

Добро пожаловать в один из старейших ресторанов Вильнюса, основанный в купеческом доме XV века. Этот дом был построен во времена, когда по приглашению великого князя в Литву прибыли ремесленники, купцы из дальних стран и основали здесь свои мастерские, лавки и корчмы.

В подвалах современного ресторана „Locus“ был основан а небольшая лавка, а на первом этаже поселилась семья купца.

В течение прошедших веков здание не раз меняло хозяев, здесь были и корчмы, и лавки, пока в 1972 году был открыт ресторан „Locus“.

В данном меню блюда представлены по столетиям – в соответствии с появлением в Литве используемых для них продуктов – со времён язычества до наших дней. Используя традиционные продукты и современные технологии, приглашаем Вас познакомиться с кулинарной историей Литвы.

Приятного аппетита!

**** По вопросам аллергенов обращайтесь к официантам ****

АПЕРИТИВЫ

<i>Hendrick's Gin Tonic</i> (Джин, тоник, огурец)	9.00 €
<i>Negroni</i> (Джин, „Campari“, красный „Martini“)	7.00 €
<i>Bellini</i> (Игристое вино (брют), персиковый сироп)	6.00 €
<i>Campari Orange</i> („Campari“, апельсиновый сок)	7.00 €
<i>Aperol Spritz</i> („Aperol“, игристое вино)	7.00 €
<i>Kir Royal</i> (шампанское, crème de cassis)	9.00 €
<i>St. Germain French</i> (St. Germain (ликер из бузины), лимонный сок, шампанское)	10.00 €
<i>Champagne Linard Gontier Brut</i> (15cl)	9.00 €
Малиновое вино Гинтараса Синаса, Литва (15cl)	6.00 €
Вино Гинтараса Синаса из крыжовника, Литва (15cl)	6.00 €

НАСПОЙКИ ПАКРУОЙСКОГО ПОМЕСТЬЯ

В Пакруойском поместье имелось не только хозяйство, больница, аптека, но и работал основанный аптекарем винокуренный завод. Винокуренный завод Пакруойского поместья – один из старейших в Литве (производство различных напитков тут было начато ещё в начале XVI в.). Наливки и микстуры по созданным в поместье рецептам употребляли не только жители самого имения, но эти напитки также продавались во всём крае.

НАСПОЙКА „СТАРЫЙ ХРЕН“, Литва (4cl)	6.00 €
ДЫМНАЯ НАСПОЙКА „КОПЧЁНОЕ СЯЛО“, Литва (4cl)	6.00 €
НАСПОЙКА НА СВЕКЛЕ С ПРЮФЕЛЯМИ, Литва (4cl)	6.00 €

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Напоминание о язычестве – мясное ассорти (мясное ассорти из пяти сортов мяса с квашеным яблоком) XIII в. 9.00 €

Ещё во времена язычества литовцы любили коптить мясо. Такими мясными деликатесами в XIII веке лакомился и наш единственный король Миндаугас. В то же время в Литве появились и первые яблоневые сады.

Салат с чечевицей, свеклой, жареным перцем, вишней, козьим сыром и рукколой XIII в. 7.00 €

Чечевица – одно из первых растений, которые выращивали наши предки, она считалась едва ли не самым главным продуктом питания, заменявшим и хлеб, и мясо.

Селедка с белыми грибами (маринованные огурцы, лук, вареный картофель и соус с укропом) XIV в. 6.00 €

Селедку в XIII-XIV веках в Литву импортировали из Фиги, а цена на неё приравнивалась к цене на дичь.

Салат с лососем, вялеными вишневыми помидорами, перепелиными яйцами и соусом с укропом XIV в. 9.00 €

Закуска к пиву (сырные пончики, сушёное мясо, свиные уши, жареный хлеб) XIV в. 8.00 €

Литовцы боготворят ржаной хлеб. Например, во времена язычества его приносили в жертву богам огня, земли и воды.

Набор литовских сыров (сыр четырёх сортов с вареньем из крыжовника, фундуком и хлебцами) XVI в. 8.00 €

Сыр готовили ещё во времена язычества, но на обыденном столе его себе могли позволить лишь члены знатных родов. Во времена великого князя Сигизмунда Августа в Литве стал популярен крыжовник. Этот ягодный куст начали выращивать в начале XVI в. по инициативе княгини Боны Сфорцы.

Косуля "Карпачо" со стружкой твердого сыра трёхлетней выдержки и соусом песто с тыквенными семечками и ростками XVI в. 9.00 €

Салат Богуслава Радзивилла с кусочками тёплого мяса 9.00 €

Косули, вялеными помидорами черри, ягодами и хрустящим хлебом XVII в.

В средневековье среди знати было не принято есть салаты и сырые овощи. Лишь в начале XVII в., когда Богуслав Радзивилл полюбил зелень, она появилась на столах дворян на специальных подносах.

СУПЫ

До XVIII века вилка считалась странным и непривычным предметом на столе, хотя у многих уже были ножи и ложки. Обычно только среди самых богатых каждый имел свои собственные тарелки и чашки. Люди более низких сословий делили посуду на двоих. Было принято пользоваться тарелками из нежислого хлеба, которые съедали вместе со всем содержимым либо отдавали бедным или собакам. Со временем хлебные тарелки были заменены квадратными плоскими с углублением посередине.

Любимый суп-пюре княгини Анны, жены великого князя Витавтаса, приготовленный из боровиков с тыквенным маслом XIX в. 6.00 €

Сытная охотничья солянка XV в. 6.00 €
В письменных источниках солянка упоминается с XVI века. Этот густой, жирный и острый суп был популярен в качестве закуски к водке, выполнявшей функцию как первого, так и второго блюда.

Литовский холодный борщ с картофелем (с кефиром) XVI в. 5.00 €
Популярность этого супа в XVI в. сделала знаменитой фамилию Šaltibarštis («Холодный борщ»). Это единственный суп, аналог которого как по внешнему виду, так и по вкусу Вы вряд ли отыщите в других странах.

РЫБА И ПТИЦА

Сочные куриные бедрышки подаются с гречкой, собренной горошком и лисичками XIII в. 12.00 €
Сытнее всего с вином Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC (29 Eur/ бут.)
Гречку в средние века – примерно в XIII в. – привезли монголы, вторгнувшиеся с востока на запад.

Восхваленный Витавтасом жареный лосось, подаётся с корнеплодами, картофельным пюре с шпинатом и белым томатным соусом с базиликом XIX в. 16.00 €
Сытнее всего с вином Marques De Caceres Albariño DO (32 Eur/ бут.)
В средние века лососем в Литве лакомились только правители и знать. Во времена правления великого князя Витавтаса, когда территория Литвы простиралась до самого Чёрного моря, в летописях зафиксировано, что форель и треску Витавтасу посылал Великий магистр Штевтонского ордена.

ОХОТНИЧЬИ ПИРОФЕИ

Излюбленное блюдо великого князя Гедиминаса – жареное мясо кабана с бруснично-винным соусом, сладкой грушей и картофельными крокетами с сыром XIII–XIV в.

Сытнее всего с вином *Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC* (59 Eur/бут.)

Охота на кабана была неотъемлемой частью жизни и развлечением знати. Охотиться могли только вельможи, а пойманных простых крестьян и горожан за браконьерство наказывали даже смертью.

19.00 €

Тушёное мясо бобра с шампиньонами и помидорами подаётся с картофельным пюре, сдобренным шпинатом XIII–XIV в.

Сытнее всего с вином *Marques de Casa Concha Syrah* (35 Eur/бут.)

В средние века, когда укрепилось христианство, бобры считались «рыбой», – поскольку они размножались в воде, и у них был хвост, похожий на рыбий. Так в дни поста богачи могли иметь на своём столе ещё одно сытное блюдо.

18.00 €

Колбаски из дичи с тушёной капустой и картофельным пюре, сдобренным шпинатом XIII–XIV в.

Сытнее всего с вином *Masi Turungato Passo Doble* (32 Eur/бут.)

В XIII в. летописец Ливонского ордена Пётр Дуйсбургский в своей Хронике описал анекдотическую историю о встрече пруссов с капустой:

«Поскольку он видел братьев, жующих капусту, которую пруссы в пищу не употребляли, и думал, что это трава, то он добавил: <...> едят они траву, яко кони и мулы, так кто же сможет противостоять им, если они и в пустоши без труда смогут найти пищу?»

13.00 €

Жареные кусочки мяса косули с жареными боровиками и яблоками, подаются с дольками яблок, кожей и мятной приправой XIV в.

Сытнее всего с вином *Maggio Old Vine Zinfandel* (39 Eur/бут.)

19.00 €

Расхваленная Сигизмундом Августом перепелка, подаётся со сладкой грушей, бруснично-винным соусом и гречкой XVI в.

Сытнее всего с вином *Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC* (37 Eur/бут.)

17.00 €

Угощение ресторана „Lokys“ (жареные кусочки мяса косули и кабана, колбаска из дичи), подаётся с тушёными овощами, соусом для мясного стейка из мёда и самогона, и дольками картофеля с кожурой XVII в.

Сытнее всего с вином *Torres Salmos Priorat DOQ* (44 Eur/бут.)

20.00 €

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Жареная свиная корейка с соусом для мясного стейка из мёда и самогона, квашеными овощами и обжаренным картофелем **XVI в.** **12.00 €**
Сытнее всего с вином *Mirviedro Ceras Viejas Bobal DOC* (32 Eur/бум.)
Первые водочные заводы в Литве появились ещё в XVI в., поэтому самогон в Великом Княжестве Литовском стал обычным для знати напитком.

Тушёная говяжья вырезка с мясом косули и пивом, а также с морковью, пастернаком и шампиньонами, подаётся с картофельным пюре, сдобренным шпинатом **XVI в.** **15.00 €**
Сытнее всего с вином *Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC* (34 Eur/бум.)

Приготовленная на гриле говяжья вырезка с мятной заправкой, тушёными овощами и картофелем с кожурой **XVII в.** **20.00 €**
Сытнее всего с вином *Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG* (43 Eur/бум.)
Литовцы лакомились говядиной с давних времён, но лишь супруга Сигизмунда Старого Бона Сфорца усовершенствовала её в соответствии с итальянским вкусом. Благодаря княгине в придворных садах начали выращивать экзотические травы и овощи.

ВЕГЕТАРИАНЦАМ

Гречка с лисичками, горохом и ягодами **XIV в.** **10.00 €**
Сытнее всего с вином *Hunawir Pinot Gris Reserve AOC* (35 Eur/бум.)

Запеканка из баклажанов, помидоров и сыра моцарелла, приправленная твёрдым сыром, соусом песто и тыквенными семечками **XVI в.** **14.00 €**
Сытнее всего с вином *Protos Verdejo Rueda DO* (31 Eur/бум.)

КАРТОФЕЛЬ

Картофельные шарики с начинкой из дичи, белыми грибами и сметаной **XVII в.** **11.00 €**
Сытнее всего с вином *Elvio Cagno Dolcetto d'Alba DOC* (39 Eur/бум.)
В XVI веке картофель в Европе выращивали на огородах представителей элиты высшего света – как ботаническую редкость и лекарство, а его цветы ценились как элемент украшения. Лишь спустя столетие картофельные блюда появились на столах знати в качестве деликатеса.

СЛАСТЫ С ДЕСЕРТНЫМ ВИНОМ

Лакомство из ржаного хлеба с лесными орехами, клюквенным вареньем и взбитыми сливками XVI в. Медовуха "Гракаі" 10cl	8.00 €
Сырный пирог с клубничным соусом XVI в. Гинтарас Синас яблочное ледяное вино 10cl	15.00 €
Баварский крем с айвовым соусом XVII в. Krascher Cuvee Auslese Burgenland 10cl	13.00 €
Горячий шоколад с мороженым и лесными орехами XVII в. Nieport Tawny Duoro DO 10cl	10.00 €
Ванильное мороженое со спелой вишней, сваренной в красном вине XVII в. Вишневый вино Гинтараса Синаса 10cl	8.00 €
Ореховый пирог с клюквенным вареньем XVIII в. Натуральное айвовое вино Чеслава Рамошкы 10cl	10.00 €
Шоколадный пирог с солёной карамелью и ягодами XIX в. Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO 10cl	11.00 €

СЛАСТЫ

Лакомство из ржаного хлеба с лесными орехами, клюквенным вареньем и взбитыми сливками XVI в. Во времена язычества рожь являлась важнейшей зерновой культурой и использовалась в качестве денежного эквивалента. Из хорошо смолотой муки готовился более «шикарный» хлеб, таким, например, в 1377 г. великий князь Альгирдас угощал маршала Шевтонского ордена с гостями.	5.00 €
Сырный пирог с клубничным соусом XVI в.	6.00 €
Баварский крем с айвовым соусом XVII в.	5.00 €
Горячий шоколад с мороженым и лесными орехами XVII в. В XVII в. шоколадный напиток был в 3-4 раза дороже кофе, поэтому его пили только государственная и городская элита, а также высшее духовенство.	6.00 €

Ванильное мороженое со спелой вишней, сваренной в красном вине XVII с.	5.00 €
Освежающий сорбет (по-поводу вкуса обратитесь к официанту) XVIII в. В конце XVIII в. сорбет был обычным послеобеденным десертом на столе знати.	5.00 €
Ореховый пирог с клюквенным вареньем XVIII с. Осенью наши предки спешили искать и собирать дары леса - такие, как фундук или клюква: литовцы добавляли их в десерты, мясо, сыр ... Считалось, что лесные орехи сохраняют молодость и здоровое сердце. А прекрасные красные клюквы - ягоды жизни - незаменимы для лечения различных заболеваний. В старинных писаниях утверждается, что клюквенный сок хорошо дезинфицирует раны. Эту ягоду, также известную как северный лимон, литовцы добавляют в салаты, пироги, квашеную капусту или готовят клюквенный чай.	7.00 €
Шоколадный пирог с солёной карамелью и ягодами XIX с.	7.00 €

РЕСТОРАННЫЕ НАПИТКИ

Традиционный тминный квас	Стакан 20cl	3.00 €	Кувшин 100cl	10.00 €
	Стакан 15cl	4.00 €		
Старинное ресторанное вино с пряностями Сладкое вино с корицей, гвоздикой, имбирем... В старину верили, что оно обладает лечебными свойствами		4.00 €		
Подогретое ресторанное вино		4.00 €		

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

Соқ апельсиновий, яблочный, томатный (20cl)	3.00 €
Натуральный соқ апельсиновий или грейпфрутовый (20cl)	4.00 €
Натуральная минеральная вода (25cl)	3.00 €
Газированная минеральная вода (25cl)	3.00 €
Натуральная минеральная вода (70cl)	4.00 €
Газированная минеральная вода (70cl)	4.00 €

ЧАЙ

Черный, зеленый, фруктовый, чебрец, ромашка, крапива, липа, мята	3.00 €
--	--------

КОФЕ

Черный кофе, эспрессо	2.50 €
Саррисино, кофе с молоком	3.00 €
Latte	3.00 €
Shakerato Великолепного вкуса холодный кофе	3.00 €
Ice Саррисино Холодный Капучино	3.00 €
Ирландский кофе	7.00 €

НАСТОЙКА

Считается, что в Литве с целью следовать европейским традициям, монахи начали производить настойки: они использовали полынь, зверобой, смородину, рябину и другие растения. На господском столе настойки оказались в XVI и XVII веках. С того времени настойки считались титулованными королевскими напитками.

	Глоток 4cl	Мензурка 25cl
<i>Starka</i>	3.00 €	18.75 €
<i>Trejos devyneriai</i>	3.00 €	18.75 €
<i>Žalios devyneriai</i>	3.50 €	21.88 €
<i>Seno krieno</i> (настойка на хрене)	6.00 €	37.50 €
<i>Lašininė</i> (дымная настойка)	6.00 €	37.50 €
Настойка на свекле с трюфелями	6.00 €	37.50 €
<i>Suktinis</i> (литовская медовуха)	4.00 €	25.00 €
<i>Žalgiris</i> (особо крепкая медовая настойка)	7.50 €	46.88 €

МЕДОВАЯ НАСТОЙКА

<i>Traukai</i> (10cl)	4.00 €
<i>Vilnius</i> (4cl)	3.00 €

ВОДКА

	Gulp 4cl	Olden beaker 25cl
<i>Sobieski</i>	3.00 €	18.75 €
„Lithuanian vodka“ <i>auksinė</i>	3.50 €	21.88 €
<i>Samanė</i> (типичная литовская водка)	4.00 €	25.00 €
<i>Stolichnaya Premium Vodka</i>	4.00 €	25.00 €
<i>Finlandia</i> (простая, клюквеная)	4.00 €	25.00 €
<i>Sambuca „Molinari Extra“</i> (анисовая)	4.00 €	25.00 €

ПИВО И СИДР

В Литве пиво уже варили в XI-ом веке, хотя его популярность выросла только в XVI-ом веке. Литовцы имели своего бога 'Ragutis', который защищал зерновые культуры, хмель и процесс пивоварения. В Великом княжестве Литовском каждый житель имел право производить пиво для собственной нужды, а поля хмеля были защищены законом того времени. Пивовар - всегда была самая необходимая профессия. Не один семейный или общественный праздник, не мог обойтись без него. Пивоваренные секреты передавались из поколения в поколение. Лучшие пивовары страны обосновались в центральной и северной Литве.

	30cl	50cl
Разливное светлое „Gubernijos ekstra” 0,3l / 0,5l (Литва)	3.00 €	4.00 €
Разливной тёмный эль 0,3l / 0,5l (Литва)	3.00 €	4.00 €
Пшеничное пиво (Литва) (бутылка)		4.00 €
Humuliuri – 5,0% "АПЯ", в котором доминируют ноты цветов, сосны и апельсиновой цедры на вкус и запах (бутылка)		4.00 €
Kurko keptinis – 5,2% литовский эль, темно-красного цвета, со сладким кислым вкусом и с нотой хмеля (бутылка)		4.00 €
Cyruilis – 4,9% светлый пильз с назойливой горечью, свежим ароматом хмеля и солодовой сладости (бутылка)		4.00 €
Gutstoutas – 5,2% овсяный стаут, база сгоревших солод, намеки на кофе и шоколад (бутылка)		4.00 €
Grynas – 5,0% легкое пиво, яркий цвет и слегка сладкий вкус (бутылка)		4.00 €
Simkala – 5,3% светлое "АПЯ", с карамельным ароматом солода (бутылка)		4.00 €
Безалкогольное пиво (бутылка)		4.00 €

СИДР

Tinginio Pantis (яблочный, полусладкое) Литва 33cl	Бутылка 33cl 4.00 €
Pierre Huet Cidre Bouche Brut (яблочный) Франция 75cl	Бутылка 75cl 27.00 €

ВИСКИ (4CL)

<i>Grant's</i>	4.00 €
<i>Tullamore Dew</i>	4.00 €
<i>Johnnie Walker red label</i>	4.00 €
<i>Johnnie Walker black label</i>	6.00 €
<i>Jack Daniel's</i>	4.00 €
<i>Macallan Fine Oak 12 YO (Single malt)</i>	8.00 €
<i>Glendalough 7 YO (Single malt, Old Porter Cask)</i>	7.00 €
<i>BenRiach 10 YO (Single malt)</i>	7.00 €
<i>Lagavulin 16 YO (Islay single malt)</i>	9.00 €
<i>Glenfiddich 18 YO (Single malt)</i>	9.00 €
<i>Maker's Mark (Bourbon)</i>	5.00 €

ЛИКЕР (4CL)

<i>Krupnikas (медовый)</i>	3.00 €
<i>Amaretto Disaronno (миндальный)</i>	4.00 €
<i>Jagermeister</i>	4.00 €
<i>Baileys</i>	4.00 €

ВЕРМУТ

<i>Campari (4cl)</i>	4.00 €
<i>Martini 10cl (белый, красный, особо сухой)</i>	3.50 €

ДРУГИЕ НАПИТКИ (4CL)

Бренди „Torres 5 YO”	3.50 €
Бренди „Torres 10 YO”	4.00 €
Граппа „Nonino”	6.00 €
Граппа „Sibona Moscato”	6.00 €
Граппа „Ditta Bortolo Nardini Riserva 50”	6.00 €
Граппа „Marolo di Barolo Bussia”	8.00 €
Граппа „Sibona Porto”	6.00 €
Кальвадос „Boulard Grand Solage VSOP”	6.00 €
Кальвадос „Boulard Grand Solage XO”	9.00 €
Арманьяк „Janneau Grand VSOP”	8.00 €
Коньяк „Otard VSOP”	7.50 €
Коньяк „Courvoisier VS”	5.00 €
Коньяк „Courvoisier VSOP”	7.00 €
Коньяк „Courvoisier XO”	25.00 €
Ром „Clement Vieux Rhum Agricole VSOP Martinique AOC”	10.00 €
Ром „Captain Morgan Spiced”	4.00 €
Текила „Tres Sombreros Anejo” (100% Agave)	4.00 €
Текила „La Maison Du Whisky Ocho 8 Reposado Single Estate” (100% Агава)	6.00 €
Текила „Campo Azul Especial Blanco” (100% Агава)	4.00 €

ЛИТОВСКОЕ ФРУКТОВОЕ ВИНО

Вино Гинтараса Синаса из крыжовника, Зарасай (полусладкое, белое)	6.00 €	30.00 €
Малиновое вино Гинтараса Синаса, Зарасай (полусладкое, розовое)	6.00 €	30.00 €
Красное-ягодное вино Гинтараса Синаса, Зарасай (сухое, красное)	5.00 €	25.00 €
Черничное вино Гинтараса Синаса, Зарасай (сухое, красное)	7.00 €	35.00 €
Вишневое вино Гинтараса Синаса, Зарасай (сладкое, красное)	4.00 €	29.00 €
Натуральное айвовое вино Чеслава Рамошкци, Шилуте (сладкое)	5.00 €	35.00 €
Яблочное ледяное вино Гинтараса Синаса, Зарасай (сладкое, белое)	11.00 €	39.00 €

ВИНО 15 СЛ

ШАМПАНСКОЕ

Champagne Linard Gontier Brut

Стакан 15cl

9.00 €

ИТРИСКОЕ

Grand Cavalier Brut, Франция

4.00 €

БЕЛОЕ

Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT, Италия, Венето

5.00 €

Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin, Аргентина, Сан-Хуан

4.00 €

Chateau Ste. Michelle Dry Riesling, США, Вашингтон

6.00 €

Sauvion Touraine Sauvignon "Les Eglantines" AOC (Sauvignon Blanc), Франция, Луара

5.00 €

КРАСНОЕ

Santa Carolina Reserva Carmenere, Чили, Рапельская долина

5.00 €

Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC (Syrah 90% ir Grenache 10%), Франция, Рон

6.00 €

Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec, Аргентина, Сан-Хуан

4.00 €

Alejandro Fernandez Dehesa La Granja D.O(Tempranillo), Испания, Кастилия и Леон

6.00 €

ИТРИСКОЕ ВИНО 75 СЛ

	Бутылка 75cl
<i>Pares Balta Cava Brut</i> (Macabeo, Xarello, Parellada) (органическое вино) (Испания)	35.00 €
<i>Follador Brut Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.</i> (100% Glera) (Италия, Венето)	35.00 €
<i>Grand Cavalier</i> (полусухое) (Франция)	20.00 €
<i>Grand Cavalier</i> (сладкое) (Франция)	20.00 €
<i>Grand Cavalier Brut</i> (Франция)	20.00 €

ШАМПАНСКОЕ 75 СЛ

<i>Champagne Louis Roederer Brut Premier</i> (40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier)	79.00 €
<i>Laurent-Perrier Brut L-P</i> (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier)	69.00 €
<i>Laurent-Perrier Brut L-P</i> (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier) 37.5cl	35.00 €
<i>Ruinart Brut Blanc de Blancs</i> (100% Chardonnay)	129.00 €
<i>Champagne Linard Gontier Brut</i> (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	45.00 €

БЕЛОЕ ВИНО 75 СЛ

Австралия

<i>Penfolds Koonunga Hill Chardonnay</i> (100% Chardonnay) South Australia	29.00 €
---	---------

Австрия

<i>Salomon Undhof Messwein Gruner Veltliner Kremstal DAC</i> (100% Gruner Veltliner) Kamptal	35.00 €
<i>Winzer Krems Gruner Veltliner Sandgrube 13</i> (100% Gruner Veltliner) Kamptal	27.00 €
<i>Winzer Krems Riesling Sandgrube 13</i> (100% Riesling) Kamptal	27.00 €

Аргентина

<i>Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin</i> (Chardonnay-Chenin) San Chuan	20.00 €
<i>Las Moras Black Label Sauvignon Blanc</i> (100% Sauvignon Blanc) Pendernales valley	29.00 €

Чили

<i>Concha y Toro Casillero Del Diablo Chardonnay</i> (100% Chardonnay) Casablanca /Limari valleys	26.00 €
--	---------

Италия

Бутылка 75cl

Vigneti Radica Pecorino Tullum DOC

(100% Pecorino) Abruzzo

38.00 €

Bersano Gavi DOCG

(100% Cortese) Piemonte

31.00 €

Pierpaolo Pecorari Altis Pinot Bianco IGP

(100% Pinot Bianco) Friuli-Venezia

39.00 €

Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC

(100% Trebbiano) Abruzzo

29.00 €

Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT

(100% Pinot Grigio) Veneto

25.00 €

Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC

(50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano) Sicilia

35.00 €

Feudo Maccari Grillo Sicilia IGT

(100% Grillo) Sicilia

27.00 €

Испания

Protos Verdejo Rueda DO

(100% Verdejo) Ribera del Duero

31.00 €

Marques De Caceres Albarino DO

(100% Albarino) Rias Baixas

32.00 €

Torres Natureo Muscat

(alcohol free) (100% Moscatel de Alejandria) Catalonia

25.00 €

США

Chateau Ste. Michelle Dry Riesling

(100% Riesling) Washington

30.00 €

Новая Зеландия

Shepherds den Sauvignon Blanc Marlborough

(100% Sauvignon Blanc) Marlborough

35.00 €

Франция

Joseph Drouhin Vaudon Chablis AC

(100% Chardonnay) Bourgogne

38.00 €

Louis Jadot Chablis AC

(100% Chardonnay) Bourgogne

37,5 cl

19.00 €

<i>Louis Jadot Pouilly-Fuisse</i> (100% Sauvignon Blanc) Bourgogne		Бутылқа 75cl 45.00 €
<i>H. Bourgeois Les Baronnes Sancerre Blanc AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Loire	37,5 cl	31.00 €
<i>Domaine Peiriere Viognier Pays DOC IGP</i> (100% Viognier) Languedoc – Roussillon		28.00 €
<i>Hunawühr Pinot Gris Reserve AOC</i> (100% Pinot Gris) Alsace		35.00 €
<i>Domaine Jean-Claude Chatelain Pouilly Fume Harmonie AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Loire		47.00 €
<i>Sauvion Touraine Sauvignon “Les Eglantines” AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Loire		25.00 €

Германия

<i>Reichsgraf von Kesselstatt RK Riesling Trocken Mosel</i> (100% Riesling) Mosel		32.00 €
--	--	---------

РОЗОВОЕ ВИНО 75 CL

Чили

<i>Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose</i> (100% Cabernet Sauvignon) Casablanca Curico valley		Бутылқа 75cl 27.00 €
--	--	-------------------------

Испания

<i>Protos Rosado Ribera del Duero DO</i> (100% Tempranillo) Castile and León		29.00 €
---	--	---------

КРАСНОЕ ВИНО 75 CL

Аргентина

<i>Las Moras Black Label Malbec</i> (100% Malbec) San Chuan		Бутылқа 75cl 29.00 €
<i>Achaval-Ferrer Malbec Mendoza</i> (100% Malbec) Mendoza		34.00 €
<i>Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec</i> (Merlot, Malbec) San Chuan		20.00 €
<i>Achaval – Ferrer Finca Bella Vista</i> (100% Malbec) Mendoza		89.00 €
<i>Masi Tupungato Passo Doble</i> (70% Malbec, 30% Corvina) Mendoza		32.00 €

Австралия

Бутылка 75cl

Penfolds Koonunga Hill Shiraz-Cabernet Sauvignon

(70% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon) South Australia

34.00 €

Hardy's Nottage Hill Shiraz

(100% Shiraz) South Eastern Australia

27.00 €

Salomon Estate Finnis River Shiraz

(100% Shiraz) South Australia

74.00 €

Австрия

Markowitsch Pinot Noir

(100% Pinot Noir) Karnuntum

39.00 €

Чили

De Martino Estate Carmenere

(100% Carmenere) Maipo valley

29.00 €

Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon

(100% Cabernet Sauvignon) Maipo valley

35.00 €

Marques de Casa Concha Syrah

(100% Syrah) Central valley

35.00 €

Santa Carolina Reserva Carmenere

(100% Carmenere) Rapel valley

25.00 €

Concha Y Toro Casillero del Diablo Merlot

(100% Merlot) Central valley

26.00 €

Германия

Friedrich Becker Spatburgunder B QbA

(100% Pinot Noir) Pfalz

44.00 €

Испания

Miguel Torres Sangre de Toro Catalunya DO

(Garnacha, Cariñena) Catalunya

27.00 €

Ercavio Tempranillo Roble Castilla Vinos de la Tierra

(100% Tempranillo) La Mancha

31.00 €

Torres Salmos Priorat DOQ

(Syrah, Garnacha Tinta, Carinena, Cabernet Sauvignon) Priorat

44.00 €

Torres Grand Coronas Penedes DO

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes

37,5 cl

16.00 €

Torres Grand Coronas Penedes DO

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes

32.00 €

		Бутылка 75cl
<i>Bodegas Gratavinum 2 PI R Priorat DOC</i> (38% Garnacha, 29% Carignan, 15% Cab. Sauvignon, 10% Syrah, 8% Merlot) Priorat		55.00 €
<i>Protos Roble Ribera del Duero DO</i> (100% Tinta del Pais) Duero valley		35.00 €
<i>Bodegas y Vinedos Alion Ribera Del Duero DO</i> (100% Tinto Fino) Duero valley		89.00 €
<i>Izadi El Regalo Reserva Rioja DOC</i> (90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano and Mazuelo) Rioja		50.00 €
<i>Murviedro Cepas Viejas Bobal DOP</i> (100% Bobal) Utiel-Requen		32.00 €
<i>Alejandro Fernandez Dehesa La Granja D.O</i> (100% Tempranillo) Castilla y Leon		29.00 €
<i>Care Finca Bancales Carinena DO</i> (100% Garnacha) Carinena		34.00 €
<i>Care Crianza DO MAGNUM</i> (70% Tempranillo ir 30% Merlot) Carinena	150cl	52.00 €
Италия		
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> (100% Primitivo) Puglia		36.00 €
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> (100% Primitivo) Puglia	37,5cl	18.00 €
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> (100% Montepulciano) Abruzzo		34.00 €
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> (100% Montepulciano) Abruzzo	37,5cl	17.00 €
<i>Mauro Molino Barbera D'Alba DOC</i> (100% Barbera) Piemonte		36.00 €
<i>Produttori del Barbaresco Barbaresco</i> (100% Nebbiolo) Piemonte		69.00 €
<i>Fontanafredda Serralunga d'Alba Barolo DOCG</i> (100% Nebbiolo) Piemonte		65.00 €
<i>Gaja Sito Moresco Langhe DOC</i> (85% Nebbiolo, 10% Merlot, 5% Barbera) Piemonte		89.00 €

	Бутылка 75cl
<i>Elvio Cogno Dolcetto d'Alba DOC</i> (100% Dolcetto) Piemonte	39.00 €
<i>Elvio Cogno Pre Phylloxera Barbera D'Alba DOC</i> (100% Barbera) Piemonte	59.00 €
<i>Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGT</i> (100% Nero d'Avola) Sicilia	39.00 €
<i>Castello di Volpaia Cabernet Sauvignon Maremma Toscana DOC</i> (100% Cabernet Sauvignon) Toscana	36.00 €
<i>Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT</i> (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) Toscana	39.00 €
<i>Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG</i> (90% Sangiovese, 10% (Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)) Toscana	43.00 €
<i>Frescobaldi Pomino Rosso DOC</i> (Pinot Noir, Sangiovese, Merlot) Toscana	38.00 €
<i>Le Serre Nuove Dell'Ornellaia Bolgheri DOC</i> (45% Merlot; 41% Cabernet Sauvignon; 5% Cabernet Franc; 9% Petit Verdo) Toscana	64.00 €
<i>Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2009</i> (85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc) Toscana	250.00 €
<i>Barone Ricasoli Torre Della Trappola Brunello di Montalcino DOCG</i> (100% Sangiovese) Toscana	69.00 €
<i>Brigaldara Valpolicella DOC</i> (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangiovese) Veneto	35.00 €
<i>Brigaldara Amarone della Valpolicella Classico DOC</i> (70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Sangiovese, 5% Cabernet) Veneto	79.00 €
США	
<i>Maggio Old Vine Zinfandel</i> (100% Zinfandel) California	39.00 €
<i>Chateau Ste. Michelle Syrah</i> (98% Syrah, 2% Viognier) Washington State	30.00 €
Новая Зеландия	
<i>Matua Valley Marlborough Pinot Noir</i> (100% Pinot Noir) Marlborough	32.00 €
Южная Африка	
<i>KWV Cabernet Sauvignon</i> (100% Cabernet Sauvignon) Western Cape	25.00 €
<i>Fairview Pinotage</i> (100% Pinotage) Paarl valley	29.00 €

Португалия

Бутылка 75cl

<i>Alves de Sousa Caldas Tinto Douro DOC</i> (Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Sousão and Tinta Francisca) Duero	30.00 €
<i>Niepoort Lagar de Baixo Bairrada DOC</i> (100% Baga) Bairrada	38.00 €

Франция

<i>Michel Lynch Reserve Medoc AC</i> (Merlot, Cabernet Sauvignon) Bordeaux	29.00 €
<i>Castel Chateau Malbec Bordeaux AC</i> (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Bordeaux	29.00 €
<i>Chateau Teyssier Lacroix Bordeaux Superieur AO</i> (90% Merlot, 10% Cabernet Franc) Bordeaux	32.00 €
<i>Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC</i> (80% Merlot, 20% Cabernet Franc) Bordeaux	37.00 €
<i>Domaines Barons de Rothschild (Lafite)' st Legende Pauillac AOP</i> (60% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot) Bordeaux	59.00 €
<i>Chateau Cos d'Estournel II-ieme Cru Saint Estephe AOC 2006</i> (65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot) Bordeaux	350.00 €
<i>Chateau Teyssier Le Dome Saint Emilion Grand Cru AOC 2005</i> (73% Cabernet, 27% Merlot) Bordeaux	399.00 €
<i>Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC</i> (100% Pinot Noir) Bourgogne	59.00 €
<i>Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru</i> (100% Pinot Noir) Bourgogne	85.00 €
<i>Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC</i> (100% Pinot Noir) Loire	37,5 cl 24.00 €
<i>Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC</i> (100% Pinot Noir) Loire	48.00 €
<i>Delas Chateauneuf-du-Pape</i> (90% Grenache, 10% Syrah) Rhone	56.00 €
<i>Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press</i> (Grenache, Syrah, Mourvedre) Rhone	32.00 €
<i>Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC</i> (Syrah 90% ir Grenache 10%) Rhone	30.00 €

ДЕСЕРТНОЕ ВИНО

Австрия

<i>Kracher Cuvée Auslese Burgenland</i> (60% Chardonnay, 40% Welschriesling) Бургенланд	10 cl / 37.5 cl	10.00 € / 35.00 €
--	-----------------	-------------------

Литва

Вишневый вино Гинтараса Синаса, Зарасай	10 cl / 75 cl	4.00 € / 29.00 €
---	---------------	------------------

Натуральное айвовое вино Чеслава Рамошки, Шилуте	10 cl / 75 cl	5.00 € / 35.00 €
---	---------------	------------------

Яблочное ледяное вино Гинтараса Синаса, Зарасай	10 cl / 37,5 cl	11.00 € / 39.00 €
--	-----------------	-------------------

Испания

<i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO</i> (100% Moscatel de Alejandria) Пenedес	10 cl / 50 cl	6.00 € / 29.00 €
---	---------------	------------------

Португалия

<i>Nierport Tawny Douro DO</i> Долина дуэро	10 cl / 75 cl	5.00 € / 34.00 €
---	---------------	------------------

КОКТЕЙЛИ

<i>Margarita</i> (Шеквила, свежий лимонный сок, Ликер на основе кожуры апельсин)	7.00 €
--	--------

<i>Cuba Libre</i> („Captain Morgan Spiced” , „Coca Cola”)	7.00 €
---	--------

<i>Tequila Sunrise</i> (Шеквила, апельсиновый сок, „Grenadino” сироп)	7.00 €
---	--------

<i>Black Russian</i> (Водка, „Kahlua” кофейный ликер)	7.00 €
---	--------

<i>White Russian</i> (Водка, „Kahlua” кофейный ликер, сливки)	7.00 €
---	--------

<i>Gin Tonic</i> (Джин, тоник)	7.00 €
--------------------------------	--------

*** За консультации благодарим др. Андрея Рычкова (Институт истории Литвы) ***

ПРАВИЛА ЭТИКЕТА

В старину было принято кушать руками из общей посуды, поэтому по правилам этикета советовалось мыть руки у всех на виду, чтобы друзья могли убедиться, что руки соседей по застолью действительно чисты.

Разумеется, во время еды руки должны были оставаться чистыми. Поэтому в средневековых учебниках по этикету рекомендовалось за столом:

- не совать пальцы в уши;*
- не касаться волос;*
- руками нековыряться в носу;*
- мужчинам предписывалось “не чесаться”...*

Осуждались люди, вытирающие пот салфетками, роющиеся в тарелках в поисках наиболее лакомых кусков, кладущие обгрызенные кости назад в общее блюдо. Наиболее подходящее применение костям – бросать их через плечо на землю.