

«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	540 Р
Бехеровка	Becherovka	540 Р
Ягермастер	Jagermeister	540 Р
Арарат Абрикос	Ararat Apricot	590 Р
Фруко Шульц в ассортименте	Fruko Schulz	490 Р

НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ		40 мл
Манго-маракуйя	Mango passion fruit	320 Р
Вишня	Cherry	320 Р
Клубника	Strawberry	320 Р
Мандарин	Tangerine	320 Р
Сет настоек	Set of tinctures	40 мл x 4 1150 Р

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

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

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%	410 520
---	---------------------------	---------

СВЕТЛЫЕ ЭЛИ

 Стинбрюгге блонд	Steenbrugge Blond 14,6/5%	570 690
--	---------------------------	---------

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

 Бланш де Брабант	Blanche De Brabant 11,3/4,9%	570 690
--	------------------------------	---------

ТЕМНЫЕ ЭЛИ

 Стинбрюгге Брюн	Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%	570 690
---	-----------------------------	---------

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА

 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

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 с копченым ребрышком 660 Р
Meat hodgepodge with smoked rib

Уха из лосося, трески и мидий 690 Р
Salmon, cod and mussel ear

• ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Колбаски с жареным картофелем 780 Р
с луком и чесноком
(подается на раскаленной сковороде)
Sausages with fried potatoes with onions and garlic
(served in a hot frying pan)

Утиная ножка конфи 1190 Р
с картофельным пюре и пьяной вишней
Duck leg confit with mashed potatoes and drunk cherries

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

• ДЕСЕРТЫ

Домашний медовик с бананом 560 Р
и карамелизированным арахисом
Homemade honey cake with banana and caramelized peanuts



СТАРТЫ К ПИВУ И ВИНУ

Зеленые оливки в пряном масле с чиабаттой Green olives in spicy oil with ciabatta	580 ₺
Вяленая бастурма Dried basturma	590 ₺
Подкопченная оленина Smoked venison	590 ₺
Хрустящие креветки с соусом лемонграсс Crispy shrimp with lemongrass sauce	820 ₺
Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом Rye croutons with cheese and garlic sauce	440 ₺
Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом и пармезаном Rye croutons with cheese and garlic sauce and parmesan	490 ₺
Хрустящие вешенки к пиву Crispy oyster mushrooms for beer	560 ₺
Свинные уши в соусе свит чили Pork ears in sweet chili sauce	620 ₺



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Бельгийский картофель фри с трюфельным майонезом Belgian fries with truffle mayonnaise	540 ₺
<i>New!</i> Бельгийский картофель фри с пармезаном и трюфельным соусом Belgian fries with parmesan and truffle sauce	580 ₺
<i>New!</i> Бельгийский картофель фри с соусом дор блю Belgian fries with dor blue sauce	580 ₺
<i>New!</i> Бельгийский картофель фри с беконом и соусом Том Ям Belgian fries with bacon and tom yam sauce	590 ₺

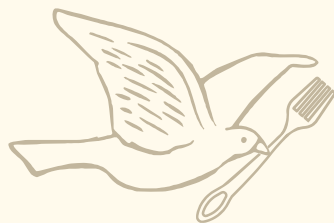


ЭСКАРГО

 Виноградные улитки в чесночном соусе с зеленью Grape snail in garlic sauce with herbs	12 шт	1090 ₺
---	-------	--------



 **BIG
FAMILY**
resto group



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

■ Куриный паштет с бриошью и пьяной вишней 620 Р
Chicken pate with brioche and drunk cherries

Брускетта с крабом и красной икрой 840 Р
Bruschetta with crab and red caviar

Тартар из говядины в трюфельном соусе с бриошью 910 Р
Beef tartare in truffle sauce with brioche

New! Брускетта с авокадо, томатами и страчателлой 720 Р
Bruschetta with avocado, tomatoes and stracciatella

■ Теплый салат с куриным бедром, свежими овощами и пармезаном 740 Р
Warm salad with chicken thigh, fresh vegetables and parmesan

New! Салат с лососем, печеным картофелем и красной икрой 860 Р
Salad with salmon, baked potatoes and red caviar

New! Салат с подкопченной мраморной говядиной и апельсином 820 Р
Salad with smoked marbled beef and orange

Цезарь с подкопченной уткой 760 Р
Caesar with a smoked duck

New! Сладкие томаты в соусе с чили со страчателлой 610 Р
Sweet tomatoes in chili sauce with stracciatella

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





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

Belgian onion soup

580 Р
- Грибной крем-суп с вешенками и пармезаном

Mushroom cream soup with oyster mushrooms and parmesan

590 Р

• ХЛЕБ			• МОЖНО ДОБАВИТЬ К ВАШЕМУ БЛЮДУ		
Хлебная корзина		360 Р	Сливочное масло		90 Р
Бread basket			с базиликом и чесноком		
Чиабатта		220 Р	Butter with basil and garlic		
Ciabatta					
Бриошь		220 Р	Пармезан		140 Р
Brioche			Parmesan cheese		
• ГАРНИРЫ			Лосось, подмаринованный		490 Р
Картофельное пюре		310 Р	в перце розе		
Mashed potatoes			Mini peppers stuffed with soft cheese		
Жареный картофель		360 Р	Страчателла		340 Р
с луком и чесноком			Stracciatella		
Fried potatoes with onions and garlic			Соусы в ассортименте		140 Р
Битые огурцы		420 Р	песто/трюфельный /дор блю		
Smashed cucumbers			Sauces in the assortment: pesto / truffle / dor blue		
Бельгийский картофель фри		540 Р	Топпинги в ассортименте:		120 Р
с трюфельным майонезом			варенье, мед, пьяная вишня		
Belgian fries with truffle mayonnaise			Toppings in the assortment: jam, honey, drunk cherries		
Овощи гриль		540 Р	Сезонные фрукты и ягоды		170 Р
Grilled vegetables			Seasonal fruits and berries		





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СТЕЙКИ

Стейк Скерт с соусом демиглас и битыми огурцами 1440 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 890 Р
Burger with marbled beef patty with drunk cherries and Dorblu sauce

Свинные ребра в соусе Джек Дениелс с битыми огурцами 970 Р
Pork ribs in Jack Daniels sauce with smashed cucumbers

 **Язык в трюфельном соусе с жареным картофелем** 1040 Р
Tongue in truffie sauce with fried potatoes

Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре 1060 Р
Beef stroganoff made of marbled beef with mashed potatoes

 **Телятина в соусе из белых грибов и вешенок с картофельным пюре** 1090 Р
Veal in porcini mushroom sauce and oyster mushrooms with mashed potatoess

New!

 **Говяжьи щёчки с картофельным пюре и черной смородиной** 1140 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 780 Р
Chicken wings in caramel sauce

• РЫБА

 **Рыба по-фламандски** 960 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





ВАФЛИ И ДЕСЕРТЫ

ВАФЛИ

- 

Вафли с вареной сгущенкой

Waffles with boiled condensed milk

480 P
- 

Вафли с малиновым соусом

Waffles with raspberry sauce

480 P
- 

Вафли с сезонными фруктами и ягодами

Waffles with seasonal fruits and berries

560 P
- 

Вафли с шоколадным ганашем

Waffles with chocolate ganaches

560 P

ДЕСЕРТЫ

- Неклассический наполеон

The non-classical Napoleon

440 P
- Мороженое в ассортименте

Ice cream in the assortment

240 P



НАПИТКИ

•ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

- Свежевыжатый апельсиновый сок

Freshly squeezed orange juice

200 мл

490 P
- Домашний лимонад маракуйя-гуава / киви-яблоко

Homemade passion fruit-guava lemonade

200/750 мл

520 / 990 P
- Морс из черной смородины

Blackcurrant juice

200 мл

290 P
- Соки в ассортименте

Juices in the assortment

200 мл

340 P
- Вода «Грейт Ривер» с газом / без газа

Great River water sparkl / still

500 мл

460 P
- Квас псковский живой

Pskov kvassl

450 мл

480 P
- Лимонады в ассортименте

Lemonades in the assortment

330 мл

460 P
- Эвервес Тоник

Evervess Tonic

250 мл

440 P
- Эвервес Кола

Evervess Cola

250 мл

440 P
- Вода «Тассай» с газом / без газа

Tassay water spark / still

750 мл

780 P

•ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

КОФЕ

- Эспрессо

Espresso

30 мл

310 P
- Американо

Americano

110 мл

310 P
- Капучино

Cappuccino

125 мл

360 P
- Латте

Latte

200 мл

390 P

ТОППИНГИ

- Молоко / Сливки

Milk / Cream

40 мл

80 P
- Растительное молоко

Vegetable milk

40 мл

80 P

ЧАЙ

- Чай в ассортименте

Tea in the assortment

600 мл

490 P
- Чай собственного приготовления: облепиха/пряная смородина

Self-made tea: sea buckthorn/spicy currant

600 мл

640 P





КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Strong alcohol

АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ 40 мл

Лимончелло Limoncello	540 Р
Бехеровка Becherovka	540 Р
Ягермастер Jagermeister	540 Р
Арарат Абрикос Ararat Apricot	590 Р
Фруко Шульц в ассортименте Fruko Schulz	490 Р

НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ 40 мл

Манго-маракуйя Mango passion fruit	320 Р
Вишня Cherry	320 Р
Клубника Strawberry	320 Р
Мандарин Tangerine	320 Р
Сет настоек 40 мл x 4 Set of tinctures	1150 Р

ВОДКА 40 мл

Царская Оригинальная Tsarskaja Originall	340 Р
Царская Золотая Tsarskaja Gold	430 Р
Царская в ассортименте Tsarskaya in the assortment	360 Р
Абсолют Absolut	490 Р
Онегин Onegin	540 Р
Грей Гуз Grey Goose	590 Р

РОМ 40 мл

Варадеро Аньехо 3 года Varadero Anejo 3 Anos	490 Р
Дэд менс фингерс спасед блэк Dead Man's Fingers spiced black	520 Р

ДЖИН 40 мл

Барристер Barrister	420 Р
Барристер клубничный Barrister Pink	420 Р
Бифитер Beefeater	610 Р

ТЕКИЛА 40 мл

Корралехо Бланко Corralejo Blanco	590 Р
Корралехо Репосадо Corralejo Reposado	670 Р

КОНЬЯК 40 мл

Арарат 5* Ararat 5*	540 Р
Арарат Абрикос Ararat Apricot	590 Р
Руле ВС Roulet VS	740 Р
Руле ВСОП Roulet VSOP	820 Р

ВИСКИ 40 мл

Джемесон Jameson	620 Р
Джим Бим Jim Beam	580 Р
Баллантанс Файнест Ballantine's Finest	590 Р
Чивас Ригал 12 лет Chivas Regal 12 years old	940 Р
ОДНОСОПОВОДОВЫЕ SINGLE MALT	
Глен Морей Элгин Классик Glen Moray Elgin Classic	840 Р
Синглтон 12 лет Singleton 12 Years Old	980 Р
Лох Ломонд Инчмуррин 12 лет Inchmurrin 12 Years Old	990 Р
Лафройг 10 лет Laphroaig 10 Years Old	1060 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	460 Р
Кампари Campari	540 Р
Апероль Aperol	540 Р

• КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

ГЛИНТВЕЙН
Mulled wine

180 мл 590 ₽

АПЕРОЛЬ ШПРИЦ Aperol Spritz
Биттер Апероль, игристое вино сухое, минеральная вода
Bitter Aperol, dry sparkling wine, mineral water

195 мл 720 ₽

ДЖИН ТОНИК Jin&Tonic
Джин, тоник, огурец / Gin, tonic, cucumber

195 мл 720 ₽

МОХИТО Mojito
Варадеро Аньехо 3 года, сахарный сироп, минеральная вода, лайм, мята
Varadero Anejo 3 Anos, sugar syrup, mineral water, lime, mint

245 мл 720 ₽

МОХИТО Б/А Mojito non-alcoholic
Мята, лайм, минеральная вода, сахар
Mint, lime, mineral water, sugar

220 / 750 мл 590 / 990 ₽

• АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

СЕКРЕТ КОКО
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

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 фреш
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 Эвервесс, сироп клубничный, лимонный фреш, скелетированные листья, сублимированная малина
Moulin Rouge - Gin 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

