

ambar



RESTAURANT  
• AMBAR

КАРТА БАРА







RESTAURANT

В И Н О  
wine

rose wine  
• розовое вино •

01 **ПИНО ГРИДЖИО  
БЛАШ ПАРИНИ**  
Италия полусухое  
750 мл **2000.-**

02 **КАСА БАТАНЕРОС**  
Испания полусухое  
750 мл **1900.-**

# white wine

• белое вино •

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 03 | <b>ПТИ ШАБЛИ</b><br>Франция сухое<br>750 мл <b>4900.-</b>                                  | 10 | <b>САРМИЕНТОС<br/>ШАРДОНЕ</b><br>Чили сухое<br>750 мл <b>1900.-</b>                      |
| 04 | <b>БАРОН ДЕ КРЕССЕ</b><br>Франция сухое, полусухое,<br>полусладкое<br>750 мл <b>1700.-</b> | 11 | <b>КАНЬЯ</b><br>Чили полусладкое<br>750 мл <b>1700.-</b>                                 |
| 05 | <b>ПИНО ГРИДЖИО</b><br>Италия сухое<br>750 мл <b>2000.-</b>                                | 12 | <b>ЦИНАНДАЛИ</b><br>Грузия сухое<br>750 мл <b>1600.-</b>                                 |
| 06 | <b>БЬЯНКО СЕККО РАСА</b><br>Италия полусладкое<br>750 мл <b>1800.-</b>                     | 13 | <b>АЛАЗАНСКАЯ<br/>ДОЛИНА</b><br>Грузия полусладкое<br>750 мл <b>1600.-</b>               |
| 07 | <b>КАСТИЛЬО САНТА<br/>БАРБАРА</b><br>Испания сухое<br>750 мл <b>1900.-</b>                 | 14 | <b>ЕРЕВАН КАНГУН<br/>РКАЦИТЕЛИ</b><br>Армения полусладкое, сухое<br>750 мл <b>1600.-</b> |
| 08 | <b>КАСА БАТАНЕРОС</b><br>Испания полусухое<br>750 мл <b>1900.-</b>                         | 15 | <b>ПСОУ</b><br>Абхазия полусладкое<br>750 мл <b>1500.-</b>                               |
| 09 | <b>КАСТИЛЛОС<br/>ДЕ ИСПАНИЯ</b><br>Испания сухое, полусладкое<br>750 мл <b>1600.-</b>      | 16 | <b>ДИОСКУРИЯ</b><br>Абхазия сухое<br>750 мл <b>1500.-</b>                                |



# red wine

• красное вино •

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 17 | <b>ПИНО НУАР</b><br>Франция сухое<br>750 мл <b>4900.-</b>                                  | 24 | <b>САРМИЕНТОС<br/>КАБЕРНЕ СОВИньОН</b><br>Чили сухое<br>750 мл <b>1900.-</b> |
| 18 | <b>БАРОН ДЕ КРЕССЕ</b><br>Франция сухое, полусухое,<br>полусладкое<br>750 мл <b>1600.-</b> | 25 | <b>КАНЬЯ</b><br>Чили полусладкое<br>750 мл <b>1700.-</b>                     |
| 19 | <b>КЪЯНТИ</b><br>Италия сухое<br>750 мл <b>1900.-</b>                                      | 26 | <b>САПЕРАВИ</b><br>Грузия сухое<br>750 мл <b>1600.-</b>                      |
| 20 | <b>РОССО СЕККО РАСА</b><br>Италия полусладкое<br>750 мл <b>1600.-</b>                      | 27 | <b>КИНДЗМАРАУЛИ</b><br>Грузия полусладкое<br>750 мл <b>1600.-</b>            |
| 21 | <b>КАСТИЛЬО САНТА<br/>БАРБАРА</b><br>Испания сухое<br>750 мл <b>1700.-</b>                 | 28 | <b>ЕРЕВАН АРЕНИ<br/>КАРМРАЮТ</b><br>Армения сухое<br>750 мл <b>1700.-</b>    |
| 22 | <b>КАСА БАТАНЕРОС</b><br>Испания полусухое<br>750 мл <b>1800.-</b>                         | 29 | <b>ЕРЕВАН ГРАНАТОВОЕ</b><br>Армения полусладкое<br>750 мл <b>1700.-</b>      |
| 23 | <b>КАСТИЛЛОС<br/>ДЕ ИСПАНИЯ</b><br>Испания сухое, полусладкое<br>750 мл <b>1600.-</b>      | 30 | <b>ЧЕГЕМ</b><br>Абхазия сухое<br>750 мл <b>1500.-</b>                        |
|    |  | 31 | <b>АПСНЫ</b><br>Абхазия полусладкое<br>750 мл <b>1500.-</b>                  |

# wine by glass

• ВИНО В БОКАЛАХ •

32 **КАСА БАТАНЕРОС**  
Испания красное / белое /  
розовое полусухое  
250 мл **600.-**

34 **ПИНО ГРИДЖИО**  
Италия белое сухое  
250 мл **700.-**

33 **БАРОН ДЕ КРЕССЕ**  
Франция красное / белое  
полусладкое  
250 мл **550.-**

35 **КЪЯНТИ**  
Италия красное сухое  
250 мл **600.-**

# sparkling wine

• ИГРИСТОЕ ВИНО •

36 **МАРТИНИ ПРОСЕККО**  
Италия сухое  
750 мл **4000.-**

39 **АБРАУ-ДЮРСО**  
Россия брют, полусухое,  
полусладкое  
750 мл **1300.-**

37 **МАРТИНИ АСТИ**  
Италия сладкое  
750 мл **3800.-**

40 **РОССИЙСКОЕ  
ШАМПАНСКОЕ**  
Россия брют, полусухое,  
полусладкое  
750 мл **900.-**

38 **ЛАМБРУСКО**  
Италия белое / красное /  
розовое полусладкое  
750 мл **1800.-**





АМВАР  
РЕСТАУРАНТ



## алкогольные напитки

# vermouth

• вермут •

01 **МАРТИНИ БЬЯНКО**

Италия

50/1000 мл **175/3500.-**

03 **МАРТИНИ РОЗАТО**

Италия

50/1000 мл **175/3500.-**

02 **МАРТИНИ РОССО**

Италия

50/1000 мл **175/3500.-**

04 **МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ**

Италия

50/1000 мл **175/3500.-**

# russian vodka

• наша водка •

01 **МЯГКОВ СЕРЕБРЯНАЯ**

50/500 мл **130/1300.-**

05 **БЕЛАЯ БЕРЁЗКА**

50/500 мл **130/1300.-**

02 **АРХАНГЕЛЬСКАЯ  
СЕВЕРНАЯ**

50/500 мл **130/1300.-**

06 **РУССКИЙ СТАНДАРТ**

50/500 мл **170/1700.-**

03 **ХАСКИ**

50/500 мл **130/1300.-**

07 **ОНЕГИН**

50/500 мл **300/3000.-**

04 **ТУНДРА АУТЕНТИК**

50/500 мл **130/1300.-**

08 **БЕЛУГА**

50/500 мл **300/3000.-**

08

\* Если у вас есть аллергия на определённые продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.



# imported vodka

● не наша водка ●

09 **ФИНЛЯНДИЯ**

Финляндия

50/500 мл **270/2700.-**

11 **ГРЕЙ ГУЗ**

Франция

50/500 мл **480/4800.-**

10 **АБСОЛЮТ**

Швеция

50/500 мл **320/3200.-**

# not vodka

● не водка ●

01 **АМБАРНЫЕ  
НАСТОЙКИ**

Хреновуха, Кедровая,  
Вишнёвая, Цитрусовая

50/500 мл **110/1100.-**

03 **БЕХЕРОВКА**

Чехия

50 мл **380.-**

02 **ГРАППА**

Россия

50/500 мл **200/2000.-**

04 **ЕГЕРМАЙСТЕР**

Германия

50 мл **380.-**



В России водка появилась в конце XIV века. В 1386 году генуэзское посольство привезло в Москву первую водку (aqua vitae - «живая вода») и представило ее князю Дмитрию Донскому. В Европе же от «аква виты» родились все современные крепкие напитки: бренди, коньяк, виски и шнапс.

# whiskey

• ВИСКИ •

01 **ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ**

Шотландия

50/700 мл **643/9000.-**

03 **ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС**

Шотландия

50/700 мл **250/3500.-**

02 **БАЛЛАНТАЙНС**

Шотландия

50/700 мл **322/4500.-**

04 **ДЖЕМЕСОН**

Ирландия

50/700 мл **400/5600.-**

# bourbon

• бурбон •

01 **ДЖЕК ДЭНИЕЛС**

США

50/700 мл **479/6700.-**

02 **ДЖИМ БИМ**

США

50/700 мл **465/6500.-**



История бурбона восходит к XVIII веку, когда напиток стали впервые производить в округе Бурбон штата Кентукки, США. Появление первой коммерческой дистиллерии датируется 1783 годом, когда Эван Уильямс открыл свое предприятие в Луисвилле, Кентукки, на берегах реки Огайо.

# с о г н а с

• К О Н Ъ Я К •

01 **БЕРИКОНИ 3 ГОДА**  
Грузия  
50/500 мл **150/1500.-**

05 **НОЙ КЛАССИК 10 ЛЕТ**  
Армения  
50/500 мл **460/4600.-**

02 **БЕРИКОНИ 5 ЛЕТ**  
Грузия  
50/500 мл **170/1700.-**

06 **КУРВУАЗЬЕ**  
Франция  
50/700 мл **860/12000.-**

03 **НОЙ ТРАДИЦИОННЫЙ  
3 ГОДА**  
Армения  
50/500 мл **200/2000.-**

07 **МАРТЕЛЬ**  
Франция  
50/700 мл **930/13000.-**

04 **НОЙ ТРАДИЦИОННЫЙ  
5 ЛЕТ**  
Армения  
50/500 мл **240/2400.-**



# r u m

• ром •

01 **БАКАРДИ  
КАРТА БЛАНКА**  
США  
50/700 мл **300/4200.-**

03 **БАРСЕЛО БЛАНКО**  
Доминикана  
50/700 мл **300/4200.-**

02 **БАКАРДИ  
КАРТА НЭГРА**  
США  
50/700 мл **300/4200.-**

04 **БАРСЕЛО АНЬЕХО**  
Доминикана  
50/700 мл **322/4500.-**

# g i n

• джин •

01 **БИФИТЕР**  
Англия  
50/700 мл **395/5500.-**

а m ~ b a r  
b a r ~ а m

# tequila

• текила •

01 **ОЛЬМЕКА ГОЛД**  
Мексика  
50/700 мл **415/5800.-**

02 **ОЛЬМЕКА БЛАНКО**  
Мексика  
50/700 мл **375/5200.-**





RESTAURANT AMBAR

# bottled beer



- 01 **ЛИНДЕРХОФ**  
Светлое пшеничное  
нефильтрованное  
4,5% IBU 12  
Стиль - Бланш  
300/500 мл **180/300.-**



- 03 **САЛЕК ТЕМНЫЙ ЛАГЕР**  
тёмное нефильтрованное,  
5.5% IBU 20  
Стиль – чешский темный лагер  
300/500 мл **250/350.-**



- 02 **САЛЕК АМБЕР ЛАГЕР**  
Светлое фильтрованное,  
5.2% IBU 20  
Стиль – Чешский янтарный лагер  
300/500 мл **250/350.-**

## bottled beer

• бутылочное пиво •

- 04 **ШПАТЕН**  
Германия, светлое  
фильтрованное, 5.2%  
500 мл **360.-**

- 05 **БЭК**  
светлое безалкогольное,  
0.49%  
330 мл **360.-**

# cocktails

## • КОКТЕЙЛИ •

01 **КУБА ЛИБРЕ**

Ром, кола, лайм  
180 мл **450.-**

02 **ПИНА КОЛАДА**

Ром, кокосовый ликёр,  
сок ананаса, сливки  
250 мл **550.-**

03 **ДЖИН ТОНИК**

Джин, тоник, лимон  
160 мл **450.-**

04 **ТЕКИЛА САНРАЙЗ**

Текила, гренадин,  
сок апельсина  
250 мл **550.-**

05 **Б-52**

Кофейный ликёр, сливочный  
ликёр, апельсиновый ликёр  
50 мл **550.-**

06 **ДАЙКИРИ**

Ром, сахарный сироп, лайм  
150 мл **600.-**

07 **МАРГАРИТА**

Текила, апельсиновый ликёр,  
сахарный сироп, лайм  
150 мл **650.-**

08 **МОХИТО**

Ром, содовая, сахарный сироп,  
лайм, мята  
300 мл **500.-**

Традиция готовить алкогольные коктейли появилась в середине XIX века. Аристократы смешивали крепкий алкоголь с биттерами, добавляя в бокал немного воды и сахара. Слово «коктейль» впервые употребил Джерри Томас, который в 1862 году выпустил книгу «Как смешивать напитки».





a m b a r // r e s t a u r a n t  
b a r m e n u