



 **JÄGER**
meet to eat

МЕНЮ

Beer. Food. Wine.
Style.

УСТРИЦЫ

Oysters

Двустворчатый моллюск, который живёт в морской воде или солоноватой среде обитания. В них содержатся магний, кальций, калий, железо, фосфор, цинк, витамины А, В, С, Е. Жидкость внутри створок называется «устричный ликер».

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, УСТРИЦА ЖИВОЙ ПРОДУКТ И ОНА ПО-РАЗНОМУ ВЛИЯЕТ НА КАЖДЫЙ ОРГАНИЗМ. ЕСЛИ ВЫ НИ РАЗУ ИХ НЕ ПРОБОВАЛИ ИЛИ ПРОБОВАЛИ, НО МАЛО, НАЧНИТЕ С 2-Х ШТУК (НЕ БОЛЕЕ). ЭТО ОЧЕНЬ ВАЖНО!

- **ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА №1/№2** **440/560 P**
С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ 1 шт

Imported oyster №1/№2 with citrus sauce
Небольшие устрицы, выращиваются на специальной ферме. Обладают нежной и гармоничной текстурой, а также многогранным вкусом.

ПОДОЙДУТ, ЧТОБЫ ПОПРОБОВАТЬ УСТРИЦЫ В ПЕРВЫЙ РАЗ

- **ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ №1** **840 P**
ПОД ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ 2 шт

Baked oysters №1 with truffle sauce

- **ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ №1** **840 P**
ПОД СОУСОМ ДОР БЛЮ 2 шт

Baked oysters №1 with dor blue sauce

- **ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ №2** **590 P**
ПОД ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ 1 шт

Baked oysters №2 with truffle sauce

- **ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ №2** **590 P**
ПОД СОУСОМ ДОР БЛЮ 1 шт

Baked oysters №2 with dor blue sauce

МОРСКОЙ ЁЖ *Sea Urchin*

Один из самых больших деликатесов в мире. Во вкусе можно ощутить нежность и невесомость структуры, а так же, местами яркую сладость.

- **МОРСКОЙ ЁЖ** **470 P**
С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЖЕЛТКОМ И СОУСОМ ПОНЗУ 1 шт

Sea urchin with quail yolk and ponzu sauce

АНАДАРА

Anadara

Уникальный деликатес, который иногда называют «кровооточающим моллюском». Кровь Анадары – это сильный энергетик, который дает мощный прилив бодрости и сил. Мясо Анадары богато легким белком и микроэлементами, такими как железо, цинк, селен и другие.

- **АНАДАРА** **640 P**
С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ 1 шт

Anadara with citrus sauce



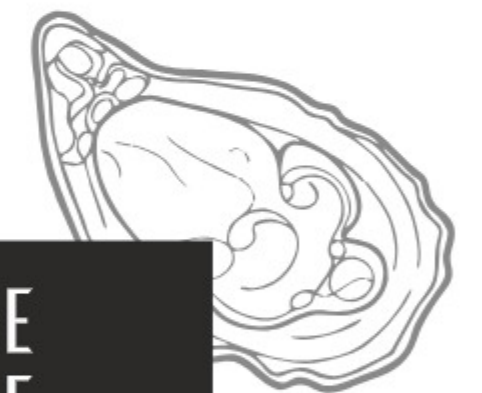
СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Special offer

6 ИМПОРТНЫХ УСТРИЦ №1 **2350 P**
6 imported oysters №1

6 ИМПОРТНЫХ УСТРИЦ №2 **2990 P**
6 imported oysters №2

6 МОРСКИХ ЕЖЕЙ **2540 P**
6 sea urchins



СТАРТЫ К ПИВУ И ВИНУ

BEER AND WINE STARTS

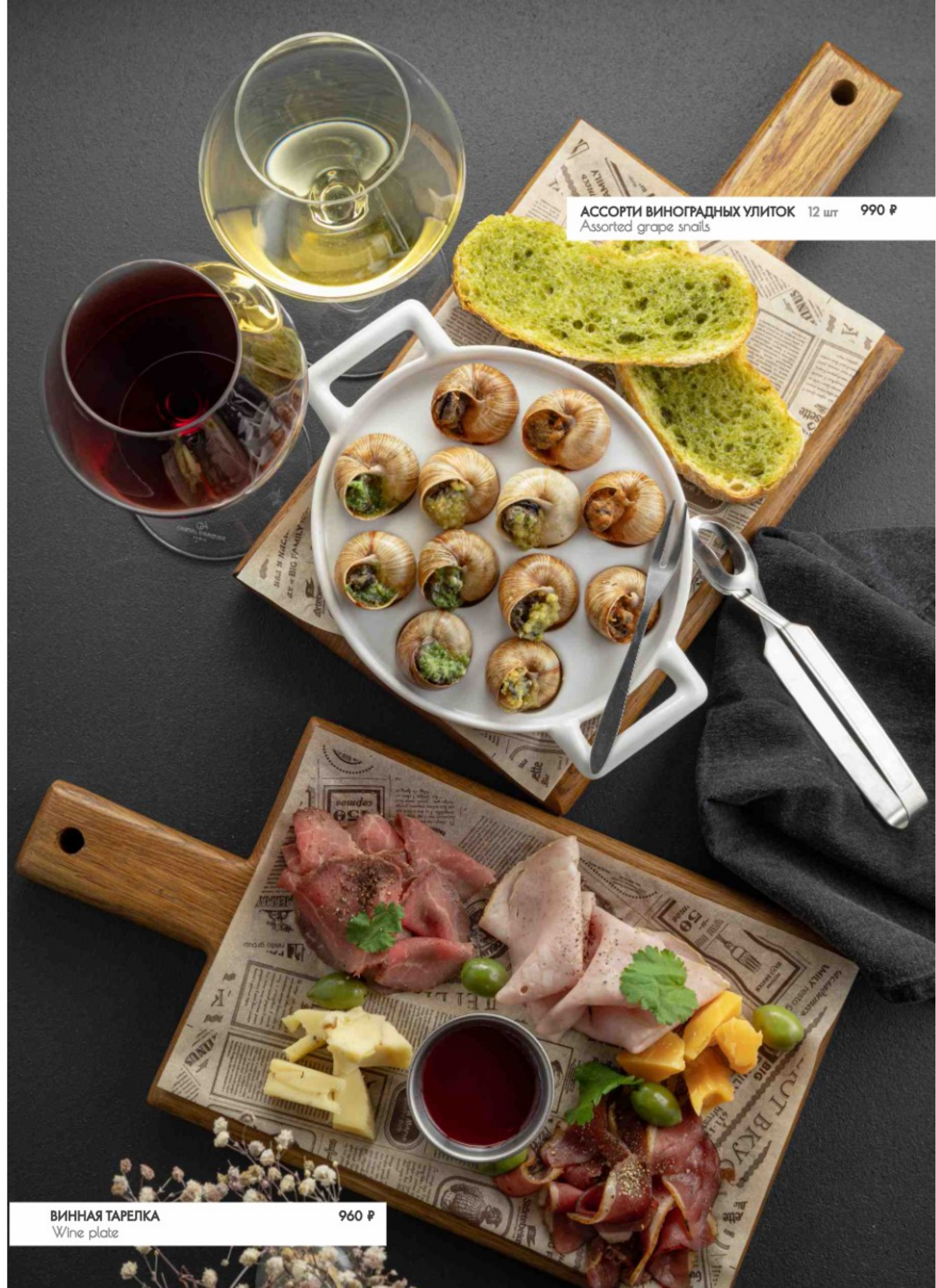


КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ СВИТ-ЧИЛИ 650 ₽
Chicken wings in sweet chili sauce



ЗЕЛЁНЫЕ ОЛИВКИ В ПРЯНОМ МАСЛЕ С ЧИАБАТТОЙ 490 ₽
Green olives in spicy oil with ciabatta

- **ЗЕЛЁНЫЕ ОЛИВКИ В ПРЯНОМ МАСЛЕ С ЧИАБАТТОЙ** 490 ₽
Green olives in spicy oil with ciabatta
- **ПОДКОПЧЕННАЯ ОЛЕНИНА** 540 ₽
Smoked venison
- **ВЯЛЕНАЯ БАСТУРМА** 540 ₽
Dried pastrami
- **ГРЕНКИ ИЗ СОЛОДОВОГО ХЛЕБА С СОУСОМ ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ** 460 ₽
Malt bread croutons with sauce pesto and parmesan
- **КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ СВИТ-ЧИЛИ** 650 ₽
Chicken wings in sweet chili sauce
- **БРЕЦЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ И СЫРНЫМ СОУСОМ** 360 ₽
Brezel with sea salt and cheese sauce
- **КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАЙОНЕЗОМ** 490 ₽
French fries with truffle mayonnaise
- **ВИНОГРАДНЫЕ УЛИТКИ** 12 шт 990 ₽
Grape snails
В СОУСЕ ТОМ ЯМ in Tom Yam sauce
В ОРЕХОВОМ СОУСЕ in nut sauce
В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С ЗЕЛЕНЬЮ in garlic sauce with herbs
- **АССОРТИ ВИНОГРАДНЫХ УЛИТОК** 12 шт 990 ₽
(В СОУСЕ ТОМ ЯМ, В ОРЕХОВОМ СОУСЕ, В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С ЗЕЛЕНЬЮ)
Assorted grape snails (in Tom Yam sauce, in nut sauce, in garlic sauce with herbs)
- **ХРУСТЯЩИЕ КРОКЕТЫ С КАМАМБЕРОМ, КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР** 640 ₽
Crispy croquettes with camembert, potatoes and tartare sauce
- **ВИННАЯ ТАРЕЛКА** 960 ₽
МОЖНО ДОБАВИТЬ:
СЫРЫ НА ВЫБОР - 260 Р
РОСТБИФ - 260 Р
СВИНАЯ ШЕЙКА КОППА - 260 Р
МОРТАДЕЛЛА - 260 Р
Wine plate
you can add:
cheeses to choose from - 260 R
Roast beef - 260 R
Koppa pork neck - 260 R
Mortadella - 260 R



АССОРТИ ВИНОГРАДНЫХ УЛИТОК 12 шт 990 ₽
Assorted grape snails

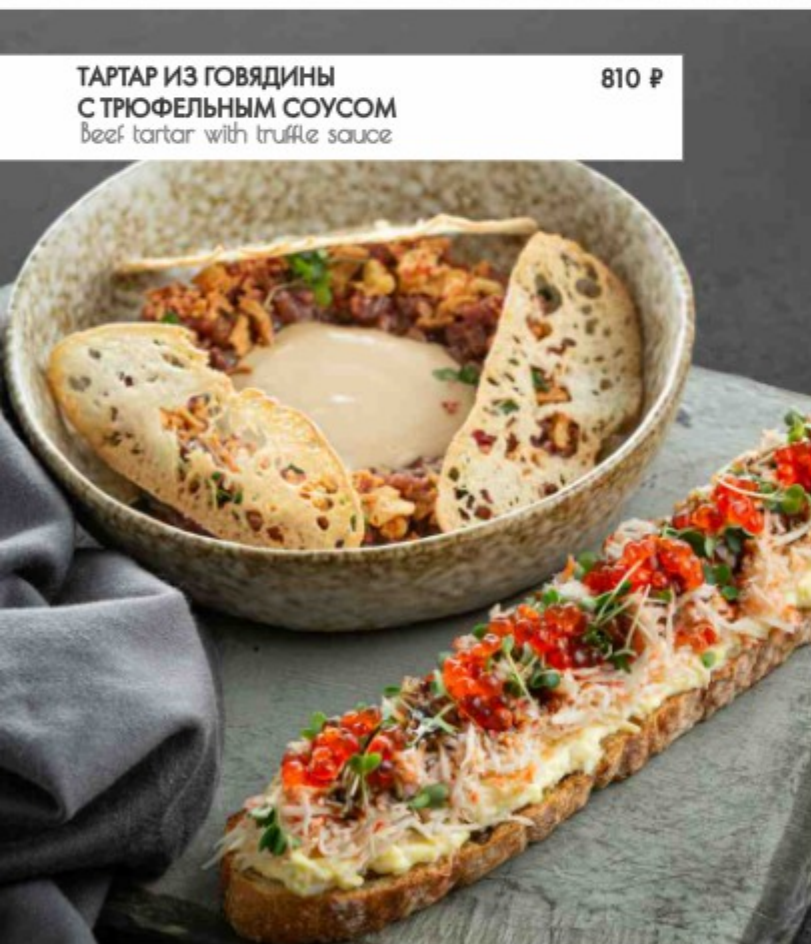
ВИННАЯ ТАРЕЛКА 960 ₽
Wine plate

ЗАКУСКИ

APPETIZERS



**ГРЕБЕШОК С КРЕМОМ
ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И СОУСОМ МАНГО** 870 ₽
Scallop with cauliflower cream and mango sauce



**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 810 ₽
Beef tartar with truffle sauce

- **СЕЛЬДЬ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ** 580 ₽
Herring with baked potatoes
- **КУРИНЫЙ ПАШТЕТ
С ЖЕЛЕ ИЗ ГЛИНТВЕЙНА** 620 ₽
Chicken pate with mulled wine jelly
- **БИТЫЕ ОГУРЦЫ** 390 ₽
Smashed cucumbers
- **ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 810 ₽
Beef tartar with truffle sauce
- **ГРЕБЕШОК С КРЕМОМ
ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И СОУСОМ МАНГО** 870 ₽
Scallop with cauliflower cream and mango sauce
- **ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
В СОУСЕ СЛИВОЧНЫЙ ПЕСТО
И САЛАТОМ РОМЕЙН** 790 ₽
Tiger prawns in creamy pesto sauce and romaine lettuce
- **ЛАНГУСТИНЫ НА ГРИЛЕ** 990 ₽
Grilled langoustines

БРУСКЕТТЫ

Bruschetta

- **БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ** 630 ₽
Bruschetta with baked pepper and strachatella
- **БРУСКЕТТА С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ** 720 ₽
Bruschetta with smoked salmon
- **БРУСКЕТТА С КРАБОМ
И КРАСНОЙ ИКРОЙ** 840 ₽
Bruschetta with crab and red caviar

**БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ** 630 ₽
Bruschetta with baked pepper and strachatella



БРУСКЕТТА С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ 720 ₽
Bruschetta with smoked salmon

БРУСКЕТТА С КРАБОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 840 ₽
Bruschetta with crab and red caviar

САЛАТЫ

SALADS



САЛАТ С ЛОСОСЕМ И СОУСОМ АЙОЛИ 890 ₽
Salad with salmon and aioli sauce



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ 690 ₽
Warm salad with chicken thigh and crispy eggplant

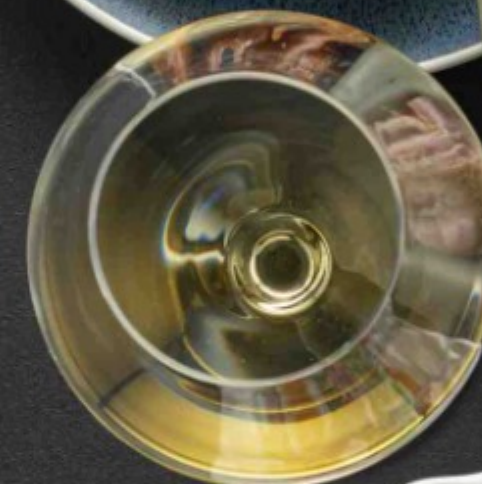
- **САЛАТ С МОРТАДЕЛЛОЙ, ЧИПСАМИ ИЗ ПАРМЕЗАНА И СОУСОМ "ТОННАТО"** 590 ₽
Salad with mortadella, parmesan chips and Tonnato sauce
- **САЛАТ С ТУНЦОМ "ТАТАКИ", АРАХИСОВЫМ СОУСОМ И МАРИНОВАННЫМ ЯЙЦОМ** 670 ₽
Salad with "tataki" tuna, peanut sauce and pickled egg
- **ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ** 690 ₽
Warm salad with chicken thigh and crispy eggplant
- **САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ В СОУСЕ ПЕСТО СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ** 690 ₽
Tomato salad with pesto sauce and stracciatella cheese
- **САЛАТ С РОСТБИФОМ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ** 780 ₽
Salad with roast beef and dried tomatoes
- **САЛАТ С ЛОСОСЕМ И СОУСОМ АЙОЛИ** 890 ₽
Salad with salmon and aioli sauce

БРЕЦЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ И СЫРНЫМ СОУСОМ
Brezel with sea salt and cheese sauce

360 ₽



САЛАТ С МОРТАДЕЛЛОЙ, ЧИПСАМИ ИЗ ПАРМЕЗАНА И СОУСОМ "ТОННАТО" 590 ₽
Salad with mortadella, parmesan chips and Tonnato sauce



САЛАТ С ТУНЦОМ "ТАТАКИ", АРАХИСОВЫМ СОУСОМ И МАРИНОВАННЫМ ЯЙЦОМ 670 ₽
Salad with "tataki" tuna, peanut sauce and pickled egg

СУПЫ

SOUPS



КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ 520 ₽
Sweet potato cream soup with parmesan and truffle oil.



ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЛИСТЬЯМИ ЛАЙМА 680 ₽
Tomato soup with seafood and lime leaves

- **КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ** 520 ₽
Sweet potato cream soup with parmesan and truffle oil
- **КРЕМ-СУП ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ** 540 ₽
Cream soup with aspen mushrooms
- **СУП ФО-БО** 590 ₽
Pho-bo soup
- **БОРЩ С ТОМЛЁНОЙ ГРУДИНКОЙ** 610 ₽
Borsch with slow-cooked brisket
- **СОЛЯНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С КОЛБАСКАМИ И ШКВАРКАМИ** 630 ₽
Beef solyanka with sausages and pork rinds
- **ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЛИСТЬЯМИ ЛАЙМА** 680 ₽
Tomato soup with seafood and lime leaves



КРЕМ-СУП ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ 540 ₽
Cream soup with aspen mushrooms

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 190/290 ₽
Bread basket

БОРЩ С ТОМЛЁНОЙ ГРУДИНКОЙ 610 ₽
Borsch with slow-cooked brisket

ПИЦЦА

PIZZA



ПИЦЦА ГОРГОНЗОЛА С ГРУШЕЙ
Pizza Gorgonzola with pear

790 ₺



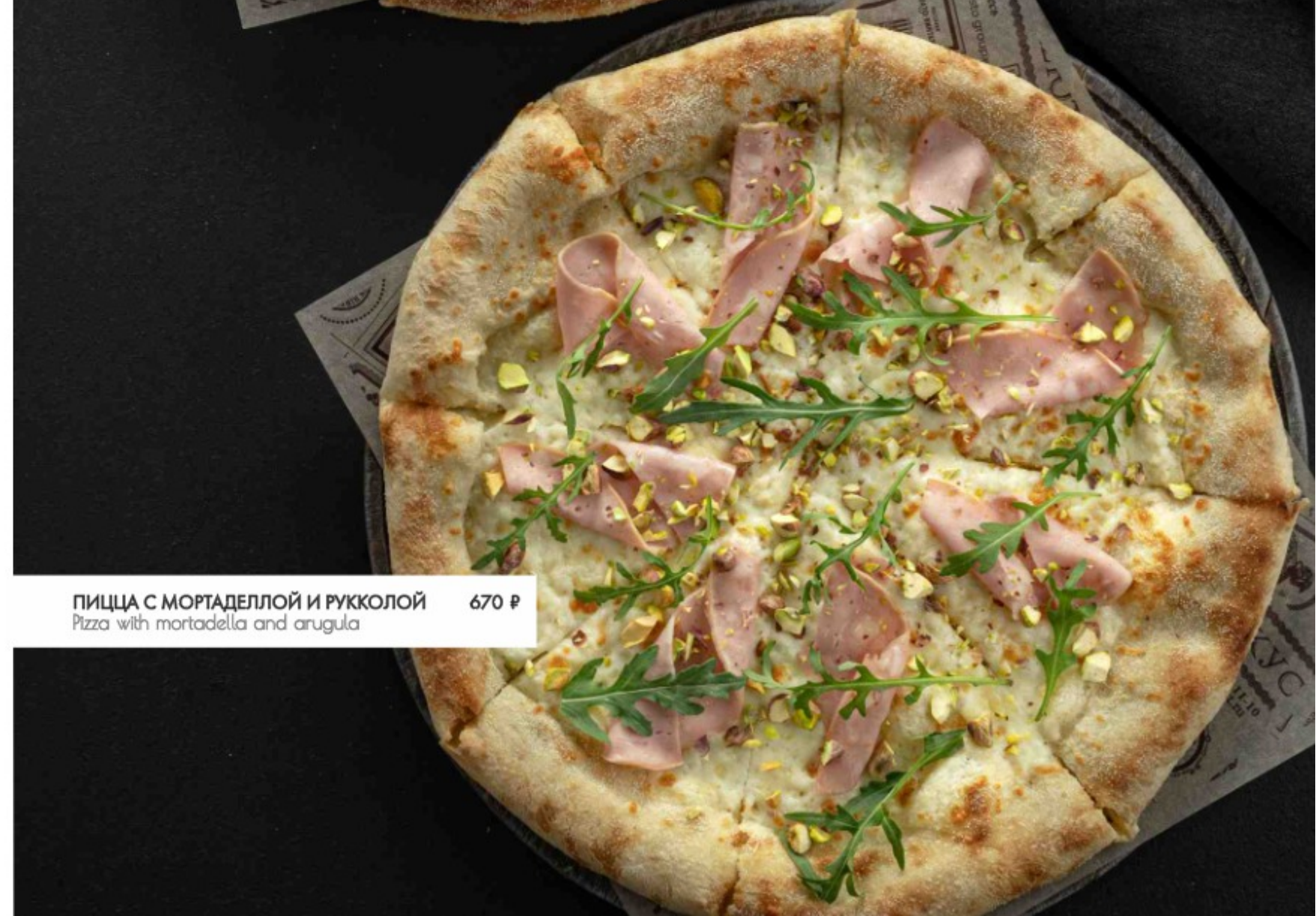
БАВАРСКАЯ ПИЦЦА БАРБЕКЮ
Bavarian barbecue pizza

740 ₺

- **ПИЦЦА МАРГАРИТА**
С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО
Pizza Margarita with tomatoes and pesto sauce 670 ₺
- **ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ И РУККОЛОЙ**
Pizza with mortadella and arugula 670 ₺
- **ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ**
Pepperoni pizza 690 ₺
- **БАВАРСКАЯ ПИЦЦА БАРБЕКЮ**
Bavarian barbecue pizza 740 ₺
- **ПИЦЦА С НЕМЕЦКИМИ КОЛБАСКАМИ**
Pizza with German sausages 740 ₺
- **ПИЦЦА ГРИБНАЯ С ПРЯНОЙ КУРОЙ**
Pizza with mushrooms and spicy chicken 760 ₺
- **ПИЦЦА ГОРГОНЗОЛА С ГРУШЕЙ**
Pizza Gorgonzola with pear 790 ₺
- **ПИЦЦА 4 СЫРА**
Pizza 4 cheeses 810 ₺
- **ПИЦЦА ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ**
Pizza Tom Yam with seafood 810 ₺



ПИЦЦА ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ
Pizza Tom Yam with seafood 810 ₺



ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ И РУККОЛОЙ
Pizza with mortadella and arugula 670 ₺



БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
Burger with marbled beef 840 Р



СТЕЙК РИБАЙ
Rib Eye steak 2960 Р

БУРГЕРЫ BURGERS

- БУРГЕР С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ 840 Р
Burger with smoked salmon
- БУРГЕР 840/980 Р
• С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
• С ДВОЙНОЙ КОТЛЕТОЙ
Burger with marbled beef / with double marbled beef

КОЛБАСКИ SAUSAGES

- ПЕППЕРОНИ / КРАИНСКАЯ / БАРАНЫИ /
БАВАРСКИЕ / ЕГЕРЬСКИЕ /
ПИКАНТНЫЕ С СЫРОМ 740 Р
Pepperoni / Krain / Mutton / Bavarian sausage /
Hunter's sausage / Spicy sausage with cheese
-  АССОРТИ КОЛБАС 1460 Р
Mix of sausages
в меню
на комплимент

СТЕЙКИ STAKES

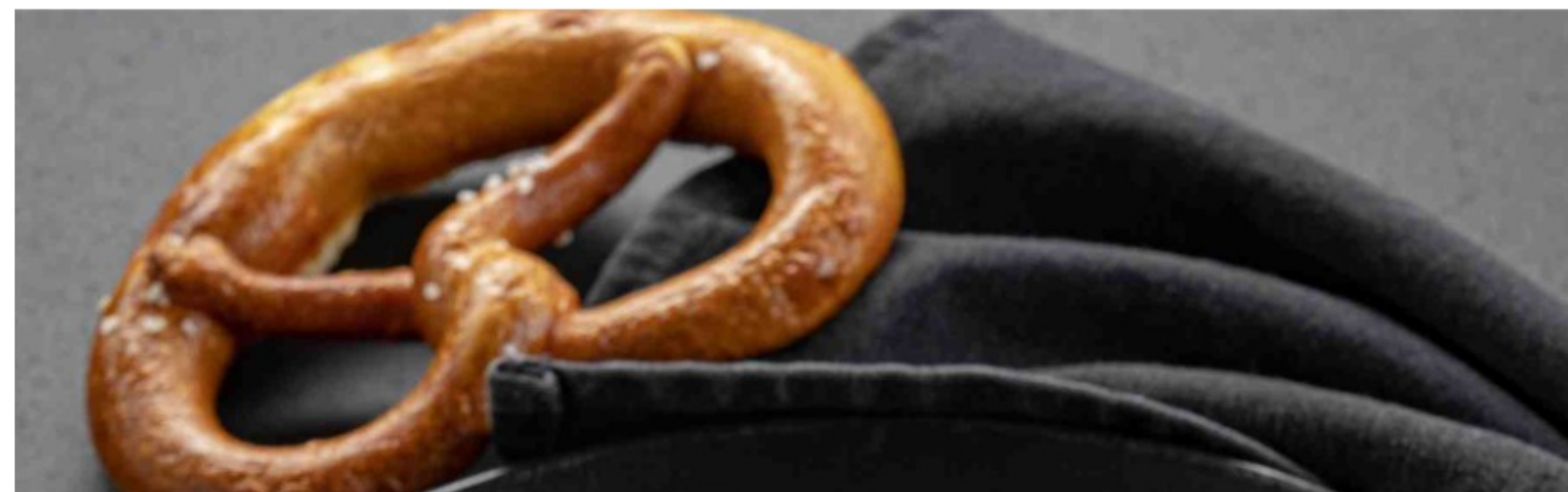
- СТЕЙК СКЕРТ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ 1420 Р
И СОУСОМ БЛЭК ПЕППЕР
Steak Skirt with smashed cucumbers and Black Pepper sauce
- ФИЛЕ МИНЬОН С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ 2390 Р
И СОУСОМ СЛИВОЧНЫЙ БЛЭК ПЕППЕР
Filet mignon with fried potatoes and creamy black pepper sauce
- СТЕЙК РИБАЙ 2960 Р
Rib Eye steak



ВСЕ КОЛБАСКИ
ПОДАЮТСЯ
С ФИРМЕННОЙ
КАПУСТОЙ И АДЖИКОЙ
All sausages are served with special
sauerkraut and hot tomato sauce



ВСЕ БУРГЕРЫ
ПОДАЮТСЯ С МАРИНОВАННЫМ
ОГУРЦОМ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
All burgers are served with pickled
cucumber and french fries



БРЕЦЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ
И СЫРНЫМ СОУСОМ 360 Р
Brezel with sea salt and cheese sauce



КОЛБАСКИ ПЕППЕРОНИ 740 Р
Pepperoni

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES



**БРИСКЕТ В СОУСЕ BBQ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ТЫКВЕННЫМ СОУСОМ**
Brisket in BBQ sauce with mashed potatoes
and pumpkin sauce

1190 ₽



**КЁЛЬНСКАЯ СВИНИНА В ХРУСТЯЩЕЙ
КОРОЧКЕ С ПЕЧЁНЫМ ЯБЛОКОМ**
Cologne pork with crispy crust with baked apple

970 ₽

МЯСО

- **СВИНЫЕ РЁБРА В СОУСЕ БЛЭК ПЕППЕР**
Pork ribs in black pepper sauce

860 ₽

- **НОЖКА КРОЛИКА,
ТОМЛЕНАЯ С РОЗМАРИНОМ,
С БУЛГУРОМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ**
Rabbit leg stewed with rosemary,
bulgur and mushroom sauce

890 ₽

- **КЁЛЬНСКАЯ СВИНИНА
В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ
С ПЕЧЁНЫМ ЯБЛОКОМ**
Cologne pork with crispy crust with baked apple

970 ₽

- **БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
Beef stroganoff with mashed potatoes

990 ₽

- **ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ В ВИШНЁВОМ
СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
Veal cheeks in cherry sauce with mashed potatoes

1090 ₽

- **ТЕЛЯТИНА В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ
С ПЮРЕ И МАРИНОВАННОЙ СЛИВОЙ**
Veal in truffle sauce with mashed potatoes and pickled plums

1160 ₽

- **БРИСКЕТ В СОУСЕ BBQ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И ТЫКВЕННЫМ СОУСОМ**
Brisket in BBQ sauce with mashed potatoes and pumpkin sauce

1190 ₽

- **СВИНАЯ РУЛКА С ФИРМЕННОЙ
КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ**
Pork knuckle with special sauerkraut

1890 ₽

ПТИЦА

- **ФИЛЕ БЕДРА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА
СО СВЕЖИМ САЛАТОМ В СОУСЕ ПЕСТО**
Farm chicken thigh fillet with fresh salad in pesto sauce

870 ₽

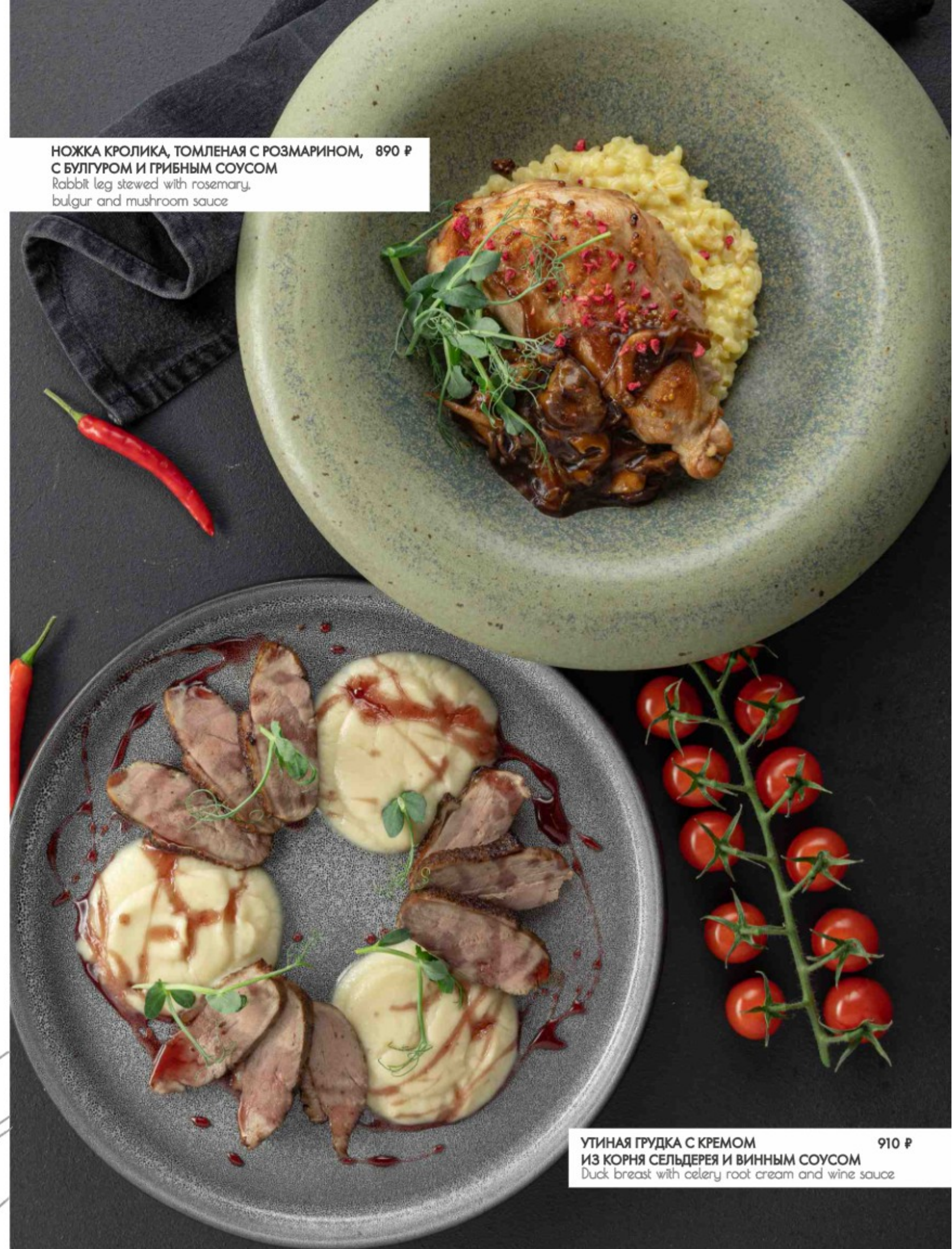
- **УТИНАЯ ГРУДКА С КРЕМОМ
ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ И ВИННЫМ СОУСОМ**
Duck breast with celery root cream and wine sauce

910 ₽

Meat

Poultry

**НОЖКА КРОЛИКА, ТОМЛЕНАЯ С РОЗМАРИНОМ,
С БУЛГУРОМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ**
Rabbit leg stewed with rosemary,
bulgur and mushroom sauce



**УТИНАЯ ГРУДКА С КРЕМОМ
ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ И ВИННЫМ СОУСОМ**
Duck breast with celery root cream and wine sauce

910 ₽



РЫБА ПО-БАВАРСКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ 860 ₽
Bavarian fish in puff pastry



БРЕЦЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ И СЫРНЫМ СОУСОМ 360 ₽
Brezel with sea salt and cheese sauce

Fish and seafood РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- РЫБА ПО-БАВАРСКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ 860 ₽
Bavarian fish in puff pastry
- СИБАС, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛИСТЬЯМИ ЛАЙМА И ГАРНИРОМ ИЗ БИТЫХ ОГУРЦОВ 1160 ₽
Baked sea bass with lime leaves and smashed cucumbers
- ЛОСОСЬ С ПЮРЕ И СЛИВОЧНО-ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 1290 ₽
Salmon with mashed potatoes and creamy nut sauce
- ОСЬМИНОГ С МОЛОДЫМ ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА 1690 ₽
Octopus with young fried potatoes and baked pepper sauce

Not fish not meat НЕ РЫБА НЕ МЯСО

- БУЛГУР В СЫРНОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 790 ₽
Bulgur in cheese sauce with mushrooms and strachatella

ГАРНИРЫ

- ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 190/290 ₽
Bread basket
- ГОРЯЧАЯ ЛЕПЕШКА 220 ₽
Flat bread
- ФОКАЧЧА С ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ 260 ₽
Focaccia with pesto and parmesan
- ФИРМЕННАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА 290 ₽
Special sauerkraut
- КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 310 ₽
Mashed potatoes
- БУЛГУР С ЖАРеныМИ ВЕШЕНКАМИ 320 ₽
Bulgur with fried oyster mushrooms
- БРЕЦЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ И СЫРНЫМ СОУСОМ 360 ₽
Brezel with sea salt and cheese sauce
- ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТИМЬЯНОМ И ЧЕСНОКОМ 360 ₽
Baked potatoes with thyme and garlic
- БИТЫЕ ОГУРЦЫ 390 ₽
Smashed cucumbers
- КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАЙОНЕЗОМ 490 ₽
French fries with truffle mayonnaise
- ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 490 ₽
Grilled vegetables



БУЛГУР В СЫРНОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 790 ₽
Bulgur in cheese sauce with mushrooms and strachatella

ОСЬМИНОГ С МОЛОДЫМ ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА 1690 ₽
Octopus with young fried potatoes and baked pepper sauce

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



НЕСНИКЕРС
Nesnickers

560 ₽



КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА С
ШОКОЛАДНЫМ БРАУНИ И ПЕРСИКОМ

540 ₽

Coconut panna cotta with chocolate brownie and peach

- МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР
Ice cream for choice 220 ₽
- НАПОЛЕОН
Napoleon cake 390 ₽
- ШТРУДЕЛЬ ВИШНЁВЫЙ С МОРОЖЕНЫМ
Cherry strudel with ice cream 480 ₽
- ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ
С МОРОЖЕНЫМ
Apple-pear strudel with ice cream 480 ₽
- "ПТИЧЬЕ МОЛОКО" С ГЕЛЕМ ИЗ ЛАЙМА
"Bird's milk" with lime gel 490 ₽
- ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ С ПЬЯНОЙ ВИШНЕЙ
И ФУНДУЧНЫМ ПРАЛИНЕ 540 ₽
Chocolate ganache with brandied cherries and hazelnut praline
- КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА С
ШОКОЛАДНЫМ БРАУНИ И ПЕРСИКОМ 540 ₽
Coconut panna cotta with chocolate brownie and peach
- СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ С ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ
И МОЛЕКУЛЯРНЫМ БИСКВИТОМ 560 ₽
Cream with stewed pear and molecular sponge cake
- НЕСНИКЕРС
(СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ,
АРАХИСОМ И ШОКОЛАДОМ) 560 ₽
Nesnickers (Creamy cream with salted caramel,
peanuts and chocolate)



"ПТИЧЬЕ МОЛОКО" С ГЕЛЕМ ИЗ ЛАЙМА
"Bird's milk" with lime gel

490 ₽

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ С ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ
И МОЛЕКУЛЯРНЫМ БИСКВИТОМ

560 ₽

Cream with stewed pear and molecular sponge cake

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

DRAFT BEER



СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ <i>Light lager</i>		0,3 л.	0,5 л.
• МЮНХЕН СВЕТЛОЕ Munchen Light 12/4,5%		290	390
• ВАЙЦЕНФЕЛЬД ЛАГЕР Weizenfeld Lager 12/5%		330	440
• ШПАТЕН Spaten 11,7/5,2%		390	510
• АЙНЗИДЛЕР ПИЛС Einsiedler Pils 11,4/4,9%		420	540

СВЕТЛЫЕ ЭЛИ <i>Light ales</i>		0,3 л.	0,5 л.
• ИПА IPA 14,5/5,9%		340	460

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО <i>Wheat beer</i>		0,3 л.	0,5 л.
• ВАЙЦЕНФЕЛЬД ВАЙС Weizenfeld Weissbier 12/4,5%		330	440
• БЛАНШ ДЕ ЛЮТИН Blanc de Lutin 12/4,5%		340	460
• ФЛЕНСБУРГЕР ВАЙЦЕН Flensburger Weizen 11,8/5,1%		440	560
• КУРПФАЛЬЦ УРВАЙС Kurpfalz Brau Ur-Weize 12/5,5%		440	560

ТЕМНЫЕ ЛАГЕРЫ <i>Dark lager</i>		0,3 л.	0,5 л.
• МЮНХЕН ТЁМНОЕ Munchen Dark 16/5,8%		290	390

ТЕМНЫЕ ЭЛИ <i>Dark ales</i>		0,3 л.	0,5 л.
• СТИНБРОПТЕ ДЮББЕЛЬ Steenbrugge Dubbel 14,5/6,5%		440	560

ФРУКТОВОЕ ПИВО <i>Fruit beer</i>		0,3 л.	0,5 л.
• КРИК ДЕ ЛЮТИН Kriek De Lutin 15/4%		340	460
• БУН КРИК Boon Kriek 12,3/4%		460	570
• БАХУС ФРАМБУА Bacchus Framboise 14/5%		480	590

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА <i>Special beer</i>		0,3 л.	0,5 л.
• БЛЭК ШИП СТАУТ Black Sheep Stout 11,7/4%		0,5 л.	490
• БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР Bourgogne des Flandres 14/5%		480	590
• КАСТИЛ РУЖ Kasteel Rouge 17,8/7%		0,3 л.	490

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ №1	100 мл x 4
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ №2	490 ₽
Ассортимент уточняйте у официанта	

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

SPIRITS



СПЕЦИАЛИТЕТЫ <i>Specialties</i>		40 мл.
• ШНАПС ГРУШЕВО-ЯБЛОЧНЫЙ / СЛИВОВЫЙ Shnaps pear-apple / plum		440 ₽
• ЯГЕРМАЙСТЕР -18°C Jagermeister -18°C		440 ₽
• КОНЬЯК АРАРАТ АБРИКОС Cognac Ararat Apricot		520 ₽

ВОДКА <i>Vodka</i>		40 мл.
• РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИДЖИНАЛ Russian standard original		290 ₽
• ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ Tzarskaya original		290 ₽
• ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ Tzarskaya Gold		310 ₽
• ЦАРСКАЯ В АССОРТИМЕНТЕ КЛЮКВА / ЦИТРОН / ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА / ГРУША Tzarskaya in assortment: Cranberry / citron / black currant / pear		310 ₽
• АБСОЛЮТ Absolut		470 ₽
• АБСОЛЮТ ВАНИЛЬ Absolut Vanilla		470 ₽
• ОНЕГИН Onegin		480 ₽
• ТЕНЖАКУ Tenzaku		490 ₽

Captain Morgan®

РОМ <i>Rum</i>		40 мл.
• ВАРАДЕРО АНЬЕХО 3 ГОДА Varadero Anejo 3 Anos		470 ₽
• КОКОС-ВАНИЛЬ ДЕД МЕНС ФИНГЕРС Dead Man's Fingers Coconut		520 ₽
• МАРАКУЙЯ ДЭД МЕНС ФИНГЕРС Dead Man's Fingers Passion Fruit		520 ₽
• КАПИТАН МОРГАН СПАЙСЕД БЛЭК Captain Morgan Spiced Black		610 ₽

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

SPIRITS

ТЕКИЛА *Tequila*

- **КОРРАЛЕХО БЛАНКО** 40 мл. 570 ₽
Corralejo Blanco
- **КОРРАЛЕХО РЕПОСАДО** 630 ₽
Corralejo Reposado

ДЖИН *Gin*

- **БИФИТЕР** 40 мл. 490 ₽
beefeater
- **БИФИТЕР КЛУБНИЧНЫЙ** 490 ₽
Beefeater London Pink
- **ДОМЕЙН ДЮ КОКРЕЛЬ НОРМАНДИЯ** 590 ₽
Domaine du Coquerel Gin Normandie
Вкус наполнен изысканными тонами апельсиновой цедры и оттенками можжевельника / The taste is filled with exquisite tones of orange peel and hints of juniper
- **БОМБЕЙ САПФИР** 610 ₽
Bombay Sapphire
- **РОКУ ДЖИН** 660 ₽
Roku Gin
Вкус джина с характерными растительными нотами и пикантными нюансами плодов юдзу / The taste of gin with characteristic vegetable notes and spicy nuances of yuzu fruit

КОНЬЯК *Cognac*

- **АРАРАТ 5*** 40 мл. 490 ₽
ArArAt 5*
- **АРАРАТ АБРИКОС** 520 ₽
ArArAt Apricot
- **АРАРАТ АХТАМАР** 690 ₽
ArArAt Ahtamar
- **РУЛЕ ВС** 680 ₽
Roulet VS
- **РУЛЕ ВСОП** 790 ₽
Roulet VSOP
- **МАРТЕЛ ХО** 1990 ₽
Martel XO

ПОРТВЕЙН *Portwine*

- **КОПКЕ ФАЙН РУБИ** 60 мл. 590 ₽
Kopke Fine Ruby
- **КОПКЕ РЕЗЕРВ ТОНИ** 640 ₽
Kopke Reserve Tawny

ХЕРЕС *Sherry*

- **ПЕДРО ХИМЕНЕС ЭЛЬ КАНДАДО** 40 мл. 490 ₽
Pedro Ximenez "El Candado" Valdespino

ВИСКИ ШОТЛАНДИЯ *Scotland Whiskey*

- **БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ** 540 ₽
Ballantine's Finest
- **ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ** 840 ₽
Chivas Regal 12 y.o.
- **ЧИВАС РИГАЛ 18 ЛЕТ** 960 ₽
Chivas Regal 18 y.o.

Односолодовые

Single malt

- **ГЛЕН МОРЕЙ ЭЛГИН КЛАССИК** 740 ₽
Glen Moray Elgin Classic
- **СИНГЛТОН 12 ЛЕТ** 890 ₽
Singleton 12 Years
- **ГЛЕНЛИВЕТ 12 ЛЕТ** 910 ₽
The Glenlivet 12 y.o.
- **ЛОХ ЛОМОНД ИНЧМУРРИН 12 ЛЕТ** 860 ₽
Loch Lomond Inchmurrin 12 Year Old
- **ТОМАТИН 14 ЛЕТ** 1390 ₽
Tomatin 14 y.o.
- **МАКАЛЛАН 15 ЛЕТ** 1990 ₽
Macallan 15 Years Old

ВИСКИ ИРЛАНДИЯ *Ireland Whiskey*

- **ДЖЕМЕСОН** 40 мл. 610 ₽
Jameson

БУРБОНЫ *Bourbon USA*

- **ДЖИМ БИМ** 40 мл. 560 ₽
Jim Beam
- **МЭЙКЕРС МАРК** 690 ₽
Maker's Mark

КАЛЬВАДОС *Calvados*

- **КАЛЬВАДОС ПЭР МАГЛУАР VS** 40 мл. 610 ₽
Calvados Pere Magloire VS

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

SPIRITS

ВЕРМУТЫ *Vermouth*

- **МАРТИНИ БЬЯНКО** 80 мл. 490 ₽
Martini Bianco
- **МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ** 490 ₽
Martini Extra Dry

БИТТЕРЫ *Bitters*

- **АБСЕНТ ФРУКО ШУЛЬЦ** 40 мл. 490 ₽
Fruko Schulz Absinth
- **АПЕРОЛЬ** 490 ₽
Aperol

НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ *Homemade tinctures*

- **НАСТОЙКА НА ВЫБОР:** 40 мл. 280 ₽
МАЛИНА-МЯТА / КЛУБНИЧНАЯ /
МАРАКУЙЯ / ОБЛЕПИХА
Raspberry-mint / strawberry
/ passion fruit / sea buckthorn
- **СЕТ НАСТОЕК** 4 X 40 мл. 960 ₽
Set of 4 tinctures

ДИЖЕСТИВЫ *Digestives*

- **ФРУКО ШУЛЬЦ** 40 мл. 480 ₽
БЛЮ КЮРАСАО, ТРИПЛ-СЕК, КОФЕЙНЫЙ,
АМАРЕТТО, КОКОСОВЫЙ НА ВЫБОР
Fruko Schulz: Blue Curacao, Triple Sec, Coffee, Amaretto,
Coconut at your choice
- **БЕХЕРОВКА** 490 ₽
Becherovka
- **ЛИМОНЧЕЛЛО ПЕТРОНЕ** 490 ₽
Petrone Limoncello
- **САМБУКА** 560 ₽
Sambuca



КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

COCKTAIL'S CARD

СЕКРЕТ КОКО

690 Р 115 мл

Джин на синем чае, ликёр абрикос, сок лимона, сироп корица, белок, сладкая вата
COCO'S SECRET - Gin on blue tea, apricot liqueur, lemon juice, cinnamon syrup, protein, cotton candy

НЕНЕГРОНИ

590 Р 110 мл

Автор: Пшеничная Анастасия, Jager Meet to eat, Большая Дубовая пр., 8
Джин на синем чае, Мартини Экстра Драй, Апероль, сироп барбарис, сублимированная малина, роза
NENEGRONI - Gin on blue tea, Martini Extra Dry, barberry syrup, freeze-dried raspberries, Aperol, rose

МУЛЕН РУЖ

690 Р 185 мл

Автор: Обухов Никита, Brasserie Kriek 6-ая л. В.О., 25
Джин барристер Пинк, Мартини Экстра Драй, тоник Эверлесс, сироп клубнично-лимонный фреш, белок, карамельные чипсы, сублимированная малина
MOULIN ROUGE - Gin Barriester Pink, Martini Extra Dry, Tonic Everless, strawberry syrup, lemon fresh, Dry Protein, freeze-dried raspberries

ЗАВТРАК У ТИФФАНИ

690 Р 130 мл

Автор: Туманов Олег, Jager Restaurant Марата ул., 4
Абсент Фруко Шульц, Блю Курасао, Фруко Шульц Дини, сироп персиковый, лимонный фреш, белок
TIFFANY'S BREAKFAST: Absinthe Fruko Schultz, Blue Curacao, Fruko Schultz Melon, peach syrup, lemon fresh, protein

ЧАЙНАТАУН

690 Р 160 мл

Белый ром на листьях лайма, кокосовое молоко, ликёр личи, сок лимона, сироп лемонграсс
CHINATOWN - White rum infused on lime leaves, coconut milk, lychee liquor, lemon juice, lemongrass syrup

ЧАЙНАТАУН

Б/А 390 Р 160 мл

Сок лимона, сироп лемонграсс, кокосовое молоко, напиток Милкис
Chinatown alcohol-free: lemon juice, lemongrass syrup, coconut milk, drink Milkis

ТРОПИКАНА ЖЕНЩИНА

690 Р 130 мл

Автор: Концавченко Александр, Brasserie Kriek Коломиевский пр., 15 к. 2
Варадеро Аньехо 3 года, сок ананас, сироп маракуйя, сахарный сироп, лимонный фреш, чипс апельсина
TROPICANA WOMAN: Varadero Anejo 3 Años, pineapple juice, passion fruit syrup, sugar syrup, fresh lemon, orange chips

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ Classic cocktails

ГЛИНТВЕЙН

180 мл 490 Р
Красное вино, Белуга Хантинг в годная, специи, апельсин
MULLED WINE - Red wine, Beluga Hunting Betty, spices, orange

Б-52

45 мл 520 Р
Фруко Шульц сливочный, Фруко Шульц кофейный, Фруко Шульц Трипл-сек
B-52 - Fruko Schulz Cream, Fruko Schulz Coffee, Fruko Schulz Triple Sec

АПЕРОЛЬ ШПРИЦ

195 мл 640 Р
Биттер Апероль, игристое вино сух, минеральная вода
APEROL SPRITZ - Bitter Aperol, sparkling wine dry, mineral water

ДЖИН ТОНИК

195 мл 640 Р
Джин, Тоник, огурец
JIN&TONIK - Gin, Tonic, Cucumber

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ ПО СПЕЦЗАКАЗУ

690 Р
Мохито, Лонг Айленд, Негрони, Куба Либре, Белый Русский, Маргарита
CLASSIC COCKTAILS ON SPECIAL ORDER - Mojito, Long Island, Negroni, Cuba Libre, White Russian, Margarita

ФИАЛКИ ГЛАЗ ТВОИХ

690 Р 105 мл

Автор: Михайлов Егор, Jager Meet to eat, Московский пр., 171
Джин на синем чае, сироп сирень, пюре фейхоа, мусс из пюре крыжовника, лимонный сок, цветы
VIOLETS OF YOUR EYES - Gin on blue tea, lilac syrup, feijoa puree, gooseberry puree, mousse, lemon juice, flowers

БОЙЦОВСКИЙ КЛУБ

590 Р 75 мл

Виски Джозерс 8 лет, кофейный ликер, Фернет Бранка, кофейные зерна, чипс апельсина
FIGHT CLUB - Whiskey Dewar's 8 Years Old, Fernet Branca, coffee liqueur, coffee beans, orange chips

КАК ГОВОРIT ДЖИНДЖЕР

690 Р 250 мл

Автор: Кузнецов Дмитрий, Jager Meet to eat, Московский пр., 171
Баллантайнс, сироп имбирный преник, лимонный фреш, тоник Лимон-лайм, корень имбиря, чипс лайма
AS GINGER SAYS - Ballantine's, gingerbread syrup, lemon fresh, lemon-lime tonic, Ginger root, lime chips

ЭМИЛИ

690 Р 105 мл

Автор: Кузнецов Дмитрий, Jager Meet to eat, Московский пр., 171
Джин, сироп лаванда, мартини экстра драй, сок лимона, лаванда
EMILY - Gin, lavender syrup, martini extra dry, lemon juice, lavender

РАФАЭЛЛО

590 Р 80 мл

Автор: Качнев Валерий, Brasserie Kriek, Итальянская ул., 17
Ликер Фруко Шульц Сливочный, ром Кокос ваниль Дед Менс Фингерс, Фруко Шульц кокос, сливки, сироп кокосовый
RAFFAELLO - Liqueur Fruko Schultz Cream, rum Dead Man's Fingers Coconut Vanilla, Fruko Schultz coconut, cream, coconut syrup coconut flakes

ФИОНА

690 Р 130 мл

Автор: Михайлов Егор, Jager Meet to eat, Московский пр., 171
Лимончелло, ликер бузина, сок лайма, сироп зеленое яблоко, белок, зеленая карамель
FIONA - Limoncello, elderberry liqueur, lime juice, green syrup apple, protein, green caramel

МАРА-"КУЯ" ШОТ | СЕТ МАРА-"КУЯ" ШОТ

390 Р 40 мл | 1190 Р 40 мл x 4

Автор: Новиков Марк, Brasserie Kriek, Коломиевский пр., 192-194
Варадеро Аньехо 3 года, сироп маракуйя, лимонный фреш, сок апельсиновый
MARA-"KUYA" SHOT: Varadero Anejo 3 Años, passion fruit syrup, lemon fresh, orange juice

БЕЗААЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

NON-ALCOHOLIC DRINK

КОКТЕЙЛИ *cocktails*

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ 300 мл. 460 ₽
ВАНИЛЬНЫЙ / КЛУБНИЧНЫЙ / ШОКОЛАДНЫЙ
Milkshake - Vanilla / Strawberry / Chocolate

МОХИТО 220 мл. 490 ₽
Мята, лайм, минеральная вода, сахар
Mojito - Mint, lime, mineral water, sugar

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ *hot drinks*

ЭСПРЕССО 30 мл. 240 ₽
Espresso

АМЕРИКАНО 110 мл. 240 ₽
Americano

КАПУЧИНО 125 мл. 290 ₽
Cappuccino

ЛАТТЕ 250 мл. 310 ₽
Latte

РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО 40 мл. 60 ₽
Vegetable Milk

МОЛОКО / СЛИВКИ 40 мл. 60 ₽
Milk / cream

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ 400 мл. 390 ₽
Tea in assortment

ЧАЙ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 400 мл. 490 ₽
ЦИТРУСОВЫЙ / ПРЯНАЯ СМОРОДИНА / ОБЛЕПИХА
Homemade tea: citrus / spiced currants / buckthorn

СВЯЗАННЫЙ ЧАЙ 400 мл. 490 ₽
Bound tea

ЧАЙ ЖАСМИНОВЫЕ ЖЕМЧУЖИНЫ 400 мл. 490 ₽
Jasmine pearls tea

ЧАЙ АСТРА МАРИН 400 мл. 490 ₽
Astra marine tea

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ *cold drinks*

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 0,2 л. 430 ₽
АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ЯБЛОЧНЫЙ, ГРЕЙПФРУТОВЫЙ, МОРКОВНЫЙ НА ВЫБОР
Fresh juices: apple, orange, grapefruit to choose

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД 0,22/0,75 л. 440/960 ₽
МАРАКУЙЯ-ГУАВА
Homemade passion fruit-guava lemonade

МОРС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ 0,2 л. 230 ₽
Fruit drink of black currant

СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ 0,2 л. 280 ₽
АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ЯБЛОЧНЫЙ, ГРЕЙПФРУТОВЫЙ, АНАНАСОВЫЙ, ВИШНЕВЫЙ, ТОМАТНЫЙ НА ВЫБОР
Juices: apple, orange, grapefruit, pineapple, cherry, tomato to choose

ВОДА АРТЕЗИАНСКАЯ «GREAT RIVER» 0,5 л. 290 ₽
ГАЗИРОВАННАЯ / НЕГАЗИРОВАННАЯ
Artesian water «Great River», still / sparkling

КОЛА 0,33 л. 340 ₽
Cola

КВАС ПСКОВСКИЙ ЖИВОЙ 0,5 л. 340 ₽
Kvas Pskovskii

ЛИМОНАДЫ В АССОРТИМЕНТЕ 0,33 л. 350 ₽
Lemonades in the assortment

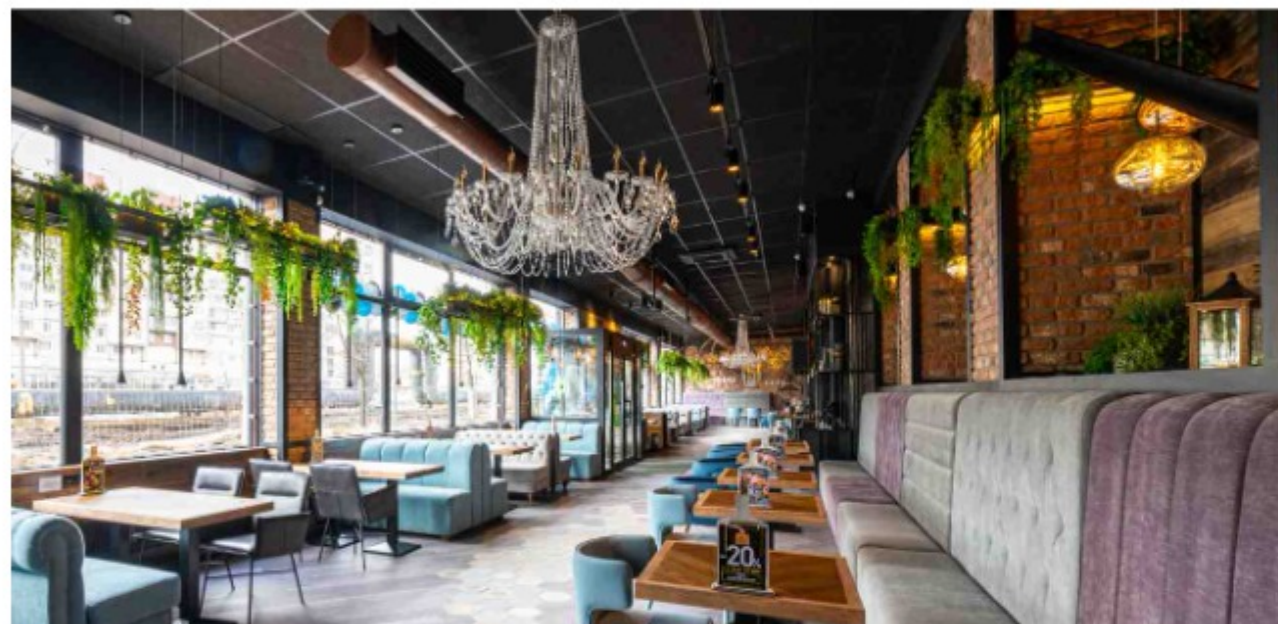
ЭВЕРВЕС ТОНИК 0,25 л. 370 ₽
Evervess Tonic

ЭВЕРВЕСС ЛИМОН ЛАЙМ 0,25 л. 370 ₽
Evervess Sparkling Lemon-Lime

ЭВЕРВЕСС КОЛА 0,25 л. 370 ₽
Evervess Cola

ТАССАЙ EXCELLENT ГАЗ. / EMERALD НЕГАЗ. 0,75 л. 640 ₽
Tassay Excellent sparkling water / Emerald still water





ПРАВИЛА НАШЕГО РЕСТОРАНА Rules of our restaurant

- В случае наличия у Вас пищевой аллергии, пожалуйста, сообщите об этом официанту прежде, чем Вы сделаете заказ
- Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, находящимся в состоянии алкогольного или наркотического опьянения
- Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, проявляющим агрессию в адрес наших гостей и персонала
- В нашем ресторане запрещены любые азартные и настольные игры
- Мы готовим для Вас блюда, которые заявлены в нашем меню. Ваши индивидуальные пожелания мы готовы обсудить заранее перед посещением нашего заведения
- При оплате вашего счета мы не делим его на несколько частей
- В случае, если количество гостей за столом 12 и более, мы прибавляем к счету сервисный сбор 10%. Сервисный сбор включается всем гостям от 14 лет. Гостям, которым менее 14 лет, сервисный сбор не включается.
- В нашем ресторане запрещено употребление продуктов питания, алкогольных и безалкогольных напитков, принесенных с собой

- If you are allergic to any food, please let the waiter know about this before making an order
- We reserve the right to refuse service to people intoxicated by alcohol or drugs
- We reserve the right to refuse service to people behaving aggressively to our guests and staff
- Any gambling or tabletop games are not allowed in our restaurant
- We cook for you dishes only offered on the menu. Your individual wishes can be discussed in advance, before visiting our establishment
- We do not split the bill. Our manager is able to take several payments off different cards or cash
- If the number of guests at your table is 12 or more, 10% service fee will be added to your bill
- The use of food, alcoholic and soft drinks brought in our restaurant with you is banned

Этот буклет является рекламным материалом. Все сведения информации указаны в прайс-листе, который будет предоставлен вашему столику при посещении. Нам не требуется ваша оплата.

This booklet is a promotional material. All details indicated in the price list. Any purchase of our establishment will provide you with price list on your first request.



JÄGER
RESTO PUB

Свердловская наб., 60;
Невский пр., 84-86;
Марата ул., 4.

JÄGER
meet to eat
Московский пр., 171;
Большевики пр., 8.

РЕСТОРАН
ШАТО ВИНТАЖ
Энгельса пр., 124.



Невский пр., 60.

Ivan & Maria
gastro pub
Невский пр., 64.

BRASSERIE
KRIEK

Коломязский пр., 15, к. 2;
6-ая линия В.О., 25;
Невский пр., 22-24;
Невский пр., 47;
Невский пр., 64;
Итальянская ул., 17;
Энгельса пр., 124;
Московский пр., 192-194;
Пр. Большевиков, 3.

Единый телефон Big Family resto group: 8(812)611-11-10