

**N** ОТА

**B** ЕНЕ

### **Остерія (osteria)...**

- Популярний заклад, де можна поїсти і випити
- Locale pubblico popolare dove si puo mangiare e bere (італ.)

### **Пантагрюель...**

- Персонаж роману Франсуа Рабле «Гаргантюа і Пантагрюель», який завжди смачно їв і пив. Багато, і з задоволенням

### **Італійська кухня...**

- Може бути створена ТІЛЬКИ італійським шеф-кухарем
- Виключно свіжі продукти, швидке приготування. Душа

### **Pasta...**

- Це не лише спагетті «Карбонара» і «Болоньєзе»
- Від неї не гладшають, і це не жарт (складні вуглеводи засвоюються поступово, і тому не утворюють надлишків енергії)

### **«аль денте» (al dente)...**

- Це не «недоварені макарони», а правильно приготована паста

### **Домашня паста (pasta fatta in casa)...**

- Те, чим особливо пишається остерія «Пантагрюель»
- Те, що варто спробувати в «Пантагрюелі»
- Те, що ви навряд приготуєте вдома

### **Risotto...**

- Це, знову ж таки, зовсім не «недоварений рис»
- Традиційний ризотто – тільки з італійського рису carnaroli або arborio
- Risotto is a creamy rice dish of infinite variations made from extra-starchy short-grain Italian rice. It's also one of the most delicious foods imaginable if made correctly, and one of the worst if made incorrectly (engl.)

### **«Смачні уроки італійської...»**

- Це девіз і суть того, що відбувається в остерії «Пантагрюель»

# A ANTIPASTI CLASSICI

# K ЛАСИЧНІ ЗАКУСКИ

# C LASSIC STARTERS

	PESO BAGA WEIGHT G/G	PREZZO LINA PRICE UAH/TPH
BRUSCHETTE CON PANE COTTO A LEGNA, POMODORI, AGLIO, BASILICO, ORIGANO Брускетти з дров'яної печі з томатами, часник, базилік, душиця Wood-fired oven tomato bruschette, garlic, basil, oregano	130	149
MIX DI BRUSCHETTE CON POMODORO FRESCO, AVOCADO, FILETTI DI SALMONE, TONNO, MANZO E PESCESPADA Мікс брускетт із свіжими томатами, авокадо, лососем, тунцем, яловичиною та рибою-меч Mix of bruschette with fresh tomatoes, avocado, salmon, tuna, beef, and swordfish	270/35	299
MOZZARELLA DI BUFALA CON FILETTO DI SALMONE, RUCOLA E POMODORINI Моццарелла ді буфала із слабосоленим лососем, руколою і томатами черрі Mozzarella of buffalo milk with slices of cured salmon, arugula, and cherry tomatoes	220	329
AFFETTATO DI FILETTO DI CAVALLO STAGIONATO (PARMIGIANO, OLIO, LIMONE) Скибочки в'яленої конини, пармезан, оливкова олія Slices of cured horse meat, parmigiano, olive oil, lemon	70	149
TORTINO CALDO CON FORMAGGIO CAPRINO, POMODORO, RUCOLA, BASILICO Теплий торт з козиного сиру, томати, рукола, базилік Warm tart of goat cheese (tomatoes, arugula, basil)	180	249
VITELLO TONNATO Вітелло тоннато (скибочки яловичини, соус з тунця) Vitello tonnato (veal, tuna sauce)	170	189

# C CARPACCIO

# K АРПАЧЧО

CARPACCIO DI SALMONE (TIMO FRESCO, PEPE ROSA, SCORZA DI LIMONE) Карпаччо з лосося (свіжий чебрець, рожевий перець, лимонна цедра) Salmon carpaccio (fresh thyme, pink pepper, lemon zest)	110/35	269
GRAND CRUDITÉS: TONNO, SALMONE, PESCESPADA Гранд карпаччо: тунець, лосось, риба-меч Grand crudités: tuna, salmon, swordfish	200	369
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON PESTO E PARMIGIANO Карпаччо з яловичини (песто по-генуезьки, пармезан) Beef fillet carpaccio with pesto and parmigiano	175	199

<b>I</b> <b>NSALATE</b>	<b>C</b> <b>АЛАТИ</b>	<b>S</b> <b>ALADS</b>	PESO BATA WEIGHT G/T	PREZZO ЛІІНА PRICE UAH/ГРН
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA Салат Капрезе з моццареллою ді буфала Caprese salad with mozzarella di bufala			250	<b>299</b>
INSALATA MISTA CON FORMAGGIO CAPRINO Мікс салат з козячим сиром Goat cheese salad			180	<b>189</b>
INSALATA DI SPINACI FRESCHI SU HUMMUS DI FAGIOLI CON SEDANO, PARMIGIANO E PORCINI SALTATI Салат зі шпинатом та підсмаженими білими грибами, селера, пармезан, квасолевий хумус Spinach and sauteed porcini salad, celery, parmigiano, bean hummus			230	<b>275</b>
INSALATA MISTA DI STAGIONE CON FILETTI DI TONNO Філе тунця з руколюю і салатами ромен, фрізе та лолло росо Fresh tuna salad with seasonal lettuces			170	<b>329</b>

<b>A</b> <b>NTIPASTI SPECIALITA</b>	<b>C</b> <b>ТРАВИ ВІД ШЕФА</b>	<b>C</b> <b>HEF'S SPECIAL STARTERS</b>		
ANTIPASTI MISTI PER DUE PERSONE Антипасті для двох персон (брускетти з тунцем, брускетти з томатною сальсою, прошутто, салями, пармезан, овочі гриль та в'ялені томати) Antipasti for two (tuna bruschetta, tomato salsa bruschetta, prosciutto, salami, parmigiano, grilled vegetables, sun-dried tomatoes)			450	<b>369</b>
CROSTINI CON FILETTO DI TONNO FRESCO, RUCOLA, POMODORI E CIPOLLA Грінки зі свіжим тунцем, руколюю, томатами та цибулею Mini-toasts with raw tuna slices, arugula, tomatoes, and onion			230	<b>339</b>
GUACAMOLE CON POKE` DI SALMONE Гуакамолє з поке із лосося Avocado guacamole with salmon poke			190	<b>299</b>
TARTARE DI TONNO E SALMONE CON CAPPERI SU AVOCADO E POMODORINI Тартар із тунця та лосося з каперсами; подається на авокадо з томатами черрі Tuna and salmon tartare with capers on avocado and cherry tomatoes			270	<b>449</b>

<b>F</b> <b>ORMAGGI</b>	<b>C</b> <b>ИРИ</b>	<b>C</b> <b>HEESE</b>		
Gorgonzola			100	<b>119</b>
Pecorino			100	<b>189</b>
Parmigiano Reggiano			100	<b>119</b>

# ZUPPE

# СУПИ

# SOUPS

	PESO BAGA WEIGHT G/G	PREZZO ЦІНА PRICE UAH/TRY
PAPPA AL POMODORO Тосканський густий томатний суп (свіжі томати та хліб з оливковою олією, базиліком і часником) Tuscan thick tomato soup (fresh tomatoes, bread, olive oil, basil and garlic)	300	<b>149</b>
MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO Овочевий суп Мінестроне з песто Vegetable Minestrone soup with pesto	350	<b>129</b>
FUMETTO DI PESCE CON BIGLIE DI GAMBERI Рибний суп з кльоцками з королівських креветок Clear fish soup with prawn dumplings	250	<b>189</b>
TORTELLINI FATTI IN CASA IN BRODO ALLA ROMAGNOLA Бульйон з домашніми тортелліні "а ля Емілія Романья" Homemade tortellini in broth, Emilia Romagna style	390	<b>139</b>

# RISOTTO

# РИЗОТТО

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI Різотто з білими грибами Porcini risotto	300	<b>289</b>
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE CON POMODORO FRESCO Різотто з морепродуктами та свіжими томатами Seafood risotto with fresh tomatoes	340	<b>319</b>

# PASTA

# ПАСТА

SPAGHETTI CACIO E PEPE Спагетті качо е пепе (соус з сиру Пекоріно Романо, свіжомелений чорний перець) Spaghetti cacio e pepe (creamy Pecorino Romano cheese, freshly ground black pepper)	300	<b>239</b>
Spaghetti Carbonara (guanciale, egg, Parmigiano Reggiano)	340	<b>259</b>
Rigatoni Quattro formaggi	200/150	<b>259</b>
Parmigiano Reggiano cheese (grated) Сир Парміджано (тертий)	50	<b>79</b>

**L** A PASTA  
ARTIGIANALE

**Δ** ОМАШНЯ  
ПАСТА

**H** ОМЕМАДЕ  
PASTA

PESO  
BATA  
WEIGHT  
G/T

PREZZO  
ЦІНА  
PRICE  
UAH/TPH

GNOCCHI DI PATATE CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO, PESTO Картопляні ньоккі з моццареллою ді буфала, томатами, песто Potato gnocchi with mozzarella di bufala, tomatoes, pesto	300	<b>269</b>
FETTUCCINE DI SPINACI CON ACCIUGHE, ASPARAGI E POMODORI Шпинатові феттуччіне з анчоусами, спаржею та томатами Spinach fettuccine with anchovies, asparagus and tomatoes	290	<b>279</b>
PAPPARDELLE NERE CON CALAMARI Чорні паппарделле з кальмарами Black rappardelle with squids	290	<b>299</b>
FETTUCCINE NERE E BIANCHE CON FRUTTI DI MARE E VERDURE Чорні та білі феттуччіне з морепродуктами та овочами Black and white fettuccine with seafood and vegetables	280	<b>329</b>
QUADRUCCI FATTI IN CASA CON GAMBERI AL CURRY Квадруччі з королівськими креветками та каррі Quadrucci with prawns in curry sauce	300	<b>269</b>
TAGLIATELLE VERDI CON GAMBERI, PORCINI E CAVIALE ROSSO Зелені тальятелле з креветками, білими грибами та червоною ікрою Green tagliatelle with prawns, porcini mushrooms, and red caviar	290	<b>349</b>
TAGLIATELLE CON MIDOLLO E TARTUFI NERI SOTT'OLIO Тальятелле з чорними трюфелями та кістковим мозком Tagliatelle with black truffle sott'olio and bone marrow sauce	270	<b>339</b>
RAVIOLINI RIPIENI DI SALMONE, SUGO DI SALMONE, POMODORO E PANNA Равіоліні начинені лососем з соусом з лососем, томатами, вершками Salmon stuffed raviolini sauteed with salmon, tomato, and cream sauce	300	<b>279</b>
PAPPARDELLE AI PORCINI E PARMIGIANO REGGIANO Паппарделле з білими грибами та сиром Парміджано Реджано Large rappardelle with porcini, Parmigiano Reggiano	250	<b>285</b>
RAVIOLI DI CONIGLIO CON SALSA DI FUNGHI PORCINI E MADERA Равіолі з кроликом у соусі з білих грибів та мадери Rabbit ravioli with porcini and Madeira wine sauce	270	<b>299</b>
LASAGNE ALLA PARMIGIANA CON BOLOGNESE, BESCIAPELLA, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO Лазанья по-пармськи з соусом болоньезе і бешамель, моццареллою та прошутто котто Lasagne Parma style with Bolognese sauce, béchamel, mozzarella, prosciutto cotto	300	<b>249</b>

## P IATTI DI PESCE

## P ИБНІ СТРАВИ

## F ISH DISHES

	PESO BAGA WEIGHT G/G	PREZZO ЦІНА PRICE UAH/TPH
BRANZINO ARROSTO (PREZZO AL'ETTO) Запечений сібас (ціна вказана за 100г сирої ваги риби) Roasted sea bass (price per 100g of raw fish)	100	125
CONTORNO PER BRANZINO: POMODORI, PATATE E OLIVE До сібаса: запечені помідори, картопля та оливки Side dish for sea bass: baked tomatoes, potato, olives	140	95
FILETTO DI SALMONE GRIGLIATO CON FRUTTI DI MARI SALTATI, OLIVE E CAPPERI Філе лосося гриль з морепродуктами, оливками та каперсами Grilled salmon fillet, sautéed seafood, olives, capers	320	449
TAGLIATA DI FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA SU RADICCHIO ROSSO Філе тунця гриль на подушці з салату радіккіо rosso Grilled tuna tagliata, radicchio rosso	230	479
BACCALÀ ALLA SICILIANA Чорна тріска по-сицилійськи з помідорами, оливками, каперсами та орегано Black cod Sicilian style with tomatoes, olives, capers and oregano	330	399
CALAMARI RIPIENI DI GAMBERETTI ALLA GRIGLIA SERVITI AL NERO DI SEPIA Бейбі-кальмари гриль начинені креветками (подаються з чорнилами каракатиці) Grilled baby squid stuffed with shrimp, cuttlefish ink	250	469

## P IATTI DI CARNE

## M 'ЯЧНІ СТРАВИ

## M EAT DISHES

TAGLIATA ALLA TOSCANA DI COSTATA DI MANZO DI CARNE AMERICANA ALLA GRIGLIA CON RUCOLA, POMODORINI E PECORINO TOSCANO Тальята по-тосканськи з американської яловичини гриль з руколюю, помідорами черрі та Пекоріно Tuscan style American beef tagliata with arugula, cherry tomatoes, and Pecorino	450	899
TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PESTO, RUCOLA, POMODORINI E PECORINO Тальята з яловичини гриль (подається з песто, руколюю, помідорами черрі та пекоріно) Grilled beef tagliata (served with pesto, arugula, cherry tomatoes, and pecorino)	305	369

	PESO BATA WEIGHT G/T	PREZZO ЦІНА PRICE UAH/ГРН
PETTO DI POLLO ALLE OLIVE (SALTATO CON AGLIO E ROSMARINO E OLIVE) Куряче філе в оливковому соусі (смажене в соусі з білого вина, оливок, розмарину та часнику) Chicken fillet in olive sauce (white wine, olives, rosemary, and garlic sauce)	290	<b>249</b>
FILETTO D'AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PICCOLA INSALATA E ASPARAGI SALTATI AL BURRO Філе ягняти гриль з мікс салатом та аспрагусом, припущеним у вершковому маслі Grilled lamb fillet with small mixed salad and butter sauteed asparagus	330	<b>489</b>
GUANCIA DI MANZO AL BAROLO Яловичі щоки тушковані у червоному вині; подаються з полентою гриль Beef cheeks braised in red wine; served with grilled polenta	360	<b>245</b>
CARPACCIO CALDO (MANZO AL PIATTO ROVENTE CON PARMIGIANO REGGIANO E POMODORINI CILIEGIA) Гаряче карпаччо з яловичини (з сиром Парміджано Реджано та томатами черрі) Hot beef carpaccio (with Parmigiano cheese and cherry tomatoes)	320	<b>299</b>

## C ONTORNİ

## Г АРНІР

## S İDE DİSHES

INSALATA MISTA Листя салату ромен, рукола, радіккіо, порей, томати та ін. Mixed green salad	135/30	<b>135</b>
SPINACI AL BURRO Шпинат, обсмажений у вершковому маслі Buttered spinach	190	<b>179</b>
CAPONATA (PEPERONI, MELANZANE, POMODORI, CAROTE, ZUCCHINI, CIPOLLE STUFATI) Капоната (тушковані перець, баклажани, томати, морква, цуккіні, цибуля, часник) Caponata (stewed sweet pepper, eggplants, tomatoes, carrot, zucchini, onion and garlic)	250	<b>119</b>
VERDURE GRIGLIATE (MELANZANE, POMODORO, ZUCCHINI, PEPERONE, CIPOLLA) Овочі гриль (баклажани, томати, цуккіні, солодкий перець, цибуля) Grilled vegetables (eggplant, tomato, zucchini, sweet pepper, onion)	230	<b>139</b>

**D**OLCI**Δ** ECEPTI**D**SSERTS

	PESO BATA WEIGHT G/G	PREZZO ЦІНА PRICE UAH/ГРН
PANNA COTTA AL CARMELLO Панна котта з карамеллю Panna cotta, caramel sauce	120	<b>119</b>
PANNA COTTA CON SALSA ALLE FRAGOLE Панна котта з полуничним соусом Panna cotta with strawberry sauce	120	<b>129</b>
TIRAMISÙ Тірамісу	140	<b>169</b>
TORTA ALLA CREMA DI LIMONE Тарта з лимонним кремом Lemon cream tart	110	<b>159</b>
FONDANT CALDO AL CIOCCOLATO CRIOLLO CON GELATO ALLA VANIGLIA Фондан з шоколаду Кріолло; подається з ванільним морозивом Hot Criollo chocolate fondant, vanilla ice-cream	185	<b>149</b>
GELATO ARTIGIANALE Морозиво Artisan ice-cream	50	<b>55</b>
I NOSTRI SORBETTI (PER LA SCELTA DEI SORBETTI CHIEDETE ALLA VOSTRA CAMERIERA) Домашні сорбети (про вибір сорбетів запитайте у офіціанта) Homemade sorbets (ask your waiter for the choices)	50	<b>39</b>
SORBETTO AL MANDARINO E RUM Мандариновий сорбет з ромом Tangerine sorbet with rum	50/20	<b>49</b>
SGROPPINO (LEMON SORBET WHIPPED WITH VODKA) Сгрорпіно (коктейль з лимонного сорбету та горілки)	120	<b>99</b>



**B** EVANDE**H** АПОЇ**B** EVERAGES

PESO BATA WEIGHT G/G	PREZZO ЦІНА PRICE UAH/ГРН
-------------------------------	------------------------------------

**Acqua / Вода / Water**

<b>Surgiva</b>	250/750	<b>79/149</b>
----------------	---------	---------------

OLIGOMINERALE / негазована / still

FRIZZANTE / газована / sparkling

<b>Morshins'ka</b>	330/750	<b>59/109</b>
--------------------	---------	---------------

OLIGOMINERALE / негазована / natural

FRIZZANTE / газована / sparkling

<b>Borjomi / Боржомі</b>	330	<b>79</b>
--------------------------	-----	-----------

FRIZZANTE / газована / sparkling

**Caffe / Кава / Coffee**

ESPRESSO / Еспрессо	30	<b>65</b>
---------------------	----	-----------

ESPRESSO DOPPIO / Еспрессо подвійний	60	<b>85</b>
--------------------------------------	----	-----------

ESPRESSO MACCHIATO / Еспрессо макк'ято	30/10	<b>75</b>
--	-------	-----------

ESPRESSO CON LATTE / Еспрессо з молоком	30/100	<b>75</b>
---	--------	-----------

CAPPUCCINO / Капуччіно	150	<b>75</b>
------------------------	-----	-----------

CAFFELATTE / Латте	170	<b>79</b>
--------------------	-----	-----------

ESPRESSO DECAFFEINATO / Еспрессо без кофеїну	30	<b>75</b>
--	----	-----------

CAFFÈ AFFOGATO / Кава аффогато (з морозивом)	60/100	<b>115</b>
--	--------	------------

**Caffe Freddo / Холодна кава / Cold coffee**

GRECO ORIGINALE / Греко Оріджінале	150	<b>99</b>
------------------------------------	-----	-----------

FRAPPE AL CAFFE / Фраппе	150	<b>75</b>
--------------------------	-----	-----------

FRAPPE LATTE AL CAFFE / Фраппе з молоком	150	<b>79</b>
--	-----	-----------

<b>Cacao / Какао</b>	150	<b>65</b>
----------------------	-----	-----------

<b>Te / Чай / Tea</b>	250	<b>85</b>
-----------------------	-----	-----------

(DOMANDA LA LISTA / запитайте чайну карту / ask for the list)

**Succhi / Сік / Juices**

SUCCHI DI FRUTTA / Сік / Juices Galicia	300	<b>65</b>
---	-----	-----------

**Spremuta / свіжий сік / fresh juice**

MELA, CAROTA / Яблуко, Морква / Apple, Carrot	250	<b>75</b>
---	-----	-----------

ARANCIA / Апельсин / Orange	250	<b>119</b>
-----------------------------	-----	------------

POMPELMO / Грейпфрут / Grapefruit	250	<b>119</b>
-----------------------------------	-----	------------

LIMONE / Лимон / Lemon	250	<b>139</b>
------------------------	-----	------------

ANANAS / Ананас / Pineapple	250	<b>229</b>
-----------------------------	-----	------------

<b>Limonata / Лимонад / Lemonade</b>	250	<b>89</b>
--------------------------------------	-----	-----------

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Tonic</b>	250	<b>39</b>
---	-----	-----------

**B** EER**P** ИВО

LIVSKE 1715 / Львівське 1715 / Lvivske 1715	300/500	<b>65/89</b>
---	---------	--------------

GUINNESS / Гіннесс (bottle / пляшка)	330	<b>109</b>
--------------------------------------	-----	------------

WARSTEINER / Варштайнер (non-alcoholic / безалк., bottle / пляшка)	330	<b>89</b>
--	-----	-----------

# A ПЕРИТИВИ

# A PERITIF

ПЛЯШКА  
BOTTLE  
ML/ML

ПЛЯШКА  
BOTTLE  
UAH/GRH

50 ML

Dolin	700	<b>1330</b>	<b>95</b>
Campari	1000	<b>1700</b>	<b>85</b>
Pastis de Marseille (Ricard)	1000	<b>1500</b>	<b>75</b>

## Віскі, Бурбон / Whisky, Bourbon

Jack Daniel's	1000	<b>2580</b>	<b>129</b>
Jack Daniel's Single Barrel	700	<b>2030</b>	<b>145</b>
Jameson	1000	<b>2180</b>	<b>109</b>
Maker's Mark (Kentucky Straight Bourbon Whisky)	700	<b>2786</b>	<b>199</b>

## Односолодові віскі / Single malt whisky

Macallan, 15 years old	700	<b>6426</b>	<b>459</b>
Grenmorangie The Original, 10 years old	700	<b>3626</b>	<b>259</b>
Ardbeg, 10 years old	700	<b>3626</b>	<b>259</b>
Talisker, 10 years old	750	<b>4035</b>	<b>269</b>
Royal Brackla 1991 (Gordon & MacPhail), 18 years	700	<b>5586</b>	<b>399</b>
Speyburn (Gordon & MacPhail), 30 years old	700	<b>8260</b>	<b>590</b>

## Текіла / Tequila

El Jimador Blanco	700	<b>1330</b>	<b>95</b>
Tequila Dos Armadillos, Reposado	750	<b>4035</b>	<b>269</b>

## Джин / Gin

Langley's №8	700	<b>1246</b>	<b>89</b>
--------------	-----	-------------	-----------

## Горілка / Vodka

Finlandia Original	700	<b>826</b>	<b>59</b>
Staritsky & Levitsky	1000	<b>1780</b>	<b>89</b>
Nemiroff LEX	700	<b>966</b>	<b>69</b>
ORA Blue, 5 times distilled (France)	700	<b>1246</b>	<b>89</b>

## Ром / Rum

Bacardi White	1000	<b>1780</b>	<b>89</b>
Bacardi Black	1000	<b>1780</b>	<b>89</b>
Matusalem Gran Reserva 23, «Solera Blender»	700	<b>3430</b>	<b>245</b>

## Порт / Port

Fonseca 20 year old tawny port	750	<b>2835</b>	<b>189</b>
--------------------------------	-----	-------------	------------

# Д ІЖЕСТИВИ

# D IGESTIVES

	ПЛЯШКА BOTTLE ML/ML	ПЛЯШКА BOTTLE UAH/GRH	50 ML
Limoncello	1000	<b>2380</b>	<b>119</b>
Becherovka	1000	<b>1980</b>	<b>99</b>
Mirto di Sardegna	700	<b>1386</b>	<b>99</b>
Mirse	700	<b>1386</b>	<b>99</b>
Amaro Montenegro	700	<b>1526</b>	<b>109</b>
Amaro Tosolini, Bepi Tosolini	700	<b>1946</b>	<b>139</b>
Amaro Nonino, Quintessentia di Erbe Alpine	700	<b>1946</b>	<b>139</b>
Fernet Branca	700	<b>1526</b>	<b>109</b>
Branca Menta	700	<b>1386</b>	<b>99</b>
Jagermeister	1000	<b>1980</b>	<b>99</b>

## Граппа / Grappa

дивіться винну карту / see the wine list

## Коньяк / Cognac

Maxime Trijol VS	500	<b>1550</b>	<b>155</b>
Hennessy VSOP	700	<b>3626</b>	<b>259</b>
Hennessy, XO	700	<b>9660</b>	<b>690</b>
Martell, VSOP	700	<b>3360</b>	<b>240</b>
Remy Martin, VSOP	700	<b>3626</b>	<b>259</b>
Delamain, XO, Pale & Dry	700	<b>4760</b>	<b>340</b>
A.E.Dor, XO, Special Reserve	700	<b>5460</b>	<b>390</b>
Chateau de Beaulon, Tres Vielle, 1983	700	<b>6020</b>	<b>430</b>
Tesseron, XO Tradition, Lot 76	700	<b>6160</b>	<b>440</b>
Jean Fillioux, Reserve Familiale	700	<b>14700</b>	<b>1050</b>
Tesseron, XO Exception, Lot 29	700	<b>18900</b>	<b>1350</b>

## Арманьяк / Armagnac

Castarede, XO	700	<b>6300</b>	<b>450</b>
---------------	-----	-------------	------------

## Кальвадос / Calvados

Christian Drouin 20 years	700	<b>4900</b>	<b>350</b>
---------------------------	-----	-------------	------------

## Бренді / Brandy

Tavria, Oriana Gold Reserve	500	<b>1150</b>	<b>115</b>
-----------------------------	-----	-------------	------------

## Лікери / Liqueurs

Sambuca Molinari	1000	<b>1900</b>	<b>95</b>
Cointreau	700	<b>1050</b>	<b>75</b>
Amarula	700	<b>1386</b>	<b>99</b>
Marie Brizard: Creme de Cassis	700	<b>1050</b>	<b>75</b>