

ЛАНЧ - МЕНЮ *

По будням с 11:00 до 17:00

ЗАКУСКИ

Русский салат 150 г	130 руб.
Овощной салат с соусом из брынзы 130 г	130 руб.
Домашний салат с лососем 130 г	130 руб.
Салат из молодого картофеля с щавелем 150 г	130 руб.
Салат из свежих помидоров с мятой 130 г	130 руб.
Салат из запечённых кабачков с йогуртовым соусом 130 г	130 руб.

СУПЫ

Окрошка (на квасе либо кефире) 250 г	130 руб.
Домашняя лапша с курицей 250 г	130 руб.
Зелёный суп из щавеля с яйцом 250 г	130 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе трески в сырной панировке 100/40 г	270 руб.
Свинная корейка на гриле с соусом из сметаны и хрена 100/30/40 г	270 руб.
Пожарские котлеты с сыром 130/40 г	260 руб.
Гуляш из говядины 140/40 г	270 руб.
Куриные колбаски с пикантным соусом 120/30/40 г	260 руб.
Гратен из картофеля с говядиной 250/50 г	260 руб.

Горячие блюда подаются с гарниром на ваш выбор:

Картофельное пюре 200 г	Рис Босто 130 г
Картофель фри 70 г	Гречка с жареным луком 130 г
Картофель по-деревенски 70 г	

ДЕСЕРТЫ

Блинчики со сметаной и клубничным соусом 120/40/40 г	130 руб.
Сорбет фруктово-ягодный с лимонно-мятным соусом 100 г	130 руб.
Эклеры с заварным кремом и шоколадной глазурью 70 г	130 руб.

* На весь раздел ланч-меню скидки по клубным картам не распространяются.

САЛАТЫ

Салат из рукколы с жареными белыми грибами 160 г 440 руб

Заправленные бальзамическим соусом листья рукколы с обжаренными белыми грибами, сыром грана падано, помидорами черри и перепелиным яйцом.

Тартар из авокадо с тигровыми креветками 140 г 540 руб.

Тигровые креветки, обжаренные на гриле, авокадо, помидоры черри и салатный микс с прованским соусом.

Русский салат 235 г 320 руб.

Традиционный салат «оливье» с курицей.

Салат от Шефа 180 г 410 руб.

Обжаренные кусочки куриной печени, салат фризе, томаты, сыр грана падано.

Салат из морепродуктов 255 г 630 руб.

Приправленные лимонным соусом мидии, кальмары и креветки с авокадо и свежими овощами.

Салат «Цезарь»

Свежие листья салата романо и сыр пармезан, заправленные пикантным соусом с маленькими сухариками. Готовится с:

Обжаренным куриным филе 180 г 470 руб.

Слабосоленым лососем 180 г 530 руб.

Салат со шпинатом 170 г 440 руб.

Свежий шпинат, куриные рулетики, миндаль и сыр.

Подается под сливочно-горчичным соусом.

Томато моцарелла 280 г 570 руб.

Ломтики свежего помидора с сыром моцарелла под соусом «Песто».

Греческий салат 300 г 460 руб.

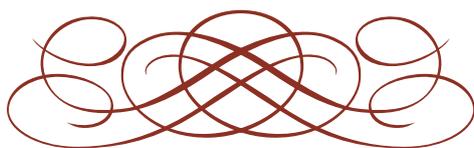
Классический средиземноморский салат с сыром фета, греческими маслинами и овощами.

Овощной салат 235 г 350 руб.

Свежие сезонные овощи, заправленные оливковым маслом, сметаной или майонезом по вашему выбору.

Салат из утки 285 г 550 руб.

Обжаренные на гриле кусочки утиной грудки с апельсиновым чатни, со свежими овощами и шампиньонами.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики из баклажанов 245 г. 390 руб.

Баклажаны, начинённые сыром, грецкими орехами и чесноком.

Подаются на листе салата.

Карпаччо из мяса 170 г 490 руб.

Тонко нарезанная маринованная говяжья вырезка.

Подаётся с соусом «винегрет» и сыром грана падано.

Карпаччо из рыбы 160 г 390 руб.

Тонко нарезанный розовый тунец и морской язык.

Подаётся с соусом «гватемале».

Роза Британии* 160 г 530 руб.

Слабосоленая сёмга, приготовленная по-домашнему.

Подаётся с теплыми ржаными тостами, сливочным маслом и салатным миксом.

Мясное ассорти 170 г 540 руб.

Хамон, чоризо, говяжий язык, индейка и буженина, со сливочным хреном.

Подаются на листьях салата с ломтиками манго.

Сельдь слабосоленая 230 г 310 руб.

Подаётся с отварным картофелем и кольцами маринованного лука.

Сырная тарелка 260 г 550 руб.

Ассорти сыров дор блю, фета и грана падано.

Подаётся с грецкими орехами и виноградом.

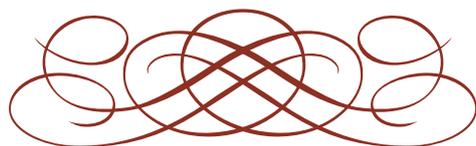
САНДВИЧИ

Дабл деккер 200 г 290 руб.

Клубный сэндвич с филе грудки цыплёнка, майонезом и салатом.

Сэндвич на багетах 205 г 350 руб.

Горячий сэндвич с жареным беконом и помидором, запеченный с сыром.



СУПЫ

Окрошка (на квасе либо кефире) 250 г 220 руб.

Домашняя лапша с курицей 250 г 240 руб.

Подаётся с домашними пирожками, заправляется рубленной зеленью.

Крем-суп из щавеля с тостами 250 г 260 руб.

Заправляется сметаной, рубленной зеленью и обжаренным яичным желтком.

Подаётся с подрумяненными пшеничными тостами.

Борщ 250 г 240 руб.

Подаётся с домашними пирожками, заправляется сметаной и рубленной зеленью.

Грибной суп 250 г 270 руб.

Крем-суп из белых грибов с гренками.

Уха из судака и сёмги 250 г 290 руб.

Подаётся с домашними пирожками, заправляется рубленной зеленью.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Грибной жульен 110 г 210 руб.

Жульен, приготовленный из свежих шампиньонов и сливок,

под шапочкой из запечённого сыра.

Глазированные мидии 150 г 530 руб.

Мидии, запечённые в раковинах с сыром и чесночным маслом.

Бургундские улитки 70 г 370 руб.

Полдюжины улиток, запеченных с сыром и сливками,

с добавлением чеснока и свежей зелени.

Омлет 290 г 280 руб.

Омлет, запечённый с сыром и помидорами.

Подаётся с обжаренными тостами.

Картофель жареный с грибами 300 г 350 руб.

Картофель жареный с белыми грибами, шампиньонами и луком.

Заправляется рубленной зеленью.

Яичница с беконом 210 г 310 руб.

Яичница-глазунья, жареная с помидорами и беконом.

Подаётся с сырными гренками.



ПРЕДЛОЖЕНИЕ К ПИВУ

- Сухарики к пиву «16 Тонн» 150 г** 170 руб.
Ржаные, ароматные сухарики.
Подаются со сметанно-чесночным соусом и маринованным перцем чили.
- Фирменные чипсы с соусом «Фахита» 115 г** 170 руб.
- Мини-колбаски 170 г** 420 руб.
Пять аппетитных домашних колбасок с соусом «Фахита» и сырными гренками.
- Хот чиз 210 г** 370 руб.
Обжаренные ломтики сыра сулугуни.
Подаются со сметанным соусом и маринованным перцем чили.
- 33 креветки 310 г** 650 руб.
Обжаренные в соевом соусе и приправленные специями креветки.
Подаются с соусом «1000 островов».
- Луковые кольца 150 г** 280 руб.
Подаются с соусом «Блю Чиз» и маринованным перцем чили.
- Кольца кальмаров 155 г** 410 руб.
Маринованные в кайенском перце и обжаренные с кунжутом кольца кальмаров.
Подаются с соусом «Блю Чиз», долькой лайма и маринованным перцем чили.
- Крылышки в остром соусе**
Подаются с соусами «Блю Чиз» и «Фахита».
- Шесть штук 270 г** 310 руб.
 Двадцать штук 460 г 550 руб.
- Мини-кебабы на шпажках**
Мини-кебабы, жаренные на огне, подаются с ткемаливым соусом и салатом из помидоров.
- Пять шпажек 250 г** 400 руб.
 Десять шпажек 380 г 690 руб.
- Рёбрышки на гриле 470 г** 710 руб.
Свинные рёбрышки жареные в угольном гриле.
Подаются с салатом из маринованной капусты и гранатовым соусом.
- Сырные гренки «16 Тонн» 90 г** 140 руб.
Готовятся с тремя видами сыров и чесноком.
- Фисташки 80 г** 300 руб.

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Бургер в нашем домашнем исполнении:

- С мраморной говядиной 410 г 490 руб.**
- С бараниной 410 г 490 руб.**
- С куриной котлетой 380 г 440 руб.**

Сервируется картофелем фри или картофелем по-деревенски, кетчупом или соусом тартар на ваш выбор.

Рубленый бифштекс из говяжьей вырезки 290 г 690 руб.

Подается с картофелем фри, обжаренным луком и овощным салатом.

Телятина под ароматным соусом 370 г 810 руб.

Два сочных кусочка телятины, жареные на гриле.

Подаются с картофелем по-деревенски и маринованной капустой.

Стейк «16 Тонн» 350 г 1150 руб.

Высокий стейк из говяжьей вырезки.

Гарнируется яйцом-пашот, картофелем пай и салатом из помидоров.

Стейк рибай* 460 г 1990 руб.

Знаменитый сочный мясной стейк из мраморной говядины.

Подается с картофелем пай и обжаренными овощами.

Жаркое из говядины 260 г 610 руб.

Кусочки говяжьей вырезки, обжаренные с зеленой фасолью, томатами, шампиньонами и цукини, с добавлением соевого соуса и перца чили.

Каре ягненка 340 г 950 руб.

Подается с соте из овощей, рисом Басмати и ткемаливым соусом.

Стейк-гриль из свинины 490 г 620 руб.

Сочная свинина, приготовленная в угольном гриле.

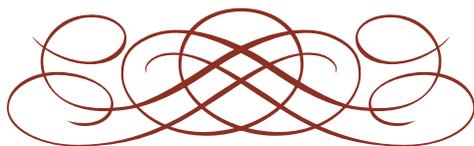
Подается с тушеной капустой и картофелем по-деревенски.

Половина фермерского цыплёнка, запечённого в угольном гриле 500 г 660 руб.

Подается со сметанно-чесночным соусом и салатом коул-слоу.

Утиная грудка 275 г 640 руб.

Ломтики утиной грудки, обжаренные на гриле, приправленные вишнёвым соусом, с гарниром из обжаренного картофеля и цукини.



* На данную позицию скидка не распространяется.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ*

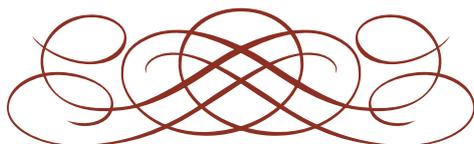
- Стейк из сёмги** 350 г 790 руб.
Жаренное на углях филе сёмги с отварным картофелем и обжаренным луком.
По вашему желанию блюдо может быть приготовлено на пару.
- Дорада с овощами** 430 г 870 руб.
Дорада, приготовленная в угольном гриле.
Подаётся с рисом Басмати и обжаренными овощами.
- Соте из морепродуктов** 270 г 910 руб.
Морские гребешки, тигровые креветки, кальмары в сливочном соусе.
Подаются с зелёным рисом и каперсами.

ПАСТА

- Паста Болоньезе** 290 г 450 руб.
- Паста с лососем и шампиньонами в сливочном соусе** 260 г 510 руб.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

- Картофель по-деревенски / фри / отварной / пюре** 150 г 140 руб.
- Овощной рататуй** 120 г 160 руб.
Баклажаны, цукини и перец болгарский, обжаренные с ароматными специями.
- Рис Басмати** 100 г 130 руб.
- Овощи запечённые на гриле** 100 г 190 руб.
Цукини, баклажаны, перец болгарский.
- Нарезка из свежих овощей** 125 г 140 руб.
Огурцы, помидоры, свежая зелень.
- Пирожки** 1 шт 50 руб.
С луком и яйцом, грибами.



* На данную позицию скидка не распространяется.

ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

- Морковный пирог с изюмом и грецкими орехами** 160 г 310 руб.
Тирамису «16 Тонн» 140 г 270 руб.
Приготовлено по оригинальному рецепту с добавлением филе мандаринов.
- Сметанно-шоколадный торт** 130 г 270 руб.
Манга 165 г 270 руб.
Легкий и освежающий фруктовый чизкейк из плодов манго и киви.
- Пирожное «Эстерхази»** 100 г 250 руб.
Знаменитый миндальный десерт в нашем фирменном исполнении.
- Шоколадно-апельсиновый торт с ромом** 120 г 340 руб.
Сырный пирог 175 г 290 руб.
Запекается традиционным способом, на основе сладкого сыра маскарпоне.
Подаётся с карамельным соусом.
- Яблочный штрудель** 200 г 310 руб.
Фруктовый щербет 160 г 240 руб.
Три шарика из замороженной мякоти свежих плодов папайи, ананаса и клубники в миндальной корзинке.
- Домашнее мороженое** 125 г 310 руб.
Домашнее сливочное мороженое с кусочками миндаля, фисташек, темного шоколада и черешни.
- Мороженое** 145 г 310 руб.
Ванильное, шоколадное, клубничное.



СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ, 250 МЛ

Апельсиновый 250 руб.	Морковный 190 руб.
Грейпфрутовый 250 руб.	Ананасовый 390 руб.
Яблочный 250 руб.	

СОКИ, 250 МЛ

Апельсиновый 130 руб.	Вишнёвый 130 руб.
Ананасовый 130 руб.	Томатный 130 руб.
Грейпфрутовый 130 руб.	Яблочный 130 руб.

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Пепси-кола 250 мл 140 руб.	Спареа Фризанте* 250 мл . . . 290 руб.
Пепси-кола Лайт 250 мл 140 руб.	Рычал-Су 330 мл 130 руб.
Севен Ап 250 мл 140 руб.	Аква Минерале 250 мл 140 руб.
Эвервес Тоник 250 мл 140 руб.	Адреналин Раш 250 мл 240 руб.
Спареа Натурале* 250 мл . . . 290 руб.	

НАПИТКИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лимонад 400 мл 300 руб.	Квас домашний 250 мл 150 руб.
Имбирь / Малина / Маракуйя / Груша-эстрагон	Морс 250 мл 150 руб.
Лимонад 800 мл 500 руб.	Морс 1 л 480 руб.

КОФЕ

Эспрессо 30 мл 120 руб.	Капучино 150 мл 170 руб.
Двойной эспрессо 60 мл 150 руб.	Латте 200 мл 170 руб.
Американо 150 мл 120 руб.	

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ NEWBY

Заваривается в чайниках 500 мл, подаётся с кунжутным печеньем.

Верхний Ассам 240 руб.	Эрл Грей 240 руб.
Зеленая Сенча 240 руб.	Цветы Жасмина 240 руб.

ДОМАШНЕЕ ПИВО «16 ТОНН»

В пабе-ресторане «Шестнадцать Тонн» имеется собственная пивоварня, в которой варится пиво из натурального сырья: солода, хмеля, дрожжей. Всё сырьё представлено наилучшими сортами, которые поступают к нам из Англии. Наше пиво готовится исключительно для посетителей ресторана. Его рецепт запатентован, и оно получило наивысшие оценки на многочисленных конкурсах. Мы готовим пиво по классической технологии английских элей верхового брожения без применения сахара, консервантов, ароматизаторов и стабилизаторов и не фильтруем его на конечных стадиях. Наше пиво является «живым» продуктом, поскольку в нём сохраняется весь комплекс полезных микроэлементов, витаминов и ферментов в отличие от фильтрованных сортов. Потребление нефильтрованного пива положительно влияет на пищеварение, повышает работоспособность и улучшает общее состояние организма.

Мы производим три сорта пива: Светлое Специальное, Красное Особое и Экстра Стаут. Светлые сорта солода и ароматный хмель создают освежающий эффект лёгкого напитка. Красное Особое сварено по принципиально новой авторской технологии из светлого и карамельного солодов. Карамельный жжёный солод в Экстра Стауте образуют неповторимый по глубине и насыщенности гармоничный вкус, а горькие сорта хмеля дают почувствовать терпкость и крепость этого напитка.

Пиво «16 Тонн» проверено временем, оно производится с 1996 года и является самым старым домашним пивом в Москве.



ПИВО «16 ТОНН»

Светлое Специальное (Pale Ale)

Пользующееся неизменной популярностью у посетителей «16 Тонн» пиво светло-золотого цвета с объемным мягким вкусом и уникальным ароматом, который достигается использованием купажа трёх сортов отборного хмеля. Классический пример традиционного английского эля. Выдерживается 21 день.

250 мл	160 руб.
500 мл	270 руб.
1500 мл	690 руб.

Красное Особое (Red Ale)

Пиво тёмно-янтарного цвета, с насыщенным вкусовым букетом. Фирменный красноватый оттенок этого сорта является результатом использования специальной марки солода Cararet, и это — одна из отличительных черт рецепта, поскольку обычно такой эффект создаётся обжариванием солода. Выдерживается более месяца.

250 мл	160 руб.
500 мл	270 руб.
1500 мл	690 руб.

Экстра Стаут (Extra Stout)

Пиво лёгкое, с кремовой пеной и богатым букетом вкусов: ярко выраженная горчинка сочетается с ароматом кофе, а оттенки хереса — с бархатистой сухостью в послевкусии. Это чёрное, как смоль, пиво напоминает о морских приключениях.

250 мл	160 руб.
500 мл	270 руб.
1500 мл	690 руб.

БОЧКОВОЕ ПИВО*

Хайнекен	250 мл	210 руб.
	500 мл	320 руб.
Гиннесс	250 мл	250 руб.
	500 мл	450 руб.
Килкенни	250 мл	250 руб.
	500 мл	450 руб.
Эдельвейс	330 мл	230 руб.
	500 мл	320 руб.
Смитвик Пэйл Эль	250 мл	250 руб.
	500 мл	450 руб.
Аффлигем	330 мл	310 руб.

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО*

Хайнекен 330 мл	240 руб.
Хайнекен импорт 330 мл	330 руб.
Хайнекен безалкогольное 330 мл	200 руб.

* На данную позицию скидка не распространяется.

ВИСКИ, 40 МЛ

Баллантайнс

Файнест	290 руб.
‘12	520 руб.
‘17*	890 руб.

Джемесон

Оригинал	320 руб.
Каскмейтс	390 руб.
Селект резерв	460 руб.

Дюарс

Уайт лэйбл	290 руб.
‘12	420 руб.
‘15*	540 руб.

Манки Шолдер 420 руб.

Чивас Ригал

‘12	490 руб.
Экстра*	650 руб.
‘18*	860 руб.
Роял салют ‘21*	1950 руб.

Талмор Д.И.У. 320 руб.

Джонни Уокер

Голд лейбл резерв	730 руб.
Блю лейбл	1950 руб.

Джек Дэниелс

Олд №7	370 руб.
Джентльмен Джек*	470 руб.
Сингл Баррел*	550 руб.

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ*, 40 МЛ

Гленливет

Спейсайд, Шотландия	
Экселленс ‘12	540 руб.
‘15	690 руб.

Балвени Дабл Вуд ‘12 660 руб.

Спейсайд, Шотландия

Гленфиддик ‘12 490 руб.

Спейсайд, Шотландия

Синглтон ‘12 510 руб.

Спейсайд, Шотландия

Талискер ‘10 550 руб.

Остров Скай, Шотландия

Гленкинчи ‘12 450 руб.

Лоуленд, Шотландия

Гленморанджи

Высокогорье, Шотландия	
Ориджинал ‘10	540 руб.
Кинта Рубан ‘12	630 руб.
Нектар Д’Ор ‘12	720 руб.
‘18	980 руб.

Макаллан Файн Оак

Высокогорье, Шотландия	
‘12	650 руб.
‘18	1100 руб.

Аберфелди ‘12 690 руб.

Высокогорье, Шотландия

Оубэн ‘14 690 руб.

Западное Высокогорье, Шотландия

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ ОСТРОВА АЙЛА*, 40 МЛ

Ардбег

‘10	550 руб.
Угадал	810 руб.
Корриврекен	930 руб.

Лагавулин ‘16 750 руб.

Бруклади

Классик Леди	680 руб.
Порт Шарлотт	690 руб.

АМЕРИКАНСКИЙ БУРБОН И РЖАНОЙ ВИСКИ, 40 МЛ

Уайлд Тёрки

81	340 руб.
101	370 руб.

Уайлд Тёрки 81 Рай 370 руб.

Буллет Рай 370 руб.

РУССКАЯ ВОДКА, 40 МЛ

Мягков	200 руб.	Мягков Клюквенная	200 руб.
Мягков Серебрянная	200 руб.	Белуга Нобл	320 руб.

ВОДКА, 40 МЛ

Абсолют		Грей Гуз.	320 руб.
Оригинал	220 руб.	Финляндия	
Груша	220 руб.	Оригинал	220 руб.
Ваниль	220 руб.	Белая клюква	220 руб.
Малина	220 руб.	Грейпфрут	220 руб.
Черная смородина.	220 руб.	Северные ягоды.	220 руб.
Лимон	220 руб.		

ДЖИН, 40 МЛ

Бифитер.	280 руб.	Бомбей Сапфир.	460 руб.
Хендрикс	550 руб.	Ботанист*	550 руб.
Танкерей Тен	570 руб.		

РОМ, 40 МЛ

Гавана Клуб		Бакарди	
Аньехо '3.	270 руб.	Карта Бланка	270 руб.
Аньехо Эспесьяль	310 руб.	Карта Оро	280 руб.
Аньехо '7.	450 руб.	Карта Нэгра	310 руб.
Капитан Морган		Оакхарт	310 руб.
Спайсд Голд	280 руб.	Гран Резерво 8 Аньос*	470 руб.
Блэк	290 руб.	Закапа '23*	590 руб.
Маунт Гай		Барсело Гран Аньехо	290 руб.
Эклипс	330 руб.	Плантейшен Ямайка 2001*	600 руб.
ХО*.	570 руб.		

ТЕКИЛА, 40 МЛ

Хосе Куэрво		Ольмека	
Эспесиаль Сильвер	280 руб.	Бланко.	300 руб.
Эспесиаль Репосадо	290 руб.	Голд.	300 руб.
Традициональ Репосадо	490 руб.	Дарк Шоколейт	280 руб.
Платина Резерва Фамилия.	820 руб.	Алтос плата	330 руб.
Де ла Фамилия Экстра Аньехо*	1320 руб.	Алтос репосада	370 руб.
Казадорес		Дон Хулио	
Бланко 100% Агава.	360 руб.	Бланко 100 % Агава	560 руб.
Репосадо 100% Агава	380 руб.	Репосадо 100 % Агава.	660 руб.
Лейенда Дель Милагро	300 руб.	Аньехо 100 % Агава*	810 руб.

КОНЬЯК, 40 МЛ

Хеннесси

Верди Спешл	570 руб.
В. С. О. П.*	690 руб.
Х. О.*	2200 руб.

Барон Отард

В. С.	570 руб.
В. С. О. П.*	690 руб.
Х. О.*	2200 руб.

Мартель

В. С.	520 руб.
В. С. О. П.*	670 руб.
Х. О.*	2000 руб.

Реми Мартан

В. С.	570 руб.
В. С. О. П.*	690 руб.
Х. О.*	2200 руб.

Камю Иль де Ре* 670 руб.

БРЕНДИ, 40 МЛ

АрАрАт 5 звезд. 280 руб.

Сан-Реми

В. С. О. П.	300 руб.
Х. О.*	370 руб.

Торрес '10 Гран Резерва* . 310 руб.

Метакса '5 290 руб.

Кизлярка *Виноградная водка* 200 руб.

ПОРТО, 80 МЛ

Доуз Файн Руби 390 руб.

Доуз Файн Уайт 390 руб.

ВЕРМУТ, 80 МЛ

Мартини

Бьянко	260 руб.
Розато	260 руб.
Россо	260 руб.

Экстра Драй	260 руб.
Гран Луссо	570 руб.

ЛИКЁР / НАСТОЙКА, 40 МЛ

Бейлис 260 руб.

Калуа 300 руб.

Малибу 260 руб.

Гран Марнье Кордон Руж 320 руб.

Галлиано 260 руб.

Куантро 300 руб.

Саузерн Комфорт 260 руб.

Дисаронно Ориджинале . 270 руб.

Апероль 240 руб.

Белуга Хантинг травяной 280 руб.

Бехеровка 260 руб.

Самбука Изолабелла 300 руб.

Ликер Пажес *В ассортименте* . . 260 руб.

Абсент Олд Традишен . . . 320 руб.

Абсент Ксента 400 руб.

Драмбуи 300 руб.

Кампари 240 руб.

Лилле Блан 220 руб.

ВИНА ПО БОКАЛАМ, 150 МЛ

БЕЛОЕ ВИНО

Казильеро Дель Дьябло Шардоне, Чили	360 руб.
Casillero Del Diablo Chardonnay, Chile	
Пондерадо Совиньон Блан, Чили	360 руб.
Ponderado Sauvignon Blanc, Chile	
Конте Фоско Пино Гриджио делле Венеция, Италия*	390 руб.
Conte Fosco, Pinot Grigio delle Venezie IGT, Italy	
Вилла Альба Орвието Классико, Италия*	390 руб.
Villa Alba Orvieto Classico, Italy	

РОЗОВОЕ ВИНО

Сира Розе Жорж Дюбеф, Франция*	390 руб.
Sira Rose Georges Duboeuf, France	

КРАСНОЕ ВИНО

Казильеро Дель Дьябло Каберне Совиньон, Чили	360 руб.
Casillero Del Diablo Cabernet Sauvignon, Chile	
Эстебан Мартин Ховен, Испания	360 руб.
Esteban Martin Joven, Carinena DO, Spain	
Кумала Резерв Шираз, ЮАР*	390 руб.
Kumala Reserve Shiraz, South Africa	
Боттер Монтепульчано д'Абруццо, Италия*	390 руб.
Botter Montepulciano d'Abruzzo DOC, Italy	

ШАМПАНСКИЕ ВИНА*, 0,75 Л

Моэт и Шандон Империяль	7000 руб.
--------------------------------------	-----------

ИГРИСТЫЕ ВИНА*

0,75 Л

Мартини Брют	2800 руб.
Martini Brut	
Мартини Асти DOCG	2800 руб.
Martini Asti, DOCG	
Мартини Розе	2800 руб.
Martini Rose	
Мартини Просекко DOC	2500 руб.
Martini Prosecco, DOC	

0,2 Л

Мартини Асти DOCG	700 руб.
Мартини Просекко DOC	600 руб.

КАРТА КОКТЕЙЛЕЙ

ПОПУЛЯРНЫЕ МИКСЫ И КОКТЕЙЛИ

Баллантайнс-кола 200 мл . . . 400 руб.

Бифитер-Тоник 200 мл 420 руб.

Ирландское Яблоко 200 мл . 420 руб.
Джемесон, яблочный сок, корица.

Космополитен 120 мл 400 руб.
Мягков, Куантро, клюквенный морс,
лимонный сок.

Лонг Айленд Айс Ти 220 мл . 590 руб.
Мягков, Бифитер, Бакарди Карта Бланка,
Куантро, Хосе Куэрво Эспесиаль Сильвер, кола.

Лонг Айленд Лизард 220 мл 590 руб.
Мягков, Хосе Куэрво Эспесиаль Сильвер,
Бифитер, дынный ликер, лимонный сок,
Севен Ап.

Линчбург Лимонад 220 мл . . 590 руб.
Ликер персиковый, Джек Дэниелс,
лимонный сок, Севен Ап.

**Бакарди
Оакхарт-кола** 200 мл 430 руб.

Манхэттен №16 120 мл 850 руб.
Подаётся в фирменной бутылке «16 Тонн».
Буллет Рай, Мартини Россо, ангостура.

Поп Стар 120 мл 400 руб.
Капитан Морган Спайсд Голд,
пюре маракуйи, ореховый сироп,
сауэр микс.

Нью-Йорк Сауэр 100 мл 480 руб.
Уайлд Тёрки 81, сауэр микс,
красное вино.

Эпл Тини 90 мл 480 руб.
Танкерей Тен, Мартини Экстра Драй,
яблочный сироп, лимонный сок.

КЛАССИЧЕСКИЕ И СТАРОМОДНЫЕ

Бакарди Мохито 140 мл 400 руб.
Бакарди Карта Бланка, сахарный сироп,
лайм, мята, содовая.

**Двойной
Бакарди Мохито** 280 мл 650 руб.

Бакарди Карта Бланка, сахарный сироп,
лайм, мята, содовая.

Куба Либре 200 мл 400 руб.
Бакарди Карта Оро, кола, лайм.

Скотч Сауэр 80 мл 380 руб.
Баллантайнс, сауэр-микс,
сахарный сироп, ангостура.

Маргарита 100 мл 400 руб.
Хосе Куэрво Эспесиаль Сильвер,
Куантро, сауэр-микс, сахарный сироп.

Мартинез 90 мл 420 руб.
Бифитер, ликер мараскино,
Мартини Россо, ангостура.

Дайкири 80 мл 390 руб.
Бакарди Карта Бланка, лимонный сок,
сахарный сироп.

Олд-фэшн 50 мл 470 руб.
Уайлд Тёрки 81, сахар, ангостура, апельсин.

Манхэттен 60 мл 480 руб.
Буллет Рай, Мартини Россо,
ангостура.

Расти Нейл 60 мл 390 руб.
Баллантайнс, Драмбуи, цедра лимона.

Роб Рой 90 мл 390 руб.
Баллантайнс, Мартини Россо,
ангостура.

Негрони 90 мл 430 руб.
Бифитер, Кампари, Мартини Россо.

Гран Сайд Кар 100 мл 390 руб.
Гран Марнье, лимонный сок,
сахарный сироп.

Кровавая Мэри 200 мл 390 руб.
Мягков, томатный сок, лимонный сок,
специи, сельдерей.

Олд Пал 90 мл 430 руб.
Уайлд Тёрки 81 Рай, Мартини Драй, кампари

ТРОПИЧЕСКИЕ И ДЕСЕРТНЫЕ

Мартини Рояле 160 мл 500 руб.
Мартини Бьянко, Мартини Просекко.

Кир Рояль 130 мл 390 руб.
Игристое, крем де кассис.

Апероль Шприц 230 мл 500 руб.
Ликер Апероль, игристое, содовая

Абсолют
Кайпироска 70 мл 350 руб.

Абсолют Оригинал, маракуйя сироп,
лайм, грейпфрут.

Бейлис Александр 80 мл 370 руб.
Бейлис, ликер какао светлый, сливки.

Секс на Пляже 240 мл 370 руб.
Мягков, ликер персиковый,
ананасовый сок, клюквенный морс.

Пина Колада 200 мл 400 руб.
Бакарди Карта Бланка, ананасовый сок,
сливки, кокосовый сироп.

Белый Русский 100 мл 400 руб.
Мягков, ликер кофейный, сливки.

Текила Санрайз 200 мл 400 руб.
Хосе Куэрво Эспесиаль Сильвер,
апельсиновый сок, гренадин.

Тутти Фрутти 140 мл 400 руб.
Хосе Куэрво Эспесиаль Сильвер,
ликер дынный, сироп маракуйя,
морс клюквенный.

Май Тай 110 мл 470 руб.
Бакарди Карта Бланка, Бакарди Карта Нэгра,
миндальный сироп, Куантро, лимонный сок.

Сингапур Слинг 220 мл 600 руб.
Бифитер, Куантро, ликер вишневый,
лимонный сок, ангостура, ананасовый сок,
гренадин, содовая

Харикейн 220 мл 520 руб.
Бакарди Карта Бланка,
Бакарди Карта Нэгра, Гальяно,
апельсиновый сок, ананасовый сок,
маракуйя сироп, лимонный сок, ангостура.

Банана Мама 100 мл 390 руб.
Капитан Морган Спайсд Голд,
банановый ликер, гренадин, сливки

ШОТЫ

Три Товарища 40 мл 350 руб.
Бакарди Оакхарт,
ликер персиковый, порто руби.

Пожар в Техасе 40 мл 350 руб.
Ликер мятный, Куантро, кампари.

Б-52 40 мл 360 руб.
Ликер кофейный, Куантро, Бейлис.

Мозги 40 мл 300 руб.
Хосе Куэрво Эспесиаль Сильвер,
ликер какао светлый, Куантро, табаско.

Серебряная Пуля 40 мл 350 руб.
Хосе Куэрво Эспесиаль Сильвер, Самбука.

Адская Плеть 40 мл 300 руб.
Кизлярка, Бакарди Карта Нэгра, Куантро,
лимонный сок.

Скользкие Соски 40 мл 350 руб.
Самбука, Бейлис, гренадин

Боярский 40 мл 200 руб.
Мягков, табаско, гренадин.

Тирамису Шот 40 мл 300 руб.
Ликер крем де кассис, ликер
кофейный, сливки, корица.

Русско-финская 40 мл 300 руб.
Финляндия клюква, морс, ликер крем де кассис.

Бравый Бык 40 мл 350 руб.
Хосе Куэрво Эспесиаль Сильвер,
кофейный ликер.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мохитёнок 250 мл 300 руб.

Мята, лайм, сахарный сироп, содовая.

Вёрджин Колада 250 мл 300 руб.

Ананасовый сок, кокосовый сироп и сливки.

Вёрджин Мэри 250 мл 260 руб.

Томатный, лимонный соки, сельдерей, специи.

Поцелуй на пляже 250 мл . . . 260 руб.

Ананасовый сок, морс и персиковый сироп.

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Клубничный 330 мл 350 руб.

Мороженое, клубничный сироп, клубничный джем, молоко, сливки.

Ванильный 330 мл 350 руб.

Мороженое, молоко, сливки, ванильный сироп.

Шоколадный 330 мл 350 руб.

Мороженое, молоко, шоколадный сироп, сливки.

ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн 150 мл 420 руб.

Красное вино, фрукты, пряности

Дровосек 150 мл 410 руб.

Джемесон, Саузерн Комфорт, яблочный сок, корица.

Грог 150 мл 360 руб.

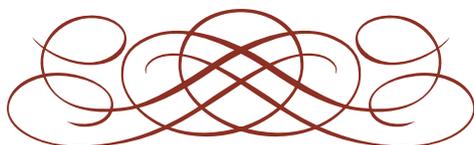
Бакарди Карта Нэгра, чай Эрл Грей, цедра лимона, пряности.

Бейлис кофе 150 мл 360 руб.

Бейлис, кофе, взбитые сливки, молотая корица.

Айриш кофе 150 мл 420 руб.

Джемесон, тростниковый сахар, кофе, взбитые сливки.



БЕЛОЕ ВИНО*, 0,75 Л

ФРАНЦИЯ

Пти Шабли, Рэн Курвиль, Бургундия 3950 руб.

Petit Chablis, Reine Courvil, Bourgogne

После сбора и сортировки винограда мастерами дома Рэн Курвиль проводится ферментация, которая проходит в емкостях из нержавеющей стали при температурном контроле. Аромат: яркие цитрусовые ноты, дополненные минеральными оттенками. Вкус: сухой, свежий, с хорошо очерченной кислотностью, фруктовыми и минеральными тонами. Чистое, освежающее послевкусие.

Каде д’Ок Вионье, Барон Филипп де Ротшильд, Лангедок-Руссийон 3300 руб.

Baron Philippe de Rothschild Cadet d’Oc Viognier, Languedoc Roussillon

На самом юге Франции, в сердце Лангедок-Руссийона, в окрестностях Лиму энологи Барон Филипп де Ротшильд выбрали несколько участков, подходящих для возделывания сорта винограда Вионье. Этот сорт предпочитает умеренный климат и бедные органикой почвы. Урожай с каждого участка винифицируется отдельно.

ИТАЛИЯ

Гави Тассароло, Каstellо ди Тассароло DOCG, Пьемонт 3950 руб.

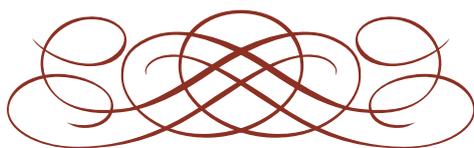
Gavi Tassarolo, Castello di Tassarollo DOCG, Piedmont

Дом Спинола владеет замком Тассароло с XIV века. На протяжении многих веков этот аристократический род использовал свою власть, чтобы контролировать единственный путь, существовавший между республикой Генуя и континентальной Европой. Наладив денежный поток, дом получил возможность финансировать многочисленные предприятия и экспедиции. Так, например, половину расходов Христофора Колумба на путешествие в Америку оплатила компания Спинола, пригласившая его в Лиссабон. В настоящее время поместьем Каstellо ди Тассароло, расположенным в центре Гави в районе Пьемонта, управляет маркиза Массимилиана Спинола, которая владеет им совместно с маркизом Бонифацио Спинола.

Фьорис Пино Гриджио, Трамин, Альто-Адидже 3800 руб.

Fioris Pinot Grigio, Tramin, Alto Adige

Tramin – один из старейших кооперативов Альто-Адидже, организованный в 1898 году в самом сердце южнотирольского Унтерланда по инициативе Кристиана Шротта, священника округа Трамин и представителя австрийского парламента. Спустя век винодельческое предприятие Трамин превратилось в крупную компанию, которая координирует деятельность 280 производителей вина, владеющих виноградниками общей площадью 230 га.



ИСПАНИЯ

Маркес де Касерос Вердехо, Руэда 3300 руб.

Marques de Caceres, Verdejo, Rueda

Компания Маркес де Касерес — один из ярких примеров современной школы виноделия Риохи. Большой друг владельца винодельни Энрике Формана, маркиз де Касерес — потомок древнего аристократического рода Vicente Noguera y Espinosa de los Monteros — дал свое звучное имя этому винному дому. Семья Форман начала заниматься виноделием в первой половине XX века. Во время Гражданской войны они эмигрировали во Францию, где Энрике Форман постигал азы виноделия. В 60-х годах Форманы возвращаются в Испанию и выкупают виноградники в регионе Риоха Альта. На винодельне начинают создавать вина в традиционном бордоском стиле.

ЧИЛИ

Шардоне пор Эскудо Рохо, Барон Филипп де Ротшильд 3800 руб.

Chardonnay por Escudo Rojo, Baron Philippe de Rothschild

Винная история ветви Ротшильдов — знаменитого семейства банкиров, создавших в XIX веке целую финансовую империю, началась в 1853 году с приобретения Chateau Brane-Mouton в Пойяке. Имя барона Филиппа де Ротшильда стало синонимом неустанной борьбы за повышение качества вина и удачливости в делах. Именно он одним из первых в Бордо ввёл ставшую ныне общепринятой практику разлива вина в хозяйстве и добился изменения медокской классификации 1855 года.

РОЗОВОЕ ВИНО*, 0,75 Л

ЧИЛИ

Розе Эскудо Рохо, Барон Филипп де Ротшильд 3200 руб.

Rose por Escudo Rojo, Baron Philippe de Rotschild

Годами отточенное искусство купажирования — это один из ключевых факторов, приведших к великолепному качеству вин компании. Баронесса Филиппина де Ротшильд, сегодняшняя хозяйка компании, продолжает традиции своего отца и делает всё возможное для постоянного развития и модернизации семейного бизнеса.

КРАСНОЕ ВИНО*, 0,75 Л

ФРАНЦИЯ

Божоле Виляж, Жорж Дюбеф 2900 руб.

Beaujolais Villages, Georges Duboeuf

Имя Жорж Дюбеф уже давно символизирует новаторский подход к бизнесу и беззаветное служение делу. Основав своё предприятие полвека назад, он стал поистине знаковой фигурой — настолько, что журналисты всего мира называют его принцем, королем, императором или даже папой Божоле, а иногда и просто «мсье Божоле». Жорж Дюбеф сумел сформировать новый имидж вина Божоле — настолько запоминающийся и привлекательный, что если раньше его мало знали за пределами Южной Бургундии, то теперь полюбили во всём мире.

**Каде д’Ок Пино Нуар, Барон Филипп де Ротшильд,
Лангедок-Руссийон 3300 руб.**

Baron Philippe de Rothschild Cadet d’Oc Pinot Noir, Pays d’Oc IGP, Languedoc Roussillon

Каде д’Ок Пино Нуар — молодое вино, чей вкус отличается элегантностью, присущей дорогим бордоским винам, и способен создать уютную атмосферу за семейным ужином. Для изготовления вина используют виноград из региона Лангедок-Руссийон, который может похвастаться разнообразием климата и почв своих терруаров. Традиционная ферментация оканчивается непродолжительной выдержкой в дубовых бочках. Вино обладает глубиной, гармоничной структурой и замечательным балансом фруктовых оттенков.

ИТАЛИЯ

Кьянти Классико Терре делле Фальколе, Тоскана 4300 руб.

Chianti Classico Terre delle Falcole, Tuscany

Винодельня Иль Молино ди Грейс входит в список ста лучших виноделен мира и представляет одну из лучших историй успеха XXI века на земле Кьянти. Предприятие получило свое название в честь семьи Грейс и ветряной мельницы XIX столетия, находящейся на территории хозяйства. Винодельня, расположенная в самом сердце Тосканы, в зоне Кьянти Классико, производит вина в соответствии с богатыми тосканскими традициями. В букете вина переплетены цветочные оттенки и фруктовые тона, которые оттеняются легкими пряными нотками.

Вальполичелла Классико, Стефано Аккордини, Венето 3400 руб.

Valpolicella Classico, DOC Stefano Accordini, Veneto

История винного дома Stefano Accordini имеет давние корни. Изначально члены семьи были землевладельцами, а потом стали заниматься виноделием. Во главе стоит сам Стефано, которому помогает его жена Джузеппина и два сына — Тициано и Даниэле. Их винный завод оборудован очень удобной и уютной таверной, где всегда рады посетителям, которые имеют возможность попробовать вина «Аккордини» должным образом.

ИСПАНИЯ

Бодегас Эстебан Мартин Резерва, Арагон 3300 руб.

Bodegas Esteban Martin Reserva, Aragon

Возраст лозы 35 — 65 лет. Виноград собирается вручную. Ферментация проводится в емкостях из нержавеющей стали при температуре 26–28 °С. Далее следует выдержка в течение 12 месяцев в основном в бочках из французского (с небольшой пропорцией американского) дуба.

ЧИЛИ

Эскудо Рохо, Барон Филипп де Ротшильд 3250 руб.

Escudo Rojo, Baron Philippe de Rothschild

Карьера основоположника империи Ротшильдов начиналась в нищей меняльной лавке, четыре на четыре метра, во франкфуртском доме на Юденгассе. Путь к успеху Меир-Аншель начал с нахождения выброшенных предметов (сейчас это называется антиквариат), которые он чистил, доводил до ума, составлял в целые коллекции и с выгодой для себя продавал. В скором времени он стал весьма известен в своём Франкфурте-на-Майне, и покупателям советовали искать герб «Красный Щит», потому что над дверями дома, где проживал Меир, висел герб — щит красного цвета. По-немецки «Красный щит» — Rot Schild, и поэтому вскоре Меира-Аншеля никто иначе как Ротшильдом и не звал.

ТАБАЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ*

Chesterfield Blue	Marlboro Ice Boost
Chesterfield Crown Black	Marlboro Micro 4
Chesterfield Crown Blue	Marlboro Touch 6
Chesterfield Red	Marlboro Touch 4
Chesterfield Silver	Parliament Carat Blue
EVE Premium Blue	Parliament Night Blue
EVE Premium Mint	Parliament Aqua Blue
EVE Premium Purple	Parliament Silver Blue
EVE Premium White	Parliament Platinum Blue
EVE Slims Red	Parliament Reserve Super Slims KS
Marlboro Double Mix Compact	Parliament Reserve Super Slims 100
Marlboro Red	Parliament Super Slims 100
Marlboro Gold Original	Parliament P Line Black
Marlboro Filter Plus	Parliament P Line Blue

Стоимость сигарет соответствует максимальной розничной цене, указанной на пачке.

СТИКИ ДЛЯ УСТРОЙСТВА IQOS*

Parliament Blue Heatsticks	150 руб.
Parliament Fresh Heatsticks	150 руб.

«Шестнадцать Тонн». Клуб, паб и ресторан. www.16tons.ru

г. Москва, ул. Пресненский Вал, д. 6, стр. 1. Тел.: (499) 253-5300, (499) 253-0530.

Все наши цены включают НДС. Мы принимаем к оплате наличные рубли, а также

Visa, Visa Electron, Diners Club, Euro Card, Master Card, JCB.

Данный буклет является рекламной продукцией. Юридически оформленное меню с расчетом калорийности предоставляется по первому требованию потребителя и размещено на стенде

«Информация для потребителей». Обращаться к менеджеру зала или официанту.

За преysкурантом цен по бару и ресторану ЗАО «Шестнадцать Тонн»

обращайтесь в бар 1 этажа или к менеджеру.

Директор ЗАО «Шестнадцать Тонн» Деев С.В.