

«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	590 / 3500 Р
Casa Defra, Prosecco — Italy	11%
Свежий вкус, гармоничное послевкусие и элегантный цветочно-фруктовый аромат.	

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

ВИШНЕВЫЕ СОРТА

 Крик де Лютин	410 520
Kriek de Lutin 14/4%	
 Бун Крик	580 720
Boon Kriek 14/4%	
 Кастил Руж	690 860
Kasteel Rouge 20/7,0%	

СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ

 Грейт Ривер Лагер	410 520
Great River Lager 12/4,5%	
 Кампус Премиум	570 690
Campus Premium 12,9/5%	

СВЕТЛЫЕ ЭЛИ

 Горьковская пивоварня IPA	420 540
Gorkovskaya Brewery IPA 14,5/5,9%	
 Стинбрюгге блонд	570 690
Steenbrugge Blond 14,6/5%	
 Сен Фейен Трипл	580 720
St. Feuillien Triple 22,7/8,5%	

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

 Бланш де Лютин	410 520
Blanche De Lutin 12/4,5%	
 Бланш де Брабانت	570 690
Blanche De Brabant 11,3/4,9%	

ПОЛУТЕМНЫЕ ЭЛИ

 Палм	570 690
Palm 12,4/5,4%	

ТЕМНЫЕ ЭЛИ

 Балтика Брю Брюн	370 490
Baltika Brew Bruin 14,7/6,5%	
 Стинбрюгге Брюн	570 690
Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%	

ФРУКТОВОЕ ПИВО

 Фрамбуа эль	410 520
Framboise Ale 19/6,9%	

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА

 Балтика Стаут	490
Baltika Stout 10/4,2%	
 Бургунь де Фландер	640 760
Bourgogne des Flandres 12,9/5%	

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 rotating. 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 P

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

Сырно-картофельные драники 580 P

со сметаной
Cheese and potato pancakes with sour cream

Сырно-картофельные драники 890 P

с лососем слабой соли и красной икрой
Cheese and potato pancakes with salmon, low salt and red caviar

• ЛЕПИМ САМИ

Домашние пельмени 610 P

с фермерской сметаной
Homemade dumplings with farm sour cream

Пельмени с сочной бараниной 670 P

Dumplings with juicy lamb

Пельмени с мраморной говядиной 670 P

Marbled beef dumplings

Вареники с картофелем 640 P

(подаются со шкварками и хрустящим луком)
Dumplings with potatoes (served with pork rinds and crispy onions)

• СУПЫ

Мясная солянка с копченым ребрышком 660 P

Meat hodgepodge with smoked rib

Уха из лосося, трески и мидий 690 P

Salmon, cod and mussel ear

• ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Колбаски с жареным картофелем 780 P

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 P

с картофельным пюре и пьяной вишней
Duck leg confit with mashed potatoes and drunk cherries

Котлета по-киевски 890 P

с картофельным пюре и грибным соусом
Kiev cutlet with mashed potatoes and mushroom sauce

• ДЕСЕРТЫ

Домашний медовик с бананом 560 P

и карамелизированным арахисом
Homemade honey cake with banana and caramelized peanuts



МОРЕПРОДУКТЫ

УСТРИЦЫ

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

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ 2590 Р	
Импортная устрица №1	2 шт
Импортная устрица №2	2 шт
Морской еж	2 шт

ЖИВЫЕ МИДИИ

790 / 1990 Р

- В белом вине с прованскими травами lh white wine with provencal herbs
- В соусе Том Ям With Tom Yam sauce
- В сливочно-чесночном соусе With creamy garlic sauce
- В трюфельном соусе With truffle sauce

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ	
6 импортных устриц №1	2640 Р
6 импортных устриц №2	3340 Р
6 морских ежей	2640 Р

МОРСКОЙ ЁЖ

1 шт 490 Р

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



СТАРТЫ К ПИВУ И ВИНУ

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



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

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



ЭСКАРГО

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





ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

 Куриный паштет с бриошью и пьяной вишней Chicken pate with brioche and drunk cherries	620 P
Брускетта с крабом и красной икрой Bruschetta with crab and red caviar	840 P
Тартар из говядины в трюфельном соусе с бриошью Beef tartare in truffle sauce with brioche	910 P
<i>New!</i> Брускетта с авокадо, томатами и страчателлой Bruschetta with avocado, tomatoes and stracciatella	720 P
 Теплый салат с куриным бедром, свежими овощами и пармезаном Warm salad with chicken thigh, fresh vegetables and parmesan	740 P
<i>New!</i> Салат с лососем, печеным картофелем и красной икрой Salad with salmon, baked potatoes and red caviar	860 P
<i>New!</i> Салат с подкопченной мраморной говядиной и апельсином Salad with smoked marbled beef and orange	820 P
Цезарь с подкопченной уткой Caesar with a smoked duck	760 P
<i>New!</i> Сладкие томаты в соусе с чили со страчателлой Sweet tomatoes in chili sauce with stracciatella	610 P
<i>New!</i> Салат с креветками, творожным сыром и чипсами из батата Salad with shrimp, cottage cheese and sweet potato chips	840 P
<i>New!</i> Теплый салат с языком в трюфельном соусе с авокадо Warm salad with tongue in truffle sauce with avocado	820 P



РОЛЛЫ

Запеченный ролл с подкопченным лососем и мидиями Baked roll with smoked salmon and mussels	760 P
Ролл темпура с тартаром из лосося Tempura roll with salmon tartare	810 P
Запеченный спайси краб Baked spicy crab	890 P
Ролл с тигровой креветкой, тунцом и сливочным сыром Roll with tiger shrimp, tuna and cream cheese	910 P
Ролл манго-лосось Roll mango-salmon	940 P
Ролл запеченный угорь Baked Eel Roll	970 P
Ролл с угрем и острым лососем Roll with eel and spicy salmon	1040 P
Ролл Филадельфия со сливочным соусом Roll Philadelphia with cream sauce	1060 P





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

Хлебная корзина

Bread basket

360 Р

Чиабатта

Ciabatta

220 Р

Бриошь

Brioche

220 Р

- ГАРНИРЫ

Картофельное пюре

Mashed potatoes

310 Р

Жареный картофель с луком и чесноком

Fried potatoes with onions and garlic

360 Р

Битые огурцы

Smashed cucumbers

420 Р

Бельгийский картофель фри с трюфельным майонезом

Belgian fries with truffle mayonnaise

540 Р

Овощи гриль

Grilled vegetables

540 Р
- МОЖНО ДОБАВИТЬ К ВАШЕМУ БЛЮДУ

Сливочное масло с базиликом и чесноком

Butter with basil and garlic

90 Р

Пармезан

Parmesan cheese

140 Р

Лосось, подмаринованный в перце розе

Mini peppers stuffed with soft cheese

490 Р

Страчателла

Stracciatella

340 Р

Соусы в ассортименте песто/трюфельный /дор блю

Sauces in the assortment: pesto / truffle / dor blue

140 Р

Топпинги в ассортименте: варенье, мед, пьяная вишня

Toppings in the assortment: jam, honey, drunk cherries

120 Р

Сезонные фрукты и ягоды

Seasonal fruits and berries

170 Р





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СТЕЙКИ

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

1440 Р

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

1690 Р

• 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 1390 Р
с пряным кокосовым соусом
Salmon with stewed leeks and potatoes with spicy coconut sauce



🍷 РЕКОМЕНДУЕМ К ЭТОМУ БЛЮДУ СОРТ «БАЛТИКА БРЮ БРЮН»



ВАФЛИ И ДЕСЕРТЫ

ВАФЛИ

- 

Вафли с вареной сгущенкой

480 Р
- Waffles with boiled condensed milk
- 

Вафли с малиновым соусом

480 Р
- Waffles with raspberry sauce
- 

Вафли с сезонными фруктами и ягодами

560 Р
- Waffles with seasonal fruits and berries
- 

Вафли с шоколадным ганашем

560 Р
- Waffles with chocolate ganaches



ДЕСЕРТЫ

- Неклассический наполеон

440 Р
- The non-classical Napoleon
- Шоколадный брауни с фундуком, вишней и сливочным кремом

620 Р
- Chocolate brownie with hazelnuts, cherry and buttercream
- Мороженое в ассортименте

240 Р
- Ice cream in the assortment



НАПИТКИ

•ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

- Свежевыжатый апельсиновый сок

Freshly squeezed orange juice

200 мл

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

Homemade passion fruit-guava lemonade

200/750 мл

520 / 990 Р
- Морс из черной смородины

Blackcurrant juice

200 мл

290 Р
- Соки в ассортименте

Juices in the assortment

200 мл

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

Great River water sparkl / still

500 мл

460 Р
- Квас псковский живой

Pskov kvassl

450 мл

480 Р
- Лимонады в ассортименте

Lemonades in the assortment

330 мл

460 Р
- Эвервес Тоник

Evervess Tonic

250 мл

440 Р
- Эвервес Кола

Evervess Cola

250 мл

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

Tassay water spark / still

750 мл

780 Р

•ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

КОФЕ

- Эспрессо

Espresso

30 мл

310 Р
- Американо

Americano

110 мл

310 Р
- Капучино

Capuccino

125 мл

360 Р
- Латте

Latte

200 мл

390 Р

ТОППИНГИ

- Молоко / Сливки

Milk / Cream

40 мл

80 Р
- Растительное молоко

Vegetable milk

40 мл

80 Р

ЧАЙ

- Чай в ассортименте

600 мл

490 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	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	340 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 Помонд 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 ₽

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ ПО СПЕЦЗАКАЗУ

740 ₽

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

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

МОХИТО Б/А

Mojito non-alcoholic

220 / 750 мл 590 / 990 ₽

Мята, лайм, минеральная вода, сахар

Mint, lime, mineral water, sugar

• 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

