

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.

Сядь 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.



Le RestO



Блюда национальной кухни

The local specialty cuisine

Микс салат по-казахски 🌿

3 200 ₸

“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

4 100 ₸

Kuyrdak

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

2 400 ₸

Pelmeni with bouillon Kazakh style

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

3 800 ₸

Lagman with beef

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

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



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

Закуски

Starters

Салат дня • Salad of the day

Пожалуйста, уточните у Вашего официанта • Please ask your waiter

3 000 ₸

Классический салат Цезарь

Classic Caesar Salad

3 000 ₸

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 • Жаренные креветки

2 800 ₸

Салат из свежих овощей и зелени

The garden mix salad

3 000 ₸

Свежие овощи, зеленые листья салата, грибы, бальзамический соус

Fresh vegetables, green leaves, mushrooms, balsamic dressing

Буррата с томатами и базиликом

Burrata cheese with tomatoes and basil

6 500 ₸

Руккола, кедровые орешки, карамелизированный Бальзамик, соус Песто

Rocket, pine nuts, balsamic caramel, Pesto dressing

Салат с курицей и грибами

Chicken and mushrooms salad

4 600 ₸

Молодой шпинат, семена кунжута, шампиньоны и Шиитакэ, зерновая горчица, соус Вустершир и оливковое масло

Baby spinach, white sesame seeds, champignons & shiitake, grain mustard, Worcestershire sauce & olive oil

Салат из свеклы и тыквы со свежим

йогуртовым сыром

Beetroot and pumpkin salad with fresh yogurt cheese

3 500 ₸

Киноа, листья салата, тыквенные семечки, лимонный соус

Quinoa, salad leaves, pumpkin seeds & lemon dressing



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



К вину

For wine

Сырная тарелка

Cheese plate

7 500 ₸

Блючиз, Камамбер, Гауда, Пармезан, Фета, карамелизированный грецкий орех, виноград

Blue cheese, Camembert, Gouda, Parmesan, Feta, caramelized walnut, grape

Антипаста

Antipasti

9 000 ₸

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

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

Ассорти оливок

Assorted olives

2 500 ₸

Тапас Бар (50 г)

Tapas Bar (50g)

Блючиз

Blue cheese

2 000 ₸

Прошутто

Prosciutto

2 000 ₸

Бри

Brie cheese

2 000 ₸

Пепперони

Pepperoni

1 600 ₸

Гауда

Gouda cheese

700 ₸

Корнишоны

Pickles

500 ₸

Пармезан

Parmesan cheese

1 500 ₸

Оливки зеленые или маслины

Green or black olives

700 ₸

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



Супы

Soups

Суп дня • Soup of the day

2 500 ₸

Пожалуйста, уточните у Вашего официанта • Please ask your waiter

Тыквенный крем-суп

3 100 ₸

Pumpkin cream soup

Крем-суп с добавлением фуагра Шантильи, ростков зеленого горошка, трюфельным маслом, подается с тыквенными семечками

Cream soup with foie gras Chantilly, green pea sprouts, truffle oil, served with pumpkin seeds

Местный куриный суп с лапшой

1 800 ₸

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

3 500 ₸

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



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

Паста на Ваш вкус

Pasta to your liking

Паста дня • Pasta of the day

3 500 ₸

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



Пенне • Penne



Фетуччине • Fettuccine



Фузили • Fusilli

1 200 ₸

Выберите соус к пасте на Ваш вкус

Choice of sauce for pasta

Альфредо с грибами и курицей (традиционный сливочный соус)

Alfredo with mushrooms and chicken (traditional creamy sauce)

Маринара. Томатный соус с пряными травами

Marinara. Tomato sauce with herbs

Песто. Традиционный итальянский соус на основе базилика

Pesto. Traditional Italian basil sauce

Болоньезе. Мясной соус на основе томатной пасты

Bolognese. Bolognese sauce is a meat-based sauce in Italian cuisine

Куриное филе на гриле Grilled chicken fillet

Жареные креветки Fried shrimps

2 700 ₸

1 000 ₸

2 800 ₸

Спагетти без глютена с рукколой

Gluten free Spaghetti with Rocket



4 100 ₸

Соус Песто, руккола, томаты конфи, маслины, сыр Пармезан, сливочный сыр, оливковое масло

Pesto sauce, rocket salad, tomato confit, black olives, Parmesan cheese, cream cheese, olive oil

Ризотто с грибами

Mushrooms risotto



3 200 ₸

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

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



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



Основные блюда

Main course

Строганов из конины

Horse Stroganoff

4 800 ₸

**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

Crispy skin chicken leg

4 800 ₸

**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*

Жареное филе морского окуня с мидиями и велюте из карри

Pan-fried sea perch fillet with mussels and light curry veloute

6 500 ₸

Сливки, белое вино, карри мадрас, овощи, ростки зеленого горошка

Cream, white wine, Madras curry spices, vegetables, green pea sprouts



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 12 500₸

Филе лосося 200 г • Fillet of salmon 200 g 9 000₸

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 1 000₸
Mashed potatoes

Микс овощей гриль 2 200₸
Mix grill garden vegetables

Рис Басмати 1 500₸
Basmati rice

Картофель фри 1 500₸
French fries

Соуса

Sauces

Соус из голубого сыра 700₸
Blue cheese sauce

Сливочно-лимонный соус 700₸
Lemon cream sauce

Соус Барбекю 700₸
BBQ sauce

Соус из красного вина 700₸
Red wine 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



Десерты

Dessert

Десерт дня • Dessert of the day

2 500 ₸

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

Чизкейк «Красный вельвет»

3 500 ₸

Red velvet cheesecake

Брауни

3 500 ₸

Brownie

Традиционный шоколадный брауни с грецкими орехами

Traditional chocolate brownie with walnut

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)

1 600 ₸

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



Вина по бокалам 125 мл

Wine by the glass 125 ml

ИГРИСТОЕ ВИНО • SPARKLING WINE

Prosecco Dry. Cinzano

3 500 ₸

(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

Chateau La Salle, Cabernet d'Anjou Rose

3 000 ₸

(Франция, Долина Луары / France, Loire Valley, 11.5 %)

Во вкусе вина присутствуют сладковатые оттенки красных фруктов. В меру сухое, продолжительное послевкусие с нюансами черешни.

The taste of wine contains sweetish shades of red fruits. Moderately dry, long aftertaste with hints of cherry.

БЕЛОЕ ВИНО • WHITE WINE

Ak Bastau Prima. Arba Wine

3 000 ₸

(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

3 500 ₸

(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.



Le RestO

КРАСНОЕ ВИНО • RED WINE

Kyzyl Bastau. Arba Wine

3 000 ₸

(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

3 500 ₸

(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

55 000 ₸

(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

65 000 ₸

(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

24 000 ₸

(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.



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

Cava 1551 Rose. Codorniu

24 000 ₸

(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.

Asti DOCG. Canti

23 000 ₸

(Италия, Пьемонт / Italy, Piedmont, 7 %)

Приятная сладость во вкусе игристого вина гармонично оттеняется свежими цитрусовыми нюансами. Послевкусие легкое и изящное.

Pleasant sweetness in the taste of sparkling wine is harmoniously set off by fresh citrus nuances. The aftertaste is light and elegant.

РОЗОВОЕ ВИНО • ROSE WINE

Rosato Sweet Dora. Arba Wine

14 000 ₸

(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.

БЕЛОЕ ВИНО • WHITE WINE

Riesling. Arba Wine

20 000 ₸

(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.

Bourgogne Chardonnay. Louis Jadot

48 000 ₸

(Франция, Бургундия / France, Burgundy, Chablis, 12.5)

Сухой, свежий, изысканный вкус, раскрывается нотами зеленого яблока и сочной груши, оттенками грейпфрута, а также нюансами минералов.

Dry, fresh, refined taste, reveals notes of green apple and juicy pear, hints of grapefruit, as well as nuances of minerals.

Pinot Grigio. Inycon

19 000 ₸

(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.



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

San Valentin. Torres

22 000 ₸

(Испания, Каталония / Spain, Catalonia, 11%)

Вкус с соблазнительными нотками тропических (банан, ананас) и цитрусовых фруктов, сочного персика и пряных трав.

Taste with seductive notes of tropical (banana, pineapple) and citrus fruits, juicy peach and herbs.

Torrentes. Alamos

27 000 ₸

(Аргентина, Мендоса / Argentina, Mendoza, 13%)

Свежий и легкий вкус, сбалансированный оттенком розового грейпфрута, спелых фруктов: нектарина и груши.

Fresh and light taste, balanced hint of pink grapefruit, ripe fruit: nectarine and pear.

Sauvignon Blanc. Nuala

35 000 ₸

(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.

КРАСНОЕ ВИНО • RED WINE

Meiram Arba Merlot. Arba Wine

32 000 ₸

(Казахстан, Алматы / Kazakhstan, Almaty, 12 %)

Вкус вина округлый с хорошим балансом и выразительными танинами. В послевкусии вина заметны нюансы ментола и черного перца.

The taste of wine is rounded with good balance and expressive tannins. In the aftertaste of wine noticeable nuances of menthol and black pepper.

Bourgogne Pinot Noir. Louis Jadot

50 000 ₸

(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.

Il Pumo Primitivo. Cantine San Marzano

24 000 ₸

(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.



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

Austrian Cherry. Zweigelt. Pfaffl

28 000 ₸

(Австрия / Austria, 13.5 %)

Насыщенный аромат вина раскрывается тонами спелой вишни, черных ягод, ванили и перца.

The rich aroma of wine reveals tones of ripe cherries, black berries, vanilla and pepper.

Casa Carmela. Castano

20 000 ₸

(Испания, Мурсия / Spain, Murcia, 12 %)

Вино увлекает гармоничным фруктовым ароматом и приятным, сладковатым вкусом с нюансами подвяленного винограда и сухофруктов.

The wine captivates with a harmonious fruity aroma and a pleasant, sweetish taste with hints of dried grapes and dried fruits.

Malbec. Alamos

24 000 ₸

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

Сложный и многогранный вкус вина представлен нотами черешни, сливы, ежевики и черной смородины, дополненными древесно-пряными штрихами.

The complex and multifaceted taste of the wine is represented by notes of cherries, plums, blackberries and blackcurrants, complemented by woody-spicy touches.



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

Крепче вина (40 мл)

Stronger than wine (40 ml)

АПЕРИТИВЫ • APERITIFS

| | |
|--------|---------|
| Сунар | 1 800 ₸ |
| Aperol | 1 800 ₸ |

ДИЖЕСТИВЫ • DIGESTIVES

| | |
|----------------------|---------|
| Jagermeister | 2 000 ₸ |
| Frangelico | 2 200 ₸ |
| Pommeau de Normandie | 2 800 ₸ |

ВОДКА • VODKA

| | |
|------------|---------|
| Absolut | 1 800 ₸ |
| Grey Goose | 2 200 ₸ |

РОМ • RUM

| | |
|--------------------|---------|
| Havana Club 3 у.о | 2 000 ₸ |
| Havana Club 7 у.о. | 2 500 ₸ |

ДЖИН • GIN

| | |
|-----------------|---------|
| Bombay Sapphire | 2 500 ₸ |
| Hendrik's | 3 000 ₸ |

ВИСКИ • WHISKEY

| | |
|-----------------|---------|
| Jameson | 2 500 ₸ |
| Jack Daniel's | 3 000 ₸ |
| Chivas Regal 12 | 3 500 ₸ |
| Ardbeg 10 | 6 000 ₸ |
| Macallan 12 | 7 000 ₸ |



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

КОНЬЯК • COGNAC

| | |
|-------------|---------|
| Martel VS | 4 000 ₸ |
| Martel VSOP | 6 000 ₸ |

ПОРТВЕЙН (80 мл) • PORTO (80 ml)

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

ПИВО • BEER

Разливное / Draft *

| | |
|--|---------|
| Krusovice (500 мл/ml) | 2 500 ₸ |
| Krusovice (300 мл/ml) | 1 900 ₸ |
| *Гостевой кран (уточните у Вашего официанта) | |
| Heineken (330 мл/ml) | 2 400 ₸ |
| Budweiser non-alcoholic (безалкогольный) (330 мл/ml) | 2 200 ₸ |

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ • SOFT DRINKS

| | |
|---|---------|
| Вода Тассай (без газа / газированная) 500 мл Water Tassai (still / sparkling) 500 ml | 1 200 ₸ |
| Аква Панна (750 мл/ml) | 4 500 ₸ |
| Perrier (750 мл/ml) | 4 500 ₸ |
| Сок Swell в ассортименте (200 мл) Juice Swell in assorted (200 ml) | 2 000 ₸ |
| Соса Cola, Соса Cola Zero, Sprite, Fanta (250 мл/ml) | 1 500 ₸ |
| Свежевыжатый сок (250 мл) Freshly squeezed juices (250 ml) | 2 200 ₸ |
| (Апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, морковный) (Orange, grapefruit, apple, carrot) | |



Le RestO

Горячие напитки

Hot drinks

КОФЕ • COFFEE

Эспрессо 1 300 ₸
Espresso

Американо 1 300 ₸
Americano coffee

Капучино 1 400 ₸
Cappuccino

Флэт Уайт 1 400 ₸
Flat White

Латте 1 500 ₸
Latte

Раф кофе 1 500 ₸
Raf coffee

Растительное молоко: 400 ₸
миндальное, кокосовое

Alternative milk: almond, coconut

Добавьте сироп по Вашему вкусу: 200 ₸
**Ваниль, Лесной орех, Карамель,
Миндаль, Кокос, Макарун**

*Choose your syrup: Vanilla, Hazelnut,
Caramel, Almond, Coconut, Macaroon*

ЧАЙ • TEA

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

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

400 мл/ml 2 000 ₸

800 мл/ml 2 500 ₸

**Фруктовые чаи:
Ягоды, Имбирь-лимон,
Ташкенский**

Fruit tea:
Berry, Ginger-lemon, Tashkent



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



ALMATY CITY CENTER

Dostyk Ave 104 A
Phone +7 727 355 38 38

Join us on Facebook, Instagram
Follow us @novotelalmaty

