quarter Cask, Islay 50 ml	3200
Laphroaig 10 YO. Islay 50 ml	3200
Bowmore 12 YO. Islay 50 ml	3200
ABERFELDY. Highland 50 ml	2600
Glenfiddich 12 YO. Highland 50 ml	2800
Glenfiddich 15 YO. Highland 50 ml	4400
Glenfiddich 18 YO. Highland 50 ml	5200
Monkey Shoulder. Speyside 50 ml	2200
The Balvenie Doublewood 12 YO. Speyside 50 ml	4200
Auchentoshan 12 YO. Lowland 50 ml	3200

The Macallan Fine Oak 12 YO. Speyside 50 ml	4200
The Macallan Fine Oak 15 YO. Highland 50 ml	6600
The Macallan Fine Oak 18 YO. Highland 50 ml	12500
The Macallan Fine Oak 21 YO. Highland 50 ml	26000
Highland Park 10 YO. Orkney Islands 50 ml	2700
Highland Park 15 YO. Orkney Islands 50 ml	4600
Highland Park 18 YO. Orkney Islands 50 ml	7600
The Glenlivet 12 YO. Speyside 50 ml	2800
The Glenlivet 15 YO. Speyside 50 ml	3800
Lagavulin 16 YO. Islay 50 ml	4800
Cardhu 12 YO. Speyside 50 ml	4200

Talisker 10 YO. Isle of Skye 50 ml	4200
Шотландский купажированный виски	
DUWAR'S 12 YO 50 ml	1800
WILLIAM LAWSON 13 50 ml	1400
Grant's Select Reserve 50 ml	2200
Cutty Sark 12 Yo 50 ml	2200
Jonnie Walker Black Lable 50 ml	2200
Ирландский купажированный виски	
Tullamore D.E.W. 50 ml	1400
Kilbeggan 50 ml	1800
Teeling Small Batch 50 ml	2200
Bushmills Black Bush 50 ml	1800
Jameson Gold Reserve 50 ml	2400



GREY GOOSE
VODKA

Grey Goose

В 1997 году компания Sidney Frank Importing Co. представила водку непревзойденного досье вкуса и мягкости — Grey Goose. Вскоре после этого Grey Goose приняла участие в мировом чемпионате крепких спиртных напитков (World Spirits Championship) и, опередив ведущие водочные бренды, стала победительницей в номинации «Лучший вкус» (World's best tasting vodka). Водка Grey Goose заслуженно принадлежит к самому высшему классу — ультрапремиум. Все стадии производства Grey Goose проходят во Франции, в провинции Cognac, что изначально наделяет ее уникальностью и безупречным качеством. Вода из источника Gensac-La-Paillee поднимается из глубин земли и, проходя через пористые известняки Chamagne, получается настолько чистой и мягкой, что не требует дальнейшей обработки. Спирт делается из зерна мягкой озимой пшеницы, которая выращивается в лучших зерновых районах Франции, а вековое искусство дистилляции крепких спиртов позволяет получить продукт, полностью очищенный от любых примесей. Grey Goose известна своей уникальной технологией 5-ступенчатой дистилляции спирта класса «экстра», что является гарантом ее высочайшего стандарта качества.

Содержит 40 % спирта.



1 л 0,7 л 0,5 л

