

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

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



since



2008

Meat. Seafood. Belgian beer.

АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ

40 мл

Лимончелло	Limoncello	490 Р
Бехеровка	Becherovka	490 Р
Ягермастер	Jagermeister	490 Р
Арарат Абрикос	Ararat Apricot	540 Р
Фруко Шульц в ассортименте	Fruko Schulz	460 Р

НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ		40 мл
Манго-маракуйя	Mango passion fruit	310 Р
Вишня	Cherry	310 Р
Клубника	Strawberry	310 Р
Мандарин	Tangerine	310 Р
Сет настоек	Set of tinctures	40 мл x 4 1090 Р

ИГРИСТОЕ	125 мл / 750 мл
Просекко Каза Дефра — Италия	590 / 3500 Р
Casa Defra, Prosecco — Italy	11%
Свежий вкус, гармоничное послевкусие и элегантный цветочно-фруктовый аромат.	

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

ВИШНЕВЫЕ СОРТА

 Крик де Лютин	Kriek de Lutin 14/4%	410	520
 Бун Крик	Boon Kriek 14/4%	580	720
 Руж де Брабант	Rouge de Brabant 18/7,4%	580	720
 Кастил Руж	Kasteel Rouge 20/7,0%	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
 Стинбрюгге блонд	Steenbrugge Blond 14,6/5%	570	690
 Сен Фейен Трипл	St. Feuillien Triple 22,7/8,5%	580	720

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

 Балтика Брю Брюн	Baltika Brew Bruin 14,7/6,5%	370	490
 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	4 x 0,1 л.	590
Tasting set №1		
дегустационный набор №2	4 x 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.

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



• УСТРИЦЫ

Импортная устрица №1 с цитрусовым соусом Imported oyster №1 with citrus sauce	1 шт	490 Р
ЗАКАЗ ОТ 2-Х ШТУК		
Импортная устрица №2 с цитрусовым соусом Imported oyster №2 with citrus sauce	1 шт	620 Р
ЗАКАЗ ОТ 2-Х ШТУК		
Запеченные устрицы №1 Baked oysters №1	2 шт	980 Р
Запеченная устрица №2 Baked oysters №1	1 шт	640 Р

• ЖИВЫЕ МИДИИ

790 / 1990 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

• МОРСКОЙ ЁЖ

1 шт 490 Р

с перепелиным желтком и соусом понзу
Sea urchin with quail yolk and ponzu sauce

• ЖИВЫЕ РАКИ

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

• в собственном соку

• в соусе Том Ям

• в сливочно-чесночном соусе

in its own juice / in Tom Yam sauce / in creamy garlic sauce

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

2590 Р

Импортная устрица №1

2 шт

Импортная устрица №2

2 шт

Морской еж

2 шт

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 К ПИВУ И ВИНУ

	Зеленые оливки в пряном масле с чиабаттой Green olives in spicy oil with ciabatta	540 ₽
	Вяленая бастурма Dried basturma	540 ₽
	Подкопченная оленина Smoked venison	540 ₽
	Кусочки куриного филе Chicken fillet pieces	540 ₽
<i>New!</i>	Копченые северные креветки (коптим сами на ольховой щепе) Smoked northern shrimp (we smoke ourselves on alder chips)	740 ₽
	Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом Rye croutons with cheese and garlic sauce	390 ₽
	Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом и пармезаном Rye croutons with cheese and garlic sauce and parmesan	460 ₽
	Хрустящие вешенки к пиву Crispy oyster mushrooms for beer	520 ₽
	Свинные уши в соусе свит чили Pork ears in sweet chili sauce	590 ₽
	Крокеты с камамбером, картофелем и соусом тар-тар Croquettes with camembert, potatoes and tar-tare sauce	640 ₽



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

	Бельгийский картофель фри с трюфельным майонезом Belgian fries with truffle mayonnaise	490 ₽
<i>New!</i>	Бельгийский картофель фри с пармезаном и трюфельным соусом Belgian fries with parmesan and truffle sauce	560 ₽
<i>New!</i>	Бельгийский картофель фри с соусом дор блю Belgian fries with dor blue sauce	560 ₽
<i>New!</i>	Бельгийский картофель фри с беконом и соусом Том Ям Belgian fries with bacon and tom yam sauce	590 ₽



ЭСКАРГО

	Виноградные улитки в чесночном соусе с зеленью Grape snail in garlic sauce with herbs	12 шт	990 ₽
--	---	-------	-------





ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

	Куриный паштет с бриошью и пьяной вишней Chicken pate with brioche and drunk cherries	590 P
	Брускетта с крабом и красной икрой Bruschetta with crab and red caviar	790 P
	Тартар из говядины в трюфельном соусе с бриошью Beef tartare in truffle sauce with brioche	860 P
<i>New!</i>	Брускетта с авокадо, томатами и страчателлой Bruschetta with avocado, tomatoes and stracciatella	680 P
	Теплый салат с куриным бедром, свежими овощами и пармезаном Warm salad with chicken thigh, fresh vegetables and parmesan	690 P
<i>New!</i>	Салат с лососем, печеным картофелем и красной икрой Salad with salmon, baked potatoes and red caviar	810 P
<i>New!</i>	Салат с подкопченной мраморной говядиной и апельсином Salad with smoked marbled beef and orange	780 P
	Цезарь с подкопченной уткой Caesar with a smoked duck	720 P
<i>New!</i>	Сладкие томаты в соусе с чили со страчателлой Sweet tomatoes in chili sauce with stracciatella	560 P
<i>New!</i>	Салат с креветками, творожным сыром и чипсами из батата Salad with shrimp, cottage cheese and sweet potato chips	790 P
<i>New!</i>	Теплый салат с языком в трюфельном соусе с авокадо Warm salad with tongue in truffle sauce with avocado	780 P



ПИЦЦА

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

ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА АВТОРСКОМ ТОНКОМ ТЕСТЕ С РАЗНООБРАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ.





ЖИВЫЕ МИДИИ

790 / 1990 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



ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

780 Р

- Под соусом дор блю
Baked mussels with dor blue sauce
- Под трюфельным соусом
Baked mussels with truffle sauce
- Под соусом "4 сыра"
Baked mussels with «4 cheeses» sauce

СУПЫ

	Бельгийский луковый	540 Р
	Belgian onion soup	
	Тыквенный с brisketом и пармезаном	580 Р
	Pumpkin soup with briquette and parmesan	
	Тыквенный с тигровыми креветками и страчателлой	690 Р
	Pumpkin soup with tiger prawns and strachatella	
	Грибной крем-суп с вешенками и пармезаном	560 Р
	Mushroom cream soup with oyster mushrooms and parmesan	
New! 	Ватерзой с морепродуктами	690 Р
	Waterzooi with seafood	

ХЛЕБ

Хлебная корзина	340 Р
Bread basket	
Чиабатта	190 Р
Ciabatta	
Бриошь	190 Р
Brioche	

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	290 Р
Mashed potatoes	
Жареный картофель с луком и чесноком	340 Р
Fried potatoes with onions and garlic	
Битые огурцы	390 Р
Smashed cucumbers	
Бельгийский картофель фри с трюфельным майонезом	490 Р
Belgian fries with truffle mayonnaise	
Овощи гриль	490 Р
Grilled vegetables	

МОЖНО ДОБАВИТЬ К ВАШЕМУ БЛЮДУ

Сливочное масло с базиликом и чесноком	90 Р
Butter with basil and garlic	
Пармезан	140 Р
Parmesan cheese	
Лосось, подмаринованный в перце розе	490 Р
Mini peppers stuffed with soft cheese	
Страчателла	340 Р
Stracciatella	
Соусы в ассортименте песто/трюфельный /дор блю	140 Р
Sauces in the assortment: pesto / truffle / dor blue	
Топпинги в ассортименте: варенье, мед, пьяная вишня	120 Р
Toppings in the assortment: jam, honey, drunk cherries	
Сезонные фрукты и ягоды	170 Р
Seasonal fruits and berries	





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СТЕЙКИ

Стейк Скерт с соусом демиглас и битыми огурцами 1390 Р
Steak skert with demiglas sauce and broken cucumbers

Стейк из мраморной говяжьей вырезки с молодым картофелем и соусом сивочный блэк пеппер 1690 Р
Marbled beef tenderloin steak with fried potatoes and black pepper sauce

• МЯСО

Бургер с котлетой из мраморной говядины с пьяной вишней и соусом дорблю 840 Р
Burger with marbled beef patty with drunk cherries and Dorblu sauce

Свинные ребра в соусе барбекю с битыми огурцами 920 Р
Pork ribs in barbecue sauce with broken cucumbers

 **Язык в трюфельном соусе с жареным картофелем** 960 Р
Tongue in truffle sauce with fried potatoes

Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре 990 Р
Beef stroganoff made of marbled beef with mashed potatoes

 **Телятина в соусе из белых грибов и вешенок с картофельным пюре** 1040 Р
Veal in porcini mushroom sauce and oyster mushrooms with mashed potatoes

New!

 **Говяжьи щёчки с картофельным пюре и черной смородиной** 1090 Р
Beef cheeks with mashed potatoes and black currants



Ассорти колбас с аджикой и битыми огурцами 1490 Р
Assorted sausages with adjika and broken cucumbers

• ПТИЦА

Куриные крылья в карамельном соусе 760 Р
Chicken wings in caramel sauce

 **Курица по-гентски с дор блю и соусом с белыми грибами и вешенками** 890 Р
Ghent chicken with dor blue and sauce with porcini mushrooms and oyster mushrooms

New!

 **Утиная грудка с ягодным соусом и кремом из сельдерея** 960 Р
Duck breast with berry sauce and celery cream

• РЫБА

 **Рыба по-фламандски** 940 Р
Fish in Flemish

Лосось с томленным пореем и картофелем с пряным кокосовым соусом 1390 Р
Salmon with stewed leeks and potatoes with spicy coconut sauce

New!

Запеченный палтус с тартаром из овощей 1340 Р
Baked turbot with vegetable tartare



РЕКОМЕНДУЕМ К ЭТОМУ БЛЮДУ СОРТ «БАЛТИКА БРЮ БРЮН»



ВАФЛИ И ДЕСЕРТЫ

ВАФЛИ

-  **Вафли с вареной сгущенкой** 440 Р
Waffles with boiled condensed milk
-  **Вафли с малиновым соусом** 440 Р
Waffles with raspberry sauce
-  **Вафли с сезонными фруктами и ягодами** 520 Р
Waffles with seasonal fruits and berries
-  **Вафли с шоколадным ганашем** 520 Р
Waffles with chocolate ganaches

ДЕСЕРТЫ

- Неклассический наполеон** 420 Р
The non-classical Napoleon
- Шоколадный брауни с фундуком, вишней и сливочным кремом** 580 Р
Chocolate brownie with hazelnuts, cherry and buttercream
- Мороженое в ассортименте** 240 Р
Ice cream in the assortment



НАПИТКИ

• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

- Молочный коктейль** Milkshake 300 мл 490 Р
- Мохито б/а** Non-alcoholic mojito 245 мл 540 Р

• ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

- Соки свежавыжатые** Freshly squeezed juices 200 мл 480 Р
- Домашний лимонад маракуйя-гуава / киви-яблоко** 200/750 мл 520 / 990 Р
Homemade passion fruit-guava lemonade
- Морс из черной смородины** Blackcurrant juice 200 мл 260 Р
- Соки в ассортименте** Juices in the assortment 200 мл 310 Р
- Вода «Грейт Ривер» с газом / без газа** Great River water sparkl / still 500 мл 390 Р
- Квас псковский живой** Pskov kvassl 450 мл 440 Р
- Лимонады в ассортименте** Lemonades in the assortment 330 мл 420 Р
- Эвервес Тоник** Evervess Tonic 250 мл 410 Р
- Эвервес Кола** Evervess Cola 250 мл 410 Р
- Вода «Тассай» с газом / без газа** Tassay water spark / still 750 мл 740 Р

• ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

КОФЕ

- Эспрессо** Espresso 30 мл 280 Р
- Американо** Americano 110 мл 280 Р
- Капучино** Cappuccino 125 мл 320 Р
- Латте** Latte 200 мл 340 Р

ТОППИНГИ

- Молоко / Сливки** 40 мл 80 Р
Milk / Cream
- Растительное молоко** 40 мл 80 Р
Vegetable milk

ЧАЙ

- Чай в ассортименте** 600 мл 460 Р
Tea in the assortment
- Чай собственного приготовления: облепиха/пряная смородина** 600 мл 640 Р
Self-made tea: sea buckthorn/spicy currant





КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Strong alcohol

АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ 40 мл

Лимончелло Limoncello	490 Р
Бехеровка Becherovka	490 Р
Ягермастер Jagermeister	490 Р
Арарат Абрикос Ararat Apricot	540 Р
Фруко Шульц в ассортименте Fruko Schulz	460 Р

НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ 40 мл

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

ВОДКА 40 мл

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

РОМ 40 мл

Варадеро Аньехо 3 года Varadero Anejo 3 Anos	450 Р
Дэд менс фингерс спасед блэк Dead Man's Fingers spiced black	480 Р

ДЖИН 40 мл

Барристер Barrister	390 Р
Барристер клубничный Barrister Pink	390 Р
Бифитер Beefeater	580 Р

ТЕКИЛА 40 мл

Корралехо Бланко Corralejo Blanco	560 Р
Корралехо Репосадо Corralejo Reposado	620 Р

КОНЬЯК 40 мл

Арарат 5* Ararat 5*	490 Р
Арарат Абрикос Ararat Apricot	540 Р
Руле ВС Roulet VS	680 Р
Руле ВСОП Roulet VSOP	790 Р

ВИСКИ 40 мл

Джемесон Jameson	580 Р
Джим Бим Jim Beam	540 Р
Баллантанс Файнест Ballantine's Finest	550 Р
Чивас Ригал 12 лет Chivas Regal 12 years old	890 Р
ОДНОСОЛОДОВЫЕ SINGLE MALT	
Глен Морей Элгин Классик Glen Moray Elgin Classic	790 Р
Синглтон 12 лет Singleton 12 Years Old	940 Р
Лох Ломонд Инчмуррин 12 лет Inchmurrin 12 Years Old	960 Р
Лафройг 10 лет Laphroaig 10 Years Old	990 Р
Макаллан 15 лет Macallan 15 Years Old	1990 Р

ВЕРМУТЫ 40 мл

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

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

ГЛИНТВЕЙН

Mulled wine

180 мл 540 ₽

АПЕРОЛЬ ШПРИЦ

Aperol Spritz

Биттер Апероль, игристое вино сухое, минеральная вода

Bitter Aperol, dry sparkling wine, mineral water

195 мл 690 ₽

ДЖИН ТОНИК

Jin&Tonic

Джин, тоник, огурец / Gin, tonic, cucumber

195 мл 690 ₽

МОХИТО

Mojito

Варадеро Аньехо 3 года, сахарный сироп, минеральная вода, лайм, мята

Varadero Anejo 3 Años, sugar syrup, mineral water, lime, mint

245 мл 690 ₽

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ ПО СПЕЦЗАКАЗУ

720 ₽

Лонг Айленд, Негрони, Куба Либре, Белый Русский, Маргарита

Long Island, Negroni, Cuba Libre, White Russian, Margarita

СЕКРЕТ КОКО

720 Р • 115 мл

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

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

ЗАВТРАК У ТИФФАНИ

720 Р • 130 мл

Абсент Фруко Шульц, Блю Кюрасао, Фруко Шульц Дыня, сироп персиковый, лимонный фрэш
Breakfast at Tiffany's -
Absinthe Fruko Schultz,
Blue Curacao,
Fruko Schultz
Melon, peach syrup,
lemon fresh

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 Баристер Пинк, Мартини Экстра Драй, тоник Эверлесс, сироп клубничный, лимонный фрэш, скелетированные листья, сублимированная малина
Moulin Rouge - Cin
Barister Pink, Martini
Extra Dry, Tonic Everless,
strawberry syrup,
skeletonized leaves,
lemon fresh, freeze-dried
raspberries

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



**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 При оплате вашего счета мы не делим его на несколько частей
- 7 В случае, если количество гостей Вашей компании 12 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 APPRECIATE YOUR
ADHERENCE TO THE RULES
OF 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 final bill. Our manager is able to take several payments off different cards or cash
- 7 If the number of guests at your table is 12 or more, 10% service fee will be added to your bill
- 8 The use of food, alcoholic and soft drinks brought in our restaurant with you is banned

Этот буклет является рекламным материалом.
Вся подробная информация указана в прейскуранте цен, который любой сотрудник нашего заведения 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.
10% service is not included

