

Крудо и карпаччо

Капоната с филе белой рыбы / 315 г 1200

Карпаччо:

тунец с соусом путтанеска / 164 г 1100

из осьминога / 120 г 1440

красная креветка / 135 г 1370

говядина и мусс из грибов / 145 г 1100

КАПОНАТА С ФИЛЕ БЕЛОЙ РЫБЫ

В мире существует большое количество рецептов капонаты, мы представляем нашим гостям вариацию по рецепту, которому научил Уиллиама господин Маркези. Гуальтьеро Маркези – главный учитель и человек, который навсегда в сердце Уиллиама, исполинская фигура в мире гастрономии, имевший свой неповторимый, узнаваемый стиль из тысячи, каждый мечтал попасть к нему в ученики. И Уиллиаму Ламберти посчастливилось стать одним из них. Но путь от простого итальянского парнишки до известного шеф-повара был нелегкий и начался с работы в цеху заготовки. Каждый божий день в ресторан привозили огромное количество свежепойманной рыбы, которую необходимо было обработать, в числе прочей были маленькие 10-сантиметровые окуни, вот они-то и были самой сложной частью работы, каждую рыбку нужно было почистить и профилировать, а затем перетереть и пропустить через сито. К слову, все руки Уиллиама были в мозолях, а от колючих плавников окуней руки в добавок опухали, получалось не лучшее зрелище, напоминающее руки зомби.

Но Уиллиам снова и снова приходил на работу и выполнял свои обязанности, трудолюбие и упорство в молодом итальянце господин Маркези конечно же заметил...с этого и начался большой творческий путь Уиллиама.

«Знакомство с Гуальтеро Маркези
и «любовь» к окуням!...»

КАРПАЧЧО ПУТТАНЕСКА

Речь пойдет в этом блюде о соусе путтанеска – такой классический и такой итальянский, на основе томатов, каперсов и оливок, казалось бы, ничего особенного, но это не так... вокруг рецепта этого соуса постоянно ведутся по истине горячие споры!! Каждый итальянец имеет свой «правильный» рецепт путтанеска, вариаций на столько много, что создается впечатление, что правильного рецепта то и нет, это больше миф, хотя ... в ресторане Lumicino можно попробовать настоящий, правильный соус.

Еще название этого соуса навяло Уиллиаму одну историю, когда он только прибыв в Россию, работал в одном из ресторанов, его коллега была некая Татьяна, девушка резкая, провокационная, одним словом, каждый день у Уиллиама с Татьяной был спор и очень горячий. Причиной спора могло быть, что угодно, Уиллиам часто ругался на себя: «porca puttana...», что в переводе с итальянского – черт побери, черт возьми. Татьяна слышала слово «puttana», моментально принимала на свой счет и ... происходил взрыв!

Один раз Татьяна устроила бунт и саботаж, в праздничный день города не пришла на работу, подговорив своих подруг по цеху. Уиллиам и еще один повар из Франции, запомнили этот день навсегда. Огромное количество гостей целый день и всего лишь два повара на всей кухне, думаем, что «porca puttana», звучало на кухне часто...

КАННОЛИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРЕВЕТКОЙ

О!! это блюдо напоминает Уиллиаму его дедушку, самого уважаемого человека в городе, горожане называли его Сэр Цезарь, многие приходили к нему за советом и решением споров. Маленький Уиллиам дедушкой гордился и любил, а так как жил далеко, в отличие от остальных внуков то, когда приезжал в гости к бабушке Франческе и дедушке Цезарю, то это был праздник для всех. И как традиция, дедушка гулял с внуками по центральной улице и затем они вместе заходили в магазинчик с канноли ... там были десятки канноли, большие и маленькие – с разными начинками. Дедушка выбирал внукам маленькие канноли с рикоттой и еще мороженое, они могли съесть просто целый лоток канноли и еще мороженое и лимонад, но хозяева магазинчика никогда не разрешали платить дедушке Уиллиама в знак уважения.

Мы предлагаем нашим гостям попробовать канноли со страчателлой и так же их полюбить, как маленький Уиллиам.

Закуски

Канноли со страчателлой, красной креветкой
и тапенадом из оливок / 100 г 850

Тартар из тунца конечно же с авокадо / 135 г 1050

Буррата с консервированным тунцом и чабаттой / 285 г 1190

Тартар из говядины с костным мозгом / 120 г 1250

Мортаделла, буррата и пармезан / 280 г 1150

Вителло тоннато из черной вырезки
с овощами на огне / 200 г 1190

«Вкус настоящей Италии!...»

БУРРАТА С ТУНЦОМ

Типичное блюдо домашней кухни региона Марке. В воспоминаниях Уиллиама возникает – мама Винченца, которая несмотря на нелегкие времена, старалась приготовить вкусные блюда из дешевых, доступных для семьи продуктов. Это были консервированный тунец из банки, моцарелла, свежее оливковое масло и чабатта – все это в сочетании дает прекрасный насыщенный вкус настоящей Италии. Мы заменили моцареллу на буррату и довели вкус до совершенства.

Брускетты

Красная аргентинская креветка и авокадо / 150 г 890

Тунец, страчателла
и соус копченый тоннато / 140 г 950

Лосось и чипсы из цукини / 220 г 950

Томленая утка и авокадо / 130 г 690

Мортаделла и трюфельный соус / 100 г 690

Пате из куриной печени,
прошутто и страчателла / 125 г 770

Тартар из говядины,
пряный соус и пармезан / 175 г 1050

«А в ресторане Lumicino
можно насладиться аранчини
в полной безопасности.»

АРАНЧИНИ

Аранчини — это конечно же о путешествии маленького Уиллиама из Анконы к бабушке и дедушке на Сицилию. Для экономии денег семья отправлялась в путешествие на поезде с пересадкой на корабль в Неаполе до Палермо, корабль был ночной поэтому семья Уиллиама приезжали заранее, чтоб погулять по Неаполю и отведать аранчини с мясом, это было обязательной семейной традицией во время поездки. Традиционные аранчини делают с рисом, мы облегчили рецептуру и заменили рис полентой.

Неаполь, к слову, в 70-е годы имел не очень хорошую славу, часто происходили кражи, грабежи и мошенничество. Как-то раз совсем молодой Уиллиам отправился на работу в Капри, в Неаполе нужно было сделать пересадку на корабль, выйдя с вокзала с вещами Уиллиаму нужно было добраться в порт, как нормальный итальянский гражданин Уиллиам обратился к полицейскому, какой автобус идет до порта. Полицейский предупредил что, если он со всеми вещами зайдет в автобус, его просто на просто обчистят мариори - карманники, воры. Затем представитель закона договорился о минимальной цене с такси (10 тысяч лир) и отправил целого и невредимого Уиллиама в порт. Вот такой город контрастов. А в ресторане Lumicino можно насладиться аранчини в полной безопасности.

Осьминоги навевают воспоминание о господине Энцо, дяде Уиллиама по материнской линии, особенном человеке с большим сердцем, человеке любившим море и являющимся врачом по должности и рыбаком по призванию. Часто после того, как господин Энцо заканчивал прием в больнице, он сразу же отправлялся в море на своей лодке порыбачить, насладится красотой природы в одиночестве.

Как-то раз маленький Уиллиам с братом Давидом отправились на рыбалку вместе с дядей к берегам Сицилии. Планировали рыбалку на кальмара, взяли специальные снасти, но в улове оказался осьминог, когда его достали на лодку, осьминог извивался и пытался убежать. Дядя Уиллиама, недолго думая, перекусил ему шею... зубами. Домой Уиллиам в улове увез осьминога и яркое впечатление о суровости настоящих моряков Сицилии.

Салаты

Большой зеленый салат / 260 г 1200

Осьминог, печеный картофель, зеленый салат и оливки / 250 г 2190

Обжаренное утиное филе, романо,
маринованный имбирь и вяленые томаты / 185 г 1350

Салат с тартаром из говядины / 170 г 1100

Пицца

Маргарита / 380 г 750

Четыре сыра / 400 г 1300

Груша и горгонзола / 430 г 990

Красные аргентинские креветки
и крем из авокадо / 370 г 1650

Тунец, красный лук и соус копченый тоннато / 490 г 1490

Мортаделла и страчателла / 390 г 1350

Окорок, картофель и трюфельный соус / 450 г 1530

Спьяната и руккола / 360 г 1300

Баклажан пармиджано и сальсичча / 550 г 1250

Фокачча пармезан и тимьян / чеснок и розмарин / 210 г 300

«Домой Уиллиам в улове
увез осьминога и яркое
впечатление о суровости
настоящих моряков Сицилии.»

Горячие закуски

Жареный картофель с пармезаном и трюфелем / 205 г 690

Аранчини из поленты, фаршированные болоньезе / 165 г 850

АРТИШОКИ

..Анкона. С балкона четвертого этажа открывается вид на открытое море и порт. Возле дома стоит аппи, маленький кузов которого доверху наполнен пучками, практически букетами свежих артишоков. Мама спускается вниз и всего лишь за 3-5 евро покупает этот букет из одиннадцати огромных, красивых и ароматных артишоков. Мама возвращается домой и готовит их с чесноком, розмарином и мясным фаршем. Кухня наполняется божественным ароматом, а мое сердце радостью и счастьем...

Артишоки*

Карпаччо из свежего артишока с пармезаном / 150 г 1790

Артишоки по-римски / 110 г 1600

Артишок по-римски с бурратой / 230 г 1850

Артишок по-римски с дорадо / 120 г 1700

*Сезонный и капризный продукт, наличие уточнит официант

«А можно ещё бооольше карри?»

Супы

Гаспачо с черешней / жареными креветками / 290 г 580 / 890

Минестроне / 380 г 550

Томатный суп с кальмаром / 380 г 770

ЛИНГВИНИ С МИДИЯМИ, КОТОРЫЕ ВЕРНУЛИСЬ ИЗ ИНДИИ

Когда Уиллиам работал в Италии как-то раз на дегустацию пригласили известного гастрономического журналиста Луиджи Кремона. По обычаю перед дегустацией Луиджи просит приготовить для него два цукини на гриле без масла, и эта нелепая просьба всегда приносит массу проблем, потому что цукини не должны быть ни мягкие и ни жесткие, более того, не должно быть характерных полосок от гриля. И в тот визит просьба осталась прежней, Уиллиам приготовил желанные цукини без масла, а затем подал свое блюдо для дегустации. Обратная связь от Луиджи была, что в блюде недостаточно карри, нужно добавить больше, чтоб во вкусе карри чувствовался ярче.

Прошло много времени, и буквально шесть лет назад раздался звонок, помощница Луиджи Кремона звонит Уиллиаму для того, чтобы забронировать стол в ресторане Uilliam's. Уиллиам отказал в брони, и помощница звонила шесть дней подряд и каждый раз Уиллиам отказывал, но потом все же согласился принять Луиджи. При встрече Луиджи не смог скрыть удивления, что Уиллиам стал известным шеф-поваром в Москве, они мило побеседовали и попрощались. Позже Луиджи напишет лестный обзор о ресторане на своем сайте.

Стоит так же отметить поездку Уиллиама в Индию, впечатление о специях Индии осталось в памяти. Сейчас наши гости смогут попробовать лингвини с мидиями и соусом карри, карри теперь достаточно.

Домашняя паста и ризотто

Спагетти помидорини / 335 г	700
Лазанья с овощами и пекорино / 270 г	1050
Спагетти с черным трюфелем / 240 г	1100
Лингвини с карри и мидиями, которые вернулись из Индии / 290 г	990
Спагетти с палтусом и вонголе в соусе песто / 410 г	1370
Равиоли с копченым лососем и томатами конкассе / 240 г	1330
Спагетти алла карбонара с морепродуктами / томатные / 420 г	1990
Паста-гратен с тартаром из говядины / 305 г	1490
Каннеллони с говядиной, моцареллой и томатами / 300 г	1050
Лазанья Винчиграсси / 325 г	1290
Ризотто с палтусом, томатами и эспумой из базилика / 380 г	1350
Ризотто с мортаделлой, пекорино и трюфелем / 330 г	1350

ПАСТА-ГРАТЕН С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Это блюдо эволюция знаменитого ризотто от Уиллиама с тартаром из говядины, с которым стартовали десять лет назад ресторан Uilliam's. Сквозь года удачное сочетание вкусов не оставило равнодушным никого из гостей Uilliam's, сегодня мы предлагаем гостям классику кухни Ламберти в новом прочтении.

«Я бы хотел, чтоб, когда вы вернетесь в Россию, вы рассказали людям, что в Палермо тоже есть добрые люди.»

РИЗОТТО С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

В начале карьеры Уиллиам Ламберти работал в одном из ресторанов под руководством шеф-повара Винченцо Камелуччи, работал Уиллиам с огоньком.... все, что ни положил бы Уиллиам в печку, все сгорало, ругали его конечно страшно, а со временем, и вовсе отучили от этой особенности. Прошло время и Уиллиам создал ризотто, частью которого являются подгоревшие овощи, как напоминание о тех огненных временах.

РИЗОТТО С МОРТАДЕЛЛОЙ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Господин Ламберти всегда был любителем поесть, к примеру в молодости при каждом приеме пищи он ел всего по два: две закуски, две пасты, два горячих и два раза десерт, а между приемами пищи у Уиллиама еще был перекус. Ужин был, к примеру в 19:00, перекус в 17:00, что же было на перекус?! Пятисотграммовая чабатта, разрезанная пополам, приправленная майонезом и 300 граммами мортаделлы!!! Когда отец Уиллиама увидел перекус сына, а потом двойные порции за ужином, он был в шоке от такого аппетита.

К воспоминанию о юношеском аппетите Уиллиама, мы готовим для гостей ризотто с мортаделлой.

СИБАС А-ЛЯ ДЬЯБЛО С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Долгое время Уиллиам возглавлял ресторан «Галерея», в меню было очень популярное блюдо «Цыпленок тандури и овощной салат», для LUMICINO Уиллиам готовит кефаль а-ля дьябло с цветной капустой.

Рыба и не только

Сибас а-ля дьябло с цветной капустой / 600 г 2550

Тефтели из тунца / 210 г 1530

Палтус "черная вдова" / 215 г 1250

Осьминог, красный перец, томаты и картофельная эспума / 185 г 2800

ТЕФТЕЛИ ИЗ ТУНЦА

Уиллиам с супругой Ольгой гуляли в Палермо, неподалеку от Учеррио, квартал, где продают рыбу и морепродукты, квартал пользовался дурной славой. Через какое-то время они проголодались и решили перекусить в каком-нибудь местном ресторанчике, но все, что попадалось на пути было закрыто. Обратились к продавцу в газетном киоске, куда можно было бы пройти пообедать. Продавец киоска был весьма странный человек, он сказал, что с радостью покажет одно место, вскоре Уиллиам и Ольга проследовали за ним, чем дальше они шли, тем четче Уиллиам начинал понимать, что они находятся в самом сердце Уччерии, и жалеть зачем они пошли за этим мужчиной, начал чувствовать опасность и в то же время комфорт, тем более супруга была в положении. Вскоре они зашли в типичное кафе домашней итальянской кухни, продавец киоска позвал хозяина, представил Уиллиама с супругой как своих родственников из России и попросил внимательного сервиса.

Кухня оказалась потрясающей, просто невероятно, особенно тефтели с тунцом, это было очень-очень вкусно. Ужин Уиллиаму посчитали с 50 % скидкой, затем позвонили тому же продавцу из киоска, и он их проводил обратно по той же тропе.

Уиллиам был безумно благодарен и не знал, что и сказать, а на вопрос зачем вы о нас так позаботились, продавец из киоска сказал, я бы хотел, чтоб, когда вы вернетесь в Россию, вы рассказали людям, что в Палермо тоже есть добрые люди.

Сегодня в меню LUMICINO потрясающие тефтели из тунца по рецепту добрых людей из Палермо.

Мясо и птица

Утка аписус с баклажаном и финиками / 290 г 1370

Каре ягненка с овощами на гриле / 360 г 1800

Рибай 100 г 1200

Гарниры

Шпинат с муссом из пармезана / 110 г 450

Пюре и пармезан / 200 г 280

Овощи на гриле / 400 г 550

ЛАЗАНЬЯ ВИНЧИГРАССИ

Эта лазанья - традиционное блюдо региона Марке, её главным отличием является использование куриных потрохов для приготовления мясной начинки. Невероятно вкусная лазанья с куриной печенью - обязательная рекомендация Уиллиама Ламберти при посещении LUMICINO.

Десерты

Мильфей, клубника и нежный базилик / 165 г 750

Панна котта, лесные ягоды
и мороженое из черники / 145 г 550

Аффогато / 110 г 550

Лимончелло / 120 г 550

Тирамису / 270 г 600

Тирамису для семьи / 760 г 1490

Ассорти печенья и конфет Lumicino / 340 г 1500

Огонек Lumicino / 40 г 350

Мороженое и сорбетты

Рикотта, мед и кофе / ваниль / шоколад / 50 г 250

Фисташка / 50 г 420

Огурец, бузина и джин / красный апельсин
апероль и проссеко / 50 г 300

Лимон и розмарин / малина / 50 г 230

Конфеты Lumicino

Бачи классика / апельсин / ром / 10 г 120

Фисташка / кофе / соленая карамель / 10 г 120

Ассорти конфет / 60 г 600

Bar

ВЕРМУТЫ

100 мл

Мартини Фиеро	450
Мартини Россо	450
Мартини Ризерва Амбрато	550

АПЕРИТИВЫ / БИТТЕРЫ / ЛИКЕРЫ

50 мл

Амаро Монте negro	650
Апероль	500
Бенедиктин	400
Лимончелло	350
Банановый лимончелло	350
Сливочный лимончелло	350
Мартини Ризерва Биттер	400
Сен Жермен	500
Чинар	620

ВИСКИ

50 мл

Односолодовый виски

Макаллан 12 лет	1 490
Макаллан 18 лет Дабл Каск	3 800
Акентошн Три Вуд	980
Аберфелди 12 лет	850
Гленморанжи Ориджинал	850
Гленморанжи Нектар д'Ор	1 390

Купажированный виски

Дюарс 8 лет Кариббеан Смюз	450
Дюарс 12 лет	550

Американский виски

Мейкерс Марк	780
--------------	-----

ТЕКИЛА

50 мл

Волкан де ми Тьерра бланко	990
----------------------------	-----

РОМ

50 мл

Бакарди Карта Бланка	450
Бакарди Спайсд	450
Бакарди Резерва 8 Аньос	600
Ботукаль Резерва Эксклюзива	1 050

ДЖИН

50 мл

Року	750
Бомбей Сапфир	500
Бомбей Брамбл	550
Хендрикс	1 200

КОНЬЯК / БРЕНДИ

50 мл

Курвуазье ВС	900
Хеннеси Джеймс	1 900
Хеннеси ХО	3 600

ВОДКА

50 мл

Грей Гуз Ориджинал	450
Белуга Нобл	400

ПИВО

Эстрелла Дамм 330 мл	490
Леффе Брюн 330 мл	630
Стелла Артуа б/а 450 мл	550

КОФЕ

Эспрессо 20 мл	240
Эспрессо / карамельный крем 30 мл	300
Эспрессо / апельсиновый крем 30 мл	300
Эспрессо / ягодный крем 30 мл	300
Двойной эспрессо 35 мл	300
Американо 180 мл	240
Капучино 200 мл	370
Латте 280 мл	390
Флэт Уайт 200 мл	390
Раф кофе 280 мл	390
Какао 280 мл	410

ЧАЙНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

800 мл

Фирменный чай Lumicino	600
Русский караван	600
Тульский самоварный	600
Миллион алых роз	600
Маофэн	600
Жасминовая жемчужина	600
Пихта и акация	600
Тибетская ромашка	600

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

800 мл

Красный апельсин, персик и роза	680
Мандарин, маракуйя и лимонграсс	680
Гранат, халва и черника	680

ВОДА & НАПИТКИ

Эдис 500 мл	400
Сан Кассиано 750 мл	580
Сок Цуегг яблоко / черника / красный апельсин / томат 200 мл	300
Кока-Кола / Кока-Кола зеро 330 мл	300
Тоник Февер Три 200 мл	590
Тоник Франклин 200 мл	420

ЛИМОНАДЫ

500 мл

Бабушкина ромашка, грейпфрут и веселые пузырьки	600
Саган-дайля, черника и зеленый чай	600
Безалкогольная сангрия и маракуйя	600
Красный апельсин, мандарин и ревень	600

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

250 мл

Апельсин / яблоко / морковь	350
Сельдерей / грейпфрут	400

ЛЮМИЧИНО

В своей жизни мы встречаем множество разных людей, интересных или чуждых нам, загадочных или открытых. При этом каждый человек уникален и не всегда можно с первого взгляда увидеть огонь его сердца и таланты. Перед вами наш фирменный коктейль Люмичино, который при помощи конечно же огня показывает, что даже за самым простым листом бумаги может таиться настоящее золото! Нужно лишь поверить и добавить огонька.

СГРОППИНО

Взяв свои корни в Венеции, он подобрал в себя всю изящность этого города и горячий пыл итальянского характера, при этом сохранив и итальянский изыск и утонченность вкуса.

Коктейли

Люмичино / 100 мл 800



Кисло-сладкий коктейль с фирменной подачей. В основе которого грушевая водка, бузина, банановый ликер и пена из гибискуса и ванили.

Сгроппино / 190 мл 800



Наша вариация классического коктейля – освежающее сочетание водки на северных ягодах, игристого вина, сорбета лимон с розмарином и ликера бабл гам.

Николетта / 160 мл 800



Легкий фруктовый коктейль, сочетающий джин, домашний ликер Лимончелло, сладость анансового сока и свежесть огурца.

КАРОЗЕЛЛО

Любимый коктейль Уиллиама, названный им в честь итальянского телевизионного рекламного шоу “Кар сель”, которое транслировалось с 1957 по 1977 год и являлось настоящим культурным феноменом. В телепередаче в основном показывались короткометражные комедийные фильмы с использованием живых выступлений, различных видов анимации и кукольного театра с огромным количеством рекламы – всего от кофе и бытовой химии до зубной пасты и амаро. Его аудитория составила около 20 миллионов зрителей.

Карозелло / 150 мл 800



Насыщенный травяной спритц на основе джина, итальянского ликера из артишоков Чинар и традиционного итальянского лимонада Кинотто.

Барбапапа / 120 мл 800



Кисло-сладкий, фруктовый и легкий коктейль, в котором сухой рислинг, дынный ликер и персиковый кордиал идеально балансируют и раскрывают вкус ягодного джина.

Диаболик / 120 мл 800



Авторская вариация коктейля Американо на основе Мартини Рубино и Мартини Биттер, дополненных пряным ликером и грейпфрутовым тоником. Аперитивный, горьк-сладкий, пряный коктейль назван в честь главного кинозлодея детства Уиллиама из итальянского криминального детектива, основанного на одноименном комиксе.

БАРБАПАПА

Первый цветной мультфильм, который увидел Уиллиам Ламберти. Барбапапа – персонаж детских книжек, написанных в 1970 двумя французскими авторами. Позже вышли пятиминутные мультфильмы, которые популярны до сих пор.

НИКОЛЕТТА

Николетта – очень близкая подруга, можно сказать сестра Уиллиама Ламберти, с которой он вырос бок о бок. Этот нежный коктейль навеял ему очень теплые воспоминания о ней.

Сорренто / 140 мл 800



Фруктово-сливочный коктейль, на основе домашнего сливочного ликера Лимончелло, бананового ликера и игристого вина.

Амальфи / 140 мл 800



Ягодно-фруктовый коктейль, в основе которого ежевичный джин и домашний классический ликер Лимончелло с добавлением десертного кордиала.

Город спрятался среди роскошных лимонных и апельсиновых садов на скале, омываемой морем, с его набережных открываются потрясающие виды на вулкан Везувий и Неаполь. Уиллиам Ламберти увидел в нашем коктейле природное богатство Сорренто, как синее море соседствует с высокими горами, так банановый ликер придает бархат вкуса нашему фруктово-сливочному напитку на основе волны игристого вина. Неувядаемые долины гармонируют с цитрусовыми рощами и именно этот вкус в капле домашнего ликера Лимончелло.

РИВЬЕРА

Коктейль легкий и освежающий как знаменитая Итальянская ривьера - притягательная полоса побережья Италии между Лигурийским морем и горной грядой, образованной Приморскими Альпами и Апеннинскими горами. В коктейлей вы чувствуете и море в пузырьках грейпфрутового тоника, и свежесть бриза в лучах солнца клубничного джина. Вкус переплетается с ароматом лугов и терпкостью трав россыпи маленьких городков на побережье от французской Ниццы до итальянской Специи во вкусе домашнего травяного кордиала.

АМАЛЬФИ

Город Амальфи является одним из самых красивых в Италии и считается жемчужиной Амальфийского побережья, включенного в список Юнеско. Он привлекает внимание обилием ярких крыш и домов на извилистом серпантине скал над морем, красочных цветов и улыбок, а наш коктейль открывает обилие ягодно-фруктовых вкусов и ассоциируется Уиллиамом именно с Амальфитано. Ежевичный джин и домашний солнечный ликер Лимончелло с добавлением десертного кордиала.

ДЖОННИ КВЕСТ

Освежающий фруктовый коктейль, в основе которого бурбон Мэйкерс Марк дополняется персиковым тоником и кордиалом со вкусом японского десерта - кастелла. Этот авторский коктейль непременно напомнил Уиллиаму главного героя одноименного сериала «Приключения Джонни Квеста», где сын ученого Бентона Квеста - одиннадцатилетний мальчик с живым и нетерпеливым характером, путешествует по миру, и из-за которого отец часто попадает в захватывающие неприятности.

Все цены указаны в рублях.

Данная брошюра является рекламным материалом, подробное меню можно запросить у менеджера.

Ривьера / 140 мл 800



Легкий, освежающий коктейль на основе клубничного джина, травяного кордиала и грейпфрутового тоника.

Джонни Квест / 170 мл 800



Освежающий, фруктовый коктейль, в основе которого бурбон дополняется персиковым тоником и кордиалом со вкусом японского десерта - Кастелла кейк.

Фраголино / 100 мл 800



Освежающий, травяной, ягодный сауэр, на основе клубничного джина, вермута, томатов, базилика и белка.