



ВОСХОД
РЕСТОРАН

MENU

КУХНЯ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ
И АВТОРСКАЯ



VOSKHOD.HOTEL

Дорогой Гость!

Приготовление еды - это искусство, страсть, талант, вдохновение, мастерство, интуиция. Слияние всех этих элементов создало основу для приготовления каждого блюда, представленного в этом меню.

Акцент на местные продукты, сезонные овощи, дальневосточную рыбу и отборное мясо, приготовленное по всем правилам, продолжает популярную сегодня идею о сочетании удовольствия и пользы посредством питания.

Гастрономический почерк шеф-повара Вы легко сможете понять, попробовав традиционные для Дальнего Востока блюда. Эта коллекция была создана под впечатлением от таинственности и величия местных красот, которыми коренные жители не успевают или забывают любоваться, но стоит представить их в правильном ракурсе – и они вызывают восхищение и восторг. Так и знакомые с детства продукты, шеф-повар Сергей Кольцов искусно подчеркнул оригинальными ингредиентами, чтобы они раскрыли перед Вами удивительные грани своего вкуса.

Желаем Вам приятного гастрономического путешествия!

Команда ресторана «Восход»

Весь представленный здесь фотоматериал был собран для ресторана «Восход» в рамках первого путешествия вдоль берегов Амура команды катамарана «Антарес». Октябрь, 2020г.





Закуски

Телятина сыровяленая собственного приготовления	850 р.
<i>Телятина сыровяленая, соус «Малиновый кули» 90г/30г</i>	
Ассорти из сыровяленого мяса	1200 р.
<i>Телятина, свиная вырезка, филе индейки 250г</i>	
Тартар «Бизон»	900 р.
<i>Говядина мраморная, специи, каперсы, корнишоны, соус «Табаско», гренки из черного хлеба, яйцо перепелиное, соус из манго, соус из петрушки и васаби, огурец свежий 170г</i>	
Вителло тоннато	990 р.
<i>Маринованная телятина под крем-соусом из тунца, анчоусов, дижонской горчицы и оливкового масла 180г</i>	
Ростбиф в азиатском стиле	970 р.
<i>Сочный ростбиф под пикантным соусом. Подается с чесночными гренками из черного хлеба 150г</i>	
Винная дощечка	1600 р.
<i>Ассорти сыров, мед, ореховый микс и виноград 380г</i>	
Рыбное ассорти	1200 р.
<i>Ассорти соленых/копченых рыб местных пород, зелень, лимон, икра красная, багет, масло сливочное 250г</i>	
Карпаччо из тунца	650 р.
<i>Тунец, маринованный соусом Юдзу и оливковым маслом, свежий огурец и маринованный редис 150г</i>	
Закуска под водочку	590 р.
<i>Маринованные по рецепту шеф-повара шампиньоны и вешенки, печеный картофель, бочковой огурчик, гренки из черного хлеба с соленым салом и зеленью 400г</i>	
Грузди со сметаной	560 р.
<i>Грузди соленые, лук репчатый, укроп, масло растительное, сметана 200г</i>	
Маслята маринованные по домашнему рецепту	560 р.
<i>Маслята маринованные, лук, зелень, масло подсолнечное 200г</i>	



Закуски

Тала из семги <i>Филе семги, лук репчатый, лимон, уксус, специи</i> 200г	1180 р.
Тала из осетра <i>Филе осетра, лук репчатый, лимон, уксус, специи</i> 200г	1100 р.
Тала из сига <i>Филе сига, лук репчатый, лимон, уксус, специи</i> 200г	820 р.
Сельдь слабой соли с печеным картофелем <i>Сельдь собственного посола, печеный картофель, маринованный лук, зелень</i> 250г	420 р.
Кета семужного посола <i>Кета семужного посола, лук репчатый, масло подсолнечное, зелень</i> 200г	550 р.
Севиче из морского гребешка <i>Гребешок, маринованный в цитрусово-имбирной заправке. Подается в целом лимоне.</i> 150г	800 р.
Тартар из гребешка с авокадо <i>Гребешок, цитрусовая заправка, пюре из авокадо, апельсин, масло белого трюфеля, Айоли из петрушки</i> 200г	900 р.
Гребешок запеченный с овощами <i>Гребешок, перец свежий, коньяк, сливки, сыр Пармезан, лук репчатый, чеснок, зелень петрушки</i> 185г	820 р.
Маслята томленные в сметане <i>Маслята, чеснок, сметана, гриссини</i> 200г	600 р.
Цукини запеченные с козьим сыром под соусом «Маринара» <i>Цукини, козий сыр, сливочный сыр, сыр Моцарелла, соус «Маринара»</i> 275г	560 р.



Салаты

Салат с солеными груздями под горчичной заправкой	520 р.
<i>Грузди соленые, обжаренный картофель, малосолевой огурец, красный лук, микс-салат, редис</i>	
230г	
Салат Греческий	460 р.
<i>Микс-салат, черри, огурец, перец, маслины, сыр Сертаки, заправка «Винегрет», базилик, красный лук</i>	
230г	
Салат с баклажаном и соусом из перца гриль	490 р.
<i>Баклажаны, черри, помидоры вяленые, микс-салат, орех кедровый, соус «Ромеско»</i>	
180г	
Салат с жареным Камамбером	680 р.
<i>Жареный в сухарях сыр Камамбер, микс-салат, черри, апельсин, сыр Дорблю, заправка бальзамическая с соком апельсина</i>	
200г	
Салат из груши с сыром Дорблю	500 р.
<i>Печеная на гриле груша, королевский изюм, фундук, сыр Дорблю, микс-салат, заправка бальзамическая, малиновый соус</i>	
200г	
Салат с баклажаном и сыром Сиртаки под соусом «Свит-Чили»	550 р.
<i>Обжаренный во фритюре до хрустящей корочки баклажан, снег из сыра Сиртаки, помидор, лист салата, кинза</i>	
200 гр	
Оливье с копченой форелью и икрой лосося	660 р.
<i>Копченая форель, картофель, морковь, огурец, зеленый горошек, соус «Майонез» свежеприготовленный, яйцо перепелиное, икра красная</i>	
200г	
Салат из шпината с тунцом	590 р.
<i>Тунец свежий обжаренный, шпинат, черри, красная фасоль, грецкий орех, заправка из вишни</i>	
190г	



Салаты

- Салат с креветкой и яблоком** 690 р.
Обжаренная на сливочном масле креветка, черри, огурец свежий, зеленое яблоко, заправка из сока цитрусовых, меда и горчицы
220 гр
- Салат «Уолдорвский»** 490 р.
Сельдерей, яблоко, микс-салат, орех кедровый, соус «Майонез» собственного приготовления
175г
- Салат из мяса краба с грейпфрутом** 1150 р.
Мясо краба, грейпфрут, черри, микс-салат, спаржа, заправка на белом винном уксусе и оливковом масле
200г
- Винегрет из печеных овощей с ароматным маслом и вишней** 500 р.
200г
- Теплый салат с гребешком** 860 р.
Гребешок, картофель, сельдерей, перец, черри, оливки, маслины, чеснок, лимон, масло оливковое, масло сливочное
240г
- Салат «Ля Ретурн» из креветок** 950 р.
Обжаренные на сливочном масле с чесноком и зеленью креветки, микс-салат, перец, лайм, физалис, заправка бальзамическая
170г
- Теплый салат с куриной печенью и сливочным сыром** 480 р.
Куриная печень, черри, микс-салат, сливочный сыр, заправка бальзамическая с медом
225г
- Салат с утиной грудкой и тестом фило** 700 р.
Филе утки, мед, горчица, микс-салат, черри, тесто фило
200г
- Салат из языка с овощами гриль** 560 р.
Говяжий язык, кабачок, баклажан, перец свежий, черри, микс-салат, ореховый соус, салат Чука
190г



Салаты

«Сельдь под шубой» в авторской подаче	480 р.
<i>Сельдь собственного посола, картофель, морковь, свекла, яйцо, соус «Майонез» свежеприготовленный</i>	
220г	
Салат из семги слабой соли под соусом из манго	680 р.
<i>Семга слабосоленая, манго, огурец свежий, микс-салат, заправка из мякоти манго</i>	
180г	
«Мимоза» с полукопченным угрем	720 р.
<i>Полукопченный угорь, печеные овощи, сыр, вяленый желток, фирменный соус, икра красная, гриссини</i>	
200г	
Салат с ростбифом, жареным виноградом и спагетти из огурца	800 р.
<i>Ростбиф, лист салата, огурец свежий, черри и обжаренный на оливковом масле виноград с заправкой в азиатском стиле</i>	
200г	
Салат с кальмаром, печеной свеклой под мандариновой заправкой	550 р.
<i>Печеная свекла, кальмар, микс-салат, черри</i>	
235г	
Салат из индейки с йогуртом	600 р.
<i>Филе индейки, соевый соус, мед, спаржа, грейпфрут, микс-салат, йогурт</i>	
230г	
Салат с ростбифом и апельсиновыми дольками	800 р.
<i>Ростбиф, апельсин, черри, каперсы, огурец свежий, микс-салат, горчица Дижон, масло оливковое</i>	
210г	
Салат «Маленькая Сицилия» с крутонами	350 р.
<i>Микс-салат, крутоны, черри, сыр Пармезан, заправка Сицилийская</i>	
160г	
Курица гриль к «Маленькой Сицилии» 50г	200 р.
Креветка к «Маленькой Сицилии» 50г	480 р.
Бекон к «Маленькой Сицилии» 50г	200 р.





Супы

Том ям с морепродуктами

650 р.

Креветки, кальмар, грибы вешенки, черри, лайм, корень галангала, лемонграсс, кафи-лайм, острый перец, кокосовые сливки, лук репчатый
350г

Вьетнамский суп с говядиной

600 р.

Мраморная говядина, лапша Удон, огурец свежий, лук репчатый, ростки сои, лук зеленый, острый соус «Шрирача»
375г

Грибной крем «Капучино»

450 р.

Шампиньоны, лук репчатый, сливки, молоко
250г

Уха дальневосточная

550 р.

Рыба местных пород, картофель, зелень
350г

Борщ с говядиной и пампушками

480 р.

350г/50г

Похлебка похмельная

480 р.

Говядина, картофель, капуста квашеная, лук репчатый, морковь, помидор свежий, специи
350г





Основной курс Рыба

**Пельмени с дальневосточным лососем
в сливочном соусе с красной икрой**

300г

600 р.

Амурские черные пельмени со щукой

200г

550 р.

**Ребра сазана с молодым обжаренным
картофелем и соусом «Биск»**

Сазан, сметана, картофель, зелень, соус «Биск»

300г

500 р.

**Карась фаршированный
жареным картофелем**

Карась, картофель, лук репчатый, зелень, масло сливочное

560г

700 р.

**Карась томленный в сметане,
фаршированный жареным картофелем**

Карась, картофель, лук репчатый, зелень,

масло сливочное, сметана

560г

750 р.

**Бифштекс из щуки и палтуса с мятым
картофелем и соусом «Тартар»**

Щука, палтус, масло сливочное, картофель, чеснок,

зелень, соус «Тартар», зеленое масло

320г

600 р.

**Осетр с картофельным ризотто
и грибной икрой**

Запеченное филе осетра под горчичным маринадом,

картофельное ризотто и грибная икра

250г

890 р.

**Прикуренный судак, киноа с овощами
и трюфельный соус**

Подкопченное филе судака, трюфельный соус, свежие

овощи, киноа под фирменной заправкой

230г

680 р.

Форель под сливочно-икорным соусом

Филе форели, сливки, икра лосося, брокколи

230г

1150 р.



Рыба

Стейк из семги, тартар из томатов и клубники и соус «Песто»

1350 р.

Филе семги, лимон, масло оливковое, черри, клубника свежая, базилик, соус «Песто»
190г/50г

Палтус запеченный с кедровым орехом

980 р.

Филе палтуса, орех кедровый, Пармезан, соус «Ранч» и ферментированная в соке апельсина тыква
230г

Птица

Утиная грудка в медово-апельсиновой глазури, пюре из тыквы и спаржа, обжаренная в беконе

1250 р.

300г

Индейка под соусом Глинтвейн

850 р.

Грудка индейки томленая в соусе из апельсина, меда, кориандра, корицы, мяты и свежих ягод
210г

Инвольтини из индейки на кокосовом соусе

700 р.

Филе индейки, шампиньоны свежие, кабачок, соус «Песто», соус «Кокосовый»
320г

Филе индейки на брускетте из печеного баклажана с томатами

800 р.

Филе индейки, обжаренное на сливочном масле с пряными травами, гарнированное брускеттой из баклажана с помидорами
230г

Круассан из куриного филе с сыром и микс-салатом

680 р.

Филе куриное, сыры: сливочный, Пармезан, Маасдам, горчица Дижон, соус Чили, бекон, микс-салат, черри, орех грецкий, соус «Винегрет», черный Пармезан
250г

Куриная рулада, фаршированная шпинатом и сливочным сыром

650 р.

Филе куриное, шпинат, сливочный сыр, бекон, масло сливочное, брокколи, картофель, томатный соус, попкорн из гречи
220г



Мясо

Котлета из мраморной говядины с овощами и клюквенным соусом	1100 р.
<i>Говядина мраморная, лук репчатый, горчица Дижон, кабачок, баклажан, перец свежий, черри, соус «Клюквенный»</i>	
170г/100г	
Бифштекс из оленины под соусом из черной смородины	980 р.
<i>Оленина, соус из черной смородины, лист салата, лук репчатый, варенье из сосновых шишек, специи</i>	
100г/30г/25г/15г	
Стейк Рибай с овощами гриль и брусничным соусом	2000 р.
<i>Говядина мраморная, розмарин, кабачок, баклажан, перец, черри, лук репчатый, перец острый, соус «Брусничный»</i>	
200г/100г/50г	
Сковородка «Вырезка 100% говядины породы Ангус с картофелем и лесными грибами»	1600 р.
<i>Говядина мраморная, картофель, лесные грибы, черри, лук репчатый, сливки, перец острый, розмарин</i>	
450г	
«Таежный горшочек»	650 р.
<i>Пельмени из сохатого в бульоне с папоротником и лесными грибами</i>	
300г	
Пельмени с изюбом под соусом из лесных грибов	650 р.
200г	
Говяжья вырезка с соусом из перца	1260 р.
<i>Вырезка мраморной говядины, розмарин, сливочный соус из перца, картофельные шарики обжаренные во фритюре</i>	
200г	
Свиная вырезка и печеный картофель, фаршированный грибами	800 р.
300г	
Медальоны пряные из свинины с печеным картофелем	690 р.
<i>Свиная вырезка, горчица Дижон, тимьян, картофель, бекон, соус «Томатный тапенад», чеснок</i>	
150г/100г/50г	
Жарёха со свининой и шампиньонами	1200 р.
<i>Свинина, картофель, лук репчатый, шампиньоны свежие</i>	
450г	
Жарёха со свининой и папоротником	1200 р.
<i>Свинина, картофель, лук репчатый, папоротник</i>	
450г	



Мясо

- Свинина на кости с жареным папоротником и картофелем по-деревенски** 800 р.
Свинина, Пармезан, сухари панировочные, папоротник, картофель, специи, соус «Сметана-зелень», тимьян
400г
- Свинина с Пармезаном и соусом Дорблю** 720 р.
Свинина, Пармезан, спаржа, черри, соус «Дорблю»
250г

Ягненок

- Ребрышки ягненка с карамелизированными томатами** 1600 р.
Ребрышки ягненка, розмарин, чеснок, черри, мед, тимьян
220г/80г
- Каре ягненка под винным соусом** 1900 р.
Ребрышки ягненка в пряной панировке под кисло-сладким винным соусом
250г
- Рулька ягненка** 1700 р.
Рулька ягненка, сельдерей, соус томатный, соус сметанный
300г/70г/50г/50г

Гарниры

- Картофель жареный с грибами** 350 р.
150г
- Спаржа жареная на сливочном масле** 660 р.
125г
- Шпинат тушеный в сливках** 350 р.
150г
- Овощи гриль** 350 р.
Кабачок, баклажан, перец, черри, специи
150г
- Картофель запеченный с сыром и тмином** 350 р.
Картофель, сыр, майонез свежеприготовленный, тмин
150г
- Рис жасминовый** 250 р.
150г



Паста

Ньокки с соусом «Четыре сыра» <i>Картофельные ньокки, белое вино, сыры: Пармезан, Чеддер, Моцарелла, Дорблю, сливки, красный Пармезан</i> 300г	550 р.
Ньокки с томатным соусом <i>Картофельные ньокки, соус «Маринара», базилик, сыр Пармезан</i> 300г	550 р.
Лингуине Карбонара <i>Лингуине, чеснок, бекон, сливки, желток, сыр Пармезан</i> 300г	620 р.

Конструктор пасты

Соберите пасту по своему вкусу!

<i>Паста</i>	Спагетти (Италия) 150г	200 р.
	Фетучини собственного производства 150г	200 р.
	Лингуине собственного производства 150г	200 р.
<i>Добавки к пасте</i>	Куриное филе 75г	280 р.
	Креветка 5 шт	560 р.
	Морепродукты (семга, креветка, кальмар) 100г	950 р.
	Шампиньоны свежие 50г	220 р.
	Помидоры вяленые 30г	180 р.
	Помидоры черри 50г	150 р.
	Вино белое 50г	100 р.
	Сливки 100г	150 р.
	Соус Песто 30г	160 р.
	Соус Биск 50г	100 р.
Сыр Пармезан 20г	120 р.	



Соусы

Соус «Сметанный» <i>Сметана, сыр сливочный, зелень свежая, чеснок</i> 50г	100 р.
Соус «Майонез» собственного приготовления <i>Яичный желток, горчица, уксус, масло оливковое</i> 50г	100 р.
«Малиновый кули» <i>Малина, чеснок, масло оливковое</i> 50г	100 р.
Соус «Тартар» <i>Соус «Майонез», каперсы, корнишоны, яичный желток</i> 50г	100 р.
Соус «Песто» <i>Базилик, орех кедровый, сыр Пармезан, чеснок, масло оливковое</i> 50г	250 р.
Соус «Дорблю» <i>Сливки, вино белое, сыр «Дорблю»</i> 50г	200 р.
Соус «Брусничный» <i>Брусника, сахар, коньяк</i> 50г	100 р.

Фрукты

Апельсин 100г	100 р.
Виноград 100г	100 р.
Груша 100г	100 р.
Киви 100г	100 р.
Лимон 100г	100 р.
Яблоко 100г	100 р.



ВОСХОД

РЕСТОРАН

ВИННАЯ КАРТА

ИГРИСТЫЕ ВИНА SPARKLING WINES

	Цена • Price • ₺ 750ml		Цена • Price • ₺ 750ml
Мартини Асти Martini Asti Сладкое • Италия • 7,5%	3 900	Шампанское Луи Арман Блан де Блан Брют Louis Armand Blanc de Blancs Brut Брют • Франция, Шампань • 12%	9 800
Мартини Просекко Martini Prosecco Сухое • Италия • 11,5%	4 400	Мондоро Асти Mondor Asti Сладкое • Италия • 7,5%	5 600
Кава Брют Cava Brut Брют • Испания • 11,5%	2 900	Мондоро Просекко Mondor Prosecco Сухое • Италия • 11%	5 600
Кьярли Инфео Брют Chiarli Infeo Brut Брют • Италия • 11%	2 500	Кавит Лунетта Просекко Cavit Lunetta Prosecco DOC Брют • Италия • 11%	3 600
Ламбуско Бьянко Lambrusco Bianco Полусладкое • Италия • 7,5%	1 800		

КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINES	Цена • Price • ₺		БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINES	Цена • Price • ₺	
	150ml	750ml		150ml	750ml
Рапаура Спрингс • Rapaura Springs Пино Нуар • Сухое Новая Зеландия • 13,5%	-	6 200	Пти Шабли Petit Chablis Сухое • Франция • 12%	-	6 900
Прунотто Монферрато Prunotto • Mompertone Сухое • Италия • 14%	-	5 400	Рапаура Спрингс • Rapaura Springs Совиньон Блан • Сухое • Новая Зеландия • 13,5%	-	6 000
Рамон Бильбао Крианса Ramon Bilbao Crianza DOCa Сухое • Испания • 14%	-	3 200	Пфефферер • Pfefferer Полусухое • Италия • 12,5%	-	4 900
д'Аренберг Стамп Джамп Шираз d'Arenberg The Stump Jump Shiraz Сухое • Австралия • 14,5%	-	3 200	Кур де Посе Мюскаде Cour de Posé Muscadet AO Полусухое • Франция • 12%	-	3 500
Рондоне Неро д'Авола Сицилия Rondone Nero d'Avola Sicilia IGP Сухое • Италия • 13%	580	2 500	Оушен Буффе Виньо Верде Бранко Ocean Buffet Vinho Verde Branco Полусухое • Португалия • 10%	-	3 200
Киндзмараули • Kindzmarauli Полусладкое • Грузия • 12%	600	2 600	Кло дю Шарм Совиньон Блан Cloc du Charme Sauvignon Blanc Сухое • Франция • 12,5%	670	2 900
Ле Гран Нуар • Каберне Совиньон Le Grand Noir • Cabernet Sauvignon Полусухое • Франция • 13,5%	670	2 900	Пино Грижио Pinot Grigio Сухое • Италия • 12,5%	580	2 500
Гато Негро Карменер Gato Negro Carmenere Сухое • Чили • 13%	600	2 600	Альтизано • Altisano Полусладкое • Италия • 10%	530	2 300
Вью Манент Резерва Карменер Viu Manent Reserva Carménère Сухое • Чили • 13,5%	650	2 800	Ле Гран Нуар Шардоне Le Grand Noir Chardonnay Сухое • Франция • 13,5%	670	2 900
СанВиджилио Мерло SanVigilio Merlot Delle Venezie IGT Сухое • Италия • 12,5%	600	2 600	Гато Негро Шардоне Gato Negro Chardonnay Сухое • Чили • 13%	600	2 600
Кари Лентоцци • Санджовезе Cari Lentozzi • Sangiovese Сухое • Италия • 11%	500	2 200	Эль Терра • El Terra Сухое • Испания • 11%	420	1 800
Альтизано • Altisano Полусладкое • Италия • 10,5%	530	2 300	Эль Терра • El Terra Полусладкое • Испания • 11%	420	1 800
Пинотаж • Pinotage Сухое • ЮАР • 14%	500	2 200			
Эль Терра • El Terra Сухое • Испания • 11%	420	1 800			
Эль Терра • El Terra Полусладкое • Испания • 11%	420	1 800			

РОЗОВЫЕ ВИНА / ROSE WINES	Цена • Price • ₴	
	150ml	750ml
Оушен Буффе Виньо Верде Бранко Ocean Buffet Vinho Verde Branco Полусухое • Португалия • 10%	-	3 200

ОРАНЖЕВЫЕ ВИНА / ORANGE WINES

Киндзмараули Марани Кахури Kindzmarauli Marani Kakhuri Сухое • Грузия • 13%	600	2 600
-----------------------------------------------------------------------------------	-----	-------

РОМ / RUM

	100ml	500ml
Баккарди Карта Бланка Bacardi Carta Blanca США • 40%	780	3 900
Баккарди Карта Нэгра Bacardi Carta Negra США • 40%	800	4 000
Ангостура • Angostura Тринидад • 40%	840	4 200
Барсело Бланко • Barcelo Доминикана • 37,5%	580	2 900

ВЕРМУТ / VERMOUTH

	100ml	500ml
Чинзано Розе Cinzano Rose Италия • 15%	500	2 500
Мартини Бьянко Martini Bianco Италия • 15%	500	2 500
Мартини Экстра Драй Martini Extra Dry Италия • 18%	500	2 500

ЛИКЕРЫ / LIQUEURS

	Цена • Price • ₴	
	100ml	500ml
Кокос • Coconut Нидерланды • 17%	560	2 800
Бехеровка • Becherovka Чехия • 38%	720	3 600
Самбука Sambuca Италия • 38%	640	3 200
Куантро • Cointreau Франция • 40%	640	3 200
Кампари • Campari Италия • 25%	640	3 200
Бэйлис • Baileys Нидерланды • 17%	840	4 200
Калуа • Kahlua Мексика • 20%	840	4 200
Ягермайстер Jagermeister Германия • 35%	580	2 900
Апероль • Aperol Италия • 11%	600	3 000
Амаретто • Amaretto Нидерланды • 24%	640	3 200
Адвокат • Advocaat Нидерланды • 15%	440	2 200

ДЖИН / GIN

Бифитер • Beefeater Англия • 47%	840	4 200
Гордонс Драй • Gordons Ирландия • 40%	720	3 600
Бомбей Сапфир Драй Bombay Sapphire Англия • 47%	1080	5 400

Цена • Price • ₺
100ml 500ml

Цена • Price • ₺
100ml 500ml

КОНЬЯК / COGNAC • 40%

Готье VS • Gautier • Франция	1 400	7 000
Готье VSOP • Gautier • Франция	1 500	7 500
Курвуазье VS • Courvoisier Франция	1 600	8 000
Курвуазье VSOP • Courvoisier Франция	1 800	9 000
Шато де Монтифо Пти Шампань VSOP • Chateau de Montifaud VSOP Petite Champagne Франция	1 780	8 900
Франсуа Де Мартиньяк VS Francois de Martignac Франция	1 520	7 600
Рулле VS • Rouillet Франция	1 360	6 800
Арарат 5* • Ararat • Армения	760	3 800

ВИСКИ / WHISKEY

Макаллан • Macallan 12 Years Old • Шотландия • 40%	4 000	20 000
Чивас Ригал • Chivas Regal 12 years Old • Шотландия • 40%	1 400	7 000
Гленливет • The Glenlivet Шотландия • 40%	1 300	6 500
Баллантайнс Файнест • Ballantines Шотландия • 40%	840	4 200
Джонни Уокер Рэд Лейбл Jonnie Walker Red Label Шотландия • 40%	800	4 000
Джонни Уокер Блэк Лейбл Jonnie Walker Black Label Шотландия • 40%	1 300	6 500
Джемесон • Jameson Ирландия • 40%	1 160	5 800

ВОДКА / VODKA • 40%

Онегин • Onegin • Россия	800	4 000
Грей Гуз • Grey Goose • Франция	1 100	5 500
Мон Блан • Mont Blanc • Франция	850	4 250
Абсолют • Absolut • Швеция	800	4 000
Финляндия • Finlandia Со вкусом северных ягод Финляндия	650	3 250
Финляндия • Finlandia Со вкусом грейпфрута Финляндия	650	3 250
Финляндия • Finlandia Финляндия	650	3 250
Чайковский • Tchaikovsky Россия	440	2 200
Русский Стандарт Russian Standart Россия	320	1 600
Мягков • Myagkov • Россия	280	1 400

Хлебный перегон Самогон традиционный Беларусь	260	1 300
-----------------------------------------------------	-----	-------

ТЕКИЛА / TEQUILA

Эсполон Репосадо Espolon Reposado Мексика • 40%	1 100	5 500
Эсполон Бланко Espolon Blanco Мексика • 40%	1 040	5 200
Сауза Голд • Sauza Gold Мексика • 38%	960	4 800
Буэн Амиго Сильвер Buen Amigo Silver Мексика • 40%	600	3 000



ВОСХОД

РЕСТОРАН



34-33-30

+7 (929) 419-33-30 (WA)

hotel-voskhod.ru

г. Комсомольск-на-Амуре
пр-т Первостроителей, 31

Благодарим за выбор
ресторана «Восход»

[@voskhod.hotel](https://www.instagram.com/voskhod.hotel)





ВОСХОД

РЕСТОРАН



Отсканируйте наш QR-код
и делитесь своими впечатлениями в Instagram*

* признана экстремистской и запрещена в РФ