

*Летняя  
карта*

**AVGUST**  
рыбный ресторан

August рыбный ресторан since 2020

*с любовью и заботой*

*by* **FORT**

## Игристые вина

Терре дель Додже Спуманте Бьянко Брют <i>искристое, цитрусовое, освежающее</i>	990/5380
Эрнст Людвиг Рислинг Зект Трокен <i>абрикосовая косточка, цедра лимона, минеральность</i>	1220/6270
Кава Делапьер брют <i>желтые яблоки, айва, минеральность</i>	6050
Буве Брют 1851 <i>устойчивый мусс, персик, мелавый оттенок</i>	7620
Буве Розе Брют <i>клубника со сливками, булочка бриошь</i>	8780

## Белые вина

Эрнст Людвиг Рислинг драй <i>лайм, персик, легкое</i>	1300/6700
Медитерранико Верментино Органик <i>персик, зюльга, морская прохлада</i>	1310/6750
Оймори Ков Совиньон Блан <i>манго, маракуйя, кривожовлак</i>	7920
Гави ди Гави Массерия дей Кармелитани	8780
Мар де Фродес <i>ваниль, жаренный хлеб, маслянистое</i>	10100
Мезон Александр Пти Шабли <i>булочка бриошь</i>	11750

*хозяйка любит это вино  
с сабвеом*

## Красные вина

СанВиджилио Мерло <i>ежевика и голубика, эжемавые тоналы</i>	1190/6140
Ниттнаус Пино Нуар Селекшин <i>слива, малина, сочное и гастрономичное</i>	7790

*"Двицет" рекомендует к  
свинине*

## Розовые вина

СанВиджилио Пино Гриджи Розато <i>клубничное мороженное, персик, правыкательное</i>	6840
---	------

*вкусное с десертами*

## Шампань

Шампань Луи Арман <i>Прелеве Крв Блан де Блан Брют</i> <i>кремовая текстура, белые косточковые фрукты</i>	22900
Шампань Пайпер- Хайдсик Брют <i>груша дюшес, переные яблоки, свежие круассаны</i>	35900

*идеальный дуэт с  
плато "Двицет"*

