



КАФЕ - РЕСТОРАН

основан в 2001 году

A still life photograph featuring a large wine glass filled with red wine in the foreground. Behind it is a dark wine bottle. To the right, a cheese fork with a wooden handle rests on a wheel of cheese. In the background, there are some grapes and a small metal object. The scene is lit with warm, low-key lighting, creating a sophisticated atmosphere.

БАРНОЕ
МЕНЮ

АКЦИИ

ЗАКАЖИ

2 КОКТЕЙЛЯ
И ПОЛУЧИ
3й В ПОДАРОК

ЗАКАЖИ

БУТЫЛКУ ВИНА
И ПОЛУЧИ
В ПОДАРОК
СЫРНУЮ ТАРЕЛКУ

*Вино должно стоить
не менее 2400р

СКАЧАЙ

МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ

И ПОЛУЧИ
НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ

скидку -20%



У АДАМА
В APP STORE



У АДАМА
В GOOGLE PLAY



ИГРИСТЫЕ ВИНА

В БУТЫЛКАХ

Абрау Дюрсо

1500₽

Россия (белое, брют)

Вино нежного, блестящего бледно-золотистого цвета с красивой игрой устойчивых мелких пузырьков. Свежий и бодрящий вкус вина завершается приятным, ароматным послевкусием.

Это универсальное вино составит хорошую пару многим блюдам и закускам, особенно к устрицам, легким салатам и блюдам из рыбы на пару, а также является великолепным аперитивом.

Ламбруско Бьянко Фиорино Д`Оро

1900₽

Италия (белое, полусладкое)

Вино светло-соломенного цвета. У вина свежий, бархатистый, фруктовый вкус с умеренной сладостью. Вино прекрасно сочетается с саями, пармской ветчиной, сырами, свининой, дичью, итальянскими блюдами (дзампоне, аньолотти), фруктовыми салатами, сухим печеньем, десертами, фруктами, подается в качестве аперитива. Может использоваться как база для создания коктейлей.

Кюве Жан-Луи Брют

2600₽

Франция (белое, брют)

Вино цвета бледного золота с нежными пузырьками. Вино обладает приятным, свежим, сбалансированным и чистым вкусом с доминирующими нотами лайма, зеленого яблока и перца. Чувственный финал. Элегантное и изысканное послевкусие. Вино прекрасно сочетается с любимыми блюдами из рыбы и морепродуктов, а также белым мясом.

Просекко

3300₽

Спуманте Фиорино Д`Оро

Италия (белое, сухое)

Вино светло-желтого цвета с золотистым оттенком и стойкой пеной. У вина восхитительный в своей легкости вкус с тонкой, изящной фруктовой кислинкой. Непродолжительное послевкусие освежает нюансами цитрусовой цедры. Вино идеально в качестве аперитива, подходит для создания коктейлей, а также станет прекрасным сопровождением для легких супов, пасты, рыбных блюд, белого мяса, мягких сыров.

Мартини Асти

3900₽

Италия (белое, сладкое)

Вино светло-соломенного цвета. Вино имеет сладкий вкус с оттенками яблока, персика, апельсина и меда. Вино идеально сочетается с сырами, фруктами или сладкими десертами.



БЕЛЫЕ ВИНА

В БУТЫЛКАХ И ПО БОКАЛАМ

150 750 мл

Цинандали 380/1900₽
Дугладзе LIMITED

Грузия (белое, сухое)

Вино бледно-соломенного цвета. Вкус вина полный, изысканный и комплексный, раскрывается тонами тропических фруктов, перекликающимися со сбалансированными цитрусовыми оттенками и нюансами дубовой древесины. Вино отлично подходит к легким закускам, пряным блюдам, каре ягненка и сырным нарезкам.

Рислинг 480/2400₽
Петер Мертеc

Германия (белое, полусухое)

Вино светло-соломенного цвета с золотистыми отблесками. Вкус вина приятный, элегантный, освежающий, с тонкими оттенками спелого персика и белых цветов. Вино можно подавать в качестве аперитива, с легкими салатами, молодыми сырами, различными десертами.

Пино 480/2400₽
Гриджио Альтено

Италия (белое, сухое)

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватыми отблесками. Вкус вина сухой, легкий, питкий, свежий, с бархатистой текстурой и тонкими минеральными нотками. Вино хорошо сочетается с закусками, ризотто, несложными блюдами из рыбы и белого мяса.

150 750 мл

Шардоне 520/2600₽
Редвуд

США (белое, полусухое)

Вино светло-золотистого цвета. Вкус вина насыщенный, с маслянистой текстурой и нежными нотами сливочной ириски, тропических фруктов и обожженного дуба. Вино является отличным аперитивом. Хорошо сочетается с мягкими сырами, фруктовой тарелкой, цыпленком гриль, лососем с розмарином, жареной свининой, пастой с оливковым маслом, томатами и базиликом.

Совиньон 540/2700₽
Блан Тарапака

Чили (белое, сухое)

Вино имеет соломенно-желтый цвет с зеленоватыми оттенками. Вкус вина свежий, сбалансированный, фруктовый, с изящными нотками цитрусовых, хорошей кислотностью и приятным, длительным, минеральным послевкусием. Вино является хорошим аперитивом, также составит отличную пару морепродуктам, блюдам из белого мяса, легким закускам, рыбе, мягким сырам.



КРАСНЫЕ ВИНА

В БУТЫЛКАХ И ПО БОКАЛАМ

150 750 мл

Саперави 380/1900₽
Дугладзе LIMITED

Грузия (красное, сухое)

Вино привлекательного вишневого цвета. Вкус вина обладает гладкой текстурой, наполнен мощными и крепкими танинами и приятной кислотностью, раскрывается тонами зрелых красных фруктов и специй. Послевкусию продолжительное и терпкое. Вино отлично сочетается с мясными блюдами, особенно с жареным мясом, разнообразными закусками и сырными нарезками.

Киндзмараули 480/2400₽
Дугладзе LIMITED

Грузия (красное, полусладкое)

Вино кизилового цвета. Вкус вина сбалансированный, сладковатый, наполнен ощутимым количеством танинов и нюансами чернослива. Послевкусию продолжительное и нежное. Вино рекомендовано употреблять самостоятельно, в качестве аперитива, с легкими блюдами, закусками, сырными нарезками и десертами.

Селебритис 480/2400₽
Каберне Совиньон

Испания (красное, сухое)

Вино вишнево-красного цвета с лиловой окантовкой. Вкус вина мощный, но сбалансированный, с нотками спелых красных фруктов и пряностей, элегантными сладковатыми танинами и долгим, сложным послевкусием. Вино идеально подходит к блюдам из красного мяса, дичи, баранине, тушеным блюдам, блюдам с сильными соусами, жареному мясу.

150 750 мл

Пино Нуар 520/2600₽
Редвуд

США (красное, полусухое)

Вино глубокого рубиново-пурпурного цвета. Вино, выполненное во французском стиле, обладает слегка терпким вкусом с благородной горчинкой и нотами спелой вишни, малины, белого перца и дуба. Это гастрономичное вино великолепно гармонирует со сложными блюдами. Например, свининой в маринаде, приготовленной на гриле; пряным цыпленком; филе-миньон в обертке из бекона; жареной индейкой с клюквенным соусом; палтусом, искусно запеченным на кедровой доске.

Мальбек 520/2600₽
Тамари

Аргентина (красное, сухое)

Вино насыщенного фиолетового цвета. Мягкий вкус вина наполнен нотами спелых сочных фруктов, раскрывающихся на фоне деликатных шелковистых танинов. Послевкусию устойчивое, соблазнительное. Вино хорошо сочетается с красным мясом, пастой с мясным или томатным соусом, сырами.



БЕЛЫЕ ВИНА

В БУТЫЛКАХ

Алазанская Долина 1900₽ Дугладзе LIMITED

Грузия (белое, полусладкое)

Вино соломенного цвета. Вкус вина насыщенный, но мягкий, обладает удивительным балансом между сладостью и живой кислоткой, демонстрирует приятные ноты дыни и груши. Послевкусие слегка терпкое, с приятной горчинкой. Вино рекомендовано употреблять в паре с десертами.

Кот-дю-Рон Бушар 3100₽ Эне и Фис

Франция (белое, сухое)

Вино светлого золотисто-желтого цвета. Вино обладает легким, свежим, живым вкусом с яркими цветочными и приятными фруктовыми оттенками. Вино отлично сочетается с блюдами из морепродуктов, речной рыбы и белого мяса. Идеально для летних пикников и ужина на террасе.

Ясмин Уайт 3900₽ Реканати

Израиль (белое, сухое)

Вино светло-соломенного цвета. Вкус вина питкий, освежающий, гармоничный, с хорошим балансом, оттенками трав, фенхеля, цитрусовых фруктов и персика, тонкими нюансами специй в сухом послевкусии. Вино служит в качестве аперитива, рекомендуется в сочетании с закусками, морепродуктами, легкими рыбными блюдами, не очень острыми азиатскими блюдами, например, роллами, и вегетарианскими блюдами.

Гави дель Комуне 4500₽ ди Гави Карло Лука Спинола

Италия (белое, сухое)

Вино демонстрирует соломенно-желтый цвет с легкими зеленоватыми отблесками. Вкус вина гармоничный, свежий, приятный, с фруктово-цветочными акцентами, живой кислотностью и сбалансированным послевкусием. Вино является прекрасным аперитивом, также хорошо сочетается с блюдами интернациональной кухни, составит идеальную пару закускам и деликатесам.

Шабли Ле Шануан 5900₽ Ларош

Франция (белое, сухое)

Вино светло-соломенного цвета с яркими золотистыми переливами. Вино обладает сложным, насыщенным вкусом с сочными нотами спелых фруктов, меда и белых цветов, тонкими нюансами карамели и свежим, минеральным послевкусием. Вино подается с карпаччо, гребешками, куриным филе, нежной свиной, раками и другими морепродуктами.



КРАСНЫЕ ВИНА

В БУТЫЛКАХ

Шираз КВВ

2900₽

ЮАР (красное, сухое)

Вино насыщенного рубиново-красного цвета. Вкус вина яркий, сочный, сбалансированный, с хорошо интегрированными танинами, сладкими фруктово-ягодными нотами, подчеркнутыми нюансами кедра и темного шоколада и элегантным, затяжным послевкусием. Вино рекомендуется употреблять с блюдами из красного мяса, жареной курицей и твердыми сырами.

Кьянти Альтено

2900₽

Италия (красное, сухое)

Вино насыщенного рубинового цвета. Вкус вина сухой, фруктовый, с бархатистыми танинами, заметной кислотностью и устойчивым послевкусием. Вино хорошо сочетается с блюдами, приготовленными на гриле, в особенности из красного мяса и овощей.

Санджовезе

3400₽

Фангини Фарнезе

Италия (красное, полусухое)

Вино демонстрирует интенсивный гранатово-красный цвет. Вкус вина округлый, гармоничный, средней насыщенности, с прекрасным балансом фруктовой сладости и кислотности, мягким танинным шлейфом в слегка терпком послевкусии. Вино хорошо сочетается с саями, ароматными горячими блюдами, блюдами из красного мяса, макаронами с трюфелем, индийским карри, пиццей и сырами.

Шато Рок де

3700₽

Казад Бордо АУХ

Франция (красное, сухое)

Вино темно-рубинового цвета. Вкус вина бархатистый, фруктовый, хорошо сбалансированный, с легкой перчинкой, нюансами древесины и долгим послевкусием. Вино рекомендуется употреблять с мясными блюдами, блюдами из птицы под соусом, сырами.

Ясмин Ред Реканати

3900₽

Израиль (красное, сухое)

Вино привлекательного рубиново-красного цвета. Вкус вина насыщенный, приятный, с мягкой текстурой, гармоничными танинами и обильными оттенками спелых красных ягод. Вино чрезвычайно универсально, оно дополнит широкий спектр блюд, особенно из мяса, в том числе мяса птицы.

Темпранильо Лар Де Пола Риоха Крианза

4800₽

Испания (красное, сухое)

Вино насыщенного красного цвета. Вкус вина очень интенсивный, хорошо сбалансированный и структурированный, сочный, с мягкими танинами, нотами спелых фруктов и длительным послевкусием. Вино составит идеальную пару овощным блюдам, красному мясу, дичи, ризотто, пасте, сырам.

Барон Эдмонд Де Ротшильд

5900₽

Франция (красное, сухое)

У вина глубокий пурпурно-красный цвет. Вино отличается насыщенным, элегантным, шелковистым вкусом с хорошим балансом между фруктовой и древесной, кислотной, алкогольной и танинной составляющими. Послевкусие продолжительное, с нюансами пряных специй и дуба. Вино станет прекрасным сопровождением красного мяса, в том числе мяса, приготовленного на гриле, барбекю, дичи, мяса с пряными соусами, сырного ассорти.



АЗЕРБАЙДЖАНСКИЕ ВИНА

В БУТЫЛКАХ И ПО БОКАЛАМ

150 750 мл
**Девичья
Башня**
(красное, полусухое)

340/1700₽

150 750 мл
Матраса
(красное, сухое)

340/1700₽

Севгилим
(красное, полусладкое)

340/1700₽

Садыллы
(белое, сухое)

340/1700₽



ВОДКА

50 мл 1 бут.
Чистые росы
ORGANIC

0,5 л

Мамонт 360/3600₽

0,5 л

Белуга 340/3400₽

0,5 л

Гастроном
PREMIUM 230/2300₽

0,5 л

Русский
стандарт 190/1900₽

0,5 л

Царская
серебряная 170/1700₽

0,5 л

Белое золото 170/1700₽

0,5 л

ТЕКИЛА

50 мл 1 бут.
Ольмека
ЗОЛОТО 320/6600₽

1 л

Ольмека
СЕРЕБРО 300/6000₽

1 л

Агавито
ГОЛД 290/4060₽

0,7 л

ДЖИН

50 мл 1 бут.
Антидот
Лондон драй 240/3360₽

0,7 л

Бифитер 220/2200₽

1 л

РОМ

50 мл 1 бут.
Бакарди Блэк 260/5200₽

1 л (тёмный)

Бакарди 230/4600₽

1 л (светлый)

ВЕРМУТ

50 мл 1 бут.
Мартини
Бьянко 150/3000₽

1 л (тёмный)

Мартини
Экстра Драй 150/3000₽

1 л (тёмный)



НАСТОЙКИ

ГОРЬКИЕ

Белуга Хантинг
ягодный 250₽
50 мл

Белуга Хантинг
травяной 250₽
50 мл

Джинждер
имбирный 270₽
50 мл

СЛАДКИЕ

Онегин курага 270₽
50 мл

Онегин вишня 270₽
50 мл

Онегин рябина 270₽
50 мл



КОНЬЯК

50 мл 1 бут.

Хеннесси ХО 2100/29400₽
0,7 л

Хеннесси VSOP 1100/15400₽
0,7 л

Курвуазье VSOP 850/11900₽
0,7 л

Ной 7* 540/5400₽
0,5 л

Арарат 5* 330/3300₽
0,5 л

Ной 3* 330/3300₽
0,5 л

ВИСКИ

50 мл 1 бут.

Чивас Ригал 1050/14700₽
18 лет
0,7 л

Макалан 1000/14000₽
12 лет
0,7 л

Джонни Уокер Черный 650/9100₽
0,7 л

Джонни Уокер Красный 400/5600₽
0,7 л

Джек Дениелс 400/8000₽
1 л

Джемесон 400/8000₽
1 л

Айриш Ровер 350/7000₽
1 л

ЛИКЁРЫ

50 мл 1 бут.

Бейлис 300/6000₽
1 л

Ягермайстер 300/6000₽
1 л

Куантро 300/4200₽
0,7 л

Кампари 180/3600₽
1 л

Самбука 240/3300₽
0,7 л



КОКТЕЙЛИ

Лонг-Айленд

650₽

300 мл

(джин, ром, текила, водка, сироп лайма, куантро, кола, апельсиновый ликёр, лайм)

Лимончелло Спритц

550₽

300 мл

(лимончелло, просекко, содовая, мята, цедра лимона)

Clavis

550₽

300 мл

Лаванда / Арбуз / Саган дайля

Секс на пляже

490₽

200 мл

(водка, персиковый ликёр, ананасовый сок, морс)

Апероль Спритц

550₽

300 мл

(апероль, сухое игристое вино, газированная вода, апельсин)

Мохито

490₽

300 мл

(ром, лайм джус, спрайт, лайм, мята)

Мохито Клубничный

490₽

300 мл

(ром, лайм джус, клубника, лайм, мята, спрайт)

Глинтвейн

490₽

160 мл

(вино, яблоко, апельсин, мед, корица, гвоздика, сахар)

Кампари оранж

490₽

200 мл

(кампари, гренадин, апельсиновый сок)

Пина-Колада

490₽

300 мл

(ром темный и светлый, кокосовый сироп, ананасовый сок, лайм, апельсиновый сок)

Маргарита

490₽

150 мл

(текила, куантро, лайм джус, сахарный сироп, лайм)

Голубая лагуна

490₽

250 мл

(спрайт, водка, ликёр Блю Кюрасао, ананас)

Хиросима

410₽

45 мл

(самбука, сливочный ликёр, абсент, гренадин)

Б-52

410₽

45 мл

(калуа, бейлис, куантро)

Горящая Самбука

410₽

50 мл

(самбука, кофейные зерна)



ПИВО

БУТЫЛОЧНОЕ / РАЗЛИВНОЕ

Крушовице светлое 390₽

500 мл (бутылочное)

Кромбахер 400₽

500 мл (разливное)

Крушовице темное 390₽

500 мл (бутылочное)

Кромбахер 300₽

330 мл (разливное)

Шпатен 390₽

500 мл (бутылочное)

Клаустайлер б/а 350₽

330 мл (бутылочное)



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мохито Лайт

410₽

300 мл

(лайм, мята, спрайт, сахарный сироп)

Пина Колада

410₽

300 мл

(кокосовый сироп, апельсиновый сок, ананасовый сок, сливки, вишня)

Мохито малиновый Лайт

410₽

300 мл

(лайм, мята, спрайт, малина, сахарный сироп)

Молочный Коктейль

390₽

300 мл

Шоколадный / Ванильный / Клубничный

Гавайи

410₽

300 мл

(сок апельсина, сок ананаса, банан, гренадин, клубника)

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ CLAVIS 'A

РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ!

Лаванда, зизифора, кактус

360₽

160 мл

Саган дайля, ваниль, зеленое яблоко

360₽

160 мл

Арбуз, биттер

360₽

160 мл



ФРЕШ

Яблоко

360₽

250 мл

Ананас

430₽

250 мл

Морковь

330₽

250 мл

Лимон

230₽

100 мл

Апельсин

360₽

250 мл

Яблоко-Морковь

360₽

250 мл

Грейпфрут

360₽

250 мл

Апельсин-
Грейпфрут

360₽

250 мл

Гранат

650₽

250 мл

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Манго-маракуйя 330/680₽

400 мл / 1 л

Малина-мята

330/680₽

400 мл / 1 л

Тархун-мята

330/680₽

400 мл / 1 л

Лесные ягоды

330/680₽

400 мл / 1 л



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Соки «Swell» 180/390₽

250 мл / 750 мл В АССОРТИМЕНТЕ
(яблоко, апельсин, ананас, томат, вишня)

**Морс
клюквенный 120/450₽**

250 мл / 1 л

**Азербайджанские
КОМПОТЫ 450₽**

1 л
(кизил, алыча, вишня, фейхоа, айва)

**Лимонад
«Натахтари» 180₽**

500 мл
(дюшес, тархун, фейхоа)

«Боржоми» 250₽

500 мл

«Рычал-Су» 180₽

500 мл

«Кока – кола» 180₽

330 мл

«Спрайт» 180₽

330 мл

«Мевер» б/г 180₽

500 мл



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай черный 390₽

500 мл
(чабрец, мята)

Чай зеленый 390₽

500 мл
(чабрец, мята, жасмин)

Чай Эрл Грей 390₽

500 мл

NEW

Чай Молочный улун 390₽

500 мл

Травяной чай 390₽

500 мл

Гречишный чай 390₽

500 мл

Чай Пуэр 390₽

500 мл

Чайная церемония 1250₽

(чай, финики, лимон, конфеты, варенье, ляб-ляби, пахлава 2шт.)

Кофе по-турецки 150/260₽

80 мл / 160 мл

Кофе «Эспрессо» 150₽

60 мл

Кофе «Эспрессо двойной» 250₽

120 мл

Кофе «Капучино» 260₽

160 мл

Марокканский чай 550₽

900 мл
(чай зеленый, мята, апельсин, корица, лайм, гвоздика, анис, мёд)

Чай «Ягодный микс» 550₽

900 мл
(чай черный, мята, ягоды, апельсин)

Чай «Имбирно-лимонный» 550₽

900 мл
(лимон, имбирь, мёд, мята)

Чай «Облепиха-апельсин» 550₽

900 мл
(облепиха, апельсин, корица, мята, гвоздика)

Глинтвейн безалкогольный 330₽

160 мл
(сок вишни, яблоко, апельсин, мёд, корица, гвоздика, сахар)

Кофе «Американо» 180₽

160 мл

Кофе Гляссе 300₽

200 мл

Латте 260₽

160 мл


Раф-кофе 320₽




200 мл

БУДЕМ РАДЫ
ВИДЕТЬ ВАС СНОВА!



БАНКЕТНАЯ СЛУЖБА / РЕЗЕРВАЦИЯ СТОЛОВ

 +7 (925) 599 09 99
+7 (499) 158 52 16

 Москва, Ленинградское шоссе д. 3
 u-adama.ru  [uadama_rest](https://www.instagram.com/uadama_rest)

