

J U N E

РЕСТОРАН

КОКТЕЙЛИ



Ики 粋いき

Лимонная настойка

Пломбир

Имбирный пряник

Сетю

590 ₽

Вихрь, в котором
каждый элемент –
кокетство вкуса.
Первый вздох
свежести лимона
плавно перетекает
в кремовую нежность
пломбира, а имбирный
пряник приносит
теплый шарм
перекликаясь
со сладкой гармонией
сетю, завершая
композицию
восхитительным
аккордом.





J U N E
РЕСТОРАН

Ваби - Саби 侘寂

Виски

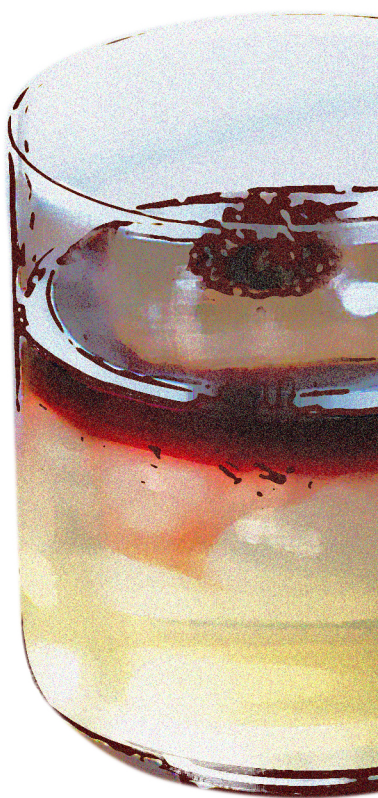
Жареный рис

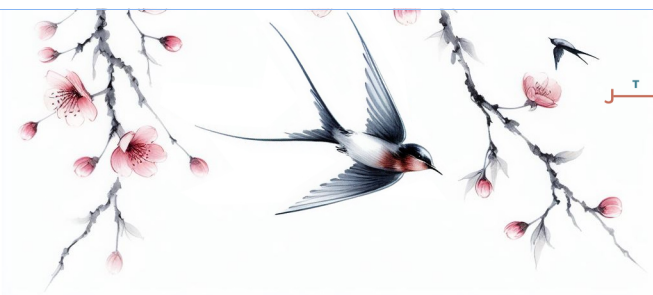
Сидр

Вино на травах б/а

590 ₽

Японский виски,
словно древний реликт
танцует тандемом
с жареным рисом,
восторг и гармонию,
как в поэзии хайку.
Сухой яблочный сидр
играет яркими нотами
фруктов,
а безалкогольное вино
на травах словно
аромат земли
после дождя, внедряет
в композицию
элегантные и таинственные
ноты природы.





J U N E
РЕСТОРАН

Кавай 可愛い

Джин

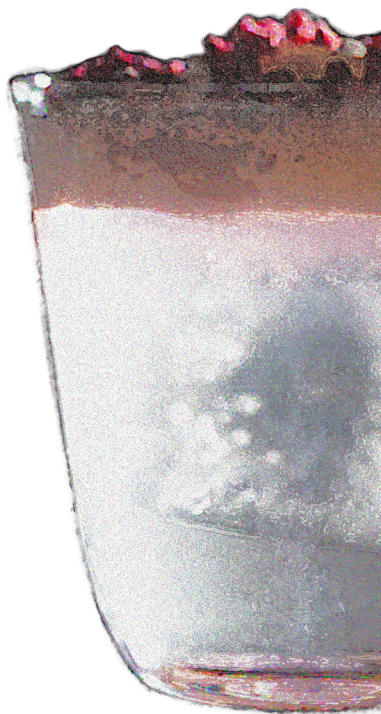
Сухой вермут

Шисо

Личи

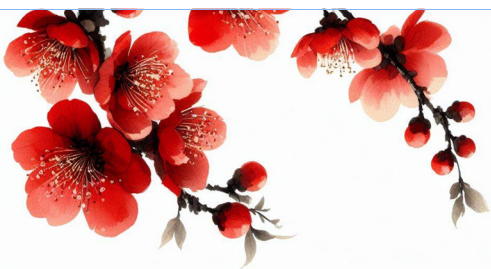
Малина

590 ₽



Пена из малины, как нежный поцелуй весны, а джин с его травяными нотками, вносит структуру и глубину, словно мелодия в тихом саду. Яркое ощущение личи и шисо, словно сладкий секрет, завершает композицию, придавая «Кавайи» фруктовую сладость и неповторимую утонченность.





J U N E
РЕСТОРАН

Кирэй 綺麗

Сетю

Лакрица

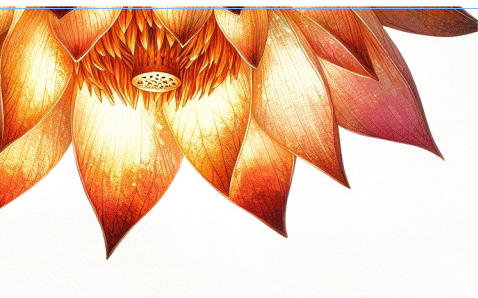
Умэ

Вишня

590 ₽

Сетю раскрывается
свежестью и прозрачностью,
а лакрица,
подобно загадочному
выражу, приносит
сладкую мелодию
и таинственность.
Вишня и умэ
как яркая краска
на холсте, создает
сочные очертания
вкуса и невесомую
гармонию
в каждом глотке.





J U N E
РЕСТОРАН

Мияби 雅

Рислинг

Дыня

Лотус

Манго

590 ₽

Мияби часто связывается с понятием моно-но аварэ: сладостно-горьким осознанием скоротечности вещей.

Лепестки лотуса и сверкающая кислинка рислинга сделали эту красоту еще более возвышенной, а сладость манго и спелой дыни Юбари смягчили всю композицию.



J U N E
РЕСТОРАН

Нарэ 慣れ

Мятный ром

Джабара

Ананас

Бамбук

590 ₽

Классический «Мохито»,
унесенный временем,
в облике таинственного
и утонченного изыска.
Привычное сочетание
белого рома и свежей
мяты, переменяется
нетрадиционной
гармонией
фантомного цитруса
Джабара и хрустящего
сладкого бамбука.





J U N E
РЕСТОРАН

Сибуми 渋い

Кампари

Джин

Трюфель

Вермут rosso

Кокос

590 ₽

Горькая глубина Кампари, джина и вермута rosso, как мудрость времени, сливается в одну композицию из прошлого – «Негрони».

А трюфель и кокос создают интригу экзотической эссенции, добавляет уникальную симфонию вкуса.



Сидзен シゼン

Текила-годжи
Соджу персик
Грейпфрут

590 ₽

Текила-годжи,
как взрыв вечернего
солнца, приносит
тепло и яркость,
а дивный нектар
спелых плодов
персика
и грейпфрута
создает пикантную
и радужную палитру
вкусового заката.





J T U E N E
РЕСТОРАН

Сиори 汐里

Джин

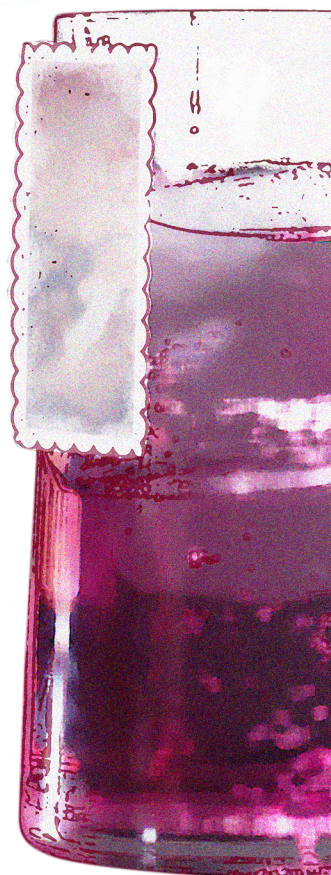
Реган

Базилик

Соджу слива

590 ₽

Чувство Сиори не может быть передано обычным образом, а заключено в подтексте ёдзё, который раскрывается через ассоциации. «Это то, о чем трудно сказать словами и написать кистью». Можжевеловая гибкость джина переплетается с ароматным букетом регана и базилика, а слива сочной сладостью становится финальным мазком в композиции вкуса.



Югэн 幽玄

Водка

Соджу виноград

Огурец

Алоэ

590 ₽

В Югэн простота является ключом. Водка как прозрачный хронометр – воплощение времени, замедляющегося в каждом замерзшем кристалле, а соджу как сладкий взгляд на прошлое через виноградные лозы времени. Огурец и алоэ вносит свежесть и легкость, создавая таинственное прикосновение летнего бриза.

