

GOODMAN



M E N U

ЗАКУСКИ К ВИНУ
* APPETIZERS *

◆ МИНИ-САЛАТЫ

MINI-SALADS

- 90 г **Греческий салат/Greek salad** **120**
Сыр фета, сладкий перец, томаты черри, свежие огурцы, листья салата айсберг и маслины с заправкой на основе оливкового масла.
- 85 г **Салат с утиной грудкой/Salad with duck breast** . . **170**
Утиная грудка, томаты черри, микс зеленых салатов и дольки апельсина под малиновым соусом.
- 85 г **Салат с угрем/Salad with eel** **210**
Копченый угорь, микс зеленых салатов, авокадо, томаты черри, соус «Терияки» и грецкий орех.

◆ САЛАТЫ

SALADS

- 100 г|200 г **Салат с ростбифом/Salad with roast beef** . . **380/750**
Ростбиф, микс зеленых салатов, томаты черри, вяленые помидоры, корнишоны, голубой сыр и кедровые орешки под пикантной заправкой.
- 330 г **Салат с языком/Salad with tongue** **590**
Язык гриль, микс зеленых салатов, свежие огурцы, корнишоны, томаты и куриное яйцо под имбирно-чесночным соусом.
- 115/140 г **Салат с сыром буррата/**
Salad with burrata cheese **890**
Нежный сыр буррата, спелые томаты, базилик и обжаренные кедровые орешки.
- 200 г **Салат с крабом и соусом «Манго»/**
Salad with crab and “Mango” sauce **980**
Крабовое мясо, спелое авокадо и салат фризе, приправленные соусом из манго и соком лайма.
- 400 г **«Нисуаз»/“Salad nicoise”** **790**
Обжаренный на оливковом масле тунец в специях с томатами, оливками, каперсами, кенийской фасолью и картофелем, заправляется соусом «Нисуаз».

◆ ПАШТЕТЫ

PATE

- 50/40/60 г **Паштет из куриной печени и фуа-гра/**
Chicken liver pate **280**
Подается с тостами.

ЗАКУСКИ К ВИНУ

* APPETIZERS *

◆ МИНИ-БРУСКЕТТЫ

MINI-BRUSCHETTA

36/110 г **Брускетты с ростбифом** (1/3 шт.)/
Bruschetta with roast beef **110/330**

Ростбиф с вялеными томатами и тайским соусом на белом французском багете.

36/110 г **Брускетты с языком** (1/3 шт.)/
Bruschetta with tongue **110/330**

Отварной язык, печеный перец, руккола и корнишоны на белом французском багете.

33/100 г **Брускетты с пастроми** (1/3 шт.)/
Bruschetta with pastrami **110/330**

Пастроми с салатом «Коул-слоу», корнишонами, листьями салата айсберг и домашним майонезом на деревенском хлебе.

40/120 г **Брускетты с тартар из лосося** (1/3 шт.)/
Bruschetta with salmon **160/480**

Тартар из лосося с авокадо, клубникой и базиликом с малиновым соусом на белом французском багете.

◆ АССОРТИ

ASSORTMENTS

55/48 г **Сырная тарелка**/Cheese plate **350**

Сыры камамбер, пармезан и дор-блю с виноградом, клубникой, грецким орехом и медом.

◆ ОЛИВКИ

OLIVES

50 г **Оливки маринованные**/Marinated olives **100**

Без косточек

100 г **Оливки «каламата»**/Calamata olives **390**

◆ МИДИИ

MUSSELS

330/40 г **Мидии в томатном соусе**/
Mussels with tomato sauce **590**

Подаются в горшочке с крутонами из белого багета.

390/40 г **Мидии в сливочном соусе**/
Mussels with creamy sauce **790**

Подаются в горшочке с крутонами из белого багета.

ЗАКУСКИ К ВИНУ

* APPETIZERS *

◆ БУРГЕРЫ

BURGERS

260 г **Бургер с говяжьими щечками**/
Burger with Beef cheeks **590**

Томленые говяжьи щечки, спелые томаты, корнишоны, лук фри, салат айсберг, соус «Барбекю» и горчица.

250 г **Бургер с ростбифом**/Burger with roast beef **590**

Ростбиф, сладкие томаты, салат Айсберг, корнишоны и соус.

160/180/100/80 г **Классический бургер из мраморной говядины**/
Classic burger with marbled beef **850**

Котлета из рубленой мраморной говядины, салат айсберг, сладкие томаты, маринованные огурцы и красный лук. Подается с картофелем фри и двумя соусами.

380/100/30 г **Бургер американский**/American burger **890**

Рубленая говядина Блэк Ангус, томаты биф, салат айсберг, огурец маринованный, соус «Джек Дениэлс», лук фри. К блюду идет картофель фри и соус «Барбекю».

◆ СТЕЙКИ

STEAKS

200 г **Флэнк стейк с овощами**/
Flank steak with vegetables **950**

Стейк с соусом Песто и запеченными на гриле баклажанами, паприкой и вялеными томатами с зеленью.

170 г **Стейк Эйзенхауэр**/Steak Eisenhower **1690**

Стейк Нью-Йорк с чесночным маслом и соусом Ворчестер подается с шпинатом, томатами, голубым сыром и кедровыми орешками.

215 г **Филе-миньон с грибным соусом**/
Fillet mignon with mushroom sauce **1790**

Стейк подается на французских крутонах со спаржей-гриль и сливочным соусом с белыми грибами.

ВИННАЯ КАРТА



* WINE LIST *

◆ ИГРИСТОЕ ВИНО

SPARKLING

Просекко Пассапарола Прадио/
Prosecco Passaparola Pradio *Италия/Italy*



 150 мл _ **290**  750 мл _ **1450**

Тонкий букет с нотками цитрусовых, зеленого яблока и выраженным дрожжевым тоном.

В хозяйстве Pradio специально снижают уровень урожайности для того, чтобы получить более сбалансированные вина.


С винтажа 2009 года их игристые вина соответствуют категории Prosecco DOC.

◆ БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

Вионье Иль Бланш/
Vignier Iles Blanches *Франция/France*



 150 мл _ **290**  750 мл _ **1450**

В бокале раскрываются насыщенные ароматы спелого персика, жимолости, апельсиновой цедры, жасмина и специй.



Вплоть до Великой французской революции 1789 года монахи-картезианцы успешно развивали на этой территории культуру возделывания лозы и виноделия.

После революции земли были перераспределены между местными крестьянами, которые продолжили расширять виноградники, и к 1929 году виноделы из коммун Пюжо, Совтер и Вильнев-лез-Авиньон, объединив усилия, основали винодельческий кооператив, известный сегодня как Cellier des Chartreux.

Понтейон Альбариньо/

Pontellon Aibarino *Испания/Spain*



 150 мл _ **350**  750 мл _ **1750**

Вино с яркими нотами цитрусовых и белых фруктов с долгим цитрусовым послевкусием.

Название Pontellon происходит от ручья, протекающего недалеко от винодельни, имя которого переводится как «золотой мост».

Pontellon Albarino – это премиальный «альбариньо» с мистическими отголосками, отсылающими к древним винодельческим традициям монахов XII века города Туи. Вино представлено в испанских ресторанах, отмеченных звездами Michelin.

ВИННАЯ КАРТА



* WINE LIST *

◆ БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

Гран Феудо Москатель/
Gran Feudo Moscatel *Испания/Spain*



 150 мл _ **290**  750 мл _ **1450**

Вино с интенсивным ароматами чайной розы, меда, а так же цитрусовыми и цветочными нотами.



Историю популярности вин Bodegas Chivite можно проследить со времен королевы Испании Изабеллы II до свадьбы нынешнего короля Филиппа VI.

Сегодня хозяйство возглавляют дети основателя и долгое время их консультировал знаменитый французский энолог Дени Дюбурдьё.

Пино Гриджо Кольтеренцио/

Pinot Grigio Colterenzio *Италия/Italy*



 150 мл _ **350**  750 мл _ **1750**



Восхитительный яркий аромат, богатый тонами цитрусовых, персика и дыни.

Colterenzio – флагман винодельческого Южного Тироля. Здесь высажены одни из старейших виноградников Европы.

Мало кто в Италии может сравниться с этим кооперативом по стилистическому и количественному разнообразию создаваемых вин, которые при этом одинаково высокого уровня.

Верментино Ла Петтегола Каstellо Банфи/

Vermentino La Pettegola Castello Banfi *Италия/Italy*

 150 мл _ **350**  750 мл _ **1750**

Яркий фруктовый букет с тонами абрикоса, грейпфрута, которые переплетаются с нотками цветов, специй и средиземноморских трав.

Сегодня Banfi (производитель этого вина) является идейным лидером консорциума производителей «Брунелло де Монтальчино», который считается авторитетной и значимой для региона организацией.

Мало кто в Тоскане может похвастаться таким количеством наград итальянских и международных изданий и конкурсов: четырежды «Лучшее винодельческое хозяйство года» (в мировых масштабах) по версии международного конкурса VinItaly и одиннадцать раз «Лучшее хозяйство Италии» на том же конкурсе.

ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

Тарени Инзолия Пеллегрини/

Tareni Inzolia Pellegrino *Италия/Italy*



150 мл _ 290 750 мл _ 1450

Вино с деликатными ароматами белых цветов и фруктов, с мягким и долгим послевкусием.

В 1880 году нотариус Паоло Пеллегрини, который обладал большой страстью к виноделию, основал винодельню.

Сегодня Пеллегрини является одной из самых процветающих и важных виноделен в Марсале, которая развивается при постоянном участии семьи основателя. Девиз компании со 130-летней историей: «Никогда не отделять личные стремления от развития семейного дела».

Паддл Крик Совиньон Блан/

Paddle Creek Sauvignon Blanc *Новая Зеландия/New Zealand*



150 мл _ 290 750 мл _ 1450

В аромате раскрываются тона зеленого яблока, грейпфрута, крыжовника, маракуйи и гуавы.

Жизнерадостный хрустящий «совиньон» из Мальборо из винодельни Misty Cove. Основана амбициозным и эксцентричным новозеландцем Эндрю Бэйли. Сам Эндрю, вырос в Мальборо и как и его вина обладает прямолинейным характером, честностью и отличным вкусом!

Шенен Блан Дарлинг/

Chenin Blanc Darling Fairview *ЮАР/South Africa*



150 мл _ 350 750 мл _ 1750

В букете раскрываются ароматы лайма, манго, дыни, персика и одуванчика.

Вино производится на винодельне Fairview, где предпочтение отдается энологам-девушкам, которых тут ласково называют «розочки погреба».

ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

Тема Винария Александрович/

Tema Vinarija Aleksaandrovic *Сербия/Serbia*



150 мл _ 390 750 мл _ 1950

Вино с роскошным ароматом тропических фруктов, ананаса, манго дополняется мягким и богатым вкусом с освежающей нотой цитрусов.

Новая глава виноделия Сербии началась с семьи Александрович, которой помогал возрождать традиции региона бывший мастер купажа королевского двора Живан Тадич.

Именно он передал семье рецептуру Trijumf – лучшего вина королевских погребов. Вино «Тема» производится с отдельного виноградника, площадью всего 10 га.

◆ РОЗОВОЕ ВИНО

ROSE WINE

Газелла Винью Верде Розе/

Gazela Vinho Verde Rose *Португалия/Portugal*



150 мл _ 250 750 мл _ 1250

Вино с ароматами спелой клубники, малины, экзотических фруктов и карамели.

Винью Верде дословно переводится как «зеленое вино», но подразумевается «молодое вино».

Эти легкие слегка шипучие вина – особенность и изюминка жаркой Португалии.

ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ КРАСНОЕ ВИНО

RED WINE



Кот дю Рон Шевалье д'Антельм Руж /
Chevalier d'Anthelme Rouge *Франция/France*

150 мл _ **290** 750 мл _ **1450**

Вино с ароматами ягодного джема, спелой вишни, лакрицы и специй.

Высочайшее качество и яркий характер вин Cellier des Chartreux обеспечили им признание любителей вина и принесли не одну награду национального и международного уровня.

Ле Гран Нуар Мальбек/

Le Grand Noir Malbec *Франция/France*

150 мл _ **290** 750 мл _ **1450**

Вино с характерными ароматами чернослива, вишни, фиалки и специй.

Le Grand Noir – так называли катарских священников, которые носили черные одежды и до XII века населяли территорию, где сейчас собирается виноград для одноименной линейки.

По мнению катаров, все люди – овечки божьи, должны быть смиренны, и даже духовные лидеры не могли быть богатыми.

В природе черная овца выделяется, и Роберту Джозефу, всемирно известному винному специалисту и создателю этой линейки, нравится идея быть непохожим.



Эль Илусиониста/

El Ilusionista *Испания/Spain*

150 мл _ **350** 750 мл _ **1750**

Вино с ароматами пряных специй, голубики и ежевики.

Вино, произведенное в винодельческом регионе Рибера-дель-Дуэро – альма-матер самых известных и дорогих вин Испании.

Для производства El Ilusionista виноград собирают с одного из самых молодых виноградников хозяйства Los Miles, возраст лоз которого составляет 6–10 лет. Благодаря этому El Ilusionista отличается свежестью, яркостью и фруктовостью.

Основатели группы хотели показать предприимчивый и решительный дух хозяйства, разработав для El Ilusionista нестандартный и оригинальный дизайн.



ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ КРАСНОЕ ВИНО

RED WINE



Конти Дзекка Зинфандель/
Conti Zecca Zinfandel *Италия/Italy*

150 мл _ **290** 750 мл _ **1450**

Вино с ароматами спелой вишни, чернослива, малины и аниса. Яркое и насыщенное во вкусе, с шелковистыми танинами и джемовыми нотками в послевкусии.

Древний графский род Дзекка занимается виноделием в Лаверано более 300 лет.

Нынешние владельцы хозяйства провели существенные преобразования во всех областях производства, сделав акцент на селекции основных местных и интернациональных сортов.

Семья Дзекка также известна практикой ночных сборов урожая, позволяющих сохранить ароматическую палитру спелого винограда.

Чинция Травальини/

Cinzia Travaglini *Италия/Italy*

150 мл _ **350** 750 мл _ **1750**

В аромате лепестки розы и фиалки, с минеральными и лакричными тонами. Вкус яркий и сбалансированный, с шелковистыми танинами и мягким, долгим послевкусием.

Элегантное Неббиоло из Гаттинары, зоны графов и королей на северо-западе Пьемонта, где виноградарством начали заниматься еще до нашей эры.

Travaglini – самое крупное и значимое предприятие в апелласьоне Gattinara DOCG, основанное еще в 1920-е годы.

Вино названо в честь управляющей сейчас предприятием представительницы четвертого поколения семьи Чинции Травальини.



Барбера д'Асти Супериоре Канти/

Barbera d'Asti Superiore Canti *Италия/Italy*

150 мл _ **250** 750 мл _ **1250**

Яркий букет с доминирующими нотами спелой вишни, чернослива, шоколада, специй.

«Canti» в переводе с итальянского означает «песни», по мнению владельца хозяйства Джанни Мартини, это название лучше всего передает настроение и характер вин Canti.





— — — — —
ВИННАЯ КАРТА
* WINE LIST *

◆ **КРАСНОЕ ВИНО**

RED WINE

**Тенесити МакЛарен Вэйл/Баросса Вэлли Шираз/
Tenacity McLaren Vale/Barossa Valley Shiraz**
Австралия/Australia

 150 мл _ **350**  750 мл _ **1750**

Насыщенный аромат с тонами черных ягод, сливы, вишни и пряных специй. Гармоничное и сочное во вкусе вино, с округлыми танинами и легкими оттенками сухих трав в послевкусии.



Название хозяйства Two Hands («две руки») символизирует идею ручного, крестьянского труда, который вообще не характерен для винодельческой отрасли Австралии, где господствуют крупные, промышленные предприятия.

На логотипе изображены отпечатки ладоней совладельцев хозяйства Майкла Твелфтри и Ричарда Минца.

Two Hands единственная винодельня, чьи вина одиннадцать лет подряд были включены в ежегодный престижный винный лист TOP-100 ведущего американского журнала Wine Spectator.



**Карменер Ресерва Калитерра/
Carmenere Reserva Caliterra** *Чили/Chile*

 150 мл _ **350**  750 мл _ **1750**

Богатый аромат с тонами черники, голубики, пряными оттенками специй и черного перца.

Название винодельни Caliterra объединяет в себе два испанских слова: calidad (качество) и tierra (земля). Имя дает ясное представление о приоритетах Caliterra – найти лучший терруар и сделать на нем лучшее вино.



Несколько лет назад хозяйство стало успешно использовать современную технологию сбора урожая. Она заключается в том, что сбор проводится только с тех участков, где ягоды достигли оптимальной зрелости.

Со спутника получают мультиспектральные снимки виноградника и выделяются лозы с виноградом одинаковой оптимальной зрелости.

Здесь даже орошение дозируется компьютером для каждой лозы в зависимости от ее состояния в конкретный момент.



**Энтонис Хилл Мерло/
Anthony's Hill Merlot** *США/USA*

 150 мл _ **290**  750 мл _ **1450**

Интенсивный аромат с доминирующими нотами сливы, вишни и черного перца.

В 1958 году семья Фетцер покупает животноводческую ферму и земли с виноградниками в округе Мендосино в Калифорнии, а в 1968 году, убедившись в потенциале земель и виноградников, семья создает винное хозяйство Fetzer. Сегодня Fetzer – производитель высококачественных вин премиум-класса, входит в TOP-10 крупнейших производителей США.



Все цены указаны в рублях. К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. Данный проспект является рекламным материалом. Полное меню подается по требованию. Для получения меню необходимо обратиться к менеджеру ресторана.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ
АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ
ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

