

# МЕНЮ



«Kriek» («Крик») –  
самый известный в мире  
стиль бельгийского пива,  
в производстве которого  
используются спелые ягоды.

BRASSERIE  
 **KRIEK**

Meat. Seafood. Belgian beer.

«Brasserie»  
(«Брассерия»)  
– это уютное место  
с изысканной кухней и  
обширной коллекцией пива.



## АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ

Aperitifs and Digestifs

### Вишневый жenever

Традиционная бельгийская настойка  
Cherry Jenever - Traditional Belgian tincture

350 P

### Настойки домашние

Манго-маракуйя, Мандарин, Вишня, Клубника  
Homemade tinctures  
(Mango-passion fruit, Mandarin, Cherry, Strawberry)

40 мл

310 P

### Игристый Рислинг – Россия

Sparkling Riesling – Russia

390 / 2300 P

125 мл / 750 мл

### Лимончелло

Limoncello

540 P



## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

### 9 ЭНГЕЛЬСА ПР., 124

#### ВИШНЕВЫЕ СОРТА

##### Крик де Лютин

Kriek de Lutin 14/4%

410 520

##### Кастил Ван Бирсель Руж

Kasteel van Beersel Rouge 14/7%

460 580

##### Бун Крик

Boon Kriek 14/4%

580 720

##### Кастил Руж

Kasteel Rouge 20/7%

690 860

#### СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ

##### Манекен Пис

Manneken Pils 12/5%

390 490

##### Грейт Ривер Лагер

Great River Lager 12/4,5%

410 520

##### Кампус Премиум

Campus Premium 12,9/5%

570 690

#### СВЕТЛЫЕ ЭЛИ

##### Горьковская Пивоварня ИПА

Gorkovskaya Brewery IPA 14,5/5,9%

420 540

##### Аффлигем блонд

Affligem Blonde 13,3/6,7%

460 560

##### Стинбрюгге блонд

Steenbrugge Blond 14,6/5%

570 690

#### ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

##### Бланш де Лютин

Blanche De Lutin 12/4,5%

410 520

##### Баптист Вит

Baptist Wit 12/5%

570 690

##### Бланш де Брабант

Blanche De Brabant 11,3/4,9%

570 690

#### ПОЛУТЕМНЫЕ ЭЛИ

##### Палм

Palm 12,4/5,4%

570 690

#### ТЕМНЫЕ ЭЛИ

##### Стинбрюгге Брюн

Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%

570 690

#### ФРУКТОВОЕ ПИВО

##### Мелон эль

Melon Ale 19/6,9%

410 520

##### Роденбах Фрутаж

Rodenbach Fruitage 13,8/3,9%

580 690

#### СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА

##### Балтика Стаут

Baltika Stout 10/4,2%

490

##### Бургунь де Фландер

Bourgogne des Flandres 12,9/5%

640 760

#### Дегустационный набор №1

Tasting set №1

4 х 0,1 л. 590

#### Дегустационный набор №2

Tasting set №2

4 х 0,1 л. 590

В нашем меню есть гостевые краны, сорта пива на которых постоянно обновляются. Эти сорта сварены лимитированными партиями и являются настоящими шедеврами пивоварения. Подробности уточняйте у официанта.

We have a few kinds of beer which constantly roating. It's brewed in a limited numbers. It's true masterpiece of brewing. Ask the waiter for detail

#### ПИВО ДЛЯ ПОВАРОВ 290 P

Вы можете угостить поваров пивом, если вам понравилась наша кухня

### 9 БОЛЬШЕВИКОВ ПР., 3

#### ВИШНЕВЫЕ СОРТА

##### Крик де Лютин

Kriek de Lutin 14/4%

410 520

##### Кастил Ван Бирсель Руж

Kasteel van Beersel Rouge 14/7%

460 580

##### Бун Крик

Boon Kriek 14/4%

580 720

##### Кастил Руж

Kasteel Rouge 20/7%

690 860

#### СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ

##### Манекен Пис

Manneren Pils 12/5%

390 490

##### Грейт Ривер Лагер

Great River Lager 12/4,5%

410 520

##### Кампус Премиум

Campus Premium 12,9/5%

570 690

#### СВЕТЛЫЕ ЭЛИ

##### Аффлигем блонд

Affligem Blonde 13,3/6,7%

460 560

##### Стинбрюгге блонд

Steenbrugge Blond 14,6/5%

570 690

#### ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

##### Бланш де Лютин

Blanche De Lutin 12/4,5%

410 520

##### Бланш де Брабант

Blanche De Brabant 11,3/4,9%

570 690

### 9 КОЛОМЯЖСКИЙ ПР., 15 К.2

#### ВИШНЕВЫЕ СОРТА

##### Крик де Лютин

Kriek de Lutin 14/4%

410 520

##### Кастил Ван Бирсель Руж

Kasteel van Beersel Rouge 14/7%

460 580

##### Бун Крик

Boon Kriek 14/4%

580 720

##### Кастил Руж

Kasteel Rouge 20/7%

690 860

#### СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ

##### Манекен Пис

Manneken Pils 12/5%

390 490

##### Грейт Ривер Лагер

Great River Lager 12/4,5%

410 520

##### Кампус Премиум

Campus Premium 12,9/5%

570 690

#### СВЕТЛЫЕ ЭЛИ

##### Горьковская Пивоварня ИПА

Gorkovskaya Brewery IPA 14,5/5,9%

420 540

##### Аффлигем блонд

Affligem Blonde 13,3/6,7%

460 560

##### Стинбрюгге блонд

Steenbrugge Blond 14,6/5%

570 690

#### ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

##### Бланш де Лютин

Blanche De Lutin 12/4,5%

410 520

##### Бланш де Брабант

Blanche De Brabant 11,3/4,9%

570 690

#### ПОЛУТЕМНЫЕ ЭЛИ

##### Палм

Palm 12,4/5,4%

570 690

#### ТЕМНЫЕ ЭЛИ

##### Стинбрюгге Брюн

Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%

570 690

#### ФРУКТОВОЕ ПИВО

##### Грейпфрут эль

Grapefruit Ale 19/6,9%

410 520

#### СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА

##### Балтика Стаут

Baltika Stout 10/4,2%

490

##### Бургунь де Фландер

Bourgogne des Flandres 12,9/5%

640 760

#### Дегустационный набор №1

Tasting set №1

4 х 0,1 л. 590

#### Дегустационный набор №2

Tasting set №2

4 х 0,1 л. 590

В нашем меню есть гостевые краны, сорта пива на которых постоянно обновляются. Эти сорта сварены лимитированными партиями и являются настоящими шедеврами пивоварения. Подробности уточняйте у официанта.

#### ПИВО ДЛЯ ПОВАРОВ 290 P

Вы можете угостить поваров пивом, если вам понравилась наша кухня

#### ПОЛУТЕМНЫЕ ЭЛИ

##### Палм

Palm 12,4/5,4%

570 690

#### ТЕМНЫЕ ЭЛИ

##### Балтика Брю Брюн

Baltika Brew Bruin 14,7/6,5%

370 490

##### Стинбрюгге Брюн

Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%

570 690

#### ФРУКТОВОЕ ПИВО

##### Бахус Фрамбуа

Bacchus Frambozenbier 14/5%

590 740

#### СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА

##### Балтика Стаут

Baltika Stout 10/4,2%

490

##### Бургунь де Фландер

Bourgogne des Flandres 12,9/5%

640 760

#### Дегустационный набор №1

Tasting set №1

4 х 0,1 л. 590

#### Дегустационный набор №2

Tasting set №2

4 х 0,1 л. 590

В нашем меню есть гостевые краны, сорта пива на которых постоянно обновляются. Эти сорта сварены лимитированными партиями и являются настоящими шедеврами пивоварения. Подробности уточняйте у официанта.

#### ПИВО ДЛЯ ПОВАРОВ 290 P

Вы можете угостить поваров пивом, если вам понравилась наша кухня

## МОСКОВСКИЙ ПР., 192-194

### ВИШНЕВЫЕ СОРТА

|                                                                                                       |                                           |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <div> <div></div> <div>Крик де Лютин</div> <div>Kriek de Lutin 14/4%</div> </div>                     | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>410</div> <div>520</div> </div> |
| <div> <div></div> <div>Кастил Ван Бирсель Руж</div> <div>Kasteel van Beersel Rouge 14/7%</div> </div> | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>460</div> <div>580</div> </div> |
| <div> <div></div> <div>Бун Крик</div> <div>Boon Kriek 14/4%</div> </div>                              | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>580</div> <div>720</div> </div> |
| <div> <div></div> <div>Кастил Руж</div> <div>Kasteel Rouge 20/7%</div> </div>                         | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>690</div> <div>860</div> </div> |

### СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ

|                                                                                            |                                           |                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <div> <div></div> <div>Грейт Ривер Лагер</div> <div>Great River Lager 12/4,5%</div> </div> | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>390</div> <div>490</div> </div> |
| <div> <div></div> <div>Кампус Премиум</div> <div>Campus Premium 12,9/5%</div> </div>       | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>570</div> <div>690</div> </div> |

### СВЕТЛЫЕ ЭЛИ

|                                                                                                            |                                           |                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <div> <div></div> <div>Горьковская Пивоварня ИПА</div> <div>Gorkovskaya Brewery IPA 14,5/5,9%</div> </div> | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>420</div> <div>540</div> </div> |
| <div> <div></div> <div>Аффлигем блонд</div> <div>Affligem Blonde 13,3/6,7%</div> </div>                    | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>460</div> <div>560</div> </div> |
| <div> <div></div> <div>Стинбрюгге блонд</div> <div>Steenbrugge Blond 14,6/5%</div> </div>                  | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>570</div> <div>690</div> </div> |

### ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

|                                                                                              |                                           |                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <div> <div></div> <div>Бланш де Лютин</div> <div>Blanche De Lutin 12/4,5%</div> </div>       | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>410</div> <div>520</div> </div> |
| <div> <div></div> <div>Баптист Вит</div> <div>Baptist Wit 12/5%</div> </div>                 | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>570</div> <div>690</div> </div> |
| <div> <div></div> <div>Бланш де Брабант</div> <div>Blanche De Brabant 11,3/4,9%</div> </div> | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>570</div> <div>690</div> </div> |

### ПОЛУТЕМНЫЕ ЭЛИ

|                                                                    |                                           |                                            |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <div> <div></div> <div>Палм</div> <div>Palm 12,4/5,4%</div> </div> | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>570</div> <div>690</div> </div> |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|

### ТЕМНЫЕ ЭЛИ

|                                                                                              |                                           |                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <div> <div></div> <div>Балтика Брю Брюн</div> <div>Baltika Brew Bruin 14,7/6,5%</div> </div> | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>370</div> <div>490</div> </div> |
| <div> <div></div> <div>Стинбрюгге Брюн</div> <div>Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%</div> </div>   | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>570</div> <div>690</div> </div> |

### ФРУКТОВОЕ ПИВО

|                                                                                     |                                           |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <div> <div></div> <div>Грейпфрут эль</div> <div>Grapefruit Ale 19/6,9%</div> </div> | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>410</div> <div>520</div> </div> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|

### СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА

|                                                                                                  |                                           |                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <div> <div></div> <div>Балтика Стаут</div> <div>Baltika Stout 10/4,2%</div> </div>               | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>490</div> </div>                |
| <div> <div></div> <div>Бургунь де Фландер</div> <div>Bourgogne des Flandres 12,9/5%</div> </div> | <div> <div>03</div> <div>0.5</div> </div> | <div> <div>640</div> <div>760</div> </div> |

|                                                                           |                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <div> <div>Дегустационный набор №1</div> <div>Tasting set №1</div> </div> | <div> <div>4 x 0,1 л.</div> <div>590</div> </div> |
| <div> <div>Дегустационный набор №2</div> <div>Tasting set №2</div> </div> | <div> <div>4 x 0,1 л.</div> <div>590</div> </div> |

В нашем меню есть гостевые краны, сорта пива на которых постоянно обновляются. Эти сорта сварены лимитированными партиями и являются настоящими шедеврами пивоварения. Подробности уточняйте у официанта.

We have a few kinds of beer which constantly roating. It's brewed in a limited numbers. It's true masterpiece of brewing. Ask the waiter for detail.

ПИВО ДЛЯ ПОВАРОВ 290 Р

Вы можете угостить поваров пивом, если вам понравилась наша кухня



## МОРЕПРОДУКТЫ

• Импортная устрица №1 / №2 с цитрусовым соусом

Imported oyster №1/№2 with citrus sauce

1 шт 490 Р/620 Р  
 ЗАКАЗ ОТ 2-Х ШТУК

• Морской ёж с перепелиным желтком и соусом понзу

Sea urchin with quail yolk and ponzu sauce

1 шт 490 Р

• Запеченные устрицы №1 под трюфельным соусом/под соусом Дор Блю

Baked oysters №1 with truffle sauce/with dor blu sauce

2 шт 980 Р

Запеченные устрицы №2 под трюфельным соусом/под соусом Дор Блю

Baked oysters №2 with truffle sauce/with dor blu sauce

1 шт 640 Р

• Мидии (подаются в кастрюле в авторских соусах с бельгийским картофелем фри)

790 / 1360 Р

• в белом вине с прованскими травами

Mussels in white wine with provencal herbs

• в соусе Том Ям

Mussels with Tom Yam sauce

• в сливочно-чесночном соусе

Mussels with creamy garlic sauce

• в трюфельном соусе

Mussels with truffle sauce

EXCLUSIVE!

• Живые раки

250 гр. 500 гр. 1000 гр.  
 1400 Р 2400 Р 4300 Р

• в собственном соку

Cryfish in its own juice

• в соусе Том Ям

Cryfish in Tom Yam sauce

• в сливочно-чесночном соусе

Cryfish in a creamy garlic sauce

РАКОВ ВЫ МОЖЕТЕ ПОПРОБОВАТЬ ТОЛЬКО ПО АДРЕСУ  
 ЭНГЕЛЬСА ПР., 124

|                                                                                                          |                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <div> <div>ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ</div> <div>Импортная устрица №1</div> <div>Imported oyster №1</div> </div> | <div> <div>2590 Р</div> <div>2 шт</div> </div> |
| <div> <div>Импортная устрица №2</div> <div>Imported oyster №2</div> </div>                               | <div> <div>2 шт</div> </div>                   |
| <div> <div>Морской ёж</div> <div>Sea urchin</div> </div>                                                 | <div> <div>2 шт</div> </div>                   |

|                                                                                                                  |                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <div> <div>СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ</div> <div>6 импортных устриц №1</div> <div>6 imported oyster №1</div> </div> | <div> <div>2640 Р</div> </div> |
| <div> <div>6 импортных устриц №2</div> <div>6 imported oyster №2</div> </div>                                    | <div> <div>3340 Р</div> </div> |
| <div> <div>6 морских ежей</div> <div>6 imported sea urchin</div> </div>                                          | <div> <div>2640 Р</div> </div> |



## СТАРТЫ И ЗАКУСКИ

Starters and snacks

**Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом/и пармезаном** 320 ₽/440 ₽  
Rye croutons with cheese and garlic sauce

**Джерки из свинины (собственного производства)** 360 ₽  
Pork jerky (home-made)

**Битые огурцы** 390 ₽  
Smashed cucumbers

**Вяленый кальмар свит-чили (собственного производства)** 490 ₽  
Dried sweet chili squid (home-made)

**Зеленые оливки в пряном масле с чабаттой** 490 ₽  
Green olives in spicy oil with ciabatta

**Хрустящие вешенки к пиву** 520 ₽  
Crispy oyster mushrooms for beer

**Вяленая бастурма** 560 ₽  
Dried basturma

**Свинные уши в соусе свит чили** 590 ₽  
Pork ears in sweet chili sauce

**Жареный сыр (подается с двумя соусами: ягодный и тар-тар)** 620 ₽  
Grilled cheese (served with two sauces: berry and tartar)

**Копченые северные креветки (подаются охлажденными в панцире)** 680 ₽  
Smoked Northern shrimp (served chilled in the shell)

**Куриный паштет с бриошью и апельсиново-луковым конфитюром** 460 ₽  
Chicken pate with brioche and orange-onion jam

**Куриные крылья в карамельной глазури с бурбоном** 690 ₽  
Chicken wings in bourbon caramel glaze

**Брускетта с крабом и красной икрой** 840 ₽  
Bruschetta with crab and red caviar

**Тартар из говядины в трюфельном соусе с бриошью** 860 ₽  
Beef Tartare in truffle sauce with brioche

**Виноградные улитки в чесночном соусе с зеленью** 12 шт 1090 ₽  
Grape snail in garlic sauce with herbs



## БЕЛЬГИЙСКИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Belgian French fries

**Бельгийский картофель фри** 390 ₽  
Belgian fries

**Бельгийский картофель фри с пармезаном и трюфельным соусом** 560 ₽  
Belgian fries with parmesan and truffle sauce

**Бельгийский картофель фри с соусом дор блю** 560 ₽  
Belgian fries with dor blue sauce

**Бельгийский картофель фри с беконом и соусом Том Ям** 590 ₽  
Belgian fries with bacon and tom yam sauce





## САЛАТЫ

Salads

### Салат из свежих овощей с греческим сыром

Fresh vegetable salad with Greek cheese

560 P

### Теплый салат с куриным бедром, свежими овощами и пармезаном

Warm salad with chicken thigh, fresh vegetables and parmesan

680 P

### Салат с говядиной, печеными овощами и чипсами из пармезана

Salad with beef, baked vegetables, and Parmesan chips

690 P

### Цезарь с подкопченной уткой

Caesar with a smoked duck

760 P

### Салат с креветками, творожным сыром и чипсами из батата

Salad with shrimp, cottage cheese and sweet potato chip

840 P

### Салат с форелью, печеным картофелем и красной икрой

Salad with trout, baked potatoes, and red caviar

890 P



## СУПЫ

### Бельгийский луковый

Belgian onion soup

Soups

390 P

### Тыквенный с пармезаном

Pumpkin with parmesan

490 P

### Грибной крем-суп с вешенками и пармезаном

Mushroom cream soup with oyster mushrooms and parmesan

560 P

### Тыквенный с тигровыми креветками

Pumpkin with Tiger Shrimp

640 P

### Мясная солянка с копченым ребрышком

Meat hodgepodge with smoked rib

660 P

### Сливочная уха

Creamy ear

690 P





## ПИЦЦА

ПИЦЦУ ВЫ МОЖЕТЕ ПОПРОБОВАТЬ ТОЛЬКО ПО АДРЕСУ 9ЭНГЕЛЬСА ПР., 124

Pizza

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Пицца маргарита с томатами и песто                | 640 Р |
| Pizza margarita with tomatoes and pesto           |       |
| Пицца пепперони                                   | 680 Р |
| Pepperoni pizza                                   |       |
| Пицца мясная барбекю                              | 740 Р |
| Barbecue meat pizza                               |       |
| Пицца горгонзола с грушей                         | 780 Р |
| Gorgonzola pizza with pear                        |       |
| Пицца грибная с пряной курой                      | 780 Р |
| Mushroom pizza with spicy chicken                 |       |
| Пицца четыре сыра                                 | 790 Р |
| Pizza four cheeses                                |       |
| Пицца с креветками, рукколой и вялеными томатами  | 820 Р |
| Pizza with shrimp, arugula and sun-dried tomatoes |       |
| Пицца Том Ям с морепродуктами                     | 820 Р |
| Tom Yam pizza with seafood                        |       |



## РОЛЛЫ

РОЛЛЫ ВЫ МОЖЕТЕ ПОПРОБОВАТЬ ПО АДРЕСАМ: 9НЕВСКИЙ ПР., 64 9ЭНГЕЛЬСА ПР., 124  
9БОЛЬШЕВИКОВ ПР., 3, 9КОЛОМЯЖСКИЙ ПР., 15 К.2, 9МОСКОВСКИЙ ПР., 192-194

Rolls

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Запеченный ролл с подкопченной форелью и мидиями    | 690 Р  |
| Baked roll with smoked trout and mussels            |        |
| Ролл темпура с тартаром из форели                   | 780 Р  |
| Tempura roll with trout tartare                     |        |
| Запеченный спайси краб                              | 890 Р  |
| Baked spicy crab                                    |        |
| Ролл с тигровой креветкой, тунцом и сливочным сыром | 910 Р  |
| Roll with tiger prawn, tuna, and cream cheese       |        |
| Ролл манго-форель                                   | 940 Р  |
| Mango Trout Roll                                    |        |
| Ролл запеченный угорь                               | 970 Р  |
| Baked Eel Roll                                      |        |
| Ролл с угрем и острой форелью                       | 1040 Р |
| Roll with eel and spicy trout                       |        |
| Ролл Филадельфия                                    | 1060 Р |
| Philadelphia Roll                                   |        |



**МИДИИ** ПОДАЮТСЯ В КАСТРЮЛЕ  
В АВТОРСКИХ СОУСАХ С БЕЛЬГИЙСКИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ S/M  
Mussels (served in a pot with homemade sauces and Belgian fries)

В белом вине с прованскими травами 790 / 1360 P

Mussels in white wine with provencal herbs

В соусе Том Ям Mussels with Tom Yam sauce 790 / 1360 P

В сливочно-чесночном соусе Mussels with creamy garlic sauce 790 / 1360 P

В трюфельном соусе Mussels with truffle sauce 790 / 1360 P

**ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ** Baked mussels

Под трюфельным соусом With truffle sauce 780 P

Под соусом 4 сыра With Tom Yam sauce 780 P

Под соусом дор блю With dor blue sauce 780 P

## • ХЛЕБ

Хлебная корзина 360 P

Bread basket

Чиабатта 220 P

Ciabatta

Бриошь 220 P

Brioche

## • ГАРНИРЫ

Картофельное пюре 250 P

Mashed potatoes

Жареный картофель 340 P

Fried potatoes with onion and garlic

Битые огурцы Smashed cucumbers 390 P

Бельгийский картофель фри 390 P

Овощи гриль Vegetables grill 490 P

## • МОЖНО ДОБАВИТЬ К ВАШЕМУ БЛЮДУ

Toppings

Сливочное масло с базиликом и чесноком 90 P

Butter with Basil and Garlic

Топпинги в ассортименте (варенье, мед, пьяная вишня) 120 P

Assorted toppings (jam, honey, and drunk cherries)

Соусы в ассортименте (песто, трюфельный, дор блю) 140 P

Assorted sauces (pesto, truffle, dor blu)

Пармезан 140 P

Parmesan cheese

Сезонные фрукты и ягоды 170 P

Seasonal fruits and berries

Форель, подмаринованная в перце розе 490 P

Trout marinated in rose pepper





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes

### • БУРГЕРЫ

Burgers

**Бургер с котлетой из мраморной говядины**

Burger with marbled beef patty

780 P

**Бургер с котлетой из мраморной говядины с пьяной вишней и соусом дор блю**

Burger with marbled beef patty, drunken cherries, and Dor Blue sauce

890 P

### • МЯСО И ПТИЦА

Meat & Poultry

**Куриные крылья в карамельной глазури с бурбоном**

Chicken wings in bourbon caramel glaze

690 P

**Колбаски с жареным картофелем с луком и чесноком**

Sausages with fried potatoes, onions, and garlic

720 P

**Свинина в соусе "Каштан" с картофелем, жареным с луком и чесноком**

Pork in Chestnut Sauce with potatoes fried with onions and garlic

840 P

**Котлета по-киевски с картофельным пюре и грибным соусом**

Kiev cutlet with mashed potatoes and mushroom sauce

890 P

**Свинные ребра в соусе Джек Дениелс с битыми огурцами**

Pork ribs in Jack Daniels sauce with smashed cucumbers

890 P

**Утиная грудка с ягодным соусом и кремом из сельдерея и яблока**

Duck breast with berry sauce and celery and apple cream

960 P

**Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре**

Beef stroganoff made of marbled beef with mashed potatoes

990 P

**Язык в трюфельном соусе с жареным картофелем**

Tongue in truffle sauce with fried potatoes

1040 P

**Говяжьи щёчки с картофельным пюре и черной смородиной**

Beef cheeks with mashed potatoes and black currants

1140 P

**Ассорти колбас с аджикой и битыми огурцами**

Assorted sausages with adjika and broken cucumbers

1490 P

### • СТЕЙКИ

Stakes

**Стейк Скерт с соусом демиглас и битыми огурцами**

Skirt steak with demi-glace sauce and smashed cucumbers

1390 P

**Стейк из мраморной говяжьей вырезки с молодым картофелем и соусом сливочный блэк пеппер**

Marbled beef tenderloin steak with baby potatoes and blue pepper sauce

1690 P

### • РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish & seafood

**Рыба по-фламандски**

Fish in Flemish

820 P

**Стейк из форели с томленным пореем и картофелем с пряным кокосовым соусом**

Trout steak with simmered leeks and potatoes with spicy coconut sauce

1390 P



🍷 РЕКОМЕНДУЕМ К ЭТОМУ БЛЮДУ СОРТ «БАЛТИКА СТАУТ»



## ДЕСЕРТЫ

Мороженое в ассортименте  
Ice cream assortment

Вафли с малиновым соусом  
Waffles with raspberry sauce

Вафли с вареной сгущенкой  
Waffles with boiled condensed milk

Неклассический наполеон  
The non-classical Napoleon

Суфле манго-маракуйя  
Mango Passion Fruit soufflé

Вафли с сезонными фруктами и ягодами  
Waffles with seasonal fruits and berries

Вафли с шоколадным ганашем  
Waffles with chocolate ganache

Шоколадный брауни с фундуком, вишней и сливочным кремом  
Chocolate brownie with hazelnuts, cherries, and cream

Desserts

240 P

390 P

440 P

440 P

540 P

560 P

560 P

580 P



## НАПИТКИ

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Молочный коктейль Milkshake 300 мл

Домашний лимонад маракуйя-гуава/киви-яблоко 200/750 мл  
Homemade passion fruit-guava lemonade

Мохито б/а Non-alcoholic mojito 220 / 750 мл

Drinks

Soft Drinks

490 P

480 / 990 P

590 / 990 P

### ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Морс из черной смородины Blackcurrant juice 200 мл

Соки в ассортименте Juices in the assortment 200 мл

Эвервес Тоник Evervess Tonic 250 мл

Эвервес Кола Evervess Cola 250 мл

Вода с газом / без газа Water sparkl / still 500 мл

Лимонады в ассортименте Lemonades in the assortment 330 мл

Соки свежавыжатые Freshly squeezed juices 200 мл

Квас псковский живой Pskov kvass 450 мл

Вода с газом / без газа Water spark / still 750 мл

Cold Drinks

280 P

310 P

410 P

410 P

440 P

460 P

480 P

490 P

740 P

### ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

#### КОФЕ

Coffee

Эспрессо Espresso 30 мл 280 P

Американо Americano 110 мл 280 P

Капучино Cappuccino 125 мл 320 P

Латте Latte 200 мл 360 P

#### ЧАЙ

Tea

Чай в ассортименте 600 мл 460 P  
Tea in the assortment

Чай 600 мл 640 P  
собственного приготовления:  
облепиха/пряная смородина  
Self-made tea: sea buckthorn/spicy currant

#### ТОППИНГИ

Toppings

Молоко / Сливки 40 мл 80 P  
Milk / Cream

Растительное молоко 40 мл 80 P  
Vegetable milk



## КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Strong alcohol

### АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Aperitifs and Digestifs    | 40 мл |
| Вишневый женевер           | 350 Р |
| Cherry Jenever             |       |
| Лимончелло                 | 540 Р |
| Limoncello                 |       |
| Бехеровка                  | 540 Р |
| Becherovka                 |       |
| Ягермастер                 | 540 Р |
| Jagermeister               |       |
| Арарат Абрикос             | 560 Р |
| Ararat Apricot             |       |
| Фруко Шульц в ассортименте | 460 Р |
| Fruko Schulz               |       |

### НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| Homemade tinctures  | 40 мл            |
| Манго-маракуйя      | 310 Р            |
| Mango passion fruit |                  |
| Вишня               | 310 Р            |
| Cherry              |                  |
| Клубника            | 310 Р            |
| Strawberry          |                  |
| Мандарин            | 310 Р            |
| Tangerine           |                  |
| Сет настоек         | 40 мл х 4 1090 Р |
| Set of tinctures    |                  |

### РОМ

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Rum                      | 40 мл |
| Варадеро Аньехо 3 года   | 450 Р |
| Varadero Anejo 3 Anos    |       |
| Дэд менс фингерс блэк    | 540 Р |
| Dead Man's Fingers black |       |

### ДЖИН

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Jin                  | 40 мл |
| Барристер            | 390 Р |
| Barrister            |       |
| Барристер клубничный | 390 Р |
| Barrister Pink       |       |
| Бифитер              | 580 Р |
| Beefeater            |       |

### ТЕКИЛА

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Tequila            | 40 мл |
| Корралехо Бланко   | 560 Р |
| Corralejo Blanco   |       |
| Корралехо Репосадо | 620 Р |
| Corralejo Reposado |       |

### ВОДКА

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Vodka                       | 40 мл |
| Царская Оригинальная        | 290 Р |
| Tsarskaja Originall         |       |
| Царская Золотая             | 290 Р |
| Tsarskaja Gold              |       |
| Царская в ассортименте      | 310 Р |
| Tsarskaya in the assortment |       |
| Абсолют                     | 450 Р |
| Absolut                     |       |
| Онегин                      | 490 Р |
| Onegin                      |       |
| Грей Гуз                    | 560 Р |
| Grey Goose                  |       |

### КОНЬЯК

|                |       |
|----------------|-------|
| Cognac         | 40 мл |
| Арарат 5*      | 490 Р |
| Ararat 5*      |       |
| Арарат Абрикос | 560 Р |
| Ararat Apricot |       |
| Руле ВС        | 680 Р |
| Roulet VS      |       |
| Руле ВСОП      | 790 Р |
| Roulet VSOP    |       |

### ВИСКИ

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Whiskey                   | 40 мл |
| Катти Сарк                | 490 Р |
| Cutty Sark                |       |
| Джим Бим                  | 540 Р |
| Jim Beam                  |       |
| Баллантанс Файнест        | 550 Р |
| Ballantine's Finest       |       |
| Джемесон                  | 580 Р |
| Jameson                   |       |
| Чивас Ригал 12 лет        | 890 Р |
| Chivas Regal 12 years old |       |

### ОДНОСОЛОДОВЫЕ SINGLE MALT

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Глен Морей Элгин Классик    | 790 Р  |
| Glen Moray Elgin Classic    |        |
| Синглтон 12 лет             | 940 Р  |
| Singleton 12 Years Old      |        |
| Лох Ломонд Инчмуррин 12 лет | 960 Р  |
| Inchmurrin 12 Years Old     |        |
| Лафройг 10 лет              | 990 Р  |
| Laphroaig 10 Years Old      |        |
| Макаллан 15 лет             | 1990 Р |
| Macallan 15 Years Old       |        |

### ВЕРМУТЫ

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Vermouths                    | 40 мл |
| Абсент Фруко Шульц           | 420 Р |
| Absinthe Fruko Schultz       |       |
| Мартини Бьянко / Экстра Драй | 450 Р |
| Martini Bianco / Extra Dry   |       |
| Кампари                      | 490 Р |
| Campari                      |       |
| Апероль                      | 490 Р |
| Aperol                       |       |

## КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

Cocktail card

### КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

|                                                                      |                                                               |        |       |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Глинтвейн                                                            | Mulled wine                                                   | 180 мл | 540 Р |
| Апероль Шприц                                                        | Aperol Spritz                                                 | 195 мл | 690 Р |
| Биттер Апероль, игристое вино сухое, минеральная вода                | Bitter Aperol, dry sparkling wine, mineral water              |        |       |
| Джин Тоник                                                           | Jin&Tonic                                                     | 195 мл | 690 Р |
| Джин, тоник, огурец / Gin, tonic, cucumber                           |                                                               |        |       |
| Мохито                                                               | Mojito                                                        | 245 мл | 690 Р |
| Варадеро Аньехо 3 года, сахарный сироп, минеральная вода, лайм, мята | Varadero Anejo 3 Anos, sugar syrup, mineral water, lime, mint |        |       |
| Классические коктейли по спецзаказу                                  |                                                               |        | 720 Р |
| Лонг Айленд, Негрони, Куба Либре, Белый Русский, Маргарита           | Long Island, Negroni, Cuba Libre, White Russian, Margarita    |        |       |
| Шот Б-52                                                             | B-52                                                          | 45 мл  | 580 Р |

### АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

#### Секрет Кокко

720 Р · 115 мл  
Джин на синем чае, ликёр абрикос, сок лимона, сироп корица, сладкая вата  
The secret of Koko - Gin on blue tea, apricot liqueur, lemon juice, cinnamon syrup, cotton candy

#### Бойцовский клуб

720 Р · 75 мл  
Баллантайнс Файнест, кофейный ликер, Фернет Бранка, кофейные зерна  
Fight Club - Ballantine's Finest, coffee liqueur, Fernet Branca, coffee beans

#### Мулен Руж

720 Р · 185 мл  
Джин Барристер Пинк, Мартини Экстра Драй, тоник Эверлесс, сироп клубничный, лимонный фреш, скелетированные листья, сублимированная малина  
Moulin Rouge - Gin Barrister Pink, Martini Extra Dry, Tonic Everless, strawberry syrup, skeletonized leaves, lemon fresh, freeze-dried raspberries

#### Завтрак у Тиффани

720 Р · 130 мл  
Абсент Фруко Шульц, Блю Кюрасао, Фруко Шульц Дыня, сироп персиковый, лимонный фреш  
Breakfast at Tiffany's - Absinthe Fruko Schultz, Blue Curacao, Fruko Schultz Melon, peach syrup, lemon fresh

#### Чайнатаун

720 Р · 160 мл  
Белый ром на листьях лайма, кокосовое молоко, ликёр личи, сок лимона, сироп лемонграсс  
Chinatown - White rum on lime leaves, coconut milk, lychee liqueur, lemon juice, lemongrass syrup

#### Фиона

720 Р · 130 мл  
Лимончелло, Ликер бузина, сок лайма, сироп зеленое яблоко, зеленая карамель  
Fiona - Limoncello, elderberry liqueur, lime juice, green apple syrup, green caramel

