



THE KEY TO WINE

Сет-Меню

Любые **2** блюда **490 р**

+ десерт, кофе или чай

12:00—17:00, понедельник—пятница

ЗАКУСКИ

Салат с фасолью

Салат картофельный с гравлаксом

СУПЫ

Борщ

Говяжий бульон с бычьими хвостами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Голубцы

Бефстроганов с пюре

ДЕСЕРТ

Птичье молоко

+7 (499) 246-84-38 | www.winitbar.ru | 12:00—24:00

Wine-Set

4 бокала **990 р**

12:00—23:00, воскресенье, понедельник



WHITE WINE: Gavi, Sauvignon, Chardonnay, Riesling (100ml)
RED WINE: Cotes du Rhone, Lange, Spatburgunder, Bordeaux (100ml)

В этом рекламном буклете все цены указаны в рублях, включая НДС.
Уточнение позиций по весу предоставляется в Меню.



УТРО **NON-STOP**

12:00—17:00, понедельник—воскресенье

Каша - полента с тыквой, взбитые сливки,изюм, мак	250
Французский тост - бриош, сливовое варенье, сливки	180
Сырники	230
Яичница (2 eggs) «плюс»	90
- сыр	60
- парма	120
- помидоры	90
- помидоры вяленые	90
- зелень	60
- гравлак	240
Яйцо бенедикт «плюс»	80
- гравлак	240
- парма	120
Сок свежавыжатый 200ml	380
Апельсин	
Грейпфрут	
Яблоко	
Сельдерей	
Морковь	

+7 (499) 246-84-38 | www.winitbar.ru | 12:00—24:00

12:00—23:00, воскресенье, понедельник



WHITE WINE: Gavi, Sauvignon, Chardonnay, Riesling (100ml)
RED WINE: Cotes du Rhone, Lange, Spatburgunder, LAN (100ml)

В этом рекламном буклете все цены указаны в рублях, включая НДС.
Уточнение позиций по весу предоставляется в Меню.



THE KEY TO WINE

ВЫБОР ВИНОДЕЛА В WINIL: PIO CESARE (PIEMONTE)



Флан из цукини, крем из таледжио, чипсы из лука порея <i>Идеальное сочетание с Chardonnay Langhe L'Altro - Pio Cesare 2016 - 760p by glass</i>	650
Равиоли с цесаркой, крем из пармезана, соус "Жу" <i>Идеальное сочетание с Barbera d'Alba - Pio Cesare 2015 - 760 p by glass</i>	860
Цесарка с кремом из корнеплодов и маслом трюфеля, песто из трав <i>Идеальное сочетание с Barbaresco - Pio Cesare 2013 - 1260 p by glass</i>	1260

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливки	190
Артишоки	230
Вяленые помидоры	250
Гравлакс	360
Парма / Хамон	390
Паштет, луковый мармелад	490
Трио вегетарианское	490
Трио из морепродуктов	650
Татаки из мяса быка с соусом понзу	690
Тар-тар говядина	790
Winil charcuterie	1200
Гребешок с соусом юдзу, чили и травой шизу	760
Севиче из Карельской форели	860
Салат табуле из киноа, авокадо, томаты, хумус	480
Буратта сыр, томаты, песто из зелени	1090
Устрицы (Средиземноморская, новозеландская - 1 шт)	390
Колбасы	1250

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный Сулугуни сыр, тандури масала, тар-тар из груши с шафраном	540
Плечо быка в стиле "татаки" с устричными грибами	750
Кальмар, капустный стейк, кунжутный соус	660

ПАСТА И РИЗОТТО



Традиционная домашняя паста Пьемонта Tajarin, трюфельное масло	680
Паппарделле с рагу из кролика	760
Паппарделле с крабом, каперсами и томатами	1390
Равиоли с бычьими хвостами	790
Ризотто с птицей в азиатском стиле	790
Ризотто с сельдереем, розовые аргентинские креветки	1290



В этом рекламном буклете все цены указаны в рублях, включая НДС.
Уточнение позиций по весу предоставляется в Меню.

(499) 246-84-38 | www.winilbar.ru | 12:00-24:00

+7





THE KEY TO WINE

+7 (499) 246-84-38 | www.winiibar.ru | 12:00-24:00



СУП

Том-ям	650
--------	-----

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Форель, зеленый горох-пюре, иноки, даши бер-блан	860
Палтус, сельдерей-пюре, глазированная морковь	980
Гребешки, картофельный мусс, соус из запеченых перцев	1390

МЯСО

Филе ягнёнка с полентой и чатни из слив	1260
Телячьи щеки, картофельный крем, вешенки	890
Стейк Мачете	980
Ангус Стейк	1690

ГАРНИРЫ

Пак-чой на гриле, печеный лук	250
Мини-картофель	190
Зеленый салат	190

СОУСЫ

Бордолезе, Перечный, Терияки	120
------------------------------	-----

ДЕСЕРТЫ

Домашнее печенье, безе	290
Сорбет из печеного яблока и кальвадоса, <i>идеально с Chateau du Breuil</i>	290
Птичье молоко	390
Манговый кулфи	460
Мороженое с маскарпоне и трюфелем	490
Облепиховый пирог	460
Сыры	1200

Белый трюфель	560
---------------	-----

В этом рекламном буклете все цены указаны в рублях, включая НДС.
Уточнение позиций по весу предоставляется в Меню.