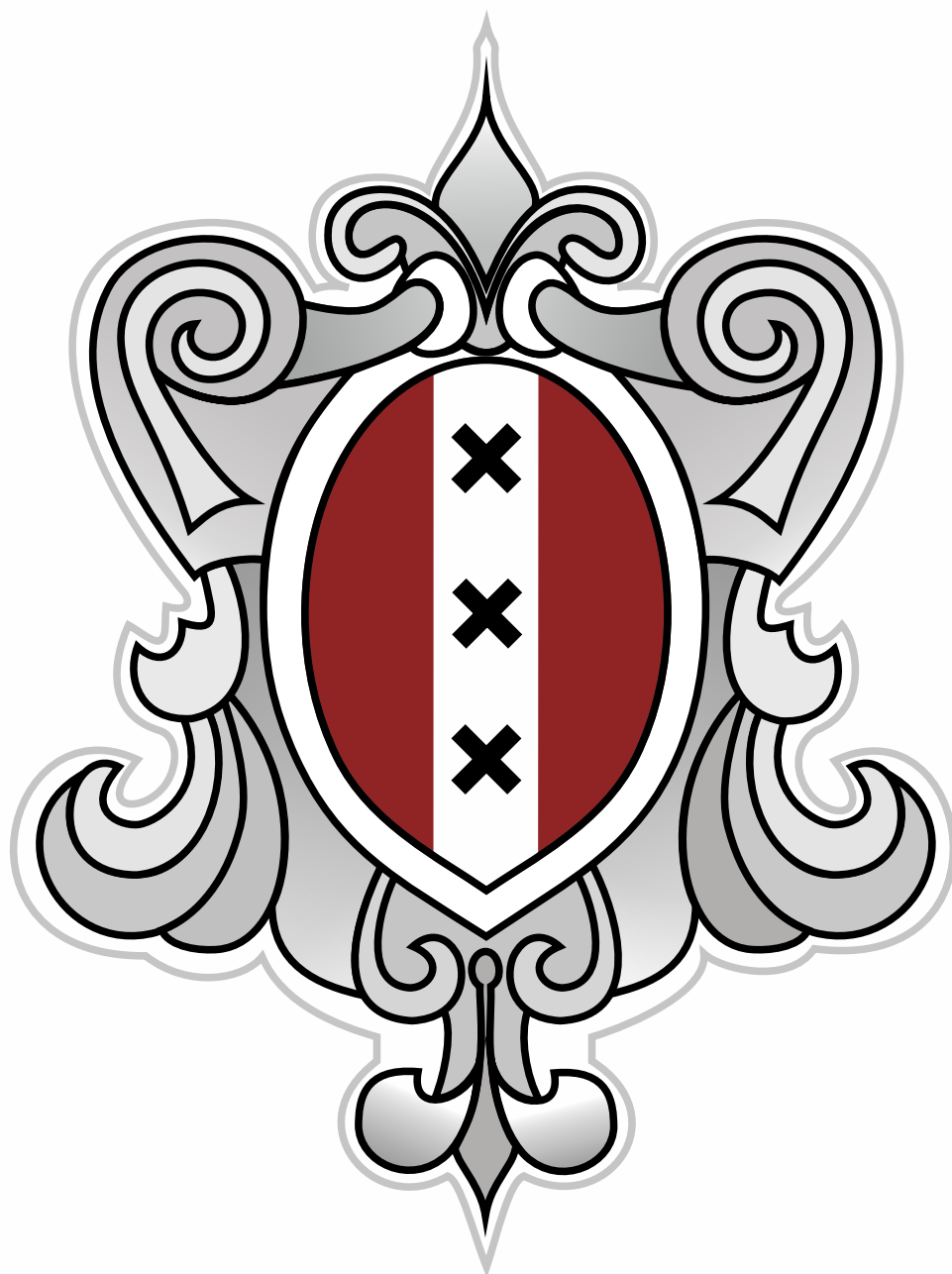


THEAMSTERDAM RESTAURANT & **BAR**



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ



THEAMSTERDAM RESTAURANT & BAR



В этом сезоне мы предлагаем
начать гастрономическое путешествие
с Дальнего Востока и оценить разнообразие
и оригинальность блюд этого региона
в интерпретации нашего шеф-повара.



Присоединяйтесь к нам!

 amsterdam.rosakhutor.com  [theamsterdam_rosakhutor](https://vk.com/theamsterdam_rosakhutor)

 +7 938 437 35 35

Все цены указаны в рублях с учётом НДС (20%) | Данное меню является рекламным материалом.
Используемые фотографии блюд могут отличаться от оформления и подачи в ресторане.
Если у Вас есть аллергия на ингредиенты блюд, сообщите об этом официанту заранее.
Полную информацию Вы можете получить у администратора ресторана.



ПУТЕШЕСТВИЕ НА ДАЛЬНИЙ ВОСТОК



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Креветки тигровые, рапаны и морской гребешок подаются с соусом на кокосовом молоке, авокадо и красной икрой.
220 гр. **980 руб.** ☒ ♻️

СОБА

Гречневая лапша с курицей и овощами в соусе унаги, сладкий чили и кимчи.
350 гр. **750 руб.** ♻️

РАПАНЫ

с беби-картофелем и соусом том ям.
320 гр. **850 руб.** ♻️

КАЛЬМАР

с папоротником и соусом паназия.
165 гр. **890 руб.** ♻️

ФИЛЕ ЛОСОСЯ

запечённое в азиатском соусе. Подаётся с киноа и томатной сальсой.
170 гр. **1100 руб.** ♻️

УТИНАЯ НОЖКА «КОНФИ»

с карамелизованным яблоком и азиатским соусом.
280 гр. **980 руб.**



МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

Подаются на подушке из картофельного крема с зелёным горошком и соусом унаги.

220 гр. **1300 руб.** ☒ ♻️



Попробуйте
с вином Cortese.

Нежный вкус вина выражен нотами белых цветов, цитрусовых фруктов и горького миндаля, что делает его идеальной парой к морским гребешкам.

ДЕНИС ДЯКИН

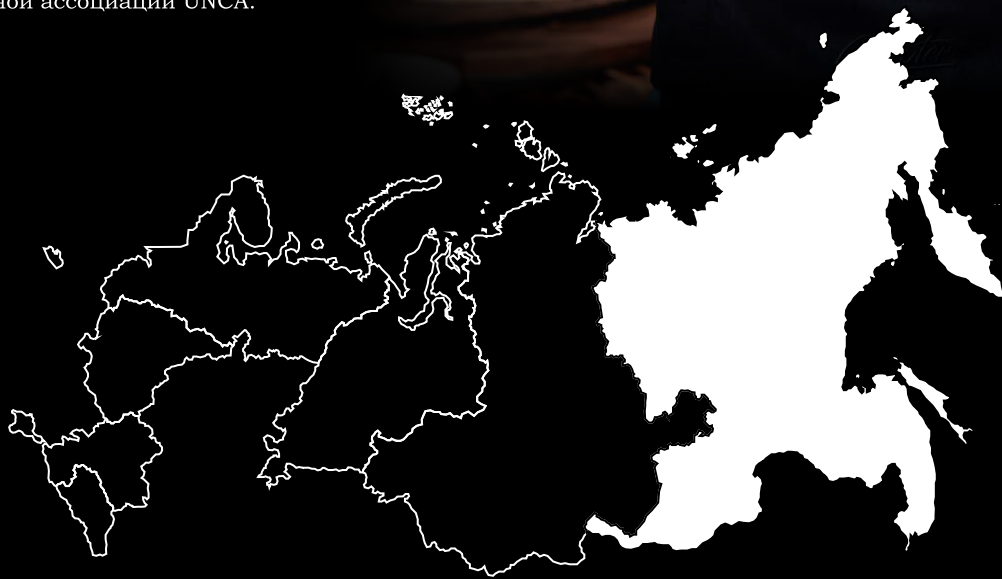
Шеф-повар ресторанов
THEAMSTERDAM и **BRANCHE**

Родился на Дальнем Востоке и начал свою карьеру в г. Находка. Шум прибоя, крики чаек, ежи - море, во всём его многообразии, по-прежнему вдохновляет мастера на новые гастрономические шедевры.

Расширяя географию вкусов, Денис немало времени посвятил изучению блюд Сибири и традиционной русской кухни. Локальные продукты и кулинарные традиции региона в руках мастера звучат совершенно по-особому и раскрываются новыми ароматами и оттенками. Особенно хлеб - всегда кажется, что руки шефа передали ему своё тепло.

На данный момент Денис Дякин:

- является амбассадором команды Chefs Team Russia,
- состоит в Сибирской гильдии поваров,
- состоит в международной Ассоциации шеф-поваров WACS,
- состоит в международной кулинарной ассоциации UNCA.



без глютена



острое



без лактозы



веган



ЗАКУСКИ



ТАРТАР

*из сыровяленой оленины
с гречневым хлебом.*

150 гр. **950 руб.** 



*Попробуйте с вином
Monterulciano.*

*Аромат чёрных фруктов
дополняют оттенки
специй и лакрицы.*



ПАШТЕТ ИЗ ПОДКОПЧЁННЫХ МИДИЙ

Подаётся с джемом из ялтинского лука и гречневым хлебом.
150 гр. **750 руб.** 🍷

РУЛЕТЫ ИЗ РОСТБИФА

с папоротником и медово-горчичным соусом.
120 гр. **850 руб.**

АССОРТИ СЫРОВ

Подаётся с домашним вареньем, вяленой хурмой и чипсами из томатов.
230 гр. **1100 руб.**


СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА


145 гр. **890 руб.** 🍷 🍷


ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ


Подаются со сладким соусом чили.
170 гр. **890 руб.** 🍷

АССОРТИ БРУСКЕТТ ОТ ШЕФА

 **НЕЖНЫЙ ЛОСОСЬ**
авокадо, красная икра.
175 гр. **890 руб.**

 **РОСТБИФ**
печёный перец, вяленые томаты, каперсы и соус песто.
190 гр. **890 руб.**

 **СТРАЧАТЕЛЛА**
с руколой и апельсином.
175 гр. **680 руб.**

 **С ГРИБАМИ**
и кедровыми орехами.
160 гр. **680 руб.**



АНТИПАСТИ

Ассорти закусок из разных регионов, собранных шефом в коллекцию вкусов для Вашего стола.

270 гр. **890 руб.**



*Попробуйте с вином
Sauvignon Blanc.*

Вино с чистым освежающим вкусом с оттенками персика, манго, лайма и мяты, приятной кислинкой и долгим послевкусием.



САЛАТЫ



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ

Нежная тёплая говядина заправлена классическим аргентинским соусом чимичурри на основе зелени и специй.

Подаётся с листьями салата, каперсами, оливками Каламата, томатами, артишоками.

280 гр. **1250 руб.** ☒ 🍷



*Попробуйте
с вином Malbec.*

Поскольку родиной этого салата является Аргентина, попробуйте его с ярким и полнотелым вином Malbec.

ГРЕЧЕСКИЙ

Салат с оливками Каламата, заправкой на основе оливкового масла и бальзамического уксуса с дижонской горчицей.
300 гр. **610 руб.** ☒

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ

Нежное филе цыплёнка, листья романо, крутоны, соус цезарь, сыр пармезан, томаты черри.
250 гр. **690 руб.**

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Тигровые креветки, листья романо, крутоны, соус цезарь, сыр пармезан, томаты черри.
250 гр. **920 руб.**

ОЛИВЬЕ

Авторский салат оливье с телячьим языком, перепелиным яйцом, красной и щуцъей икрой.
230 гр. **710 руб.**

САЛАТ С РАВИОЛИ

Равиоли из свеклы с тремя видами сыра, свекольной заправкой, кедровыми орехами и соусом из хурмы.
220 гр. **620 руб.** ☒

НИСУАЗ С ТУНЦОМ

Нежный розовый тунец, оливки Каламата, яйцо пашот, соус вителло тоннато.
300 гр. **1150 руб.** ☒

САЛАТ ИЗ ВЕШЕНОК

Тёплый салат с сыром страчателла, маслом белых трюфелей, миксом садовой зелени, кедровыми орехами и хрустящим картофелем.
300 гр. **950 руб.**

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Подаётся с соусом на кокосовом молоке, авокадо и красной икрой.

220 гр. **980 руб.** ☒ 🍷





СУПЫ



БОРЩ

Подаётся с гречневым хлебом,
сыровяленой олениной
и сметаной.

300 гр. **570 руб.**

УХА

Суп Дальнего Востока
подаётся с шотом
холодной водки.

330 гр. **610 руб.** 🍷



ТЫКВЕННЫЙ СУП-ПЮРЕ

Суп-пюре из ореховой тыквы
с морским гребешком.

330 гр. **530 руб.** ☒

СУП-ЛАПША

Наваристый бульон с
лапшой и курицей.

300 гр. **450 руб.**

СУП С БАРАНИНОЙ

Нежная томлёная баранина
с овощами и специями.

330 гр. **610 руб.** 🍷

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Подаётся с тартаром из грибов
и кедровыми орешками.

300 гр. **550 руб.** ☒



ПАСТА



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ИЗ ШПИНАТА

с цукини, тыквой и фисташками.
300 гр. **710 руб.**

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

с копчёной грудинкой.
350 гр. **750 руб.**

ФЕТТУЧИНЕ С ЛОСОСЕМ

и тигровыми креветками.
350 гр. **990 руб.**

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

и маслом белых трюфелей.
300 гр. **950 руб.**

РИГАТОНЕ

с рагу из бычьих щёчек.
350 гр. **970 руб.**

РИЗОТТО ВЕНЕРЕ

с морскими гребешками.
300 гр. **1100 руб.**



ПИЦЦА



ЧЕТЫРЕ СЫРА

450 гр. **990 руб.**

ПЕППЕРОНИ

400 гр. **990 руб.**

МАРГАРИТА

350 гр. **750 руб.**

ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

500 гр. **920 руб.**



БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ



МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

Подаются на подушке из картофельного крема с зелёным горошком и соусом унаги.

220 гр. **1300 руб.** ☒



РАПАНЫ

обжаренные с луком.

240 гр. **850 руб.** ☒ Ⓜ

с беби-картофелем и соусом том ям.

320 гр. **850 руб.** Ⓜ

МИДИИ

с соусом блю чиз
450 гр. **950 руб.**

в томатном соусе
500 гр. **950 руб.** Ⓜ

в белом вине с зеленью
450 гр. **850 руб.** Ⓜ

в соусе том ям
450 гр. **850 руб.** Ⓜ





БЛЮДА ИЗ РЫБЫ





СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА *на гриле*

Подаётся с картофельным кремом,
зелёным горошком и
лимонным маслом.

300 гр. **1300 руб.**

ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ *на гриле.*

350 гр. **920 руб.**  

ЗАПЕЧЁННОЕ ФИЛЕ МУКСУНА

Подаётся с тремя видами пюре.
255 гр. **950 руб.**



МУРМАНСКАЯ ФОРЕЛЬ *на гриле*

Подаётся со шпинатом
и икорным соусом.

300 гр. **1750 руб.**



Попробуйте
с вином Albarino.

Чарующие нотки маракуйи,
ананаса, персика, нектарина,
свежескошенной травы и легкий
оттенок морской соли.



БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА



ОССОБУКО

Тушёная телячья голяшка
с картофельным пюре.
450 гр. **1570 руб.**

ОЛЕНИНА ЗАЖАРЕННАЯ

с картофелем и папоротником.
330 гр. **1100 руб.**

ФИЛЕ ОЛЕНЯ

*с томлённой в мёде морковью
и соусом из чёрной смородины.*



200 гр. **1100 руб.**  





*Попробуйте
с вином Pinotage.*

*Выразительный аромат с нотами
чёрных ягод и фруктов, дополненных
ванильными и древесными акцентами.
Бархатистая структура и долгое
послевкусие с оттенками какао и кофе.*

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

подкопчённый на гриле
с овощами и соусом песто.
250 гр. **950 руб.**  

ФИЛЕ МИНЬОН

Подаётся с соусом порто
и томлёным картофелем.
350 гр. **1850 руб.**  





БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА



УТИНАЯ НОЖКА «КОНФИ»

с карамелизованным яблоком
и азиатским соусом.
280 гр. **980 руб.**

ФИЛЕ УТКИ

Подаётся с кашей из полбы
с белыми грибами
и соусом из смородины.

290 гр. **1150 руб.**



Попробуйте
с вином *Primitivo*.

Мягкие ноты ягод, вишни, сливы,
черешни, молочного шоколада
и кофе мокко дополняют блюдо.

ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ

Томлённые в квасе щёчки
с картофельным кремом
и сливовым соусом.
330 гр. **1100 руб.**

МЯКОТЬ БАРАШКА ТОМЛЁНАЯ

Подаётся с запечённым
баклажаном и соусом демиглас.
300 гр. **1450 руб.**



ДЕСЕРТЫ



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Воздушный белковый рулет с лесными ягодами.
150 гр. **540 руб.**

ТАРТ С ВАНИЛЬНЫМ МУССОМ

140 гр. **510 руб.**

ЧИЗКЕЙК

Десерт из нежного сыра с соусом из лесных ягод.
150 гр. **520 руб.**

ГРИБНОЙ ЧИЗКЕЙК

Десерт из сырного крема и белых грибов на подушке из горького шоколада.
110 гр. **480 руб.**

АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ РОЗА ХУТОР

Грибной чизкейк, чёрный медовик, десерт Павлова, макарунс, шоколадные конфеты.
190 гр. **690 руб.**

АССОРТИ ИЗ ФРУКТОВ И СВЕЖИХ ЯГОД

225 гр. **590 руб.**

TRUFFLE CAKE

Трюфельный торт с насыщенным шоколадным вкусом и прослойкой из шоколадно-сливочного крема.
190 гр. **480 руб.**

ЧЁРНЫЙ МЕДОВИК

Подаётся с мороженым из фейхоа.
190 гр. **510 руб.**

ДЕСЕРТ ХУРМА

Нежное муссовое пирожное с конфитюром из хурмы.
165 гр. **550 руб.**

ЯБЛОКО ЗАПЕЧЁННОЕ

с орехами и тархуном.
210 гр. **510 руб.**



МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

50 гр. **170 руб.**

МОРОЖЕНОЕ

Шоколадное,
ванильное.

Собственного приготовления
фейхоа.

СОРБЕТ

малина-клубника,
чёрная смородина.

Собственного приготовления
облепиха.



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



ЧАЙ

ЧАЙ ЛИСТОВОЙ

Ассам, Сенча,
Эрл Грей,
Зелёный Жасмин,
Фруктовый Пунш,
Молочный Улун
400 мл. **230 руб.**

ЧАЙ ТРАВЯНОЙ

Альпийский,
Мальтийский,
Счастливым Дуэт,
Сила Монарха
400 мл. **320 руб.**

ЧАЙ ФИРМЕННЫЕ

Молочный улун с лавандой
Мелисса и лимонграсс
Чёрная смородина
Липовый с мятой
Сенча с розой
700 мл. **320 руб.**

Имбирный с лимоном
Облепиховый
Малиновый
700 мл. **350 руб.**



КАКАО

250 мл. **250 руб.**

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

120 мл. **270 руб.**

КОФЕ

РИСТРЕТТО

20 мл. **200 руб.**

ЭСПРЕССО

40 мл. **200 руб.**

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО

80 мл. **270 руб.**

АМЕРИКАНО

120 мл. **200 руб.**

КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА

120 мл. **200 руб.**

ЛАТТЕ

220 мл. **240 руб.**

МАТЧА ЛАТТЕ

200 мл. **330 руб.**

РАФ

220 мл. **310 руб.**

КАПУЧИНО

220 мл. **240 руб.**



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



ТАССАЙ
минеральная вода
негазированная
250 мл. **350 руб.**

ТАССАЙ
минеральная вода
газированная
500 мл. **420 руб.**

КОКА-КОЛА ORIGINAL
200 мл. **450 руб.**

**ГАЗИРОВАННЫЕ
НАПИТКИ**
в ассортименте
330 мл. **190 руб.**

ТОНИК
250 мл. **190 руб.**

**ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ
НАПИТОК**
330 мл. **310 руб.**

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ
200 мл. **220 руб.**

НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ RICH
в ассортименте
200 мл. **190 руб.**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ
в ассортименте
200 мл. **350 руб.**





БАРНАЯ КАРТА





ВИНА ПО БОКАЛАМ



БЕЛОЕ

Provetto Spumante Bianco

Airen, Macabeo, Verdejo
сухое, Испания
125 мл. **520 руб.**

Raices La Mancha DO Bodegas Fernando Castro

Airen
сухое, Испания
125 мл. **600 руб.**

Esse
Muscat
сухое, Крым
125 мл. **490 руб.**

Raevskoe Parfum
Sauvignon Blanc
сухое, Россия
125 мл. **590 руб.**

Baglio al Sole
Pinot Grigio
сухое, Италия
125 мл. **650 руб.**

Sankt Anna, Pur Mineral
Riesling
сухое, Германия
125 мл. **690 руб.**

КРАСНОЕ

Vigneti del Sole Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano
полусухое, Италия
125 мл. **610 руб.**

Esse
Cabernet Sauvignon
сухое, Крым
125 мл. **690 руб.**

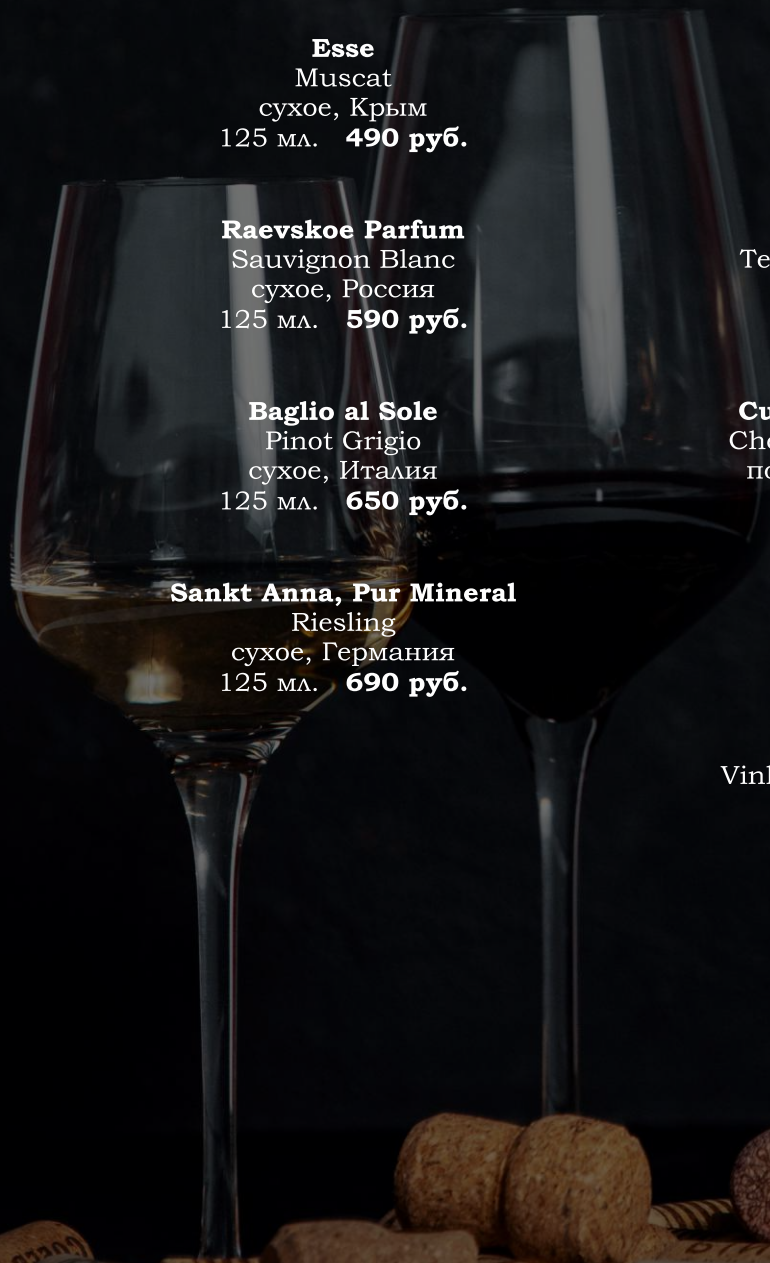
Собер Баш
Красностоп
сухое, Россия
125 мл. **490 руб.**

Raevskoe Parfum
Tempranillo, Carménère
сухое, Россия
125 мл. **550 руб.**

Cuvee Speciale Verdier
Chenin Blanc, Ugni Blanc
полусладкое, Франция
125 мл. **650 руб.**

РОЗОВОЕ

Raza Roze
Vinhao, Padeiro, Espadeiro
сухое, Португалия
125 мл. **570 руб.**





ВИНА ИГРИСТЫЕ



ИГРИСТЫЕ

Asti Mondoro

Sweet

Италия

750 мл. **7200 руб.**

**Marques de Lares DO
Brut, Nature Lopez Morenas**

Испания

750 мл. **6100 руб.**

**Villa degli Olmi
Pinot Grigio Rose
Spumante Extra Dry**

Италия

750 мл. **5500 руб.**

Prosecco Treviso

Brut DOC

Италия

750 мл. **4900 руб.**

ШАМПАНСКОЕ

Veuve Clicquot Ponsardin

Brut

Франция

750 мл. **23200 руб.**

Moët & Chandon

Brut Imperial

Франция

750 мл. **19500 руб.**





ВИНА ЗАРУБЕЖНЫЕ



БЕЛОЕ

Serbal Viognier
Viognier
сухое, Аргентина
750 мл. **5200 руб.**

Salvalai delle Venezi
Pinot Grigio
сухое, Италия
750 мл. **5500 руб.**

Gavi San Pietro
Cortese
полусухое, Италия
750 мл. **7100 руб.**

Chablis Olivier Tricon AOC
Chardonnay
сухое, Франция
750 мл. **14500 руб.**

Ruta 49
Albarino
сухое, Испания
750 мл. **6500 руб.**

Little Beauty
Sauvignon Blanc
сухое, Новая Зеландия
750 мл. **14500 руб.**

**Côtes de Gascogne
Domus Blanc**
Sauvignon Blanc, Gros Manseng
сухое, Франция
750 мл. **5200 руб.**

РОЗОВОЕ

**Portugieser Rheinhessen
Weinhaus Cannis**
Blauer Portugieser
сухое, Германия
750 мл. **5200 руб.**

КРАСНОЕ

**Passo Sardo DOC Enoitalia
Cannonau di Sardegna**
Cannonau
полусухое, Италия
750 мл. **6200 руб.**

Roccialta Chianti
Sangiovese, Canaiolo
сухое, Италия
750 мл. **5800 руб.**

**Cotes du Rhone
Saint-Vincent rouge**
Grenache Noir, Syrah
сухое, Франция
750 мл. **5100 руб.**

**Rooiland Pinotage
Stellenbosch WO Kaapzicht**
Cabernet Sauvignon, Pinotage
полусухое, ЮАР
750 мл. **12500 руб.**

Amauta Absoluto
Malbec
сухое, Аргентина
750 мл. **5500 руб.**

**Baglio al Sole
Primitivo Salento**
Primitivo
сухое, Италия
750 мл. **5500 руб.**

Ramon Bilbao Crianza
Tempranillo
сухое, Испания
750 мл. **5800 руб.**

Villa Maria
Pinot Noir
сухое, Новая Зеландия
750 мл. **12100 руб.**



КРЕПКИЕ НАПИТКИ



ДЖИН

Gordon's Pink
40 мл. 550 руб.

Beefeater
40 мл. 580 руб.

Bombay Sapphire
40 мл. 650 руб.

Цитадель
40 мл. 580 руб.

ТЕКИЛА

**Batanga
Blanco**
100% Голубая Агава
40 мл. 820 руб.

**Olmeca
Blanco**
40 мл. 550 руб.

**Olmeca
Gold**
40 мл. 550 руб.

ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ

Cinzano
Bianco, Extra Dry, Rosso
40 мл. 250 руб.

Aperol
40 мл. 380 руб.

Campari
40 мл. 420 руб.

Jagermeister
40 мл. 500 руб.

Becherovka
40 мл. 390 руб.

Amaro Averna
40 мл. 450 руб.





КРЕПКИЕ НАПИТКИ



БРЕНДИ

Boduen VS
Армения
40 мл. **390 руб.**

Boduen VSOP
Армения
40 мл. **450 руб.**

Арарат 5*
Армения
40 мл. **410 руб.**

КОНЬЯК

Merlet VS
40 мл. **890 руб.**

Merlet VSOP
40 мл. **950 руб.**

Merlet XO
40 мл. **1700 руб.**

Hennessy VS
40 мл. **1100 руб.**

Hennessy VSOP
40 мл. **1500 руб.**

Hennessy XO
40 мл. **3800 руб.**

Courvoisier VS
40 мл. **1100 руб.**

Remy Martin VSOP
40 мл. **1900 руб.**

РОМ

**Beach House
Gold Mauritian Spiced**
40 мл. **720 руб.**

**Beach House
Pink**
40 мл. **720 руб.**

**Havana Club
Anejo 3 Y.O.**
40 мл. **580 руб.**

**Havana Club
Anejo 7 Y.O.**
40 мл. **620 руб.**

**Botafogo
Spiced**
40 мл. **450 руб.**

**Botafogo
Black**
40 мл. **550 руб.**

ЛИКЕРЫ

Bailey's
40 мл. **410 руб.**

Sambuca
40 мл. **580 руб.**

Kahlua
40 мл. **620 руб.**

Malibu
40 мл. **350 руб.**





КРЕПКИЕ НАПИТКИ



ВИСКИ

ОДНОСОЛОДОВЫЙ

Highland Shepherd
40 мл. 850 руб.

**Macallan Fine Oak 18 YO
Speyside**
40 мл. 2500 руб.

**Lagavulin 16 YO
Islay**
40 мл. 1850 руб.

ВИСКИ

КУПАЖИРОВАННЫЙ

Bonkers Elixir 52
40 мл. 580 руб.

Bonkers Blend #1
40 мл. 490 руб.

Chivas Regal 12 YO
40 мл. 1200 руб.

Jameson
40 мл. 620 руб.

Natterjack Cask
40 мл. 1200 руб.

Natterjack
40 мл. 750 руб.

Jack Daniel's
40 мл. 590 руб.

Jim Beam
40 мл. 650 руб.

ВОДКА

Baikal Ice
Россия
40 мл. 280 руб.

Baikal Negra
Россия
40 мл. 350 руб.

Чистые Росы-Органик
Россия
40 мл. 550 руб.

Балчуг 16 век
(ароматная)
Россия
40 мл. 380 руб.

Балчуг 21 век
(без метанола)
Россия
40 мл. 350 руб.

Романов
Россия
40 мл. 320 руб.

Органик
Россия
40 мл. 280 руб.



ПИВО



РАЗЛИВНОЕ

Чешское

светлое

330 мл. **320 руб.**

500 мл. **400 руб.**

Баварское

фильтрованное

330 мл. **320 руб.**

500 мл. **400 руб.**

БУТЫЛОЧНОЕ

Spaten

светлое

500 мл. **450 руб.**

Hoegaarden

нефильтрованное

500 мл. **450 руб.**

Hoegaarden

безалкогольное

330 мл. **350 руб.**

ПИВО НАШЕГО ГОРОДА

Ticket to Dublin

ирландский стаут

330 мл. **380 руб.**

American Melody

нефильтрованное

330 мл. **380 руб.**

Бельгийское

нефильтрованное

330 мл. **380 руб.**



Сидр

яблоко / груша

750 мл. **980 руб.**





КОКТЕЙЛИ



КЛАССИЧЕСКИЕ

APEROL SPRITZ
250 мл. **650 руб.**

MARGARITA
175 мл. **650 руб.**

NEGRONI
135 мл. **650 руб.**

PINK TONIC
260 мл. **550 руб.**

LONG ISLAND ICED TEA
300 мл. **680 руб.**

GIN & TONIC
200 мл. **510 руб.**

ГЛИНТВЕЙН

РУБИ
с Becherovka
200 мл. **550 руб.**

СМОРОДИНА
200 мл. **550 руб.**

КЛАССИЧЕСКИЙ
белый / красный
200 мл. **550 руб.**

ГРОГ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ
200 мл. **550 руб.**

ТАЁЖНЫЙ
200 мл. **550 руб.**





КОКТЕЙЛИ



ГРАНАТ / ИМБИРЬ
200 мл. 750 руб.

МАНГО / ВАНИЛЬ
220 мл. 780 руб.

ДЖИН / МАРТИНИ / МАЛИНА
120 мл. 550 руб.

ТЕКИЛА / АПЕЛЬСИН / РОЗМАРИН
250 мл. 720 руб.

ПТИЦА
смородина / барбарис
200 мл. 910 руб.

ТРЮФЕЛЬНЫЙ
100 мл. 650 руб.

ТАЙСКИЙ ОСТРЫЙ
150 мл. 650 руб.

PIÑA COLADA
с бананом
250 мл. 650 руб.

CHEESY KILLER
150 мл. 650 руб.

МОЛІТО
клубника
250 мл. 650 руб.


CLOVER CLUB
175 мл. 700 руб.


ФИРМЕННЫЕ НАСТОЙКИ
40 мл. 280 руб.



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Присоединяйтесь к нам!

 [theamsterdam_rosakhutor](#)  [theamsterdam_rosakhutor](#)

 +7 (862) 243-00-00

Все цены указаны в рублях с учётом НДС (20%) | Данное меню является рекламным материалом.
Используемые фотографии блюд могут отличаться от оформления и подачи в ресторане.
Если у Вас есть аллергия на ингредиенты блюд, сообщите об этом официанту заранее.
Полную информацию Вы можете получить у администратора ресторана.