



SUNSET

restaurant



ШАРАП КАРТАСЫ

ВИННАЯ КАРТА

АҚ ШАРАПТАР / БЕЛЫЕ ВИНА

ФРАНЦИЯ

Chateau Latour-Martillac Cru Classe. Bordeaux. Pessac-Leognan (Sauvignon Blanc, Semillon)

Шарап ашық алтын түсті, құрғақ, күштілігі 13%. Шарап ұзақ әрлеуде татымға айналатын жұмсақ, таза дәмімен баурайды. Шарап триюфель қосылған моллюскаларға, тұздықтағы балыққа керемет қосымша болады. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

Вино светло-золотистого цвета, сухое, крепостью 13%. Вино привлекает мягким, чистым вкусом плавно переходящим в долгое послевкусие. Вино послужит прекрасным дополнением к моллюскам с триюфелями, рыбе в соусе. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l

97 000 kzt

Chablis AOC. Burgundy. Domaine Laroche (Chardonnay)

Шарап ашық-сары түсті, құрғақ, күштілігі 11,5%. Шараптың дәмі керемет теңдестірілген қышқылдығы бар күрделі жеміс үйлесіміне ие. Шарап аперитив ретінде өте қолайлы және теңіз сыйлықтарымен үйлеседі, суық етті, ешкі ірімшігін толықтырады. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

Вино ярко-желтого цвета, сухое, крепостью 11,5%. Вкус вина обладает сложным фруктовым сочетанием с отлично сбалансированной кислотностью. Вино идеально подойдет в качестве аперитива и в сочетании с дарами моря, дополнит холодное мясо, козий сыр. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l

43 500 kzt

Bourgogne Chardonnay AOC. Burgundy. Louis Jadot (Chardonnay)

Шарап сабанды-сары түсті, құрғақ, күштілігі 13%. Шараптың дәмі жақсы теңдестірілген, жағымды, талғампаз және үйлесімді. Шарап балық тағамдарымен, жеңіл ақ ет тағамдарымен, теңіз өнімдерімен, күс етімен, қуырылған балықпен және ешкі ірімшігімен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

Вино соломенно-желтого цвета, сухое, крепостью 13%. Вкус вина хорошо сбалансированный, приятный, элегантный и гармоничный. Вино прекрасно сочетается с рыбными блюдами, легкими закусками из белого мяса, морепродуктами и козьим сыром. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l

40 000 kzt

Andre Lorentz Riesling AOC. Alsace. Maison Klipfel (Riesling)

Шарап ашық алтын түсті, құрғақ, спирттік құрамдылығы 12%. Шараптың дәмі үйлесімді, жемісті, цитрус ноталарымен жағымды хош иісті. Ол моллюскалармен, лосось филесімен, тунецпен жақсы үйлеседі. Сервирлеу температурасы -10-12°C.

Вино светло-золотистого цвета, сухое, крепостью 12%. Вкус вина гармоничный, фруктовый с приятным ароматом а цитрусовыми акцентами. Лучше всего сочетается с моллюсками, филе лосося, тунца. Температура сервировки - 10-12°C.

0,75 l

30 000 kzt

NEW

Beau Mayne Sauvignon Blanc AOC. Bordeaux. Dourthe (Sauvignon Blanc)

Шарап ашық сабанды-жасыл түсті, құрғақ, күштілігі 12,5%. Шараптың дәмі балғын, кіртідек, үйлесімді. Шарап балықпен және салаттар тәріздем салқын тағамдармен үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 4-8 °C.

Вино светлого соломенно-зеленого цвета, сухое, крепостью 12,5%. Вкус вина свежий, хрустящий, гармоничный. Вино гармонирует с рыбой и холодными закусками, такими как салаты. Температура сервировки - 4-8 °C.

0,75 l

18 000 kzt

Domaine de L'Herre Sauvignon Blanc IGP. Cotes de Gascogne (Sauvignon Blanc)

Шарап күміс үшкындары бар жасыл-сары түсті, құрғақ, күштілігі 12%. Шараптың дәмі құрғақ, балғын, жеңіл газдалған, теңдестірілген әрлеуде шырынды дәмімен. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-11 °C

Вино зеленовато-желтого цвета с серебристыми искорками, сухое, крепостью 12%. Вкус вина сухой, свежий, с легкой газацией, с сочным сбалансированным послевкусием. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l

16 500 kzt

Le Grand Noir Chardonnay IGP. Pays d'Oc (Chardonnay)

Шарап сабанды-алтын түсті, құрғақ, күштілігі 13,5%. Шараптың дәмі жұмсақ, мөддір, тегіс құрылымды, байсалды әрлеуде дәмділігі аздап қышқылды. Бұл Шарап - керемет аперитив болып табылады, сонымен қатар ақ ет, балық және теңіз тағамдарымен үйлесімді. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

Вино соломенно-золотистого цвета, сухое, крепостью 13,5%. Вкус вина мягкий, чистый, с гладкой текстурой и легкой кислоткой в сдержанном послевкусии. Вино является отличным аперитивом, а также гармонично сочетается с блюдами из белого мяса, рыбы и морепродуктами. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l

16 500 kzt

Le Sweet Filou Blanc. Les Grand Chais de France (Colombard, Muscat, Gros Manseng, Ugni Blanc, Grenache Blanc)

Шарап жылтыр алтын-сары түсті, жартылай тәтті, күштілігі 11%. Шараптың дәмі жеңіл, жағымды тәтті, қантты емес. Шарап көкөністермен, балықпен, теңіз өнімдерімен, ащы тағамдармен, жеміс десерттерімен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 8-10 °C.

Вино блестящего золотисто-желтого цвета, полусладкое, крепостью 11%. Вкус вина легкий, приятно сладкий, но не приторный. Вино прекрасно сочетается с овощами, рыбой, морепродуктами, пряными блюдами, фруктовыми десертами. Температура сервировки - 8-10 °C.

0,75 l

13 000 kzt

Comte Alexandre Blanc. Les Grand Chais de France (Ugni Blanc, Airen, Trebbiano)

Шарап сабанды-сары түсті, жартылай құрғақ, күштілігі 10,5%. Дәмі балғын, тамаша біріктірілген қышқылдығымен, үйлесімді әрлеуде дәмділігі ұзақ және сал тұзды. Шарап салаттармен, балық тағамдарымен, күс етімен үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 8-10 °C.

Вино соломенно-желтого цвета, полусухое, крепостью 10,5%. Вкус гармоничный, свежий, с идеально интегрированной кислотностью, послевкусие продолжительное и немного солоноватое. Вино сочетается с салатами, блюдами из рыбы, домашней птицы. Температура сервировки - 8-10 °C.

0,75 l

12 000 kzt



SUNSET
restaurant

АҚ ШАРАПТАР / БЕЛЫЕ ВИНА

ИТАЛИЯ

Attems Pinot Grigio DOC. Friuli-Venezia Giulia. Frescobaldi (Pinot Grigio)

Шарап сары-сабанды түсті, құрғақ, күштілігі 12,5%. Шараптың дәмі жұмсақ, мөлдір, нәзік қышқылдығы мен ұзақ әрлеуде дәмділігімен. Шарапты аперитив ретінде, қаныққан салаттармен, пастамен, балық тағамдарымен бірге беру ұсынылады. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

Вино желто-соломенного цвета, сухое, крепостью 12,5%. Вкус вина мягкий, чистый с тонкой кислоткой и долгим послевкусием. Вино рекомендуется подавать в качестве аперитива, в сочетании с насыщенными салатами, пастой, рыбными блюдами. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l

35 000 kzt

Anthilia DOC. Sicilia. Donnafugata (Ansonica, Catarratto)

Шарап алтын-сабанды түсті, құрғақ, күштілігі 12,5%. Шараптың дәмі бүркеуіш, мөлдір, тегіс құрылымды, теңдестірілген әрлеуде дәмділігімен. Шарап әсіресе паста, анчоус, моллюскалар, туңец мидия салаттарымен жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 9-12 °C.

Вино золотисто-соломенного цвета, сухое, крепостью 12,5%. Вкус вина округлый, чистый, с гладкой текстурой, сбалансированным послевкусием. Вино особенно хорошо сочетается с пастой, анчоусами, моллюсками, салатом из туңца и мидиями. Температура сервировки - 9-12 °C.

0,75 l

29 000 kzt

Tenuta di Santa Lucia Vermentino IGT. Toscana. Castellani (Vermentino)

Шарап жеңіл жасыл жарығымен сабанды-сары түсті, құрғақ, күштілігі 12,5%. Шарап нәзік қышқылдығы мен мөлдір, сергітетін, теңдестірілген әрлеуде дәмділігін көрсетеді. Ақ ет тағамдарымен, теңіз өнімдерімен және балықпен үйлесімді. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

Вино соломенно-желтого цвета с легкими зеленоватыми бликами, сухое, крепостью 12,5%. Вино демонстрирует освежающий, сбалансированный вкус с тонкой кислоткой и чистым послевкусием. Гармонично сочетается с блюдами из белого мяса, морепродуктами и рыбой. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l

21 000 kzt

Orvieto Classico DOC. Umbria. Ruffino (Grechetto, Procanico, Verdello, Canaiolo Bianco)

Шарап жылтыр алтын-сабанды түсті, құрғақ, күштілігі 12%. Сергітетін, тегіс және ұзақ әрлеуде хош иісті дәмділігімен сәл тәтті шарап. Бұл шарап ақ ет, теңіз өнімдері мен балық тағамдарымен бірге керемет жұпты құрайды. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

Вино блестящего золотисто-соломенного цвета, сухое, крепостью 12%. Освежающий, гладкий и слегка сладковатый вкус с длительным и ароматным послевкусием. Это вино составит великолепную пару с белым мясом, морепродуктами и рыбными блюдами. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l

20 000 kzt

Arpeggio Bianco IGT. Sicilia. Settesoli (Catarratto)

Шарап алтын-зәйтүн реңктері бар сабанды-сары түсті, құрғақ, күштілігі 12,5%. Шараптың дәмі жеңіл, балғын, нәзік әрлеуде дәмділігі бар таза. Шарап сорпалармен, теңіз өнімдерімен, балықпен, моллюскалармен жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 8-10 °C.

Вино соломенно-желтого цвета с золотисто-оливковым оттенком, сухое, крепостью 12,5%. Вкус вина легкий, свежий, чистый с тонким послевкусием. Вино хорошо сочетается с супами, морепродуктами, рыбой, моллюсками. Температура сервировки - 8-10 °C.

0,75 l

13 000 kzt

Gufu Pinot Grigio IGT. Abruzzo. Cantina Tollo (Pinot Grigio)

Шарап ашық сары, құрғақ, спирттік құрамдылығы 12%. Дәмі-жеңіл және сергітетін, жеміс пен гүлдің нәзік ноталарымен үйлескен. Ол теңіз өнімдерімен, жеңіл тағамдармен, макарон өнімдерімен, құс етімен және ақ етпен жақсы үйлеседі. Сервирлеу температурасы - 8-10°C.

Вино светлю-желтого цвета, сухое, крепостью 12%. Имеет светлый, освежающий вкус с фруктовыми и цветочными нотками. Хорошо сочетается с морепродуктами, легкими закусками, пастой, птицей и белым мясом. Температура сервировки - 8-10°C.

0,75 l

12 000 kzt

NEW

Piccola Nostra Semi-Dolce Bianco (Trebiano)

Шарап алтын-сары түсті, жартылай тәтті, күштілігі 11%. Шараптың дәмі балғын, жеңіл. Шарап көкөністермен, моллюскалармен, балық тағамдарымен, бабына келген ірімшіктермен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 8-10 °C.

Вино золотисто-желтого цвета, полусладкое, крепостью 11%. Вкус вина свежий, легкий. Вино прекрасно сочетается с овощами, моллюсками, блюдами из рыбы, выдержанными сырами. Температура сервировки - 8-10 °C.

0,75 l

11 000 kzt



SUNSET
restaurant

АҚ ШАРАПТАР / БЕЛЫЕ ВИНА

ИСПАНИЯ

Natureo Muscat 0% Alc. Catalunya. Torres (Muscat)

Алтын үшқындары бар ашық сабанды түсті алкогольсіз шарап, құрғақ Шараптың жұмсақ, үйлесімді, керемет теңдестірілген дәмі және ұзақ өрлеуде сергітетін дәмділігі бар. Шарап балық, теңіз өнімдері, моллюскалар, ризотто тағамдары үшін өте қолайлы. Оңтайлы пайдалану температурасы - 6-8 °C.

Безалкогольное вино светло-соломенного цвета с золотистыми искрами, сухое. Вино обладает мягким, гармоничным, отлично сбалансированным вкусом и долгим освежающим послевкусием. Вино идеально в сопровождении для блюд из рыбы, морепродуктов, моллюсков, ризотто. Температура сервировки - 6-8 °C.

0,75 l 21 000 kzt

Vina Esmeralda DO. Catalunya. Torres (Muscat, Gewurztraminer)

Шарап бозғылт алтын түсті, жартылай құрғақ, күштілігі 11,5%. Шарап жеңіл балғын дәмімен, нәзік тәтті дәмділігімен ерекшеленеді. Шарап теңіз тағамдарымен, балықпен және паштеттермен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

Вино бледно-золотистого цвета, полусухое, крепостью 11,5%. Вино отличается легким, свежим вкусом, тонкой сладостью в послевкусии. Вино превосходно сочетается с закусками из морепродуктов, рыбой и паштетами. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l 20 000 kzt

San Valentin DO. Catalunya. Torres (Parellada)

Шарап ашық сабанды-сары түсті, жартылай құрғақ, күштілігі 11%. Шараптың дәмі дәмділігінде нәзік тәттілігімен балғын, жеңіл. Тәтті-қышқыл тағамдарды немесе жемістерден жасалған десерттерді жақсы толықтырады. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

Вино яркого соломенно-желтого цвета, полусухое, крепостью 11%. Вкус вина свежий, легкий с утонченной сладостью в послевкусии. Хорошо дополняет кисло-сладкие блюда или десерты с фруктами. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l 19 000 kzt

Goru Blanco Chardonnay-Moscatel DO. Jumilla. Ego Bodegas (Chardonnay, Moscatel)

Вино сабан-сары түсті, жасыл реңктері бар, құрғақ, спирттік құрамдылығы 13%. Вино сергітетін хош иіспен және жемісті реңктері мен нәзік қышқылдығымен ерекшеленетін дәмге ие. Бұл вино моллюскалар мен грильде дайындалған балықпен жақсы үйлеседі. Сервирлеу температурасы - 10-12°C.

Вино соломенно-золотистого цвета с легкими зеленоватыми бликами, сухое, крепостью 13%. Вино обладает освежающим ароматом и свежим вкусом с фруктовыми оттенками и тонкой кислоткой. Вино подойдет в качестве сопровождения к моллюскам и рыбе, приготовленной на гриле. Температура сервировки - 10-12°C.

0,75 l 17 000 kzt

NEW

El Sanches Semi-Dulce Blanco (Airen, Macabeo)

Шарап сабанды-сары түсті, жартылай тәтті, күштілігі 11%. Дәмі үйлесімді, балғын, тамаша кіріктірілген қышқылдығымен, ұзақ өрлеуде дәмділігі және сәл тұзды. Шарап көкөніс тағамдарымен, балық тағамдарымен, жеміс десерттерімен үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 8-10 °C.

Вино соломенно-желтого цвета, полусладкое, крепостью 11%. Вкус гармоничный, свежий, с идеальной интегрированной кислотностью, послевкусие продолжительное и немного солоноватое. Вино сочетается с овощными закусками, блюдами из рыбы, фруктовыми десертами. Температура сервировки - 8-10 °C.

0,75 l 11 000 kzt

ГЕРМАНИЯ

Graf Johann IV Riesling Halbtrocken (Riesling)

Шарап алтын реңктері бар сабанды түсті, жартылай құрғақ, күштілігі 11,5%. Шараптың дәмі үйлесімді, теңдестірілген өрлеуде қышқылды және жібектей дәмділігі бар. Шарап балықпен, ақ етпен, көкөністермен және кілегей суыты пастамен үйлесімді. Оңтайлы пайдалану температурасы - 8-10 °C.

Вино соломенного цвета с золотистым отливом, полусухое, крепостью 11,5%. Вкус вина гармоничный, со сбалансированной кислотностью и шелковистым послевкусием. Вино сочетается с рыбой, белым мясом, овощами и пастой со сливочным соусом. Температура сервировки - 8-10 °C.

0,75 l 19 000 kzt

АҚШ (КАЛИФОРНИЯ) / США (КАЛИФОРНИЯ)

Woodbridge Chardonnay. Napa Valley. Robert Mondavi (Chardonnay)

Вино нәзік алтын түсті, құрғақ, спирттік құрамдылығы 13,5%. Виноның дәмі жеңіл минералды реңктермен және цитрус пен тропикалық жемістердің хош иісімен ерекшеленеді. Бұл вино балық пен моллюскаларға тамаша үйлеседі. Сервирлеу температурасы - 12-14°C.

Вино нежно-золотистого цвета, сухое, крепостью 13,5%. Вино имеет свежий вкус с легким минеральным оттенком и аромат цитрусовых и тропических фруктов. Вино идеально подходит для рыбы и морепродуктов. Температура сервировки - 12-14°C.

0,75 l 19 000 kzt

NEW



SUNSET
restaurant

АҚ ШАРАПТАР / БЕЛЫЕ ВИНА

ЖАҢА ЗЕЛАНДИЯ / НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Nuala Sauvignon Blanc. Marlborough (Sauvignon Blanc)

Шарап жасыл реңктері бар бозғылт сары түсті, құрғақ, күштілігі 13%. Шараптың қаныққан, бірақ нақтылы қышқылдығы мен кебір әрлеуде дәмділігімен өте мөлдір және үйлесімді дәмі бар. Шарап аперитив ретінде ұсынылуы тиіс, ақ ет, балық, теңіз өнімдеріне ұсынылады. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

0,75 l

Вино бледно-желтого цвета с зеленоватым оттенком, сухое, крепостью 13%. У вина насыщенный, но очень свежий и гармоничный вкус с живой кислотностью и сухим послевкусием. Вино стоит подавать как аперитив, рекомендуется к белому мясу, рыбе, морепродуктам. Температура сервировки - 10-12 °C.

31 000 kzt

ЧИЛИ

Tocornal Chardonnay. Central Valley. Cono Sur (Chardonnay)

Шарап алтын сабанды түсті, құрғақ, күштілігі 12%. Шараптың нәзік тәттілігі бар балғын, үйлесімді, жемісті дәміне ие. Шарап аперитив ретінде керемет, сонымен қатар жеңіл тағамдармен, көкөніс салаттарымен және жеңіл тағамдармен үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

0,75 l

Вино золотисто-соломенного цвета, сухое, крепостью 12%. Вино обладает свежим, гармоничным, фруктовым вкусом с едва уловимой сладостью. Вино превосходно в качестве аперитива, а также подойдет к легким блюдам, овощным салатам и закускам. Температура сервировки - 10-12 °C.

14 000 kzt

Tocornal Sauvignon Blanc. Central Valley. Cono Sur (Sauvignon Blanc)

Шарап алтын жарықты бозғылт сабанды түсті, құрғақ, күштілігі 12%. Шарап аперитив ретінде керемет үйлесімді. Ол, сондай-ақ, теңіз өнімдері, лосось, тунец тағамдарымен үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 8-10 °C.

0,75 l

Вино бледно-соломенного цвета с золотистыми бликами, сухое, крепостью 12%. Вино прекрасно в качестве аперитива. Оно также гармонично сочетается с блюдами из морепродуктов, семгой, тунцом. Температура сервировки - 8-10 °C.

14 000 kzt

Bicicleta Gewurztraminer. Central Valley. Cono Sur (Gewurztraminer)

Алтын-сары түсті, құрғақ, спирттік құрамдылығы 12,5%. Дәмі сергітетін, теңгерімді, личи мен мармеладтың ноталары сезіледі. Ароматы айқын және жарқын. Бұл шарап күс етінен дайындалған тағамдарға, қызыл балыққа, ашы тағамдарға және жұмсақ ірімшіктерге тамаша үйлеседі. Сервирлеу температурасы - 8-10°C.

0,75 l

Вино золотисто-желтого цвета, сухое, крепостью 12,5%. Вкус освежающий, ровный, с тонами личи и мармелада, аромат яркий, выразительный. Вино превосходно подойдет к блюдам из птицы, красной рыбы, острой пшци и мягким сырам. Температура сервировки - 8-10°C.

14 000 kzt

NEW

Bicicleta Riesling. Central Valley. Cono Sur (Riesling)

Жарқын-сары түсті, жасыл реңктері бар, құрғақ, спирттік құрамдылығы 12,5%. Ароматы балғын, айқын, дәмі анық, теңгерімді қышқылдығы және жеміс ноталары байқалады. Бұл шарап балық тағамдары мен балғын салаттарға тамаша үйлеседі. Сервирлеу температурасы - 8-10°C.

0,75 l

Вино ярко-желтого цвета с зеленоватыми бликами, сухое, крепостью 12,5%. Аромат свежий, яркий, вкус выразительный, обладает сбалансированной кислотностью, фруктовой направленностью. Вино станет прекрасным сопровождением блюд из рыбы и свежих салатов. Температура сервировки - 8-10°C.

14 000 kzt

NEW

ҚАЗАҚСТАН / КАЗАХСТАН

Ainala Arba Gewurztraminer. Assa Valley. Arba Wine (Gewurztraminer)

Жасыл-сары түсті, құрғақ, спирттік құрамдылығы 13,5%. Дәмі нәзік балауыз бен кремді әсер қалдырып, үйлесімді қышқылдықпен ерекшеленеді. Хош иісті тағамдармен, мысалы, кілегейлі тұздықтағы паста, трюфель тұздығымен дайындалған ет, фуа-гра тұздығымен үйрек етімен керемет үйлеседі. Сервирлеу температурасы - 10-12°C.

0,75 l

Вино зеленовато-желтого цвета, сухое, крепостью 13,5%. Во вкусе изящное восковое и кремовое ощущение во рту, заметная гармоничная кислотность. Прекрасно дополняет ароматные блюда, такие как паста в сливочном соусе, мясо с трюфельным соусом, утка под соусом с фуа-гра. Температура сервировки - 10-12°C.

27 000 kzt

NEW



SUNSET
restaurant

ҚЫЗЫЛ ШАРАПТАР / КРАСНЫЕ ВИНА

ФРАНЦИЯ

Chateau Latour-Martillac. Pessac Leognan Cru Classe. (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)

Шарап қарқынды лағыл-қызыл түсті, құрғақ, күштілігі 13,5%. Шараптың дәмі жетілген, айқын, жұмсақ. Шарап мәрмәр стейк, бұғы еті, бұқтырылған қой еті, жетілген ірімшіктермен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-18 °C.

Вино интенсивного рубиново-красного цвета, сухое, крепостью 13,5%. Вкус вина выразительный, мягкий. Вино прекрасно сочетается с мраморным стейком, олениной, тушеной бараниной, зрелыми сырами. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l 97 000 kzt

Diane de Belgrave AOC. Haut-Medoc (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc)

Қаныққан анар түсті Шарап, құрғақ, күштілігі 13%. Бүркеуіш, жібектей жібектей бітімді, жағымды таниндермен және тұрақты өрлеуде дәмділігін көрсетеді. Шарап фуа-гра, бұқтырылған сиыр еті, қой еті, түрлі ірімшіктермен жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-17 °C.

Вино насыщенного гранатового цвета, сухое, крепостью 13%. Демонстрирует округлый, щедрый вкус с шелковистой текстурой, приятными танинами и стойким послевкусием. Вино хорошо сочетается с фуа-гра, тушеной говядиной, бараниной, различными сырами. Температура сервировки - 16-17 °C.

0,75 l 43 000 kzt

Chateau Reysson Cru Bourgeois Supérieur. Bordeaux. Haut-Medoc (Merlot, Cabernet Sauvignon)

Шарап керемет кара лағыл түсті, құрғақ, күштілігі 14,5%. Керемет бағын және жібектей дәмі бар шарап, сондай-ақ керемет хош иісті. Сиыр еті, ет тағамдары, қыр құстар, ірімшіктерден жасалған тағамдарға тамаша жұп болады. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-18 °C.

Вино потрясающего темного рубинового цвета, сухое, крепостью 14,5%. Вино с удивительно свежим и шелковистым вкусом, а также невероятной ароматикой. Составит прекрасную пару блюдам из говяжьей вырезки, мясным закускам и сырам. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l 39 000 kzt

Beaujolais-Villages AOC. Burgundy. Louis Jadot (Gamay)

Орташа қарқындылықтағы шие түсті шарап, құрғақ, күштілігі 13,5%. Шараптың дәмі айқын, балғын, ішерлік, жеңіл таниндермен. Шарап бірлық тағамдармен, әсіресе жеңіл тағамдармен, күс етімен, гриль етімен жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 14-16 °C.

Вино вишневого цвета средней интенсивности, сухое, крепостью 13,5%. Вкус вина выразительный, свежий, питкий, с легкими танинами. Вино очень гастрономично, особенно хорошо сочетается с закусками, блюдами из птицы, мясом, приготовленным на гриле. Температура сервировки - 14-16 °C.

0,75 l 28 000 kzt

Beau Mayne Rouge AOC. Bordeaux. Dourthe (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Шарап кара қызыл-лағыл түсті, құрғақ, күштілігі 13,5%. Ол теңдестірілген дәмге, жұмсақ таниндері мен ұзақ өрлеуде дәмділікке ие. Шарап қызыл етпен, салаттармен және жеміс десерттерімен жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-18 °C.

Вино темного красно-рубинового цвета, сухое, крепостью 13,5%. Обладает сбалансированным вкусом, мягкими танинами и длительным послевкусием. Вино хорошо сочетается с красным мясом, салатами и фруктовыми десертами. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l 18 000 kzt

Le Grand Noir GSM IGP. Languedoc (Grenache, Syrah, Mourvedre)

Шарап шие жарқылымен қызыл-рубинді түсімен тартады, құрғақ, күштілігі 13%. Шараптың дәмі талғампаз, тегіс, ұзақ уақыт бойы жақсы ұзақ уақыттағы өрлеуде жұпарлы дәмділігімен аяқталады. Шарап-грильдегі ет, жетілген ірімшіктер, паштеттерге керемет қосымша болып табылады. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-18 °C.

Вино привлекает красно-рубиновым цветом с вишневыми бликами, сухое, крепостью 13%. Шелковистая текстура вина и пряный аромат отлично завершается длительным послевкусием. Вино является прекрасным дополнением к жареному на гриле мясу, зрелым сырам, паштетам. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l 16 000 kzt

Le Sweet Filou Rouge. Les Grand Chais de France (Garnacha, Cinsault)

Шарап бургундия түсті, жартылай тәтті, 12%. Шараптың дәмі талғампаз, тегіс, ұзақ уақыт бойы жақсы теңдестірілген. Жеңіл тағамдар мен кокони салаттарымен, сондай-ақ балықпен жақсы үйлеседі. Қызмет көрсету температурасы-14-16°C.

Вино бордового цвета, полусладкое, крепостью 12%. Вкус вина элегантный, гладкий, хорошо сбалансированный с длительным послевкусием. Хорошо сочетается с легкими закусками и овощными салатами, а также рыбой. Температура сервировки - 14-16°C.

0,75 l 13 000 kzt

Comte Alexandre Rouge. Les Grand Chais de France (Garnacha, Aramon, Alicante, Carignan, Sangiovese)

Лағыл түсті Шарап, жартылай құрғақ, күштілігі 11%. Шараптың қуатты дәмі тәтті дәмділікте өрлейтін жомарт жеміс-жидек реңктерімен көрінеді. Дәмдеуіштер қосылған тағамдар мен десерттермен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 14-16 °C.

Вино рубинового цвета, полусухое, крепостью 11%. Мощный вкус вина демонстрируется щедрыми фруктово-ягодными тонами, которые оттеняются в гладком послевкусии. Прекрасно сочетается с пряными блюдами и десертами. Температура сервировки - 14-16 °C.

0,75 l 12 000 kzt



SUNSET
restaurant

ҚЫЗЫЛ ШАРАПТАР / КРАСНЫЕ ВИНА

ИТАЛИЯ

Sassicaia Bolgheri DOC. Toscana. Tenuta San Guido (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Шие шағылысқан қара лағыл түсті шарап, құрғақ, күштілігі 14%. Шарап барқытты таниндері мен ұзақ әрлеуде дәмділігімен бұркеуіш, толық, нақтылы дәмді көрсетеді. Шарапты қарқынды дәмді бар тағамдармен бірге беру ұсынылады: қыр құстар, қатты жетілген ірімшіктер. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-18 °C.

Вино темно-рубинового цвета с вишневыми отражениями, сухое, крепостью 14%. Вино демонстрирует округлый, полный, богатый вкус с бархатистыми танинами и долгим послевкусием. Вино рекомендуется подавать к блюдам с интенсивным вкусом: к дичи, твердым насыщенным сырам. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l

390 000 kzt

Ornellaia Bolgheri Superiore DOC. Toscana (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)

Шарап тұнғыық лағыл-шие түсті, құрғақ, күштілігі 14,5%. Ол барқыт құрылымымен және керемет ұзақ тұрақты әрлеуде дәмділігімен нақтылы жомарт дәмге ие. Күрделі көп қырлы хош иіспен тартады. Шарап гриль етімен, ашы тағамдармен, бұғы етімен және жетілген ірімшіктермен жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-18 °C.

Вино глубокого рубиново-вишневого цвета, сухое, крепостью 14,5%. Обладает богатым, щедрым вкусом с бархатистой текстурой, и невероятно долгим, стойким послевкусием. Привлекает сложным многогранным ароматом. Вино прекрасно подойдет к мясу на гриле, мясным блюдам, оленине и выдержанным сырам. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l

390 000 kzt

Aziano Chianti Classico DCG. Toscana. Ruffino (Sangiovese)

Күлгін реңктері бар асыл лағыл-қызыл шарап, құрғақ, күштілігі 13,5%. Бұл шарап жақсы біріктірілген таниндері бар тағампаз, тегіс, жемісті дәммен сипатталады. Шарап қуырылған еттің барлық түрлерімен, әсіресе бұзау етімен жақсы үйлеседі, сонымен қатар салаттар және пасталармен бірге беріледі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-18°C

Вино благородного рубиново-красного цвета с фиолетовым оттенком, сухое, крепостью 13,5%. Для этого вина характерен элегантный, гладкий, фруктовый вкус с хорошо интегрированными танинами. Вино отлично сочетается со всеми видами жареного мяса, особенно с телятиной, его также подают к салатам и пастам. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l

33 000 kzt

Tenuta di Santa Lucia Toscano IGT. Toscana. Castellani (Sangiovese, Cilieggiolo)

Шарап біркелкі анар-лағыл түсті, құрғақ, күштілігі 12%. Шараптың дәмі жеңіл, балғын, нәзік таниндері мен жағымды әрлеуде дәмділігіне ие. Шарап жасытылған ет пен ірімшіктермен жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-18 °C.

Вино умеренного гранатово-рубинового цвета, сухое, крепостью 12%. Вкус вина легкий, свежий, с нежными танинами и приятным послевкусием. Вино хорошо сочетается с томленным мясом и сырами. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l

21 000 kzt

Arpeggio Rosso IGT. Sicilia. Settesoli (Nerello Mascalese)

Шарап байсалды лағыл түсті, құрғақ, күштілігі 12,5%. Шараптың дәмі жұмсақ, таза, әдемі таниндер мен сал ашы әрлеуде дәмділігіне. Шарап қызыл ет пен түрлі ірімшіктермен жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 14-16 °C.

Вино сдержанного рубинового цвета, сухое, крепостью 12,5%. Вкус вина мягкий, чистый, с красивыми танинами и чуть пряным послевкусием. Вино хорошо сочетается с красным мясом и различными сырами. Температура сервировки - 14-16 °C.

0,75 l

13 000 kzt

Gufu Montepulciano IGT. Abruzzo. Cantina Tollo (Montepulciano)

Қою рубин түсті, құрғақ, спирттік құрамдылығы 13%. Дәмі жұмсақ, жеміс-бальзамдық ноталарымен ерекшеленеді. Шарапты макароннан дайындалған тағамдармен, саньрауқулақтармен, трюфельдермен, етпен және хош иісті ірімшіктермен ұсыну ұсынылады. Сервирлеу температурасы - 16-18°C.

Вино темно-рубинового цвета, сухое, крепостью 13%. Вкус вина округлый, с фруктово-бальзамическими оттенками. Вино рекомендуется подавать с блюдами из макарон, с грибами, трюфелями, мясом и пряными сырами. Температура сервировки - 16-18°C.

0,75 l

12 000 kzt

NEW

Piccola Nostra Semi-Dolce Rosso (Merlot)

Шарап лағыл-қызыл түсті, жартылай тәтті, күштілігі 11%. Балғын жеміс, теңдестірілген қышқылдық дәмді. Ол жеңіл ет кесектерімен, зәйтүнмен, көптірілген қызанақпен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-18 °C.

Вино рубиново-красного цвета, полусладкое, крепостью 11%. Свежий фруктовый вкус, сбалансированная кислотика. Прекрасно сочетается с легкими мясными нарезками, маслами, вялеными томатами. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l

11 000 kzt



SUNSET
restaurant

ҚЫЗЫЛ ШАРАПТАР / КРАСНЫЕ ВИНА

ИСПАНИЯ

Roda Reserva DOC. Rioja Alta. Bodegas Roda (Tempranillo, Graciano, Garnacha)

Шарап тығыз лағыл-қызыл түсті, құрғақ, күштілігі 14%. Шараптың дәмі әсерлі, шырынды, күрделі, талғампаз, әдемі ұзын әрлеуде шабыттандыратын дәмділікте. Шарап қуырылған және бұқтырылған ет, грильдегі сиыр еті, қыр құстар мен жануарларды қуыру үшін тамаша сүйемелдеу болады. Оңтайлы пайдалану температурасы - 15-18 °C.

Вино плотного рубиново-красного цвета, сухое, крепостью 14%. Вкус вина впечатляющий, сочный, сложный, эlegantный с вдохновляющим послевкусием красивой продолжительности. Вино станет прекрасным сопровождением жареного и тушеного мяса, говядины на гриле, жаркого из дичи. Температура сервировки - 15-18 °C.

0,75 l

68 000 kzt

Natureo Syrah 0% Alc. Catalunya. Torres (Syrah, Garnacha)

Алкогольсіз шарап таза шие түсті, құрғақ, күштілігі 13,5%. Шараптың дәмі жақсы теңдестірілген, жеңіл, ішімдік, жұмсақ құрылымды, жібеткей таниндері, нәзік тұтқырлығы бар. Шарап ақ және қызыл ет тағамдарымен, пасталармен және ірімшіктермен жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-18 °C.

Безалкогольное вино чистого вишневого цвета, сухое. Вино обладает свежим, изысканным, гармоничным вкусом с округлыми танинами, нежной кислотностью и долгим, сочным послевкусием. Вино прекрасно дополнит красную рыбу, легкие мясные закуски, пасту, грибные блюда, оленину. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l

21 000 kzt

Sangre de Toro DO. Catalunya. Torres (Grenache, Carignan)

Шарап лағыл шағылысқан кара шие-қызыл түсті, құрғақ, күштілігі 13,5%. Шараптың жомарт, бүркеуіш, жылы дәмі тұрақты, ашық әрлеуде дәмділігімен толықтырылады. Шарап ыстық тағамдарға, пасталарға, ет пен саңырауқұлақ тағамдарына, бұғы етінен жасалған бұқтырылған тағамдарға үйлесімді жұп жасайды. Оңтайлы пайдалану температурасы - 17 °C.

Вино темного вишнево-красного цвета с рубиновыми отблесками, сухое, крепостью 13,5%. Щедрый, округлый, теплый вкус вина дополняется стойким, пряным послевкусием. Вино составит гармоничную пару горячим закускам, паштетам, блюдам из мяса и грибов, тушеным блюдам из оленины. Температура сервировки - 17 °C.

0,75 l

21 000 kzt

San Valentin DO. Catalunya. Torres (Garnacha Tinta)

Шарап терең күлгін қызыл түсті, құрғақ, күштілігі 13,5%. Шарап ұзақ нақтылы әрлеуде дәмділігі бар жібеткей таниндермен қарқынды, шырынды және үйлесімді дәмге ие. Бұл әртүрлі ет тағамдарына, паштеттерге, еттен, пастадан жасалған ыстық тағамдарына тамаша жұп жасайды. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-18 °C.

Вино глубокого пурпурного цвета, сухое, крепостью 13,5%. Вино может похвастаться интенсивным, сочным и гармоничным вкусом с шелковистыми танинами с долгим насыщенным послевкусием. Составит отличную пару различным мясным закускам, паштетам, горячим блюдам из мяса, пасте. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l

19 000 kzt

El Sanches Semi-Dulce Tinto (Tempranillo, Muorvedre)

Шарап лағыл-қызыл түсті, жартылай тәтті, күштілігі 11%. Шарап нәзік жеміс тәттілігімен және жеңіл жұмсақ әрлеуде дәмділігімен жағымды, үйлесімді, шырынды дәмге ие. Бұл шарапқа қызыл немесе ақ ет тағамдары, ыстық тағамдар, грильдегі көкөністер мен ірімшіктер үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 15-18 °C.

Вино рубиново-красного цвета, полусладкое, крепостью 11%. Вино отличается приятным, гармоничным, сочным вкусом с нежной фруктовой сладостью и легким мягким послевкусием. К этому вину подойдут блюда из красного или белого мяса, горячие закуски, овощи-гриль и сыры. Температура сервировки - 15-18 °C.

0,75 l

11 000 kzt

ОҢТҮСТІК АФРИКА РЕСПУБЛИКАСЫ / ЮЖНО-АФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА

Cape Dream Pinotage. Western Cape (Pinotage)

Күлгін түсті жарқынмен қарқынды лағыл түсті шарап, құрғақ, күштілігі 14,5%. Шараптың дәмі жақсы теңдестірілген, жеңіл, ішімдік, жұмсақ құрылымды, жібеткей таниндері, нәзік тұтқырлығы бар. Шарап ақ және қызыл ет тағамдарымен, пасталармен, салаттармен және ірімшіктермен жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 15-18 °C.

Вино интенсивного рубинового цвета с фиолетовыми бликами, сухое, крепостью 14,5%. Вкус вина хорошо сбалансированный, легкий, питкий, с мягкой текстурой, шелковистыми танинами, деликатной терпкостью. Вино хорошо сочетается с блюдами из белого и красного мяса, пастой, салатами и сырами. Температура сервировки - 15-18 °C.

0,75 l

14 000 kzt

NEW

АҚШ (КАЛИФОРНИЯ) / США (КАЛИФОРНИЯ)

Woodbridge Zinfandel. Napa Valley. Robert Mondavi (Zinfandel)

Қанық рубин түсті, құрғақ, спирттік құрамдылығы 12,5%. Дәмі айқын, нәзік ваниль ноталарымен ерекшеленеді, ал ароматында дәмдеуіштер мен қызыл жидектердің реңктері сезіледі. Шарап грильде дайындалған ет пен тауық етімен тамаша үйлеседі. Сервирлеу температурасы - 16-18 °C.

Вино насыщенного рубинового цвета, сухое, крепостью 12,5%. Вино имеет яркий вкус с нежными ванильными тонами. В аромате вина чувствуются оттенки пряностей и красных ягод. Вино отменно сочетается с мясом на гриле и курицей. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l

20 000 kzt

NEW



SUNSET
restaurant

ҚЫЗЫЛ ШАРАПТАР / КРАСНЫЕ ВИНА

ЖАҢА ЗЕЛАНДИЯ / НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Nuala Pinot Noir. Gladstone (Pinot Noir)

Шарап тығыз шие түсті, құрғақ, күштілігі 13,5%. Жібектей құрылымды, аздап қышқылды және өте жұмсақ таниндері бар шараптың дәмі. Қой еті, қуырылған құс еті немесе қыр құстар мен жануарлардан: бұғы еті немесе үйректен жасалған тағамдар үшін тамаша. Оңтайлы пайдалану температурасы - 14-16 °C.

Вино плотного вишневого цвета, сухое, крепостью 13,5%. Вкус вина с шелковистой структурой, легкой кислотностью и очень мягкими танинами. Прекрасно подходит к каре ягненка, жареной птице или блюдам из дичи: оленине или утке. Температура сервировки - 14-16 °C.

0,75 l

35 000 kzt

ЧИЛИ

Bicicleta Carmenere. Central Valley. Cono Sur (Carmenere)

Шарап қарқынды кармин-қызыл түсті, құрғақ, күштілігі 13%. Шараптың дәмі талғампаз, керемет құрылымды, теңдестірілген қышқылдығы, барқыт құрылымы, бүркеуіш таниндері және ащы әрлеуде дәмділігіне ие. Шарап бұзау, құс еті, барбекю тағамдарын керемет толықтырады. Оңтайлы пайдалану температурасы - 14-16 °C.

Вино интенсивного карминно-красного цвета, сухое, крепостью 13%. Вкус вина элегантный, имеющий отличную структуру, сбалансированную кислотность, бархатистую текстуру, округлые танины и пряное послевкусие. Вино прекрасно дополнит блюда из телятины, мяса птицы, барбекю. Температура сервировки - 14-16 °C.

0,75 l

16 000 kzt

Bicicleta Pinot Noir. Central Valley. Cono Sur (Pinot Noir)

Шарап қызыл-лағыл түсті, құрғақ, күштілігі 13,5%. Шараптың дәмі керемет жібектей бітімге, жұқа таниндермен керемет құрылымға ие. Шарап пасталармен, ет тағамдарымен, жеңіл тағамдармен жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 16-18°C.

Вино красно-рубинового цвета, сухое, крепостью 13,5%. Вкус вина обладает великолепной шелковистой текстурой, отличной структурой с тонкими танинами. Вино лучше всего подавать к пасте, мясным блюдам, закускам. Температура сервировки - 16-18 °C.

0,75 l

16 000 kzt

Tocornal Cabernet Sauvignon. Central Valley. Cono Sur (Cabernet Sauvignon)

Шарап кара лағыл түсті, құрғақ, күштілігі 12%. Шараптың дәмі біркелкі, жағымды, орташа қаныққан, теңдестірілген таниндермен және жұмсақ әрлеуде дәмділігімен. Шарап тағамдармен, грильдегі тағамдармен жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 14-16 °C.

Вино темно-рубинового цвета, сухое, крепостью 12%. Вкус вина гладкий, приятный, средней насыщенности, со сбалансированными танинами и мягким послевкусием. Вино хорошо сочетается с закусками, блюдами, приготовленными на гриле. Температура сервировки - 14-16 °C.

0,75 l

15 000 kzt

Tocornal Merlot. Central Valley. Cono Sur (Merlot)

Шарап толыққанды қызыл-лағыл түсті, құрғақ, күштілігі 12%. Шараптың жұмсақ таниндері мен тәтті дәмі бар жағымды, жеткілікті балғын және теңдестірілген әрлеуде дәмділігі бар. Шарап ет тағамдары мен пасталармен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 14-16 °C.

Вино насыщенного красно-рубинового цвета, сухое, крепостью 12%. У вина приятный, достаточно свежий и сбалансированный вкус с мягкими танинами и сладковатым послевкусием. Вино идеально гармонирует с блюдами из мяса и пастой. Температура сервировки - 14-16 °C.

0,75 l

15 000 kzt

ҚАЗАҚСТАН / КАЗАХСТАН

Pinot Arba Pinot Noir. Assa Valley. Arba Wine (Pinot Noir)

Терең шие-рубин түсті, құрғақ, спирттік құрамдылығы 14,5%. Дәмі жібектей, жақсы құрылымдалған, жеміс және ағаш ноталарымен ерекшеленеді. Шарап қазақ асханасының тағамдарымен, етпен, аң еттерімен және ащы тағамдармен үйлесімді үйлеседі. Сервирлеу температурасы - 16-18°C.

Вино глубокого вишнево-рубинового цвета, сухое, крепостью 14,5%. Вино имеет шелковистый, хорошо структурированный вкус с фруктово-древесными тонами. Вино гармонично сочетается с блюдами казахской кухни, мясом, дичью и острыми блюдами. Температура сервировки - 16-18°C.

0,75 l

34 000 kzt

NEW



SUNSET
restaurant

ҚЫЗҒЫЛТ ШАРАПТАР / РОЗОВЫЕ ВИНА

ФРАНЦИЯ

Domaine de L'Herre Rose IGP. Cotes de Gascogne (Merlot, Cabernet Sauvignon)

Жылтыр лосось-шие түсті шарап, құрғақ, күштілігі 12%.
Шарап айқын таниндермен балғын, үйлесімді дәмді көрсетеді.
Шарап тағамдар, салаттар, ақ ет тағамдары,
Жерорға теңізі тағамдары бар аперитив ретінде беріледі.
Оңтайлы пайдалану температурасы - 8-10 °C.

Вино блестящего лососево-вишневого цвета, сухое, крепостью 12%.
Вино демонстрирует свежий, гармоничный вкус с выраженными
танинами. Вино подается как аперитив с закусками, салатами,
блюдами из белого мяса, блюдами средиземноморской кухни.
Температура сервировки - 8-10 °C.

0,75 l

16 000 kzt

ИТАЛИЯ / ITALY

Arpeggio Rose IGT. Sicilia. Settesoli (Nerello Mascalese)

Мөлдір қызғылт түсті, шие рені бар, құрғақ, спирттік құрамдылығы
14 12,5%. Жандылығы мен тазалығымен ерекшеленетін бұл шараптың
дәмі балғын, жеміс ноталары бар және қышқылдығы үйлесімді. Шарап
шикі балықпен, жеңіл ет тағамдарымен және дәмді ірімшіктермен
жақсы үйлеседі. Сервирлеу температурасы - 10-12°C.

Вино прозрачного розового цвета с вишневым оттенком, сухое,
крепостью 12,5%. Живое, чистое вино со свежим, фруктовым вкусом и
гармоничной кислотностью. Вино хорошо сочетается с сырой рыбой,
легкими мясными блюдами и пикантными сырами.
Температура сервировки - 10-12°C.

0,75 l

12 000 kzt

NEW

ИСПАНИЯ

Vina Esmeralda DO. Catalunya. Torres (Grenache)

Шарап нәзік бозғылт-қызғылт түсті, жартылай құрғақ, күштілігі
12,5%. Шарап балғын, ұзақ дәмі бар талғампаз, жеңіл, жұмсақ,
үйлесімді әрлеуде дәмділігіне ие. Шарап капрезе салатымен, ет
карпаччомен, ешкі ірімшігімен, грильдегі тағамдармен үйлеседі.
Оңтайлы пайдалану температурасы - 8-10 °C.

Вино нежного бледно-розового цвета, полусухое, крепостью 12,5%.
Вино отличается изысканным, легким, мягким, гармоничным вкусом
со свежим долгим послевкусием. Вино сочетается с салатом капрезе,
мясным карпаччо, козым сыром, приготовленными на гриле блюдами.
Температура сервировки - 8-10 °C.

0,75 l

19 000 kzt

Sangre de Toro DO. Catalunya. Torres (Grenache, Carignan)

Шарап қызғылт-қызыл күрән түсті, құрғақ, күштілігі 12,5%.
Шарап нәзік қышқылдығы мен құрғақ әрлеуде дәмділігімен жұмсақ,
бүркеуші дәмді көрсетеді. Ет, көкөніс тағамдарымен, макарон
өнімдерімен, теңіз өнімдерімен тамаша үйлеседі.
Оңтайлы пайдалану температурасы - 10 °C.

Вино розово-малинового цвета, сухое, крепостью 12,5%.
Вино демонстрирует мягкий, округлый вкус с уточненной
кислинкой и сухим послевкусием. Идеально сочетается с блюдами из
мяса, овощей, пастой и морепродуктами.
Температура сервировки - 10 °C.

0,75 l

18 000 kzt

АҚШ (КАЛИФОРНИЯ) / США (КАЛИФОРНИЯ)

Woodbridge White Zinfandel. Napa Valley. Robert Mondavi (Zinfandel, Moscato, Garnacha)

Ашық қызғылт-сары түсті, жартылай тәтті, спирттік құрамдылығы
9,5%. Дәмі нәзік таңқурай мен құлпынайдың ноталарымен, сондай-ақ
цитрус реңктерімен ерекшеленеді. Шарап әртүрлі жеңіл тағамдармен,
ірімшік салаттарымен, тауық етімен немесе қуырылған ашыяндармен
тамаша үйлеседі. Сервирлеу температурасы - 8-10°C.

Вино светлого лососево цвета, полусладкое, крепостью 9,5%.
Вкус вина имеет нежный малиново-клубничный характер с оттенками
цитрусовых. Вино можно использовать с разнообразными закусками,
сырными салатами, курицей или жареными креветками.
Температура сервировки - 8-10°C.

0,75 l

19 000 kzt

NEW



SUNSET
restaurant

АҚҚАЙНАР / ШАМПАНСКОЕ

Dom Perignon Blanc. Champagne (Pinot Noir, Chardonnay)

Шарап нәзік перляжды тартымды алтын-сары түсті, құрғақ, күштілігі 12.5%. Шампан сәнді, көп қырлы дәм мен таңғаларлық әрлеуде дәмділігімен жөнелді. Шарапты жұмсақ немесе қатты ірімшіктермен, теңіз өнімдерімен, сондай-ақ қызыл уылдырықпен жұптастыру ұсынылады. Оңтайлы пайдалану температурасы - 7-9 °C.

Вино привлекательного золотисто-желтого цвета с утонченным перляжем, сухое, крепостью 12.5%. Шампанское покоряет роскошным, многогранным вкусом и восхитительным послевкусием. Вино рекомендуется сочетать с мягкими или твердыми сырами, морепродуктами, а также с красной икрой. Температура сервировки - 7-9 °C.

0,75 l

395 000 kzt

Veuve Clicquot Ponsardin Rose. Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Шарап жарқыраған мыс-қызыл түсті, құрғақ, күштілігі 12%. Шампан талғампаз және өте теңдестірілген дәмге, ұзақ әрлеуде созылатын дәмділігіне ие. Шампан аперитив ретінде өте қолайлы, жоғары аспаздық тағамдармен, деликатестермен үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10 °C.

Вино искрящегося медно-розового цвета, сухое, крепостью 12%. Шампанское имеет элегантный и весьма уравновешенный вкус с длительным послевкусием. Шампанское идеально в качестве аперитива, сочетается с блюдами высокой кухни, деликатесами. Температура сервировки - 10 °C.

0,75 l

110 000 kzt

Veuve Clicquot Ponsardin Brut. Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Тазартылған перляжы бар терен алтын түсті шарап, құрғақ, 12% бекініс. Шампан балғын дәмді және ұзақ әрлеуде дәмділігіне ие. Шампан теңіз өнімдеріне немесе десерттерге аперитив ретінде беріледі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 8-10 °C.

Вино глубокого золотистого цвета с изысканным перляжем, сухое, крепостью 12%. Шампанское обладает свежим вкусом с продолжительным послевкусием. Шампанское подают в качестве аперитива к морепродуктам или десертам. Температура сервировки - 8-10 °C.

0,75 l

110 000 kzt

Moet & Chandon Rose Imperial. Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Мыс реңкті қызғылт шарап, құрғақ, күштілігі 12%. Шампан қышқыл әрлеуде дәмділікке жарқын, айқын дәмге ие. Шампан ыстық қозы етімен, семғамен аперитив ретінде өте жақсы үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 6-8 °C.

Вино розового цвета с медными оттенками, сухое, крепостью 12%. Яркий, выразительный вкус шампанского с кислотным послевкусием. Шампанское прекрасно в качестве аперитива с горячими блюдами из ягненка, семги. Температура сервировки - 6-8 °C.

0,75 l

105 000 kzt

Moet & Chandon Brut Imperial. Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Шарап талғампаз жасылдау құлпырымды сабанды-сары түсті, құрғақ, күштілігі 12%. Шампан нақтылы, балғын дәм мен ұзақ сүйкімді әрлеуде дәмділігін көрсетеді. Балық тағамдарымен, теңіз тағамдарымен, ешкі ірімшігімен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 6-10 °C.

Вино элегантного соломенно-желтого цвета с зеленоватыми переливами, сухое, крепостью 12%. Шампанское демонстрирует богатый, свежий вкус и долгое, чарующее послевкусие. Отлично сочетается с рыбными блюдами, закусками из морепродуктов, козым сыром. Температура сервировки - 6-10°C.

0,75 l

105 000 kzt



SUNSET
restaurant

ШЫМЫРЛАЙТЫН ШАРАПТАР / ИГРИСТЫЕ ВИНА

Ruggeri Argeo Brut Treviso Prosecco DOC. Veneto (Glera, Verdejo, Perera)

Шарап жасыл жылтырлы бозғылт-сабанды түсті, құрғақ, күштілігі 11%. Шараптың ұзақ әрлеуде дәмділігімен балғын, нәзік және үйлесімді дәмі бар. Шарапты жеңіл тағамдар мен пастамен, спаржамен бірге беру ұсынылады. Оңтайлы пайдалану температурасы - 5-7 °C.

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым блеском, сухое, крепостью 11%. Вино отличается свежим, нежным и гармоничным вкусом с продолжительным послевкусием. Вино рекомендуется подавать к легким закускам и пасте, спарже. Температура сервировки - 5-7 °C.

0,75 l 21 000 kzt

Ruggeri Giall'Oro Extra Dry Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. Veneto (Glera)

Шарап жасыл жылтырлы бозғылт-сабанды түсті, құрғақ, күштілігі 11%. Шымырлағыш шараптың дәмі жұмсақ, мөлдір, үйлесімді әрлеуде дәмділігімен нақтылы қышқылыды. Шарапты жеңіл тағамдар мен пастамен, спаржамен бірге беру ұсынылады. Оңтайлы пайдалану температурасы - 5-7 °C.

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым блеском, сухое, крепостью 11%. Вкус игристого вина мягкий, чистый, с живой кислоткой в гармоничном послевкусии. Вино рекомендуется подавать к легким закускам и пасте, спарже. Температура сервировки - 5-7 °C.

0,75 l 27 000 kzt

Prosecco Mondoro Extra Dry DOC. Veneto (Glera)

Шарап ашық-сабанды түсті, құрғақ, күштілігі 11%. Шараптың жағымды таниндермен балғын дәміне ие. Ол теңіз өнімдерімен, балықпен және ақ етпен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

Вино светло-соломенного цвета, сухое, крепостью 11%. Вино обладает свежим вкусом с приятными таннинами. Оно великолепно сочетается с морепродуктами, рыбой и белым мясом. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l 23 000 kzt

Martini Asti Spumante D.O.C.G. Piedmont (Moscato)

Шарап ашық-сабанды түсті, тәтті, күштілігі 7,5%. Шараптың ащы жеміс реңкті тәтті дәмі бар. Шарап ірімшікпен, жемістермен немесе тәтті десерттермен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 6-8 °C.

Вино светло-соломенного цвета, сладкое, крепостью 7,5%. Вино имеет сладкий вкус с пряными фруктовыми оттенками. Вино идеально сочетается с сыром, фруктами или сладкими десертами. Температура сервировки - 6-8 °C.

0,75 l 17 000 kzt

Lambrusco Bianco/Rosato/Rosso. Emilia-Romagna (Lambrusco)

Ассортименттегі шарап, жартылай тәтті, күштілігі 7,5%. Шараптың дәмі нәзік, жеңіл, бүркеуіш бітімді. Шарап фуа-грамен, ащы ірімшіктермен және ақ етпен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

Вино в ассортименте, полусладкое, крепостью 7,5%. Вкус вина деликатный, легкий, с округлой текстурой. Вино прекрасно сочетается с легкими закусками, белым мясом, фруктами и легкими десертами. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l 14 000 kzt

ДЕСЕРТ ШАРАПТАР / ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА

ФРАНЦИЯ

Chateau Roumieu. Sauternes (Semillion, Sauvignon Blanc, Muscadelle)

Шарап жылтыр алтын-сары түсті, жартылай тәтті, күштілігі 14%. Шараптың дәмі жұмсақ, толық, нақтылы, жібек бітімді. Шарап фуа-грамен, ащы ірімшіктермен және ақ етпен тамаша үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 8-10 °C.

Вино золотисто-желтого блестящего цвета, полусладкое, крепостью 14%. Вкус вина мягкий, полный, богатый, с шелковистой текстурой. Вино прекрасно сочетается с фуа-гра, пряными сырами и белым мясом. Температура сервировки - 8-10 °C.

0,75 l 53 000 kzt

Le Grand Noir Moscato. Languedoc (Moscato)

Шарап ашық алтын түсті, жартылай тәтті, күштілігі 11,5%. Шараптың дәмі балғын, жұмсақ, тамаша табиғи тәттілікке және жеміс қышқылдығына ие. Жеңіл десерттер мен жидектермен үйлеседі. Оңтайлы пайдалану температурасы - 8-10 °C.

Вино светло-золотистого цвета, полусладкое, крепостью 11,5%. Вкус вина свежий, мягкий с восхитительной натуральной сладостью и фруктовой кислотностью. Сочетается с легкими десертами и ягодами. Температура сервировки - 8-10 °C.

0,75 l 17 000 kzt

Domaine de L'Herre Gros Manseng, Gascogne (Gros Manseng)

Шарап ашық алтын түсті, жартылай тәтті, күштілігі 11,5%. Шарап орташа қаныққан, өте ішімдікті, дәмге және жұмсақ нәзік ұзақ әрлеуде дәмділігіне ие. Оңтайлы пайдалану температурасы - 10-12 °C.

Вино золотисто-желтого цвета, полусладкое, крепостью 11,5%. Вино покоряет в меру насыщенным, очень питким, нежным вкусом и мягким, деликатным послевкусием. Хорошо сочетается с острыми блюдами, морепродуктами, десертами из фруктов. Температура сервировки - 10-12 °C.

0,75 l 17 000 kzt



SUNSET
restaurant

ҚҰЙЫП САТЫЛАТЫН ШАРАП / ВИНО НА РОЗЛИВ

АҚ ШАРАПТАР / БЕЛЫЕ ВИНА

Beau Mayne Sauvignon Blanc. Bordeaux
(Sauvignon Blanc)

0,15 l 3 600 kzt

Tocornal Chardonnay. Central Valley
(Chardonnay)

0,15 l 3 000 kzt

Casa Carmela Blanco Semi-Dulce
(Macabeo)

0,15 l 3 000 kzt

NEW

NEW

ҚЫЗЫЛ ШАРАПТАР / КРАСНЫЕ ВИНА

Beau Mayne Rouge. Bordeaux
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

0,15 l 3 600 kzt

Tocornal Merlot. Central Valley
(Merlot)

0,15 l 3 000 kzt

Casa Carmela Tinto Semi-Dulce
(Mourvedre, Syrah)

0,15 l 3 000 kzt

NEW

NEW

ҚЫЗҒЫЛТ ШАРАПТАР / РОЗОВЫЕ ВИНА

Woodbridge White Zinfandel. Napa Valley
(Zinfandel, Moscato, Garnacha)

0,15 l 4 000 kzt

Arpeggio Rose. Sicilia
(Nerello Mascalese)

0,15 l 3 000 kzt

NEW

ШЫМЫРЛАЙТЫН ШАРАП / ИГРИСТОЕ ВИНО

Ruggeri Argeo Brut. Veneto
(Glera, Verdejo, Perera)

0,15 l 4 200 kzt

NEW

Қызмет көрсету - 13%



Обслуживание - 13%

SUNSET
restaurant