

С 2006 ГОДА

ЛЮБЛИН

ПИВНОЙ РЕСТОРАН

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

ШОФФЕРХОФЕР 0,5/0,3 330 ₽ / 198 ₽

Пшеничное нефiltroванное, светлое, 5,0% Германия

Пиво запоминается своим фантастически сложным вкусом, в котором тропические фрукты перекликаются с пшеницей, а нотки гвоздики дополняются душистым перцем. Пиво прекрасно в качестве аперитива или дигестива, хорошо сочетается с рыбой, белым мясом, сырами, креветками

РАДЕБЕРГЕР 0,5/0,3 380 ₽ / 228 ₽

Светлый лагер, 4,8% Германия

Саксонский пилснер премиум-класса чистого золотого цвета с ярко-белой пеной. Освежающий и сбалансированный вкус пива, начинаясь со сладких солодовых нот, постепенного развивается в сторону пикантной горчинки хмеля и фруктовых оттенков. Пиво хорошо сочетается с сырами, мясом птицы и рыбой

БАЙРОЙТЕР ХЕЛЬ 0,5/0,3 380 ₽ / 228 ₽

Светлый лагер, 4,9% Германия

Легкий, освежающий баварский хель золотисто-янтарного оттенка, обладающий ярким солодовым ароматом, с тонами хмеля и легкой горчинкой во вкусе. Рекомендуем попробовать с запеченной свиной, жареными колбасками или запеченной целиком птицей

ШТИГЕЛЬ 0,5/0,3 330 ₽ / 198 ₽

Светлый лагер, 5,0% Австрия

Вкус пива насыщенный, слегка острый, с тонкими нотками хмеля. Послевкусие длительное и освежающее. Аромат пива интенсивный, с приятными тонами цитрусовых, трав, хмеля и тонкими, едва уловимыми нюансами карамели. Пиво прекрасно сочетается с мясом, рыбой, различными супами и сырами

РУЖ ДЕ БРЮССЕЛЬ 0,5/0,33 450 ₽ / 297 ₽

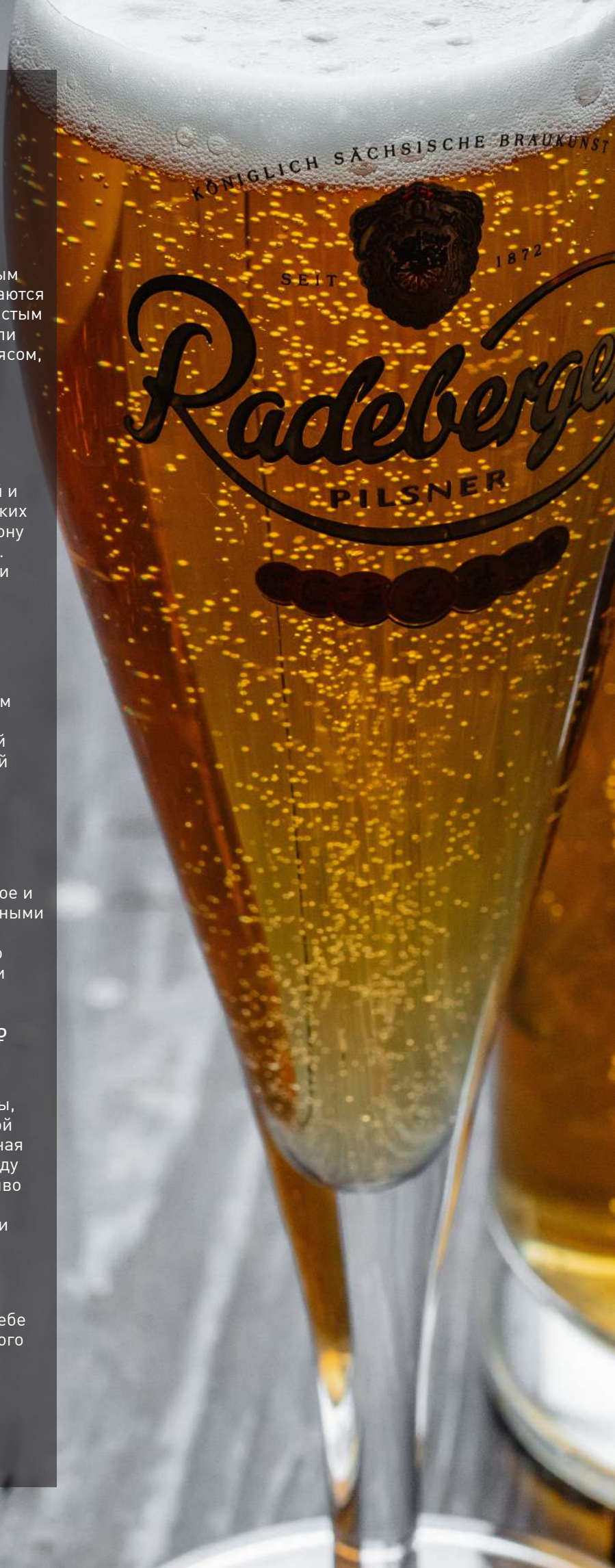
Фруктовый эль, 7,0% Бельгия

Вишневое пиво, сваренное на основе щедрого количества лучшего ячменного солода и пшеницы, обладает красивым пурпурным цветом с объемной пенной шапкой розового оттенка. Ярко выраженная кислинка позволяет удерживать равновесие между силой солода и фруктовым вишневым вкусом. Пиво хорошо сочетается с кисло-сладкими блюдами, салатами, легкими закусками, сырами и фруктами

ШЛИЦ ДУНКЕЛЬ 0,5/0,3 230 ₽ / 138 ₽

Темный лагер, 4,6%, Россия

Темный лагер с немецкими корнями сочетает в себе шоколадный аромат, легкую сладость карамельного солода и терпкое послевкусие. Пиво является идеальной парой к закускам, сырам, пряным или кисло-сладким блюдам



ПИВО, СВАРЕННОЕ СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ РЕСТОРАНА «ЛЮБЛИН»

«ЛЮБЛИНСКОЕ» 0,5 л 190 ₺

Светлый лагер, 4,9% Россия

Достаточно мягкое пиво с выраженной хмелевой горечью и хмелевым ароматом, сваренное по классической технологии специально для ресторана «Люблин»

НЕМЕЦКИЙ ВАЙЦЕН 0,5 л 190 ₺

Пшеничное нефiltroванное, светлое 4,9% Россия

Сваренное по традиционному рецепту пиво низового брожения с хлебным вкусом и благоухающим цитрусовым ароматом

ТРОПИЧЕСКАЯ ИПА 0,5/0,3 л 250 ₺ /150 ₺

Милкшейк ИПА, 5,5% Россия

Уникальный вкус пива формируют соки ананаса, манго и маракуйи, сдобренные лактозой с четырьмя видами хмеля. Тропические фрукты подчеркнули шелковистую текстуру пива и добавили терпкости. Предлагаем попробовать вместе с красным мясом, блюдами на гриле и чизкейком

ОРЕХОВЫЙ БРАУН ЭЛЬ 0,5/0,3 л 250 ₺ /150 ₺

Темный эль, 5,5%, Россия

В аромате пива чувствуются ириски, лесной орех и легкие ноты шоколада. Сладковатый, но не приторный вкус раскрывается умеренной хмелевой горчинкой и переходит в ореховый шлейф с карамельно-солодовыми тонами. Рекомендуем попробовать с говядиной и лососем на гриле

ПИВО НА ЛЮБОЙ ВКУС 6x150 450 ₺

Люблинское, Немецкий вайцен, Тропическая ИПА, Ореховый Браун Эль, Шлиц Дункель, Штигель

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ПИВА

ИМБИРНО-ЦИТРУСОВЫЙ ЭЛЬ

0,5 л 250 ₺

Пшеничное пиво, апельсиновый фреш, имбирный сироп

ПИВНОЙ АПЕРИТИВ

0,2 л 265 ₺

Пшеничное пиво, Аперитив, апельсиновый фреш, сахарный сироп

ПИВНОЙ ЛОНГ

0,195 л 275 ₺

Пшеничное пиво, лимонный фреш, виски, вермут, сахарный сироп

ПИВНОЙ ВЕРМУТ

0,3 л 250 ₺

Пшеничное пиво, вермут

БЕЗАЛКО- ГОЛЬНОЕ ПИВО

ПАБСТ БЛЮ РИББОН

0,45 235 ₺

Светлое, не более 0,5%, Россия

К ПЕННОМУ

ОКТОБЕР СЕТ 880 1350 ₺

Подаём в сундуке. Ломтики копчёной рульки, копчёные колбаски, картофель по-деревенски, маринованные огурцы, свиные рёбра, соус горчичный





**ГРЕНКИ
ИЗ ТЕМНОГО ХЛЕБА**

150/100 290 ₽

с теплым растопленным
сыром

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

с соусом на Ваш выбор:

«Брусничный» или

«Медово-горчичный»

180/50 475 ₽



**ГОРКА КОПЧЁНЫХ
ОХОТНИЧЬИХ КОЛБАСОК**

с картофелем, луком горчичным
соусом и маринованным огурцом

150/80/30/50 395 ₽



**ДОМАШНЯЯ БУЛОЧКА
С РАСТОПЛЕННЫМ
СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ**

280/100 490 ₺



**СТРИПСЫ
ИЗ СВИНИНЫ**

250/50 420 ₺



СТРИПСЫ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ

Куриное филе в хрустящей
панировке с соусом «Барбекю»
200/50 480 ₺



КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ УШКИ

150/30 395 ₺
с соусом «Барбекю»





ЗАКУСКА К НАСТОЙКЕ

190/200 595 ₺

Ассорти бутербродов с форшмаком из сельди, паштетом из печени птицы, итальянской колбаской, рьет из кеты, подается с Хреновой, Клюквенной, Перцовой и Облепиховой настойками

ПРАЗДНИЧНОЕ АССОРТИ К ПИВУ

из буженины, сала, паштета, сыра, гренок, огурцов, томатов черемши и чеснока
250/190/30 640 ₺



ЗАКАЖИ К ЛЮБИМОЙ НАСТОЙКЕ

ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

190 610 ₽

Экзотическое сочетание тигровых креветок на гриле с жареным ананасом и соусом «Сладкий Чили»



КОПЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

280/70/50 745 ₽

Подаются с обжаренным картофелем и соусом «Барбекю»



Two sandwiches made with rye bread, cream cheese, salmon, pickled beets, and onions, garnished with microgreens, served in tall glasses filled with a white sauce.

БРУСКЕТТЫ С СЕЛЬДЬЮ

150/100 320 ₽

Закуска из филе сельди, мягкого крем-сыра и маринованной свёклы, подается на бородинском хлебе на двух стопочках Хреновухи

Two sandwiches made with rye bread, pork, parmesan, and a yellow sauce, garnished with tomatoes, onions, and microgreens, served in tall glasses filled with a white sauce.

БРУСКЕТТЫ С БУЖЕНИНОЙ

150/100 345 ₽

Бутерброды с ломтиками буженины и сыром Пармезан на бородинском хлебе соусом «Релиш», подаются на двух стопочках Хреновухи

МОРСКИЕ ГАДЫ В КЛЯРЕ

300 760 ₽

Тигровые креветки, кольца кальмара, филе кеты, соус «Сладкий чили»



АССОРТИ СЫРОВ

160/10 495 ₽

Ломтики Российского сыра, Дор-блю, брынзы и сыр Чечил



ДЛЯ НАЧАЛА

АССОРТИ РЫБЫ

260 790 ₽

Скумбрия копченая, семга слабой соли, семга копченая, риег из кеты, филе сельди, форшмак, гренки

САДОВЫЕ ОВОЩИ

370 470 ₽

Болгарский перец, томаты черри, редис, огурец, зелень

БОЛЬШЕ МЯСА

330 590 ₽

Колбаса Сальчичон, домашняя буженина, копченая колбаса, куриный паштет, копченое сало, гренки

ЛОМТИКИ САЛА

120/150/20 370 ₽

Ассорти сала с горчицей, обжаренным картофелем и гренками из бородинского хлеба



ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

150/30/40 345 ₺

из куриной печени, со смородиновым джемом и пшеничными гренками



БАКЛАЖАННЫЕ РУЛЕТКИ

190/30 410 ₺

со сливочным сыром и зеленью, бужениной, вялеными томатами

СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ

100/100/80/10 375 ₺

собственного посола с жареным картофелем и маринованной свёклой



АССОРТИ СОЛЕНИЙ

400 395 ₺

Капуста гурийская, малосольные огурцы и томаты, черемша и кольца красного маринованного лука



САЛАТЫ

БАКЛАЖАННАЯ ЗАКУСКА

с моцареллой,
вялеными томатами
и рукколой
100/30/30/10 430 ₽



КАПРЕЗЕ

280 560 ₽

Томаты черри,
Моцарелла мини
с листьями базилика
и легким «Песто»

СТЕЙК-САЛАТ

210 560 ₺

Сочная вырезка говядины, салат микс, картофель мини и горчичный соус



ГРЕЧЕСКИЙ

190 490 ₺

Томаты черри, свежий огурец, сладкий перец, салат микс с гигантскими оливками и маслинами, домашней брынзой, кольцами красного лука, под легким «Песто» и бальзамической заправкой



ДЕЛИКАТЕСНЫЙ 190 650 ₺

Жареное филе сёмги, салат микс, сладкий перец, филе апельсина, с цитрусовой заправкой



ОЛИВЬЕ

280 440 ₺

Салат с бужениной, ломтиками хамона, зелёным горошком, картофелем, свежим огурцом, яйцом, заправленный сливочной домашней заправкой



БАВАРСКИЙ САЛАТ 270 390 ₺

Ассорти из колбас и бекона с салатом микс, тёплым картофелем, томатами черри, маринованными огурчиками и гренками 8 злаков, с горчичным соусом



САЛАТ-ГРИЛЬ С ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

250 490 ₺

сладким перцем, свежими томатами, кабачками, салатом микс под лёгкой греческой заправкой



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 200 630 ₺

Салат микс, тигровые креветки в перечном соусе, томаты черри, сыр Пармезан, пшеничные сухарики и авторская анчоусная заправка



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 200 450 ₺

Салат микс, сочное филе цыплёнка, томаты черри, сыр Пармезан, пшеничные сухарики, под фирменной анчоусной заправкой



САЛАТ С СЁМГОЙ СЛАБОЙ СОЛИ 200 560 ₺

с отварными яйцами, салатом микс и горчичной заправкой

НОВАЯ ЛЮБЛИНСКАЯ СКОВОРОДА

с мясом птицы, копчёными
рёбрышками, домашними
колбасками и картофелем
в мундире

300/110/50/150/150 840 ₽



СКОВОРОДКИ НА КОМПАНИЮ



**ТРАДИЦИОННАЯ БАВАРСКАЯ
СКОВОРОДА**

200/100/30/100 630 ₺

с митболами и отварными яйцами
в сливочно-горчичном соусе

СКОВОРОДА С ПТИЦЕЙ

и картофелем в нежном
сливочном соусе

150/200/180 650 ₺



**МОЧАНКА С БЛИНАМИ
И КОЛБАСКАМИ**

510 650 ₺



ПАСТА

ПАСТА СО СТЕЙКОМ

310 590 ₽

Фетучини с сочной вырезкой
говядины под крошкой Пармезана,
в винном соусе



КАРБОНАРА

390 430 ₺

Спагетти с беконом
и Пармезаном в соусе
«Белое вино»



ПАСТА С СЁМГОЙ

330 670 ₺

Фетучини с семгой, кабачком,
Моцареллой и базиликом
в сливочном соусе



СУПЫ

СОЛЯНКА

250/50/80 360 ₽

со свиной грудинкой, охотничьими колбасками.

Подаётся с хрустящим ржаным хлебом, сметаной и соусом «Релиш».

УХА БЕЛАЯ

310/100/30 390 ₽

с филе кеты.

Подаётся с хрустящим ржаным хлебом и риемом из кеты.



БОРЩ

250/40/50/35 290 ₺

с домашней бужениной.

Подаётся с хрустящим ржаным хлебом, сметаной и сливочным сыром с чесноком и зеленью.



ЩИ

250/50/50 260 ₺

с картофелем, морковью, яйцом Пашот.

Подаётся с хрустящим ржаным хлебом и сметаной.



ЧАША БУЛЬОНА

250/80 240 ₺

с курицей, яйцом.

Подаётся с хрустящим ржаным хлебом и паштетом.



КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ

250/20/100 290 ₺

из белых грибов и шампиньонов.

Подаётся с хрустящим ржаным хлебом.

ПИЦЦА

ПИЦЦА С ОКОРОКОМ

500 640 ₽

шампиньонами, Моцареллой
и рукколой



ПИЦЦА 4 СЫРА

500 690 ₺

с Моцареллой, Дор-блю, Сулугуни и Пармезаном



ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

500 640 ₺

с соусом «Пилатти», Моцареллой и колбасками Пепперони



ПИЦЦА БАВАРСКАЯ

500 650 ₺

с беконом, ветчиной, колбасками, соусом «Пилатти», Моцареллой и маринованными огурчиками

ЛЮБИМЫЕ БЛИННЫ



**БЛИНЧИКИ
С РИЕТОМ ИЗ КЕТЫ**
160 410 ₺

**БЛИНЧИКИ
С ЗЕЛЕНЬЮ
И СМЕТАНОЙ**
170/50 310 ₺





БЛИНЧИКИ-КАРБОНАРА

200/100 390 ₺

**БЛИНЧИК С СЁМГОЙ
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**

160 410 ₺



PRO МЯСО

Мраморная говядина Блэк Ангус «Мираторг», 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки Medium.

*указан вес сырого мяса



СТЕЙК РИБАЙ

100/80 610 ₽

Порция 200-500г*,
подаётся с салатом микс
и соусом «Барбекю»



НЕЖНАЯ ГОВЯДИНА

300 690 ₽

с картофельным пюре

КОЛБАСКИ С ФАБРИКИ

150/300 560 ₽

с запечённым цельным картофелем и гренками в наваристом бульоне



ТВЕРСКОЙ ПАРЕНЬ 400 595 ₽

Котлета из мраморной говядины с Моцареллой, беконом, листьями салата, свежими томатами и огурцами и соусами «Барбекю» и «Релиш»



**КОТЛЕТКИ
ИЗ СВИНИНЫ
И ГОВЯДИНЫ**

300/15 560 ₽

в горшочке с запечённым
картофелем



ТРИ ФЕСТИВАЛЬНЫХ КОЛБАСОК

из свинины с говядиной, курицы с сыром Чеддер и курицы со сливочным сыром, собственного приготовления. Подаются с тушеной капустой и медово-горчичным соусом
310/150/50 685 ₽



МОЛОДАЯ МОЛОЧНАЯ ГОВЯДИНА

220/150/50 730 ₽

тушеная в пиве, с нежным картофелем, маринованными огурчиками и ржаными гренками



ОГРОМНЫЙ ШНИЦЕЛЬ

300/150/50 590 ₽

из свинины с тушеной капустой и соусом «Тар-тар»



BBQ



**ШАШЛЫҚ
ИЗ ИНДЕЙКИ**

190/80 510 ₺

филе птицы
с соусом «Барбекю»

**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИЦЫ**

200/80 460 ₺

филе птицы
с соусом «Барбекю»



**ЛЮЛЯ
ИЗ БАРАШКА**

130/80 840 ₺

с соусом «Барбекю»



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**

200/80 590 ₺

Сочная свиная шейка
с соусом «Барбекю»



PRO ПТИЦУ



ИНДЕЙКА, ТУШЕННАЯ В ГОРШОЧКЕ

500 630 ₽

Филе индейки с картофелем,
морковью, томатами
и чесноком, с пшеничными
гренками

**КОТЛЕТЫ
ИЗ ИНДЕЙКИ**

со сметанным соусом
220/40 470 ₺



ОКОРОЧОК

с картофелем
с чесноком
250/150 530 ₺



ПРО РЫБУ



ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРЕЛЬСКИЙ ЛОСОСЬ

120/150/20 1150 ₽
с пюре из картофеля

КЕТА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

с маслинами, оливками
и картофелем
150/80/20 630 ₽



БОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА МИДИЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

355 790 ₽



ДОРАДО

за 100 гр 220 ₺
Дорадо, зажаренная на гриле, с салатом микс, филе апельсина и соусом «Понзу»



СКУМБРИЯ НА ГРИЛЕ* 100 150 ₺

с салатом микс, под цитрусовой заправкой
*цена за 100г



СЕМГА ПИКАНТНАЯ

220 1150 ₺
Нежное филе семги, припущенное в сливочно-икорном соусе, со свежими овощами и зеленью



МИДИИ, КЕТА И КРЕВЕТКИ

в соусе том ям
270 950 ₺



ЗАПЕЧЕННОЕ СВИНОЕ КОЛЕНО * 100 145 ₺

с пряными травами, чесноком, зеленью, подается с тушеной капустой и картофелем по-деревенски, соусом «Барбекю» и горчицей

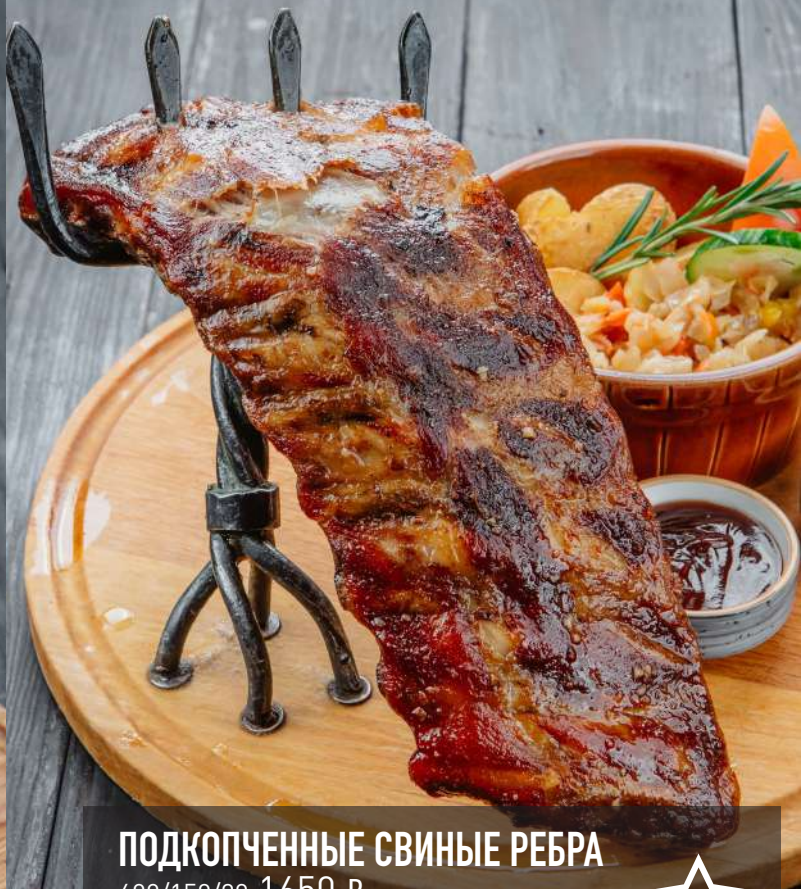
НА КОМПАНИЮ

*Цена указана за 100 г

СВИНОЙ ОКОРОК * 100 195 ₺



Яркий, сочный окорок подается с тушеной капустой и картофелем по-деревенски, соусом «Барбекю» и горчицей



ПОДКОПЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА

600/150/20 1650 ₺

в горчично-медовой глазури, подаются с тушеной капустой и картофелем по-деревенски, и соусом «Барбекю»



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

400/400/300/200/450/100 2900 ₺

Шашлык из свинины, шашлык из курицы, рёбрышки, домашние колбаски, картофель, кабачки, томаты черри, соус «Барбекю»

ФОРЕЛЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ*

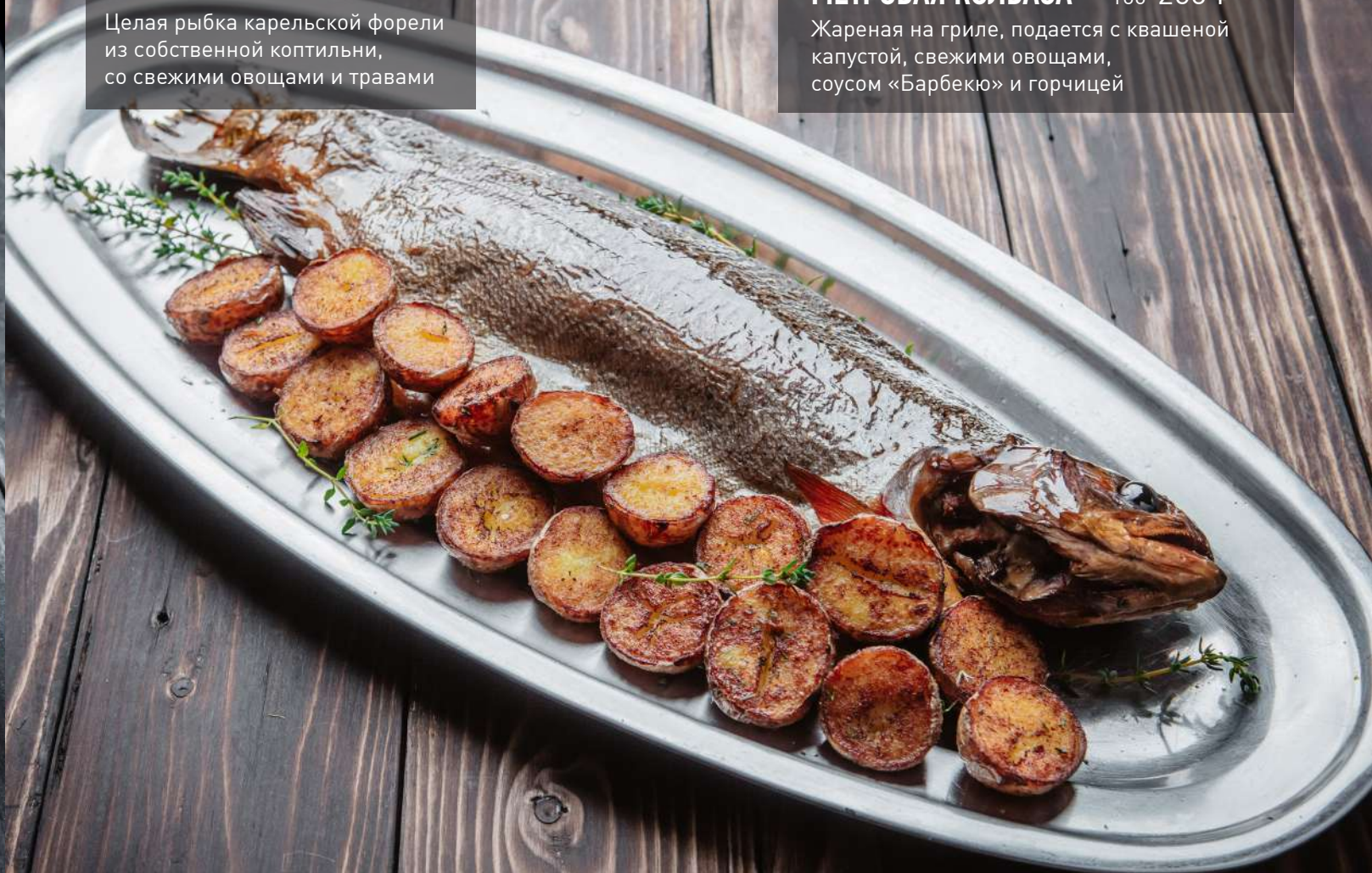
100 350 ₺


Целая рыбка карельской форели из собственной коптильни, со свежими овощами и травами

МЮНХЕНСКАЯ МЕТРОВАЯ КОЛБАСА*

100 260 ₺

Жареная на гриле, подается с квашеной капустой, свежими овощами, соусом «Барбекю» и горчицей





НАПОЛЕОН 140 250 ₺

Классический король десертов
с заварным кремом

НА ДЕСЕРТ



ЗАПЕКАНКА В БЛИНЕ

450 360 ₺

на компанию к самовару



ТИРАМИСУ 150 290 ₺

Любимый десерт с легким бисквитом, кофе и сливочным сыром



**ЧИЗКЕЙК
КЛАССИЧЕСКИЙ** 120 240 ₺



ТРИО ЖЕЛЕ

210 290 ₺

из яркого пюре манго-маракуйя в виде бокальчиков любимого пенного



МОРОЖЕНОЕ

120 245 ₺

На ваш выбор: ванильное, клубничное, шоколадное
- сироп/сливки/шоколад 35 ₺
- свежие фрукты 45 ₺

ЗАСТОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Просим заказать за два дня до мероприятия. Цена указана за 1000 г, вес блюда уточняйте у официанта



КУРНИК 1000 (Минимальный вес 2000г) 1100 ₺

Традиционный русский пирог, с тонким слоем теста, проложенный воздушными блинами, с начинкой из куриного мяса и потрошков, куриного яйца, грибов, лука и риса, является неотъемлемым атрибутом русских свадеб. Подается горячим и прекрасно подойдет для компании 5-6 персон

УТКА ЗАСТОЛЬНАЯ 1000 (Минимальный вес 1300 г) 2500 ₺

Целая молодая утка, начиненная яблоком и черносливом. Прекрасно подойдет для компании из 4 персон

КУЛЕБЯКА 1000 (Минимальный вес 2000 г) 2400 ₺

Рыбный пирог с семгой, шпинатом, рисом и грибами, подается с рыбным бульоном. Для компании из 5-6 персон

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ КОРЕЙКА 1000 (Минимальный вес 6000 г) 2100 ₺

Сочная свиная корейка, томленная в печи, подается со сливочно-горчичным соусом. Для компании из 7-9 персон



ЗАПЕЧЕННЫЙ СВИНОЙ ОКОРОК 1000 (Минимальный вес окорока 8000 г) 1500 ₺

Запеченный в печи целый свиной окорок, подается под сливочно-горчичным соусом. Прекрасно подойдет для компании из 10-12 персон



СТЕРЛЯДЬ «ВОЛЖСКАЯ» 1000 (Минимальный вес 1500г) 5700 ₺

Целая рыбка стерляди, припущенная в белом вине, фаршированная нежными кусочками филе семги, подается с лимоном и зеленью под сливочно-икорным соусом. Для компании из 4-5 персон



ЗАЛИВНОЕ С МЯСОМ СВИНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ 1000 г 2600 ₺

НА ГАРНИР

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 150 200 ₺

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 200 ₺

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 100 ₺

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 150 280 ₺

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ 150 110 ₺

ОТВАРНОЙ РИС 150 140 ₺

КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150 100 ₺

СОУСЫ

ГОРЧИЦА, ХРЕН, БАРБЕКЮ, СЫРНЫЙ,
ТАР-ТАР, АНАНАСОВЫЙ,
СЛАДКИЙ ЧИЛИ, РЕЛИШ С ОГУРЦАМИ
И ГОРЧИЦЕЙ

50 70 ₺

ВЫПЕЧКА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 250 195 ₺

Булочка 8 злаков, бородинский хлебушек, сырная
булочка, пирожок с картофелем

БУЛОЧКА 8 ЗЛАКОВ 40 15 ₺

БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБУШЕК 40 15 ₺

БЕЛОЕ ВИНО

ЛАДОРЬЕ БОРДО

750мл 2350 ₺

GVG Grands Vins De Gironde, Франция, сухое
Совиньон Блан, Семильон

ЗЕБРА ХИЛЛС ШЕНЕН БЛАН

750/150мл 2100 ₺ / 420 ₺

Perdeberg Wines (PTI) LTD, Южная Африка,
сухое
Шенен Блан

МОНКАРО ПИНО ГРИДЖИО ТЕРРЕ СИЦИЛИАНЕ

750/150мл 1800 ₺ / 360 ₺

Terre Cortesi Moncaro, Италия, сухое
Пино Гриджио

АРЕСТИ ИСТЕЙТ СЕЛЕКШН ШАРДОНЕ

750/150мл 1750 ₺ / 350 ₺

Aresti Chile Wine S.A., Чили, сухое
Шардоне

ТОРРОНТЕС УМА ВАЙН БАР

750/150мл 1750 ₺ / 350 ₺

Finca Agostino Hnos S.A., Аргентина, сухое
Торронтес

ШАМБО

750/150мл 1550 ₺ / 310 ₺

Maison Duprat, Франция, полусладкое
Макабео, Вердехо

ЗБ ВАЙН РИСЛИНГ

750/150мл 1500 ₺ / 300 ₺

ООО «Агрофирма «Золотая балка», Россия,
полусухое
Рислинг

РОЗОВОЕ ВИНО

МЕРЛО РОЗЕ ПЕИ Д'ОК МЭЗОН КАСТЕЛЬ

750/150 мл 1600 ₺ / 320 ₺

Castel Freres SAS, Франция, сухое
Мерло

НУВИАНА РОСАДО

750/150 мл 1550 ₺ / 310 ₺

Bodega Nuviaña, Испания, сухое
Каберне Совиньон, Темпранильо

ЗБ ВАЙН РОЗЕ

750/150 мл 1500 ₺ / 300 ₺

ООО «Агрофирма «Золотая балка»,
Россия, сухое
Каберне совиньон, Мерло, Пино Гри,
Пино Блан

КРАСНОЕ ВИНО

ЛАДОРЬЕ БОРДО

750мл 2350 ₺

GVG Grands Vins De Gironde, Франция, сухое
Мерло, Каберне Совиньон

ЗЕБРА ХИЛЛС ПИНОТАЖ

750/150мл 2100 ₺ / 420 ₺

Perdeberg Wines (PTI) LTD, Южная Африка,
сухое
Пинотаж

МОНКАРО МОНТЕПУЛЬЧАНО ДАБРУЦЦО

750/150мл 1800 ₺ / 360 ₺

Terre Cortesi Moncaro, Италия, сухое
Монтепульчано

АРЕСТИ ИСТЕЙТ СЕЛЕКШН КАРМЕНЕР

750/150мл 1750 ₺ / 350 ₺

Aresti Chile Wine S.A., Чили, полусухое
Карменер

МАЛЬБЕК УМА ВАЙН БАР

750/150мл 1750 ₺ / 350 ₺

Finca Agostino Hnos S.A., Аргентина, сухое
Мальбек

НУВИАНА КАБЕРНЕ СОВИНЬОН ТЕМПРАНИЛЬО

750/150мл 1600 ₺ / 320 ₺

Bodega Nuviana, Испания, сухое
Каберне Совиньон, Темпранильо

ШАМБО

750/150мл 1550 ₺ / 310 ₺

Maison Duprat, Франция, полусладкое
Темпранильо, Тинторера

ЗБ ВАЙН КАБЕРНЕ МЕРЛО

750/150мл 1500 ₺ / 300 ₺

ООО «Агрофирма «Золотая балка», Россия,
сухое
Каберне совиньон, Мерло

ЗБ ВАЙН БАСТАРДО

750/150мл 1500 ₺ / 300 ₺

ООО «Агрофирма «Золотая балка», Россия,
полусладкое
Бастардо Магарачский

ИГРИСТОЕ ВИНО

КАВА НУВИАНА БРЮТ

750мл 2250 ₺

Bodega Nuviana, Испания, брют

ЗБ ВАЙН ФРИЗАНТЕ

750/150мл 1350 ₺ / 270 ₺

ООО «Агрофирма «Золотая балка»,
Россия, розовое полусухое

ЗОЛОТАЯ БАЛКА

750/150мл 1250 ₺ / 250 ₺

ООО «Агрофирма «Золотая балка», Россия,
белое брют/полусладкое

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



ЧАЙ

**ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ
С АПЕЛЬСИНОМ И МЁДОМ**
400 мл 280 ₽

ЧАЙ МАНГО-МАРАКУЙЯ
400 мл 280 ₽

**ЧАЙ С БАЗИЛИКОМ
И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ**
400 мл 280 ₽

**ЧАЙ С КЛЮКВОЙ
И ПЮРЕ МАНГО**
400 мл 280 ₽

**ЧАЙ С КЛУБНИКОЙ,
МЯТОЙ И СОКОМ ЛАЙМА**
400 мл 280 ₽

**ВИШНЁВЫЙ ЧАЙ
СО СПЕЦИЯМИ:**
гвоздика, бадьян, корица
400 мл 280 ₽

СЕНЧА 400 мл 140 ₽

МОЛОЧНЫЙ УЛУН 400 мл 150 ₽

АССАМ 400 мл 140 ₽

ЭРЛ ГРЭЙ 400 мл 150 ₽

САМОВАР 1000/1150 мл 550 ₽

Ароматный листовый чай подается с медом,
домашним вареньем, блинчиками, сушками,
лимоном и конфетами

КОФЕ

ЭСПРЕССО 40 мл 140 ₽

АМЕРИКАНО 40/220 мл 140 ₽

КАПУЧИНО 40/70 мл 170 ₽

ЛАТТЕ 40/120 мл 180 ₽

РАФ 300 мл 240 ₽

ГЛЯССЕ 60/30 мл 200 ₽

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 200 мл 250 ₽


РОМ ШОКОЛАД 200 мл 260 ₽
подаётся со взбитыми сливками
и шоколадной крошкой

**ИРЛАНДСКИЙ
КОФЕ С ВИСКИ** 200 мл 340 ₽
подаётся со взбитыми сливками

КОФЕ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ
120мл 180 ₽

КОФЕ С ВИШНЁВЫМ СОКОМ
120мл 180 ₽

АЙС ЛАТТЕ 280 мл 240 ₽



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

ДОБРЫЙ-КОЛА 250 мл 160 ₺

ТОНИК «РИЧ» 330 мл 210 ₺

БОНАКВА 330 мл 160 ₺
Негазированная и газированная
питьевая вода

СОКИ И НЕКТАРЫ «РИЧ»
Апельсин, яблоко, ананас, томат, Вишня
250 мл 120 ₺

MEVER 500 мл 160 ₺
Негазированная и газированная
минеральная питьевая вода

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ
250/1000 мл 90₺ / 360 ₺

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК 200 мл 250 ₺
Апельсин, яблоко, морковь

**ЛИМОНАД
МАНГО-МАРАКУЙЯ-КОКОС**
250/1000 мл 190 ₺ / 620 ₺

**ЛИМОНАД
ГРУША-ЖАСМИН-ВИНОГРАД**
250/1000 мл 190 ₺ / 620 ₺

ЛИМОНАД АРБУЗ-ДЫНЯ
250/1000 мл 140 ₺ / 560 ₺

КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД
250/1000 мл 140 ₺ / 540 ₺

**ЛИМОНАД
СМОРОДИНА-ВИШНЯ-ЛЕМОНГРАСС**
250/1000 мл 180 ₺ / 560 ₺

КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЁВЫЙ ПОЦЕЛУЙ»
160мл 180 ₺

ПИНОКОЛАДА БЕЗАЛКОГОЛЬНАЯ
140мл 180 ₺

С 2006 ГОДА
ЛЮБЛИН
ПИВНОЙ РЕСТОРАН



**ПОНЕДЕЛЬНИК
НАСТРОЕНИЕ
ЛЕТО!**

Апероль
Спритц за 300р



**ВТОРНИК
КОМПАНИЯМ
ОТ 6 ЧЕЛОВЕК**

бутылка фирменной
настойки в подарок



**ВИННАЯ
СРЕДА**

Любая бутылка
вина за 990 рублей

Сорт пива уточняйте у официанта



**ПИВНОЙ
ЧЕТВЕРГ**

При заказе пива 0,5 л
- второе такое
же в подарок

дети до 12 лет



**В ЛЮБЛИН
С СЕМЬЕЙ**

По воскресеньям
столикам с детьми
- пицца в подарок

ПОСТОЯННЫЕ АКЦИИ

**ВАМ У НАС
ПОНРАВИЛОСЬ?**

Оставьте отзыв в социальных
сетях или на Яндекс.
Картах и получите подарок
от ресторана

**СКИДКА 15%
ИМЕННОНИКУ**

Скидка 15%
(+5% подробнее у администратора)
в день рождения
и 7 дней после, в день свадьбы
и годовщину свадьбы.