



SUNSET

restaurant



ВИННАЯ КАРТА

WINE CARD

БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINES

ФРАНЦИЯ / FRANCE

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

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

The wine is a light golden color, dry, 13% ABV. The wine attracts with a soft clean taste smoothly turning into a long aftertaste. Wine will serve as a great addition to shellfish with truffles, fish in sauce. Serving temperature - 10-12°C.

0,75 l 97 000 kzt

Chablis AOC. Burgundy. Domaine Laroche (Chardonnay)

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.

The wine is bright yellow color, dry, 11,5% ABV. The wine taste has a complex fruity combination with perfectly balanced acidity. The wine is ideal as an aperitif and in combination with seafood, cold meats and goat cheese. Serving temperature - 10-12°C.

0,75 l 43 500 kzt

Bourgogne Chardonnay AOC. Burgundy. Louis Jadot (Chardonnay)

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

The wine is light golden color, dry, 12% ABV. The wine taste is harmonious, fruity with a pleasant aroma with citrus accents. Pairs best with shellfish, salmon fillet, and tuna. Serving temperature - 10-12°C.

0,75 l 40 000 kzt

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

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

The wine is light golden color, dry, 12% ABV. The wine taste is harmonious, fruity with a pleasant aroma with citrus accents. Pairs best with shellfish, salmon fillet, and tuna. Serving temperature - 10-12°C.

0,75 l 30 000 kzt

NEW

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

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.

The wine is a light straw-green color, dry, 12,5% ABV. The wine taste is fresh, crisp, harmonious. The wine is in harmony with fish and cold appetizers, such as salads. Serving temperature - 4-8 °C.

0,75 l 18 000 kzt

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

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.

The wine is a greenish-yellow color with silver sparks, dry, 12% ABV. The wine taste is dry, fresh, with light carbonation with and juicy balanced aftertaste. Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l 16 500 kzt

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

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.

The wine is a straw-golden color, dry, 13,5% ABV. The wine taste is soft, clean, with a smooth texture and a slight sourness in restrained aftertaste. The wine is an excellent aperitif and also harmoniously combines with white meat dishes, fish and seafood. Serving temperature - 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)

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.

The wine is a brilliant golden yellow color, semi-sweet, 11% ABV. The wine taste is light, pleasantly sweet, but not sugary. The wine goes well with vegetables, fish, seafood, spicy dishes, fruit desserts. Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l 13 000 kzt

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

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.

The wine is a straw-yellow color, semi-dry, 10,5% ABV. The taste is harmonious, fresh, with perfectly integrated acidity, the aftertaste is long and slightly salty. The wine is combined with salads, fish dishes, poultry. Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l 12 000 kzt



SUNSET
restaurant

БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINES

ИТАЛИЯ / ITALY

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

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

The wine is a yellow-straw color, dry, 12.5% ABV.
The wine taste is soft, clean with a subtle sourness and a long aftertaste.
It is recommended to serve as an aperitif in combination with rich salads, pasta, fish dishes.
Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l 35 000 kzt

Anthilia DOC. Sicilia. Donnafugata (Ansonica, Catarratto)

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 тунца и мидиями.
Температура сервировки - 9-12 °C.

The wine is a golden-straw color, dry, 12.5% ABV.
The taste of the wine is rounded, clean, with a smooth texture, balanced aftertaste. The wine goes especially well with pasta, anchovies, clams, tuna salad and mussels.
Serving temperature - 9-12 °C.

0,75 l 29 000 kzt

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

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

Straw-yellow wine with light greenish highlights, dry, 12.5% ABV.
The wine shows a refreshing, balanced taste with a subtle acidity and clean aftertaste. It is harmoniously combined with white meat dishes, seafood and fish.
Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l 21 000 kzt

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

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.

The wine is a brilliant golden-straw color, dry, 12% ABV.
Refreshing, smooth and slightly sweet taste with a long and luscious aftertaste. This wine will make a great pair with white meat, seafood and fish dishes.
Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l 20 000 kzt

Arpeggio Bianco IGT. Sicilia. Settesoli (Catarratto)

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.

Straw-yellow wine with a golden olive shade, dry, 12.5% ABV.
The taste of the wine is light, fresh, clean with a subtle aftertaste.
The wine goes well with soups, seafood, fish, shellfish.
Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l 13 000 kzt

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

Вино светло-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.

The wine is a light yellow color, dry, 12% ABV.
The wine has a light, refreshing taste with fruity and floral notes.
Pairs well with seafood, light appetizers, pasta, poultry and white meat.
Serving temperature - 8-10°C.

0,75 l 12 000 kzt

NEW

Piccola Nostra Semi-Dolce Bianco (Trebiano)

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.

The wine is a golden yellow color, semi-sweet, 11% ABV.
The taste of the wine is fresh and light. The wine goes well with vegetables, shellfish, fish dishes, mature cheeses.
Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l 11 000 kzt



SUNSET
restaurant

БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINES

ИСПАНИЯ / SPAIN

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

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.

Non-alcoholic wine of light straw color with golden sparks, dry. The wine has a soft, harmonious, perfectly balanced taste and a long, refreshing aftertaste. The wine is ideal as an accompaniment for fish, seafood, shellfish, risotto. Serving temperature - 6-8 °C.

0,75 l

21 000 kzt

Vina Esmeralda D.O. Catalunya. Torres (Muscat, Gewurztraminer)

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.

The wine is pale golden color, semi-dry, 11,5% ABV. The wine has a light, fresh taste and a subtle sweetness in the aftertaste. The wine is perfectly combined with seafood snacks, fish and pates. Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l

20 000 kzt

San Valentin D.O. Catalunya. Torres (Parellada)

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.

The wine is bright straw-yellow color, semi-dry, 11% ABV. The taste of the wine is fresh, light with a refined sweetness in the aftertaste. It well complements sweet and sour dishes or desserts with fruit. Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l

19 000 kzt

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

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.

The wine is a straw-golden color with light greenish highlights, dry, 13% ABV. The wine has a refreshing aroma and fresh taste with fruity notes and subtle acidity. The wine is suitable as an accompaniment to shellfish and grilled fish. Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l

17 000 kzt

NEW

El Sanches Semi-Dulce Blanco (Airen, Macabeo)

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

The wine is a straw-yellow color, semi-sweet, 11% ABV. The taste is harmonious, fresh, with perfectly integrated acidity, the aftertaste is long and slightly salty. The wine is combined with vegetable snacks, fish dishes, fruit desserts. Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l

11 000 kzt

ГЕРМАНИЯ / GERMANY

Graf Johann IV Riesling Halbtrocken (Riesling)

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.

Straw-colored wine with a golden sheen, semi-dry, 11,5% ABV. The taste of the wine is harmonious, with balanced acidity and silky aftertaste. The wine is combined with fish, white meat, vegetables and pasta with cream sauce. Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l

19 000 kzt

США (КАЛИФОРНИЯ) / USA (CALIFORNIA)

Woodbridge Chardonnay. Napa Valley. Robert Mondavi (Chardonnay)

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.

The wine is pale golden color, dry, 13,5% ABV. The wine has a fresh taste with a slight mineral tint and an aroma of citrus and tropical fruits. The wine is ideal for fish and seafood. Serving temperature - 12-14 °C.

0,75 l

19 000 kzt

NEW



SUNSET
restaurant

БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINES

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ / NEW ZEALAND

Nuala Sauvignon Blanc. Marlborough (Sauvignon Blanc)

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.

The wine is a pale yellow color with a greenish hint, dry, 13% ABV. The wine has a rich, fresh and harmonious taste with lively acidity and dry aftertaste. Wine should be served as an aperitif, it is recommended for white meat, fish, seafood. Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l

31 000 kzt

ЧИЛИ / CHILE

Tocornal Chardonnay. Central Valley. Cono Sur (Chardonnay)

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.

The wine is a golden-straw color, dry, 12% ABV. The wine has a fresh, harmonious, fruity taste with a subtle sweetness. The wine is excellent as an aperitif and suitable for light dishes, vegetable salads and snacks. Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l

14 000 kzt

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

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.

The wine is a pale straw color with golden highlights, dry, 12% ABV. The wine is excellent as an aperitif. It is also harmoniously combined with seafood dishes, salmon, tuna. Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l

14 000 kzt

Bicicleta Gewurztraminer. Central Valley. Cono Sur (Gewurztraminer)

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 пиццы и мягким сырам. Температура сервировки - 8-10 °C.

The wine is a golden yellow color, dry, 12,5% ABV. The taste is refreshing, smooth, with tones of lychee and marmalade, the aroma is bright and expressive. The wine is perfect for dishes of poultry, red fish, spicy food and soft cheeses. Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l

14 000 kzt

NEW

Bicicleta Riesling. Central Valley. Cono Sur (Riesling)

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.

The wine is a bright yellow color with greenish highlights, dry, 12,5% ABV. The aroma is fresh, bright, the taste is expressive, has a balanced acidity, fruity orientation. Wine will be an excellent accompaniment to fish dishes and fresh salads. Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l

14 000 kzt

NEW

КАЗАХСТАН / KAZAKHSTAN

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

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.

The wine is a greenish-yellow color, dry, 13,5% ABV. The taste has an elegant waxy and creamy feeling in the mouth, noticeable harmonious acidity. It perfectly complements aromatic dishes such as pasta in cream sauce, meat with truffle sauce, duck with foie gras sauce. Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l

27 000 kzt

NEW



SUNSET
restaurant

КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINES

ФРАНЦИЯ / FRANCE

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

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.

The wine of intense ruby-red color, dry, 13,5% ABV.
The taste of the wine is expressive, soft. The wine is perfectly combined with marble steak, deer fillet, stewed lamb, mature cheeses.
Serving temperature is 16-18 °C.

0,75 l 97 000 kzt

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

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.

The wine is a rich pomegranate color, dry, 13% ABV.
The wine shows a rounded, generous taste with a silky texture, pleasant tannins and a persistent aftertaste.
The wine goes well with foie gras, beef stew, lamb, various cheeses.
Serving temperature is 16-17 °C.

0,75 l 43 000 kzt

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

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.

The wine is a stunning dark ruby color, dry, 14,5% ABV.
Wine with a surprisingly fresh and silky taste, as well as incredible aromatics. It will make an excellent pair with beef tenderloin, meat snacks and cheeses.
Serving temperature is 16-18 °C.

0,75 l 39 000 kzt

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

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.

Cherry-colored wine of medium intensity, dry, 13,5% ABV.
The wine taste is expressive, fresh, bright, with light tannins.
The wine is very gastronomic, especially well combined with appetizers, poultry and grilled meat dishes.
Serving temperature - 14-16 °C.

0,75 l 28 000 kzt

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

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.

The wine is a dark red-ruby color, dry, 13,5% ABV.
It has a balanced taste, soft tannins and long aftertaste.
The wine goes well with red meat, salads and fruit desserts.
Serving temperature is 16-18 °C.

0,75 l 18 000 kzt

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

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.

The wine attracts with red-ruby color and cherry highlights, dry, 13% ABV. The silky texture of the wine and the spicy aroma perfectly completes with a long aftertaste.
Wine is an excellent addition to grilled meat, mature cheeses, pates.
Serving temperature is 16-18 °C.

0,75 l 16 000 kzt

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

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

The wine is a burgundy color, semi-sweet, 12% ABV.
The taste of the wine is elegant, smooth, well balanced with a long aftertaste. It goes well with light snacks and vegetable salads, as well as fish.
Serving temperature - 14-16 °C.

0,75 l 13 000 kzt

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

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.

Ruby-colored wine, semi-dry, 11% ABV.
The powerful taste of the wine is demonstrated by generous fruit and berry tones which are shaded in a sweet aftertaste.
It goes well with spicy dishes and desserts.
Serving temperature - 14-16 °C.

0,75 l 12 000 kzt



SUNSET
restaurant

КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINES

ИТАЛИЯ / ITALY

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

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.

Wine of dark ruby color with cherry reflections, dry, 14% ABV. The wine shows a rounded, full, rich taste with velvety tannins and a long aftertaste. It is recommended to be served with dishes of intense flavor: wildfowl, hard saturated cheeses. Serving temperature is 16-18 °C.

0,75 l

390 000 kzt

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

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, пряным блюдам, оленине и выдержанным сырам. Температура сервировки - 16-18 °C.

Wine of deep ruby-cherry color, dry, 14,5% ABV. It has a rich, generous taste with a velvety texture and incredibly long persistent aftertaste. It attracts with a complex multi-faceted fragrance. The wine is perfect for grilled meat, spicy dishes, deer fillet and mature cheeses. Serving temperature is 16-18 °C.

0,75 l

390 000 kzt

Aziano Chianti Classico DOCG. Toscana. Ruffino (Sangiovese)

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.

The wine is a noble ruby-red color with a purple tint, dry, 13,5% ABV. This wine is characterized by an elegant, smooth, fruity taste with well-integrated tannins. The wine goes well with all kinds of grilled meat, especially veal, it is also served with salads and pastas. Serving temperature is 16-18 °C.

0,75 l

33 000 kzt

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

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.

Wine of moderate garnet-ruby color, dry, 12% ABV. The taste of the wine is light, fresh, with delicate tannins and a pleasant aftertaste. The wine goes well with stewed meat and cheeses. Serving temperature - 16-18 °C.

0,75 l

21 000 kzt

Arpeggio Rosso IGT. Sicilia. Settesoli (Nerello Mascalese)

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 - 16-18 °C.

The wine is a restrained ruby color, dry, 12,5% ABV. The taste of the wine is soft, clean, with beautiful tannins and a slightly spicy aftertaste. The wine goes well with red meat and various cheeses. Serving temperature - 16-18 °C.

0,75 l

13 000 kzt

Gufu Montepulciano IGT. Abruzzo. Cantina Tollo (Montepulciano)

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.

The wine is a dark ruby color, dry, 13% ABV. The taste of the wine is rounded, with fruity-balsamic shades. It is recommended to serve the wine with pasta dishes, mushrooms, truffles, meat and spicy cheeses. Serving temperature - 16-18 °C.

0,75 l

12 000 kzt

NEW

Piccola Nostra Semi-Dolce Rosso (Merlot)

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

The wine is a ruby-red color, semi-sweet, 11% ABV. Fresh fruity taste, balanced acidity. It goes well with light meat starters, olives, dried tomatoes. Serving temperature - 16-18 °C.

0,75 l

11 000 kzt



SUNSET
restaurant

КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINES

ИСПАНИЯ / SPAIN

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

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

The wine is a dense ruby-red color, dry, 14% ABV. The taste of the wine is impressive, juicy, complex, elegant with an inspiring long aftertaste. Wine will be an excellent accompaniment to grilled and stewed meat, roast wildfowl. Serving temperature - 15-18 °C.

0,75 l

68 000 kzt

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

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.

Non-alcoholic wine of pure cherry color, dry. The wine has a fresh, refined, harmonious taste with rounded tannins, delicate acidity and a long, juicy aftertaste. The wine will perfectly complement red fish, light meat snacks, pasta, mushroom dishes, deer fillet. Serving temperature - 16-18 °C.

0,75 l

21 000 kzt

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

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.

Wine of dark cherry-red color with ruby reflections, dry, 13,5% ABV. The generous, rounded, warm taste of the wine is complemented by a persistent, spicy aftertaste. The wine will make a harmonious pair with hot starters, pates, meat and mushroom dishes, deer stews. Serving temperature - 17 °C.

0,75 l

21 000 kzt

San Valentin DO. Catalunya. Torres (Garnacha Tinta)

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.

Wine of deep purple color, dry, 13,5% ABV. The wine has an intense, juicy and harmonious taste with silky tannins and long rich aftertaste. It will make an excellent pair with various meat snacks, pates, hot meat dishes, pasta. Serving temperature - 16-18 °C.

0,75 l

19 000 kzt

El Sanches Semi-Dulce Tinto (Tempranillo, Muorvedre)

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

Ruby-red wine, semi-sweet, 11% ABV. The wine has a pleasant, harmonious, juicy taste with a delicate fruity sweetness and a light mild aftertaste. Red or white meat dishes, hot snacks, grilled vegetables and cheeses are suitable for this wine. Serving temperature - 15-18 °C.

0,75 l

11 000 kzt

ЮЖНО-АФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА / SOUTH AFRICAN REPUBLIC

Cape Dream Pinotage. Western Cape (Pinotage)

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.

Wine of intense ruby color with purple highlights, dry, 14,5% ABV. The taste of the wine is well balanced, light, bright with a soft texture, silky tannins, delicate astringency. The wine goes well with white and red meatdishes, pasta, salads and cheeses. Serving temperature - 15-18 °C.

0,75 l

14 000 kzt

NEW

США (КАЛИФОРНИЯ) / USA (CALIFORNIA)

Woodbridge Zinfandel. Napa Valley. Robert Mondavi (Zinfandel)

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.

The wine is a rich ruby color, dry, 12,5% ABV. The wine has a bright taste with delicate vanilla tones, hints of spices and red berries are felt in the aroma of the wine. The wine goes well with grilled meat and chicken. Serving temperature - 16-18 °C.

0,75 l

20 000 kzt

NEW



SUNSET
restaurant

КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINES

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ / NEW ZEALAND

Nuala Pinot Noir. Gladstone (Pinot Noir)

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.

The wine is a dense cherry color, dry, 13,5% ABV.
The taste of the wine has a silky structure, light acidity and very soft tannins. It is perfect for lamb chops, fried poultry or wildfowl dishes: deer fillet or duck.
Serving temperature - 14-16 °C.

0,75 l 35 000 kzt

ЧИЛИ / CHILE

Bicicleta Carmenere. Central Valley. Cono Sur (Carmenere)

Вино интенсивного карминно-красного цвета, сухое, крепостью 13%. Вкус вина элегантен, 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.

Wine of intense carmine-red color, dry, 13% ABV.
The taste of the wine is elegant, having an excellent structure, balanced acidity, velvet texture, rounded tannins and a spicy aftertaste. The wine will perfectly complement veal, poultry and barbecue dishes.
Serving temperature - 14-16 °C.

0,75 l 16 000 kzt

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

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

The wine is a ruby red color, dry, 13,5% ABV.
The taste of the wine has a magnificent silky texture, excellent structure with fine tannins. The wine is best served with pasta, meat dishes, snacks.
Serving temperature - 16-18 °C.

0,75 l 16 000 kzt

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

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.

The wine is a dark ruby color, dry, 12% ABV.
The taste of the wine is smooth, pleasant, of medium saturation, with balanced tannins and a mild aftertaste. The wine goes well with appetizers, grilled dishes.
Serving temperature - 14-16 °C.

0,75 l 15 000 kzt

Tocornal Merlot. Central Valley. Cono Sur (Merlot)

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

The wine is a rich ruby red color, dry, 12% ABV.
The wine has a pleasant, fairly fresh and balanced taste with soft tannins and a sweet aftertaste. The wine is in perfect harmony with meat dishes and pasta.
Serving temperature - 14-16 °C.

0,75 l 15 000 kzt

КАЗАХСТАН / KAZAKHSTAN

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

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.

Wine of a deep cherry-ruby color, dry, 14,5% ABV.
The wine has a silky, well-structured taste with fruity and woody tones. The wine is harmoniously combined with dishes of Kazakh cuisine, meat and spicy dishes.
Serving temperature - 16-18 °C.

0,75 l 34 000 kzt

NEW



SUNSET
restaurant

РОЗОВЫЕ ВИНА / ROSE WINES

ФРАНЦИЯ / FRANCE

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

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.

The wine is a brilliant salmon-cherry color, dry, 12% ABV.
The wine shows a fresh, harmonious taste with bright tannins.
The wine is served as an aperitif with appetizers, salads, white meat dishes, Mediterranean cuisine dishes.
Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l

16 000 kzt

ИТАЛИЯ / ITALY

Arpeggio Rose IGT. Sicilia. Settesoli (Nerello Mascalese)

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.

The wine is a transparent pink color with a cherry tint, dry, 12.5% ABV. The lively, pure wine with a fresh, fruity taste and harmonious acidity. The wine goes well with raw fish, light meat dishes and savory cheeses.
Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l

12 000 kzt

NEW

ИСПАНИЯ / SPAIN

Vina Esmeralda DO. Catalunya. Torres (Grenache)

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, козьим сыром, приготовленными на гриле блюдами.
Температура сервировки - 8-10 °C.

The wine is a delicate pale pink color, semi-dry, 12.5% ABV. The wine has an exquisite, light, soft, harmonious taste with a fresh long aftertaste. The wine is combined with caprese, meat carpaccio, goat cheese, grilled dishes.
Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l

19 000 kzt

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

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

The wine is a pink-crimson color, dry, 12.5% ABV. The wine shows a soft, rounded taste with a refined sourness and a dry aftertaste. The wine is perfectly combined with meat dishes, vegetables, pasta, seafood.
Serving temperature - 10 °C.

0,75 l

18 000 kzt

США (КАЛИФОРНИЯ) / USA (CALIFORNIA)

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

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.

The wine is a light salmon color, semi-sweet, 9.5% ABV. The taste of the wine has a delicate raspberry-strawberry character with hints of citrus. The wine can be used with a variety of appetizers, cheese salads, chicken or fried shrimp.
Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l

19 000 kzt

NEW



SUNSET
restaurant

ШАМПАНСКОЕ / CHAMPAGNE

Dom Perignon Blanc. Champagne (Pinot Noir, Chardonnay)

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.

The wine is an attractive golden yellow color with a refined perlage, dry, 12,5% ABV. Champagne attracts with a luxurious, multifaceted taste and a delicious aftertaste. It is recommended to combine the wine with soft or hard cheeses, seafood, as well as with red caviar.
Serving temperature - 7-9 °C.

0,75 l

395 000 kzt

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

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.

Sparkling copper-pink wine, dry, 12% ABV. Champagne has an elegant and very balanced taste with a long aftertaste. Champagne is ideal as an aperitif, combined with dishes of haute cuisine, delicacies.
Serving temperature - 10 °C.

0,75 l

110 000 kzt

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

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.

Wine of deep golden color with exquisite perlage, dry, 12% ABV. Champagne has a fresh taste with a long aftertaste. Champagne is served as an aperitif for seafood or dessert.
Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l

110 000 kzt

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

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 ягнелка, семги.
Температура сервировки - 6-8 °C.

The wine is a pink color with copper shades, dry, 12% ABV. Bright, expressive taste of champagne with an acidic aftertaste. Champagne is a great as an aperitif for hot lamb and salmon dishes.
Serving temperature - 6-8 °C.

0,75 l

105 000 kzt

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

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.

The wine is an elegant straw-yellow color with greenish tints, dry, 12% ABV. Champagne shows a rich, fresh taste and a long, charming aftertaste. It goes well with fish dishes, seafood snacks, goat cheese.
Serving temperature - 6-10 °C.

0,75 l

105 000 kzt



ИГРИСТЫЕ ВИНА / SPARKLING WINES

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

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.

The wine is a pale straw color with a greenish sheen, dry, 11% ABV. The taste of the sparkling wine is soft, clean, with a lively sourness in a harmonious aftertaste. The wine is recommended to be served with light snacks and pasta, asparagus. Serving temperature - 5-7 °C.

0,75 l

27 000 kzt

Ruggeri Argeo Brut Treviso Prosecco D.O.C. Veneto (Glera, Verdejo, Perera)

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым блеском, 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.

The wine is pale straw-colored with a greenish sheen, dry, 11% ABV. The wine has a fresh, delicate and harmonious taste with a long aftertaste. The wine is recommended to be served with light snacks and pasta, asparagus. Serving temperature - 5-7 °C.

0,75 l

21 000 kzt

Prosecco Mondoro Extra Dry D.O.C. Veneto (Glera)

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

The wine is a light straw-color, dry, 11% ABV. The wine has a fresh taste with pleasant tannins. It goes perfectly with seafood, fish and white meat. Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l

23 000 kzt

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

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.

The wine is a light straw color, sweet, 7,5% ABV. The wine has a sweet taste with spicy fruit shades. The wine is perfectly combined with cheese, fruit or sweet desserts. Serving temperature - 6-8 °C.

0,75 l

17 000 kzt

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

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.

The wine is in assortment, semi-sweet, 7,5% ABV. The taste of the wine is delicate, light, with a rounded texture. The wine goes well with light snacks, white meat, fruits and light desserts. Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l

14 000 kzt



SUNSET
restaurant

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА / DESSERT WINES

ФРАНЦИЯ / FRANCE

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

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.

The wine is a golden yellow color, shiny, semi-sweet, 14% ABV.
The taste of the wine is soft, full, rich, with a silky texture.
The wine goes well with foie gras, spicy cheeses and white meat.
Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l 53 000 kzt

Le Grand Noir Moscato. Languedoc (Moscato)

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.

The wine is a light golden color, semi-sweet, 11,5% ABV.
The taste of the wine is fresh, soft with delicious
natural sweetness and fruity acidity.
It is combined with light desserts and berries.
Serving temperature - 8-10 °C.

0,75 l 17 000 kzt

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

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.

The wine is a golden yellow color, semi-sweet, 11,5% ABV.
The wine attracts with a moderately rich, very bright,
taste and a soft, delicate aftertaste.
The wine goes well with spicy dishes, seafood, fruit desserts.
Serving temperature - 10-12 °C.

0,75 l 17 000 kzt

ВИНО НА РОЗЛИВ / WINE BY THE GLASS

БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINES

Beau Mayne Sauvignon Blanc. Bordeaux (Sauvignon Blanc)

0,15 l 3 600 kzt

Tocornal Chardonnay. Central Valley (Chardonnay)

0,15 l 3 000 kzt

NEW

Casa Carmela Blanco Semi-Dulce (Macabeo)

0,15 l 3 000 kzt

NEW

КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINES

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

NEW

Casa Carmela Tinto Semi-Dulce (Mourvedre, Syrah)

0,15 l 3 000 kzt

NEW

РОЗОВЫЕ ВИНА / ROSE WINES

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

0,15 l 4 000 kzt

NEW

Arpeggio Rose. Sicilia (Nerello Mascalese)

0,15 l 3 000 kzt

ИГРИСТОЕ ВИНО / SPARKLING WINE

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

0,15 l 4 200 kzt

NEW

Обслуживание - 13%

Service charge is 13%