СУШИ БАР

САШИМИ 50 г

Лосось / брюшко лосося 870
Угорь 890
Гребешок 1150
Тунец Yellow Fin 600
Аргентинская креветка 540

СУШИ / ГУНКАНЫ

Лосось / брюшко лосося 350
Угорь 370
Краб 550
Гребешок 370
Тунец Yellow Fin 390

РОЛЛЫ 6 шт

Вулкан с лососем и гребешком 1320
С угрем и сыром “Филадельфия” 1150
Краб с угрем 1950
С крабом и обожженным лососем 1980
Филадельфия 1350
Калифорния 1450
С лососем и авокадо 950
С гребешком и тайским манго 1650
С тунцом и угрем 970

ХЕНД РОЛЛЫ 3 шт

С лососем / соус спайси 820
С гребешком / трюфель 790
С угрем 820
С тунцом / манговый айоли 790
С камчатским крабом 1590

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

в соусе горгонзола 8000
(креветки, гребешки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе)

в томатном соусе 7650
(креветки, гребешки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе)

с чесноком и петрушкой 4100
(кальмар, креветки, гребешки)

на мангале 12600
(аргентинские креветки, гребешок, кальмары, осьминог, Камчатский краб, стейк форели, филе сибаса, молодой картофель)

НА РАСКАЛЕННЫХ СКОВОРОДКАХ

Кальмар с чесноком и петрушкой 1050
Креветки с чесноком и петрушкой 1450
Гребешок с чесноком и петрушкой 1950
Вонголе и мидии в белом вине с томатами 1790
Сковорода мидий с хрустящим багетом 1790
- в томатном соусе с базиликом
- в соусе горгонзола
- в соусе сливочный трюфель

ДЕСЕРТЫ

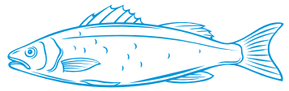
Павлова 870
Фисташковый рулет с малиной и кремом маскарпоне 870
Наполеон 650
Медовик 650
Маковый торт с ванильным кремом 550
Крем-брюле с маракуйей 680

МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пломбир / ванильное / шоколадное / фисташковое 390
Сорбет манго / лайм / кокос / малина 390

РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ

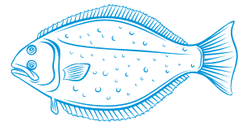
за 100 гр



Сибас за 100 гр 690
400—600 гр. (Турция)
Рекомендуем:
Raw: севиче / крудо / татаки
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запечённая



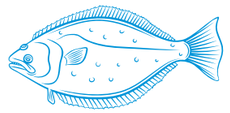
Дорадо за 100 гр 690
400—600 гр. (Турция)
Рекомендуем:
Raw: севиче / крудо / татаки
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запечённая



Мурманская камбала за 100 гр 650
1.5—3.0 кг (Россия)
Рекомендуем:
Горячее: на сковороде с пряными травами / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем

ДИКАЯ РЫБА

Raw: севиче / крудо / татаки / сашими Горячее: на мангале с томатной сальсой из свежих помидор / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем / в соли с ароматными травами



Тюрбо 1650
1.0—2.0 кг (Марокко)



Дикий сибас 1350
1.0—2.0 кг (Марокко)



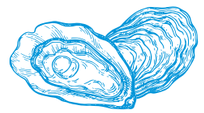
Ред снэппер 1250
1.0—2.0 кг (Шри—Ланка)



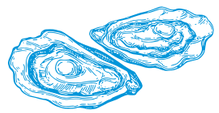
Фузилер 950
0.5—1.5 кг (Шри—Ланка)

*Наличие и ассортимент рыбы зависит от нашего улова, уточняйте у официанта

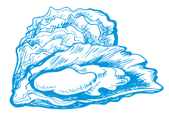
МОЛЛЮСКИ ИЗ АКВАРИУМА / УСТРИЦЫ / КРАБЫ



Крымская * 490
1 шт. (Россия)
Достаточно крупная, Черное море придает моллюску сладость. Главное преимуще - ство этих устриц - баланс соли. Обладает максимально нежным нейтральным вкусом.



Принцесса Джоли * 530
1 шт. (ЮАР)
Приятная кремовая текстура, мякоть у нее нежная, сладко-ватая, с тонкими минеральными ароматами. Соленость еле заметная, атлантическая версия соленой карамели.



Дибба Бэй * 550
1 шт. (ОАЭ)
Минеральная соленость мякоти моллюсков сочетается с ярко выраженными молочными аккордами и сладким послевкусием.



Муроцу * 660
1 шт. (Япония)
Маленькая утонченная устрица, имеет плотную текстуру и отличается великолепной наполняемостью. тающая в себе нежный сладковатый вкус и фруктовое послевкусие.



Спизула * 990
1 шт. (Сахалин)
Мясо Спизулы упругое, насыщено изумительно приятными ароматом моря.



Анадара * 1260
1 шт. (Сахалин)
Мясо у моллюска сладковатое, с привкусом моря и железа, а вот кровь — крепкий соленый концентрат с ярким железистым вкусом, является афродизиаком и подаётся с саке.

ДЮЖИНА КРЫМСКИХ УСТРИЦ И БУТЫЛКА СТАББЛБАЙН МУСКАТ **3500**

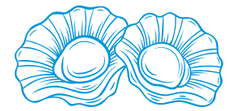


Живой камчатский краб * за 100 г 1950
Клешня камчатского краба * за 100 г 1680
Приготовим: на пару с топленым маслом и домашним майонезом, в соусах черный перец / горгонзола / биск, запечённые в соусе васаби / в соусе кимчи

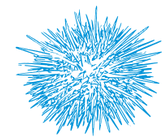
ПРИ ЗАКАЗЕ УСТРИЦЫ - ВТОРАЯ В ПОДАРОК!
УСТРИЦЫ **1+1**

КАРТА ГОСТЯ «КЛЁВО» ЗА МИНУТУ
Наведите камеру на код и получите 500 бонусов в подарок.

*Акции не суммируются



Дальневосточный гребешок * за 100 гр 580
200—500 гр (Сахалин)
Рекомендуем:
Raw: севиче / сашими / тартар
Горячее: запечённый со шпинатом и голландским соусом / на мангале / в соусе «maitre d'hotel»



Морской ёж * 490
1 шт. (Мурманск)
Подаём с соевым соусом и перепелиным яйцом

КРЕВЕТКИ

Дикие аргентинские креветки из печи 1200

Ассорти креветок на льду, 500 гр * 3250

Магаданские креветки на льду, 500 гр * 3250

КЛЕВЫЕ БУТЕРЫ

на печеном картофеле

с черноморской килькой / сельдью /
копченой скумбрией 790

с щучьей икрой 990

НАМАЗКИ

подаются с горячей лепешкой из дровяной печи 1050

Рыбный сет

форшмак из сельди с щучьей икрой /
печень трески с перепелиным яйцом /
копченая треска с красной икрой

Мясной сет

куриный паштет /
острый бараний болоньез /
томленые телячьи щечки в соусе демиглас

Овощной сет

хумус /
аджапсандал /
грибная икра с трюфелем

БРУСКЕТТЫ

со слабосоленым лососем 1420

с копченой треской 1160

с крабом 2570

ФРИТЮР

Ассорти из кальмаров креветок и трески 1200

Креветки васаби 1050

Барабулька жареная на сковороде 1550

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

Все цены указаны в рублях, включая НДС.
Скидка не суммируется и не плюсуются с другими акциями и дисконтными картами.
* на данные позиции из меню распространяется скидка не более чем 10%

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Форшмак из сельди 750

Печень трески
с бородинским хлебом 790

Сельдь с ялтинским луком
и печеным картофелем 750

Тартар из гребешка с лососем и тайским манго 1050

Тартар из лосося с гуакамоле и красной икрой 1520

Тартар из тунца с гуакамоле и икрой палтуса 1260

Щучья икра с домашней сметаной
и бородинским хлебом 950

САЛАТЫ

Домашний овощной салат 890

Салат с кальмарами гриль и ореховым соусом 1100

Нисуаз с сашими из тунца 1450

Греческий салат 1350

Теплый салат с баклажанами, томатами и киноа 920

Салат с крабом, томатами и авокадо 2950

Бурата с томатами и базиликом 1450

Салат с морепродуктами 2200

Теплый салат с марокканским осьминогом
и молодым картофелем 2850

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЗАКУСКИ и САЛАТЫ

Салат с печеной тыквой, креветками и хурмой 1290

Страчателла с узбекскими томатами
и жженым виноградом 970

Салат из разноцветных томатов, хурмой
и фермерской моцареллой 1270

Руккола с курильским гребешком и хурмой 1890

RAW

Ролл с гребешком пармезаном
и свежим трюфелем 1270

Ролл с тартаром из тунца и спайси соусом 1100

Сахалинский гребешок с антоновкой
и дрессингом Юдзу с трюфелем 1290

Крудо из сибаса с узбекскими томатами 1050

Карпаччо из гребешка, лосося, тунца
и аргентинской креветки 1240

СУПЫ

Похлебка из осенних грибов с пастой фреголой 750

Суп крем из тыквы с креветками 890

ГОРЯЧЕЕ и ЗАКУСКИ

Филе сибаса с вонголе
и брюссельской капустой 2190

Филе дорадо по-средиземноморски
с осенними овощами 2190

Тальолини Cacio e Pepe с лесными грибами 1490

Равиоли с рикоттой белыми грибами
и муссом пармезан 1190

ДЕСЕРТЫ

Тирамису с хурмой 850

Тёплый сливовый тарт с ванильным мороженым 750

Чизкейк сан Себастьян 750

Тыквенный пирог с кремом маскарпоне 650

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Камбала с пряными травами и чесноком 1550

Клёвый рыбный / мясной бургер 1470

Щучьи котлеты 1050

Крабово — креветочные котлеты с соусом биск 1300

Палтус с тыквенным пюре
и трюфельным кремом 2250

Мурманская треска с артишоками и томатами 1850

Угольная треска с муссом из цветной капусты 2400

Гребешки с пюре из сельдерея 2350

Марокканский осьминог с пюре из баклажанов 2970

Судак в сливочно—грибном соусе
под сырной корочкой 1720

Стейк лосося с голландским соусом
и молодым шпинатом 2200

СУПЫ

Домашний рыбный суп 1050

Рыбная солянка 1150

Том Ям 1150

Куриный суп с фрикадельками 680

Мисо—суп Ким Чи с лососем 1100

ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ / ГЁДЗА

Равиоли с крабом в соусе биск 1950

Равиоли с морепродуктами
в соусе по—средиземноморски 1700

Пельмени из телятины / с лососем 860

Гёдза с креветкой 790

Лингвини с вонголе и томатами 1650

Лингвини карбонара 950

Фузилли с креветками 1470

Тальолини с крабом 2890

Казаречче с морепродуктами 2250

НЕ РЫБА

Телячьи котлеты 820

Куриные котлеты 790

Телячьи щечки с картофельным пюре 1750

Шашлык из куриного бедра 990

ГАРНИРЫ

Рис басмати 450

Спаржа 990

Овощи на гриле 550

Шпинат со сливками и пармезаном /
с кедровыми орехами 650

Картофельное пюре 370

Картофель фри 200 г 350

RAW BAR

SASHIMI 50 g

Salmon / salmon belly	870
Eel	890
Scallop	1150
Yellow Fin Tuna	600
Argentine shrimps	540

SUSHI / GUNKAN

Salmon / salmon belly	350
Eel	370
Crab	550
Scallop	370
Yellow Fin Tuna	390

ROLLS 6 pcs

Volcano	320
With eel and Philadelphia cheese	1150
Crab with eel	1950
With crab and burnt salmon	1980
Philadelphia	1350
California	1450
With salmon and avocado	950
With scallop and mango	1650
With tuns and eel	970

HAND ROLLS 3 pcs

With salmon / spicy sauce	820
Scallop / truffle	790
With eel	820
With tuna / mango aioli	790
With Kamchatka crab	1590

ASSORTED SEAFOOD

in gorgonzola sauce (shrimp, scallops, squid, octopus, mussels, vongole)	8000
in tomato sauce (shrimp, scallops, squid, octopus, mussels, vongole)	7650
with garlic and parsley (squid, shrimp, scallops)	4100
on the grill (Argentine shrimp, scallop, squid, octopus, trout steak, Kamchatka crab, sea bass fillet, young potatoes)	12600

ON HOT PANS

Squid with garlic and parsley	1050
Shrimps with garlic and parsley	1450
Scallop with garlic and parsley	1950
Rapan with garlic and parsley	1350
Vongole and mussels in white wine with tomatoes	1790
A pan of mussels with a crispy baguette · in tomato sauce with basil · in gorgonzola sauce · in cream truffle souse	1790

DESSERTS

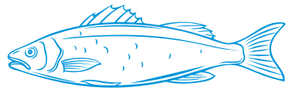
Pavlov's dessert	870
Pistachio roll with raspberries and mascarpone cream	870
Poppy cake with vanilla cream	550
Napoleon	650
Honey cake	650
Creme brulee with passion fruit	680

ICE CREAM / SORBETS
OWN COOKING

Vanilla / chocolate / pistachio / strawberry	390
Sorbet mango / lime / coconut / raspberry	390

FISH FROM ICE DISPLAY

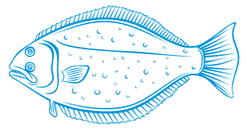
per 100 g



Sibas per 100 g 690
400—600 g (Turkey)
We recommend:
Raw: seviche / crudo / tataki
Hot: in envelope /on a mangale / steam / baked



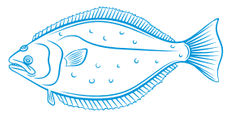
Dorado per 100 g 690
400—600 g (Turkey)
We recommend:
Raw: seviche / crudo / tataki
Hot: in envelope /on a mangale / steam / baked



Murmansk flounder per 100 g 650
1.5—3.0 kg (Russia)
We recommend:
Hot: in a frying pan with herbs / in Mediterranean sauce with young potatoes

WILD FISH

Raw: seviche / crudo / tataki / sashimi Hot: in Mediterranean sauce with young potatoes / on a mangale with tomato salsa from fresh tomatoes / in salt with aromatic herbs



Turbot 1650
1.0—2.0 kg (Morocco)



Wild Sibas 1350
1.0—2.0 kg (Morocco)



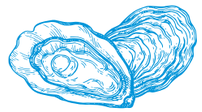
Red snapper 1250
1.0—2.0 kg (Sri Lanka)



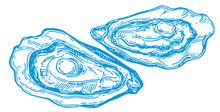
Fusilier 95 0
0.5—1.5 kg (Sri Lanka)

* Availability and assortment of fish depends on our catch, check with the waiter

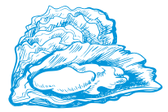
AQUARIUM SHELLFISH / OYSTERS / CRABS



Crimean * 490
1 pcs. (Russia)
Large enough, Black Sea soaking gives the shellfish sweetness. The main advantage of these oysters is the balance of salt. It has a rich delicate natural taste.



Princess Jolie * 530
1 pcs. (South Africa)
Pleasant creamy texture, its flesh is tender, sweetish, with subtle mineral aromas, an Atlantic version of salted caramel.



Dibba Bay * 550
1 pcs. (UAE)
The mineral salinity of the shellfish pulp is combined with pronounced milky accords and a sweet aftertaste.



Murotsu * 660
1 pcs. (Japan)
A small, refined oyster with a dense texture and excellent filling. concealing a delicate sweetish taste and fruity aftertaste.



Spisula * 990
1 pcs. (Sakhalin)
Spisula meat is firm, saturated with an amazingly pleasant aroma of the sea.



Anadara * 1260
1 pcs. (Sakhalin)
The shellfish meat is sweetish, with a taste of the sea and iron, but the blood is a strong salty concentrate with a bright ferrous taste, is an aphrodisiac and served with sake.

A DOZEN CRIMEAN OYSTERS AND A BOTTLE OF STABBLBINE MUSCAT **3500**



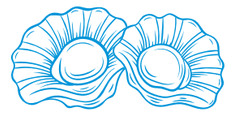
Live Kamchatka (King) crab * per 100 g 1950
Kamchatka (King) claw crab * per 100 r 1680
Let's cook: steamed with ghee and homemade mayonnaise, in black pepper / gorgonzola / bisque sauces, baked in wasabi sauce / in kimchi sauce

ORDER ONE OYSTER – GET A SECOND ONE AS A GIFT!
OYSTERS 1+1

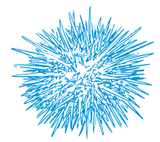
«KLEVO» GUEST CARD IN ONE MINUTE

Point your camera at the code and receive 500 bonus points as a gift.

*Offers cannot be combined.



Far Eastern scallop * per 100 g 580
200—500 g (Sakhalin)
We recommend:
Raw: ceviche/ sashimi / tartar
Hot: grilled / baked with spinach and hollandaise sauce / in maitre d'hotel sauce



Sea urchin * 490
1 pcs. (Murmansk)
Served with soy sauce and quail egg

SHRIMPS

Wild Argentine shrimps from the oven		1200
Assorted shrimps	on ice, 500 g *	3250
Magadan shrimps	on ice, 500 g *	3250

KLEVO BURGERS

on baked potatoes

With Black Sea sprat / herring / with smoked mackerel	790
With pike caviar	990

SPREADS

served with hot pita from a wood stove 1050

Fish set

herring forshmak with pike caviar /
cod liver with quail egg /
smoked cod with red caviar

Meat set

chicken pate /
spicy lamb bolognese /
stewed veal cheeks in demi-glace sauce

Vegetable set

hummus /
ajapsandal /
mushroom caviar with truffle

BRUSCHETTA

with light salted salmon	1420
with smoked cod	1160
with crab	2570

FRIED

Assorted squid, shrimp and cod	1200
Wasabi shrimp	1050
Fried red mullet in a frying pan	1550

If you are allergic to food inform your waiter about it.
All prices are in rubles including VAT.
Discount cannot be combined with other promotions or discount cards.
* these items from the menu are able for a discount of no more than 10%

Cold starters

Herring forshmak	750
Cod liver with Borodinsky bread	790
Herring with Yalta onion and baked potato	750
Scallop tartare with salmon and thai mango	1050
Salmon tartare with guacamole and red caviar	1520
Tuna tartare with guacamole and halibut caviar	1260
Pike caviar with homemade sour cream and Borodinsky bread	950

Salads

Homemade garden salad	890
Warm aubergine salad with tomato and quinoa	920
Nicoise salad with tuna sashimi	1450
Crab, tomato and avocado salad	2950
Grilled squid salad with peanut sauce	1100
Greek salad	1350
Burrata with tomato and basil	1450
Warm Moroccan octopus salad with baby potato	2850
Seafood salad	2200

SEASON SPECIAL

APPETIZERS and SALADS

Baked Pumpkin, Shrimp, and Persimmon Salad	1290
Stracciatella with Uzbek Tomatoes and Burnt Grapes	970
Multicolored Tomato Salad, Persimmon and Farmhouse Mozzarella	1270
Arugula with Kuril scallop and Persimmon	1890

RAW

Scallop Parmesan Roll and Fresh Truffle	1270
Tuna tartare and spicy sauce roll	1100
Sakhalin Scallop with Antonovka Apples and Yuzu Truffle Dressing	1290
Sea Bass Crudo with Uzbek Tomatoes	1050
Carpaccio of scallop, salmon, tuna and Argentine shrimp	1240

SOUPS

Autumn mushroom soup with fregola pasta	750
Creamy pumpkin soup with shrimp	890

HOT DISHES and APPETIZERS

Sea bass fillet with vongole and Brussels sprouts	2190
Mediterranean-style dorado fillet with autumn vegetables	2190
Tagliolini Cacio e Pepe with wild mushrooms	1490
Ravioli with ricotta, porcini mushrooms and Parmesan mousse	1190

DESSERTS

Tiramisu with Persimmon	850
Warm plum tart with vanilla ice cream	750
San Sebastian cheesecake	750
Pumpkin pie with mascarpone cream	650

HOT DISHES

Flounder with herbs and garlic	1550
Fish burger (KLEVO) / meat burger	1470
Pike cutlets	1050
Crab — shrimp cutlets with bisque sauce	1300
Scallops with mashed celery	2350
Halibut with mashed pumpkin and truffle cream	2250
Moroccan octopus with mashed eggplant	2970
Coal cod with cauliflower mousse	2400
Pike perch in creamy mushroom sauce with cheese crust	1720
Murmansk cod with artichokes and tomatoes	1850
Salmon steak with hollandaise sauce and baby spinach	2200

SOUPS

Homemade fish soup	1050
Fish solyanka	1150
Tom Yam	1150
Chicken soup with meatballs	680
Miso soup Kim Chi with salmon	1100

PASTA / DUMPLINGS / GYOZA

Ravioli with crab in bisque sauce	1950
Ravioli with seafood in Mediterranean sauce	1700
Veal dumplings / with salmon	860
Gyoza with shrimp	790
Linguini with vongole and tomatoes	1650
Linguini carbonara	950
Fusilli with shrimps	1470
Tagliolini with crab	2890
Casarecce pasta with seafood	2250

NOT FISH

Veal cutlets	820
Chicken cutlets	790
Veal cheeks with mashed potatoes	1750
Chicken thigh kebab	990

SIDE DISHES / SHOWCASE VEGETABLES

Basmati rice	450
Asparagus	990
Grilled vegetables	550
Spinach with cream and parmesan / with pine nuts	650
Mashed potatoes	370
French fries 200 g	350

ВЕРМУТЫ и АПЕРИТИВЫ

Белуга Ботаникалс	Beluga Botanicals Pear and Linden	50 мл	490
Вермут Тет де Шеваль Блан	Vermouth Tete de Cheval Blanc	75 мл	630
Апероль	Aperol	40 мл	570
Кампари	Campari	40 мл	570
Сарти	Sarti	40 мл	570
Лилле Блан	Lillet Blanc	75 мл	670
Мартини Экстра Драй	Martini Extra Dry	75 мл	650
Мартини Бьянко	Martini Bianco	75 мл	650
Мартини Россо	Martini Rosso	75 мл	650
Мартини Фиеро	Martini Fiero	75 мл	650

КОНЬЯК и КАЛЬВАДОС

Абрау-Дюрсо 1870 8 лет		40 мл	620
Барон Отард ВС	Baron Otard VS	40 мл	1300
Курвуазье ВС	Courvoisier VS	40 мл	1040
Камю ВС	Camus VS	40 мл	1040
Камю ВСОП	Camus VSOP	40 мл	1460
Хайн Рар ВСОП	Hine VSOP, Rare Fine Champagne	40 мл	1600
Бисквит ВСОП	Bisquit Dubouche VSOP	40 мл	1390
Кальвадос Гийом де Норманди ВСОП Calvados Guillaume de Normandie VSOP		40 мл	1190

ЛИКЕРЫ и ДИЖЕСТИВЫ

Фернет Бранка	Fernet Branca	40 мл	600
Бранка-Мента	Branca-Menta	40 мл	600
Егермейстер	Jagermeister	40 мл	620
Драмбуи	Drambuie	40 мл	690

РОМ

Оакхарт Ориджинал Спайсд Голд	Oakheart Original Spiced Gold	40 мл	590
Плантейшн Ориджинал Дарк	Plantation Original Dark	40 мл	630
Плантейшн Пайнэпл	Plantation Pineapple	40 мл	630
Барсело Империал	Barcelo Imperial	40 мл	740

ГРАППА

Ризерва Шерри Вуд Финиш, Сибона Grappa Riserva Sherry Wood Finish, Sibona		40 мл	990
Нардини Бьянка	Grappa Nardini Bianca	40 мл	940

ТЕКИЛА

Патрон Сильвер	Patron Silver	40 мл	1100
Эсполон Бланко	Espolon Blanco 100% agave	40 мл	740
Эсполон Репосадо	Espolon Reposado 100% agave	40 мл	890
Лос Трес Тонос Бланко	Los Tres Tonos Blanco	40 мл	980
Куэрно де Торо Аньехо	Cuerno de Toro Anejo	40 мл	890
Нобль Койоте Эспадин	Mescal Noble Coyote Espadin	40 мл	1250

ДЖИН

Бомбей Сапфир	Bombay Sapphire (Англия)	40 мл	720
Бомбей Брамбл	Bombay Bramble (Англия)	40 мл	790
Бульдог Лондон Драй	Bulldog London Dry (Англия)	40 мл	890
Хендрикс	Hendrick's (Шотландия)	40 мл	890
Драмшамбо Ганпаудэр	Drumshanbo Gunpowder Irish Gin (Ирландия)	40 мл	940
Цитадель	Citadelle (Франция)	40 мл	920

ОРГАНИК ВОДКА

Чистые Росы		50 мл	850
Спельта		50 мл	1100

ВОДКА

СИБИРСКИЙ ЭКСПРЕСС		50 мл	690
Белуга Нобл		50 мл	580
Белуга Трансатлантик		50 мл	630
Белуга Голд Лайн		50 мл	1200
Грей Гуз	Grey Goose	50 мл	790
Царская Золотая		50 мл	550
ОНЕГИН		50 мл	690
ГАСТРОНОМ Купаж №1 классический		50 мл	630
ГАСТРОНОМ Купаж №4 к рыбным блюдам		50 мл	630

ХЕРЕС и ПОРТО

Тио Тото Фино	Tio Toto Fino	75 мл	1040
Тио Тото Педро Хименес	Tio Toto Pedro Ximenez	75 мл	1100
Херес “Массандра”		75 мл	500
Копке, Лейт Боттлед Винтедж Порто Kopke, Late Bottled Vintage Porto 2016		75 мл	1320
Копке, Порто 10-летний	Kopke, 10 Years Old Porto	75 мл	1520

САКЕ

Хакусика Каори Дзюнмай Гиндзё	Kaori Junmai Ginjo	100 мл	950

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ ВКЛЮЧАЯ НД С

ПОСМАКОВАТЬ

ВЫПИТЬ

ЗАПИТЬ

ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ

БАР

ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ

рыбный ресторан
КЛЁВО

ВОДА

НЕГАЗИРОВАННАЯ / МИНЕРАЛЬНАЯ

Байкал	250 / 750 мл	350 / 650
Сан Бенедетто	250 / 750 мл	750 / 1300
Шамбала	285 / 585 мл	400 / 720

ГАЗИРОВАННАЯ / МИНЕРАЛЬНАЯ

Байкал	250 / 750 мл	350 / 650
Сан Бенедетто	250 / 750 мл	750 / 1300
Шамбала	285 / 585 мл	400 / 720
Боржоми	330 / 750 мл	420/690

ГАЗИРОВКА

Тоник	200 мл	420
Лимонад Бузина	200 мл	420
Лимонад Красная смородина	200 мл	420
Рич Кола	330 мл	380
Кока-Кола / Кока-Кола Зеро	330 мл	420
Фанта	330 мл	420

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сельдерей / Яблоко / Морковь	200 мл	550
Апельсин	200 мл	650
Грейпфрут	200 мл	650
Ананас	200 мл	800
Гранат	200 мл	990

ФРУКТОВО—ЯГОДНЫЕ ЧАИ

Ягодный чай с мятой и ванилью	600 мл	700
Чай с шиповником и клюквой	600 мл	690
Марокканский чай	600 мл	690
Цитрусовый чай с ромашкой и имбирем	600 мл	690

Чай

Черный чай Эрл Грей, Ассам, Вишневый Пуэр	600 мл	560
Зеленый чай Зеленый чай с жасмином, Сенча	600 мл	560
Улуны Молочный, Женьшень	600 мл	600
Краснополянский сбор Листья ежевики, малины, липа, мята, ромашка, мелисса.	600 мл	550
Гречишный чай	600 мл	560

КОФЕ и КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Ристретто	20 мл	300
Эспрессо	30 мл	360
Двойной Эспрессо	60 мл	440
Американо	120 мл	420
Капучино	180 мл	450
Латте	250 мл	450
Раф кофе	210 мл	500
Какао	150 мл	450
Матча-латте	250 мл	550

Любой кофе мы можем приготовить с использованием альтернативного молока: миндальное / кокосовое +60

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Арбузный лимонад	500 мл	800
“Клевый” лимонад	500 мл	800
Персик-Базилик	500 мл	800
Маракуйя — Гибискус	500 мл	800
Клюквенный морс	200 мл	250

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Земляничный Спритц Земляничный аперитив, игристое б/а, содовая	890
Апероль Спритц Апероль б/а, игристое б/а, содовая	890
Цитрусовая Кайпиринья Ром б/а, кордиал гуава-маракуйя, лайм, тростниковый сахар	730
Пряный Негрони Джин б/а, Биттер б/а, Вермут б/а	730

КОКТЕЙЛИ

Вино из одуванчиков Ванильная настойка с ромашкой, Стрега ликер, лаймовый кордиал	890
Боннибель Джин “Саут Бэнк Пинк”, малиновый ликер, сок лайма, яичный белок	850
Клубничный Чиз-панч Ром, херес, клубничное пюре, крем чиз	990
Улун Гимлет Джин, херес, Мартини Бьянко, кордиал лемонграсс-улун	850
Базилио Джин, трипл сек, базиликовый кордиал, лайм	850
Авиация Джин “Хопперс Лаванда”, фиалковый ликер, ликер мараскино, ликер бузины	890
Сюр Белуга Ботаникалс, ликер “Сюз”, лаймовый кордиал, смородиновый лимонад	890
Джуманджи Ром Оакхарт, ликер амаретто, кордиал маракуйя, сок лайма, ванильный сироп	950
Сибирская Роза Водка “Сибирский Экспресс” , ликер бузины, кордиал барбарис	880
Грушевый Физз Джин “Брум”, грушевый кордиал, лаймовый кордиал, тоник	850
Хибики Тай Ром, ликер амаретто, ликер “Стрега”, кордиал гибискус	900
Мартини Фиеро Тоник Мартини Фиеро, тоник, апельсин	800
Мартини Фиеро Спритц Мартини Фиеро, Мартини Просекко Розе, тоник, апельсин	800
Негрони Кампари, джин, Мартини Россо	990
Ботаникалс Негрони Белуга Ботаникалс, Мартини Бьянко, ликер бузины, ликер “Сюз”	990
Руби Негрони Ягодный джин, Ликер “Сарти”, Кампари, Кордиал Гранат	990

СПРИТЦ КОЛЛЕКЦИЯ

Апероль Спритц Апероль, игристое,содовая, апельсин	1050
Сарти Спритц Ликер “Сарти”, игристое, содовая, лайм	1050
Кампари Спритц Кампари, игристое, содовая, апельсин	1050
Земляничный Спритц Земляничный аперитив, игристое, розовый джин,содовая	1050

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Штигль, Голдброй	Stiegl, Goldbrau	400 мл	850
Хайдеггер Хелль, Глетчер	Heidegger Hell, Glether	400 мл	620
Хугарден Витбир Бланш	Hoegaarden Witbier Blanche	400 мл	620

ПИВО и СИДР В БУТЫЛКЕ

“Харви” Лагер, Якорь		500 мл	520
“Харви” Пшеничное, Якорь		500 мл	520
“Харви” Овсяный Стаут, Якорь		500 мл	520
Лакки Будда	Lucky Buddha	330 мл	790
“Кристоффель” Дарк	Kristoffel Dark	330 мл	790
Эстрелла Фри Дамм Безалкогольное	Estrella Free Damm	330 мл	560
Брайд	Bride	750 мл	3900
Премиальный сидр, традиционного метода шампанизации.			
Май Мишель	My Michelle	750 мл	2600
Премиальный, розовый сидр			

НАСТОЙКИ

Лимончелло	40 мл	520
Клюквенная настойка на медовых сотах	40 мл	480
Малина, розовый перец и лист лайма	40 мл	480
Хреновуха с медом	40 мл	420

НАСТОЙКИ Онегин Гурмэ

Черная смородина	40 мл	620
Вишня	40 мл	620
Курага	40 мл	620
Черноплодная рябина	40 мл	620

ВИСКИ

БУРБОН

Джим Бим	Jim Beam	40 мл	620
Джек Дэниэлс	Jack Daniel's	40 мл	720

КУПАЖИРОВАННЫЙ

Дьюар’с Уайт Лэйбл	Dewar's White Label	40 мл	590
Дьюар’с Кариббиан Смуз 8 лет	Dewar's Caribbean Smooth 8 YO	40 мл	650
Чивас Ригал 12 лет	Chivas Regal 12 YO	40 мл	980
“Блэк Боттл" 10-летний	"Black Bottle" 10 YO	40 мл	1260

ОДНОСОЛОДОВЫЙ

Спейсайд	Аберфелди 12 лет	Aberfeldy 12 YO	40 мл	1500
Спейсайд	Макаллан Дабл Каск 12 лет	The Macallan Double Cask 12 YO	40 мл	2580
Спейсайд	Гленфиддик 12 лет	Glenfiddich 12 YO	40 мл	1380
Спейсайд	Гленфиддик 18 лет	Glenfiddich 18 YO	40 мл	2730
Остров Айла	Талискер 10 лет	Talisker 10 YO	40 мл	1580
Остров Скай	Боумор 15 лет	Bowmore 15 YO	40 мл	2690
Япония	Тогоучи Бир Каск Финиш	Togouchi Beer Cask	40 мл	1260
Франция	Бельвуа Финисьон Сотерн	Bellevoye Finition Sauternes	40 мл	1270

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Тилинг, "Блэкпиттс" Питед Сингл Молт Teeling Single Malt Irish Whiskey Black Pitts		40 мл	1190
Джемесон	Jameson	40 мл	650

РОЗОВЫЕ ВИНА

Совиньон Розе, Уэйлбон 6500
Sauvignon Rose, Whalebone (Новая Зеландия / Мальборо) 2021

Оттелла “Розес Розес” 6600
Ottella “Roses Roses” Rosato Alto Mincio (Италия / Венето) 2023

КРАСНЫЕ ВИНА

Италия

Вальполичелла “Луккине" Классико 6400
Valpolicella Classico “Lucchine“, Tedeschi (Венето) 2024

Кьянти Классико, “Пацци” 9200
Chianti Classico, “Pazzi” (Тоскана) 2021

Кьянти ,"Рене" 5900
Chianti "Rene", Fattoria Petriolo (Тоскана) 2024

Сасси Кьюзи, Бертинга 14000
Sassi Chiusi, Bertinga (Тоскана) 2020

Франция

Кот дю Рон Руж, Гигаль 9600
Cotes du Rhone Rouge, Guigal (Франция, Долина Роны) 2019

Шато д'Арвиньи, Шато Бомон 8900
Château d'Arvigny, Chateau Beaumont (Бордо) 2020

Другие страны

Пино Нуар, Лейк Роуд Груп Лимитед, Паддл Крик 630 0
Pinot Noir Lake Road Group Limited, Paddle Creek (Новая Зеландия) 2022

Каберне Совиньон "Вью Манент" Гран Резерв 5600
Cabernet Sauvignon "Viu Manent" Gran Reserva (Чили) 2022

Аликанте Буше Резерв "Савалан" 5800
Alicante Bouchet Reserve "Savalan", Aspi Agro (Азербайджан) 2019

ВИНА В ПОЛ БУТЫЛКАХ

Шампанские и игристые вина

Креман д'Эльзас брют, Люсьен Мейер 0,375 5600
Cremant d'Alsace AOC, Lucien Meyer

А.Бержер Орижин Брют 0,375 13100
A. Bergere Origine Brut

БЕЛЫЕ ВИНА

Классик, Домен Тарике 0,375 4400
Classic, Domaine Tariquet (Франция / Гасконь) 2025

КРАСНЫЕ ВИНА

Кьянти Руфина Ризерва “Нипоццано” 0,375 8200
Chianti Rufina Riserva, “ Nipozzano”, Frescobaldi (Италия / Тоскана) 2019

Маркес де Рискаль Ресерва 0,375 6300
Marques de Riscal Reserva (Испания / Риоха) 2018

ВИНА НА ДЕСЕРТ

Москато д'Асти "Винья Сенца Номе" 0,375 6600
Moscato d'Asti "Vigna Senza Nome", Braida (Италия / Пьемонт) 2021

Рислинг Кабинетт, Мойленхоф Веленер Зонненур 0,75 6100
Riesling Kabinett, Wehlener Sonnenuhr, Weingut Meulenhof (Германия / Мозель) 2018

Мускат де Гай-Кодзор 0,375 3200
Muscat de Gai-Kodzor (Россия / Краснодарский Край) 2022

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА

Совиньон Блан, ЛайтХаус 3900
Sauvignon Blanc, LightHouse (Германия)

Каберне-совиньон, ЛайтХаус 3900
Cabernet Sauvignon, LightHouse (Германия)

Игристое, ЛайтХаус 3800
Sparkling, LightHouse (Германия)

Все цены указаны в рублях включая НДС. На все позиции винной карты распространяется скидка не более 10%

РОССИЙСКИЕ Вина

РУССКИЕ ВИНА ПО КЛЕВОЙ ЦЕНЕ

ИГРИСТЫЕ

Балаклава Пино Нуар 620/3100
Рислинг Кюве де Престиж, Новый Свет 6500
Блан де Блан "Брют д'Ор" Абрау-Дюрсо 7500
Пино Нуар Брют Розе, Новый Свет 6500

БЕЛОЕ и РОЗЕ

Роберт Стабблбайн Мускат 900/4500
Роберт Стабблбайн Розе 900/4500
Шардоне, Сикоры 5100
Пино Гри “Бельмас” 9000
Цитронный Магарача, Уикенд 760/3800
Холодный Туман, Усадьба Дивноморское 5300
Шардоне-Совиньон Блан “Мезенка” 920/4600
Рислинг "Семейный Резерв", Сикоры 13100
Рислинг “Марко” 5500
Совиньон Блан “Дю вин?” 8200
Ркацители, Усадьба Маркотх 6600
Ркацители “Монс Альбус” 6000
Шардоне, Скалистый Берег 8700
Шардоне Красная Горка, Галицкий и Галицкий 9300
Вионье де Гай-Кодзор 3400
Мускат де Гай-Кодзор 3750
Мускат Вайнмейкер'с Селекшн, ИНКЕРМАН п\сл 3200

Оранж, Локо Чимбали Вайнери, Олег Репин 4300

КРАСНОЕ

Пино Нуар, Абрау-Дюрсо 5700
Сира. Сергей Журавлев 7700
Красное “Куприн”, Локо Чимбали Вайнери, Олег Репин 6200
Каберене Совиньон, Стретто 12900
Мерло, Мантра 5400
Мальбек де Гай-Кодзор 3700
Каберне Совиньон “Семейный Резерв”, Сикоры 10800

рыбный ресторан
КЛЁВО

Вина по бокалам

ИГРИСТОЕ

Просекко Брют, Бруни — 950
Prosecco Brut, Bruni (Италия)

Просекко Розе, Бруни — 1100
Prosecco Rose, Bruni (Италия)

Казере Глера Экстра Драй — 890
Casere Glera Extra Dry

Кава Брют Розе, Масия Бах — 1050
Cava Brut Rose, Masia Bach

БЕЛОЕ

Винью Верде "Ясмин" п\сух — 990
Vinho Verde Branco, Yasmin

Пино Гриджио “Сан Виджилио” — 1100
Pinot Grigio “San Vigilio”, Provincia di Pavia

Рислинг "Эрнст Людвиг" — 990
Riesling Ernst Ludwig, Winzerverein Hechtsheim

Совиньон Блан "Кло дю Шарм" — 1100
Sauvignon Blanc "Cloce du Charme", Les Celliers Jean d'Alibert

Шенен Блан, Беллигем “Пэа Три” Уайт — 950
Chenin Blan Bellingham, "Pear Tree" White

Шардоне "Дани де Вет" — 950
Chardonnay “Danie de Wet”

РОЗОВОЕ

Пино Гриджио Блаш, Чело — 990
Pinot Grigio Blush, Cielo

КРАСНОЕ

Пино Нуар Ля Петит Перьер — 1250
Pinot Noir La Petite Perrière

Кьянти, "Понтормо", Кастелли дель Гревепеза — 1050
Chianti, "Pontormo", Castelli del Grevepesa

Примитиво "Примасоле" — 1050
Primitivo "Primasole", Cielo e Terra

Каберне Совиньон, Монтес Резерва — 1150
Cabernet Sauvignon, Montes Reserva

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Асти, Бруни — 5600
Asti, Bruni (Италия / Венето)

Просекко Вальдоббьядене Супериоре Брют, Бруни — 6200
Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut, Bruni (Италия / Венето)

Казере, "Терра Видзина" Розе Экстра Драй — 6200
Casere, "Terra Vizina" Rose Extra Dry (Италия / Венето)

Кава Розе Брют Петит Кувe — 7200
Cava Rosé Brut Nature "Petit Cuvee", Castelo de Pedregosa (Испания / Кава)

“Мартини” Проссеко Розе — 6000
“Martini” Prosecco Rose (Италия / Пьемонт)

Креман д'Эльзас Брют, Люсьен Альбрехт — 8600
Crémant D'Alsace Brut, Lucien Albrecht (Франция / Эльзас)

Креман де Бургонь Блан Брют, Париго и Ришар Орижин — 17700
Crémant de Bourgogne Blanc Brut, Parigot & Richard Origines (Франция / Бургундия)

ШАМПАНСКИЕ ВИНА

Рив Друат Блан де Нуар Брют — 21700
Rive Droite Blanc de Noirs Brut, Philippe Gamet

Шануан Фрер Резерв — 21300
Reserve Privee Brut, Chanoine Frères

Пино-Шевоше Блан де Нуар Пино Нуар Экстра Брют — 34300
Pinot-Chevauchet Blanc de Noirs Pinot Noir Extra Brut

Шануан, Резерв Приве Брют Розе — 24600
Chanoine Freres Réserve Privée Rosé Brut

БЕЛЫЕ ВИНА

Италия

Арнеис "Бланже", Черетто — 15200
Langhe Arneis "Blange", Ceretto (Пьемонт) 2021

Гави "Сан Пьетро" — 7950
Gavi "San Pietro", Tenuta San Pietro (Пьемонт) 2023

Соаве Классико Виньети ди Монтефорте, Санти — 6800
Soave Classico, Santi (Венето) 2024

Пино Гриджо "Луна Нуда" — 5800
Pinot Grigio "Luna Nuda", Castelfeder (Альто-Адидже) 2022

Вермантино, Белгуардо — 8200
Vermentino, Tenuta Belguard (Тоскана) 2024

Пино Бьянко Берг, Кольтеренцио — 17700
Pinot Bianco Berg, Colterenzio (Альто-Адидже) 2021

Франция

Классик, Домен Тарике — 6000
Classic, Domaine Tariquet (Гасконь) 2024

Совиньон "Ля Пти Перрье" — 5600
Sauvignon "La Petite Perriere", Saget La Perriere (Долина Луары) 2024

Пти Шабли, Шаллер Камилль Эт Лоран — 9900
Petit Chablis, Schaller Camille et Laurent (Бургундия) 2024

Мюскаде Севр э Мэн, Сюр Ли Домен де Ла Бретоньер — 8400
Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie Domaine de la Bretonnière (Долина Луары) 2024

Шабли Премье Крю "Фуршом", Домен де Маланде — 21200
Chablis Premier Cru "Fourchaume", Domaine des Malandes (Бургундия) 2023

Шенен Блан Вуврэ "Ампрент" — 10400
Chenin Blanc Vouvray Empreinte Alain Robert (Долина Луары) 2022

Шардоне “Септембер” — 13600
Bourgogne Chardonnay “Septembre”, Edouard Delaunay (Бургундия) 2022

Алиготе “Ле Гран А” — 13500
Aligoté "Le Grand A", David Moret (Бургундия) 2022

Гевюрцтраминер "Люсьен Мейер” — 7700
Gewurztraminer, Lucien Meyer (Эльзас) 2023

Остальная Европа

Альварриньо-Тражадура, “Пекенуш Ребентуш” п/сух — 6000
Alvarinho-Trajadura,"Pequenos Rebentos" (Португалия / Винью Верде) 2023

Тамьяника, “Там Там”, БТ Вайнери — 5500
Tamjanika, "Tam Tam", BT Winery (Сербия) 2023

Рислинг “Кидрихер Клостерберг”, Винцер фон Эрбах п/сух — 7300
Riesling "Kiedricher Klosterberg", Winzer von Erbach (Германия / Рейнгау) 2024

Рислинг “Пурист”, Паули — 8600
Riesling "Purist", Pauly (Германия / Мозель) 2024

Грюнер Вельтлинер “Лангенлойс”, Рабл — 8800
Gruner Veltliner "Langenlois", Rabl (Австрия / Кампталь) 2024

Совиньон Блан, Лотц — 7000
Sauvignon Blanc, Lotz (Германия / Мозель) 2023

Рислинг Органик, Драйссигакер — 9300
Riesling Organic, Dreissigacker (Германия / Рейнхессен) 2023

Вердехо “Уайлд Ферментед”, Бодегас Пикерас — 8700
Verdejo “Wild Fermented”, Bodegas Piqueras (Испания / Кастилья-Ла Манча Альманса) 2024

Шардоне "Вестхофен", Драйсигакер — 18800
Chardonnay "Westhofener", Dreissigacker (Германия / Рейнхессен) 2020

Страны Нового Света

Шенен Блан "Флэтрок" — 5200
Chenin Blanc "Flatrock", Rhebokskloof (ЮАР) 2024

Совиньон Блан, Мана Ната Хиллс — 6600
Sauvignon Blanc, Mana Nata Hills (Новая Зеландия / Мальборо) 2025