ДИЖЕСТИВЫ

DIGESTIFS

CALVADOS

XO Calvados Pays d'Auge
Christian Drouin
- 1200 -

Fine Calvados
Château du Breuil
- 690 -

XO 'Réserve des Seigneurs'
Château du Breuil
- 1800 -

8 Ans 'Réserve du Château' Château du Breuil
- 950 -

Kopke Fine Ruby - 450 ◆ **PORTO** ◆ Kopke Fine Tawny - 450

Mistelle

Pommeau de Normandie
Christian Drouin
- 950 -

Ratafia Champenois
'Solera 1990-2016'
Henri Giraud - 1800

Pineau des Charentes
Bourgoin
- 750 -

Distillate

Kirsch de Fougerolles AOC, Peureux, France - 890

Blanche de Normandie, Christian Drouhin, France - 900

Blanche Armagnac Castarede - 1100

APERITIFS

Dolin Vermouth de Chambery - 550
Rinquinquin a la Peche - 650
Byrrh Grand QuinQuina - 650
Vermouth de Forcalquier - 650

Martini Riserva Ambrato - 550
Martini Fiero - 400
Noix de la Saint Jean - 650
Ricard Pastis de Marseille - 550

M. Chapoutier, Rivesaltes - 750

LIQUEUR AND BITTER

Maraska Pelinkovac	490	Grand Marnier Cordon Rouge	750
Martini Riserva Bitter	550	Amaro della Donna Selvatica Levi Serafino	900
Villa Massa Limoncello	550	Massenez Golden Eight William Pear	990

Saint-Petersbourg

FRANTSUZA BISTROT

CHEF
IVAN FROLUKHIN



MENU *des* DESSERTS

DUOBAND ◆ SINCE 2014

DESSERT and Digestifs

ГАНАШ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С МАРАКУЙЕЙ
- 750 -

Альфа Банк Alfa Only

ПАВЛОВА С ГРУШЕЙ И МАРАКУЙЕЙ
- 650 -

+ Ratafia Champenois 'Solera 1990-2016' Henri Giraud
- 1800 -

Знаменитый на весь мир дом Анри Жиро был основан во второй половине 17 века и управляется одной семьей уже 12 поколений.



ФИСТАШКОВЫЙ ТИРАМИСУ
- 950 -

+ Kopke
10 y.o. Tawny
- 850 -

Это старейший производитель портвейнов, созданный купеческой семьей из Германии в 1638 году

ДЕСЕРТЫ И ИДЕАЛЬНЫЕ СОЧЕТАНИЯ ДИЖЕСТИВОВ

Наш сомелье подобрал к каждому десерту дижестивы из нашей карты, создав прекрасные гастрономические пары. Позвольте себе довериться нашим рекомендациям, чтобы сделать ваши впечатления еще более яркими

Amontillado 'Contrabandista' Valdespino
- 650 -

Название хереса произошло от "последователей Робин Гуда", которые промышляли разбоем и контрабандой

+ ФРАНЦУЗСКИЕ КАНЕЛЕ
- 450 -



ЖАРЕНЫЙ КАМАМБЕР С ГРУШЕЙ И ПЕКАНОМ
- 950 -

МОРОЖЕНОЕ 100гр
- 400 -

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
- 890 -

Pommeau de Normandie Christian Drouin
- 950 -

Мистель, который получают путем смешивания 3/4 свежевыжатого яблочного сока и 1/4 части кальвадоса.

+ ПЕЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ *и йогуртовым сорбетом*
- 750 -

Massenez Golden Eight William Pear
- 990 -

Этот фруктовый бренди обрел феноменальный успех благодаря непревзойденному качеству и благосклонности королевы Швеции.

+ ШУ С ГРЕЙПФРУТОМ
- 690 -



Кокосовый сорбет с щавелем
- 590 -