

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

ОГЛАВЛЕНИЕ

История Переделкино	4
Ресторан «Библиотека»	5
Правила ресторана	6
Меню. Завтрак	10
Основное меню	12
Десерты	14
Напитки. Вода, лимонады	15
Кофе	16
Чай	17
Безалкогольные коктейли	17
Пиво, сидр, коктейли	18
Вина. 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.



pro-peredelkino.org

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 резиденцией 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 отдавала 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

Дорогие Гости ресторана «Библиотека»!

Мы приветствуем вас и будем благодарны за уважение правил нашего литературного пространства.

Мы просим вас отказаться от проведения коммерческих фотосъёмок на профессиональную аппаратуру на территории ресторана. Фотографии для личного архива мы просим вас делать на камеры мобильных телефонов. Нам очень важно, чтобы каждый Гость ресторана чувствовал себя максимально комфортно.

Мы рады приниматьGuestей большими компаниями.

Если в вашей компании 8 человек и более, наши менеджеры банкетной службы свяжутся с вами, чтобы обсудить все детали вашего визита, и займутся всей организацией вашего мероприятия: от составления специального меню до декора. К итоговому счёту мы прибавим 10%.

Мы всегда рады Гостям с детьми, но в нашем ресторане нет детской комнаты или уголка для детского досуга. Поэтому мы очень просим вас не обделять своих малышей вниманием. Это правило обусловлено безопасностью ваших детей, комфортом нашихGuestей и сохранностью ценных для нас предметов интерьера. Спасибо!

Мы рады приветствовать в ресторанеGuestей с домашними питомцами.

Владельцев крупных собак мы просим обеспечить безопасность другихGuestей. Пожалуйста, надевайте на своих питомцев намордник и держите на поводке. Ответственность за поведение животного и уборку за питомцем, в случае необходимости, мы возлагаем на хозяина. Всё необходимое для уборки за животными имеется у сотрудников ресторана.

Убедительно просим вас воздержаться от курения на нашей территории.

Для вашего удобства мы организовали специальную зону для курения. Наши сотрудники ориентируют вас и подскажут, как в неё пройти.

Посадочные места в ресторане расположены определённым образом для удобства, эстетики и соблюдения норм безопасности. Просим вас сохранять дизайн пространства и не менять расположение столов, а при необходимости обратиться к сотрудникам ресторана.

Мы рады рассказать вам, что на территории Дома творчества работает коворкинг. Мы хотим сохранить концепцию и атмосферу ресторана, поэтому просим вас воздержаться от работы за ноутбуком у нас в «Библиотеке». Приглашаем вас в просторный коворкинг с качественным Wi-Fi, чайной станцией и отдельными комнатами. Коворкинг расположен в главном здании Дома творчества Переделкино и открыт ежедневно с 10:00 до 18:00.

Мы установили временной слот для отдыха Гостей в «Библиотеке», чтобы как можно больше людей смогли побывать в нашем пространстве. Пожалуйста, планируйте свой отдых в ресторане в рамках двух часов.

Коллекция книг и альбомов в нашем ресторане постоянно пополняется. Мы с большим трепетом формируем нашу библиотеку и просим вас бережно относиться не только к имуществу ресторана, но и к каждому тому на наших полках. На отдельном стеллаже мы вместе с командой Дома творчества Переделкино собрали те издания, которые Вы можете здесь приобрести.

Мы подготовили для вас традиционные и авторские блюда из свежих локальных продуктов. Поэтому мы просим вас не приносить еду с собой, а выбирать блюда из нашего меню.

Вы можете арендовать ресторан для проведения частных мероприятий. Также предусмотрена частичная бронь под небольшое торжество. Для получения более подробной информации просим вас связаться менеджерами банкетной службы ресторана по номеру:
+7 905 728-09-67

МЕНЮ

ЗАВТРАК

ежедневно до 12:00

КАШИ

Мультизлаковая каша с медовыми сотами	790 Р
Кашу из четырёх злаков мы подаём с медовыми сотами и сливочным маслом с корицей	
Кукурузная каша с халвой и чёрной смородиной	790 Р
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 Р
Молочную лапшу мы готовим с добавлением копченой карамели и свежей красной смородины	
Гречневая каша с топлёным молоком, вишнёвым муссом и вяленой брусникой	690 Р
Гречневую кашу мы подаём с топлёным молоком собственного приготовления, вишнёвым муссом и вяленой брусникой	
Домашняя гранола из овсяных хлопьев с чёрной смородиной	890 Р
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 Р
По Вашему желанию приготовим Ваше любимое блюдо из яиц	
Классический омлет с зеленью	650 Р
Классический омлет мы готовим с петрушкой и эстрагоном	
Омлет с камчатским крабом и томатами	1290 Р
Нежный классический омлет мы дополним сливочным маслом	
Белковый омлет с листьями салата	550 Р
Воздушный белковый омлет мы дополним свежими листьями салата	
Яйцо пашот с греческим соусом и жареными томатами	890 Р
Яйцо пашот мы подаём с греческим соусом с травами, поджаренными томатами и булочкой бриошь	

ТВОРОГ

Сырники со сметаной и вареньем из чёрной смородины	850 Р
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 Р
Любимое блюдо из детства подаем со сливочной, воздушной сметаной и пряной вишней	

БЛИНЫ И ОЛАДЫ

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 пастроми из индейки	950 ₽
Для нашего бутерброда мы запекаем бриошь с сыром грюйер, соусом бешамель и пастроми 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 ₽
Пастроми 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 Р
Мини-чебуреки с томлёными щеками и томатной сальсой	990 Р
Пончики с красной икрой	790 Р
Бутерброд с сельдью на бородинском хлебе	790 Р
Бутерброд со сморчками и чипсами из топинамбура	1 100 Р
Бутерброд с домашним ростбифом на ремесленном хлебе с маринованным жареным огурцом	950 Р
Тарталетки с тартаром из лосося и муссом из солёного сыра	1 100 Р
Тартар из говядины с муссом из пармезана и чипсами из бородинского хлеба	1 100 Р
Тартар из говядины на картофельном дранике	1 100 Р
Паштет из печени индейки с луковым мармеладом и ремесленным хлебом	790 Р
Салат с тремя видами томатов	890 Р
Садовый салат с ботвой	790 Р
Зелёный салат с семечками и лимонно-медовой заправкой	850 Р
Оливье с камчатским крабом и красной икрой	1 190 Р
Салат с форелью горячего копчения (для двоих Гостей)	1 900 Р
Салат с домашним ростбифом и молодым картофелем с сальсой из кинзы и мяты	1 100 Р

СУПЫ

Борщ с уткой и копчёной фермерской сметаной	790 Р
Валаамские щи с фермерской сметаной	790 Р
Окрошка с индейкой на квасе	790 Р
Окрошка с индейкой на кефире с тархуном	790 Р
Холодный томатный суп с гранолой	950 Р

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 ₽
Чёрная треска с зелёными овощами	1 890 ₽
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 ₽
Вареники с картофелем, жареным луком и фермерской сметаной	750 ₽
Полба с сезонными сморчками	1 190 ₽
Печёная цветная капуста с соусом из кешью	750 ₽

ГАРНИРЫ

Молодая спаржа в сливочном соусе с сезонными сморчками	1 890 ₽
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

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



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

НАПИТКИ

ВОДА

Вода Даусуз с газом без газа • 500 мл	550 ₺
Вода Даусуз с газом без газа • 850 мл	850 ₺
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

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 ₺
Лимонад с клюквой, грушей и саган-дайля • 250 мл 750 мл	550 ₺ / 1 350 ₺
Лимонад с чёрной смородиной, черникой и лавандой • 250 мл 750 мл	550 ₺ / 1 350 ₺

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Зелёная матча • 180 мл	550 ₺
Какао • 300 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 ₽
Мы 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 · 600 мл	790 ₽
Чай с облепихой, персиком и бергамотом · 600 мл	790 ₽
Чай с клюквой, грушей и саган-дайля · 600 мл	790 ₽
Чай с чёрной смородиной, черникой и лавандой · 600 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 • 280 мл	850 ₽
Колкая хвоя в аромате и первом вкусе, на базе безалкогольного игристого, и тонкая, благородная горечь клюквы	
Старинный друг • 200 мл	850 ₽
Терпкий вкус виски и биттера, брусника и медовая пряность, сбалансированные освежающим бузиным тоником	
Костры Чуковского • 300 мл	850 ₽
Хвойный вкус джина в сочетании с яблочным сидром и биттером	
Переplet • 300 мл	850 ₽
Глубокий и сложный коктейль: пряные ноты виски, биттера, кофе и сливочной ириски, обрамленные хвойным вкусом бузиноного тоника	

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Порт Пилснер • 330 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 нефilterованное 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 бананово-гвоздичным дрожжевым характером

Спорт Пилснер б/а • 330 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 • 150 мл

990 ₽

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

Сикора • 300 мл

990 ₽

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

Остров свободы • 380 мл

990 ₽

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

Доктор Живаго • 250 мл

990 ₽

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

Шестнадцатая верста • 230 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	Шардоне Кубань, Крымск	1 100 ₽
2022 Розе 'Кюве де Витмер' Брют Золотая Балка	Пино Менье, Шардоне, Пино Блан, Пино Нуар Крым, Севастополь	1 250 ₽
2021 Блан де Нуар Экстра Брют Скалистый Берег	Пино Нуар Кубань, Анапа	1 350 ₽
БЕЛОЕ		
2025 Совиньон Блан Гай-Кодзор	Кубань, Анапа	850 ₽
2025 Рислинг 'Французский Баррик' Винодельня Бельбек	Крым, Севастополь	990 ₽
2022 Шардоне 'Резерв' Локо Чимбали	Крым, Севастополь	1 190 ₽
ЯНТАРНОЕ		
2024 Оранж Локо Чимбали	Мускат, Рислинг Крым, Севастополь	890 ₽
РОЗОВОЕ		
2024 'Фламинго' Николаев и Сыновья	Мальбек Кубань, Крымск	850 ₽
КРАСНОЕ		
2024 Темпранильо 'Ренессанс' Винодельня Раевское	Кубань, Анапа	850 ₽
2021 Мерло Винодельня Бельбек	Крым, Севастополь	990 ₽
2023 Каберне Совиньон 'Резерв' Усадьба Маркотх	Кубань, Геленджик	1 400 ₽
СЛАДКОЕ		
2024 Пти Мансан Два Сердца 75мл	Крым, Евпатория	790 ₽

ИГРИСТОЕ

750 мл

2024 Мускат Брют Рем Акчури Крым, Севастополь	6 300 ₽
2023 Блан де Блан 'Магнатум' Брют Мантра Эстейт Кубань, Крымск	6 600 ₽
2022 Розе 'Кюве де Витмер' Брют Золотая Балка Пино Менье, Шардоне, Пино Блан, Пино Нуар Крым, Севастополь	7 500 ₽
2022 Сибирьковский/Алиготе 'Резерв' Экстра Брют Ведерниковъ Долина Дона	7 500 ₽
2021 Блан де Нуар Экстра Брют Скалистый Берег Пино Нуар Кубань, Анапа	8 100 ₽
2022 'Пазори' Брют Денисов Пино Нуар, Шардоне Самарская область	8 500 ₽
2022 Блан де Блан 'Генезис' Зеро Дозаж Винодельня Раевское Шардоне Кубань, Анапа	9 900 ₽
2020 Розе 'Темелион' Брют Лефкадия Пино Нуар, Шардоне Кубань, Крымск	11 000 ₽
2020 Пино Блан Экстра Брют Усадьба Дивноморское Кубань, Геленджик	12 500 ₽
2023 Блан де Блан Брют Константин Дзитоев Шардоне, Ркацителли, Рислинг, Сибирьковский С. Осетия, Владикавказ	13 100 ₽
2020 Рислинг Экстра Брют Имение Сикоры Кубань, Новороссийск	13 900 ₽
2022 Розе Цимлянский Черный Экстра Брют Вина Арпачина Долина Дона	14 500 ₽
2022 Шардоне 'Метод Классик' Павел Шве Крым, Севастополь	16 500 ₽
2021 Кюве 'Гранд Жете' Галицкий и Галицкий Шардоне, Пино Нуар Кубань, Анапа	18 500 ₽

БЕЛОЕ

2025 Мускат Гай-Кодзор Кубань, Анапа	5 100 ₽
2025 Рислинг 'Французский Баррик' Винодельня Бельбек Крым, Севастополь	5 940 ₽
2024 Вионье Усадьба Маркотх Кубань, Геленджик	6 500 ₽
2024 Грюнер Вельтлинер Домен Липко Крым, Севастополь	6 700 ₽

	750 мл
2024 Ркацители Константин Дзитоев С. Осетия, Владикавказ	7 300 Р
2024 Пино Блан Олег Репин Крым, Севастополь	7 500 Р
2024 Совиньон Блан 'Бетон' Скалистый Берег Кубань, Анапа	8 500Р
2025 'Баллет Блан' Галицкий и Галицкий Рислинг, Совиньон Блан, Шардоне Кубань, Анапа	8 900 Р
2024 Рислинг Феррум Ставрополье, Пятигорск	9 100 Р
2022 Алиготе Ирина Богович Крым, Бахчисарай	10 500 Р
2022 Шенен Блан 'Кача Вэлли' Сатера Крым, Бахчисарай	11 500 Р
2024 Шардоне Дмитрий Маслов Крым, Севастополь	13 500 Р

ЯНТАРНОЕ

2024 Оранж Локо Чимбали Мускат, Рислинг Крым, Севастополь	5 340 Р
2024 Траминер Винодельня СТН Крым, Севастополь	7 900 Р

РОЗОВОЕ

2024 'Фламинго' Николаев и Сыновья Мальбек Кубань, Крымск	5 100 Р
2022 Розе 'Кача Вэлли' Сатера Сира Крым, Бахчисарай	7 500 Р
2022 Розе 'Ле Сепаж' Ирина Богович Шардоне, Пино Нуар Крым, Бахчисарай	7 900 Р

КРАСНОЕ

2024 Темпранильо 'Ренессанс' Винодельня Раевское Кубань, Анапа	5 100 Р
--	---------

750 мл

2021 Мерло Винодельня Бельбек Крым, Севастополь	5 940 ₽
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

2022 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, Ахмадулина, 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

