

МЫ БУДЕМ БЛАГОДАРНЫ ВАМ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ
СЛЕДУЮЩИХ ПРАВИЛ В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ:

1. В СЛУЧАЕ НАЛИЧИЯ У ВАС ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИИ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ВЫ СДЕЛАЕТЕ ЗАКАЗ
2. МЫ ИМЕЕМ ПРАВО ОТКАЗАТЬ В ОБСЛУЖИВАНИИ ЛИЦАМ, НАХОДЯЩИМСЯ В СОСТОЯНИИ АЛКОГОЛЬНОГО ИЛИ НАРКОТИЧЕСКОГО ОПЬЯНЕНИЯ
3. МЫ ИМЕЕМ ПРАВО ОТКАЗАТЬ В ОБСЛУЖИВАНИИ ЛИЦАМ, ПРОЯВЛЯЮЩИМ АГРЕССИЮ В АДРЕС НАШИХ ГОСТЕЙ И ПЕРСОНАЛА
4. В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ЗАПРЕЩЕНЫ ЛЮБЫЕ АЗАРТНЫЕ И НАСТОЛЬНЫЕ ИГРЫ
5. МЫ ГОТОВИМ ДЛЯ ВАС БЛЮДА, КОТОРЫЕ ЗАЯВЛЕНЫ В НАШЕМ МЕНЮ. ВАШИ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПОЖЕЛАНИЯ МЫ ГОТОВЫ ОБСУДИТЬ ЗАРАНЕЕ ПЕРЕД ПОСЕЩЕНИЕМ НАШЕГО ЗАВЕДЕНИЯ
6. МЫ НЕ ДЕЛИМ СЧЁТ ДЛЯ КОМПАНИЙ БОЛЕЕ 6-ТИ ЧЕЛОВЕК. ЕСЛИ ВАМ НЕОБХОДИМО ПОДЕЛИТЬ СЧЁТ И ВАС МЕНЕЕ 6-ТИ ЧЕЛОВЕК, ТО СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ ДО ЗАКАЗА.
7. В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ ВАШЕЙ КОМПАНИИ 8 И БОЛЕЕ, МЫ ПРИБАВИМ К ВАШЕМУ СЧЕТУ СЕРВИСНЫЙ СБОР 10%
8. В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ЗАПРЕЩЕНО УПОТРЕБЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, АЛКОГОЛЬНЫХ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ, ПРИНЕСЕННЫХ С СОБОЙ

WE WILL BE GRATEFUL IF YOU FOLLOW THE
FOLLOWING RULES IN OUR RESTAURANT:

1. IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOOD, PLEASE LET THE WAITER KNOW ABOUT THIS BEFORE MAKING AN ORDER
2. WE RESERVE THE RIGHT TO REFUSE SERVICE TO PEOPLE INTOXICATED BY ALCOHOL OR DRUGS
3. WE RESERVE THE RIGHT TO REFUSE SERVICE TO PEOPLE BEHAVING AGGRESSIVELY TO OUR GUESTS AND STAFF
4. ANY GAMBLING OR TABLETOP GAMES ARE NOT ALLOWED IN OUR RESTAURANT
5. WE COOK FOR YOU DISHES ONLY OFFERED ON THE MENU. YOUR INDIVIDUAL WISHES CAN BE DISCUSSED IN ADVANCE, BEFORE VISITING OUR ESTABLISHMENT
6. WE DO NOT SPLIT THE BILL FOR COMPANIES OF MORE THAN 6 PEOPLE. IF YOU NEED TO SPLIT THE BILL AND THERE ARE LESS THAN 6 PEOPLE, PLEASE INFORM US BEFORE PLACING THE ORDER.
7. IF THE NUMBER OF GUESTS AT YOUR TABLE IS 8 OR MORE, 10% SERVICE FEE WILL BE ADDED TO YOUR BILL
8. THE USE OF FOOD, ALCOHOLIC AND SOFT DRINK

Этот буклет является рекламным материалом.
Вся подробная информация указана в прейскуранте цен, который любой сотрудник нашего ресторана предоставит вам по первому требованию.

This booklet is a promotional material.
Full details indicates in the price list. Any employee of our institution will provide you with a price list on your first requirement.

МЕНЮ



BRASSERIE
KRIEK
Meat. Seafood. Belgian beer.

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

«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 40 мл 310 P
Манго-маракуйя, Мандарин, Вишня, Клубника
Homemade tinctures
(Mango-passion fruit, Mandarin, Cherry, Strawberry)

310 P

Игристый Рислинг – Россия
Sparkling Riesling – Russia

390 / 2300 P
125 мл / 750 мл

Лимончелло Limoncello 540 P



РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Draft beer

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 Бранант
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 x 0,1 л. 590

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ НАБОР №2

Tasting set №2

4 x 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 rotating. 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



МОРЕПРОДУКТЫ

Seafood

• **Импортная устрица №1 / №2** 1 шт 490 P/620 P
с цитрусовым соусом
Imported oyster №1/№2 with citrus sauce

ЗАКАЗ ОТ 2-Х ШТУК

• **Морской ёж** 1 шт 490 P
с перепелиным желтком и соусом понзу
Sea urchin with quail yolk and ponzu sauce

• **Запеченные устрицы №1** 2 шт 980 P
под трюфельным соусом/под соусом Дор Блю
Baked oysters №1 with truffle sauce/with dor blu sauce

Запеченные устрицы №2 1 шт 640 P
под трюфельным соусом/под соусом Дор Блю
Baked oysters №2 with truffle sauce/with dor blu sauce

• **Мидии** (подаются в кастрюле в авторских соусах с бельгийским картофелем фри) 790 / 1360 P

• **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. 1400 P 500 гр. 2400 P 1000 гр. 4300 P

• **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

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ 2590 P

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 P
6 imported oyster №1

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

6 морских ежей 2640 P
6 imported sea urchin



СТАРТЫ И ЗАКУСКИ

Starters and snacks

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

Битые огурцы 390 ₽
Smashed cucumbers

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

Хрустящие вешенки к пиву 520 ₽
Crispy oyster mushrooms for beer

Вяленая бастурма/Подкопченная оленина 560 ₽
Dried basturma/Smoked venison

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 560 Р
Fresh vegetable salad with Greek cheese

 **Теплый салат с куриным бедром, свежими овощами и пармезаном** 680 Р
Warm salad with chicken thigh, fresh vegetables and parmesan

Салат с говядиной, печеными овощами и чипсами из пармезана 690 Р
Salad with beef, baked vegetables, and Parmesan chips

Цезарь с подкопченной уткой 760 Р
Caesar with a smoked duck

Салат с креветками, творожным сыром и чипсами из батата 840 Р
Salad with shrimp, cottage cheese and sweet potato chip

Салат с форелью, печеным картофелем и красной икрой 890 Р
Salad with trout, baked potatoes, and red caviar



ПИЦЦА

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 острой курицей 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



СУПЫ

Soups

Бельгийский луковый 390 Р
Belgian onion soup

Тыквенный с пармезаном 490 Р
Pumpkin with parmesan

Грибной крем-суп с вешенками и пармезаном 560 Р
Mushroom cream soup with oyster mushrooms and parmesan

Тыквенный с тигровыми креветками 640 Р
Pumpkin with Tiger Shrimp

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

Сливочная уха 690 Р
Creamy ear



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

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

Bread

Хлебная корзина

Bread basket

360 P

Чиабатта

Ciabatta

220 P

Бриошь

Brioche

220 P

• ГАРНИРЫ

Garnish

Картофельное пюре

Mashed potatoes

250 P

Жареный картофель
с луком и чесноком

Fried potatoes with onion and garlic

340 P

Битые огурцы

Smashed cucumbers

390 P

Бельгийский картофель фри

Belgian fries

390 P

Овощи гриль

Smashed cucumbers

490 P

• МОЖНО ДОБАВИТЬ К ВАШЕМУ БЛЮДУ

Toppings

Сливочное масло с базиликом и чесноком

Butter with Basil and Garlic

90 P

Топпинги в ассортименте (варенье, мед, пьяная вишня)

Assorted toppings (jam, honey, and drunk cherries)

120 P

Соусы в ассортименте (песто, трюфельный, дор блю)

Assorted sauces (pesto, truffle, dor blu)

140 P

Пармезан

Parmesan cheese

140 P

Сезонные фрукты и ягоды

Seasonal fruits and berries

170 P

Форель, подмаринованная в перце розе

Trout marinated in rose pepper

490 P





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

Glen Moray Elgin Classic	790 Р
Глен Морей Элгин Классик	
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	В-52	45 мл	580 Р
----------	------	-------	-------

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Секрет Кокос

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

