

# ME NU

Le RestO  
RESTAURANT





## Hospitality - the hallmark of the Kazakhstan

National Kazakh cuisine was developed by a centuries-old tradition. The well-thought-out list of food typical of the nomad's daily table not only has a beneficial effect on the body, but also represents the Kazakhs' inherent hospitality.

Sitting at the table with the Kazakhs, it is important to remember that each dish on it is the result of an ancient experience that helped nomads adapt to the difficult life in the steppe, with its harsh frosty winter and sunny, sometimes unbearably hot and dry summer. The ability to understand what is useful to eat in a particular season, saved a whole people, who created from a small range of available products that maximize the entire set of beneficial properties and vitamins.

## Гостеприимство – визитная карточка Казахстана

Национальная казахская кухня – это кухня, выработанная многовековой традицией. Продуманный перечень блюд, характерных для ежедневного стола кочевника, не только благотворно влияет на организм, но и олицетворяет присущее казахам гостеприимство и застольное радушие.

Сядясь за стол с казахами, важно помнить, что каждое блюдо, которое на нем стоит, - результат древнего опыта, который помогалномадам приспособиться к нелегкой жизни в степи, с ее суровой морозной зимой и солнечным, иногда невыносимо жарким и засушливым летом. Умение понимать, что полезно есть в тот или иной сезон, спасало целый народ, который создал из небольшого ассортимента доступных продуктов, максимально сохраняющие весь набор полезных свойств и витаминов.





## Блюда национальной кухни

The local specialty cuisine



### Микс салат по-казахски



3 500 ₸

“Kazakh” mix salad

**Микс листьев салата, томатов черри, огурцов и красного лука, приправленный лимоном и укропом. Подается с традиционными местными деликатесами, такими как казы (копченая конская колбаса), бауырсаки (хрустящая воздушная жареная лепешка), курт (сухой сыр) и айран (йогурт)**

*A mix of leaves, cherry tomatoes, cucumber & red onion seasoned with lemon and dill. This is served with Traditional local specialties such as kazy (smoked horse sausage), bauyrsaks (crispy puffy fried bread), kurt (dry cheese) and ayran (yogurt)*

### Куырдак



Kuyrdak

4 300 ₸

**Сытное рагу из говяжьего сердца и печени, мяса ягненка, приготовленное на медленном огне с луком и картофелем**

*A hearty stew made of beef heart & liver, lamb meat, slow cooked with onion and potato*

### Пельмени с бульоном в казахском стиле



Pelmeni with bouillon Kazakh style

2 800 ₸

**Традиционные пельмени с начинкой из сочного говяжьего фарша, лука и приправ, слегка тушеные в ароматном бульоне с болгарским перцем. Подаются со сметаной**

*Traditional dumplings stuffed with juicy ground beef, onions, and seasoning, gently simmered in flavourful broth with bell pepper. Served with sour cream*

### Лагман с говядиной



Lagman with beef

4 000 ₸

**Яичная домашняя лапша, обжаренная с говядиной, сладким перцем, чесноком и томатами**

*Handmade egg noodles stir-fried with beef, bell pepper, garlic and tomatoes*

### Казан Кебаб



Kazan Kebab

4 600 ₸

**Жареное мясо с овощами и специями, гранатовый соус, айран, бауырсаки**

*Fried meat with vegetables and spices, homemade yogurt, deep-fried bread «bauyrsak»*



12% НДС включен в стоимость, дополнительные 10% за обслуживание будут добавлены к вашему счету (Цены указаны в тенге)

12% VAT included, additional 10% service charge will be added to a bill (Prices are in KZT)

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста предупредите об этом Вашего официанта

If you have any concerns regarding food allergies, please contact your waiter



Сбалансированное блюдо / Balanced dish



Еда без глютена / Gluten-Free Food



Вегетарианская еда / Vegetarian Food

# Le RestO



## Салаты

Salads

### Салат дня • Salad of the day

Пожалуйста, уточните у Вашего официанта  
Please ask your waiter

3 200 ₸

### Классический салат Цезарь

Classic Caesar Salad

3 300 ₸

### Салат Айсберг и Романо, сливочный соус из анчоусов с чесноком, сыр Пармезан, томаты черри, перепелиные яйца и тост Мельба

Iceberg and Romaine salad leaves, creamy anchovy garlic dressing, Parmesan cheese, cherry tomato, quail egg & Melba toast

#### Choose your topping / Добавьте к Вашему салату

Grilled chicken fillet • Куриное филе на гриле

1 000 ₸

Grilled salmon • Лосось на гриле 

2 700 ₸

Fried shrimps • Жареные креветки 

2 800 ₸



### Салат из свежих овощей и зелени

The garden mix salad

3 200 ₸

### Свежие овощи, зеленые листья салата, грибы, бальзамический соус

Fresh vegetables, green leaves, mushrooms, balsamic dressing



### Моцарелла и овощи гриль со свежими ягодами

Mozzarella & grilled vegetables with fresh berries  

7 000 ₸

### Сыр Моцарелла, томаты, базилик, кедровые орехи, свежие ягоды

Mozzarella cheese, tomatoes, basil, pine nuts, fresh berries

### Стейк-салат

Steak salad

7 500 ₸

### Говядина стриплоин, руккола, авокадо, томаты черри, красный лук, сыр Блючиз, сыр Пармезан, карамелизированный Бальзамик

Beef Striploin, arugula, avocado, cherry tomatoes, red onion, Blue cheese, Parmesan cheese, caramelized Balsamic



### Боул-салат с авокадо и креветками

Bowl salad with avocado and shrimps

6 500 ₸

### Листья салата Айсберг, огурцы, лук красный, жареные креветки, авокадо, кукуруза, ореховый Азиатский соус

Iceberg salad leaves, cucumber, red onion, fried shrimps, avocado, sweet corn, Asian nuts sauce



12 % НДС включен в стоимость, дополнительные 10% за обслуживание будут добавлены к вашему счету (Цены указаны в тенге)

12% VAT included, additional 10% service charge will be added to a bill (Prices are in KZT)

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста предупредите об этом Вашего официанта

If you have any concerns regarding food allergies, please contact your waiter



Сбалансированное блюдо / Balanced dish



Еда без глютена / Gluten-Free Food



Вегетарианская еда / Vegetarian Food



## К вину

For wine

### Сырная тарелка

8 500 ₺

Cheese plate

**Блечиз, Бри, Гауда, Пармезан, Фета, карамелизированный грецкий орех, виноград**  
Подается с медом

*Blue cheese, Brie, Gouda, Parmesan, Feta, caramelized walnut, grape*  
*Served with honey*

### Антипаста

9 000 ₺

Antipasti

**Пепперони, Прошутто, охотничьи колбаски, корнишоны, ассорти оливок, хлеб**

*Pepperoni, prosciutto, «hunting» salami, pickles, assorted olives, bread*

### Ассорти мясных копченостей

9 000 ₺

Smoked meat plate

**Казы копченые (копченая конская колбаса), бастурма, охотничьи колбаски, корнишоны, ассорти оливок, хлеб**

*Smoked kazy (smoked horse sausage), beef pastrami (basturma), «hunting» salami, pickles, assorted olives, bread*



### Ассорти оливок

2 500 ₺

Assorted olives



 Моллюски | Molluscs

 Яйца | Eggs

 Рыба | Fish

 Люпин | Lupin

 Молоко | Milk

 Арахис | Peanuts

 Глютен | Gluten

 Ракообразные | Crustaceans

 Орехи | Nuts

 Кунжут | Sesame

 Сельдерей | Celery

 Сульфиты | Sulphites

 Соя | Soya

 Горчица | Mustard

# Le RestO



## Супы

Soups

### Суп дня • Soup of the day

2 700 ₸

Пожалуйста, уточните у Вашего официанта • Please ask your waiter

### Грибной крем-суп

3 500 ₸

Mushroom cream soup

**Нежный крем-суп с насыщенным грибным вкусом, с добавлением сливок и трюфельного масла**  
Подается с крутонами

*Delicate cream soup with rich mushroom flavor, with the addition of cream and truffle oil. Served with croutons*

### Местный куриный суп с лапшой

2 200 ₸

Local chicken noodle soup

**Классический суп на курином бульоне с луком, морковью и укропом**

*Classic chicken broth with onion, carrot & dill*

### Борщ по-московски с копченой уткой

3 800 ₸

Smoked duck Borsch Moscow style

**Свекольный суп на утино-говяжьем бульоне, с белокочанной капустой и морковью. Подается со сметаной и помпушками**

*Beetroot duck & beef broth, with white cabbage and carrot. Served with sour cream & pompushki*

### Суп Том Ям с рыбой и морепродуктами

7 500 ₸

Tom Yum soup with fish & seafood

**Традиционный Тайский суп на кокосовом молоке, с лососем, креветками, мидиями, бейби кальмарами, грибами, томатами черри и лимонграссом.**

Подается с рисом

*Traditional Thai soup with coconut milk, salmon, shrimp, mussels, baby squid, mushrooms, cherry tomatoes and lemongrass. Served with rice*



12% НДС включен в стоимость, дополнительные 10% за обслуживание будут добавлены к вашему счету (Цены указаны в тенге)

12% VAT included, additional 10% service charge will be added to a bill (Prices are in KZT)

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста предупредите об этом Вашего официанта

If you have any concerns regarding food allergies, please contact your waiter



Сбалансированное блюдо / Balanced dish



Еда без глютена / Gluten-Free Food



Вегетарианская еда / Vegetarian Food

# Le RestO



## Паста на Ваш вкус

Pasta to your liking

### Паста дня • Pasta of the day 3 700 ₸

Пожалуйста, уточните у Вашего официанта • Please ask your waiter

**Приготовьте свою собственную пасту с Вашим любимым соусом**  
*Create your own pasta with your favorite sauce*

#### Паста

Pasta



Спагетти • Spaghetti



Фетуччине • Fettuccine



Пенне • Penne



Фузили • Fusilli

1 200 ₸

### Выберите соус к пасте на Ваш вкус

Choice of sauce for pasta

**Сливочно-кунжутный соус с креветками**   

*Cream sesame sauce with shrimps*

3 900 ₸

**Альфредо с грибами и курицей (традиционный сливочный соус)** 

*Alfredo with mushrooms and chicken (traditional creamy sauce)*



**Маринара. Томатный острый соус с пряными травами**

*Marinara. Tomato spicy sauce with herbs*

3 000 ₸



**Песто. Традиционный итальянский соус на основе базилика**  

*Pesto. Traditional Italian basil sauce*

**Болоньезе. Классический итальянский мясной соус** 

*Bolognese. Traditional Italian meat sauce*

**Куриное филе на гриле** *Grilled chicken fillet*

1 000 ₸

**Жареные креветки** *Fried shrimps* 

2 800 ₸



#### Ризотто с грибами



Mushrooms risotto

4 000 ₸

**Сливочное ризотто, белые грибы, сыр Пармезан, ростки зеленого горошка**

*Creamy Risotto, white mushrooms, Parmesan cheese, green pea sprouts*



Моллюски | Molluscs



Молоко | Milk



Орехи | Nuts



Соя | Soya



Яйца | Eggs



Арахис | Peanuts



Кунжут | Sesame



Горчица | Mustard



Рыба | Fish



Глютен | Gluten



Сельдерей | Celery



Люпин | Lupin



Ракообразные | Crustaceans



Сульфиты | Sulphites

# Le RestO



## Основные блюда

Main course

 **Безглютеновая паста с артишоками**  4 500 ₸  
Gluten free pasta with artichokes

**Артишоки, чеснок, сливочный соус, лимон, петрушка**

*Artichokes, garlic, cream sauce, lemon, parsley*

**Строганов из конины**  5 100 ₸  
Horse Stroganoff

**Вырезка из конины, шампиньоны, лук, сметана, корнишоны, тост Мельба из черного хлеба, картофельное пюре**

*Horse tenderloin, champignons, onion, sour cream, cornichon, black bread Melba toast, mashed potato*

 **Куриная хрустящая ножка** 4 900 ₸  
Crispy skin chicken leg

**Филе куриной ножки на гриле, теплый салат из красных овощей, подается с картофелем фри**

*Grilled chicken leg fillet, red vegetables warm salad, served with French fries*

 **Конфи из филе трески**  12 000 ₸  
Cod fillet confit

**Нежное филе черной трески, подается с зеленой спаржей су-вид, бейби картофелем и каперсами.**

*Tender coal fish fillet served with sous vide green asparagus, baby potatoes and capers.*

 **Стейк Филе-миньон\***  8 400 ₸  
Steak Filet mignon\*

**Филе-миньон в говяжьем беконе. Подается с ризотто и соусом Демиглас.**

*Filet mignon in beef bacon. Served with risotto and Demi-glace sauce.*

*\*Уточните, пожалуйста, у Вашего официанта степень прожарки*

*\*Please, contact with your waiter for degree of doneness*



12% НДС включен в стоимость, дополнительные 10% за обслуживание будут добавлены к вашему счету (Цены указаны в тенге)

12% VAT included, additional 10% service charge will be added to a bill (Prices are in KZT)

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста предупредите об этом Вашего официанта

If you have any concerns regarding food allergies, please contact your waiter

 Сбалансированное блюдо / Balanced dish

 Еда без глютена / Gluten-Free Food

 Вегетарианская еда / Vegetarian Food

# Le RestO



## Блюда на гриле

From the Grill

**Рибай стейк 250 г • Ribeye steak 250 g** 13 500₮

**Филе лосося 200 г • Fillet of salmon 200 g**  9 500₮

**Куриная грудка 200 г • Chicken breast 200 g** 4 800₮

\*вес порции сырого продукта / weight of raw meat portion

**Выберите один гарнир и один соус к Вашему блюду, приготовленному на гриле. (Входит в стоимость блюд на гриле)**

*Choose a one side dish and one sauce for your grill.  
(Included in the price from grill)*

## Гарниры

Side dishes

 **Картофельное пюре**  1 200₮  
*Mashed potatoes*

 **Микс овощей гриль** 2 200₮  
*Mix grill garden vegetables*

 **Рис Басмати** 1 500₮  
*Basmati rice*

 **Картофель фри** 2 200₮  
*French fries*

## Соуса

Sauces

 **Соус из голубого сыра**    
*Blue cheese sauce*

 **Сливочно-лимонный соус**    
*Lemon cream sauce*

 **Соус Барбекю**    
*BBQ sauce*

 **Соус из красного вина**    
*Red wine sauce*

1000₮



 Моллюски | Molluscs

 Яйца | Eggs

 Рыба | Fish

 Люпин | Lupin

 Молоко | Milk

 Арахис | Peanuts

 Глютен | Gluten

 Ракообразные | Crustaceans

 Орехи | Nuts

 Кунжут | Sesame

 Сельдерей | Celery

 Сульфиты | Sulphites

 Соя | Soya

 Горчица | Mustard

# Le RestO



## Десерты

Dessert

### Десерт дня • Dessert of the day

2 700 ₸

Пожалуйста, уточните у Вашего официанта • Please ask your waiter

### Классический яблочный пирог «Систер Татен»

3 500 ₸

Classic apple pie of Sister Tatin

**Подается с ванильным мороженым**

*Served with vanilla ice cream*

### Торт Фрезье с клубникой

3 500 ₸

Fraisier cake with strawberries

**Легкий и нежный чизкейк с клубникой и малиной**

*Light and tender cheesecake with strawberries and raspberries*

### Черный лес

3 500 ₸

Black forest

**Заварной бисквит на основе темного шоколада и вишневой начинки**

*Custard sponge cake based on dark chocolate and cherry filling*

### Ягодный веган торт

3 500 ₸

Berry vegan cake

### Казахские сладости

3 500 ₸

Kazakh sweets

**Жент, курт, финики, иримшик, нават**

*Zhent, kurt, dates, irimshik, navat*

### Фруктовая тарелка

6 500 ₸

Fresh sliced fruit plate

### Мороженое и сорбет (один шарик)

1 800 ₸

Ice cream and sorbet (one scoop)

12% НДС включен в стоимость, дополнительные 10% за обслуживание будут добавлены к вашему счету (Цены указаны в тенге)

12% VAT included, additional 10% service charge will be added to a bill (Prices are in KZT)

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста предупредите об этом Вашего официанта

If you have any concerns regarding food allergies, please contact your waiter

 Сбалансированное блюдо / Balanced dish

 Еда без глютена / Gluten-Free Food

 Вегетарианская еда / Vegetarian Food

**ВИННАЯ КАРТА**  
WINE LIST

# Le RestO

 **Вина по бокалам 125 мл**  
Wine by the glass 125 ml

## ИГРИСТОЕ ВИНО • SPARKLING WINE

### Astoria `Lounge` Cuvee

3 700 ₸

(Италия, Венето / Italy, Veneto, 11%)

**Яркий, живой, фруктовый вкус с нежными оттенками клубники, персика, груши и меда, с умеренным послевкусием и тонкой кислинкой.**

*Bright, lively, fruity taste with delicate hints of strawberry, peach, pear and honey, with a moderate aftertaste and fine acidity.*

## РОЗОВОЕ ВИНО • ROSE WINE

### Domaine Reserve de l'Herre Rose

3 400 ₸

(Франция, Гасконь / France, Gascony, 12 %)

**Свежее вино, приятный вкус наполнен выразительными фруктовыми тонами, окруженными нюансами сливок и взбитого крема. Послевкусие мягкое, несладкое.**

*Fresh wine, pleasant taste filled with expressive fruity tones, surrounded by nuances of cream and whipped cream. The aftertaste is soft and unsweetened.*

## БЕЛОЕ ВИНО • WHITE WINE

### Ak Bastau Prima. Arba Wine

3 400 ₸

(Казахстан, Алматы / Kazakhstan, Almaty, 12.9 %)

**Вино демонстрирует гармоничный вкус, сотканный из нот зеленого яблока, цитрусовых, минералов и трав.**

*The wine demonstrates a harmonious taste, woven from notes of green apple, citrus fruits, minerals and herbs.*

### Sauvignon Blanc. Domaine de L'Herre

3 600 ₸

(Франция, Гасконь / France, Gascony, 12 %)

**Вкус вина сухой, свежий, с легкой газацией. Объемный букет состоит из оттенков крыжовника, яблока, груши, карамболы и белых цветов.**

*The taste of wine is dry, fresh, with light gassing. The voluminous bouquet consists of shades of gooseberry, apple, pear, carambola and white flowers.*



12% НДС включен в стоимость, дополнительные 10% за обслуживание будут добавлены к вашему счету (Цены указаны в тенге)

12% VAT included, additional 10% service charge will be added to a bill (Prices are in KZT)

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста предупредите об этом Вашего официанта  
If you have any concerns regarding food allergies, please contact your waiter

# Le RestO

## КРАСНОЕ ВИНО • RED WINE

### Kyzyl Bastau. Arba Wine

3 400 ₸

(Казахстан, Алматы / Kazakhstan, Almaty, 14 %)

**Интенсивный аромат наполнен молодой сливой, вишней и красными фруктами. Эти ароматы переходят во вкус, который дополняется оттенком дуба и специй.**

*Intense aroma filled with young plums, cherries and red fruits. These aromas move into the palate, which is complemented by hints of oak and spices.*

### Pinot Noir. Le Grand Noir

3 600 ₸

(Франция, Лангедок / France, Languedoc-Roussillon, 12.5 %)

**Элегантный, щедрый вкус вина содержит оттенки спелых темных фруктов, пряностей, подлеска, трав и черного перца.**

*Elegant, generous taste of wine contains hints of ripe dark fruits, spices, undergrowth, herbs and black pepper.*



## Вина по бутылкам

Wine by the bottles

## ШАМПАНСКОЕ • CHAMPAGNE

### Moet&Chandon Brut Imperial

70 000 ₸

(Франция, Шампань / France, Champagne, 12%)

**Богатый, свежий вкус с оттенками груши, яблока и персика, с утонченной кислинкой и долгим, чарующим послевкусием.**

*Rich, fresh taste with hints of pear, apple and peach, with refined acidity and a long, enchanting aftertaste.*

### Moet&Chandon Rose Brut Imperial

80 000 ₸

(Франция, Шампань / France, Champagne, 12%)

**Яркий, выразительный вкус шампанского раскрывается оттенками клубники, малины и красной смородины.**

*Bright, expressive taste of champagne reveals hints of strawberries, raspberries and red currants.*

## ИГРИСТОЕ ВИНО • SPARKLING WINE

### Cava 1551 Brut. Codorniu

27 000 ₸

(Испания, Каталония / Spain, Catalonia, 11.5 %)

**К основным сортовым оттенкам (цитрусовые, миндаль) во вкусе вина добавляются нотки меда и тостов.**

*Notes of honey and toast are added to the main varietal shades (citrus fruits, almonds) in the taste of wine.*



 Signature / Made in Kazakhstan

 Non-alcoholic

 Organic

# Le RestO

## “Argeo” Prosecco DOC Treviso Brut

26 000 ₸

(Италия, Венето / Italy, Veneto, 11%)

**Яркий, живой, фруктовый вкус с нежными оттенками клубники, персика, груши и меда, с умеренным послевкусием и тонкой кислинкой.**

*Bright, lively, fruity taste with delicate hints of strawberry, peach, pear and honey, with a moderate aftertaste and fine acidity.*

## Cava 1551 Rose. Codorniu

27 000 ₸

(Испания, Каталония / Spain, Catalonia, 12 %)

**Свежий вкус, с ягодными нотами, шелковыми танинами, сбалансированной кислотностью и нежным послевкусием.**

*Fresh taste, with berry notes, silky tannins, balanced acidity and a delicate aftertaste.*



## The Bench Sparkling non-alcoholic

22 000 ₸

(Франция, Германия / France, Germany)

**Идеально подходит для тех, кто хочет насладиться атмосферой праздника без воздействия алкоголя. Подается охлажденным, отлично сочетается с легкими закусками, десертами и фруктами.**

*Its perfect for those who want to enjoy a festive atmosphere without the effects of alcohol.*

*Served chilled, it pairs well with light appetizers, desserts and fruits*

## РОЗОВОЕ ВИНО • ROSE WINE



### Rosato Sweet Dora. Arba Wine

19 000 ₸

(Казахстан, Алматы / Kazakhstan, Almaty, 12.1 %)

**Приятный цветочно-ягодный вкус, в котором преобладают нотки свежей клубники, земляники, розы и фиалок.**

*Pleasant floral and berry flavor, dominated by notes of fresh strawberries, wild strawberries, roses and violets.*

## The Pale by Whispering Angel. Chateau D’Esclans

32 000 ₸

(Франция, Прованс / France, Provence, 13 %)

**Вино демонстрирует изысканный, чистый вкус со сливочной текстурой, фруктово-ягодными акцентами и хрустящей кислинкой в долгом послевкусии.**

*The wine demonstrates a refined, clean taste with a creamy texture, fruit and berry accents and crisp acidity in a long aftertaste.*



12% НДС включен в стоимость, дополнительные 10% за обслуживание будут добавлены к вашему счету (Цены указаны в тенге)

12% VAT included, additional 10% service charge will be added to a bill (Prices are in KZT)

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста предупредите об этом Вашего официанта  
If you have any concerns regarding food allergies, please contact your waiter

## БЕЛОЕ ВИНО • WHITE WINE

-  **Riesling. Arba Wine** 25 000 ₸  
(Казахстан, Алматы / Kazakhstan, Almaty, 14 %)  
**Вино раскрывается фруктово-минеральными акцентами, приятной кислинкой и легкой солоноватостью в послевкусии.**  
*The wine reveals fruit and mineral accents, pleasant sourness and slight saltiness in the aftertaste.*
- Chardonnay Reserve. Domaine Laroche** 31 000 ₸  
(Франция, Бургундия / France, Burgundy, Chablis, 12.5%)  
**Это купе — реальная возможность представить линейку Шабли с ноу-хау Лароша и винификации в «бургундском стиле».**  
*This cuvée is a real opportunity to introduce the Chablis range with the know-how of Laroche and «Burgundy-style» vinification.*
- Pinot Gris. Domaine de la Ville de Colmar AOC** 35 000 ₸  
(Франция, Эльзас / France, Alsace, 13%)  
**Аромат этого вина представляет собой восхитительный букет свежих фруктов и цветочных нот. Оно обладает ярко выраженным ароматом спелых груш, абрикосов и персиков, с оттенками меда и миндаля.**  
*The aroma of this wine is a delightful bouquet of fresh fruit and floral notes. It has a pronounced aroma of ripe pears, apricots and peaches, with hints of honey and almonds.*
- Pinot Grigio. Inycon** 22 000 ₸  
(Италия, Сицилия / Italy, Sicily, 12.5 %)  
**Мягкий, чистый, изящный вкус, с фруктово-цитрусовыми оттенками и тонкой кислинкой в сухом послевкусии.**  
*Soft, clean, elegant taste, with fruity-citrus hints and subtle acidity in a dry aftertaste.*
- Torres San Valentin** 24 000 ₸  
(Испания, Каталония / Spain, Catalonia, 11%) *vegan*  
**На вкус это вино легкое и освежающее, с хрустящей кислотностью и приятной минеральностью. У него нежное тело с тонкими ароматами зеленого яблока, груши и цитрусовых.**  
*On the taste, this wine is light and refreshing, with crisp acidity and pleasant minerality. It has a delicate body with subtle aromas of green apple, pear and citrus.*
- Casa Carmela. Bodegas Castano (semi-sweet)** 20 000 ₸  
(Испания, Йекла / Spain, Yecla. 11%)  
**Гармоничный фруктовый аромат и приятный, сладковатый вкус с нюансами спелых фруктов. Удачным дополнением для вина будут блюда из рыбы, тапасы и овощные рагу.**  
*Harmonious fruity aroma and pleasant, sweetish taste with nuances of ripe fruit. A good addition to wine would be fish dishes, tapas and vegetable stews.*



# Le RestO

## Sauvignon Blanc. Nuala

38 000 ₸

(Новая Зеландия, Мальборо / New Zealand, Marlborough, 13%)

**Вино с ярким вкусом и соблазнительными оттенками спелых тропических и цитрусовых фруктов, нотками крыжовника и легким дуновением морского бриза.**

*Wine with a bright taste and seductive hints of ripe tropical and citrus fruits, hints of gooseberries and a slight breath of the sea breeze.*



## The Bench Sauvignon Blanc non-alcoholic

20 000 ₸

(Франция, Германия / France, Germany)

**Яркий вкус с нотами белых цветов, ананаса, тропических фруктов, бузины и с минеральными нюансами. Прекрасно в качестве аперитива, а также в паре с легкими блюдами и закусками.**

*Bright taste with notes of white flowers, pineapple, tropical fruits, elderberry and mineral nuances. Excellent as an aperitif, as well as paired with light dishes and snacks*

## КРАСНОЕ ВИНО • RED WINE

### Merlot-Cabernet. Dulong Bordeaux AOC

22 000 ₸

(Франция, Бордо / France, Bordeaux, 13%)

**Вино обладает гладким, хорошо сбалансированным вкусом с выразительными фруктовыми нотками, бархатными танинами и сливочными нюансами, которые плавно переходят в стойкое послевкусие.**

*The wine has a smooth, well-balanced taste with expressive fruity notes, velvety tannins and creamy nuances that smoothly transition into a persistent aftertaste.*

### Bourgogne Pinot Noir. Louis Jadot

55 000 ₸

(Франция, Бургундия / France, Burgundy, 13 %)

**Щедрый вкус вина раскрывается сочными ягодными и фруктовыми тонами, дополненными тонкими землистыми оттенками, нюансами ревеня и пряностей.**

*The generous taste of the wine reveals juicy berry and fruit tones, complemented by subtle earthy nuances, nuances of rhubarb and spices.*

### Nobis, Syrah Domaine de l'Écu

31 000 ₸

(Франция, Долина Лауры / France, Val de Loire, 14%)

**Насыщенный и терпкий, пикантный и острый, фруктовый вкус с мягкими танинами. Прекрасно сочетается в паре с сырами, пастой, мясом на гриле.**

*Rich and tart, piquant and spicy, fruity taste with soft tannins. Pairs perfectly with cheeses, pasta, and grilled meats.*



12% НДС включен в стоимость, дополнительные 10% за обслуживание будут добавлены к вашему счету (Цены указаны в тенге)

12% VAT included, additional 10% service charge will be added to a bill (Prices are in KZT)

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста предупредите об этом Вашего официанта  
If you have any concerns regarding food allergies, please contact your waiter

## Il Pumo Primitivo. Cantine San Marzano

26 000 ₸

(Италия, Апулия / Italy, Apulia, 13.5 %)

**Вино обладает величественным, богатым, сладким, гармоничным вкусом с обильными тонами специй и небольших красных ягод, бархатистыми танинами и умеренной кислотностью.**

*The wine has a majestic, rich, sweet, harmonious taste with abundant tones of spices and small red berries, velvety tannins and moderate acidity.*

## Crianza. Ramon Bilbao

28 000 ₸

(Испания, Риоха / Spain, Rioja, 14%)

**Аромат вина чистый и открытый, в меру насыщенный, раскрывается тонами зрелых красных и черных ягод, оттенками имбиря, нюансами лакрицы и сушеных листьев. С аэрацией букет обогащается акцентами сладких специй, ванили, кумина и лесного ореха.**

*The aroma of the wine is clean and open, moderately rich, revealing tones of ripe red and black berries, hints of ginger, nuances of licorice and dried leaves. With aeration, the bouquet is enriched with accents of sweet spices, vanilla, cumin and hazelnut.*

## Casa Carmela. Bodegas Castano (semi-sweet)

20 000 ₸

(Испания, Йекла / Spain, Yecla. 12.5%)

**Гармоничный фруктовый аромат и приятный, сладковатый вкус с нюансами спелых фруктов. Удачным дополнением для вина будут блюда из рыбы, тапасы и овощные рагу.**

*Harmonious fruity aroma and pleasant, sweetish taste with nuances of ripe fruit. A good addition to wine would be fish dishes, tapas and vegetable stews.*

## Malbec. Terra Argenta

20 000 ₸

(Аргентина, Мендоса / Argentina, Mendoza, 13.5 %)

**Мягкий вкус вина наполнен нотами спелых сочных фруктов, раскрывающихся на фоне деликатных шелковистых танинов. Послевкусие устойчивое, соблазнительное.**

*The soft taste of the wine is filled with notes of ripe juicy fruits, revealed against a background of delicate silky tannins. The aftertaste is persistent and seductive.*



## The Bench Cabernet Sauvignon non-alcoholic

20 000 ₸

(France/Germany)

**Утончённый вкус, но выразительный. Много вишни, чёрной смородины и ежевики и продолжительное послевкусие.**

*Refined taste, but expressive. Lots of cherries, blackcurrants and blackberries and a long finish.*



# Le RestO

## Крепче вина (40 мл)

Stronger than wine (40 ml)

### АПЕРИТИВЫ • APERITIFS

Martini Bianco	2 000 ₸
Martini Rosso	2 000 ₸
Campari	2 500 ₸
Fernet Branca	2 700 ₸

### ДИЖЕСТИВЫ • DIGESTIFS

Jagermeister	3 000 ₸
Limoncello	2 500 ₸
Pommeau de Normandie	2 800 ₸
Baileys	2 700 ₸
Cointreau	2 500 ₸

### ВОДКА • VODKA

❄️ Sinyaya Gora	1 800 ₸
Reyka	2 800 ₸
Grey Goose	3 500 ₸
Belvedere Pure	3 700 ₸

### РОМ • RUM

Bacardi Carta Blanca	2 700 ₸
Bacardi Reserva 8 у.о.	3 300 ₸
Bacardi Oakheart	2 500 ₸

### ТЕКИЛА • TEQUILA

Espolon Blanco	3 300 ₸
Espolon Reposado	3 500 ₸

### ДЖИН • GIN

Bickens	2 700 ₸
Bombay Sapphire	3 500 ₸
Hendrick's	4 200 ₸



12% НДС включен в стоимость, дополнительные 10% за обслуживание будут добавлены к вашему счету (Цены указаны в тенге)

12% VAT included, additional 10% service charge will be added to a bill (Prices are in KZT)

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста предупредите об этом Вашего официанта

If you have any concerns regarding food allergies, please contact your waiter

# Le RestO

## ВИСКИ • WHISKEY

Jameson	3 200 ₸
Jack Daniel's	3 500 ₸
Wild Turkey Rye	3 200 ₸
Chivas Regal 12 y.o.	4 200 ₸
Monkey Shoulder	4 000 ₸
Ardbeg 10 y.o.	6 000 ₸
Glenmorangie Original 12 y.o.	6 200 ₸
Glenfiddich 12 y.o.	6 000 ₸
Macallan 12 y.o.	7 700 ₸

## КОНЬЯК • COGNAC

Torres Brandy 10 y.o.	3 200 ₸
Calvados VSOP	3 500 ₸
Hennessy VS	4 700 ₸
Hennessy VSOP	7 400 ₸

## ПОРТВЕЙН (80 мл) • PORTO (80 ml)

Grahams Fine Ruby Port	4 500 ₸
------------------------	---------

## ПИВО • BEER

### Разливное / Draft \*

 Cider Adem Alma (125 мл / ml)	1 500 ₸
Krusovice (500 мл / ml)	3 000 ₸
Krusovice (300 мл / ml)	2 500 ₸

\*Гостевой кран (уточните у Вашего официанта)

### Бутылочное / Bottle

Yichang (450 мл / ml)	2 200 ₸
Heineken (330 мл / ml)	3 200 ₸
Paulaner Weissbier Dunkel (500 мл / ml)	3 700 ₸
Paulaner Weissbier (500 мл / ml) wheat 5.5%	3 700 ₸
 Heineken Non-alcoholic (безалкогольный) (330 мл / ml)	2 700 ₸



# Le RestO

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ • SOFT DRINKS

<b>Вода Тассай (без газа / газированная) 500 мл</b> Tassai (still / sparkling) 500 ml	1 500 ₸
<b>Acqua Panna (750 мл / ml)</b>	5 000 ₸
<b>Perrier (750 мл / ml)</b>	5 000 ₸
<b>Сок в ассортименте (200 мл)</b> Juice in assorted (200 ml)	2 500 ₸
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta (250 мл / ml)</b>	2 000 ₸
<b>Свежевыжатый сок (250 мл)</b> Freshly squeezed juices (250 ml)	3 000 ₸
<b>(Апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, морковный)</b> (Orange, grapefruit, apple, carrot)	

## Горячие напитки

Hot drinks

## КОФЕ • COFFEE

<b>Эспрессо   Американо</b> Espresso   Americano coffee	1 400 ₸
<b>Капучино</b> Cappuccino	1 500 ₸
<b>Флэт Уайт   Двойной капучино   Раф кофе</b> Flat White   Double cappuccino   Raf coffee	1 700 ₸
<b>Латте</b> Latte	1 600 ₸
<b>Растительное молоко</b> Alternative milk	500 ₸
<b>Добавьте сироп по Вашему вкусу</b> Choose your syrup	300 ₸

## ❖ SIGNATURE COFFEE

<b>Раф “Курт”</b> Raf “Kurt”	1 800 ₸
<b>Финиковый латте</b> Date Latte	



12% НДС включен в стоимость, дополнительные 10% за обслуживание будут добавлены к вашему счету (Цены указаны в тенге)  
12% VAT included, additional 10% service charge will be added to a bill (Prices are in KZT)

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста предупредите об этом Вашего официанта  
If you have any concerns regarding food allergies, please contact your waiter

## ЧАЙ • ТЕА

Ассам, Эрл Грей, Пу-Эр, Сенча,  
Те Гуань Инь, Горные травы,  
Ройбуш, Ягодный

Assam, Earl Grey, Pu-Erh, Sencha,  
Tie Guan Yin, Mountain herbs,  
Rooibos, Berry

400 мл/ml 2 400 ₸

800 мл/ml 3 000 ₸

## ❁ SIGNATURE TEA

600 мл/ml 2 600 ₸

### Алатау

*(расслабляющий чай, на основе кураги  
и трав, собранных в местных горах)*

Alatau

*(relaxing tea based on herbs collected  
in the local mountains and dried apricots)*

### Восточный

*(бодрящий чай, на основе бергамота,  
с молоком, медом и специями)*

East

*(energizing tea based on Earl Grey, with  
milk, honey and spices)*

### Шиповник

*(Оздоровительный чай, на основе  
местного шиповника)*

Rosehip

*(Health tea based on local rosehip)*

### Зеленая Матча

1 800 ₸

Green Matcha





ALMATY CITY CENTER

Dostyk Ave 104 A  
Phone +7 727 355 38 38

Join us on Facebook, Instagram  
Follow us @novotelalmaty

