ПЁТР
ПЕТРОВИЧ
РЕСТОРАН–ПИВОВАРНЯ

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ

Любые истории должны с чего-то начинаться. История нашего ресторана началась с уютного и полного благодушия имени – Пётр Петрович. Так звали доктора Белоусова, по инициативе которого в 1893 году в Туле на месте свалки был разбит прекрасный, живописный парк, ныне являющийся главной достопримечательностью нашего города. Вот такой он был, этот Пётр Петрович, просто так взял и сделал всем лучше. . .

Итак, мы счастливы приветствовать вас в ресторане «Пётр Петрович» в Центральном парке им. П.П. Белоусова! Что у нас есть? У нас есть собственная пивоварня. Именно она, важно сияя стальными боками, глядит из окон со стороны Первомайской и встречает вас при входе. Приехала наша пивоварня из Европы и теперь прямо у вас на глазах варит все наши постоянные и сезонные сорта. Из пивоварни по охлаждаемому проводу пиво поступает в пивную колонку нашего бара, а оттуда прямо в ваш бокал.

Что у нас съесть? Что-нибудь из наших коптилен, холодной и горячей. В них мы делаем рыбу, мясо, птицу, сало, свиные ушки и другое вкусное. Продукты, собственноручно копченые (или запеченные на углях в большой печи), выступают и в качестве закусок, и служат основой всех салатов нашего меню. Каждое утро наш пекарь и кондитер печет для вас несколько видов свежего хлеба и вкуснейшие домашние торты. А рядом исключительно из сливок, сахара и ванили готовят собственное мороженое, точно такое, как в детстве. . .

Мы носим имя «Пётр Петрович», хотя понимаем, что с именем или без, нам вряд ли удастся повторить великий поступок этого прекрасного человека. К тому же ни в медицине, ни в садоводстве мы решительно не разбираемся. Но каждый день мы стремимся быть лучше в своем, пусть маленьком, но очень важном гастрономическом деле. Мы будем искренне рады, если у нас вам будет лучше, чем обычно. Просто как-то лучше и всё.

Каждому свой, ресторан-пивоварня «Пётр Петрович»

ПЁТР ПЕТРОВИЧ
РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЯ

ПИВО

Мы гордимся нашим пивом. Уже 6 лет мы варим его из качественных ингредиентов: немецкого, чешского и британского солода, воды, специально подготовленной под каждый сорт, хмеля со всего мира и, конечно, дрожжей. Мы соблюдаем традиции классического пивоварения для наших постоянных сортов, и пробуем новые подходы, техники и ингредиенты для сезонных. Всё для того, чтобы каждый наш гость мог найти для себя свой любимый сорт, а может, иногда и приятно удивиться новому.

СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР .... 0,5л./1л./кувшин 2л. **155/310/620р.**

Классический лагер соломенного цвета с ароматом благородного хмеля, со свежим зерновым вкусом и легкой горчинкой в финале. Знакомство с пивом из нашей пивоварни рекомендуем начать именно с этого сорта.
Начальная плотность – 12% , не менее 4,5% об. алк.

ВЕНСКИЙ ЛАГЕР .... 0,5л./1л./кувшин 2л. **155/310/620р.**

Пиво медного цвета с богатым ароматом венского солода и изящно сбалансированной сложностью во вкусе. Если классический лагер вдруг показался вам слишком легким, попробуйте этот сорт.
Начальная плотность – 13% , не менее 5% об. алк.

ТЁМНЫЙ ЛАГЕР ..... 0,5л./1л./кувшин 2л. **155/310/620р.**

Характерное тёмное пиво, сваренное в стиле немецкий Дункель /Dunkel/, с ароматом хлебной корочки и тонкими нотами карамели. Прекрасно в качестве аперитива, правильный выбор для любителей пива с ярко выраженным вкусом.
Начальная плотность – 13% , не менее 5% об. алк.

ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ . 0,5л./1л./кувшин 2л. **155/310/620р.**

Светлое пиво верхового брожения, сваренное в стиле бельгийский Вит /Witbier/, с легкими фруктовыми и пряными нотами во вкусе. Очень легкий, хорошо утоляющий жажду, освежающий сорт.
Начальная плотность – 12% , не менее 4,5% об. алк.

ОВСЯНЫЙ СТАУТ ..... пинта **165р.**

Черный, насыщенный стаут с ощутимыми нотами кофе, шоколада, дуба и мощным древесным, терпким послевкусием.
Начальная плотность – 15% , не менее 4,8% об. алк.

Чтобы найти свое любимое пиво сразу, закажите дегустационный сет из любых четырех сортов из нашей пивоварни. Подробнее о сортах вам расскажет официант.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ..... 4 сорта по 200мл. **290р.**

Все представленное пиво является нефильтрованным, неосветленным и непастеризованным.

ПЁТР ПЕТРОВИЧ
РЕСТОРАН–ПИВОВАРНЯ

НЕ ПИВО

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

КЛАССИЧЕСКИЙ ГЛИНТВЕЙН .. 250мл. **290р.**
Красное вино, бренди, лимон, апельсин и пряности с каштановым медом

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ТОДДИ ..... 250мл. **290р.**
на Бехеровке

ЭГГ-НОГ ..... 250мл. **290р.**
Традиционный рождественский горячий напиток на основе молока, яиц, бренди и пряностей

МОРСЫ, КОМПОТЫ И ЛИМОНАДЫ

БАЗИЛИКОВЫЙ ЛИМОНАД ..... 300мл./1л. **115/315р.**

ЦИТРУСОВЫЙ ЛИМОНАД 300мл./1л. **115/315р.**

МЯТНЫЙ ЛИМОНАД ..... 300мл./1л. **115/315р.**

ДОМАШНИЙ ТАРХУН ..... 300мл./1л. **115/315р.**

МОРС ..... 300мл./1л. **100/290р.**
брусничный / черносмородиновый

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Апельсиновый / грейпфрутовый 300мл. ..... **270р.**
яблочный / яблочно-сельдереевый / морковный

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ ПО СТАРИННЫМ РЕЦЕПТУРАМ

СЛАДКАЯ ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА 50мл. **155р.**
с черносливом

БРУСНИЧНАЯ НАЛИВКА ..... 50мл. **155р.**
с розмарином

ЯДРЕНАЯ НАСТОЙКА ..... 50мл. **155р.**
на лимоне и корне хрена

КЛУБНИЧНАЯ НАЛИВКА ..... 50мл. **155р.**
со свежей мятой

СЕЗОННАЯ НАСТОЙКА ..... 50мл. **155р.**
Какую новую настойку вы можете попробовать сегодня, уточните у вашего официанта

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

НАРЗАН ..... 500мл. **170р.**

ВИТТЕЛЬ ..... 330мл. **165р.**

ГОРНАЯ ВЕРШИНА ..... 500мл. **100р.**
с газом / без газа

РАЗНООБРАЗНЫЕ МОХИТО

Классический / черносмородиновый / клубничный / малиновый / грейпфрутовый

с ромом / домашней настойкой ..... 500мл. **370р.**
без рома ..... 500мл. **270р.**

Мы можем приготовить авторский мохито с любой из наших домашних настоек.

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

БОЛЬШОЕ ПИВНОЕ ПЛАТО ..... 600/40/40/40г. **890р.**

Жареный сулугуни, чесночные сухари из бородинского хлеба, картофельные чипсы, собственноручно вяленая индейка, копченые свиные ушки с горчичным соусом, барбекю и соусом из голубого сыра

ПЁТР ПЕТРОВИЧ
РЕСТОРАН–ПИВОВАРНЯ

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

ДОСКА РАЗНЫХ ПИВНЫХ ЗАКУСОК ..... 155/30/30г.. **490р.**
Вяленая говядина, вяленая индейка, копченые свиные ушки, орехи в острой глазури с горчичным и пряным соусами

ЗАКУСКИ ПИВНОЙ ДОСКИ МЫ МОЖЕМ ПОДАТЬ И ОТДЕЛЬНО:

ТОНКО СТРУГАННАЯ ОСТРАЯ ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА ..... 75/30г. **390р.**
с пряным соусом

ОРЕХИ В ОСТРОЙ ГЛАЗУРИ ..... 50г. **175р.**

СВИНЫЕ УШКИ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ТОНКО СТРУГАННЫЕ, ... 100/30г. **310р.**
с пряным соусом

ВЯЛЕНАЯ ИНДЕЙКА, ... 100/30г. **390р.**
маринованная в портвейне, со сливочно-горчичным соусом

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ОСТРОЙ ГЛАЗУРИ, ... 250/60/30г. **390р.**

подаются со свежим сельдереем, морковью и сырным соусом

ЧЕСНОЧНЫЕ СУХАРИКИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА ..... 180/30/30г. **265р.**

с сырным и копченым томатным соусами

ФИЛЕ РЫБЫ ГОЛЕЦ, ... 100/40/30г. **350р.**

копченной собственноручно горячим способом, с горчичным соусом и корнишонами

ХРУСТЯЩАЯ ЖАРЕНАЯ МОЙВА 250/50г. **270р**

с маринованными огурчиками

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

КРУПНЫЕ КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ В АРОМАТНЫХ ТРАВАХ, ... 250г. **650р.**
на сковороде

ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ ..... 50/40г. **190р.**
с сырным муссом и соусом барбекю

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

БОЛЬШАЯ МЯСНАЯ ДОСКА ..... 80/80/80/80/40/100/40г. **950р.**

Телячий ростбиф, буженина, свиной рулет с черносливом, копченая индейка, паштет из кролика с пшеничными тостами и горчичным соусом

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

БОЛЬШАЯ РЫБНАЯ ДОСКА ..... 80/80/100/80/40/30/100/40г. **1450р.**

Лосось и омуль холодного копчения, голец и зубатка горячего копчения, форшмак из сельди, икра палтуса с пшеничными тостами, сливочным маслом и горчичным соусом

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

ДОСКА ПОД ВОДКУ И ДИСТИЛЛЯТЫ ..... 50/50/60/50/40/40/60г. **650р.**

Телячий язык, домашнее сало, рулет из свинины с черносливом, форшмак из сельди, маринованные огурчики, хрен и ржаные тосты

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛЮБИМАЯ ЗАКУСКА ПРОФЕССОРА ПРЕОБРАЖЕНСКОГО ..... 5шт./40/60г. **330р.**

Говяжьи мозговые косточки, запеченные в печи под сырными крошками, с мясным соусом, хлебными тостами и салатом из томатов

ЖАРЕНЫЙ СУЛУГУНИ В ХРУСТЯЩЕЙ КРОШКЕ, ... 230/30г. **390р.**

подается с соусом песто

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ НА ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ, ... 110/120/80г. **375р.**
запеченные в сухарях с сыром, с толченым картофелем, жареными грибами и стручковой фасолью

ЖАРЕНЫЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ И КРЕВЕТКИ ..... 70/100/50г. **590р.**
с брокколи, фундуком и икрой палтуса на сливочно-кунжутном соусе

ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ, ... 110/80/30г. **370р.**
заправленный маслом из виноградных косточек, с ржаными тостами и пикантным муссом из петрушки

КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА ..... 60/10/10/15/40г. **350р.**
с мякотью апельсина и грейпфрута на цитрусово-кунжутном соусе с авокадо

ЗАКУСКИ

ДОМАШНЕЕ САЛО ДВУХ ВИДОВ ..... 80/80/30/30г. **290р.**
с маринованными корнишонами, хреном и горчицей

РИЕТ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ С ПШЕНИЧНЫМИ ТОСТАМИ ..... 100/50/20г. **330р.**
Сливочный мусс с филе лососевых рыб с икрой палтуса и салатом из свежих томатов

ЗАКУСКИ

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ КРОЛИКА ..... 120/50/100г. **290р.**
с облепиховым маслом и жареным хлебом бриошь

СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА ..... 60/40г. **375р.**
с пряным соусом на основе бальзамического уксуса и красного вина со сладким луком.
Идеальная закуска к стопке ледяной водки!

САЛАТЫ

НЕЖНЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ СЫР БУРРАТА ..... 150/120/60г. **675р.**

на спелых томатах с соусом песто и пшеничными тостами

Этот салат подается с бокалом белого или красного полусухого вина!

САЛАТЫ

СВЕКЛА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МЕДОМ, ПОД КРОШКОЙ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА ..... 170г. **290р.**
на салатных листьях и воздушных пшеничных чипсах под малиновым соусом с кедровыми орешками

МЯКОТЬ КУРИНОГО БЕДРА С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА РОМАНО, ... 180г. **350р.**
черри, пармезаном и пшеничными чипсами

САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРСКИМИ ГАДАМИ ..... 270г. **510р.**

Кальмары, креветки, мидии и морской гребешок, припущенные в соусе на основе маракуйи и белого вина, с томатами черри, оливками и маслинами

ПИВНОЙ САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМИ КОЛБАСКАМИ, ... 300г. **350р.**

картофельными дольками, маринованными огурцами, шампиньонами, луком и томатами под сливочным соусом

КЛАССИЧЕСКИЙ ОЛИВЬЕ ..... 250г. **350р.**

в манеже из собственноручно копченой грудки индюшки

САЛАТЫ

БЕДРО ЦЫПЛЕНКА, ОБЖАРЕННОЕ НА УГЛЯХ, ... 250г. **390р.**
с томатами, авокадо, яйцом и голубым сыром на салатных листьях под соусом винегрет

ОВОЩНОЙ САЛАТ С СОУСОМ ДЗАДЗЫКИ ..... 250г. **350р.**
Свежие томаты, редис, огурец и листья салата, приправленные знаменитым греческим соусом на основе йогурта

СУПЫ

БОРЩ МАЛОРОССИЙСКИЙ НА СВИНЫХ РЕБРАХ 300г./25мл. **275р.**
Подается с домашним салом, рубленой зеленью, копченой сметаной и стопкой ледяной водки «Талка»

КУРИНЫЙ СУП ..... 350г. **210р.**
с домашней лапшой

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП ..... 350г. **275р.**
из шампиньонов, вешенок и боровиков

СОБСТВЕННОРУЧНО ИСПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ..... 250/30г. **175р.**
Белый багет, черный пражский хлеб с сухофруктами и сдобный бриошь

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ С ТЫКВЕННЫМИ КЛЕЦКАМИ ..... 140/120/60г. **475р.**
и имбирными яблоками на соусе из копченой сметаны и чернослива

ТЕЛЯТИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С ВЕШЕНКАМИ, ... 350г. **490р.**
тушенная в копченой сметане, с картофельным пюре и битыми огурцами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

НОЖКА КРОЛИКА, ТОМЛЕННАЯ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ, ... 400г. **650р.**
с морковью, картофелем, грибами и зеленым горошком

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФИЛЕ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА ..... 120/100г. **390р.**
на морковном креме с обжаренными грибами

МИДИИ В РАКОВИНАХ, ТУШЕНЫЕ В СЛИВКАХ С БЕЛЫМ ВИНОМ, ... 360/90г. **590р.**
подаются с жареным на углях пшеничным хлебом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БОЛЬШАЯ СВИНАЯ РУЛЬКА С ЛИТРОМ КЛАССИЧЕСКОГО ПИВА, ... 1шт./1л./200/200/30/30г. **1200р.**
подается с толченым картофелем, тушеной капустой, хреном и горчицей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ, ... 160/150/15г. **490р.**
вытушенные до мягкости в красном вине, с муссом из картофеля и сырным соусом сабайон

СКОВОРОДА КАРТОФЕЛЯ, ЖАРЕННОГО С ГРИБАМИ И ЛУКОМ, ... 400/40/30/80г./25мл. **395р.**
подается с салом на бородинском хлебе, маринованными овощами и стопкой ледяной водки «Талка»

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

УТИНАЯ НОЖКА, ТОМЛЕННАЯ В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ, ... 210/100/30г. **650р.**

на тыквенном пюре с луковым конфитюром

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

САМОЛЕПНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ ..... 330/50г. **375р.**
из говядины и свинины, подаются в бульоне с копченой сметаной

МЯКОТЬ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ, ... 120/50/50г. **430р.**
тушенных в крепком мясном бульоне, на копченом пастернаке с сырным муссом и чипсами из пармезана

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФИЛЕ ФОРЕЛИ НА КОПЧЕНОМ ПАСТЕРНАКЕ ..... 100/160/60г. **650р.**

и сливочном соусе из мидий с томатами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СУДАК В СОУСЕ БИСК ..... 120/70/100г. **510р.**
с картофелем, брокколи и зеленым горошком

ФИЛЕ ТРЕСКИ ..... 120/140г. **490р.**
с кремами из моркови и цветной капусты

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ

ПИКАНЬЯ СТЕЙК ..... 250г./мясо до жарки/50/40г. **790р.**

Или Рамп-стейк. Именно в этом мясе заключен самый насыщенный «говяжий» вкус. Слой жира, который обрамляет пиканью, при жарке превращается в восхитительную хрустящую корочку, одновременно питая мясо и делая его более сочным

СТЕЙК ЧАК РОЛЛ ..... 250г./мясо до жарки/50/40г. **790р.**

Стейк из последней части толстого края, в меру упругий, но не лишенный мраморности. Мы готовим его правильно, поэтому мясо получается сочным и нежным. Это прекрасная альтернатива элитному рибаю

СКЁРТ СТЕЙК ..... 200г./мясо до жарки/50/40г. **790р.**

Другое название - стейк из диафрагмы. Обладает ярко выраженным богатым мясным вкусом и после приготовления нарезается поперек волокон. Он также известен как Стейк Мясника, потому что раньше мясники предпочитали не выставлять этот лакомый кусок мраморной говядины на продажу, а оставляли его для себя.

СТРИПЛОЙН-СТЕЙК ..... 300г./мясо до жарки/50/40г. **1350р.**

Другое название - стейк Нью-Йорк. Тонкий филейный край, обрамленный жировой прослойкой, менее мраморный, чем рибай, но обладающий очень насыщенным и ярким вкусом

Стейки подаются со свежими овощами и перечным соусом. Степень прожарки – на ваш выбор.
Обратите внимание, что финальный вес стейка зависит от степени прожарки.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ ..... 150г. 145р.

ОВОЩИ ГРИЛЬ ..... 150г. 190р.

ЦУКИНИ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ ..... 150г. 145р.

БРОККОЛИ И ТОМАТЫ С ФУНДУКОМ ..... 150г. 145р.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ..... 150г. 145р.

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ

КАРЕ ЯГНЕНКА ..... 240/50/40г. **1250р.**
480/50/40г. **2100р.**

с салатом из свежих овощей и брусничным соусом

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ПОД РАСПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ 175/150/100/40г. **590р.**
с печеным картофелем, салатом Коул Слоу и томатным соусом

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ

СВИНАЯ ШЕЯ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ... 250/200/50/40г. **585р.**
битыми огурцами и томатным соусом

БОЛЬШИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

УТКА С ЯБЛОКАМИ, ЗАПЕЧЕННАЯ ЦЕЛИКОМ, ... 1800/200/40г. **1900р.**

с печеным мини картофелем, свежими овощами и гранатовым соусом наршараб

Мы запекаем несколько уток с утра на целый день. И может случиться, что они раньше разлетятся по другим гостям. Уточните у вашего официанта, есть ли это блюдо сейчас.

БОЛЬШИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА НА КОМПАНИЮ ..... 1шт./250/100/80г. **1450р.**
2шт./250/100/80г. **2450р.**

Подается с картофелем, легким овощным салатом и ткемали

БОЛЬШИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

СОМ, ЗАЖАРЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ, ... 1шт./80/40/50г. **150р.**
за 100г. рыбы до приготовления
с общим гарниром

подается на тонком лаваше с овощным салатом и соусом винегрет

Это блюдо на двоих. Средний вес сома – 1,5-3кг.
Предварительно официант может принести вам рыбу на выбор.

ДЕСЕРТЫ

ПЛАТО СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ ..... 700/50г. **550р.**

ДОМАШНИЙ НАПОЛЕОН ..... 150/40г. **275р.**
подается на пюре из свежей клубники

КРАСНЫЙ БАРХАТ ..... 180/30г. **275р.**
на сливочно-малиновом креме под шоколадной глазурью

ДЕСЕРТЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ МЕДОВИК ..... 150/40г. **275р.**
на сметанно-черносливовом креме

МОРОЖЕНОЕ

Любителей мороженого ждёт большой сюрприз – настоящий пломбир (такой, как в детстве) мы готовим сами, исключительно из свежих сливок, сахара и ванили. Каждая порция состоит из трех шариков мороженого и хрустящего вафельного рожка.

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ ..... 150г. **270р.**

ДОМАШНИЙ ПЛОМБИР ..... 150/30г. **250р.**
с протертой клубникой или с растопленным шоколадом, или с медом и грецкими орехами

ПЁТР ПЕТРОВИЧ
РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЯ

ЧАЙ

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ ..... 1л. **270р.**
классический / с бергамотом

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ ..... 1л. **270р.**
классический / с жасмином

ПУЭР ..... 1л. **270р.**

МОЛОЧНЫЙ УЛУН ..... 1л. **270р.**

АВТОРСКИЕ ВИДЫ ЧАЯ

Время приготовления авторских горячих напитков – не менее 5 минут

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ С МАЛИНОЙ, ... 1л. **310р.**
свежей мятой и гречишным медом

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ ..... 1л. **310р.**
с ягодами смородины и листьями мяты

КАРКАДЕ С ЦИТРУСОВЫМИ, ... 1л. **310р.**
медом акации и бадьяном

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ ..... 1л. **310р.**
с цитрусовыми, облепихой и ванилью

РОМАШКОВЫЙ ЧАЙ, ... 1л. **310р.**
клубникой и медом акации

КОФЕ

ЭСПРЕССО ..... 30мл. **95р.**

КАПУЧИНО ..... 250мл. **190р.**

БОЛЬШОЙ АМЕРИКАНО ..... 200мл. **135р.**

ЛАТТЕ ..... 250мл. **195р.**

АВТОРСКИЕ ВИДЫ КОФЕ

Время приготовления авторских горячих напитков – не менее 5 минут

ЧЕРНЫЙ КОФЕ С МЕДОМ, ... 200мл. **195р.**
лимоном, бадьяном и гвоздикой

МОЛОЧНЫЙ КОФЕ ..... 250мл. **195р.**
с имбирем и медом / с корицей и медом

СЛИВОЧНЫЙ РАФ ..... 250мл. **195р.**
ванильный/ карамельный/ кокосовый/ миндальный

НАПИТКИ

КАКАО ..... 250 мл. **195р.**
с зефиром

ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА ..... 250мл. **195р.**
Кола Зеро / Кола / Спрайт / Фанта

СОК ..... 300мл./1л. **135/350р.**
Апельсин/ананас /яблоко / виноград/
персик /томат /вишня /грейпфрут

РЕД БУЛЛ ..... 250мл. **250р.**
энергетический напиток

ПЁТР ПЕТРОВИЧ
РЕСТОРАН–ПИВОВАРНЯ

ЧТО, ЕСЛИ НЕ ПИВО

ВОДКА

РУССКИЙ СТАНДАРТ .... 50мл./0,5л. 165/1600р.

РУССКИЙ СТАНДАРТ .... 50мл./0,5л. 195/1900р.
платинум

ПАРЛАМЕНТ ..... 50мл./0,5л. 120/1150р.

ТАЛКА ..... 50мл./0,5л. 110/1050р.

АБСОЛЮТ СТАНДАРТ ..... 50мл./1л. 185/3600р.

АБСОЛЮТ ..... 50мл./0,7л. 190/2520р.
черная смородина / малина

ФИНЛЯНДИЯ ..... 50мл./1л. 185/3600р.
клюква / клюква красная

ДИСТИЛЛЯТ

КОСОГОРОВ САМОГОН ..... 50мл. 190р.
рожь / ячмень / пшеница / виноград

ШНАПС ..... 50мл. 310р.
яблочно-грушевый / грушевый

КАШАСА 51 ..... 50мл. 250р.

ВИСКИ БЛЕНД

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС ..... 50мл. 230р.

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС СУПЕР СПАЙС ..... 50мл. 250р.

ДЮАРС УАЙТ ЛЭЙБЛ ..... 50мл. 290р.

ДЖЕК ДЭНИЭЛС ..... 50мл. 370р.

ДЖЕМЕСОН ..... 50мл. 290р.

ДЖОННИ УОКЕР РЕД ЛЕЙБЛ ... 50мл. 270р.

ЧИВАС РИГАЛ ..... 50мл. 470р.

ВИСКИ ОДНОСОЛОДОВЫЙ

АБЕРФЕЛДИ 12 ЛЕТ ..... 50мл. 590р.
Aberfeldy 12 Y.O. Односолодовый шотландский виски, который выдерживается в дубовых бочках не менее 12-ти лет. Обладает янтарным цветом, приятным ароматом и мягким вкусом с характерными вересковыми и медовыми оттенками.

ЛАГАВУЛИН ..... 50мл. 590р.
Этот односолодовый виски высоко ценится знатоками за насыщенный дымно-торфяной вкус со сладко-солеными йодистыми нотами и долгое послевкусие. Компания считается одним из лучших шотландских производителей виски.

ТАЛИСКЕР ..... 50мл. 590р.
Шотландский односолодовый виски, производимый на острове Скай на одноименной вискикурне. Превосходный баланс между дымным и фруктовым ароматом и классическим острым послевкусием.

ДЕВЕРОН 12 ЛЕТ ..... 50мл. 590р.
Deveron12 Years Old. Односолодовый шотландский виски, в богатом вкусе которого прослеживаются четкие минеральные и яблочные оттенки, присутствуют нотки зерна и миндаля. В послевкусии остаются нюансы ванили и мягкие дубовые оттенки.

КОНЬЯК

РЕМИ МАРТАН ВС ..... 50мл. 550р.

РЕМИ МАРТАН ВСОП ..... 50мл. 650р.

РЕМИ МАРТАН 1738 ACCORD ROYAL ..... 50мл. 850р.

ХЕННЕССИ VS ..... 50мл. 490р.

ХЕННЕССИ VSOP ..... 50мл. 650р.

БАРОН ОТАРД ВС ..... 50мл. 490р.

БРЕНДИ

МЕТАКСА ***** ..... 50мл. 290р.

АРАРАТ *** ..... 50мл. 210р.

АРАРАТ ***** ..... 50мл. 250р.

АНИ ..... 50мл. 270р.

ПЁТР ПЕТРОВИЧ
РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЯ

ЧТО, ЕСЛИ НЕ ПИВО

ТЕКИЛА

ОЛМЕКА серебряная / золотая	50мл.	290р.
КАМИНО РЕАЛ БЛАНКО	50мл.	290р.
КАМИНО РЕАЛ ГОЛД	50мл.	290р.
КАЗАДОРЕС БЛАНКО 100% Голубая агава	50мл.	410р.
КАЗАДОРЕС РЕПОСАДО 100% Голубая агава	50мл.	450р.

РОМ

БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА	50мл.	275р.
ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ	50мл.	270р.
ОАКХАРТ СМОУКТ СИННАМОН	50мл.	270р.
БАКАРДИ КАРТА ОРО	50мл.	285р.
БАКАРДИ КАРТА НЭГРА	50мл.	290р.

ДЖИН

БОТАНИСТ	50мл.	370р.
ГОРДОНС	50мл.	290р.

ВЕРМУТ

МАРТИНИ Бьянко / Россо / Розато / Экстра Драй	50мл.	150р.
КАМПАРИ	50мл.	190р.

ПОРТО

ГРЭМ'С РУБИ	50мл.	270р.
ГРЭМ'С СИКС ГРЕЙПС	50мл.	290р.
ГРЭМ'С 10 ЛЕТ	50мл.	450р.
ГРЭМ'С 20 ЛЕТ	50мл.	490р.

МАДЕРА

БАРБЕЙТО МЕДИУМ РИЧ	50мл.	250р.

ЛИКЕР

ЯГЕРМАЙСТЕР ледяной шот	50мл.	290р.
КУАНТРО	50мл.	310р.
БЕХЕРОВКА	50мл.	270р.
ДРАМБУИ	50мл.	270р.
БЕЙЛИС	50мл.	270р.
КАЛУА	50мл.	310р.
САМБУКА	50мл.	270р.
БОЛС в ассортименте	50мл.	270р.
АБСЕНТ	50 мл.	270р.
МАЛИБУ	50 мл.	270р.

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

СТЕЛЛА АРТУА	0,5л.	235р.

ПЁТР ПЕТРОВИЧ
РЕСТОРАН–ПИВОВАРНЯ

ЧТО, ЕСЛИ НЕ ПИВО

ВИНА БОКАЛАМИ

ЦИНАНДАЛИ ..... 150мл. **290р.**
/Грузия/ белое сухое

ПАРИНИ ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЛЕ ВЕНЕТО ..... 150мл. **290р.**
/Италия/ белое сухое

СЕЛЛАР СЕЛЕКШН ШАРДОНЕ DO ВАЛЬЕ СЕНТРАЛЬ ..... 150мл. **290р.**
/Чили/ белое полусухое

ДОН СИМОН ПРЕМИУМ ШАРДОНЕ .... 150мл./1л. **185/1200р.**
/Испания/ белое полусухое

СЕЛЛАР СЕЛЕКШН КАБЕРНЕ СОВИНЬОН DO ВАЛЬЕ СЕНТРАЛЬ . 150мл. **290р.**
/Чили/ красное полусухое

ПАРИНИ МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО DOC ... 150мл. **270р.**
/Италия/ красное полусухое

ВИНЛЕЙН ЭСТЕЙТ БОКСИГ ШИРАЗ ..... 150мл. **270р.**
/Австралия/ красное сухое

ДОН СИМОН ПРЕМИУМ МЕРЛО ..... 150мл./1л. **185/1200р.**
/Испания/ красное полусухое

ИГРИСТЫЕ ВИНА

АМБАШАТОРИ ЛАМБРУСКО ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ БЕЛОЕ .. 0,75л. **1350р.**
/Италия/ белое полусладкое

АМБАШАТОРИ ЛАМБРУСКО ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ КРАСНОЕ .. 0,75л. **1350р.**
/Италия/ красное полусладкое

АМБАШАТОРИ ЛАМБРУСКО ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ РОЗОВОЕ .. 0,75л. **1350р.**
/Италия/ розовое полусладкое

МАСКИО ДИ КАВАЛЬЕРИ ПРОСЕККО ТРЕВИЗО ..... 0,75л. **2100р.**
/Италия/ белое брют/ сорт винограда: Глера

МАРТИНИ ПРОСЕККО DOC .. 0,75л. **2900р.**
/Италия/ белое брют/ сорт винограда: Просекко (Глера)

МАРТИНИ АСТИ DOCG ..... 0,75л. **2900р.**
/Италия/ белое сладкое/ сорт винограда: Москато Бьянко

БЕЛЫЕ ВИНА

МАРКЕС РОКАС ..... 0,75л. **1200р.**
/Испания/ полусладкое/ сорт винограда: Айрен

АЛИГОТЕ-РИСЛИНГ ФАНАГОРИЯ 0,75л. **1250р.**
/Россия/ сухое/ купаж белых сортов винограда

ТАВЕРНЕЛЛО БЬЯНКО ТЕРРЕ СИЦИЛИАНЕ IGT ..... 0,75л. **1350р.**
/Италия/ сухое/ сорта винограда: Грилло 29%, Каттаратто 28%, Инзолия 28%, другие сицилийские сорта 15%

ЦИНАНДАЛИ ..... 0,75л. **1450р.**
/Грузия/ белое сухое

СЕЛЛАР СЕЛЕКШН ШАРДОНЕ DO ВАЛЬЕ СЕНТРАЛЬ 0,75л. **1450р.**
/Чили/ полусухое/ сорт винограда: Шардоне

ПАРИНИ ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЛЕ ВЕНЕТО ..... 0,75л. **1450р.**
/Италия/ полусухое/ сорт винограда: Пино Гриджио

МАРТИНИ ПЬЕМОНТ БЬЯНКО 0,75л. **1900р.**
/Италия/ сухое/ сорта винограда: Кортезе, Шардоне

ШАТО ЛОС БОЛЬДОС ТРАДИСЬОН РЕЗЕРВ СОВИНЬОН БЛАН ..... 0,75 **2100р.**
/Чили/ сухое/ сорт винограда: Совиньон

ГЕВЮРЦТРАМИНЕР DOC АЛЬТО АДИДЖЕ ..... 0,75л. **2900р.**
/Италия/ сухое/ сорт винограда: Гевюрцтраминер

ПФЕФФЕРЕР КОЛЬТЕРЕНЦИО 0,75л. **2500р.**
/Италия/ полусухое/ сорт винограда: Мускат

ПЁТР ПЕТРОВИЧ
РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЯ

ЧТО, ЕСЛИ НЕ ПИВО

КРАСНЫЕ ВИНА

МАРКЕС РОКАС ..... 0,75л. **1200р.**
/Испания/ полусладкое/ сорта винограда: Темпранильо 70%, Гарнача 30%

ВИННАЯ ШИРОТА 45 КАБЕРНЕ-САПЕРАВИ ..... 0,75л. **1350р.**
/Россия/ сухое/ сорт винограда: Каберне Совиньон, Саперави

ПАРИНИ МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО DOC .... 0,75л. **1350р.**
/Италия/ полусухое/ сорт винограда: Монтепульчано

ЛАГО ..... 0,75л. **1650р.**
/Португалия/ сухое/ сорта винограда: Тинта Барокка 25%, Тинта Рориш 25%, Таурига Насиональ 25%, Таурига Франка 25%

ВИНЛЕЙН ЭСТЕЙТ БОКСИГ ШИРАЗ ..... 0,75л. **1350р.**
/Австралия/ красное сухое

СЕЛЛАР СЕЛЕКШН КАБЕРНЕ СОВИНЬОН DO ВАЛЬЕ СЕНТРАЛЬ ... 0,75л. **1450р.**
/Чили/ полусухое/ сорт винограда: Каберне Совиньон

КАЗА БАТАНЕРОС ГРАН СЕЛЕКСЬОН DO ВАЛЬДЕПЕНЬЯС ..... 0,75л. **1550р.**
/Испания/ полусухое/ сорт винограда: Темпранильо

НОУЛИ ХЭД ОЛД ВАЙН ЗИНФАНДЕЛЬ DO ЛОУДАЙ ..... 0,75л. **2900р.**
/США/ сухое/ сорт винограда: Зинфандель

РОЗОВЫЕ ВИНА

МАРКЕС РОКАС ..... 0,75л. **1200р.**
/Испания/ сухое/ сорт винограда: Темпранильо

ЛАГО РОЗЕ ..... 0,75л. **1650р.**
/Португалия/ полусухое/ сорт винограда: Виньау

Фото: Роман Солопов, Юмир Скиба.
Данное предложение носит ознакомительный и рекламный характер. Меню с более подробной информацией предоставляется по первому требованию гостя. В оформлении могут использоваться ингредиенты, не указанные в описании блюда в меню.
Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.
Если подача блюда вас смущает, обязательно сообщите об этом официанту.