

invisible



Мясной сет

Красное, которое разрулит любую мясную ситуацию



Красное под разные мясные ситуации: от основательного ужина с бараньей ногой до легкого сосисочного перекуса. Главное — все вина хорошо пьются и просто так, ну вдруг диван к плите не отпустит.

Если нужно мясо — рекомендуем наших друзей, мясную лавку «Мужик и мясо». До 10 сентября там дают скидку 10% на первый заказ, если вписать *invisible* при оформлении заказа или сказать оператору при созвоне.

2017 THE MAN EATER SAL DE FIESTA КАСТИЛИЯ-ЛА-МАНЧА, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Ягодный мармелад, на фоне немного лакрицы и пряностей, особенно чувствуется кардамон. Сладковато, сочно, знойно — ну да, сердцеедка, название оправдано. Усмиряем страсти колбасой.

ВКУС	ВИНОГРАД
Мармелад, пряности, лакрица	Syrah 100%
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Мясные закуски и пасты	13,5%

2017 PASCUAL TOSO CABERNET SAUVIGNON АРГЕНТИНА, КРАСНОЕ СУХОЕ

Черная смородина, черный же перец, табак. Ощутимая, но воспитанная терпкость, плотность. Все откровенно и прямолинейно, но при этом не давит и комфортно пьется.

ВКУС	ВИНОГРАД
Смородина, перец, табак	Cabernet Sauvignon 100%
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Стейки и прочее жареное мясо	12%

2017 CAROLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON ЧИЛИ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Тут все максимально понятно и кабернисто. Энергичная смородина, джем из нее, перец, на фоне что-то деревянно-кедровое. И вроде мощное, насыщенное вино, но пьется легко — и с мясом, и без мяса.

ВКУС	ВИНОГРАД
Черная смородина, перец, кедр	Cabernet Sauvignon 100%
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Баранина, стейки, бургеры, овощи-гриль	13%

2017 LOVELY LILLY PINOT NOIR ГЕРМАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Малина, барбарис, клубника, легкая копченость. Все ягоды — хорошего поведения и с двумя высшими, дают сочность и интеллект. В общем, это легкое ягодное вино, но не от слова «компот».

ВКУС	ВИНОГРАД
Малина, клубника, барбарис	Pinot Noir 100%
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Альтернативные стейки, сосиски, утка	13,5%

СТЕЙК ПИКАНЬЯ ОТ «ПРАЙМБИФА» 400 Г РОССИЯ

Пиканья — это альтернативный стейк. То есть не «элитная часть», а хороший кусок мяса без наценки за пафос. И у него яркий классный вкус, напоминающий стейк Нью-Йорк. Пиканья популярна в Латинской Америке, там ее готовят на шампурах. Но она ничего не имеет против обычной сковородки.