

СИМФЕРОПОЛЬ  
ЗИМА 2024



# ФабрикантЪ

РЕСТОРАН С СОБСТВЕННОЙ ПИВОВАРНЕЙ

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ  
К НАМ



ВО ВКОНТАКТЕ

## ПРИГЛАШАЕМ НА ОБЕД

### СЧАСТЛИВЫЕ ЧАСЫ:

Будние дни  
12:00 – 15:00

Скидка – 25%  
на меню кухни



## ПИВО! СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

нефильтрованное  
непастеризованное  
**ПИЛЬЗЕНСКОЕ СВЕТЛОЕ**  
плотность 12,0% алк. 4,8%

**ИМБИРНОЕ КРАСНОЕ**  
плотность 14,0% алк. 5,6%

**ЭЛЬ ЗОЛОТОЙ**  
плотность 13,5% алк. 5,4%

0,3 л. . . . . 220 руб

0,5 л. . . . . 330 руб

1,0 л. . . . . 600 руб

Наличие сезонных  
сортов пива  
уточняйте у официанта

## МЕТР ПИВА

4 л = 2200 РУБ

## В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА

Ресторан-пивоварня ФабрикантЪ в самом сердце крымской столицы – новое место для всех ценителей настоящего. Главное правило здесь – угощение должно быть вкусным, пиво – свежим, а гости – удовлетворенными.

Основа нашего меню – классические рецепты с легким крымским акцентом: мы взяли лучшее из традиций русской, немецкой, чешской, австрийской кухонь и адаптировали под местный колорит и исконно российские вкусовые привычки. Разнообразные мясные блюда, черноморская рыба, богатый выбор салатов и закусок, нежные десерты и сезонные предложения – в меню Фабриканта есть блюда на любой вкус.

Особенность нашей кухни состоит в том, что в Фабриканте практически все блюда создаются своими силами. Копчения и соленья мы делаем в своем цеху, колбаски

к пиву готовим сами, варенье варим из свежего урожая, выпекаем хлеб в собственной пекарне.

Крымские сыры, свежие овощи и зелень, выращенные на полуострове, сочные фрукты, созревшие под южным солнцем – все это в меню Фабриканта появилось не случайно. Предпочтение местным продуктам соответствует нашему желанию готовить только из самого свежего и натурального.

Пиво от Фабриканта – наша гордость. Собственная пивоварня, которую гости могут видеть прямо в зале ресторана, производит самые популярные сорта хмельного напитка: пильзенское светлое, красное имбирное и золотой эль. Хмель и солод для варения пива закупается у лучших производителей с мировым именем, чешская технология пивоварения соблюдается с неукоснительной точностью.

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

<b>БАСТУРМА</b> собственного приготовления, 100 гр. . . . .	700 руб
<b>СТАВРИДА</b> фирменного посола, 100 гр. . . . .	300 руб
<b>ЛУФАРЬ</b> собственного копчения, 200 гр. . . . .	650 руб
<b>СКУМБРИЯ</b> из нашей коптильни, 250 гр. . . . .	430 руб
<b>КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ</b> на сливочном масле с имбирем и чесноком, 200 гр. . . . .	920 руб
<b>ПАЛОЧКИ ИЗ СЫРА МОЦАРЕЛЛА</b> , обжаренные до золотистой корочки, подаются с луком-фри, 220 гр. . . . .	440 руб
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ</b> под румяной корочкой, 300/50 гр. . . . .	560 руб
<b>ХРУСТЯЩИЕ КОЛЬЦА КАЛЬМАРА</b> с сырным соусом, 130 гр. . . . .	600 руб
<b>АССОРТИ ОРЕХОВ</b> обжаренных в острых специях, 200 гр. . . . .	450 руб

**ЗАПЕЧЕННАЯ  
ГОВЯЖЬЯ МОЗГОВАЯ  
КОСТОЧКА  
= 400 РУБ =**



**ГОРКА КАМЧАТСКИХ КРЕВЕТОК**,  
отваренных в нашем  
пиве со специями  
**ПОЛКИЛО КРЕВЕТОК**,  
1700 руб  
**КИЛОГРАММ КРЕВЕТОК**,  
2800 руб



В борьбе между сердцем и  
головой в конце концов  
побеждает желудок.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



<b>ХАМСА</b> черноморская корабельная 200 гр.....	350 руб
<b>ЩУЧЬЯ ИКРА</b> с гренками 120 гр.....	890 руб
<b>ФОРШМАК</b> из черноморской сельди с гренками 200 гр.....	400 руб
<b>МАЛОСОЛЕНАЯ СЕЛЬДЬ</b> с обжаренным картофелем и соусом Тар-тар, 100/80/50 гр.....	400 руб
<b>НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ</b> , подается с хрустящими тостами 200.....	450 руб
<b>ХОЛОДЕЦ</b> из двух видов мяса 250 гр.....	460 руб
<b>ПАШТЕТ ИЗ ЧЕРНОМОРСКИХ РАПАНОВ</b> , подается с хрустящими тостами 200 гр.....	780 руб
<b>РЫБНОЕ АССОРТИ</b> собственного посола: масляная рыба, форель малосоленая, скумбрия, рожок с муссом из палтуса, подается с соусом Тар-тар 250 гр.....	690 руб
<b>МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ</b> собственного приготовления: буженина, говяжий язык, куриный рулет, копченое сало, грудка индейки 340 гр.....	780 руб
<b>ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ</b> 450 гр.....	520 руб

## САЛАТЫ

<b>ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ</b> с сыром Фета и крымскими оливками, 280 гр.....	450 руб
<b>САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КАЛЬМАРОМ</b> 250 гр.....	400 руб
<b>САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ</b> , кальмарами и ореховым соусом, 230 гр.....	880 руб
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b> , авокадо, помидорами конкассе, сыром пармезан и хрустящими чесночными гренками, 260 гр.....	880 руб
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ</b> с куриным филе, приготовленным на пару, и хрустящими чесночными гренками, 270 гр.....	680 руб
<b>ВИНЕГРЕТ</b> с лесными грибами, 220 гр.....	320 руб
<b>ОЛИВЬЕ</b> с бочковыми огурцами и домашним майонезом, 230 гр.....	420 руб
<b>САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> с арбузной редькой 300 гр.....	400 руб
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ</b> , клюквенным соусом и манго 300 гр.....	440 руб
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ</b> и вишневым соусом, 280 гр.....	750 руб
<b>ТЕПЛЫЙ ГРИЛЬ-САЛАТ</b> с крымской говядиной, 250 гр.....	720 руб

## СУПЫ

<b>ГОРОХОВЫЙ СУП</b> с копченостями 270 г.....	420 руб
<b>ЮШКА</b> рыбная, 250 гр.....	485 руб
<b>КУРИНЫЙ СУП</b> с домашней лапшой и перепелиными яйцами 250 г.....	375 руб
<b>СУП ЛУКОВЫЙ</b> 300 г.....	380 руб
<b>СУП-КРЕМ ИЗ ГРИБОВ</b> с трюфельным маслом 300 г.....	430 руб
<b>БОРЩ</b> сибирский со сметаной, 350 гр.....	475 руб
<b>МЯСНАЯ СОЛЯНКА</b> сборная, томленая 350 гр.....	480 руб

## КОЛБАСКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подаются с тушеной капустой,  
горчицей и домашней аджикой

<b>ИЗ КУРИЦЫ</b> 150/100/50/30 гр	590 руб
<b>ДОМАШНИЕ С ЧЕСНОКОМ</b> 150/100/50/30 гр	590 руб
<b>АССОРТИ ИЗ ДВУХ ВИДОВ КОЛБАС</b> 350/200/50/50 гр	1250 руб

## ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ И ПАСТА

<b>ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ</b> по-сибирски 200/50 гр.....	400 руб
<b>ЧЕРНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ</b> с рапаном и креветкой 300 гр...	670 руб
<b>ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ, ГРИБАМИ</b> и трюфельной заправкой 220 гр.....	390 руб
<b>ПАСТА КАРБОНАРА</b> 320 гр.....	560 руб

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

<b>ЧЕРНОМОРСКИЕ РАПАНЫ</b> , обжаренные с луком 200 гр.....	<b>855 руб</b>
<b>РАПАНЫ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> , на картофельном креме 330 гр.....	<b>820 руб</b>
<b>ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ</b> обжаренные с овощами и сочными ломтиками помидора 180 гр.....	<b>750 руб</b>
<b>КОРЮШКА</b> жареная со свежим огурцом 250 гр.....	<b>650 руб</b>
<b>ТУНЕЦ ЖАРЕНЬИ</b> 230 гр.....	<b>660 руб</b>
<b>СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА</b> с жареными томатами 300 гр.....	<b>870 руб</b>
<b>КАМБАЛА КАЛКАН</b> жареная за 100 гр.....	<b>850 руб</b>
<b>СЕМГА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b> с томатами и шпинатом 300 гр.....	<b>1350 руб</b>



### МЕЛКАЯ



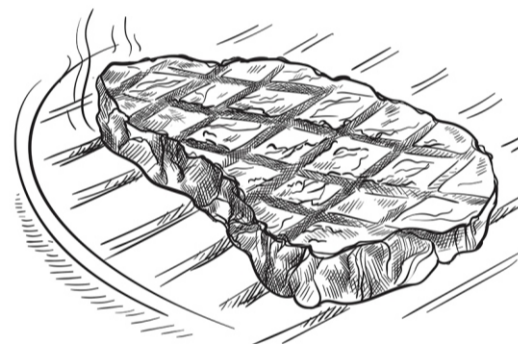
## ЧЕРНОМОРСКАЯ РЫБКА

наличие уточняйте у официанта

<b>СТАВРИДКА</b> 200/70 гр.....	<b>440 руб</b>
<b>БАРАБУЛЯ</b> 200/70 гр.....	<b>750 руб</b>
<b>ЛУФАРЬ</b> 200/70 гр.....	<b>800 руб</b>
<b>САРГАН</b> 200/70 гр.....	<b>750 руб</b>

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

<b>ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА</b> , фаршированная тигровой креветкой, с обжаренным картофелем и овощами, 350 гр.....	<b>650 руб</b>
<b>УТИНАЯ ГРУДКА</b> с яблоками и брусничным соусом, 280 гр.....	<b>1150 руб</b>
<b>КУРИНОЕ ФИЛЕ</b> с картофелем и грибами с соусом унаги 350 гр.....	<b>420 руб</b>
<b>КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ</b> с картофельным пюре и соленым огурцом, 270 гр.....	<b>520 руб</b>
<b>ТОМЛЕНАЯ ЩЕКА</b> с пикантным картофелем и соусом Демиглас, 300 гр.....	<b>970 руб</b>
<b>СВИНАЯ РУЛЬКА</b> под хрустящей корочкой с тушеной капустой, домашней аджикой и горчицей, за 100 гр.....	<b>290 руб</b>
<b>СВИНИНА В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ</b> с жареным картофелем 280/300 гр.....	<b>950 руб</b>



## БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

<b>КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ</b> с кисло-сладким соусом 170 гр.....	<b>970 руб</b>
<b>СКУМБРИЯ ЗАПЕЧЕННАЯ</b> , 400 гр.....	<b>720 руб</b>
<b>ШАШЛЫК СВИНОЙ</b> в лаваше с овощами, 200/150 гр.....	<b>720 руб</b>
<b>ГОВЯЖЬЯ КОТЛЕТА</b> с брусничным соусом 300 гр.....	<b>720 руб</b>
<b>СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ</b> , 800 гр.....	<b>1200 руб</b>
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ</b> в лаваше с овощами 160/50 гр.....	<b>650 руб</b>
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b> в лаваше с овощами, 160/50 гр.....	<b>780 руб</b>
<b>СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ</b> с соусом Тартар за 100гр.....	<b>850 руб</b>
<b>СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ</b> , подается с жареным картофелем и грибами, 300 гр.....	<b>720 руб</b>
<b>СТЕЙК ИЗ КРЫМСКОЙ ГОВЯДИНЫ</b> с печеным картофелем и соусом на выбор, 180/150/50 гр.....	<b>1600 руб</b>

**КЛАССИКА АВСТРИЙСКОЙ КУХНИ!  
ТОЛЬКО В ФАБРИКАНТЕ!**

## ТАФЕЛЬШПИЦ

на две персоны.....**1800 руб**  
на четыре персоны.....**3600 руб**

Тафельшпиц называют "императором" австрийской кухни. Главный секрет этого удивительного произведения поварского искусства состоит в том, что мясо томится на маленьком огне в крепком говяжьем бульоне около четырех часов, благодаря чему получается чрезвычайно нежным, сочным и буквально тает во рту.

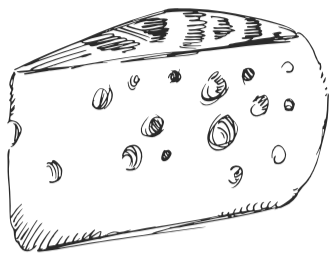
Тафельшпиц - одновременно и первое, и второе блюдо в привычном нам понимании. После того, как Вам подали кастрюльку, с этим произведением поварского искусства, налейте бульон половником в чашку и ешьте его ложкой вместе с резаным омлетом.

Затем намажьте содержимое мозговой косточки на кусочек поджаренного черного хлеба, посолите, поперчите и кушайте. И, наконец, переложите нежнейшее мясо из кастрюли в тарелку и кушайте его с наслаждением.

К мясу, в качестве гарнира, Вам подадут жареный картофель и шпинатное пюре, а также сметанный соус и традиционный соус Apfelkren (нем. Apfelkren), который готовится из тертого хрена, запеченных кисловатых яблок с добавлением лимонного сока, соли и сахара.

Приятного аппетита! Guten Appetit!

## СЫРНАЯ ДОСКА



Сыры подаются  
с орешками, курагой,  
медом и крымскими  
ягодами,  
220 гр.....980 руб

## ДЕСЕРТЫ



- ЖЕЛЕ ИЗ МАНГО** с кокосовой пеной,  
150 гр.....375 руб  
**ПАНАКОТА,**  
120 гр.....300 руб  
**НАПОЛЕОН,**  
120 гр.....350 руб  
**ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ ИЛИ ВИШНЕЙ,**  
подаётся с ванильным мороженым,  
150/50 гр.....450 руб  
**ЧИЗКЕЙК** с ягодами и карамелью,  
170 гр.....530 руб  
**ФИРМЕННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ «ФАБРИКАНТЪ»**,  
170 гр.....600 руб  
**БЕЗЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ "ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ"**,  
170 гр.....330 руб  
**ЭСТЕРХАЗИ,**  
135 гр.....420 руб  
**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН,**  
200 гр.....480 руб



## МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### МОРОЖЕНОЕ

- Малиновое**  
70 гр.....230 руб  
**Шоколадное с фундуком и грецкими  
орехами** 70 гр.....260 руб  
**Ванильное с ягодами**  
70 гр.....220 руб

### СОРБЕ

- Лимонное** 40 гр.....95 руб

Самая вкусная еда таит  
в себе маленький секрет...  
в нее бросают всегда  
щепоточку любви.

## КОФЕ

- ЭСПРЕССО**.....165 руб  
**АМЕРИКАНО**.....165 руб  
**ЛАТТЕ, КАПУЧИНО**.....200 руб  
**ГЛЯССЕ**.....280 руб

## ЧАЙ И СБОРЫ ИЗ КРЫМСКИХ ТРАВ И ЯГОД

- ЧАЙ ЧЁРНЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ**  
0,5 л.....220 руб  
**ЧАЙ ЧЁРНЫЙ С БЕРГАМОТОМ,**  
0,5 л.....220 руб  
**ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ,**  
0,5 л.....220 руб  
**ЧАЙ МОЛОЧНЫЙ УЛУН,**  
0,5 л.....220 руб  
**ЧАЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ ПУ-ЭР,**  
0,5 л.....220 руб  
**ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ С МЕДОМ**  
0,8 л.....330 руб  
**ЧАЙ КЛЮКВЕННЫЙ С МЯТОЙ**  
0,8 л.....330 руб  
**ЧАЙ ИМБИРНЫЙ**  
0,8 л.....330 руб  
**СБОР КРЫМСКИХ ТРАВ**  
0,8 л.....330 руб

## ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ ФАБРИКАНТЪ

чай черный, чай зеленый,  
мята, мед, лайм, гренadin,  
абсент, свежая клубника

1 л....520 руб

## НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КОМПОТ 1 л.....	450 руб
ЛИМОНАД 1 л.....	450 руб
МОРС 1 л.....	450 руб
УЗВАР 1л.....	450 руб

## СОКИ=ВОДЫ

<b>Сок в ассортименте</b>	
0,25 л.....	150 руб
<b>Свежевыжатые соки:</b>	
Яблочный, морковный	
0,1 л.....	160 руб
Апельсин, грейпфрут, лимон	
0,1 л.....	180 руб
<b>Вода минеральная Vorjomi</b>	
0,5 л.....	280 руб
<b>Вода минеральная Mever</b>	
0,5 л.....	200 руб
<b>Вода минеральная "4 воды»</b>	
0,33 л.....	350 руб
<b>Вода минеральная "4 воды»</b>	
0,7 л.....	580 руб
<b>Напиток Pepsi</b>	
0,25 л.....	300 руб
<b>Напиток Evervess</b>	
0,25 л.....	300 руб
<b>Пиво Maisel's Weisse б\а</b>	
0,5 л.....	350 руб
<b>Пиво Brainstorm б\а</b>	
0,33 л.....	300 руб

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Клубничный, 300 гр.....	300 руб
Шоколадный, 300 гр.....	300 руб
Ванильный, 300 гр.....	300 руб

## СОГРЕВАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ



<b>ГЛИНТВЕЙН «ФАБРИКАНТЪ»</b> из нашего пива	
0,3 л.....	370 руб
<b>ГЛИНТВЕЙН ИЗ БЕЛОГО ВИНА</b> с ромом,	
0,23 л.....	450 руб
<b>ГЛИНТВЕЙН ИЗ КРАСНОГО ВИНА,</b>	
0,23 л.....	450 руб
<b>ГРОГ,</b> 0,26 л.....	370 руб

## ИНТЕРЕСНОЕ В СИМФЕРОПОЛЕ

На первый взгляд Симферополь не так богат памятниками истории и архитектуры, как Южный берег Крыма. Но все же именно в этом городе, который веками был "воротами" полуострова, существуют и очень древние, и очень современные достопримечательности, каждая из которых по-своему интересна для посещения.

Интересное место Симферополя – район города под названием Старый город. Тут сохранилась старинная архитектура периода Крымского ханства, среди которой – Дворец Калги, второго человека после хана, мечеть Менгли Герай-хана. Территориально этот район можно ограничить улицами Ленина, Севастопольской, Крылова, и Красноармейской (Армейская). Тут чувствуется восточный стиль, который проявляется в особенностях планировки улочек и домов.

Здания этого периода встречаются также в других районах города. Так старейшим зданием города является Мечеть Кебир-Джами 1508 года, которая находится на ул. Курчатова, 4. Нынешний облик она обрела в результате реконструкции 1907 года. Мечеть является главной пятничной мечетью Крыма, резиденцией муфтия и Духовного управления мусульман Крыма.

В Симферополе есть также разнообразные места для проведения досуга. Так, многих жителей и гостей города привлекает своей красотой и разнообразием растительности парк Салгирка или Ботанический сад ТА КФУ им. В.И. Вернадского. У самого входа в парк вас встречают сказочные декоративные скамейки, цветы и деревья. Извилистые тропинки уведут вас в разные уголки сада, каждый из которых имеет свой растительный мир и ландшафт. Сразу возле входа находится иридарий. Центральное место в ботаническом саду занимает розарий, в котором растет несколько сотен видов роз. В розарии очень приятно проводить время, так для отдыха тут обустроена альтанка с фонтаном а по периметру скамейки под тенистыми арками, увитыми стеблями цветов.

В этом месте Симферополя обустроен также сирингарий, в котором представлены разные виды декоративных кустарников и деревьев. Территория сирингария оформлена декоративными камнями, а его изюминкой является беседка в восточном стиле. Тенистые аллеи парка приведут вас к искусственным озерам парка. Архитектурный комплекс Ботанического сада в городе Симферополь представляют здания, которые служили усадьбами графу Воронцову и академику Палласу. Ботанический сад прекрасен в любую пору года, благодаря заботливым рукам садоводов, он цветет с начала весны до поздней осени.

Есть еще очень необычное место Симферополя, которое расположено в самом его центре – это Парк кованых фигур. Крымскими кузнецами было изготовлено и установлено множество интересных фигур для развлечения горожан. Это место Симферополя стало одним из любимых для проведения оригинальных фотосессий взрослых и детей.



Салгирка



## РАЗЛИТАЯ ПО БУТЫЛКАМ ПОЭЗИЯ

Одна из самых самобытных, привлекательных и знаменитых достопримечательностей Крыма – это его вина. Известные на весь мир массандровские, инкерманские, новосветские, магарачские портвейны, мадеры, кагоры – история полуострова, воплотившаяся в прекрасных напитках, улаждающих душу... Начинаясь крымское виноделие исключительно как деловое предприятие.



В результате присоединения Крыма к России в 1783 году вельможи, получившие или купившие земли на ЮБК, стали вплотную интересоваться культурой выращивания винограда. При этом во внимание был взят основной параметр – получение прибыли с виноделия.

Неплохо преуспел на этом поприще граф Михаил Воронцов, богатейший помещик, владеец Массандры, Алупки и Ай-Даниля. Благодаря ему были выписаны из Франции, Италии, Испании лучшие сорта лозы и посажены на плантациях Магарача. В 1828 году в Никитский сад перевели из Судака училище виноделия по подготовке своих, местных, специалистов.

Тогда же началось строительство из местного камня первых подвалов – сначала в Ай-Даниле, а затем в Массандре. С этого момента и зарождается на ЮБК промышленное виноделие. С 90-х годов на Южном берегу Крыма начался настоящий звездный его час, связанный с именем князя Льва Голицына, талантливого специалиста в вино отрасли. Он поставил перед собой глобальную задачу, чтоб отечественная винотека добилась качества лучших образцов вин мировых производителей. При нем были значительно расширены виноградники, увеличилось строительство



винных подвалов, создана уникальная коллекция вин.

Эстафета Голицына была подхвачена следующими поколениями виноделов, таких как Александр Келлер, Владимир Шахов, Ярослав Вадарский, и другими. С приходом в Крым советской власти Массандра перешла в собственность республики, а в 1936 году был создан Винкомбинат.

С начала основания винкомбината сады и виноградники его занимали площадь 1,5 тысячи гектаров.

В новой истории крымского виноделия популярностью по всему миру массандровских вин мы обязаны истинным специалистам своего дела, особенно Александру Егорову, создавшему и внедрившему в ассортимент 19 сортов новых вин, а также его, ученикам продолжавшим начатое дело.

Во время оккупации Крыма в 1941 году бесценную массандровскую коллекцию коллекционных вин, собиравшуюся веками, удалось спасти – ее погрузили на пароходы и вывезли из Крыма. Этой операцией руководил директор комбината агроном Николай Соболев. В Новороссийск была вывезена коллекция в количестве 57 тысяч бутылок. После войны коллекционные вина были возвращены обратно в Массандру, где заняли свои заслуженные почетные места в богатейшем собрании крымских винных погребов.

## КОКТЕЙЛИ

### Б-52

ликер Tia Maria, ликер Fruko shuzz, трипл-сек... 520 руб

### Зеленый Мексиканец

ликер Wenneker, лимонный фреш, текила... 490 руб

### Дайкири

белый ром Havana club, трипл-сек, лимонный фреш... 750 руб

### Маргарита

текила, трипл-сек, лимонный фреш... 700 руб

### Джин-тоник

джин, тоник, лимонный фреш, лимон... 520 руб

### Лонг Айленд Айс Ти

текила, джин, трипл-сек, водка, ром Havana club, кола, лимонный фреш... 850 руб

### Мохито безалкогольный

мята, лайм, тростниковый сахар, минеральная вода... 420 руб

### Пина Колада

ром Havana club, ликер Dead mean's fingers, ананасовый сок, сливки... 700 руб

### Секс на пляже

водка, персиковый ликер, апельсиновый сок, гренадин... 490 руб

### Текила Санрайз

текила, апельсиновый сок, гренадин... 590 руб

## НАСТОЙКИ И ВЕРМУТЫ

### Martini (Bianco, Rosso)

50 мл... 215 руб

### Campari Bitter

50 мл... 350 руб

### Becherovka

50 мл... 350 руб

### Becherovka Lemond,

50 мл... 350 руб

### Jagermeister

50 мл... 420 руб

### Absinthe

50 мл... 420 руб



## ШАМПАНСКОЕ И ГРИСТЫЕ ВИНА

### Захарьин, Кокур, Кюве Брют

Розе 0,75 л... 1650 руб

### Золотая Балка, вайн

Фризанте, розовое п\сл 0,75 л... 1500 руб

Захарьин, Кокур, белое брют 0,75 л... 1650 руб

### Креман д'Эльзас Кав де

Бенвир, белое брют 0,75 л... 2600 руб

### Золотая Балка, Кюве де

Витмер, белое брют 0,75 л... 2800 руб

### Новый Свет полусухое, брют

0,75 л... 1800 руб

### Новый Свет Пино Нуар брют

0,75 л... 3200 руб

### Martini Asti

0,75 л... 3800 руб

### Fonte Prosecco

0,75 л... 3000 руб

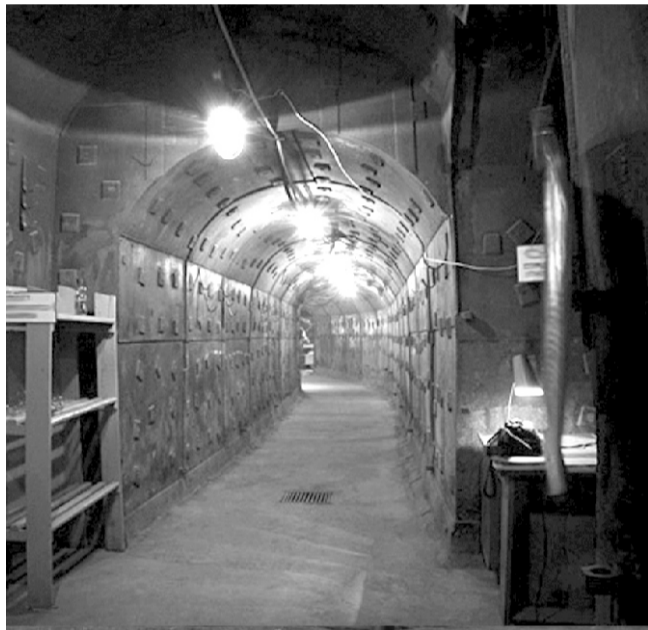
Есть – значит жить, значит работать, значит строить, творить, мыслить.

## ЭКСКУРСИЯ ПО ПИВОВАРНЕ

Обращайтесь к администратору или Вашему официанту

## КОНЬЯК

<b>Коктебель***</b> коньяк Крыма	50 мл.....	<b>220 руб</b>
<b>Коктебель****</b> коньяк Крыма	50 мл.....	<b>240 руб</b>
<b>Арагат****</b>	50 мл.....	<b>320 руб</b>
<b>Коктебель 11 лет</b> коньяк Крыма Марочный	50 мл.....	<b>480 руб</b>
<b>VS Martell</b>	50 мл.....	<b>715 руб</b>
<b>VS Hennessy</b>	50 мл.....	<b>845 руб</b>
<b>VSOP Martell</b>	50 мл.....	<b>1100 руб</b>
<b>VSOP Hennessy</b>	50 мл.....	<b>1200 руб</b>



## ЧЕГО МЫ НЕ ЗНАЕМ О СИМФЕРОПОЛЕ?

В истории Симферополя были моменты славы и трагедии, были взлеты и падения. Многие архитектурные памятники свидетельствуют о событиях давно минувших лет, но свидетельствуют тихо и почти неслышно для нас, сегодняшних. А ведь это история в прямом смысле – у нас под ногами...

Например, многие о том, что под кольцом на пл. Куйбышева находятся огромные винные погреба. Выкопали их еще при царе. Сначала хотели использовать как склады для пороха, но помешала большая влажность. Однако местный микроклимат отлично подошел для хранения вина-херес. В конце XIX века русский купец греческого происхождения Георгий Николаевич Христофоров выкупил эти помещения и решил сделать там винные погреба. Херес из симферопольских подвалов даже получил в 1905 году гран-при в Париже.

Интересен тот факт, что некогда через Симферополь, по проводам на металлических опорах проходил индо-европейский телеграф. Это был своего рода трофей англичан, который они получили после Крымской войны. Вернее, получили право на строительство телеграфной линии Лондон-Калькутта (11 тысяч километров) через территорию России. Линия прошла по маршруту Лондон-Берлин-Киев-Одесса-Симферополь-Керчь-Батуми-Тифлис-Тегеран-Карачи-Калькутта. В Крыму линия проходила через Перекоп-Симферополь-Белогорск-Агарамыш-Керчь. Сейчас в городе осталось несколько таких раритетных опор, которым уже около 150 лет.

## ВОДКА И ГРАППА

<b>Белуга</b>	50 мл.....	<b>350 руб</b>
<b>Русский Стандарт Оригинал</b>	50 мл.....	<b>220 руб</b>
<b>Водка Царская золотая</b>	50 мл.....	<b>220 руб</b>
<b>Finlandia</b>	50 мл.....	<b>275 руб</b>
<b>Absolut</b>	50 мл.....	<b>330 руб</b>
<b>Grey Goose</b>	50 мл.....	<b>500 руб</b>
<b>Граппа Коктебель</b>	50 мл.....	<b>200 руб</b>

### ОРГАНИК – ВОДКА

<b>Чистые Росы</b> из пшеничного зерна,	50 мл.....	<b>380 руб</b>
<b>Чистые Росы</b> из ржаного зерна,	50 мл.....	<b>380 руб</b>

## ВИСКИ

<b>Jim Beam Bourbon</b>	50 мл.....	<b>430 руб</b>
<b>Jack Daniel's Bourbon</b>	50 мл.....	<b>550 руб</b>
<b>Ballantine's Blend</b>	50 мл.....	<b>440 руб</b>
<b>Ballantine's Blend 12 y.o.</b>	50 мл.....	<b>580 руб</b>
<b>Jameson Blend Ireland</b>	50 мл.....	<b>460 руб</b>
<b>Chivas Regal Blend 12 y.o.</b>	50 мл.....	<b>700 руб</b>
<b>Chivas Regal Blend 18 y.o.</b>	50 мл.....	<b>1500 руб</b>
<b>The Whistler Double Oaked</b>	50 мл.....	<b>430 руб</b>
<b>The Whistler Mosaic</b>		
<b>Marsala Cask</b>	50 мл.....	<b>550 руб</b>
<b>Glenmorangie The Original</b>	50 мл.....	<b>700 руб</b>



## РОМ, ДЖИН, ЛИКЕРЫ

<b>Dead mean's fingers,</b>	50 мл.....	<b>280 руб</b>
<b>Sambuca,</b>	50 мл.....	<b>370 руб</b>
<b>Havana Club Anejo 3 Anos,</b>	50 мл.....	<b>390 руб</b>
<b>Havana Club Anejo Especial,</b>	50 мл.....	<b>410 руб</b>
<b>Beefeater,</b>	50 мл.....	<b>380 руб</b>
<b>Kahlua,</b>	50 мл.....	<b>480 руб</b>
<b>Fruko Schulz Cream</b>	50 мл.....	<b>320 руб</b>
<b>Triple sec,</b>	50 мл.....	<b>400 руб</b>

## ТЕКИЛА

<b>Olmeca Blanco Clasico,</b>	50 мл.....	<b>450 руб</b>
<b>Olmeca Gold Supremo,</b>	50 мл.....	<b>450 руб</b>
<b>Jose Cuervo 1800</b>		
<b>Blanco 50 мл.....</b>		<b>700 руб</b>



## БЕЛОЕ ВИНО

### КРЫМ

#### ALMA VALLEY

Шардоне, сухое 0,75 л. .... 2000 руб  
 Пино Блан Резерв, сухое 0,75 л. .... 3800 руб

#### ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН

Автохтонное вино Сары Пандас, авторское  
 сухое 0,75 л. .... 2500 руб

Мускат Оттонель, полусладкое  
 0,75 л. .... 1800 руб

Рислинг Бухта Омега п\сух  
 0,75 л. .... 1800 руб

#### СЕРГЕЙ БЕСКОРОВАЙНЫЙ "БЕЛЬБЕК»

Рислинг, 0,75 л. .... 2200 руб

Савиньон Блан, сухое, 0,75 л. .... 2000 руб

#### ЗОЛОТАЯ БАЛКА

Вайн Рислинг, п\сух 0,75 л. .... 1500 руб

Вайн Мускат, п\сл 0,75 л. .... 1500 руб

### ГРУЗИЯ

Телиани Вели, Алазанская долина, п/сл,  
 0,75 л. .... 1650 руб

Палавани Ркацители Квеври, сухое  
 0,75 л. .... 2400 руб

### ПОРТУГАЛИЯ

Винью Верде Павао Лоуреиро, п/сух. 2250 руб

### ИТАЛИЯ

Гави дель Комуна ди Гави. Ля Кьяра, сухое  
 0,75 л. .... 3300 руб

Болла Пино Гриджо делле Венеция, сухое  
 0,75 л. .... 2550 руб

### ГЕРМАНИЯ

Винцер фон Баден Рислинг-Гевюрцтраминер,  
 полусладкое 0,75 л. .... 2850 руб

### НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Така Мальборо Совиньон Блан, сухое  
 0,75 л. .... 4500 руб

### ЧИЛИ

Арести Истейт Селекшн Совиньон Блан, п/сух  
 0,75 л. .... 1800 руб

## РОЗОВОЕ ВИНО

Розе де Анжу, Франция, п/сл  
 0,75 л. .... 2400 руб

Дюмен Лафит Кот де Гасконь Розе, Франция,  
 сухое 0,75 л. .... 1800 руб

Розе, Бельбек, п/сл  
 0,75 л. .... 1650 руб

## КРАСНОЕ ВИНО

### Крым

#### ALMA VALLEY

Каберне Совиньон, сухое 0,75 л. .... 2200 руб

Пино Нуар, Резерв, сухое 0,75 л. .... 4800 руб

### СЕРГЕЙ БЕСКОРОВАЙНЫЙ "БЕЛЬБЕК»

Каберне Совиньон, сухое, 0,75 л. .... 2000 руб

### ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН

Саперави каберне совиньон, авторское сухое  
 0,75 л. .... 2200 руб

Бастардо-Кефесия, авторское сухое  
 0,75 л. .... 2400 руб

Саперави-Бастардо-Каберне Совиньон,  
 полусладкое 0,75л. .... 2200 руб

#### ЗОЛОТАЯ БАЛКА

Вайн Бастардо, полусладкое 0,75л. .... 1500 руб

### ГРУЗИЯ

Телиани Вели, Алазанская долина, п/сл  
 0,75 л. .... 1650 руб

Палавани Саперави Квеври, сухое  
 0,75 л. .... 2400 руб

### ИСПАНИЯ

Маркес де Абадиа Риоха Крианса, сухое  
 0,75 л. .... 3000 руб

### АРГЕНТИНА

Лос Пасос Мальбек, сухое 0,75 л. .... 1800 руб

### ЧИЛИ

Арести Истейт Селекшн Карменер, п/сух  
 0,75 л. .... 1800 руб



Новый свет, игристое белое брют  
 100 мл. .... 240 руб

Захарьин, Кокур, игристое розовое брют  
 100 мл. .... 220 руб

Мускат Оттонель, Валерий Захарьин, Крым,  
 белое п/сух 100 мл. .... 240 руб

Телиани Вели, Алазанская долина,  
 белое п/сл 100 мл. .... 220 руб

Арести, Истейт Селекшн, Совиньон Блан,  
 белое п/сух 100 мл. .... 220 руб

Рислинг Бухта Омега, Валерий Захарьин,  
 Крым, п\сух 100 мл. .... 240 руб

Шардоне Долина Альмы, Крым, белое сухое  
 100 мл. .... 240 руб

Така Мальборо Совиньон Блан, сухое  
 100 мл. .... 600 руб

Каберне Совиньон Долина Альмы, Крым  
 красное сухое 100 мл. .... 240 руб

Телиани Вели, Алазанская долина, красное  
 п/сл 100 мл. .... 220 руб

Арести, Истейт Селекшн, Карменер, красное  
 п/сух 100 мл. .... 240 руб

Мадера Массандра, Крым крепленое  
 100 мл. .... 200 руб

Мускат Белый Красного Камня, Массандра,  
 Крым десертное 100 мл. .... 300 руб

Цены указаны в рублях  
 и действительны с 19.01.2024г.