

Рибай стейк
с молодым картофелем

4900 ТГ

newbisquit

New

Bisquit
Est. 2004

Первая кофейня Алматы

2015 г. Выпуск №2

Вкусный кофе

Великолепные десерты

Отменная кухня

• КОФЕ В ЗЕРНАХ - ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ •

Ванила бленд . . . 2000 ТГ
(смесь является отражением нашего понимания действительно хорошего кофе. Орехи, шоколад, ваниль и карамель во вкусе - это то, что мы стремились получить в этой смеси. Обладая плотным телом и гладким телом, подходит практически к любому способу приготовления. 100 % арабика)



Honduras Capukas . . . 2500 ТГ
(красная слива, молочный шоколад, карамель, орехи, мед)



Brasil Datera Monte Cristo . . . 2000 ТГ
(фрукты, сладкий изюм)



200 гр

Ethiopia Yirgacheffe . . . 2800 ТГ
(персик, бергамот, цитрусовые нотки)



Indonesia Umang Gayo . . . 2500 ТГ
(карамель, шоколад, ваниль, специи)



Burundi Rugabo Station . . . 2500 ТГ
(сладость темных ягод, грейпфрут)



• КОФЕ •

- Кофе Marshmellou 900 ТГ
- Двойное эспрессо 600 ТГ
- Эспрессо макиато 450 ТГ
- Эспрессо Кон Панна 450 ТГ
- Американо 550 ТГ
- Американо большой 750 ТГ
- Раф кофе 700 ТГ
- Раф кофе большой 900 ТГ
- Капучино 550 ТГ
- Капучино большой 750 ТГ
- Кофе по-вьетнамски 750 ТГ

Эспрессо

(итал. espresso — под прессом) — напиток из кофе, приготовленный путем пропускания горячей (около 90 °С и находящейся под давлением 9 бар воды через фильтр с молотым кофе.

← 400 ТГ →

- Латте 550 ТГ
- Латте большой 750 ТГ
- Латте макиато 550 ТГ
- Гляссе 750 ТГ
- Какао 650 ТГ
- Горячий шоколад 650 ТГ

← Айс кофе →

- БИСКВИТ
(мороженое, печенье соевярд, эспрессо, молоко, взбитые сливки) 1 100 ТГ
- АЙС АМЕРИКАНО
(двойной эспрессо, сахарный сироп) 750 ТГ
- ФРАППУЧИНО
(эспрессо, мороженое, молоко) 950 ТГ
- АЙС ЛАТТЕ
(эспрессо, молоко, сахарный сироп) 900 ТГ
- АЙС МОККО
(эспрессо, молоко, какао, шоколадный сироп) 900 ТГ
- МЕГА ГЛАССЕ
(кофе, мороженое, молоко, сливки) 1 100 ТГ

ГОРОСКОП
на 2016 год

Год Огненной
Обезьяны

Хозяйка наступающего года-обладает сильной интуицией, любит путешествия и новые впечатления.

Будьте в цветах этого года: красный, желтый, оранжевый!

ИСТОРИЯ КОФЕ

Согласно самой распространённой легенде, тонизирующие свойства кофе были открыты эфиопским пастухом по имени Калди, заметившим, что его козы, наевшись днем плотных листьев и темно-красных плодов кофейного дерева, начинают вести себя по ночам возбужденно безо всякой очевидной причины. Он рассказал об этом странном случае настоятелю монастыря, и тот решил испробовать на себе действие необычных зёрен. Настоятель был поражён силой воздействия напитка и, дабы поддержать бодрость монахов, засыпавших во время ночных молебнов, повелел им пить этот отвар. Впоследствии монахи научились обжаривать и молоть зёрна. Полученный напиток снимал усталость, давал свежее силы. Открытие кофе относится приблизительно к 850 г. н. э., но полное признание его пришло много веков спустя. Первоначально в качестве тонизирующего средства употреблялся не отвар обжаренных зёрен, а непосредственно сырые кофейные ягоды. Лишь в XII веке из сырых кофейных зёрен стали готовить напиток, а ещё столетия спустя начали срывать плоды с кофейных деревьев, сушить зёрна, обжаривать и измельчать, а получившийся порошок заливать горячей водой.

ЧАЙ

*«У ручья зачерпнул быстро бьющей, журчащей воды.
Как вскипает, гляжу, бирюзово зеленая пыль...
Только жаль, не могу чашку вкусного чая налить.
И послать далеко – человеку, влюбленному в чай».*

Поэт Бо Цзюй И, (VII в. н. э.)



Домашний чай

ОЛИГАРХ

(чай на травах зверобоя, цветков липы, ромашки, тимьяна, душицы, листьев мяты, оказывает успокоительное действие, помогает сохранить силу и молодость)

ИМБИРНЫЙ

(корень имбиря, дольки лимона, мед, листья свежей мяты, имеет согревающий и оздоровительный эффект)

ОБЛЕПИХОВЫЙ

(содержит витамины и полезные минералы)

ЯГОДНЫЙ СБОР

(отличное сочетание ягод клубники с плодами облепихи, богат витаминами и минералами)

МАРОККАНСКИЙ

(тонкий вкус востока)

ИМБИРНО-ОБЛЕПИХОВЫЙ

(согревающий целебный чай)

МАСАЛА

(чай Ассам, кардамон, перец черный горошек, корица, имбирь, сироп, молоко)

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ

(шиповник, мята, грейпфрут, чай зеленый, мед)

• 1000мл 1300тг •

Чай в ассортименте

ЦВЕТЫ ЖАСМИНА

(зеленый чай с лепестками жасмина)

ЗЕЛЕНАЯ СЕНЧА

(традиционный зеленый китайский чай)

ЗЕЛЕНОЕ БОГАТСТВО ЯПОНИИ

(смесь пяти лучших сортов японского чая с земляникой и красной смородиной)

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

(листовой зеленый чай с ароматом сливок)

ЖЕНЬШЕНЕВЫЙ УЛУН

(улун, пудра из корня женьшеня)

ЦВЕТОК ЛИПЫ И ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

(зеленый чай с цедрой лимона, листьями лимонника, цветами липы и дикой ромашки)

АССАМ

(черный листовой чай с плантаций "Ассам" севера Индии)

ЭРЛ ГРЕЙ

(черный чай с бергамотовым маслом и лепестками василька)

СОЧНЫЕ ЯГОДЫ

(малина, бузина, черная смородина, черешня, ежевика, гибискус, изюм)

1000мл 1300тг

Восточные сладости в ассортименте

(изюм, курага, финики, арахис в глазури, грецкий орех)

1800тг



Кудиньярия –

прекрасное и самое совершенное искусство. Оно включает все наши пять чувств и добавляет к ним шестое – потребность отдать все лучшее, что есть в нас.

Науло Козлово

САЛАТЫ

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «BISQUIT»
(креветки, икра красная, огурец соленый, огурец свежий, картофель отварной, яйцо, соус песто, майонез). 2 200 тг

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
(айсберг, помидоры черри, сыр пармезан, лист салата, соус цезарь, сухари) 2 100 тг

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ
(айсберг, помидоры черри, сыр пармезан, лист салата, соус цезарь, сухари) 2 500 тг

ГРЕЧЕСКИЙ
(помидоры, огурцы, сыр фетакса, маслины, перец болгарский, масло оливковое, лист салата) 1 900 тг

САЛАТ С РОСТВИФОМ/СЕМГОЙ
(помидоры черри, яйцо перепелиное, каперсы, лист салата, айсберг, масло оливковое, соленые огурчики) 2 400 тг

САЛАТ ТЕПЛЫЙ «СИМФОНИЯ»
(листья салата Айсберг, помидоры черри, шампиньоны, куриное филе, корнишоны, сливки) 2 200 тг

РУККОЛА И КРЕВЕТКАМИ
(креветки, руккола, сыр пармезан, помидоры черри, лимонная заправка) 2 700 тг

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ
(креветки, морской коктейль, апельсин, огурец, маслины, помидоры черри, «зеленая подушка») 2 400 тг

САЛАТ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ
(вырезка конины, помидоры, перец болгарский, огурец, листья салата, соевый соус) 2 200 тг

ОВОЩИ ПО-ДОМАШНЕМУ
(заправка на Ваш выбор) 1 300 тг

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ
(руккола, лист салата, айсберг, лолло росссо, сыр пармезан, помидоры черри, лимонная заправка) . . . 1 900 тг

МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ
(сыр моцарелла, помидоры, базилик, соус песто, бальзамический уксус) 2 200 тг

САЛАТ ФРУКТОВЫЙ С ЙОГУРТОМ/СИРОПОМ
(фрукты сезонные, йогурт, мята, взбитые сливки) 1 700 тг

САЛАТ ТЕПЛЫЙ С ФИЛЕ КОНИНЫ
(шпинат, салат лолло росссо, помидоры черри, вырезка конины, перепелиное яйцо, кедровые орешки, бальзамический уксус) 2 200 тг

САЛАТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
(куриная печень, перепелиное яйцо, помидоры черри, кедровые орешки, домашний майонез, «айсберг», зелень) 1 900 тг

САЛАТ «ОХОТНИЧИЙ»
(охотничьи колбаски, цветная капуста, брокколи, помидоры черри, чесночный майонез, листья салата, салат лолло росссо, кляр сухари) 1 900 тг

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»
(отварное говяжье мясо, картофель, яйцо, горошек, малосольный огурец, зелень, майонез) 1 800 тг



ЗАКУСКИ К ПИВУ

Бараньи ребрышки к пиву (семечки)	2 500 тг
Креветки к пиву	2 200 тг
Сырные палочки с соусом «Тар-тар»	1 300 тг
Куриные палочки с соусом «Сальса»	1 400 тг
Крылышки «Ваффало» с соусом «Сальса»	1 700 тг
Хрустящие луковые кольца	1 200 тг
Чипсы	700 тг
Чечид копченый	900 тг

Холодные закуски

МЯСНОЕ АССОРТИ
(куриный рулет, казы, жая, огурчики соленые, хрен тертый, горчица) 2 800 тг

СЫРНОЕ АССОРТИ
(пармезан, камамбер, Bruggе, орешки, виноград, мед) . . . 3 900 тг

РЫБНОЕ АССОРТИ
(семга х/к, балык, волованы с красной икрой, лимон) . . . 2 950 тг

МАЛОСОЛЕНАЯ СЕМГА С САЛАТОМ ИЗ РУККОЛЫ
(семга, руккола, сыр с плесенью, виноград, лимон, помидоры черри, каперсы, оливковое масло) 2 900 тг

ТАРТАЛЕТКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ 2 700 тг

БЛИНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
(семгой и сыром филадельфия) 1 600 тг

РУССКАЯ ЗАКУСКА
(соленая селедка, малосольный огурец, картошечка, капуста квашенная, маринованный лучок, зелень) 2 200 тг

БАКЛАЖАНЫ ВАЛЕНТИНО
(баклажаны, помидоры, чесночный майонез, зелень) . . . 1 400 тг

РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ НА БАГЕТЕ
(ветчина говяжья, яйцо, сыр Гауда, помидоры, зеленый горошек, зелень, грецкий орех, майонез) 1 550 тг

КАПУСТА КВАШЕННАЯ
(капуста, лук, клюква, масло растительное, зелень) 750 тг

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пирожки из слоеного теста с мясом и грибами. 1 000 тг

Пирожки из слоеного теста с семгой и шпинатом 1 000 тг

Шашлычки из утки с лесными ягодами 2 100 тг

Шашлычки из креветок в цитрусовом соусе . . . 2 950 тг

Блинчики фаршированные мясом и грибами . . 1 300 тг

Картошка жаренная с мясом и грибами 1 500 тг

- СЭНДВИЧИ/БАГЕТЫ -

СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ
(картофель фри, кетчуп, сыр «Гауда», помидоры, огурчики соленые, лист салата) 1 600 тг

СЭНДВИЧ С СЕМГОЙ
(картофель фри, кетчуп, сыр «Гауда», помидоры, огурчики соленые, лист салата) 1 800 тг

СЭНДВИЧ С РОСТВИФОМ
(картофель фри, кетчуп, сыр «Гауда», помидоры, огурчики соленые, лист салата) 1 800 тг

БАГЕТ С ТУНЦОМ 1 800 тг

БАГЕТ С МЯСОМ КОНИНЫ 1 800 тг

БАГЕТ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ 800 тг

ГАМБУРГЕР
(говяжья котлета, сыр плавленый, помидоры, лист салата, корнишоны, майонез и кетчуп, подается с фри) 1 800 тг

ЧИЗБУРГЕР
(куриная котлета, сыр плавленый, помидоры, лист салата, корнишоны, майонез и кетчуп, подается с картофелем фри) 1 800 тг

БУРГЕР РЫБАЦКИЙ
(судак филе, айсберг, помидоры, сыр, луковые колечки, сливочно-сырный соус, соленые огурцы) 1 900 тг

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Форель запеченная в фольге 2 800 тг

Сибас запеченный со шпинатом 4 200 тг

Дорадо с запеченными овощами 4 900 тг

Семга в пряных травах со сливочным соусом 3 200 тг

Семга запеченная в слоеном тесте с шпинатом 3 200 тг

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина по-ирландски 2 700 тг

Фрикасе из баранины 2 700 тг

Антрекот с овощами гриль 3 400 тг

Ребрышки BBQ 4 200 тг

Тушеная баранина с черносливом 2 700 тг

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Фрикасе с мясом цыпленка со спаржей и креветками 2 900 тг

Куриное филе в сливочно-грибном соусе 2 700 тг

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Пеппер стейк со стручковой фасолью 3 800 тг

Ти-бон стейк 4 900 тг

Рибай стейк с молодым картофелем 4 900 тг

Медальоны из говядины на грибной подушке . 3 450 тг

Стейк из говядины «Шатобриан» 3 900 тг

Бифштекс с яйцом 2 700 тг

БЛЮДА ИЗ КОНИНЫ

Стейк из конины с соусом шатобриан 3 400 тг

Бифштекс рубленный с сыром 2 700 тг

Медальоны из конины на грибной подушке 3 700 тг

Конина томленая в сливочном соусе со спаржей 3 100 тг

Французская утиная грудка с запеченной грушей 2 400 тг

Куриный рулет фаршированный сыром и ветчиной 2 400 тг



ПАСТА

Спагетти «Карбонара» 2 300 тг

Спагетти «Болоньезе» 1 900 тг

Феттучине «Альфредо» 1 950 тг

Феттучине с семгой 2 200 тг

Фарфалле с соусом «Песто» 1 700 тг

Спагетти с морепродуктами в томатном соусе 2 650 тг

Спагетти с морепродуктами в сливочном соусе 2 650 тг

Спагетти с мясом и грибами. 2 200 тг

Пенне с креветками в томатном соусе. 2 400 тг

Пенне с тефтелями в томатном соусе 2 200 тг

Равиоли с семгой и шпинатом 2 200 тг

Ризотто овощная (рис, зеленый горошек, фасоль стручковая, шпинат, помидоры). 1 850 тг

Ризотто с морепродуктами 2 450 тг

Ризотто с креветками в томатном соусе 2 600 тг

СУПЫ

Крем-суп грибной 1 200 тг

Крем-суп чечевичный 1 050 тг

Суп из семги острый 1 400 тг

Крем-суп тыквенный 1 150 тг

Суп лапша по-домашнему. 900 тг

Крем-суп брокколи с копченостями 1 200 тг

Солянка сборная мясная 1 200 тг

Венгерский суп гуляш 1 200 тг

Шорпа с бараньей корейкой и овощами 1 300 тг

Бульон с мясом и яйцом. 850 тг

ГАРНИРЫ

Рис 500 тг

Фри 550 тг

Овощи гриль 900 тг

Картофельное пюре 500 тг

Фасоль стручковая жареная 700 тг

Цветная капуста в кляре 800 тг

Картофель запеченный в фольге со сливочным маслом и зеленью 600 тг

Картофельные дольки с розмарином 600 тг

Sweet
ДЕСЕРТЫ
since 2004



кусок / торт
НАПОЛЕОН 900/5 000 тг
(тонкие коржи слоенного теста с прослойкой заварного крема)



МЕРЕНГА «BISQUIT» 1 100 тг
(нежнейший десерт из крема с маскарпоне и свежими ягодами)



кусок / торт
ЧИЗКЕЙК 1 100/8 000 тг
(мусс с сыром филадельфия на бисквите с карамельным соусом)



кусок / торт
НЬЮ-ЙОРК 1 100/8 000 тг
(запеченное суфле из сыра филадельфия на песочной основе)



кусок / торт
ЭСТЕРХАЙЗЕР 1 000/7 000 тг
(ореховый доуказ с прослойкой из сливочно-заварного крема, покрыт белым шоколадом)



кусок / торт
МЕЛОДИЯ 900/6 000 тг
(сочетание двух классических тортов: «Медовый» + «Наполеон»)



кусок / торт
МИЛЛЕНИУМ 900/8 000 тг
(песочные и шоколадные коржи на основе сливочного крема, покрытые карамелью)



кусок / торт
МЕДОВЫЙ ТОРТ 900/5 000 тг
(медовые коржи со сметанным кремом)



кусок / торт
ГЛОРИЯ 900/5 000 тг
(белый бисквит со сгущенным молоком, пропитан сметанным кремом)



КЛУБНИЧНЫЙ ТИРАМИСУ 1 300 тг
(суфле с сыром маскарпоне с добавлением клубники)



кусок / торт
ВЕНСКИЙ 1 000/7 000 тг
(бисквитные коржи с шоколадным кремом)



кусок / торт
ТИРАМИСУ 1 200/12 000 тг
(мусс на основе сыра маскарпоне, бисквит пропитанный кофейным сиропом)



РУЛЕТ ШОКОЛАДНЫЙ 1 000 тг
(бисквитная основа с орехами и черносливом)



кусок / торт
БЕРЛИН 800/5 000 тг
(шоколадное песочное тесто с твороженной начинкой, подается теплым)



ЛИМОННИК 850 тг
(рассыпчатое песочное тесто с лимонной начинкой)



кусок / торт
ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТОРТ 1 100/10 000 тг
(шоколадный бисквит с прослойкой шоколада и орехов)



БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ 850 тг
(с мороженым, медом и клубникой)



ТВОРОЖНО-ПЕРСИКОВЫЙ
кусок / торт
.... 800/5000 тг
(песочно-твороженное тесто с персиками и запеченным суфле)



ПАНКЕЙКИ 1 340 тг
(американские блины подаются с джемом или медом, сгущенкой, вареньем, с кленовым сиропом)



БОГЕМСКАЯ РАПОДИЯ
кусок / торт
.... 950/7 200 тг
(кокосовый доуказ и мусс на основе Martini и кусочками ананаса)

ПРОФИТРОЛИ
(заварное с кремом из сыра маскарпоне) 1 000 тг

ЭКЛЕРЫ (2шт)
(заварное тесто с заварным кремом) 800 тг

ЭКЛЕРЫ ФИРМЕННЫЕ (2 шт)
(заварное тесто с кремом бавария) 1 200 тг

ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ (100 гр.)
(шоколадное, маковое, снежное, песочное) 400 тг

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ (100 гр.)
(с добавлением орехов и шоколада) 400 тг

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ 1 000 тг

КРУАССАНЫ В АССОРТИМЕНТЕ
(сливочный, шоколадный, творожный) 500 тг

ТУРЕЦКОЕ ПЕЧЕНЬЕ
(рассыпчатое печенье с миндалем, пропитанное лимонным соком) 1 100 тг

МАФФИНЫ В АССОРТИМЕНТЕ
(шоколадный, карамельный) 880 тг

ВАРЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ НА ВЫБОР (60 гр.)
(малиновое / клубничное / смородиновое) 250 тг

★ Любой десерт вы можете взять с собой! ★

★ Принимаем заказы на изготовление свадебных и праздничных тортов! ★

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ



Ананасовый



Апельсиновый



Яблочный



Грейпфрутовый



Морковный

250 мл

1 600 ТГ

1 200 ТГ

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

SPA, 330 мл	450 ТГ
Tassay, 250 мл	350 ТГ
Боржом, 330 мл	750 ТГ

..... «Боржом», груз. ბორჯომი
широко известная в бывшем СССР и за его пределами минеральная вода из одноименного города Боржом в Грузии.

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ И СОКИ

Pepsi, 250 мл	350 ТГ
7up, 250 мл	350 ТГ
Mirinda, 250 мл	350 ТГ
Schweppes Tonic, 250 мл	750 ТГ
Vaihinger, 200 мл	550 ТГ
Red Bull, 250 мл	980 ТГ

ЛИМОНАДЫ

450 мл 800 ТГ

1000 мл 1 600 ТГ

КЛАССИЧЕСКИЙ
(сироп сахарный, лимонный сок, содовая)

ИМБИРНЫЙ
(имбирь, лимонный сок, сахарный сироп, содовая)

КЛУБНИКА И ЛАЙМ
(клубника, лайм, сироп клубничный, содовая)

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА
(пюре черной смородины, сок лимона, цветы душицы, сироп, содовая)

ИМБИРНЫЙ МАНДАРИН
(корень имбиря, горный душистый мед, сок лимона, сок мандарина, содовая)

ОГУРЕЧНЫЙ
(огурец, сироп личи, сахарный сироп, лимон)

История появления

В XVII веке лимонадом назывался напиток, приготовляемый из лимонного сока и лимонной настойки. Отсюда и его название — Limonade (Lemon added), что значит «лимонизированный».

Лимонный напиток впервые появился во Франции, при короле Людовике I. Легенда гласит, что придворный виночерпий, преподнося монарху бокал с благородным вином, перепутал бочонки с вином и соком. Обнаружив по дороге к королевскому столу страшную ошибку, виночерпий добавил в сок минеральную воду и, мысленно прощаясь с белым светом, подал новый напиток королю Людовику I, который и оценил его по достоинству. В 1767 году английский химик Джозеф Пристли



ли изобрел насос (сатуратор), который насыщал воду газом, образующимся при брожении пива. Промышленное производство таких насосов начал Якобб Швепп. И поэтому первой газированные напитки, была «Schwepp & Co», основанная Якоббом Швеппом, в дальнейшем начавшая выпускать воды с фруктовыми и ягодными сиропами. Поскольку натуральные сиропы стоили дорого, то их стали заменять кислотами и эссенциями. Первой была синтезирована лимонная кислота, и лимонад стал в 1833 году лидером фруктовых газировок во всем мире, а «Lemon's Superior Sparkling Ginger Ale» («Превосходный изристый лимонный имбирный эль») — первой зарегистрированной торговой маркой безалкогольного напитка.

СИГАРЕТЫ

Parliament	750 ТГ
Kent	750 ТГ
Esse	750 ТГ
Muratti	750 ТГ
Marlboro	750 ТГ



КОКТЕЙЛИ

GIN TONIC
(джин, тоник, лимон)

DAIQUIRI
(ром, сахарный сироп, сок лайма)

COSMOPOLITAN
(водка, апельсиновый ликер, сок лимона, клюквенный сок)

LONG ISLAND ICE TEA
(джин, ром, текила, водка, апельсиновый ликер, сок лайма, кола)

PINA COLADA
(малибу, ром, ананасовый сок, сливки)

CUBA LIBRE
(ром, кола, лайм)

B-52
(калуа, бейлис, куантро)

CAPITAN & COLA
(Capitan morgan ром, кола)

MAI TAI
(ром бакарди, апельсиновый сок, ананасовый сок, сироп, лимон)

MARGARITA
(текила, куантро, сок лайма)

2 100 ТГ

РЕЦЕПТ МОХИТО ПОЯВИЛСЯ В ГАВАНЕ, столице Кубы, в маленьком кафе-ресторане «Ля Бодегита дель Медо» (La Bodeguita del Medio), в двух шагах от собора на улице Эмперадо. Местечко, основанное семейством Мартинес в 1942 году, и по сей день принимает посетителей в том же самом баре в колониальном стиле в самом сердце города; его посещали известные личности, среди них Эрнест Хемингуэй, Адрианис Родригес, фотографии которых хранятся в баре.



МОЖИТО
(ром, мята, лайм, содовая, сахарный сироп)
2 100 ТГ

Любимый коктейль Эрнеста Хемингуэя и Фиделя Кастро.

О ПРОИСХОЖДЕНИИ НАЗВАНИЯ «МОХИТО» есть несколько легенд. Одна гласит, что слово происходит от исп. *Mojo* (мохо, *mojito* — уменьшительно), где мохо — соус (предположительно на Кубе и на Канарах), обычно в него входят чеснок, перец, лимонный сок, растительное масло, зелень. Другая утверждает, что мохито — это измененное мохадито (исп. *Mojadito*, уменьш. от *mojado*), что значит «слегка влажный».

Вкусно!

СМУЗИ

Полезно!



БИСКВИТ
(эспрессо, банан, апельсин, корица, мороженное)



ЙОГУРТОВЫЙ
(фреш апельсин, печенье савоярди, мороженное, йогурт)



АНАНАСОВЫЙ
(ананас, яблоко, сельдерей)



ЯБЛОЧНЫЙ
(яблоко, лимон, апельсин, корица, мед)



КЛУБНИЧНЫЙ
(клубника, йогурт, молоко, лайм, киви)

1 400 ТГ

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

В АССОРТИМЕНТЕ

1 200 ТГ

МОРОЖЕНОЕ

В АССОРТИМЕНТЕ

500 ТГ (1-шарик)

ВЕРМУТ 100 мл
(нем. Wermut, буквально — полынь) — креплённое вино, ароматизированное пряными и разными лекарственными растениями.

Martini Bianco 1 100 тг
Martini Rosso 1 100 тг
Martini Rose 1 100 тг
Martini Extra Dry 1 100 тг

НАСТОЙКИ И БИТТЕРЫ 50 мл
(нем. bitter — горький) — группа алкогольных напитков, в которую входят горькие настойки и некоторые виды вермутов и ликеров.

Campari 900 тг
Jagermeister 700 тг

ВОДКА 50 мл
— спиртной напиток, бесцветный водно-спиртовой раствор.

Smirnoff Red 750 тг
Staritsky Levitsky 1 150 тг
Beluga 1 150 тг
Danzka 750 тг
Finlandia 750 тг
Царская (original) 650 тг
Деревенский самогон 840 тг
Снежная королева 800 тг
London Product of England 800 тг

РОМ 50 мл

(англ. rum, исп. ron, фр. rhum) — крепкий спиртной напиток, изотавливаемый путём сбраживания и перегонки из побочных продуктов сахарно-тростникового производства, таких как патока и тростниковый сироп.

Captain Morgan
Original Spiced Gold 600 тг
Captain Morgan Jamaica Rum 700 тг
Bacardi Superior 950 тг
Bacardi Oro 950 тг
Bacardi Black 950 тг

ДЖИН 50 мл

Gordon's Dry Gin 950 тг
Beefeater 950 тг

ТЕКИЛА 50 мл

(исп. Tequila) — крепкий перегонный алкогольный напиток (мескаль), изотавливаемый главным образом в окрестностях Текилы, города на западе мексиканского штата Халиско, в 65 км к северо-западу от Гвадалахары. Изготавливается из сердцевины голубой агавы (лат. Agave tequilana, исп. Agave azul), традиционного для Мексики растения семейства агавовых методом дистилляции.

Jose Cuervo Silver 850 тг
Jose Cuervo Gold 950 тг
Patron Silver 1 150 тг
Patron Reposado 1 450 тг



★ КУПАЖИРОВАННЫЙ ★

Johnnie Walker Red Label 850 тг
Johnnie Walker
Black Label 12 YO 1 700 тг
Hankey Bannister 950 тг
Chivas Regal 12 YO 1 800 тг
Chivas Regal 18 YO 3 500 тг
The GILD 1 600 тг
Cutty Sark 1 000 тг

★

ИРЛАНДСКИЙ

50 ML

★ КУПАЖИРОВАННЫЙ ★

Jameson Original 950 тг
Teeling Small Batch 950 тг

★ ОДНОСОЛОДОВЫЙ ★

Connemara 12 YO 2 700 тг

★



История Jack Daniels

Jack Daniel's своим появлением обязан лютеранскому священнику Дэнну Коллу, который занимался производством спиртного. Среди мужчин прихода его виски пользовался немалой популярностью. Именно на винокурню к отцу Дэнну и нанялся на работу маленький семилетний мальчик Джаспер «Джек» Ньютон Дэниэл. Случилось это приблизительно в середине 50-х годов XIX века в городе Линчбург, штат Теннесси (приблизительно, потому что то документы, указывающие на дату рождения Дэниэла, сгорели при пожаре). Маленький Джек оказался чрезвычайно смекалистым. Он на лету схватывал все премудрости алкогольного бизнеса. Уже в 13 лет он стал хозяином винокурни. От своего учителя Джек Дэниэл научился многому. Но главным секретом, который он позаимствовал у Дэнна Колла, стала особая технология производства виски. Называлась она Lincoln County Process, в честь округа Линкольн, где была особенно распространена. Эта довольно недешевая на тот момент технология предполагала осо-

★ ОДНОСОЛОДОВЫЙ ★

Dalmore 12 YO 2 600 тг
Singletone of
Dufftown 12 YO 2 000 тг
Singletone of
Dufftown 15 YO 2 200 тг
Cardhu 12 YO 2 700 тг
Talisker 10 YO 2 500 тг
The Glenlivet 12 YO 2 200 тг
Glenmorangie
Original 10 YO 2 250 тг
The Macallan Fine
OAK 12 YO 2 900 тг

★

АМЕРИКАНСКИЙ

50 ML

Jack Daniel's 1 100 тг
Crown Royal 1 150 тг
Evan Williams 950 тг

★

бый участок земли около города Линчберг стал свободным. Эта область прекрасно подходила для производства виски благодаря наличию ключевой воды, большого количества сырья и постоянным поставкам сахарного клёна. Ликероводочный завод Джека Даниэля был первым зарегистрированным ликероводочным заводом в США, производящим виски. В 1907 году Джек почувствовал, что здоровые начинают подводить его, и решил заняться подготовкой того, кто унаследует его алкогольную империю. Так как он не имел ни детей, ни жены, наследником стал его племянник Лем Мотлоу. Джек начал посвящать его в дела компании, и, в конце концов, постепенно предоставил ему все бразды правления. Однажды Мистер Джек пришёл на работу рано утром и попытался открыть сейф у себя в офисе. Он не мог вспомнить комбинацию цифр и в гневе ударил сейф ногой. Следствием этого удара был перелом большого пальца и проникновение инфекции. В конце концов в 1911 году он скончался от заражения крови.

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ГЛИНТВЕЙН "БИСКВИТ"
(белое вино, облепиха, корица, гвоздика, апельсин)

ГЛИНТВЕЙН КЛАССИЧЕСКИЙ
(вино красное, мед, корица, гвоздика, апельсин, яблоко)

ГРОГ КАРИБСКИЙ
(чай чёрный, темный ром, сок лимона, тростниковый сахар, корица, гвоздика, яблоко, апельсин)

АНГЛИЙСКИЙ ГРОГ
(чай чёрный, мятный сироп, перец горошек, гвоздика, корица, сахарный сироп, ром темный)

ПУНШ ЛИМОННЫЙ
(белое вино, лимон, гвоздика, анис, яблоко, апельсин)

ЯГОДНЫЙ ПУНШ С ДУШИСТЫМ ПЕРЦЕМ
(джин, пюре лесных ягод, сироп клубничным, сок лимона, корица, яблоко, перец горошек)

КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ
(Jameson , кофе, взбитые сливки, сахар)

КОФЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ
(Baileys, кофе, взбитые сливки)

КОФЕ ПО-МЕКСИКАНСКИ
(кофе, текила, кофейный ликер, взбитые сливки)

АМАРЕТИНО
(кофе, бренди, ликер, амаретто)

← 1300 ТГ →

ГОТОВИМ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

РЕЦЕПТ ГЛИНТВЕЙНА С ЯБЛОЧНЫМ СОКОМ

Влейте вино и яблочный сок в кастрюлю. Добавьте дольки апельсина специ и нагревайте на среднем огне, не доводя до кипения. Процедите глнтвейн и... Наслаждайтесь!

ГРОГ КЛАССИЧЕСКИЙ

Налейте в кастрюлю воду и вскипятите ее. Потом, добавьте сахар, гвоздику, перец, корицу и мяту. Доведите содержимое до кипения и убавив огонь, поварите минут пятнадцать. Затем, снимите кастрюлю с плиты, процедите отвар и помешивая влейте в него ром. Накройте емкость крышкой и дайте содержимому в течении 15 минут настояться. По истечении этого времени, разлейте выпивку в бокалы и сразу же подайте.

ВИНОГРАДНЫЙ ПУНШ

Смешиваем воду и сахар, варим сахарный сироп. Когда он немного остынет, добавляем в него виноградный, апельсиновый сок и выжимаем сок из лимона. Оставляем настаиваться на пару часов. Перед тем, как подать пунш, добавьте в него минеральную воду. Разливаем пунш по кружкам и стаканам, добавляя в каждый немного виноградинок.

Глнтвейн

(нем. Glühwein (глювайн) от glühender Wein — пылающее вино, горячее вино[1]) — горячий алкогольный напиток на основе красного вина, нагретого до 70-80 градусов с сахаром и пряностями (специями).

Гроз

(англ. grog) — горячий алкогольный напиток. В наиболее общем варианте, представляет собой ром, сильно разбавленный водой с сахаром. Иногда используется горячий чай.

Пунш

(от нем. punsch) — собирательное название коктейлей, в первую очередь алкогольных, обычно содержащих фрукты или фруктовый сок. Подаётся традиционно на вечеринках в больших широких чашках, с плавающими в них кусочками фруктов

Амаретто

(Amaretto, уменьшительное от итал. amaro — итальянский алкогольный напиток класса амаро, тёмно-коричневый ликёр на основе миндаля и/или абрикосовых ядрышек и пряностей. Содержание спирта — 21—28% об.

КОНЬЯК 50 мл

(фр. cognac) — крепкий алкогольный напиток, производимый из определённых сортов винограда по особой технологии.

Martell V.S. 1 800 тг
Martell V.S.O.P 2 750 тг
Martell X.O. 6 350 тг
Hennessy VS 1 800 тг
Hennessy VSOP 2 950 тг
Hennessy XO 6 700 тг

БРЕНДИ 50 мл

(англ. brandy, сокращение для brandywine, от нидерл. brandewijn — жжёное вино, от branden — сжигать; wijn — вино) — алкогольный напиток, общий термин для обозначения продуктов дистилляции виноградного вина, фруктовой или ягодной браги.

Ararat 3 YO
← 700 ТГ →

Ararat Akhtamar 10 YO
← 1 200 ТГ →

ЛИКЕРЫ 50 мл

(от фр. liqueur; лат. liquor — «жидкость») — спиртной напиток — ароматный, обычно сладкий спиртной напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением корней, пряностей.

Kahlua 1 200 тг
Sambuka Molinari 1 200 тг
Baileys The original 1 000 тг
Baileys Heselnut 1 000 тг
Amaretto 1 000 тг
Blue Curacao 1 000 тг
Southern Comfort 850 тг
Cointreau 1 200 тг
Malibu 1 100 тг
Grand Marnier 1 100 тг
Limoncello di Capri 1 200 тг

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Line Brew Lager, 500 мл 890 тг
Stella Artois, 330 мл 1200 тг
Stella Artois, 500 мл 1650 тг

ПИВО (BOTTLE) 330 мл

Leffe Blonde 1 200 тг
Leffe Brune 1 200 тг
Bitburger Drive (6/a) 1 200 тг
Tsingtao 1 200 тг
Corona Extra 1 200 тг
Chimay Gold 1 200 тг
Chimay Brune 1 200 тг

*вино белое полусухое 500 мл
яблочный сок 250 мл
корица 4 шт.
гвоздика 10 звездочек
апельсины 1/4 шт.
мускатный орех молотый 1 щепотка*

*вода 2 стакана
ром темный 0,75 л
сахар 2 столовые ложки
гвоздика 21 горошин
перец черный молотый 0,5 чайной ложки
корица молотая 0, 5 чайной ложки
листья свежей мяты 1 пучок*

*виноградный сок 1 стакан
минеральная вода 1 стакан
виноград гроздь
лимон 1/2 лимона
сахар 200 гр
апельсиновый сок 50 мл*