

## БРУСКЕТТЫ

### С ЛОСОСЕМ

Чиабатта, обжаренная на гриле до хрустящей корочки, крем-чиз, лосось слабого посола, микс-салат, огуречно-редисовый слайс, гуакамоле. 160 г.

770

### С РОСТБИФОМ

Чиабатта, обжаренная на гриле до хрустящей корочки, намазка на основе крем-чиза, гриль-соус, печеный болгарский перец, ростбиф, микс-салат, огуречно-редисовый слайс, зелёная заправка. 180 г.

680

### С ТОМАТАМИ

Чиабатта, обжаренная на гриле до хрустящей корочки, томаты конкассе, моцарелла, соус песто, микс-салат, редисовый слайс, зелёная заправка. 180 г.

650

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ГРЕНКИ

Из бородинского хлеба, обжаренные до хрустящей корочки, с добавлением чесночного масла. 180 г.

400

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Хрустящий картофель, обжаренный во фритюре. Подается с кетчупом. 150 г.

400

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ "СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ"

Хрустящий картофель, топпинг "солёная карамель", тертый сыр пармезан. 200 г.

500

### БАТАТ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ

Батат, обжаренный до хрустящей корочки. Подается с сыром пармезан и трюфельным соусом. 150 г.

550

### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

Картофельные дольки, с хрустящей корочкой во фритюре. Подается с горчичным соусом. 160 г.

450

### КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

Кольца кальмара, обжаренные до золотистой корочки с добавлением чесночного масла и паприки. Подаются с чесночным соусом. 160 г.

550

### КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ БАФФАЛО

Обжаренные куриные крылышки во фритюре, с хрустящей корочкой в пикантно-остром маринаде. 180 г.

550

### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

Обжаренные во фритюре, с добавлением чесночного масла и паприки. Подаются с сырным соусом. 160 г.

450

### СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ С ХАЛАПЕНЬО

Пикантные медальоны из сыра моцарелла с добавлением халапеньо, обжаренные во фритюре. Подается с соусом гриль и маринованным перцем. 200 г.

550

### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Палочки из сыра чеддер, обжаренные во фритюре. Подается с ягодным соусом. 200 г.

550

## СОУСЫ

ВВQ 40 г.	100	ЧЕСНОЧНЫЙ 40 г.	100
ГОРЧИЧНЫЙ 40 г.	100	ШРИРАЧА 40 г.	100
ГРИЛЬ 40 г.	100	ТРЮФЕЛЬНЫЙ 40 г.	130
КЕТЧУП 40 г.	100	ЯГОДНЫЙ 40 г.	100
СЫРНЫЙ 40 г.	100		

**УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ, ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ ОБ ЭТОМ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА**

## САЛАТЫ

### ГУРМЕ-САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ 750

Филе индейки су-вид, обжаренное на гриле, хрустящий бекон, томаты черри, болгарский перец, салат микс. Подается с чабаттой и пармезаном. 270 г.

### КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ В КАРТОФЕЛЬНО-ОВОЩНОМ ОРЕОЛЕ 750

Кальмар, обжаренный на открытом огне. Макс салат, медово-горчичный соус, мини картофель на гриле, огуречный слайс. 240 г.

### КРЕВЕТКИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ И КРЕМОВЫМ ГУАКАМОЛЕ 850

Обжаренные креветки с тимьяном, микс салат, гуакамоле, огуречный слайс, томаты черри, азиатская заправка. 180 г.

### ГУРМЕ-САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ 750

Куриная грудка су-вид, обжаренное на гриле, хрустящий бекон, томаты черри, болгарский перец, салат микс. Подается с чабаттой и пармезаном. 270 г.

### С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ 650

Хрустящие баклажаны, салат микс с спелыми томатами и кинзой, заправленный сладким чили и кунжутным маслом. 180 г.

## ПИЦЦА

### 4 СЫРА 800

Хрустящая римская пицца с чесночным соусом, сыром моцарелла, пармезаном, чеддером и дорблю. 350 г.

### ГРУША ГОРГОНЗОЛА 800

Хрустящая римская пицца с чесночным соусом, слайсами груши, сыром моцарелла и горгонзола. 350 г.

### С БАВАРСКИМИ КОЛБАСКАМИ 800

Хрустящая римская пицца с баварскими колбасками, халапеньо, соленым огурцом, картофелем фри и горчичным соусом. 380 г.

### МАРГАРИТА 750

Хрустящая римская пицца с соусом базилик, томатами и сыром моцарелла. 370 г.

### ЧОРИЗО 800

Хрустящая римская пицца с томатным соусом, колбасками-чоризо и сыром моцарелла. 380 г.

## КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

### КЛАССИЧЕСКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ 780

Куриная котлета, фаршированная ароматным сливочным маслом. Обжаривается в панировочных сухарях до золотистой корочки. 450 г.

### МОЦАРЕЛЛА-УКРОП 780

Современная интерпретация классического рецепта, которая сочетает в себе нежность куриного филе, сливочный вкус моцареллы и яркость укропа. 450 г.

### ЧЕДДЕР-ХАЛАПЕНЬО 780

Смелая и пикантная версия классического блюда, внутри расплавленный сыр чеддер, создающий кремовую текстуру, и халапеньо для остроты и яркости вкуса. 450 г.

## ГРИЛЬ

### КАРРИВУРСТ 750

Обжаренная на гриле баварская колбаска в томатном соусе карри, подается с картофелем фри и халапеньо. 350 г.

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ТОМ ЯМ 990

Обжаренные креветки в соусе Том Ям, микс-салат, ветка тимьяна, заправка сладкий чили. 200 г.

### КУРИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ДЗАДЗИКИ И МИНИ КАРТОФЕЛЕМ 750

Куриная грудка приготовленная по технологии су-вид и обжаренная на открытом огне. Подается с мини картофелем и соусом дзадзики. 340 г.

### РЕБРА BBQ 900

Томленые ребра на протяжении двенадцати часов, обжаренные на гриле в глазури из соуса BBQ. 340 г.

### ОВОЩИ ГРИЛЬ 650

Баклажан, томат, болгарский перец, цукини. 200г.

## БУРГЕРЫ

### STILL

990

Булочка бриошь на гриле, котлета из мраморной говядины, микс соусов ягодный и барбекю, гриль-бекон, чеддер-слайс, соленый огурец, луковый мармелад. Подается с бататом фри и трюфельным соусом. 330 г./140 г.

### КРИСПИ ЧИКЕН

800

Булочка бриошь на гриле, куриное бедро с хрустящей корочкой, трюфельный майонез, луковые кольца в панировке, микс-салат, солёный огурец, чеддер-слайс, томат, горчичная заправка. 250 г.

### ПИКАНТНЫЙ С ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ

850

Булочка бриошь на гриле, котлета из мраморной говядины, острый майонезный соус, салат айсберг, слайс томата, чеддер-слайс, соленый огурец, луковый мармелад. 330 г.

### ЛА МАРЕ С КРЕВЕТКАМИ

900

Булочка бриошь на гриле, креветки в соусе терияки, гуакамоле, томаты черри, микс-салат с азиатской заправкой. 275 г.

### ЧЕДДЕР ГРИЛЬ

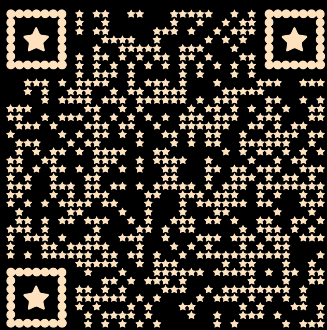
800

Булочка бриошь на гриле, котлета из мраморной говядины, гриль-соус, салат айсберг, слайс томата, чеддер-слайс, луковый мармелад. 280 г.

### ЧИЗБУРГЕР

800

Булочка бриошь на гриле, котлета из мраморной говядины, кольца красного лука, чеддер-слайс, кетчуп, солёный огурец, горчичный соус. 275 г.



ЕЩЕ ОДИН СПОСОБ ПРИЗНАТЬСЯ В ЛЮБВИ К STILL

ОСТАВЬТЕ ОТЗЫВ И ПОЛУЧИТЕ КОМПЛИМЕНТ  
ПОДРОБНОСТИ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТОВ

## АССОРТИ ЗАКУСОК

### ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

650

Нарезка из свежих овощей: огурец, томаты, перец болгарский, редис. 320 г.

### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

750

Микс сыров: Дор-блю, Чеддер, Пармезан, Бри, подается с медом, виноградом и сублимированной малиной. 250 г.

### ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

800

Груша, апельсин, клубника, яблоко, виноград. 500 г.

## ДЕСЕРТЫ

### ТОРТ ПЬЕМОНТ <sup>125 г.</sup>

550

### ЧИЗКЕЙК МАЛИНОВЫЙ ВЗРЫВ <sup>160 г.</sup>

550

### МУСС МАНГО-МАРАКУЙЯ <sup>140 г.</sup>

550

## ЧАЙ

---

<b>ЧАЙ ЧЁРНЫЙ</b> 500 мл. Ассам / Эрл Грей / Пуэр / Да Хун Пао	400
<b>ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ</b> 500 мл. Жасмин / Молочный Улун / Чун Ми	400
<b>ЧАЙ ТРАВЯНОЙ</b> 500 мл. Гречишный / Ромашковый	400
<b>ЧАЙ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> 800 мл. Облепиховый / Имбирный / Ягодный / Марокканский	650

## КОФЕ

---

Любой кофейный напиток можно приготовить на альтернативном молоке, наличие уточняйте у официанта

<b>ICE LATTE</b> 220мл.	400
<b>AMERICANO</b> 150мл.	300
<b>BUMBLE COFFEE</b> 190мл.	400
<b>CAPPUCCINO</b> 150мл.	350
<b>LATTE</b> 200мл.	400
<b>RAF COFFEE</b> 200мл.	450
<b>FLAT WHITE</b> 100мл.	400
<b>ESPRESSO</b> 35мл.	250
<b>DOUBLE ESPRESSO</b> 60мл.	300

## ДОПЫ

---

<b>ЛАЙМ</b> 50 г.	100
<b>ЛИМОН</b> 30 г.	100
<b>МЁД</b> 50 г.	100
<b>МОЛОКО</b> 30 мл.	100
<b>МЯТА</b> 3 г.	100
<b>СИРОП В АССОРТИМЕНТЕ</b> 10 мл.	100
<b>СЛИВКИ</b> 30 мл.	100

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

---

<b>ВОДА Б/Г</b> 450 мл.	250
<b>ВОДА С/Г</b> 450 мл.	250
<b>СОСА-COLA</b> 330 мл.	380
<b>СОСА-COLA ZERO</b> 330 мл.	380
<b>SPRITE</b> 330 мл.	380
<b>FANTA</b> 330 мл.	380
<b>TONIC</b> 250 мл.	350
<b>МОРС КЛЮКВЕННЫЙ</b> 250 мл.	250
<b>СОК В АССОРТИМЕНТЕ</b> 200 мл. Яблоко / Вишня / Апельсин / Томат	350
<b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ</b> 250 мл. Апельсин / Грейпфрут / Яблоко / Морковь / Сельдерей	500

## ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ

---

<b>RED BULL</b> 250 мл.	400
<b>RED BULL</b> 250 мл. Без сахара	400
<b>RED BULL</b> 250 мл. Арбузный	400

## ЛИМОНАДЫ

---

Кордиал - сироп, приготовленный на основе натуральных ягод, фруктов, трав

<b>АРБУЗ/БАРБАРИС</b> 400 мл/1л Кордиал арбуз/барбарис, вода с газом, лед	500/950
<b>КЕДР/ГРАНАТ</b> 400 мл/1л Кордиал кедр/гранат, вода с газом, лед	500/950
<b>МАНГО/МАРАКУЙЯ</b> 400 мл/1л Кордиал манго/маракуйя, вода с газом, лед	500/950
<b>ТАРХУН/АЛОЭ</b> 400 мл/1л Кордиал тархун/алоэ, вода с газом, лед	500/950
<b>ЮДЗУ/СЕНЧА</b> 400 мл/1л Кордиал юдзу/сенча, вода с газом, лед	500/950
<b>ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА</b> 400 мл/1л Кордиал черная смородина, вода с газом, лед	500/950

## КОКТЕЙЛИ

---

<b>СИДР ПЕРСИК</b> 200 мл. <i>Сидр яблочный полусухой, ликер персик</i>	700
<b>МАРТИНИ ФИЕРО - ТОНИК</b> 150 мл. <i>Мартини Фиеро, тоник, апельсин</i>	700
<b>БЕЛЫЙ РУССКИЙ</b> 90 мл. <i>Водка, ликер кофейный, сливки</i>	650
<b>ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ</b> 80 мл. <i>Водка, ликер кофейный</i>	650
<b>КИР РОЯЛЬ</b> 160 мл. <i>Вино игристое, ликер Крем де Кассис</i>	700
<b>ГОЛУБАЯ ЛАГУНА</b> 200 мл. <i>Водка, ликер Блю Кюрасао, спрайт</i>	670
<b>НЕГРОНИ</b> 100 мл. <i>Джин, ликер Кампари, вермут красный</i>	770
<b>АПЕРОЛЬ ШПРИЦ</b> 190 мл. <i>Ликер Апероль, вино игристое, содовая, ангостура</i>	750
<b>МОСКОВСКИЙ МУЛ</b> 160 мл. <i>Водка, сок лайма, имбирный эль</i>	700
<b>ЗЕЛЕНАЯ МИЛЯ</b> 155 мл. <i>Джин, кордиал тархун, вермут красный, сок лимона, содовая, ангостура</i>	600
<b>STILL ROSE</b> 180 мл. <i>Настой розы, джин, ликер персик, вермут красный, сироп вишня, вино игристое, сироп личи</i>	700
<b>ДЖИН-ТОНИК</b> 200 мл. <i>Джин, тоник, огурец</i>	600

## ВЕРМУТ

---

<b>GARRONE ANTICA RICETTA BIANCO</b> 80 мл. <i>Италия</i>	450
<b>GARRONE ANTICA RICETTA ROSSO</b> 80 мл. <i>Италия</i>	450
<b>GARRONE ANTICA RICETTA DRY</b> 80 мл. <i>Италия</i>	450
<b>MARTINI FIERO</b> 80 мл. <i>Италия</i>	500

## НАСТОЙКИ STILL

---

<b>ЛЕВОНЧЕЛЛО</b> 40 мл. <i>Лимон</i>	300
<b>ДЖУПСИКОВАЯ</b> 40 мл. <i>Вишня</i>	300
<b>ЧЕРНИЧНИЦА</b> 40 мл. <i>Черника</i>	300
<b>БАРБАРИС ЗЕЛИГЕР</b> 40 мл. <i>Барбарис</i>	300
<b>ЧЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ</b> 40 мл. <i>Клубника со сливками</i>	300
<b>SET STILL</b> 240 мл.	1200

## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

---

<b>LEFFE</b> 330 мл. Темное	670
<b>STELLA ARTOIS Б/А</b> 440 мл.	550
<b>CORONA EXTRA</b> 330 мл.	670
<b>CIDER BACKSWOOD</b> 450 мл. Ягодный	600

## ПИВО РАЗЛИВНОЕ

---

<b>SPATEN</b> 400 мл.	600
<b>НОЕГААРДЕН</b> 400 мл.	650
<b>ЖИГУЛИ БАРНОЕ</b> 400 мл.	500
<b>CIDER BACKSWOOD</b> 400 мл. Яблочный	600

## ВИСКИ

---

### / ШОТЛАНДИЯ

<b>BALLANTINE'S</b> 40 мл.	400
<b>SINGLETON 12 YEARS</b> 40 мл.	850
<b>MACALLAN 12 YEARS</b> 40 мл.	1750

### / ИРЛАНДИЯ

<b>BUSHMILLS</b> 40 мл.	450
<b>JAMESON</b> 40 мл.	500
<b>THE IRISHMAN</b> 40 мл.	900

### / БУРБОН

<b>JIM BEAM</b> 40 мл. США	450
<b>JACK DANIEL'S TENNESSEE</b> 40 мл. США	550
<b>MAKER'S MARK</b> 40 мл. США	680

### / ЯПОНИЯ

<b>NIKKA DAYS</b> 40 мл. Япония	950
------------------------------------	-----

## ТЕКИЛА

---

<b>OLMECA SILVER</b> 40 мл. Мексика	450
<b>OLMECA GOLD</b> 40 мл. Мексика	500

## КОНЬЯК

---

<b>АЙК 5 ЛЕТ</b> 40 мл. Армения	450
<b>АЙК 7 ЛЕТ</b> 40 мл. Армения	550
<b>CAMUS VS</b> 40 мл. Франция	900
<b>HINE VSOP</b> 40 мл. Франция	1100

## ДЖИН

---

<b>CRUXLAND</b> 40 мл. ЮАР	400
<b>NORMINDIA</b> 40 мл. Франция	530
<b>GIN ROKU</b> 40 мл. Япония	690

## РОМ

---

<b>HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS</b> 40 мл. Куба	450
<b>HAVANA CLUB ANEJO 7 ANOS</b> 40 мл. Куба	600
<b>ТАКАМАКА DARK SPICED</b> 40 мл. Сейшелы	450
<b>ТАКАМАКА EXTRA NOIR</b> 40 мл. Сейшелы	600

## ЛИКЕРЫ

---

<b>JAGERMEISTER</b> 40 мл. Германия	500
<b>BAILEYS</b> 40 мл. Ирландия	450
<b>SAMPARI</b> 40 мл. Италия	450

## ВОДКА

---

<b>MAMONT</b> 40 мл. Россия	500
<b>ОНЕГИН</b> 40 мл. Россия	400
<b>FINLANDIA</b> 40 мл. Финляндия	400



## ВИННАЯ КАРТА

### ВИНО БЕЛОЕ



---

<b>CASA DEFRA PINOT GRIGIO</b> 125 мл/750 мл <i>Полусухое, Италия</i>	<b>620/3500</b>
<b>SAUVIGNON SAINT-BRIS</b> 125 мл/750 мл <i>Сухое, Франция</i>	<b>950/6700</b>
<b>MARE&amp;GRILL VINHO VERDE WHITE</b> 125 мл/750 мл <i>Полусухое, Португалия</i>	<b>550/3500</b>
<b>PADDLE CREEK SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH</b> 125 мл/750 мл <i>Полусухое, Новая Зеландия</i>	<b>950/5500</b>
<b>URBAN RIESLING MOSEL</b> 125 мл/750 мл <i>Полусухое, Германия</i>	<b>890/4900</b>

### ВИНО РОЗОВОЕ



---

<b>MARE&amp;GRILL VINHO VERDE ROSE</b> 125 мл/750 мл <i>Полусухое, Португалия</i>	<b>620/3500</b>
<b>ROSE CASA DEFRA PROSECCO</b> 125 мл/750 мл <i>Брют, Италия</i>	<b>950/5500</b>

### ВИНО КРАСНОЕ



---

<b>BRUNI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> 125 мл/750 мл <i>Сухое, Италия</i>	<b>450/2500</b>
<b>CAROLINA RESERVA CARMENERE</b> 125 мл/750 мл <i>Сухое, Чили</i>	<b>650/3800</b>
<b>LE GRAND NOIR MALBEC</b> 125 мл/750 мл <i>Полусухое, Франция</i>	<b>650/4200</b>

### ВИНО СЛИВОВОЕ



---

<b>GUANGZHOU CONGHUA SHUNCHANGYUAN WINERY</b> 125 мл/750 мл <i>Сладкое, Китай</i>	<b>650/3500</b>
--	-----------------

### ВИНО ИГРИСТОЕ



---

<b>ALFABETO BRUT</b> 125 мл/750 мл <i>Белое сухое, Италия</i>	<b>550/2800</b>
<b>CAVA CASTELL LLORD</b> 125 мл/750 мл <i>Белое сухое, Испания</i>	<b>720/4500</b>
<b>CASA DEFRA PROSECCO</b> 125 мл/750 мл <i>Белое сухое, Италия</i>	<b>780/4500</b>