



 organic wine  
& vineyards

# ПОСТНОЕ МЕНЮ





## ЗАКУСКИ

### **Лобио с питой**

хрустящая пита, томлёная фасоль с грецким орехом и пряным чили  
400

### **Печёный баклажан с тофу**

бархатный крем из кешью, тофу, томаты и свежая кинза  
600

### **Хумус с питой**

шёлковый нут с тахини, лимонный фреш и оливковое масло  
350

## САЛАТЫ

### **Зелёный салат**

хрустящий фалафель, кремовое авокадо, бобы эдамаме и кедровый орех  
700

### **Салат с киноа**

вяленые томаты, маслины каламато, маринованный кабачок и бальзамический крем  
850

## СУП

### **Грибной суп с ньокки**

насыщенный бульон из белых грибов, картофельные ньокки, бородинские гренки  
950

### **Крем-суп из тыквы и кукурузы**

сладкая тыква, кукуруза и кокосовое молоко  
550

## ГОРЯЧЕЕ

### **Жареный картофель с грибами**

хрустящий картофель, лесные грибы, малосольные огурцы собственного посола  
750

### **Зелёная гречка**

шампиньоны, паприка, вяленые томаты и шпинат  
750

### **Стейк из капусты на гриле**

с нежным капустным пюре и пряным маслом из виноградной косточки с чили  
450

### **Булгур с печёными овощами**

брокколи, болгарский перец, кабачок и ялтинский лук  
450

### **Пицца**

шампиньоны, болгарский перец, помидор, ялтинский лук, кедровый орех с соусом песто  
800

## ДЕСЕРТ

### **Морковный торт**

влажный бисквит с апельсином и шафраном, кокосовый крем, хрустящая вафельная крошка  
450

### **Чиа-пудинг с персиком**

шелковистый чиа, яркое персиковое пюре, кислинка лесных ягод и хруст миндаля  
400

### **Кокосовое мороженое**

кремовая текстура кокосового пюре, нежная стружка, молоко кокоса  
450





# СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА  
РЕСТОРАНА АВА



## ЗАКУСКИ

### **Эклер с морепродуктами**

с муссом из картофеля и сельдерея, томленными рапанами, креветкой, мидией и барабулькой  
160 г / 690

### **Три хрустящих конвертика в лаваше, обжаренные во фритюре**

с сыром халуми, с уткой конфи и с мясным фаршем. Идеально сочетаются с пикантным соусом Ким-Чи  
160 г / 690

## САЛАТЫ

### **Салат с утиной грудкой**

с сезонными ягодами, хурмой, зеленым салатом и манговым соусом  
160 г / 690

### **Салат с ростбифом**

нежный ростбиф, микс салатов и печёный перец с соусом Ким-чи. Украшено вялеными томатами и крошка из маслин  
240 г / 1200

## СУПЫ

### **Тыквенный крем-суп с креветкой**

бархатный суп из запечённой с мёдом тыквы. Дополнен кнелью из тигровой креветки, муссом из брынзы и вялеными томатами  
360 г / 650

### **Грибной крем-суп «Капучино»**

белые грибы и шампиньоны в бархатном бульоне со сливками и нотой трюфеля  
300 г / 1100

## ГОРЯЧЕЕ

### **Луфарь | Томат | Маслины**

запечённый в пергаменте с хрустящим картофелем и соусом на рыбном бульоне  
420 г / 1850

### **Лазанья с говядиной и белыми грибами**

нежные слои пасты, сочная говядина, ароматные белые грибы и густой сливочный соус с добавлением органического вина АУА  
380 г / 1200

## ДЕСЕРТЫ

### **Милфей**

хрустальные карамельные слои, бархат крема и яркость малины  
215 г / 820

### **Меренговый рулет**

воздушная меренга, крем маскарпоне и тропическая начинка манго-маракуйя с малиной  
170 г / 620

### **Панна Котта с Лавандой**

нежный сливочный десерт с нотами лаванды. И соусом из черешни с органических садов  
240 г / 520

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Традиционные блюда черноморской кухни из местных натуральных продуктов в авторском прочтении

---

## RAW

### Устрица

стоимость указана за 1 шт.  
720

### Севиче из горбыля

с цитрусовым соусом понзу и обжаренным  
апельсином  
1800

### Тартар из говядины

с соусом и хрустящим ломтиком бородинского  
1120

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Вителло тонато

тонко нарезанный ростбиф с соусом из тунца,  
сливок, каперсов и трюфельного масла  
1550

### Паштет из куриной печени

с нежным желе из игристого вина, гренкой  
из бриоши и орехами  
630

### Хумус из цуккини с брокколи

с домашней лепёшкой и греческим йогуртом  
620

### Большая тарелка закусок к вину

с сыровяленой органической говядиной M2,  
домашним окороком и томатами от шефа, крымскими  
крафтовыми сырами, орехами, маслинами и гриссини  
из нашей печи  
1520

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Жареная барабуля

с кабачком, зелёным салатом и грейпфрутом  
1600

### Камамбер запечённый

текучий, с медовой корочкой. Подаётся с гренками  
и соусом из черешни и красного вина АУА  
1150

### Мидии в шафрановом соусе

нежные мидии в сливочном соусе с шафраном,  
белым вином АУА и чесноком  
1200

## САЛАТЫ

### Стейк-салат с белыми грибами

с зелёным миксом, орехами и заправкой на основе  
соевого соуса, сладкого чили и терияки  
1350

### Салат с рапаном и печёным картофелем

с заправкой на основе белого органического  
вина АУА и оливкового масла  
890

### Хрустящие баклажаны с томатами

с соусом на основе оливкового масла и орехов  
670

### Таврический с запечённым перцем

с домашней фетой  
790

### Романо

с фермерской органической курицей /  
тигровыми креветками  
970 / 1150

### Буррата

нежная на подушке из хурмы с крем-бальзамиком,  
клубничной крошкой и оливковой землёй  
1550

## СУПЫ

### Борщ «Родной» с говядиной

со сметаной и копчёным салом на ломтике  
бородинского  
740

### Уха трёх рыб

бульон на выбор:  
классический или финский с брокколи и сливками.  
Подаётся с рыбным пирожком  
640

### Куриный бульон

с домашней лапшой ручной работы  
и перепелиными яйцами  
540


### Гарбюр

густой бульон с мягкой бараниной, фасолью  
и крупными овощами  
740



organic wine  
& vineyards

---

 Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть непереносимость продуктов, аллергия или религиозные ограничения.

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Традиционные блюда черноморской кухни из местных натуральных продуктов в авторском прочтении

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Куриное бедро «Конфи»

с томлёным сливочным картофелем, зелёным луком и кокосовым карри

950

### Утиная ножка «Конфи»

с картофельным gratenом, яблочным чатни и муссом из сельдерея

1190

### Черноморский калкан

стейк на кости из печи.  
Стоимость за 100 г сырого веса

1540

### Долма «по-бакински»

из баранины, в виноградных листьях с собственного терруара

980

### Рыбная котлета

из филе пеленгаса и камбалы в луковом соусе с добавлением органического вина АYA

1200

### Филе пеленгаса

на гриле, в соусе из мидий на основе белого органического вина АYA

1250

### Рапаны

в нежном сливочном соусе

1550

### Бефстроганов

с картофельным пюре

1350

### Стейк миньон с картофельно-сырным кремом

с соусом демигляс из слив, выращенных в своём органическом саду

3000

## БЛЮДА НА ГРИЛЕ

### Шашлык

куриный / из свиной шеи / тонкий из органической баранины

920 / 1200 / 1450

### Шашлык рубленный

из органического ягнёнка

920

### Овощной микс

рамиро, баклажан, помидоры, шампиньоны, кабачок, ялтинский лук, чеснок с пряными травами

580

### Цыплёнок на мангале

на углях, с хрустящей корочкой.

Сливочно-перечный соус, гранат и чили.

1700

## ПИЦЦА

### Маргарита

с томатами и базиликом

760

### Пепперони

с пепперони и моцареллой

850

### Прошутто

с грушей и домашней сыровяленой ветчиной

1080

### Четыре сыра

с моцареллой, пармезаном, гаудой и калистоном

1270

## ХЛЕБ

### Хлебная корзина

хлебное ассорти из нашей печи

450

## ДЕСЕРТЫ

### Шарик сорбета / мороженого

уточните ассортимент у официанта

180

### Шоколадный фондан

с шариком ванильного мороженого

560

### Три шоколада

многослойный десерт из трёх видов шоколада, гладкий ганаш, клубника и мята

1200

### Тарелка сыров с ягодами

сыры: овечий, пармезан и гауда, с мёдом виноградом, клубникой, голубикой и миндалём

1130

### Штрудель с вишней

тёплый хрустящий штрудель со спелой вишней

и шариком ванильного пломбира

680

### Грушевый пирог

нежный бисквит с сочной грушей и заварным кремом.

Карамелизированные дольки, хрустящий миндаль и воздушный соус «Намелака»

920



aya-wine.ru

АYA – это клуб единомышленников, объединенных любовью к жизни, искусству, музыке, вину и постоянному стремлению к лучшему. Это место, где рождаются мечты и новые цели, приходит вдохновение и энергия.



organic wine  
& vineyards

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть непереносимость продуктов, аллергия или религиозные ограничения.

# ЗАВТРАКИ

С 8:00 ДО 12:00

Традиционные блюда черноморской кухни из местных натуральных продуктов в авторском прочтении

## БОКАЛ ДЛЯ НАСТРОЕНИЯ

### Purity in Chenin Blanc

молодое легкое вино в аромате привлекает фруктовыми нотами с едва уловимым ароматом свежескошенной травы. Во вкусе косточковые фрукты: персик, нектарин.  
780

## КАШИ

### Каша масляная «Артек»

нежная пшеничная каша с органическим сливочным маслом\*, сезонными ягодами и домашним вареньем  
390

### Овсяная каша со свежими ягодами и фруктами

густая молочная каша, заправленная сливочным маслом с кусочками крымских ягод и фруктов  
390

\*Любая каша по вашему желанию на альтернативном молоке

## ЯЙЦА

### Шакшука

глазунья из трёх яиц с запечённым болгарским перцем и ялтинским луком. Подаётся с хрустящими тостами  
590

### Воздушный омлет / глазунья / скрэмбл

из трёх яиц. Подаётся с микс-салатом и хрустящими тостами  
440

## БЛИНЫ И ОЛАДЬИ

### Блины с фермерским творогом

тонкие блинчики с начинкой из свежего фермерского творога. Подаются с фермерской сметаной и вареньем собственного приготовления  
520

### Классические блины

с дополнениями по вашему выбору  
370

### Картофельные драники

с фермерской сметаной  
450

## ОРГАНИЧЕСКИЙ ТВОРОГ

### Сырники со сметаной

из свежего фермерского творога. Подаются со сметаной  
560

## АУА ПЕЧЁТ

### Нежные бриоши из нашей печи

#### Бриошь с лососем

подаётся с муссом из творожного сыра и авокадо, яйцом пашот и голландским соусом  
990

#### Бриошь с индейкой

подаётся с муссом из творожного сыра, яйцом пашот и сливочным соусом из тунца  
690

## ДОПОЛНЕНИЯ К БЛЮДАМ:

### НЕСЛАДКИЕ

Ростбиф  
520

Бекон  
160

Лосось мурманский слабого копчения от шеф-повара  
360

Креветка северная  
340

Сыр  
180

Сметана  
60

### СЛАДКИЕ

Мёд  
80

Домашнее варенье в ассортименте  
150



aya-wine.ru

АУА – это клуб единомышленников, объединенных любовью к жизни, искусству, музыке, вину и постоянному стремлению к лучшему. Это место, где рождаются мечты и новые цели, приходит вдохновение и энергия.



organic wine  
& vineyards

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть непереносимость продуктов, аллергия или религиозные ограничения.

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Для самых важных гостей.  
Наши блюда готовятся на  
основе полезных, натуральных  
и экологически чистых продуктов  
из сезонных предложений  
проверенных наших партнёров.



aya-wine.ru

## САЛАТЫ

Салат из свежих овощей  
с заправкой на выбор  
390

Салат с цыплёнком и  
хрустящими гренками  
490



## ГАРНИРЫ

Картофельное пюре  
180

Картофельные драники  
340

Картофель фри  
190

Морковные палочки с сырным соусом  
230



## СУПЫ

Бульон с цыплёнком  
и перепелиным яйцом  
320

Борщ со сметаной  
380



## СЛАДКОЕ

Сырники из свежего фермерского  
творога со сгущёнкой  
460

Блинчики со сметаной и вареньем  
290

Шарик мороженого  
160



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Детский бургер с индейкой  
и картофельными дольками  
450

Сливочный омлет с цыплёнком  
и сыром  
380

Биточки из индейки  
с картофельным пюре  
490

Домашняя паста в сливочном  
соусе с фрикадельками  
490



## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Из цельного молока,  
мороженого и сливок

ваниль / шоколад / карамель /  
манго-маракуйя  
550



## НАПИТКИ

Свежевыжатый сок  
апельсин / грейпфрут /  
яблоко / морковь  
500



organic wine  
& vineyards

Пожалуйста, предупредите официанта, если у ребёнка есть  
непереносимость продуктов, аллергия или религиозные ограничения.

# ВИННАЯ КАРТА

Наша винная карта собрана с особым вниманием к уникальным терруарам полуострова — от солнечных склонов Южного берега Крыма до морских бризов Севастополя. Крымские вина обладают особым характером, который мы с гордостью представляем в карте. «Вино — это поэзия земли» — и крымская земля пишет особенно вдохновенные строки. Давайте читать их вместе.

## ОРГАНИЧЕСКИЕ ВИНА АУА

### ИГРИСТЫЕ ВИНА

#### Evolution Белое брют

Белое игристое брют. Приятный аромат красных ягод, уходящих в свежий букет весенних цветов. Во вкусе раскрывается монпасье и дюшес.

#### Evolution Розовое брют

Розовое игристое вино. Вино с ароматом спелых красных ягод и сладких цитрусов продолжается и во вкусе. Свежее и очень гастрономичное вино.

#### Хрусталёва 76, Белое брют

Белое игристое брют. В аромате спелый персик, абрикос и дыня. Во вкусе свежее и выразительное ощущение спелых желтых фруктов.

#### Хрусталёва 76, Розовое полусухое

Розовое полусухое игристое вино. Яркий аромат сезонных фруктов и клубничного печенья. Легкость и нежность во вкусе.

#### Хрусталёва 76, Белое полусладкое

Белое полусладкое игристое. Выразительные аромат и вкус спелых фруктов: персик, манго и маракуйя составляют приятный и нежный образ вина.

### БЕЛЫЕ ВИНА

#### Evolution Chardonnay

Спелый аромат яблок, персиков и груши. Во вкусе ощущаются нюансы жёлтых фруктов — нектарина, абрикоса. Вино раскрывает свой цветочно-фруктовый профиль, не оставляя никого равнодушным.

#### Toile de Vin Pinot Blanc

Доминирующий аромат спелых персиков гармонично сочетается с тропическими фруктами манго и маракуйи. Сдержанный, но в то же время интересный вкус привлекает внимание тонами мускатной дыни и цитрусов.

#### Toile de Vin Chardonnay

Южное шардоне, спелое и пышное с ароматом яблочного варенья и персикового джема. Во вкусе образ шардоне освежают цитрусовые оттенки.

#### Purity in Chenin Blanc

Молодое лёгкое вино в аромате привлекает фруктовыми нотами с едва уловимым ароматом свежескошенной травы. Во вкусе косточковые фрукты: персик, нектарин.

### ОРАНЖЕВЫЕ ВИНА

#### Orange Wine M2

Уникальное вино изготовлено по кахетинской технологии с мацерацией на мезге. Богатый, выраженный аромат прелых яблок и осенних листьев. Вкус интенсивный, терпкий, с удивительным финишем сухофруктов, орехов и грибов.

#### Triple Rkatsiteli M2

##### Вино из органического винограда

Вино привлекает щедрым ароматом, который состоит из хересных нот с оттенками зрелых жёлтых яблок, мёда и влажной листвы. Вкус вина сбалансированный, с бархатистой структурой, хересными и ореховыми тонами, нюансами сладко-пряных специй и продолжительным послевкусием с лёгкой горчинкой.



Пино Нуар 820 4100

Пино Нуар — 4100

Мускат белый 820 4100

Мерло — 4100

Мускат белый 820 4100



Шардоне 880 4400

Пино Блан 780 3900

Шардоне 780 3900

Шенен Блан 780 3900



Ркацители — 1750

Ркацители — 3400

### РОЗОВЫЕ ВИНА

#### Evolution Pinot Noir

Вино самобытное, харизматичное. Яркие оттенки сушёной малины в аромате и продолжение в послевкусии создают интересное ощущение от вина.

#### Purity in Syrah

Аромат клубничного варенья привлекает внимание с первой секунды. Он продолжается и во вкусе, но уже тонами клубники со сливками.

#### Purity in Trinity

В аромате встречается изобилие красных лесных северных ягод — брусника и клюква красиво сочетаются с тонами красной смородины. Во вкусе — красносмородиновый джем.

### КРАСНЫЕ ВИНА

#### Evolution Pinot Noir Red

Тонкое, элегантное вино. Тона спелой вишни в сочетании с подтоном белого перца в аромате гармонично сочетаются со вкусом и многообещающим послевкусием.

#### Evolution Pinot Noir Reserve

Тонкое и элегантное вино с большим потенциалом к хранению. В аромате тона красных спелых фруктов и ягод, которые продолжают во вкусе и создают приятное ощущение.

#### Purity in Syrah

Глубокий и насыщенный аромат красных и тёмных ягод и фруктов: тона ежевики, граната и сливы. Во вкусе доминирует вишня в шоколаде.

#### Toile de Vin Merlot

Классический ароматический профиль сорта раскрывается тонами красных и чёрных ягод — ежевика, красная слива и брусника. Послевкусие долгое — красные ягоды и черноплодная рябина.

#### Toile de Vin Cabernet Sauvignon

Классическое представление молодого лёгкого каберне совиньона. В аромате доминируют черносмородиновый джем, чернослив и черешня, во вкусе ощутимы брутальность и строгость.

#### Marquetry Syrah

Аромат спелых красных и чёрных ягод элегантно и плавно перетекает в мягкий вкус этого гастрономичного и дружелюбного вина.

#### Marquetry Cabernet Franc

Интересное прочтение каберне фран, который любит выдержку. В первом ощущении — тон сладкого болгарского перца и сладкой свёклы, во втором — ягодные оттенки чернослива и вишни и длительное послевкусие.

#### Marquetry Syrah, Merlot, Cabernet Franc

В аромате яркий оттенок шоколада с миндалем красиво сочетается с спелыми ягодами ежевики и шелковицы, вкус повторяет аромат.

#### Appassimento Merlot

Вино, созданное из увяленного винограда. Вкус насыщенный, с ощутимым танином, но отлично интегрированным, послевкусие продолжительное с тонами специй, сливы, чернослива, карамели.



Пино Нуар 960 4800

Сира — 4300

Пино Нуар 50%, Мерло 25%, Сира 25% — 4300



Пино Нуар 960 4800

Пино Нуар — 10000

Сира — 3900

Мерло 780 3900

Каберне Совиньон — 3900

Сира 1100 5500

Каберне Фран 1100 5500

Сира 33,3%, Каберне Фран 33,3%, Мерло 33,3% — 5500

Мерло 1200 6000

АУА — многопрофильный проект терруарного земледелия, виноделия и этичного производства, основанного на органических принципах, подтвержденных российской и европейской сертификацией. В рамках проекта также есть туристическая и гастрономическая составляющие.



organic wine  
& vineyards

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть непереносимость продуктов, аллергия или религиозные ограничения.

# ВИННАЯ КАРТА

## ИГРИСТЫЕ ВИНА


							
<b>Новый Свет, Кокур</b> Чистый, сортовой аромат винограда и полевых цветов. Освежающий «хрустящий» фруктовый вкус персика, дюшеса и крыжовника с долгим послевкусием.	Кокур Белый	—	4800	<b>Солнечная долина, Меганом Кюве</b> Классическое игристое вино из знаменитого белого сорта Шардоне. Строгое, но в то же время свежее вино оставляет приятное ощущение от дегустации.	Шардоне	940	4700
<b>Новый Свет, Розовое Полусладкое</b> Полусладкое розовое российское шампанское вино отличается особой мягкостью и гастрономической непритязательностью.	Шардоне, Рислинг, Пино Нуар, Пино Блан, Алиготе, Каберне Совиньон	—	3700	<b>Золотая Балка, Cuvée de Vitmer</b> В букете доминируют яркие цитрусовые ароматы, спелого яблока, с оттенками миндаля и хрустящей хлебной корочки. Во вкусе доминируют тона тропических фруктов с приятным сливочным завершением.	Шардоне	—	6500
<b>ESSE, Demi-sec Muscat nectar</b> Белое полусухое игристое вино золотистого цвета с тонкой и продолжительной игрой пузырьков. В аромате экзотические фрукты: ананас, персик, медовые тона. Во вкусе спелый абрикос, свежесть и минеральность.	Мускат	—	4800				

## ТИХИЕ ВИНА

							
<b>БЕЛЫЕ ВИНА</b>				<b>КРАСНЫЕ ВИНА</b>			
<b>Domaine Lipko, White Blend</b> Аромат выразительный, с нотами свежих тропических фруктов, красного крыжовника и чайной розы. Вкус гармоничный, с оттенками спелых персиков, манго и лёгкой косточковой горчинкой.	Пино Гри, Пино Блан, Совиньон Блан, Цитронный Магарача	1220	6100	<b>Esse Unplugged Ridicule</b> Интенсивный аромат с ягодными нотами черешни, ежевики, клубники и барбариса. Вино структурное и округлое, с выразительной кислотностью и сочными оттенками ягод во вкусе.	Сира, Вионье	760	3800
<b>Два Сердца, Пино Гри Blush</b> Вино с ярко выраженными фруктовыми ароматами жёлтого яблока, абрикоса и апельсинового джема дополняет и делает вино ярче. Вкус яркий благодаря ноткам спелого яблока, кураги и медовым оттенкам.	Пино Гри	820	4100	<b>Олег Репин, Пино Нуар Бетон</b> Аромат проявляется во всей красоте после декантации, раскрываясь тонами вишни, розы и табака, дополненными оттенками увядших цветов, клюквы и осеннего подлеска. Вкус гармоничный, сочный и ягодный.	Пино Нуар	—	8900
<b>Два Сердца, Пти Мансенг</b> Белое сладкое вино. Аромат раскрывается в спелых тропических фруктах манго и маракуйи, дополняют сладкую палитру — мускатная дыня, персик и мандарин. Во вкусе пышный букет тропических фруктов в сочетании с печёными яблоками.	Пти Мансенг	980	4900	<b>Loco Cimbali, Куприн</b> Яркая ароматика спелой чёрной шелковицы, тёмной сливы, фиалки. Нюансы табачного листа, аниса, корицы и чёрного перца. Во вкусе сочное, с бархатными танинами, мягкой кислотностью и пряным финишем.	Бастардо Магарачский, Саперави, Мерло	—	7300
<b>Золотая Балка, Blanc de Neige</b> Это густой аромат сладкой выпечки и гречишного мёда. Вино свежее, как морозный зимний воздух из открытой форточки — и одновременно уютное, словно к столу заботливо подали хрустящий багет с грушево-яблочным джемом.	Шардоне, Пино Блан	—	7900	<b>КРЕПЛЁНЫЕ ВИНА</b>			
<b>Domaine Lipko, Рислинг</b> Вкус вина яркий, свежий, хрустящий, гармоничный, с мягкой сбалансированной кислотностью и фруктовыми оттенками. Аромат вина наполнен нотами полевых цветов, акации, персика, абрикоса, нектарина и медовыми оттенками.	Рислинг	—	6100	<b>Инкерман Портвейн Севастополь 1994</b> Аромат сложный, с ярко выраженными тонами выдержки, оттенками сухофруктов и корочки ржаного хлеба. Мягкий и гармоничный вкус, с длительным приятным послевкусием с оттенками лесного ореха и мадерными оттенками.	Ркацители, Алиготе, Рислинг Рейнский	930	9300
<b>Олег Репин, Пино Блан</b> Выразительный аромат с тонами спелого яблока, айвы, белых цветов и лёгкими минеральными нотками. Свежий, яркий вкус с сочной фруктовостью.	Пино Блан	—	7100	<b>Массандра, Мускат Белый Красного Камня</b> В сложной ароматике классические мускатные тона: чайная роза и шиповник, дополненные характерными для этого вина оттенками цитрона, цитрусовых цукатов и мумквата. Тонкой нотой слышится акациевый мёд и крымское разнотравье.	Мускат Белый	420	4200
				<b>Солнечная Долина Белое, Сары Пандас</b> Букет сложный, медово-цветочный, с богатой палитрой ароматов экзотических фруктов и пряностей. Вкус насыщенный, с оттенками вяленой дыни, инжира, цукатов и шиповника.	Сары Пандас, Кок Пандас, Кокур Белый, Солнечно-долинский, Мускат Белый	470	4700
				<b>Солнечная Долина, Чёрный Доктор</b> Плотное и мощное вино с отличной структурой и шелковистыми танинами. Полный, бархатистый, с выраженными оттенками сушёной груши, молочных сливок, сафьяна.	Эким Кара, Джеват Кара, Кефесия	890	8900



organic wine  
& vineyards

 Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть непереносимость продуктов, аллергия или религиозные ограничения.

# БАРНАЯ КАРТА

## КОФЕ

### Эспрессо /

#### Двойной эспрессо

30 мл / 220  
50 мл / 360

### Американо

120 мл / 220

### Капучино

225 мл / 360

### Флэт уайт

225 мл / 420

### Латте

375 мл / 380

### Лавандовый раф

с добавлением сиропа  
375 мл / 670

### Ореховый раф

с добавлением кедровых  
орехов и сиропа  
375 мл / 670

### Какао

375 мл / 600

### Раф

375 мл / 550

## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

### Глясе

400 мл / 500

### Бамбл

со свежавыжатым  
апельсиновым соком  
400 мл / 500

## ЧАЙ

### Цейлон Пеко

цельнолистовой скрученный цейлонский чай  
550 мл / 290

### Эрл Грей

купаж цейлонского чёрного чая с эфирным маслом бергамота  
550 мл / 290

### Ройбуш классический

бескофеиновый напиток с насыщенным вкусом  
550 мл / 290

### Сенча

зелёный китайский чай  
550 мл / 290

### Молочный улун Цветок ночи

бирюзовый чай, скрученный из цельных листьев  
550 мл / 290

### Гречишный чай

китайский чай ку цяо из незрелых семян гречихи  
550 мл / 290

### Каркаде

отборные лепестки гибискуса  
550 мл / 290

### Крымский сбор

насыщенный травяной напиток из местных крымских трав  
550 мл / 290

### Пуэр Юньнань 3 года

полностью ферментированный листовой пуэр  
трёхлетней выдержки  
550 мл / 290

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

### Альтернативное

#### молоко

миндальное / кокосовое  
50 мл / 120

### Молоко

50 мл / 80

### Сливки

50 мл / 100

### Лимон / Апельсин /

#### Лайм / Мята / Имбирь

30 г / 80

### Мёд

30 г / 100

## МАТЧА

### Матча на альтернативном молоке

миндальное / кокосовое  
220 мл / 390  
300 мл / 490

## АВТОРСКИЕ ЧАИ

### Имбирно-лаймовый с мятой

согревающий чёрный чай с добавлением мяты, имбирного  
сиропа и апельсина  
800 мл / 800

### Облепихово-цитрусовый

чай чёрный, алтайская облепиха с добавлением лимона,  
палочек корицы и ароматных специй  
800 мл / 800

### Чёрная смородина-мята-апельсин

насыщенный чёрный чай с чёрной смородиной,  
мятой и апельсином  
800 мл / 800

## НАПИТКИ

### Свежавыжатый сок

апельсин / грейпфрут / яблоко / морковь  
250 мл / 550

### Ягодный морс

ежевика, малина и клюква с добавлением гвоздики  
300 мл / 400  
1 л / 1400

### Милкшейк

карамельный / шоколадный / манго-маракуйя  
400 мл / 600

### Вода Крымская 3820

кристально чистая, мягкая, с превосходными  
органолептическими показателями  
500 мл / 350

### San Benedetto

с легким свежим вкусом и деликатным, слегка  
сладковатым послевкусием  
750 мл / 1000

### Сок

апельсин / яблоко / томат / вишня  
200 мл / 350

### Кола

250 мл / 400

### Тоник

250 мл / 500

### Vorjomi

легендарная вода вулканического происхождения  
500 мл / 400

### Лимонад авторский

классический / имбирный / тропический  
400 мл / 500  
900 мл / 1000



aya-wine.ru

АУА – это клуб единомышленников, объединенных любовью к жизни, искусству, музыке, вину и постоянному стремлению к лучшему. Это место, где рождаются мечты и новые цели, приходит вдохновение и энергия.



organic wine  
& vineyards

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть непереносимость продуктов, аллергия или религиозные ограничения.

# БАРНАЯ КАРТА

## АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ

### Martini Fiero

итальянский  
апельсиновый вермут  
50 мл / 700

### Campari

итальянский  
апельсиновый биттер  
50 мл / 750

### Amaro Montenegro

итальянский травяной ликёр  
50 мл / 950

### L'Aperitivo Botanical

#### Drink Nonino

итальянский травяной  
аперитив  
50 мл / 1200

### Tres Arcos White

#### Sweet Port

португальский  
сладкий портвейн  
75 мл / 800

## ВОДКА

### Онегин Gourmet

ягодная настойка  
50 мл / 550

### Онегин Органик

органическая водка  
50 мл / 550

### Чистые Росы

органическая водка  
50 мл / 650

### Koskenkorva

оригинальная водка  
50 мл / 550

### Koskenkorva

водка черника-можжевельник /  
лимон-лайм-тысячелистник  
50 мл / 600

## РОМ

### Caribu Blanco Supremo

венесуэльский белый ром,  
выдержка 18 месяцев  
50 мл / 650

### Red Bonny Dark Rum

гайанский тёмный ром,  
выдержка 5 лет  
50 мл / 950

## ДЖИН

### Hoppers

джин оригинальный /  
мандарин-розмарин  
50 мл / 550

### Gin Mare

средиземноморский джин  
в крафтовом стиле  
50 мл / 1250

## ТЕКИЛА

### Pueblo Viejo Blanco

традиционная мексиканская  
текила из 100-процентной  
голубой агавы  
50 мл / 700

### Rooster Rojo Blanco

экстрагладкая текила  
из голубой агавы  
50 мл / 1050

## ВИСКИ

### Jim Beam

американский виски,  
выдержка 4 года  
50 мл / 650

### Chivas Regal 12 Years Old

шотландский купажированный  
виски, выдержка 12 лет  
50 мл / 950

### Jameson

купажированный  
ирландский виски,  
выдержка 4 года  
50 мл / 650

### Macallan Triple Cask

12 Years Old  
шотландский односолодовый  
виски, выдержка 12 лет  
50 мл / 3300

## КОНЬЯК

### Hine Cigar Reserve

выдержка 10 лет  
50 мл / 5300

### Camus VSOP

выдержка 4 года  
50 мл / 2000

## КОКТЕЙЛИ

### Зелёный №1

яркая текила, сок спелого лайма и ароматная свежая кинза  
создают коктейль, похожий на солнечный день — чистый,  
дерзкий, насыщенный зелёными нотами  
130 мл / 1100

### Беллини

Карамельный ром, апельсиновый трипл-сек и намёк  
на сахар — этот насыщенный вкус обретает новое рождение,  
встречаясь с лёгкими пузырьками Просекко. Цикл  
совершенства: от богатой глубины к игристой лёгкости  
160 мл / 700

### Апероль

Гармоничное сочетание горьковато-сладкого Апероля,  
изысканного игристого вина Alhabeto Spumante  
и свежести сочного апельсина. Освежающий  
аперитив для истинных ценителей  
170 мл / 1100

### Апероль Сауэр

Можжевельная свежесть джина и горьковато-сладкий  
Апероль в обрамлении цитрусовой свежести.  
Дополнен пикантными нотами Ангостуры  
140мл / 1100

### Глинтвейн

Согревающий эликсир из красного вина с медовыми нотками  
и цитрусовой свежестью. Благородные специи создают  
уютную атмосферу. Идеален для холодных вечеров  
300мл / 750

## ПИВО

### Blanche de Bruxelles

бельгийский  
пшеничный эль 4,5%  
300 мл / 690

### Bourgogne des Flandres Brune

бельгийский тёмный эль 5,5%  
330 мл / 690

### Corona Extra

классический  
американский лагер 4,5%  
330 мл / 690

### Clausthaller

безалкогольный немецкий  
лагер 0,5%  
330 мл / 690

### Strakovice

чешский лагер 4,7%  
450 мл / 690



organic wine  
& vineyards

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть непереносимость  
продуктов, аллергия или религиозные ограничения.