

МЕНЮ



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



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

Игристый Рислинг – Россия

Sparkling Riesling – Russia

390 / 2300 P

125 мл / 750 мл

Настойки домашние

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

40 мл

310 P

Лимончелло

Limoncello

540 P



РАЗЛИВНОЕ ПИВО

9 НЕВСКИЙ ПР., 64

ВИШНЕВЫЕ СОРТА

Крик де Лютин
Kriek de Lutin 14/4%

410 520

Бун Крик
Boon Kriek 14/4%

580 720

Кастил Руж
Kasteel Rouge 20/7,0%

690 860

СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ

Грейт Ривер Лагер
Great River Lager 12/4,5%

390 490

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 Намюр
Blanche de Namur 10/4,5%

570 690

ПОЛУТЕМНЫЕ ЭЛИ

Палм
Palm 12,4/5,4%

570 690

ТЕМНЫЕ ЭЛИ

Стинбрюгге Брюн
Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%

570 690

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 roasting. 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 ИТАЛЬЯНСКАЯ УЛ., 17

ВИШНЕВЫЕ СОРТА

Крик де Лютин
Kriek de Lutin 14/4%

Бун Крик
Boon Kriek 14/4%

Кастил Руж
Kasteel Rouge 20/7,0%

СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ

Грейт Ривер Лагер
Great River Lager 12/4,5%

СВЕТЛЫЕ ЭЛИ

Стинбрюгге блонд
Steenbrugge Blond 14,6/5%

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

Бланш де Брабант
Blanche De Brabant 11,3/4,9%

9 НЕВСКИЙ ПР., 47

ВИШНЕВЫЕ СОРТА

Крик де Лютин
Kriek de Lutin 14/4%

Бун Крик
Boon Kriek 14/4%

Кастил Руж
Kasteel Rouge 20/7,0%

СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ

Грейт Ривер Лагер
Great River Lager 12/4,5%

Кампус Премиум
Campus Premium 12,9/5%

СВЕТЛЫЕ ЭЛИ

Аффлигем блонд
Affligem Blonde 13,3/6,7%

Стинбрюгге блонд
Steenbrugge Blond 14,6/5%

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

Бланш де Лютин
Blanche De Lutin 12/4,5%

Бланш де Брабант
Blanche De Brabant 11,3/4,9%

03 0,5

410 520

580 720

690 860

03 0,5

390 490

03 0,5

570 690

03 0,5

570 690

03 0,5

410 520

580 720

690 860

03 0,5

390 490

03 0,5

570 690

460 560

03 0,5

410 520

570 690

ТЕМНЫЕ ЭЛИ

Стинбрюгге Брюн
Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%

03 0,5

570 690

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА

Бургунь де Фландер
Bourgogne des Flandres 12,9/5%

03 0,5

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 roasting. 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

ТЕМНЫЕ ЭЛИ

Балтика Брю Брюн
Baltika Brew Bruin 14,7/6,5%

03 0,5

370 490

Стинбрюгге Брюн
Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%

570 690

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА

Бургунь де Фландер
Bourgogne des Flandres 12,9/5%

03 0,5

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

📍 6-АЯ ЛИНИЯ В.О., 25

ВИШНЕВЫЕ СОРТА

- 🇺🇦 Крик де Лютин
Kriek de Lutin 14/4%
- 🇺🇦 Бун Крик
Boon Kriek 14/4%
- 🇺🇦 Кастил Руж
Kasteel Rouge 20/7,0%

СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ

- 🇺🇦 Грейт Ривер Лагер
Great River Lager 12/4,5%
- 🇺🇦 Кампус Премиум
Campus Premium 12,9/5%

СВЕТЛЫЕ ЭЛИ

- 🇺🇦 Аффлигем блонд
Affligem Blonde 13,3/6,7%

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

- 🇺🇦 Вайценфельд вайс
Weizenfeld Weissbier 12/4,5%
- 🇺🇦 Бланш де Брабант
Blanche De Brabant 11,3/4,9%



410 520

580 720

690 860



390 490

570 690



460 560



390 490

570 690

ПОЛУТЕМНЫЕ ЭЛИ

- 🇺🇦 Палм
Palm 12,4/5,4%

ТЕМНЫЕ ЭЛИ

- 🇺🇦 Стинбрюгге Брюн
Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА

- 🇺🇦 Балтика Стаут
Baltika Stout 10/4,2%

- 🇺🇦 Бургунь де Фландер
Bourgogne des Flandres 12,9/5%

Дегустационный набор №1 4 х 0,1 л. 590
Tasting set №1

Дегустационный набор №2 4 х 0,1 л. 590
Tasting set №2

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 Р

Вы можете угостить поваров пивом, если вам понравилась наша кухня



570 690



570 690



490

640 760



НЕИЗМЕННАЯ КЛАССИКА

ЗАКУСКИ

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

СУПЫ

Мясная солянка 660 Р
с копченым ребрышком
Meat hodgepodge with smoked rib

Сливочная уха 690 Р
Creamy ear

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Колбаски с жареным картофелем 720 Р
с луком и чесноком
(подается на раскаленной сковороде)
Sausages with fried potatoes with onions and garlic
(served in a hot frying pan)

Бургер 780 Р
с котлетой из мраморной говядины
Burger with marbled beef patty

Котлета по-киевски 890 Р
с картофельным пюре и грибным соусом
Kiev cutlet with mashed potatoes and mushroom sauce

Свинные ребра 890 Р
в соусе Джек Дениелс с битыми огурцами
Pork ribs in Jack Daniels sauce with smashed cucumbers

ДЕСЕРТЫ

Неклассический наполеон 440 Р
The non-classical Napoleon



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

- **Импортная устрица №1 / №2** 1 шт 490 Р/620 Р
с цитрусовым соусом ЗАКАЗ ОТ 2-Х ШТУК
Imported oyster №1/№2 with citrus sauce
- **Морской ёж** 1 шт 490 Р
с перепелиным желтком и соусом понзу
Sea urchin with quail yolk and ponzu sauce
- **Запеченные устрицы №1** 2 шт 980 Р
под трюфельным соусом/под соусом Дор Блю
Baked oysters №1 with truffle sauce/with dor blu sauce
- **Запеченные устрицы №2** 1 шт 640 Р
под трюфельным соусом/под соусом Дор Блю
Baked oysters №2 with truffle sauce/with dor blu sauce
- **Мидии** (подаются в кастрюле 790 / 1360 Р
в авторских соусах с бельгийским картофелем фри)
- **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

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ 2590 Р

Импортная устрица №1 2 шт
Imported oyster №1

Импортная устрица №2 2 шт
Imported oyster №2

Морской ёж 2 шт
Sea urchin

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6 импортных устриц №1 2640 Р
6 imported oyster №1

6 импортных устриц №2 3340 Р
6 imported oyster №2

6 морских ежей 2640 Р
6 imported sea urchin





СТАРТЫ И ЗАКУСКИ

Starters and snacks

Ржанные гренки с сырно-чесночным соусом/и пармезаном

Rye croutons with cheese and garlic sauce

320 Р/440 Р

Джерки из свинины (собственного производства)

Pork jerky (home-made)

360 Р

Битые огурцы

Smashed cucumbers

390 Р

Вяленый кальмар свит-чили (собственного производства)

Dried sweet chili squid (home-made)

490 Р

Зеленые оливки в пряном масле с чабаттой

Green olives in spicy oil with ciabatta

490 Р

Хрустящие вешенки к пиву

Crispy oyster mushrooms for beer

520 Р

Вяленая бастурма

Dried basturma

560 Р

Свинные уши в соусе свит чили

Pork ears in sweet chili sauce

590 Р

Жареный сыр (подается с двумя соусами: ягодный и тар-тар)

Grilled cheese (served with two sauces: berry and tartar)

620 Р

Куриный паштет с бриошью и апельсиново-луковым конфитюром

Chicken pate with brioche and orange-onion jam

460 Р

Куриные крылья в карамельной глазури с бурбоном

Chicken wings in bourbon caramel glaze

690 Р

Брускетта с крабом и красной икрой

Bruschetta with crab and red caviar

840 Р

Тартар из говядины в трюфельном соусе с бриошью

Beef Tartare in truffle sauce with brioche

860 Р

Виноградные улитки в чесночном соусе с зеленью

Grape snail in garlic sauce with herbs

12 шт 1090 Р



БЕЛЬГИЙСКИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Belgian French fries

Бельгийский картофель фри

Belgian fries

390 Р

Бельгийский картофель фри с пармезаном и трюфельным соусом

Belgian fries with parmesan and truffle sauce

560 Р

Бельгийский картофель фри с соусом дор блю

Belgian fries with dor blue sauce

560 Р

Бельгийский картофель фри с беконом и соусом Том Ям

Belgian fries with bacon and tom yam sauce

590 Р





САЛАТЫ

Салат из свежих овощей с греческим сыром

Fresh vegetable salad with Greek cheese

560 P

 **Теплый салат с куриным бедром, свежими овощами и пармезаном** 680 P

Warm salad with chicken thigh, fresh vegetables and parmesan

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

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



РОЛЛЫ

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

**Запеченный ролл
с подкопченной форелью и мидиями** 690 Р
Baked roll with smoked trout and mussels

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
Мussels (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	790 / 1360 P	
Mussels with Tom Yam sauce		
В сливочно-чесочном соусе	790 / 1360 P	
Mussels with creamy garlic sauce		
В трюфельном соусе	790 / 1360 P	
Mussels with truffle sauce		

ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ		
Backed mussels		
Под трюфельным соусом	780 P	
With truffle sauce		
Под соусом 4 сыра	780 P	
With Tom Yam sauce		
Под соусом дор блю	780 P	
With dor blue sauce		

• ХЛЕБ

Bread	
Хлебная корзина	360 P
Bread basket	
Чиабатта	220 P
Ciabatta	
Бриошь	220 P
Brioche	

• ГАРНИРЫ

Garnish	
Картофельное пюре	250 P
Mashed potatoes	
Жареный картофель с луком и чесноком	340 P
Fried potatoes with onion and garlic	
Битые огурцы	390 P
Smashed cucumbers	
Бельгийский картофель фри	390 P
Belgian fries	
Овощи гриль	490 P
Smashed cucumbers	

• 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 Блю 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

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

Молочный коктейль Milkshake

300 мл

490 P

Мохито б/а Non-alcoholic mojito

220 / 750 мл

590 / 990 P

Drinks

Soft Drinks

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Морс из черной смородины Blackcurrant juice

200 мл

280 P

Соки в ассортименте Juices in the assortment

200 мл

310 P

Эвервес Тоник Evervess Tonic

250 мл

410 P

Эвервес Кола Evervess Cola

250 мл

410 P

Вода с газом / без газа Water sparkl / still

500 мл

440 P

Лимонады в ассортименте Lemonades in the assortment

330 мл

460 P

Соки свежевыжатые Freshly squeezed juices

200 мл

480 P

Квас псковский живой Pskov kvass

450 мл

490 P

Вода с газом / без газа Water spark / still

750 мл

740 P

Cold Drinks

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

Аперитивы и Дижестивы	40 мл
Вишневый женевер	350 Р
Лимончелло	540 Р
Бехеровка	540 Р
Ягермастер	540 Р
Арарат Абрикос	560 Р
Фруко Шульц в ассортименте	460 Р

НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ

Манго-маракуйя	310 Р
Вишня	310 Р
Клубника	310 Р
Мандарин	310 Р
Сет настоек	40 мл х 4 1090 Р

РОМ

Варадеро Аньехо 3 года	450 Р
Дэд менс фингерс блэк	540 Р

ДЖИН

Барристер	390 Р
Барристер клубничный	390 Р
Бифитер	580 Р

ТЕКИЛА

Корралехо Бланко	560 Р
Корралехо Репосадо	620 Р

ВОДКА

Царская Оригинальная	290 Р
Царская Золотая	290 Р
Царская в ассортименте	310 Р
Абсолют	450 Р
Онегин	490 Р
Грей Гуз	560 Р

КОНЬЯК

Арагат 5*	490 Р
Арагат Абрикос	560 Р
Руле ВС	680 Р
Руле ВСОП	790 Р

ВИСКИ

Катти Сарк	490 Р
Джим Бим	540 Р
Баллантанс Файнест	550 Р
Джемесон	580 Р
Чивас Ригал 12 лет	890 Р

ОДНОСОЛОДОВЫЕ SINGLE MALT

Глен Морей Элгин Классик	790 Р
Синглтон 12 лет	940 Р
Лох Ломонд Инчмуррин 12 лет	960 Р
Лафройг 10 лет	990 Р
Макаллан 15 лет	1990 Р

ВЕРМУТЫ

Абсент Фруко Шульц	420 Р
Мартини Бьянко / Экстра Драй	450 Р
Кампари	490 Р
Апероль	490 Р

КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

Cocktail card

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн	Mulled wine	180 мл	540 Р
Апероль Шприц	Aperol Spritz	195 мл	690 Р
Джин Тоник	Jin&Tonic	195 мл	690 Р
Мохито	Mojito	245 мл	690 Р
Классические коктейли по спецзаказу			720 Р
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 Frukko Schultz, Blue Curacao, Frukko 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

