

КОМИТЕТ



Овощи Vegetables

NEW Зелёный гарнир Green garnish	450
Жареная квашеная капуста Fried sauerkraut 150 гр	330
Жареный мини картофель Fried mini potatoes 156 гр	250
Картофельное пюре Mashed potatoes 158 гр	290
Коул-слоу Cole-slow 105 гр	250

-10% TAKE AWAY
НАВЫНОС



Пивное казино в Bruxelles!

Играем в пивное казино с экспертом:
собирайте команду от 4 и более человек
и готовьтесь дегустировать 10 сортов пенного,
а заодно узнавать много нового
из мира пивоварения.

2500 рублей за человека

*от 4 участников

10 сортов пенного на каждого!

Подробности и бронирование у официанта



Доставка
любимых
блюдов

О Брюсселе

Брюссель — и буквальное и фигуральное сердце Европы. Расположенный в часе езды от Парижа и в двух — от Амстердама, этот город сочетает барокко, модерн и готику, спрессовывает всю историю Старого Света на своих узких улочках. Трепетная любовь бельгийцев к кулинарии воплотилась в квартале Ило Сакре, известном как «Чрево Брюсселя» и вместившем огромное количество самых разнообразных кафе и ресторанов. Хотя вкусно поесть в Брюсселе можно практически где угодно. Также как и отведать десятки сортов пенного, ведь в самом городе и его окрестностях действуют, бережно храня традиции, несколько старинных пивоварен.

Бренд-шеф — **Сергей Синявин**
Шеф-повар — **Александр Соседов**
Управляющий — **Захар Миненко**

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту. Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, находящимся в состоянии алкогольного или наркотического опьянения. Меню является рекламным материалом. Подробные сведения о весе, БЖУ и калорийности продуктов содержатся в Уголке потребителя. У нас не курят, в том числе электронные сигареты и системы нагревания табака.



Bruxelles
gastronomic pub

Меню
Menu



КОМИТЕТ ПРИВИЛЕГИЙ



Bruxelles
gastronomic pub

ул. Смоленская, 8
+7(499) 755-51-55
[@bruxelles.moscow](https://www.instagram.com/bruxelles.moscow)

РАЗЛИВНОЕ ПИВО DRAFT BEER

Бутылочное в Beer Book <small>Check our Beer Book for bottled!</small>	Независимый рейтинг пива <small>Independent world beer rating</small>
---	--

Светлое Light

NEW **Ватерзой Лагер Waterzooi Lager 4,5% 12%** **360/460**
Сбалансированный лагер, с чистым солодовым вкусом и выразительным ароматом. Совместная специальная варка от пивоварни New Riga’s и паба Waterzooi.

Гордон Файв Gordon Five 5% 12% **440/620**
Светло-золотистый лагер с приятным цветочным ароматом. Легкий и освежающий.

NEW **Борнем блонд Bornem Blond 6,5% 14%** **450/660**
Прекрасный молодой эль с мягким, но в то же время насыщенным вкусом. Вкус пива сбалансированный, с приятными нотами солода и фруктов.

NEW **Стинбрюгге блонд Steenbrugge Blond 6,5% 15%** **420/620**
Светлое бельгийское пиво, сваренное с добавлением уникальной смеси бельгийских трав и специй «gruut». Благодаря этим травам, у пива сухой, сбалансированный вкус с фруктовыми, солодовыми и хмелевыми оттенками.

Аффлигем Блонд Affligem Blonde 6,8% 15% **430/570**
Древнее аббатское, с ароматом хлеба, специй, цитруса и ванили.

Делириум Тременс Delirium Tremens 8,5% 16% **490/720**
Сладкое солодовое начало вкуса пива сменяется хмелевой терпкостью и пряными оттенками. Текстура пива гладкая, послевкусие сухое, долгое, сильное, с некоторыми фруктовыми нюансами.

Бургунь де фландер блонд Bourgogne Des Flandres Blonde 5,5% 13% **540/720**
Вкус легкий, с мягким ощущением сладости зерна и сливочным послевкусием.

Франц Фердинанд Пилс Franz Ferdinand pils 4,7% 11% ... **420/620**
Освежающий Пилснер со сбалансированным вкусом и мягкой хмелевой горчинкой. Для варки использован жатецкий хмель сорта Vital. Длительность созревания 45 дней.

Пшеничное Wheat

NEW **Сантè! Santè! 5,4% 12%** **360/460**
Освежающий пшеничный эль на стыке бельгийской и немецкой пивоваренных культур. Легкие цитрусы в аромате, ноты специй и фруктов во вкусе.

NEW **Вайсмюллер Хефевайсбир WeissMuller Hefeweissbier 5,3%** **420/620**
Светлый пшеничный эль с мягким вкусом и приятным ароматом. Сплотная основа из ячменного и пшеничного солода придает пиву полноту и легкие медовые нюансы.

Бланш де Брабант Blanche de Brabant 5% 11% **420/620**
Бланш с добавлением кориандра и апельсиновой цедры, обладает легким и ненавязчивым пряным ароматом. Отлично сбалансировано, легко пьется и превосходно освежает!

Гризетт Бланш Grisette Blanche 5,5% 12% **420/620**
Мягкое, сливочное, свежое пиво, с нотами банана, кориандра, citrusовых сушим, послевкусием с характерной кислинкой.

Янтарное Amber

Палм Palm 5,4% 12% **460/640**
Очень пиктный сорт, с оттенками карамельного солода и мягкой сухостью хмеля. Марка №1 среди бельгийских янтарных сортов.

Ст.Питерс ИПА St.Peter’s IPA 5,5% 30% **470/680**
Традиционный, высоко охмеленный эль. Полнотелое, насыщенное пиво темно-золотистого цвета с пикантным характером, горчинкой и цветочными оттенками.

Закуски Snacks

Бастурма Basturma 490 50/25 г **Хамон Jamon 650** 50/25 г **Сыровяленная утка Dry-cured duck 550** 70/25 г

NEW **Морковные и сельдереевые палочки с чесночным соусом** **270**
Carrot and celery sticks 120/40 г

Паштет из куриной печени на бриоши с вишней и ламбиком ... **450**
Chicken liver pate with cherry lambic sauce on brioche 90/50/30 г

Сырные крокеты с ягодно-перечным соусом **590**
Fried cheese croquettes with berry-pepper sauce 180/40 г

Сырная тарелка Cheese plate 200 г **1790**

NEW **Печёный перец «Рамиро» с тунцом и соусом вителло** **760**
Baked pepper «Ramiro» with tuna and vitello sauce 210 г

Улитки по-бургундски Snails in garlic-herb butter 12 шт. 150г. **730**

Мини кальмары с соусом айоли. **790**
Mini calamari with aioli sauce 110/40/20 г

Креветки жареные с чесноком и эстрагоном. **690**
Fried prawns with garlic and tarragon 170/50 г

Тигровые креветки фри с имбирным соусом. **690**
Tiger prawns fries with ginger sauce 160/40 г

NEW **Гренки с сыром чеддер и чесноком** **450**
Rye bread rusks with cheddar cheese and garlic 125/40 г

Куриные крылья в кисло-сладком соусе **490**
Chicken wings in sweet and sour sauce 230 г

Батат фри с сырным соусом. **620**
Sweet potato fries with cheese sauce 190/40 г

Картофель фри с соусом голф. **430**
French fries with golf sauce 180/40 г

Картофель фри с трюфельным соусом и пармезаном **690**
French fries with truffle sauce and parmesan 195/40 г

Хрустящие баклажаны с имбирно-чесночным соусом **430**
Crispy eggplants with ginger garlic sauce 115/40 г

Супы Soups

Суп гуляш по-фламандски Flemish goulash soup 360 г **650**

Куриный бульон Chicken broth 350 г **390**

Луковый суп Onion soup 320/30 г **490**

Море Seafood

Мидии чеснок и сливки Mussels garlic and cream 500/1000 г .. **1390/2390**

Мидии томат и базилик Mussels tomato and basil 500/1000 г .. **1390/2390**

Фиш энд чипс «Fish & Chips» 100/85/40 г **790**

NEW **Стейк из тунца с киноа и кукурузой** **1350**
Grilled tuna steak with quinoa and corn 120/135 г

Палтус на углях с прованским соусом и жареными вешенками **840**
Halibut on coals with provencal sauce and fried oyster mushrooms 110/95 г

NEW **Стейк из копчёного лосося с мисо и цветной капустой** **1350**
Smoked salmon steak with miso and cauliflower 240 г

Паста и Ризотто Pasta and Risotto

NEW **Спагетти Карбонара Spaghetti Carbonara 230 г** **740**

NEW **Тальятелле с креветками Tagliatelle with prawns 330 г** **810**

NEW **Казаречче с лососем Casarecce with salmon 320 г** **920**

NEW **Ризотто с вялеными томатами и страчателлой** **840**
Risotto with dried tomatoes and strachatella 330 г

АКВАРИУМ Aquarium	
Дальневосточные устрицы Oyster	530
Устрицы из разных стран* Oysters from abroad	650
Гребешок Scallops	590
Морской ёж Sea urchin	490
<small>*уточните у официанта, какие мы подаем сегодня! *Ask the waiter from where we are serving today!</small>	

Старты и салаты Starters and Salads

NEW **Буррата с вареньем из томатов и винкотто** **790**
Burrata with tomato jam and vincotto 175 г

NEW **Вителло тоннато Vitello tonnato 165 г** **690**

NEW **Цезарь с курицей Caesar with chicken 240 г** **690**

NEW **Цезарь с креветками Caesar with prawns 210 г** **790**

Форшмак из олюторской сельди. **430**
Olyutor herring forshmak 195/60 г

Карпаччо из говядины с айоли из черного чеснока. **690**
Beef carpaccio with black garlic aioli 135 г

Тартар из лосося с муссом из авокадо **890**
Salmon tartare with avocado mousse 165 г

Тартар из говядины с муссом из сыра чеддер и пармской ветчиной. **690**
Beef tartare with cheddar cheese mousse and parma ham 150 г

Тартар Строганов из фланк-стейка **790**
Flank steak stroganoff tartare 125/60 г

Костный мозг в пивном унаги с пюре из трав **650**
Bone marrow in beer unagi with herb puree 65/70/40/30 г

Картофельная вафля с пастроми из нерки и голландским соусом .. **750**
Potato waffle with sockeye salmon pastrami and hollandaise sauce 220/40 г

Салат с копчёной утиной грудкой. **610**
Salad with smoked duck breast 200 г

Картофельная вафля с пастроми и горчичным соусом **870**
Potato waffle with pastrami and mustard sauce 220/40 г

Льежский салат с панчеттой и яйцом пашот. **540**
Liege salad with panchetta and poached egg 265 г

Салат с баварскими колбасками. **540**
Salad with Bavarian sausages 220 г

Салат боул с киноа, лососем и авокадо **890**
Salad bowl with quinoa, salmon and avocado 275 г

Салат с кальмаром лолиго и артишоками. **890**
Salad with squid loligo and artichokes 200 г

Оливье с лососем Olivier with salmon 270 г **690**

Мясо Meat

Бефстроганов с вешенками **990**
Beef Stroganoff with oyster mushrooms 340 г

Охотничьи колбаски с пармантье **790**
Hunter’s sausages with parmentier 60/155 г

NEW **Свинные рёбра в медово-горчичном соусе / в соусе BBQ** **890**
Pork ribs in honey mustard sauce / BBQ sauce 280/100/40 г || 280/100/40 г

Половина фермерского цыпленка с соусом из хрена **890**
Half farm chicken with horseradish sauce 570 г

Утиное магрэ с соусом из чёрной смородины **1190**
Duck magre with black currant sauce 150/155 г

Телячьи щёчки томлёные в пиве с кремом из корня сельдерея. **1150**
Veal cheeks stewed in beer with celery root cream 150/145 г

Ассорти колбас Assorted sausages 700/150/70/40/40/40 г **2690**

NEW **Стейки Steaks МИРАТОРГ*** *Используется мясо молодых бычков Блэк Ангус, 200 дней зернового откорма

Нью-Йорк New York	Рибай Rib Eye	Скёрт Skirt	Фланк Flank
2150 210/40 г	2890 210/40 г	1350 180/40 г	1350 170/40 г

NEW **Говяжий стейк с соусом бургунь и картофельным пюре** **1350**
Beef steak with burgundy sauce and mashed potatoes, 170/150/50 г

NEW **Стейки Dry Aged Meat**  *все цены указаны за 100г *all prices are for 100g

Нью-Йорк New York	Рибай Rib Eye	Рибай на кости Rib Eye on the bone
1150	1650	890

Бургеры Burgers

Бургер с сочной котлетой из говядины **790**
Burger with juicy beef outlet 370/90/40 г

Бургер Техас с горгонзолой и яйцом пашот. **850**
Burger Texas with gorgonzola cheese and poached egg 400 г

Бургер с цыплёнком Chicken Burger 360 г **690**

Бургер с тигровыми креветками **750**
Burger with tiger prawns 260 г

Темное Dark

NEW **Блэк Шип Айриш Стаут Black Sheep Irish Stout 4% 10%** . . . **390/490**
Стаут сваренный по всем канонам: с добавлением жареного солода, которые чувствуются во вкусе, сбалансированный, мягкий и умеренно горький, сухой и бархатистый, с нежной кремовой пеной

Бургунь де Фландер Bourgogne des Flandres 5% 14% **540/720**
Уникальный винный вкус этого пива является результатом купажирования тёмного аббатского эля и ламбика, который затем выдерживают в бочках из-под порто.

Монкс Кафе Monk’s Cafe 5,5% 14% **510/660**
Кисло-сладкий коричневый фламандский эль, с оттенками вишни и карамели.

NEW **Стинбрюгге Дюббель Steenbrugge Dubbel Brune 6,5% 15%** **420/620**
Тёмное бельгийское пиво, сваренное с добавлением уникальной смеси бельгийских трав и специй «gruut». Пиво обладает ярким, солодовым вкусом с фруктовыми и карамельными тонами, дополненными нюансами дрожжей, специй, трав и корицы.

Борнем Дюббель Bornem Dubbel 7,2% 16% **450/660**
Аббатское пиво, которое варится по старинной рецептуре, с согласия аббатства Святого Бернардуса. Полный, богатый, сочный, бархатистый вкус пива сочетает в себе солодовую сладость и ноты фруктов.

NEW **Берлинер Бок Berliner Bock 6,5% 15%** **420/620**
Тёмное бельгийское пиво, сваренное с добавлением уникальной смеси бельгийских трав и специй «gruut». Пиво обладает ярким, солодовым вкусом с фруктовыми и карамельными тонами, дополненными нюансами дрожжей, специй, трав и корицы.

Штраффе Хендрик Квадрупель Straffe Hendrik Quadrupel 11% 22% **590**

Тёмное, мощное пиво четверного брожения из Брюгге. Крепкое, ароматное, с насыщенным густым цветом. Любый человек, считающий себя настоящим любителем пива, обязан попробовать этот шедевр.

Фруктовое Fruit

NEW **Крак де Крик Krak de Kriek 4% 15%** **360/460**
Ароматный фруктовый эль в классическом стиле бельгийского Крика. Изящный кисло-сладкий вкус с яркими тонами спелой вишни.

Тиммерманс Крик Ламбикус Timmermans Kriek Lambicus 4% 12% **420/620**
Вишневый ламбик с кислинкой светлого хереса от одной из старейших в мире пивоварен.

NEW **Тиммерманс Пеш Timmermans Pêche 4% 12%** **490/690**
Аромат этого пива очень приятный, вкус бархатистый, отличающийся своей сбалансированной и ненавязчивой сладостью.

Черри Руби Cherry Ruby 7% 17% **420/550**
Насыщенный, кисло-сладкий эль с нотами вишни и легкой горечью миндаля.

Делириум Рэд Delirium Red 8% 18% **550/720**
Вишнёвая «бомба» от пивоварни Huyghe. Крепкое умеренно сладкое, с ароматом вишни и цветов бузины.

Барб Руби Barbe Ruby 7,7% 20% **550/760**
Фруктовое пиво с нотками миндаля и кислой вишни. Освежающее послевкусие прекрасно гармонирует со сладким насыщенным вкусом.

Сладкое Desserts

Льежские вафли Liege waffle 110 г **350**

NEW **Сметанник с сезонными ягодами** **650**
Sour cream cake with seasonal berries 185 г

NEW **Домашний тирамису Homemade tiramisu 210 г** **650**

NEW **Десерт «Картошка» Dessert "Potato" 90/30 г** **450**

NEW **Лимонный тарт с меренгой** **450**
Lemon tart with meringue 115 г

Баскский чизкейк Basque cheesecake 140/50/45 г **590**

NEW **Мороженое в ассортименте** **150**
Ice cream in the assortment 60 г

 Приготовлено в копилльне Cooked in a smokehouse	 Приготовлено в хоспере Cooked in the hooper	 Вегетарианское блюдо Vegetarian dish	NEW Новинка в меню New position
---	---	--	--