

Frap@lli

ROOM SERVICE  
MENU

# ВИНО

WINE

## КРАСНЫЕ

RED

ФРАНЦИЯ / FRANCE

Cotes-du-Rhone,  
Pic et Chapoutier

Полнотелое танинное вино. В аромате присутствуют шоколад, табак, трюфель. Подходит к употреблению с жирной пищей, со старыми выдержанными сырами.

Marquis de Paty Bordeaux,  
Robert Giraud

150 750 ml

**874 uah**

Сочетает в аромате фрукты, ягоды и специи. Подходит для самостоятельного употребления. Также подходит к мясу на гриле, острым блюдам и сырам.

ИТАЛИЯ / ITALY

Chianti, Zonin

Во вкусе ярко выражены вишня, фиалка, смородина. В меру кислотное. Подходит как для самостоятельного употребления, так и к утке, мягким сырам.

Valpolicella, Zonin

108

**540 uah**

Средне-кислотное вино с горьковатым послевкусием. Визитная карточка Тосканы. Подходит к пастам, колбасам, твёрдым сырам, брускеттам.

Nero D'Avola,  
Principi di Butera

159

**795 uah**

**1030 uah**

Мощное полнотелое вино со сладкими танинами. Среднекислотное. В аромате черешня, слива, специи, бальзамические нотки.

ЧИЛИ / CHILE

Carmenere,  
Luis Felipe Edwards

Вино с насыщенным ароматом тёмной сливы и сладкой черешни. Сочетается с блюдами из мяса и сырами.

97

**485 uah**

Вино с оттенками спелых красных и чёрных ягод, перца и пряностей. Округлое во вкусе, хорошо подходит для самостоятельного употребления.

ИСПАНИЯ / SPAIN

Vicente Gandia Lirico

85

**425 uah**

БЕЛЫЕ  
WHITE

ФРАНЦИЯ / FRANCE

В вине встречаются ароматы лимона, киви, жасмина, зелёного чая. Прекрасно подойдёт к любым холодным закускам.

Gewurztraminer,  
Hubert Beck

Riesling,  
Hubert Beck

Marquis de Paty Bordeaux,  
Robert Giraud

Chablis, Raoul Clerget

Лёгкое вино с повышенной кислотностью и не ярко выраженными фруктовыми нотами. Вино минеральное, с ароматами свежескошенного сена и зелёных яблок. Подойдёт к морепродуктам, мясу птицы.

ИТАЛИЯ / ITALY

Вино с медовым ароматом, свежестью и сухим вкусом. Букет насыщен нотами яблока, лайма и дыни. Идеально для aperitivo.

Pinot Grigio Aquileia,  
Tenuta Ca' Bolani

Gavi del comune di Gavi,  
Nicola Bergaglio

Chardonnay,  
Viticoltori Alto Adige

150 750 ml

942 uah

В ароматике палитра тропических фруктов. Сорт вина округлый, полнотелый, имеющий твёрдую структуру. Вино идеально подходит для блюд насыщенных специями и травами.

789 uah

767 uah

Вино междуручья региона Бордо. Очень насыщенное цветочное вино. Имеет оттенки печёных яблок, груши и цитрусовых. Сочетается с легкими салатами, белым мясом, рыбой и морепродуктами.

1107 uah

157 785 uah

Имеет довольно нейтральный букет с минимумом фруктовых нюансов. Хорошо сочетается с пастой с морепродуктами, дорадо.

960 uah

1110 uah

Вино очень богато минералами, виноград собран вручную. Демонстрирует ноты желтых и цитрусовых фруктов, лёгкий акцент ванили, сливочного масла и карамели. Подходит к лёгким закускам, блюдам из рыбы и домашней птице.

ЧИЛИ / CHILE

Sauvignon Blanc,  
Luis Felipe Edwards

97

485 uah

Ароматика фруктовая: личи, яблоко, ягоды. Составляет хороший тандем сырам или обжаренным морепродуктам, а также с овощными салатами и не жирной рыбой на гриле.

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ /  
NEW ZELAND

Sauvignon Blanc the Nest,  
Lake Chalice

216

1080 uah

ИСПАНИЯ / SPAIN

Vicente Gandia Lirico

85

425 uah

Вино с фруктовыми и цветочными оттенками. Превосходный аперетив, а также составит отличную пару с рыбой и морепродуктами.

Тёрпкий, в букете ягодно-фруктовые тона, тона цитрусовых. Сочетается с курицей, нежирной свининой, красной рыбой, моллюсками.

## РОЗОВЫЕ ROSE

ФРАНЦИЯ / FRANCE

Rose d'Anjou,  
Saget La Perriere

150

750 ml

122

610 uah

Ароматы свежих ягод, дополненным пряными нотами. Вино с хорошей структурой и ягодным послевкусием. Сочетается с десертами, фруктами, сырами, колбасами и экзотической кухней.

# ВИНО КРАФТОВОЕ

CRAFT WINE

Вино произведено одесскими виноделами по традиционным технологиям региона. Сухое с остаточным сахаром. Украсит любой обед или ужин.

Крафтовое вино красное  
Red craft wine

750 ml

300 uah

Крафтовое вино белое  
White craft wine

300 uah

Вино фруктовое с нотками зелёного крыжовника. Послужит прекрасным аперетивом, также замечательно дополнит ваш обед или ужин.

Odessa, Troitskaya Str., 34  
Tel: +38 (067) 489 87 00  
Fax: +38 (048) 789 22 92  
Mail: [frapolli21@gmail.com](mailto:frapolli21@gmail.com)  
 [frapolli21](#)