ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

ОГЛАВЛЕНИЕ

История Переделкино 4

Ресторан «Библиотека» 5

Правила ресторана 6

Меню 10

Завтрак 10

Основное меню 12

Десерты 14

Напитки 15

Вода, лимонады 15

Кофе 16

Чай 17

Безалкогольные коктейли 17

Пиво, сидр, коктейли 18

Вина 19

В бокалах 19

В бутылках 20

Особая коллекция вин 22

Экскурсии в Переделкино 24

ИСТОРИЯ ПЕРЕДЕЛКИНО

Добро пожаловать в Переделкино – легендарный городок писателей.

Здесь жили и работали Борис Пастернак, Исаак Бабель, Валентин Катаев, Корней Чуковский, Андрей Вознесенский, Белла Ахмадулина, Лиля Брик, Фазиль Искандер, Юрий Мамлеев, Булат Окуджава, Василий Аксенов, Арсений Тарковский и многие другие литераторы XX века.

В Дом творчества приезжали и гостили известные писатели, поэты, переводчики, драматурги, литературоведы.

Сейчас Дом творчества работает как постоянная творческая резиденция, куда литераторы и художники попадают по открытому конкурсу.

Мы рады приветствовать вас здесь!

Команда Дома творчества Переделкино,
Команда ресторана «Библиотека»

РЕСТОРАН БИБЛИОТЕКА

Мы открыли наш ресторан 1 июня 2022 года.

За время работы ресторан стал местом встреч нескольких поколений семей и больших компаний друзей, творческой резиденции литераторов и просто местом уединения и отдыха от шума города.

Интерьер ресторана был вдохновлён исторической библиотекой Дома творчества, писательскими кабинетами и архитектурными решениями немецкого архитектора Мис ван дер Роэ.

Глянцевый лак писательского стола архитекторы проекта сделали главным героем интерьера: благодаря лакированным потолочным панелям пространство дышит отражениями и меняется в зависимости от освещения. А центральное место занимают книжные полки: в ресторане «Библиотека» читать можно и нужно, коллекция книг и альбомов постоянно пополняется.

Создавая меню ресторана, команда исследовала рецептуру исторической русской кухни, а в выборе продуктов отдала предпочтение локальным и фермерским продуктам из России — это часть устойчивого развития ресторана. Мы работаем с сезонными продуктами от ближайших поставщиков, что гарантирует их свежесть и качество.

В нашем пространстве можно проводить частные мероприятия и торжественные банкеты. В ресторане есть проектор и экран, которые можно задействовать при показе презентации. А автоматические шторы на окнах позволяют проводить мероприятия и показы в любое время дня. Количество посадочных мест в ресторане — 80.

Мы благодарим:
Архитектурное бюро Studio APAA — интерьер ресторана
Алексей Пенюк, Анастасия Артемьева — дизайнеры проекта
Марина Орлова — идея и концепция ресторана
Дмитрий Гошко — шеф-повар
Алексей Зотов — шеф-сомелье

ПРАВИЛА РЕСТОРАНА

Как устроена «Библиотека»:

В «Библиотеке» мы оставляем место неспешному отдыху, книгам и разговорам.
Просим не использовать ноутбуки в ресторане. Для работы приглашаем в коворкинг Дома творчества — с Wi-Fi, чайной станцией и отдельными комнатами. Он открыт ежедневно с 10:00 до 19:00.

Фотографируйте на память!
Любительская съемка на мобильный телефон без вспышки приветствуется в любое время. Просим с пониманием отнестись к тому, что проведение съемок на профессиональные камеры на территории ресторана не предусмотрено.

Мы рады Гостям любого возраста.
Обращаем ваше внимание, что в «Библиотеке» нет детской комнаты и отдельного детского меню, однако для наших маленьких Гостей мы с удовольствием предложим карандаши и раскраски, чтобы ожидание заказа стало еще более приятным.

Большим компаниям – особое внимание.
Когда за одним столом собирается большая компания,
Команде важно уделить достаточно времени и заботы каждому Гостю.
Поэтому для компаний от 8 Гостей действует сервисный сбор 10%.
Выбирая остаться с нами, вы разделяете это правило.
Благодарим за понимание!

С питомцами — с удовольствием!
Всегда рады Гостям с собаками. Просим учитывать особенности вашего питомца: выбирать посещение, если собака спокойно чувствует себя в общественных пространствах, держать крупных собак на поводке и с пониманием отнестись к тому, что при необходимости сотрудник может попросить использовать намордник.

Мы просим вас воздержаться от курения на территории ресторана.
Для курения предусмотрена специально отведенная зона — пожалуйста, уточните ее расположение у сотрудника.

Время визита в «Библиотеке» — до двух часов.
Мы установили такой формат, чтобы как можно больше Гостей смогли познакомиться с нашим пространством, а у вас всегда оставался повод вернуться вновь.

Книжная полка «Библиотеки».
На полках ресторана собраны книги и альбомы, связанные с историей Переделкина: букинистические издания авторов, которые жили и творили здесь, особенные экземпляры детских книг, а также подборка книг современного издательства «Гараж».

Все книги можно взять с полки, полистать и почитать во время визита. Пожалуйста, оставляйте их в ресторане, чтобы этой коллекцией могли наслаждаться и другие Гости.

Если вам хочется вернуться в «Библиотеку» для особого повода, будем рады помочь с организацией вашего мероприятия.
Вы можете связаться с менеджерами банкетной службы ресторана по номеру: +7 905 728 09 67

МЕНЮ

ЗАВТРАК

ежедневно до 12:00

КАШИ

Мультизлаковая каша с медовыми сотами 790 ₽
Кашу из четырёх злаков мы подаём с медовыми сотами
и сливочным маслом с корицей

Кукурузная каша с халвой и чёрной смородиной 790 ₽
К кукурузной каше мы добавляем сливочное масло и подаём
с кусочками халвы, ягодами чёрной смородины и творожным муссом

Молочная лапша с копчёной карамелью и красной смородиной 690 ₽
Молочную лапшу мы готовим с добавлением копченой карамели
и свежей красной смородины

Гречневая каша с топлёным молоком, вишнёвым муссом и вяленой брусникой 690 ₽
Гречневую кашу мы подаём с топлёным молоком собственного
приготовления, вишнёвым муссом и вяленой брусникой

Домашняя гранола из овсяных хлопьев с чёрной смородиной 890 ₽
Гранолу из овсяных хлопьев мы подаём с воздушным йогуртом
и вареньем из сезонных ягод без сахара, без глютена и сиропов

ЯЙЦА

Омлет классический | Скрембл из яиц | Глазунья из трёх яиц 490 ₽
По Вашему желанию приготовим Ваше любимое блюдо из яиц

Классический омлет с зеленью 650 ₽
Классический омлет мы готовим с петрушкой и эстрагоном

Омлет с камчатским крабом и томатами 1290 ₽
Нежный классический омлет мы дополним сливочным маслом

Белковый омлет с листьями салата 550 ₽
Воздушный белковый омлет мы дополним свежими листьями салата

Яйцо пашот с греческим соусом и жареными томатами 890 ₽
Яйцо пашот мы подаём с греческим соусом с травами,
поджаренными томатами и булочкой бриошь

ТВОРОГ

Сырники со сметаной и вареньем из чёрной смородины 850 ₽
Сырники из топлёного творога мы подаём с фермерской
сметаной и вареньем из чёрной смородины, которое мы варим сами

Вареники с творогом и пряной вишней 790 ₽
Любимое блюдо из детства подаем со сливочной,
воздушной сметаной и пряной вишней

БЛИНЫ И ОЛАДЬИ

Оладьи из цукини, с лососем собственного посола и яйцом пашот 990 ₽
Нежные оладьи из цукини мы готовим на миндальной муке
и подаем с намазкой из зелёного горошка

Блины классические с фермерской сметаной 490 ₽
Любимое блюдо русской кухни мы готовим по классическому рецепту,
а в дополнение рекомендуем икру или варенье из нашего меню

САЛАТЫ И БУТЕРБРОДЫ

Зелёный салат с семечками 850 ₽
Легкий свежий салат с лимонно-медовой заправкой

Бутерброд с запечённым сыром и пастрами из индейки 950 ₽
Для нашего бутерброда мы запекаем бриошь
с сыром грюйер, соусом бешамель и пастрами из индейки

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Молочные гренки с фермерской сметаной и вишней с кардамоном 690 ₽
Те самые молочные гренки мы дополнили фермерской сметаной
и пряной вишней с кардамоном

Круассан с вареньем из чёрной смородины и сливочным маслом 590 ₽
Свежеиспечённый круассан, сливочное масло и домашнее варенье
из чёрной смородины

Миндальный мини-круассан 290 ₽
Миниатюрный круассан с миндальным кремом. И ничего лишнего

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЗАВТРАКУ

Варёное яйцо | Пашот 190 ₽
Микс салатных листьев · 20 гр 190 ₽
Огурцы · 50 гр 290 ₽
Помидоры · 50 гр 290 ₽
Домашнее варенье из чёрной смородины · 30 гр 150 ₽
Фермерская сметана · 30 гр 150 ₽
Камчатский краб · 15 гр 590 ₽
Щучья икра · 30 гр 790 ₽
Красная икра · 30 гр 890 ₽
Лосось собственного посола · 50 гр 690 ₽
Домашний ростбиф · 30 гр 550 ₽
Пастрами из индейки · 30 гр 390 ₽
Фермерская говяжья сарделька 650 ₽
Булочки из муки подорожника со сливочным маслом 490 ₽
Ремесленный хлеб со сливочным маслом 350 ₽

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ежедневно с 12:00

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Мини-чебуреки с моцареллой, творожным сыром и мятой	850 ₽
Мини-чебуреки с томлёными щеками и томатной сальсой	990 ₽
Пончики с красной икрой	790 ₽
Бутерброд с сельдью на бородинском хлебе	790 ₽
Бутерброд с домашним ростбифом на ремесленном хлебе с маринованным жареным огурцом	950 ₽
Тарталетки с тартаром из лосося и муссом из солёного сыра	1 100 ₽
Тартар из говядины с муссом из пармезана и чипсами из бородинского хлеба	1 100 ₽
Тартар из говядины на картофельном дранике	1 100 ₽
Паштет из печени индейки с луковым мармеладом и ремесленым хлебом	790 ₽
Садовый салат с ботвой	790 ₽
Зелёный салат с семечками и лимонно-медовой заправкой	850 ₽
Оливье с камчатским крабом и красной икрой	1 190 ₽
Салат с форелью горячего копчения (для двоих Гостей)	1 900 ₽
Салат с домашним ростбифом и молодым картофелем с сальсой из кинзы и мяты	1 100 ₽

СУПЫ

Уха из трёх видов рыб	1 190 ₽
Борщ с уткой и копчёной фермерской сметаной	790 ₽
Валаамские щи с фермерской сметаной	790 ₽
Пряный тыквенный суп	790 ₽

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рыбные котлеты из трёх видов рыб с картофельным пюре и икорным соусом	1 190 ₽
Сахалинский гребешок со сморчками и пюре из пастернака	1 850 ₽
Утиная грудка с кремом из цветной капусты и грибами	1 690 ₽
Филе-миньон с луковым пюре и малосольной спаржей	2 200 ₽
Говяжьи щёки с картофельным пюре и белыми грибами	1 690 ₽
Пирог с говяжьими щёчками, соусом из сморчков и трюфельной сметаной	1 590 ₽
Домашние пельмени с индейкой и фермерской сметаной	890 ₽
Филе судака с рагу из фенхеля и копчёной сметаной	1 590 ₽
Вареники с картофелем, жареным луком и фермерской сметаной	750 ₽
Вареники с моцареллой и тыквой	1 190 ₽
Печёная цветная капуста с соусом из кешью	750 ₽

ГАРНИРЫ

Печёный молодой картофель с пармезаном	390 ₽
Картофельное пюре	390 ₽
Карамелизированная морковь с муссом из солёного сыра и грецким орехом	550 ₽

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ОСНОВНОМУ МЕНЮ

Ремесленный хлеб и сливочное масло с чёрным ферментированным чесноком	350 ₽

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТЫ

Медовик	590 ₽
Птичье молоко	690 ₽
Миндальный мини-круассан	290 ₽
Брусника с кедровыми орехами	490 ₽
Классический круассан	350 ₽
Запеканка из топлёного творога	550 ₽
Творожное кольцо с кремом из топлёного творога	550 ₽
Наполеон	690 ₽
Миндальный рогалик	250 ₽
Яблочный тарт	690 ₽
Черёмуховый медовик	590 ₽
Фисташковый рулет с малиновым конфитюром	650 ₽

МОРОЖЕНОЕ • CREAM

Мороженое: **пломбир | варёная сгущёнка | гречневое**	390 ₽
Сорбет: **чёрная смородина | облепиха**	390 ₽

Наведите камеру на QR-код,
чтобы узнать КБЖУ наших блюд и напитков

НАПИТКИ

ВОДА

Вода Даусуз с газом | без газа · 500 мл	390 ₽
Вода Даусуз с газом | без газа · 850 мл	590 ₽
Вода Боржоми · 500 мл	450 ₽

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Апельсин · 200 мл	490 ₽
Грейпфрут · 200 мл	490 ₽
Яблоко · 200 мл	390 ₽
Морковь · 200 мл	390 ₽

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Черничный кисель · 250 мл	350 ₽
Домашний клюквенный морс · 250 мл	350 ₽
Домашний лимонад из сезонных ягод · 250 мл | 750 мл	550 ₽ / 1 350 ₽
Лимонад с облепихой и персиком · 250 мл | 750 мл	550 ₽ / 1 350 ₽
Домашний лимонад с грушей и фейхоа · 250 мл | 750 мл	550 ₽ / 1 350 ₽
Лимонад с чёрной смородиной, черникой и лавандой · 250 мл | 750 мл	550 ₽ / 1 350 ₽

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Какао · 300 мл	550 ₽
Горячий шоколад с безалкогольным амаро · 200 мл	550 ₽

ГЛИНТВЕЙНЫ И ГОРЯЧИЕ СИДРЫ

Глинтвейн классический · 200 мл — 750 ₽

Глинтвейн классический б/а · 200 мл — 550 ₽

Горячий пряный сидр · 200 мл — 750 ₽

Горячий пряный сидр б/а · 200 мл — 550 ₽

КОФЕ | КЛАССИКА

Эспрессо · 35 мл — 290 ₽

Американо · 180 мл — 350 ₽

Флэт-Уайт · 200 мл — 450 ₽

Капучино маленький · 200 мл — 490 ₽

Капучино большой · 300 мл — 550 ₽

Латте · 300 мл — 550 ₽

Раф ванильный · 300 мл — 590 ₽

Раф с халвой · 300 мл — 590 ₽

Приготовим любой кофе на миндальном или кокосовом молоке — + 100 ₽

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Кофе с апельсиновым соком · 280 мл — 550 ₽

Эспрессо-сауэр с чёрной смородиной · 130 мл — 550 ₽
Кофейный напиток с эспрессо, черной смородиной и соком лимона

Бузинный эспрессо-тоник · 280 мл — 590 ₽

ДОМАШНИЙ ЧАЙ

Шиповник с курагой и мёдом · 750 мл — 790 ₽

Чай с облепихой, персиком и бергамотом · 750 мл — 790 ₽

Чай с грушей, фейхоа и гречихой · 750 мл — 790 ₽

Чай с чёрной смородиной, черникой и лавандой · 750 мл — 790 ₽

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ

Чёрный чай · 750 мл — 450 ₽
Цейлонский

Зелёный чай · 750 мл — 450 ₽
Китайский

Гречишный чай · 750 мл — 450 ₽
Натуральный вкус и аромат овсяного печенья и ржаного хлеба

Травяной чай с почками сосны · 750 мл — 590 ₽
Курильский чай с ферментированным кипреем, пихтовой лапкой и почками сосны

Рихтер · 750 мл — 590 ₽
Сочетание русского и грузинского чая, хвойной пихты
и полностью натуральных эфирных цитрусовых масел

Вишнёвый сад · 750 мл — 590 ₽
Купаж чёрных сортов чая с вишнёвыми листьями

Сны Достоевского · 750 мл — 690 ₽
Чай с ярким ароматом цветущей вишни и нотами гибискуса,
во вкусе ягодный марципан, луговой клевер и сладкая выпечка с кардамоном

Мятный лев · 750 мл — 590 ₽
Сочетание зелёных сортов чая с мятой, собранной
на огороде Толстых в усадьбе Ясная Поляна

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Клюквенный спритс · 160 мл — 850 ₽
Колкая хвоя в аромате и первом вкусе, на базе безалкогольного игристого,
и тонкая, благородная горечь клюквы

Старинный друг · 150 мл — 850 ₽
Терпкий вкус виски и биттера, брусника и медовая пряность,
сбалансированные освежающим бузинным тоником

Костры Чуковского · 200 мл — 850 ₽
Хвойный вкус джина в сочетании с яблочным сидром и биттером

Переплет · 150 мл — 850 ₽
Глубокий и сложный коктейль: пряные ноты виски, биттера,
кофе и сливочной ириски, обрамленные хвойным вкусом бузинного тоника

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Порт Пилснер · 450 мл — 650 ₽

Хрустящий и звонкий Порт Пилснер в немецком стиле выдерживается уникальные по современным меркам 50 дней. Для его производства используют всего четыре ингредиента: вода, солод, хмель и дрожжи

Найтс Стаут · 330 мл — 650 ₽

Темное нефильтрованное пиво в английском стиле — как при дворе Екатерины II. При изготовлении пива используются овсяные хлопья, поэтому основа получается сладковатой и балансируется легкой хмелевой горчинкой

Штакен Шнайдер · 450 мл — 650 ₽

Баварское пиво с многовековой историей производится с использованием лучших солодов, аккуратного хмеля и фирменных дрожжей.
Обладает сбалансированным банановo-гвоздичным дрожжевым характером

Спорт Пилснер б/а · 450 мл — 590 ₽

Яркий хмель, душистый аромат и слегка заметная горчинка

СИДР

Бюльви Рустик полусладкий · 450 мл — 690 ₽

Бюльви Петит безалкогольный · 450 мл — 650 ₽

КОКТЕЙЛИ

Библиотека · 140 мл — 990 ₽

Насыщенный вкус персикового аперетива раскрывает приятную кислотность смородины и сладость апельсина, а игристое вино создаёт богатство вкуса

Сикора · 190 мл — 990 ₽

Лёгкость и приятная сладость с ароматом бузины, нотками шалфея, кислинкой граната и рислинга

Остров свободы · 200 мл — 990 ₽

Глубокий вкус хереса на гибискусе, яркого вишневого ликера и бузинного тоника с пряными нотами

Доктор Живаго · 140 мл — 990 ₽

Характерная аперолю тонкая горечь, сбалансированная персиком.
В послевкусии — ягодный кордиал

Шестнадцатая верста · 150 мл — 990 ₽

Элегантный тандем: нежный, ягодный херес
и насыщенный ликер ежевики с цитрусовой кислинкой

ВИННАЯ КАРТА

Концепция винной карты ресторана «Библиотека» является органичным продолжением общей концепции Дома творчества Переделкино и построена на осознанном выборе в пользу лучших винодельческих хозяйств России.

ИГРИСТОЕ

125 мл

2023 Блан де Блан 'Магнатум' Брют **Мантра Эстейт** в коллаборации с рестораном «Библиотека» — 1 100 ₽
Шардоне | Кубань, Крымск

2023 Розе 'Кюве де Витмер' Брют **Золотая Балка** — 1 250 ₽
Пино Менье, Шардоне, Пино Блан, Пино Нуар | Крым, Севастополь

БЕЛОЕ

2022 Шардоне 'Классик' **Эссе** — 890 ₽
Крым, Севастополь

2024 Рислинг **Имение Сикоры** — 990 ₽
Кубань, Новороссийск

2025 Совиньон Блан **Винодельня Гунько** — 1 250 ₽
Кубань, Крымск

ЯНТАРНОЕ

2025 Оранж **Локо Чимбали** — 890 ₽
Мускат, Рислинг | Крым, Севастополь

РОЗОВОЕ

2025 Розе 'Кюве Престиж' **Гай-Кодзор** — 1 050 ₽
Гренаш, Мурведр | Кубань, Анапа

КРАСНОЕ

2024 Темпранильо 'Ренессанс' **Винодельня Раевское** — 890 ₽
Кубань, Анапа

2021 Мерло **Винодельня Бельбек** — 990 ₽
Крым, Севастополь

2024 Сира 'Резерв' **Усадьба Маркотх** — 1 400 ₽
Кубань, Геленджик

СЛАДКОЕ

2024 Пти Мансан **Два Сердца** 75мл — 790 ₽
Крым, Евпатория

ИГРИСТОЕ

750 мл

2024 Мускат Брют **Рем Акчурин** — 6 300 ₽
Крым, Севастополь

2025 Пет-нат 'Не Рислинг' **Винодельня Остров** — 6 300 ₽
Вельшрислинг | Крым, Севастополь

2023 Блан де Блан 'Магнатум' Брют **Мантра Эстейт** — 6 600 ₽
в коллаборации с рестораном «Библиотека»
Кубань, Крымск

2023 Розе 'Кюве де Витмер' Брют **Золотая Балка** — 7 500 ₽
Пино Менье, Шардоне, Пино Блан, Пино Нуар | Крым, Севастополь

2022 Сибирьковый/Алиготе 'Резерв' Экстра Брют **Ведерниковъ** — 7 500 ₽
Долина Дона

2022 Блан де Блан Экстра Брют **Скалистый Берег** — 8 100 ₽
Шардоне | Кубань, Анапа

2022 Блан де Блан 'Генезис' Зеро Дозаж **Винодельня Раевское** — 9 900 ₽
Шардоне | Кубань, Анапа

2020 Розе 'Темелион' Брют **Лефкадия** — 11 000 ₽
Пино Нуар, Шардоне | Кубань, Крымск

2022 Пино Блан Экстра Брют **Усадьба Дивноморское** — 12 500 ₽
Кубань, Геленджик

2023 Блан де Блан Брют **Константин Дзитоев** — 13 100 ₽
Шардоне, Ркацители, Рислинг, Сибирьковый | С. Осетия, Владикавказ

2020 Рислинг Экстра Брют **Имение Сикоры** — 13 900 ₽
Кубань, Новороссийск

2022 Розе Цимлянский Черный Экстра Брют **Вина Арпачина** — 14 500 ₽
Долина Дона

2021 Кюве 'Гранд Жете' **Галицкий и Галицкий** — 18 500 ₽
Шардоне, Пино Нуар | Кубань, Анапа

БЕЛОЕ

2025 Мускат **Гай-Кодзор** — 5 100 ₽
Кубань, Анапа

2025 Рислинг **Имение Сикоры** — 5 940 ₽
Кубань, Новороссийск

2024 Вионье **Усадьба Маркотх** — 6 500 ₽
Кубань, Геленджик

2025 Грюнер Вельтлинер **Домен Липко** — 6 900 ₽
Крым, Севастополь

750 мл

2025 Ркацители **Константин Дзитоев** — 7 300 ₽
С. Осетия, Владикавказ

2025 Совиньон Блан **Николаев и Сыновья** — 7 900 ₽
Кубань, Крымск

2025 Пино Блан **Олег Репин** — 8 100₽
Крым, Севастополь

2025 'Баллет Блан' **Галицкий и Галицкий** — 8 900 ₽
Рислинг, Совиньон Блан, Шардоне | Кубань, Анапа

2024 Рислинг **Феррум** — 9 100 ₽
Ставрополье, Пятигорск

2022 Алиготе **Ирина Богович** — 10 500 ₽
Крым, Бахчисарай

2022 Шенен Блан 'Кача Вэлли' **Сатера** — 11 500 ₽
Крым, Бахчисарай

2024 Шардоне **Дмитрий Маслов** — 13 500 ₽
Крым, Севастополь

ЯНТАРНОЕ

2025 'Бунт' **Винодельня Узунов** — 6 500 ₽
Цитронный Магарача | Тамань, Кубань

2024 Траминер **Винодельня СТН** — 7 900 ₽
Крым, Севастополь

РОЗОВОЕ

2025 Розе 'Кюве Престиж' **Гай-Кодзор** — 6 300 ₽
Гренаш, Мурведр | Кубань, Анапа

2021 Розе 'Ле Сепаж' **Ирина Богович** — 7 900 ₽
Шардоне, Пино Нуар | Крым, Бахчисарай

КРАСНОЕ

2024 Темпранильо 'Ренессанс' **Винодельня Раевское** — 5 340 ₽
Кубань, Анапа

2021 Мерло **Винодельня Бельбек** — 5 940 ₽
Крым, Севастополь

	750 мл
2024 Мальбек **Винодельня Гунько** Кубань, Крымск	6 500 ₽
2021 Пино Нуар 'Карбо Драйв' **Парадайз Гэридж** Крым, Севастополь	7 900 ₽
2024 Марселан Резерв **Усадьба Маркотх** Кубань, Геленджик	8 500 ₽
2022 Сира **Мантра Эстейт** Кубань, Крымск	8 900 ₽
2024 Блауфранкиш **Домен Липко** Крым, Севастополь	9 500 ₽
2023 Каберне Фран **Винодельня СТН** Крым, Севастополь	9 700 ₽
2022 Санджовезе 'Кача Вэлли' **Сатера** Крым, Бахчисарай	10 900 ₽
2020 Пти Вердо 'Кача Вэлли' **Сатера** Крым, Бахчисарай	11 500 ₽
2020 Каберне Совиньон 'Семейный Резерв' **Имение Сикоры** Кубань, Новороссийск	11 900 ₽
2024 'Казак' **Галицкий и Галицкий** Каберне Совиньон, Мерло, Цимлянский Черный, Красностоп Золотовский | Кубань, Анапа	11 900 ₽
2023 Пино Нуар **Павел Швец** Крым, Севастополь	13 900 ₽
2021 'Галиат' **Константин Дзитоев** Каберне Совиньон, Каберне Фран | С. Осетия, Владикавказ	15 500 ₽

ДЕСЕРТНОЕ

2023 Рислинг Айсвайн 'Генерал Мороз' **Галицкий и Галицкий** · 375 мл Кубань, Анапа	9 900 ₽
2023 Пти Мансан **Николаев и Сыновья** · 500 мл Кубань, Крымск	7 500 ₽

Наведите камеру на QR-код,
чтобы познакомиться с нашей особой коллекцией вин

ЭКСКУРСИИ

ЭКСКУРСИИ В ПЕРЕДЕЛКИНО

Дорогие Гости!

Мы приглашаем вас на экскурсии по легендарным местам городка писателей в сопровождении профессиональных гидов.

Команда Дома творчества разработала для вас несколько маршрутов по историческим местам Переделкина.

Прогулка по Старому Переделкину

Классическая экскурсия по городку писателей Переделкино.
В ходе прогулки вы сделаете остановку у дач писателей К. Чуковского, В. Катаева, Л. Кассиля. Здесь в августе 1941 года Константин Симонов написал своё бессмертное стихотворение "Жди меня..."
Увидите чудо-дерево, пройдёте к дому-музею Бориса Пастернака и вернётесь к Даче №1, где провёл лето маленький Андрей Тарковский.

Шестидесятники. Таинственная страсть

Вечера в Политехническом, выступления у памятника Маяковскому и, конечно же, дачи в Переделкине. Евтушенко, Рождественский, Ахмадуллина, Окуджава, Вознесенский – о них и о многих других дачниках-шестидесятниках Переделкина вы будете говорить на этой экскурсии.

.

Регистрация и оплата публичных экскурсий
на нашем сайте

Для организации персональной экскурсии
просим вас позвонить по номеру +7 916 110-15-28