

НАСТОЙКИ

Наши настойки приготовлены по собственным рецептам с использованием местных фруктов и ягод. В основе виноградный дистиллят завода Прасковейский из Ставропольского края. Все наши настойки, кроме грейпфрут-чили и лимончелло готовятся без добавления сахара. Естественная сладость контролируется вытяжкой из ягод и фруктов. Каждая из настоек определенно достойна вашего внимания!

МАЛИНОВАЯ

300 ₽

Единственная настойка прошедшая этап ферментации. С легкой кислотностью и ярким малиново-винным ароматом.

КОПЧЕНАЯ ГРУША

300 ₽

Настойка приготовленная из местной копченой груши. С ароматом дыма и сухофруктов.

ГРЕЙПФРУТ-ЧИЛИ

300 ₽

Настойка приготовленная из цедры грейпфрута с добавлением сока и перца чили. Легкая горечь грейпфрута и пряная острота перца Чили.

ДИКАЯ ВИШНЯ

300 ₽

Шедевр нашей коллекции, длительная мацерации, аромат вишневой косточки, уваренной ягоды, подчеркнутой выдержкой в дубовой бочке из-под красного сухого вина. Готовится в сезон, один раз в год.

АЛЫЧА

300 ₽

Настойка из алычи выдержанная 6 месяцев в стекле и 3 месяца в дубовой бочке из-под красного ботанического вина. Тонкий, слегка кислотный аромат сливы и легкое послевкусие компота из алычи.

КОПЧЕНАЯ КУРАГА

300 ₽

Двоюродная сестра копчёной груши, с насыщенным ароматом вяленого абрикоса, окутанного дымом.

КЛЮКВА-ЧЕРНИКА

300 ₽

Северное «вино» с неповторимым ароматом черники и терпким вкусом болотной ягоды.

КИЗИЛ

300 ₽

Терпкая, с кислотным финалом и легкой сладостью. На создание этой настойки уходит один год. В составе лесные ягоды позднего сбора.

ЛИМОНЧЕЛЛО

300 ₽

Вариант знаменитого ликера с добавлением сока лимонов.

НАСТОЯЩИЙ ГЛИНТВЕЙН (750 мл)

1350 ₽

В основе красное вино из винограда сорта саперави красностоп, корица, гвоздика, апельсин, лимон, ягоды чёрной смородины.

МАЛИНОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН НА БЕЛОМ ВИНЕ (750 мл) 1350 ₽

В составе белое вино из винограда совиньон блан, ягоды малины, лайм, лимон, гвоздика, бадьян, корица.

ЛЮБАЯ НАСТОЙКА С СОБОЙ (200/500 мл) 1100/2200 ₽

СЕТ АВТОРСКИХ НАСТОЕК 2000 ₽