

Свердловская наб., 60
Невский пр., 84-86
ул. Марата, 4



Московский пр., 171
Большевииков пр., 8

РЕСТОРАН
ШАТО ВИНТАЖ

Энгельса пр., 124



Невский пр., 60

Ivan & Maria
gastro pub
Невский пр., 64



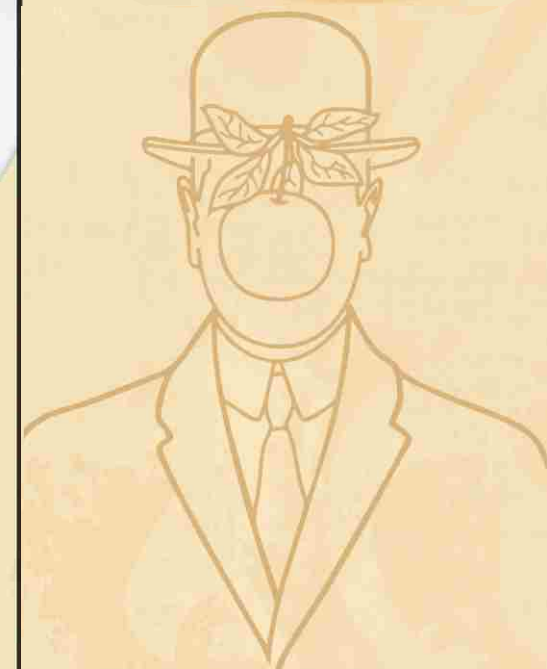
Московский пр., 192-194
Коломяжский пр., 15 к. 2
Невский пр., 64
Итальянская ул., 17
6-ая линия В.О., 25
Невский пр., 22-24
Энгельса пр., 124
Невский пр., 47
Пр. Большевииков, 3 к. 1

Первые в России и единственные в Санкт-Петербурге бельгийские brasserie с современной аутентичной кухней и тщательно подобранной коллекцией бельгийского пива из 100 сортов, которое входит в культурное наследие ЮНЕСКО. Работаем с 2008 года для Вас.

since
2008



MENU



МЕНЮ 



Под управлением
РеКа менеджмент

bfrest.ru

Единый телефон Big Family resto group: 8(812)611-11-10



1

Салат из томатов с бурратой и соусом песто
Tomato salad with burrata and pesto sauce
620 Р

Рекомендуем к этому блюду пиво Петрюс Блонд
We recommend beer Petrus Blond
690 Р



Рекомендации нашей команды шеф-поваров

4

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

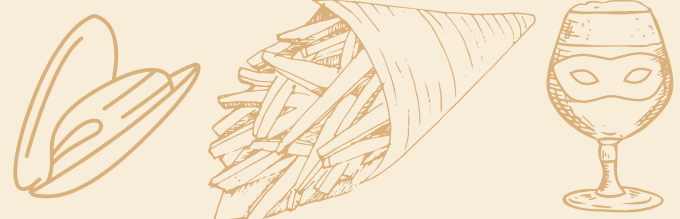
Рекомендуем к этому блюду специалитет Петрюс Бордо
We recommend beer Petrus Bordeaux
790 Р



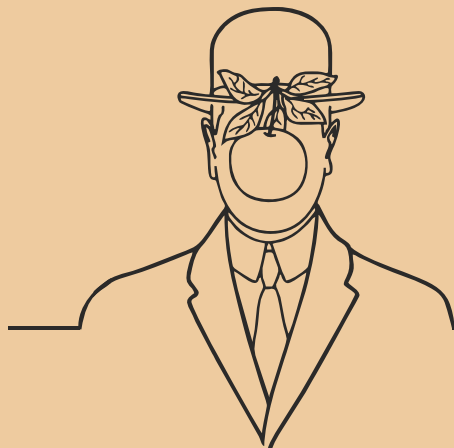
3

Томатный суп с морепродуктами, имбирём и листьями лайма
Tomato soup with seafood, ginger and lime leaves
530 Р

Рекомендуем к этому блюду пиво Шиме Трипл
We recommend beer Chimay Triple
790 Р



ТОП 5 БЛЮД



reccomend

recommendations of our chef's team

2

Васфли с малиновым соусом
Waffles with raspberry sauce
350 Р

Рекомендуем к этому блюду фруктовое пиво Бун Крик
We recommend beer Boon Kriek
890 Р



5

Мидии в соусе Том Ям
Mussels with Tom Yam sauce
S/L
570 / 1790 Р

Рекомендуем к этому блюду траппистское пиво Ла Траппе Блонд
We recommend beer La Trappe Blond
560 Р



Рецепты каждого блюда из нашего меню тщательно проработаны командой шеф-поваров. Чтобы полностью раскрыть вкус, нужен правильный сорт пива. Поэтому к нашему Топ-5 мы подобрали лучшее сочетание.

We recommend you some kinds of beer which are perfectly combined with our top dishes. We wish you to make the right choicel

СТАРТЫ К ПИВУ И ВИНУ

beer and wine starts



490 ₺

Хрустящие крокеты с камамбером,
картофелем и соусом тартар
Cheese-potato croquette with camembert, potatoes
and tartar sauce



- **Битые огурцы** 290 ₺
Smashed cucumbers
- **Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом / с пармезаном (на выбор)** 290 / 370 ₺
Rye croutons with cheese and garlic sauce / parmesan (to choose)
- **Хрустящие пельмешки** 320 ₺
Crispy dumplings
- **Бельгийский картофель фри с трюфельным майонезом** 340 ₺
Belgian french fries with truffle mayonnaise
- **Виноградные улитки** 370/690 ₺
Grape snail 6/12 шт
 - в соусе Том Ям in Tom Yam sauce
 - в ореховом соусе in walnut sauce
 - в чесночном соусе с зеленью in garlic sauce with herbs
- **Ассорти виноградных улиток** 690 ₺
(в соусе Том ям, в ореховом соусе, в чесночном соусе с зеленью) 12 шт
Grape snail mix (in Tom yam sauce, in nut sauce, in garlic sauce with herbs)
- **Хрустящие вешенки к пиву** 390 ₺
Crispy oyster mushrooms for beer
- **Хрустящие свиные уши в соусе свит чили** 390 ₺
Crispy pork ears in sweet chili sauce
- **Копченая оленина / Бастурма / Вяленая говядина (на выбор)** 440 ₺
Smoked venison / Basturma / Beef jerky (to choose)
- **Хрустящие крокеты с камамбером, картофелем и соусом тартар** 490 ₺
Cheese-potato croquette with camembert, potatoes and tartar sauce
- **Жареные куриные крылья в карамельном соусе** 490 ₺
Fried chicken wings in caramel sauce
- **Винная тарелка** 860 ₺
чоризо, ростбиф, сыр Лондано Трюфель, сыр Голден Румер)
Чоризо - 250 ₺, сыры на выбор - 250 ₺, ростбиф - 250 ₺
Wine plate (chorizo, roast beef, Londano Truffle, Golden Rumer cheese)
Chorizo - 250 ₺, cheeses to choose from - 250 ₺, roast beef - 250 ₺



СТАРТЫ К ПИВУ И ВИНУ
beer and wine starts



Виноградные улитки в чесночном соусе с зеленью
Grape snails in garlic sauce with herbs
690 ₺



Хрустящие свиные уши в соусе свит чили
Crispy pork ears in sweet chili sauce
390 ₺

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ

hot & cold appetizers



- **Куриный паштет 440/490 ₺**
с бриошью / с картофельной
вафель (на выбор)
Chicken pate with brioche / potato waffle (to choose)
- **Сыр халуми 450 ₺**
с малиновым соусом
Haloumi cheese with raspberry sauce
- **Севиче из тунца 590 ₺**
в азиатском соусе
Tuna ceviche in Asian sauce
- **Тартар из говядины 650 ₺**
в трюфельном
соусе с бриошью
Beef tartare in truffle sauce with brioche
- **Карпаччо из говядины 690 ₺**
Beef carpaccio
- **Брускетта с крабом 740 ₺**
и красной икрой
Bruschetta with crab and red caviar
- **Ассорти колбас 1190 ₺**
Mix of sausages



440 ₺
Куриный паштет с бриошью
Chicken pate with brioche



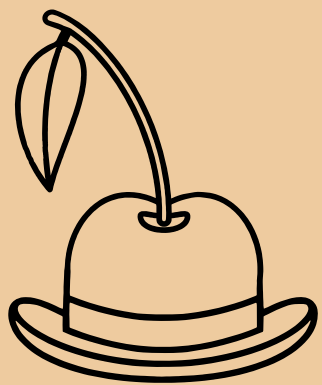
Ассорти колбас
Mix of sausages
1190 ₺



Брускетта с крабом и красной икрой
Bruschetta with crab and red caviar
740 ₺



ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ
hot and cold appetizers



САЛАТЫ

salads

450 ₺

Тёплый салат с куриным бедром,
свежими овощами и пармезаном

Warm salad with chicken thigh,
fresh vegetables and parmesan



- Тёплый салат с куриным бедром, свежими овощами и пармезаном

Warm salad with chicken thigh,
fresh vegetables and parmesan

450 ₺

- Цезарь с подкопчённой уткой

Caesar salad with smoked duck

490 ₺

- Салат с тунцом и печёным картофелем

Salad with tuna and baked potatoes

540 ₺

- Салат с ростбифом и яйцом пашот

Salad with roast beef and poached egg

580 ₺

- Салат из томатов с бурратой и соусом песто

Tomato salad with burrata and pesto sauce

620 ₺

- Теплый салат с briskетом и шампиньонами гриль

Warm salad with brisket and grilled mushrooms

630 ₺

- Салат с лососем и чукой в ореховом соусе

Salad with salmon and chuka in walnut sauce

690 ₺



САЛАТЫ
salads



Салат с лососем и чукой в ореховом соусе
Salad with salmon and chuka in walnut sauce

690 ₺



Салат с ростбифом и яйцом пашот
Salad with roast beef and poached egg

580 ₺



КАСТРЮЛЯ ГОЛУБЫХ МИДИЙ

Pan of blue mussels



- **Мидии в соусе на основе мисо** 570 / 1790 ₽
Mussels with miso sauce
- **Мидии в соусе Том Ям** 570 / 1790 ₽
Mussels with Tom Yam sauce
- **Мидии в соусе 4 сыра** 570 / 1790 ₽
Mussels with four cheeses sauce
- **Мидии в сливочно-чесночном соусе** 570 / 1790 ₽
Mussels with creamy garlic sauce



Запечённые мидии под трюфельным соусом
Baked mussels with truffle sauce

590 ₽



К БОЛЬШОЙ ПОРЦИИ ГОЛУБЫХ МИДИЙ МЫ ПОДАЕМ НАШ ФИРМЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ И ЧИАБАТТУ

We serve our signature French fries and ciabatta to the big portion of blue mussels

Мидии в соусе том ям
Mussels in tom yam sauce

570 / 1790 ₽



ЗАПЕЧЁННЫЕ МИДИИ «ГИГАНТ»



Baked mussels «Giant»

- **Запечённые мидии под соусом дор блю** 590 ₽
Baked mussels with dor blue sauce
- **Запечённые мидии под трюфельным соусом** 590 ₽
Baked mussels with truffle sauce
- **Запечённые мидии под острым соусом с чесноком и зеленым луком** 590 ₽
Baked mussels with spicy sauce with garlic and green onions



СУПЫ

soups

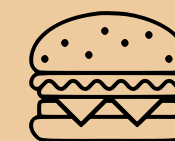


- **Бельгийский луковый суп** 340 ₽
Belgian onion soup
- **Грибной крем-суп с вешенками и пармезаном** 420 ₽
Mushroom cream soup with oyster mushrooms and parmesan
- **Тыквенный суп с брикетом и пармезаном** 430 ₽
Pumpkin soup with briquette and parmesan
- **Томатный суп с морепродуктами, имбирём и листьями лайма** 530 ₽
Tomato soup with seafood, ginger and lime leaves



Бельгийский луковый суп
Belgian onion soup

340 ₽



БУРГЕРЫ

Burgers

Каждый бургер подается с маринованным огурцом и картофелем фри

Бургер с хрустящей курицей
Burger with crispy chicken

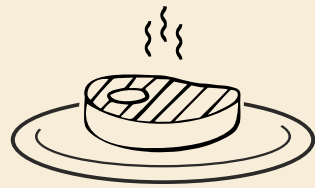
660 ₽



- **Бургер с хрустящей курицей** 660 ₽
Burger with crispy chicken
- **Бургер с котлетой из мраморной говядины /с двойной котлетой** 720/890 ₽
Burger with marbled beef patty / with double patty
- **Бургер с брикетом** 720 ₽
Burger with brisket

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes



- Свиные рёбра в соусе барбекю с битыми огурцами 640 ₽
Pork ribs in barbecue sauce with smashed cucumbers
- Мясное ассорти с картофелем пай 690 ₽
Meat mix with potatoes pai
- Курица по-гентски с дор блю и соусом с белыми грибами и вешенками 690 ₽
Chent chicken with dor blue and sauce with porcini mushrooms and oyster mushrooms
- Рыба по-фламандски 720 ₽
Fish in Flemish
- Телятина в соусе из белых грибов и вешенок с картофельным пюре 790 ₽
Veal in porcini mushroom and oyster mushroom sauce with mashed potatoes
- Язык в трюфельном соусе с жареным картофелем 760 ₽
Tongue in truffle sauce with fried potatoes
- Утиная ножка конфи с пюре и пьяной вишней 780 ₽
Duck leg confit with mashed potatoes and drunk cherries
- Бефстроганов из говядины с картофельным пюре 830 ₽
Beef stroganoff with mashed potatoes
- Телячьи щечки с картофельным пюре 880 ₽
Veal cheeks with mashed potatoes
- Лосось с томлёным пореем и шпинатом с пряным кокосовым соусом 990 ₽
Salmon with stewed leek and spinach with spicy coconut sauce
- Стейк мясника с соусом блэк пеппер 1190 ₽
Butcher's steak with black pepper sauce
- Стриплойн стейк с соусом демиглас и картофельным пюре с хрустящим луком 1890 ₽
Striploin steak with demiglas sauce and mashed potatoes with crispy onions



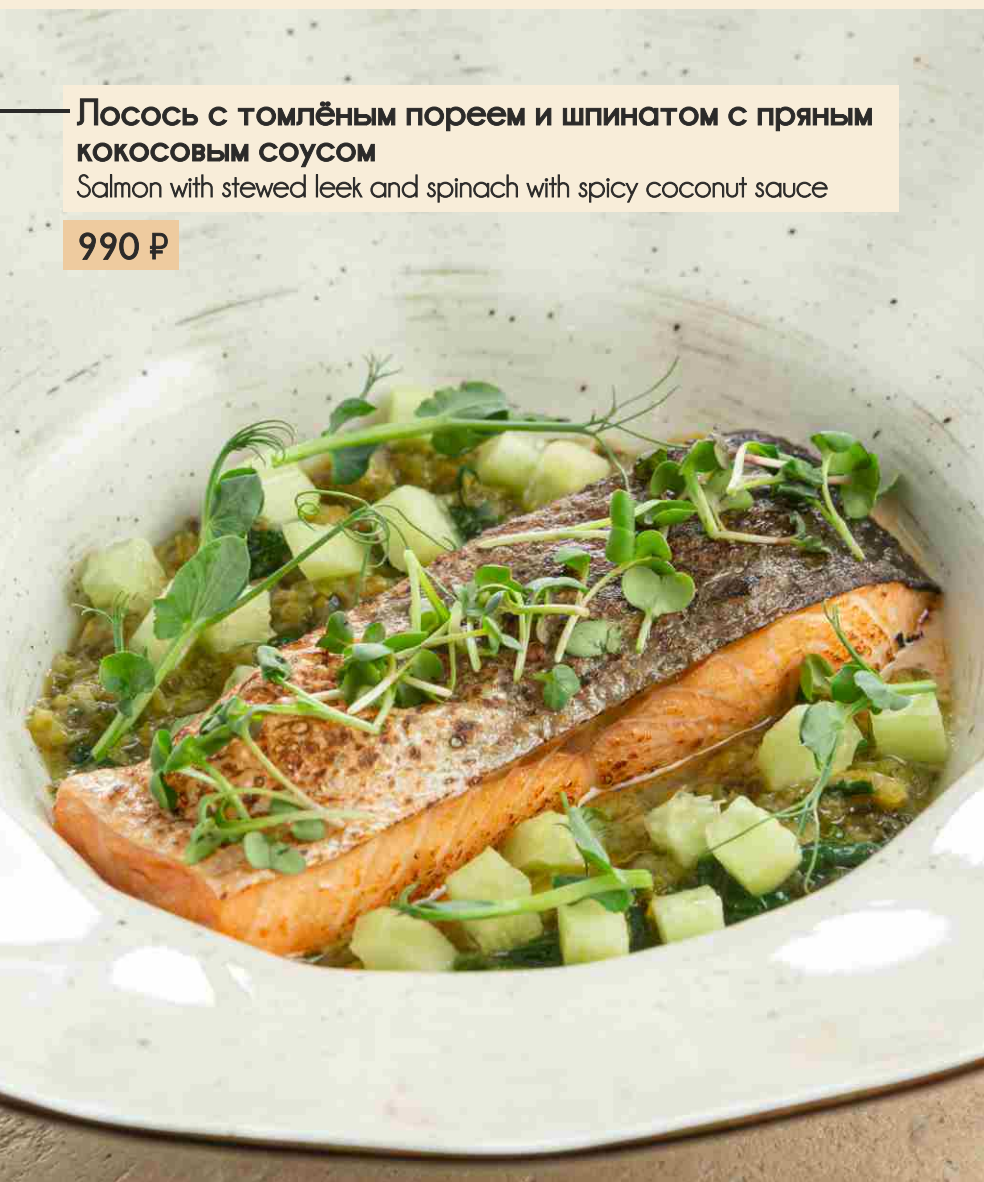
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Main dishes



Курица по-гентски с дор блю и соусом с белыми грибами и вешенками
Chent chicken with dor blue cheese and sauce with ceps and oyster mushrooms
690 ₽

Лосось с томлёным пореем и шпинатом с пряным кокосовым соусом
Salmon with stewed leek and spinach with spicy coconut sauce

990 ₽



ГАРНИРЫ

garnishes



- Хлебная корзина S/L 150 / 220 ₽
Bread basket
- Фокачча с песто и пармезаном 180 ₽
Focaccia with pesto and parmesan
- Картофельное пюре 190 ₽
Mashed potatoes
- Битые огурцы 290 ₽
Smashed cucumbers
- Жареный картофель с луком и чесноком 310 ₽
Fried potatoes with onion and garlic
- Бельгийский картофель фри с трюфельным майонезом 340 ₽
Belgian french fries with truffle mayonnaise
- Овощи гриль 390 ₽
Grilled vegetables



Стейк мясника с соусом блэк пеппер
Butcher's steak with black pepper sauce
1190 ₽

Ролл с тигровой креветкой, тунцом и сливочным сыром

Roll with tiger shrimp, tuna and cream cheese

740 ₺



Ролл Осидзуси с лососем

Oshizushi roll with salmon

670 ₺



Ролл с угрем и острым лососем

Roll with eel and spicy salmon

790 ₺



РОЛЛЫ

rolls



- NEW!** Ролл Осидзуси с тунцом 610 ₺
Oshizushi roll with tuna
- NEW!** Ролл Осидзуси с лососем 670 ₺
Oshizushi roll with salmon
- NEW!** Веган ролл 680 ₺
Vegan roll
- Запеченный спайси краб 710 ₺
Baked spicy crab
- Ролл манго-лосось 710 ₺
Mango-Salmon Roll
- Ролл запеченный угорь 720 ₺
Baked eel roll
- NEW!** Ролл с тигровой креветкой, тунцом и сливочным сыром 740 ₺
Roll with tiger shrimp, tuna and cream cheese
- Ролл Филадельфия со сливочным соусом 770 ₺
Philadelphia roll with cream sauce
- Ролл с угрем и острым лососем 790 ₺
Roll with eel and spicy salmon

ПИЦЦЫ

pizza



- Пицца маргарита с томатами и песто 540 ₺
Pizza margarita with tomatoes and pesto
- Пицца пепперони 570 ₺
Pepperoni pizza
- Пицца мясная барбекю 590 ₺
Barbecue meat pizza
- Пицца грибная с пряной курой 650 ₺
Mushroom pizza with spicy chicken
- Пицца четыре сыра 710 ₺
Pizza four cheeses
- Пицца Том ям с морепродуктами 760 ₺
Tom Yam pizza with seafood

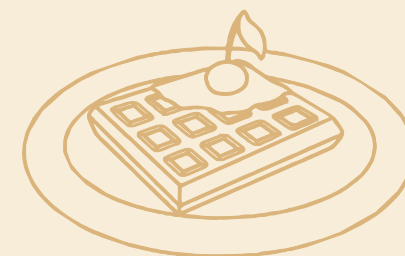


Вафли с шоколадным ганашем

430 ₺

ДЕСЕРТЫ И ВАФЛИ

desserts and waffles



- Мороженое в ассортименте 160 ₺
Ice cream in the assortment
- Вафли с малиновым соусом 350 ₺
Waffles with raspberry sauce
- Наполеон с малиновой прослойкой 330 ₺
Napoleon with a crimson layer
- Нерафаэлло 430 ₺
Nerafaello
- Вафли с варёной сгущёнкой 350 ₺
Waffles with boiled condensed milk
- Вафли с апельсиновым курдом 350 ₺
Waffles with orange curd



РАЗЛИВНОЕ ПИВО

draft beer



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ НАБОР №1 450 Р
4 x 0,1 л.
Tasting set №1

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ НАБОР №2 450 Р
4 x 0,1 л.
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.

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 официантов.

In our menu there are guest taps, beers on which are constantly updated. These varieties brewed in limited batches and are real masterpieces of brewing. Check with the waiters for details.

СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ LIGHT LAGERS 0,3 | 0,5 л.

ГРЕЙТ РИВЕР ЛАГЕР Great River Lager 12/4,5% 250 | 350 Р

СВЕТЛЫЕ ЭЛИ LIGHT ALES 0,3 | 0,5 л.

КОНИКС БЕЛЬДЖИАН БЛОНД Konix Belgian Blond Ale 15,7/6,1% 290 | 390 Р

СТИНБРЮГГЕ БЛОНД Steenbrugge Blond 14/6,5% 350 | 470 Р

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО WHEAT BEER 0,3 | 0,5 л.

БЛАНШ ДЕ ЛЮТИН Blance de Lutin 12/4,5% 260 | 360 Р

БЛАНШ ДЕ БРАБАНТ Blanche de Brabant 11,3/4,9% 360 | 480 Р

ТЕМНЫЕ ЭЛИ DARK ALES 0,3 | 0,5 л.

КОНИКС БЕЛЬДЖИАН ДЮББЕЛЬ Konix Belgian Dubbel 13,5/6,5% 290 | 390 Р

СТИНБРЮГГЕ БРЮН Steenbrugge Bruin 14,5/6,5% 350 | 470 Р

ФРУКТОВОЕ ПИВО FRUIT BEER 0,3 | 0,5 л.

КРИК ДЕ ЛЮТИН Kriek de Lutin 14/4% 260 | 360 Р

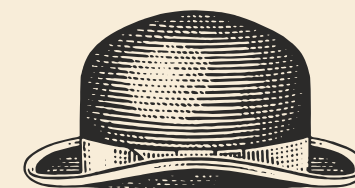
БУН КРИК Boon Kriek 14/4% 390 | 490 Р

РУЖ ДЕ БРАБАНТ Rouge de Brabant 18/7% 410 | 520 Р

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА SPECIAL BEER 0,3 | 0,5 л.

БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР Bourgogne des Flandres 12,9/5% 410 | 550 Р

КАСТИЛ РУЖ Kasteel Rouge 17,8/7% 0,3 л. 490 Р



ПИВНОЙ БУТИК

beer boutique

ТРАППИСТСКОЕ ПИВО

Trappist beer

ВИТТЕ ТРАППИСТ 15/5,3% 0,33 560 Р

La Trappe Witte Trappist
Светлый нефильтрованный пшеничный эль

ЛА ТРАППЕ БЛОНД 19/7,7% 0,33 560 Р

La Trappe Blond
Светлый монашеский эль

ЛА ТРАППЕ ДЮББЕЛЬ 16,8/7% 0,33 560 Р

La Trappe Dubbel
Тёмный нефильтрованный эль

ВЕСТМАЛЛЕ ДЮББЕЛЬ 19,5/7% 0,33 560 Р

Westmalle Trappist Dubbel
Тёмный монашеский эль

ЛА ТРАППЕ КВАДРЮПЕЛЬ 20/10% 0,33 590 Р

La Trappe Quadrupel
Тёмный нефильтрованный эль с нотами ириса и карамели

ВЕСТМАЛЛЕ ТРИПЛ 19,5/9,5% 0,33 560 Р

Westmalle Trappist Tripel
Светлый монашеский эль

РОШФОР 6 17/7,5% 0,33 690 Р

Trappistes Rochefort 6
Терпкий полутёмный эль

РОШФОР 8 18,5/9,2% 0,33 690 Р

Trappistes Rochefort 8
Тёмный эль с обволакивающим вкусом

New! ГРЕГОРИУС 22,6/10,5% 0,33 790 Р

Gregorius
При производстве пива добавляется органический мед, после чего выдерживается в холодных подвалах. По праву считается коньяком среди пива.

ШИМЕ ТРИПЛ 20/8% 0,33 790 Р

Chimay Triple
Светлый эль тройного брожения

РОШФОР 10 19/11,3% 0,33 790 Р

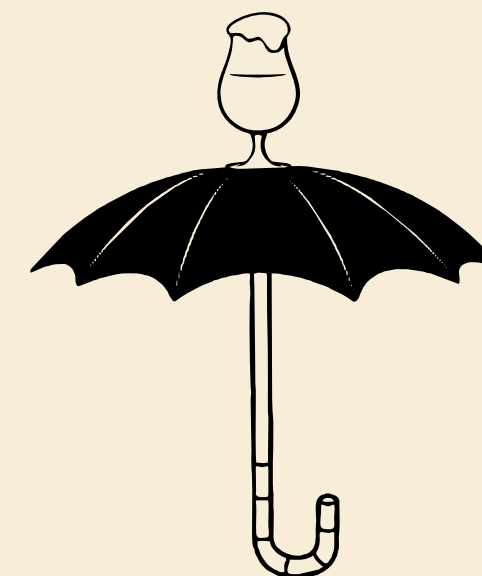
Trappistes Rochefort 10
Тёмный эль со сливочным оттенком во вкусе

ШИМЕ БЛЮ 18,6/9% 0,33 790 Р

Chimay Blue Cap
Тёмный сливочный, сладко-терпкий эль с высокой карбонизацией

ШИМЕ РЭД 15,5/7% 0,33 790 Р

Chimay Red Cap
Янтарный эль с медовыми нотками во вкусе



ТРАППИСТСКОЕ ПИВО СОЗДАНО В СЕРЕДИНЕ XX СТОЛЕТИЯ ЧЛЕНАМИ БЕЛЬГИЙСКОГО КАТОЛИЧЕСКОГО ОРДЕНА ЦИСТЕРЦИАНЦЕВ СТРОГОГО СОБЛЮДЕНИЯ (КОТОРЫХ В НАРОДЕ КАК РАЗ ИМЕНУЮТ ТРАППИСТАМИ).

ХМЕЛЬНОЙ НАПИТОК НАСТОЛЬКО БЫСТРО СТАЛ ВОСТРЕБОВАННЫМ, ЧТО МОНАХИ ЗАПУСТИЛИ МАССОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО. СЕГОДНЯ В СОСТАВЕ ОРДЕНА – ПРИМЕРНО 170 МОНАСТЫРЕЙ И АББАТСТВ.



Trappist beer was created in the middle of the twentieth century by members of the Belgian Catholic Order of Cistercians of strict observance (who are popularly called Trappists). The intoxicating drink became so popular so quickly that the monks started mass production. Today, the order consists of about 170 monasteries and abbeys.

ЛАМБИКИ — ЭТО АУТЕНТИЧНЫЕ БЕЛЬГИЙСКИЕ СОРТА ПИВА СПОНТАННОГО БРОЖЕНИЯ. ЭТО ЕДИНСТВЕННЫЙ ВИД ПИВА, В КОТОРЫЙ НЕ ДОБАВЛЯЮТСЯ ДРОЖЖИ: НИ ДРОЖЖИ ВЕРХОВОГО БРОЖЕНИЯ (ТО ЕСТЬ ЭТО — НЕ ЭЛЬ), НИ ДРОЖЖИ НИЗОВОГО БРОЖЕНИЯ (ЗНАЧИТ, ЭТО И НЕ ЛАГЕР). В КЛАССИЧЕСКОЙ РЕЦЕПТУРЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЛАМБИКА ВАРИТСЯ ПИВНОЕ СУСЛО В ОПРЕДЕЛЁННОМ СООТНОШЕНИИ ЯЧМЕННОГО СОЛОДА И НЕ СОЛОЖЁННОЙ ПШЕНИЦЫ, ПОСЛЕ ЧЕГО ПИВО ЗАБРАЖИВАЕТ СПОНТАННО, Т. Е. НЕПРОИЗВОЛЬНО. ФАКТИЧЕСКИ, ДРОЖЖИ ПОПАДАЮТ В ПИВО ИЗ ВОЗДУХА. РАЗЛИЧНЫЕ ВАРИАЦИИ ЛАМБИКА СХОЖИ ТЕМ, ЧТО ВСЕ ОНИ ШИПУЧИЕ, ОБЛАДАЮТ ПИКАНТНО-КИСЛОВатым ВКУСОМ С ЛЕГКОЙ ТЕРПКО-ФРУКТОВОЙ ГОРЕЧЬЮ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ.

Lambics are authentic Belgian beers of spontaneous fermentation. This is the only type of beer in which yeast is not added: neither top-fermented yeast (that is, it is not ale), nor bottom-fermented yeast (that is, it is not lager). In a class-based recipe for the production of lambic, beer wort is brewed in a certain ratio of barley malt and non-malted wheat, after which the beer ferments spontaneously, that is, involuntarily. In fact, the yeast gets into the beer from the air. Different variations of lambic are similar in that they are all effervescent, have a piquant-sour taste with a slight tart-fruit bitterness and a characteristic aroma.

ЛАМБИКИ — Lambics

КРИК МАКС 14/3,5%0,25 **450 Р**
Kriek Max

Вишнёвое бельгийское пиво, приготовленное на базе ламбика с добавлением 25% вишневого сока.

ШАПО АБРИКОС 12/3,5%0,25 **490 Р**

Chapeau Apricot Lambic
Абрикосовый ламбик с приятным сочетанием сладости и терпковатых ноток во вкусе

ШАПО МАЛИНА 14/3,5%0,25 **490 Р**

Chapeau Framboise Lambic
Яркий малиновый ламбик красно-розового цвета с нежно-розовой пенной шапкой.

ШАПО БАНАНА ЛАМБИК 12/3,5%0,25 **490 Р**

Chapeau Banana Lambic
Освежающий ламбик с банановым соком

МОРТ СУБИТ КРИК 12,6/4,5%0,25 **540 Р**

Mort Subite Kriek Lambic
Вишневый ламбик

ТИММЕРМАНС СТРОУБЕРРИ 12/4%0,33 **690 Р**

Timmermans Strawberry Lambic
Клубничный ламбик

ТИММЕРМАНС ПЕШ 12/4%0,33 **690 Р**

Timmermans Pêche Lambic
Персиковый ламбик

БУН КРИК 11,5/4%0,375 **890 Р**

Boon Kriek
Вишневый ламбик, в производстве которого используется как молодой, так и старый ламбик, выдержанный в дубовых бочках

БУН ФРАМБУА 12,3/5%0,375 **890 Р**

Boon Framboise
Редкий малиновый ламбик, в производстве которого используются только свежая малина и дикая вишня.

ГЁЗЫ — Gueuze

СВЯТОЙ ЛУИ ГЕЗ 12,2/4,5%0,25 **540 Р**

St. Louis Gueuze
Купаж старых (2-3 года) и молодых (до года) ламбиков

ГЁЗ МАРЬЯЖ ПАРФЕ 12,3/8%0,375 **890 Р**

Ceuze Mariage Parfait
Купаж нескольких ламбиков двухлетней выдержки, который дображивает в бутылках

ПИВОВАРЫ БЕЛЬГИИ ЧАСТО ЭКСПЕРИМЕНТИРУЮТ В ПРОЦЕССЕ ВАРКИ ПИВА, ДОБАВЛЯЯ В ДРОЖЖЕВОЕ ПИВО ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, СОКИ. ФРУКТОВЫЕ СОРТА ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ К ЛЕГКИМ ЗАКУСКАМ И СЫРАМ. ТАКЖЕ СУЩЕСТВУЮТ ЕЩЕ БОЛЕЕ СЛОЖНЫЕ СОРТА ПИВА ЛАМБИК, КОТОРЫЕ НАЗЫВАЮТ ГЁЗАМИ. ГЁЗ - ЭТО КУПАЖ СОРТОВ ЛАМБИКОВ РАЗНОГО ВОЗРАСТА, КОТОРЫЙ АКТИВНО ДОЗРЕВАЕТ В ХОДЕ ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ ПОСЛЕ РОЗЛИВА, ОТЧЕГО И БУТЫЛКИ ДЛЯ ЭТОГО ПИВА ПОДБИРАЮТ САМЫЕ КРЕПКИЕ, ТИПА ШАМПАНСКИХ. ИЗ-ЗА СХОДСТВА С ИГРИСТЫМИ ВИНАМИ ПИВО «ГЁЗ» ИНОГДА НАЗЫВАЮТ «БЕЛЬГИЙСКИМ ШАМПАНСКИМ».

Brewers in Belgium often experiment in the process of brewing beer, adding fruits, berries, and juices to yeast beer. Fruit varieties are ideal for light snacks and cheeses. And there are even more complex varieties of lambic beer, which are called gueuze. Gueuze is a blend of lambic varieties of different ages, which actively matures during secondary fermentation after bottling, which is why the bottles for this beer are selected the strongest, such as champagne. Because of its similarity to sparkling wines, gueuze is sometimes called "Belgian Champagne".



ФРУКТОВОЕ ПИВО — Fruit beer

КАССИС ЭЛЬ 19/6%0,33 **330 Р**

Cassis Ale
Чёрносмородиновый эль

МАНДАРИН ЭЛЬ 19/6%0,33 **330 Р**

Mandarine Ale
Эль с оттенками цитрусовых фруктов

МЕЛОН ЭЛЬ 19/6%0,33 **330 Р**

Melon Ale
Эль с ароматом дыни

АНАНАС ЭЛЬ 19/6%0,33 **330 Р**

Pineapple Ale
Светлый эль с добавлением натурального ананасового сока

ФРАМБУА ЭЛЬ 19/6%0,33 **330 Р**

Framboise Ale
Малиновый эль

ЧЕХОВ 16/6,3%0,375 **420 Р**

Chekhov Cherry Ale
Вишневый эль, при изготовлении которого используют натуральный вишневый сок

ЧЕРРИ ЭЛЬ СИТИ ОФ САНСЕТС 18/7% 0,44 **490 Р**

Cherry Ale City of sunset
Вишневый эль, сваренный с добавлением вишневого сока, с оттенками спелых ягод и вишневой косточки.

ФЛОРИС МАНГО 10,7/3,6%0,33 **540 Р**

Floris Mango
Светлый эль со вкусом манго

МОНГОЗО КОКОС 10,5/3,6%0,33 **540 Р**

Mongozo Coconut
Светлый эль с добавлением молока кокоса

РУЖ ДЕ ЛЮТИН 18/8%0,75 **620 Р**

Rouge De Lutin
Крепкий эль в бельгийском стиле, имеет сложный, богатый вкус с яркими вишневыми оттенками и винными тонами

БАРБЕ РУБИ 20/7%0,33 **690 Р**

Barbe Ruby
Вишневый эль с нотами миндаля

КАСТИЛ РУЖ 20/8%0,33 **690 Р**

Kasteel Rouge
Тёмно-рубиновый вишневый эль

ДЕЛИРИУМ РЕД 18/8%0,33 **790 Р**

Delirium Red
Вишневый эль

ПЕТРИУС ЭДЖ РЭД 20/8,5%0,33 **790 Р**

Petrus Red
Красно-коричневый вишневый эль



СВЕТЛОЕ ПИВО — Light beer

Лагеры | Lagers

КОРНЕЛИССЕН ЛАГЕР 12/5,5%0,33 **540 Р**

Cornelissen Luxury Lager
Освежающий бельгийский лагер

Эли | Ales

ЛЕФФЕ БЛОНД 12/6,6%0,33 **440 Р**

Lefe Blonde
Бельгийский эль, сваренный из нескольких сортов ячменя и светлого солода и небольшим добавлением кукурузы.

ПИРАТ 23/10,5%0,33 **490 Р**

Piraat
Эль с богатым солодовым вкусом с дозреванием в бочках из-под рома

ЛА ГИЛЬОТИН 16,1/8,5%0,33 **540 Р**

La Guillotine
Крепкий бельгийский эль, выпущенный в 1989 году к 200-летию Французской Революции

ХЕЛЛЕКАПЕЛЛЕ 12,5/5%0,33 **560 Р**

Hellekappelle
Светлый бельгийский эль, выпускаемый в ограниченном количестве.

ТРИПЛ КАНУННИК 22/8,2%0,33 **590 Р**

Tripel Kanunnik
Трипель, в приготовлении которого используют 4 вида солода (ячменный, ржаной, пшеничный и овсяные хлопья), а также 3 вида ячменя.

ШЕЛЬДЕ ЗИ ЗАЙПЕР 16/8%0,33 **590 Р**

Schelde Zeezuiper
Золотистый трипель с тонкими нотками кориандра, хорошо сбалансированной горчинкой и фруктовым послевкусием

ДЕЛИРИУМ ТРЕМЕНС 16,2/8,5%0,33 **650 Р**

Delirium Tremens
Крепкий бельгийский эль со сладким солодовым вкусом

ПЕТРИУС БЛОНД 16/6,5%0,33 **690 Р**

Petrus Blond
Освежающий бельгийский эль с жемчужными нотками и приятными тонами солода

ШТРАФФЕ ХЕНДРИК ТРИПЛ 19,5/9%0,33 **690 Р**

Straffe Hendrik Tripel
Светлый бельгийский "тройной" эль, обладающий очень богатым вкусом, сочетающим ноты солода, ячменя, карамели и фруктов

СВЕТЛЫЕ СОРТА (БЛОНД) ПОРАЖАЮТ СВОИМ РАЗНООБРАЗИЕМ ВО ВКУСЕ, НО ВСЕХ ИХ ОБЪЕДИНЯЕТ НАСЫЩЕННОСТЬ И СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ. БЕЛЬГИЙСКИЕ БЛОНДЫ ОБЛАДАЮТ ВЫСОКОЙ КРЕПОСТЬЮ И ПЛОТНОСТЬЮ, НО ИМЕЮТ МЯГКИЙ СОЛОДОВЫЙ ХАРАКТЕР, УМЕРЕННУЮ ГОРЕЧЬ И ЯРКОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ, ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ДЛЯ КАЖДОГО СОРТА. ОТНОСИТЕЛЬНО ЛЕГКАЯ ПОЛНОТА ВКУСА ДЛЯ ПИВА ТАКОЙ КРЕПОСТИ ЯВЛЯЕТСЯ РЕЗУЛЬТАТОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СПЕЦИАЛЬНОГО СОЛОДА И ТОЛЬКО ОТБОРНЫХ СОРТОВ ХМЕЛЯ. ДАННОЕ ПИВО ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕВОСХОДНЫМ СОПРОВОЖДЕНИЕМ ДЛЯ ЛЮБЫХ БЛЮД.

Light varieties (blonde) amaze with their variety in taste, but all of them are united by richness and balance. Belgian blonds have a high strength and density, but have a mild malt character, moderate bitterness and a bright aftertaste, individual for each variety. The relatively light fullness of taste for beer of this strength is the result of the use of special malt and only selected hop varieties. This beer is an excellent accompaniment for any dishes.



ПШЕНИЧНОЕ ПИВО — Wheat beer

New! ХУГАРДЕН 16,5/4,9% 0,33 **390 Р**

Hoegaarden
Образец вкуса пшеничного пива из Бельгии, созданный более 500 лет назад жителями одноименной деревушки.

КОРСЕНДОНК БЛАНШ 11,2/4,8% 0,33 **470 Р**

Corsendonk Blanche
Классическое белое бельгийское пшеничное пиво

БЛАНШ ДЕ БРЮССЕЛЬ 10,7/4,5% 0,33 **540 Р**

Blanche de Bruxelles
Нефильтрованный пшеничный эль с добавлением кориандра и корочек апельсина с острова Кюрасао

New! **ВИТТЕ БИ** 12/5% 0,33 **540 Р**

Witte Bie
Пшеничный нефильтрованный эль с восхитительным ароматом фруктов и трав

БЛАНШ ДЕ НАМИОР 10/4,5% 0,33 **690 Р**

Blanche de Namur
Белое пшеничное пиво с оттенками пшеницы и тонами апельсиновой цедры.

ПОЛУТЕМНОЕ И ТЕМНОЕ ПИВО — Half-dark&dark beer

ЛЕФФЕ БРЮН 16,6/6,5% 0,33 **440 Р**

Leffe Brune
Полнотельный темный эль с кофейно-шоколадным вкусом.

БРЮГЕЛЬ 12/5,2% 0,33 **450 Р**

Bruegel Amber Ale
Легкий мягкий эль янтарного цвета

New! **ДАБЛ БИ** 15,5/6% 0,33 **490 Р**

Double Bie
Коричневый эль с интригующими нотками карамели и бренди во вкусе.

New! **ЗАТТЕ БИ** 21,5/9% 0,33 **540 Р**

Zatte Bie
Темный эль, один из самых популярных сортов пивоварни, во вкусе которого пряные нотки специй, солодовая сладость и легкие тона карамели

New! **КЮВЕ КЛАРИСС** 24,6/9,2% 0,33 **590 Р**

Cuvee Clarisse
Крепкий эль, во вкусе которого сочетаются ноты солода, подпеченных фруктов, древесные, конфетно-карамельные; а аромат удивит нотами карамели, лакрицы и фруктов

ДЕЛИРИУМ НОКТИУРНУМ 16,3/8,5% 0,33 **650 Р**

Delirium Nocturnum
Крепкий темный эль, с нотками кориандра и солодки, хорошим балансом между горечью и сладостью

ШТРАФФЕ ХЕНДРИК КВАДРЮПЕЛЬ 22/11% 0,33 **690 Р**

Straffe Hendrik Quadrupel
Богатое и интенсивное темное пиво верхового брожения

СПЕЦИАЛИТЕТЫ — Special beer

ДАННОЕ ПИВО НЕВОЗМОЖНО ОТНЕСТИ К ОБЩЕПРИНЯТЫМ ВИДАМ ИЗ-ЗА ЕГО УНИКАЛЬНОСТИ И НЕПОВТОРИМОСТИ
This beer can not be attributed to the generally accepted types because of its uniqueness.

РОДЕНБАХ 12,3/5,2% 0,25 **490 Р**

Rodenbach
Фландрийский красно-коричневый эль, сваренный смешанным методом брожения. Пиво создается на 3/4 из молодого эля и 1/4 эля, созревшего в дубовых бочках в течение двух лет

ГУЛЬДЕН ДРАК 23/10,5% 0,33 **540 Р**

Gulden Draak
Исключительный темный трипель, обладает сложным вкусом с нотками карамели, жареного солода и кофе. Особенностью его производства является применение в процессе вторичного брожения винных дрожжей, что делает вкус пива непревзойденным.

РОДЕНБАХ ГРАНД КРЮ 14/6% 0,33 **540 Р**

Rodenbach Grand Cru
Пиво создается из 1/3 молодого пива и 2/3 пива, созревшего в дубовых бочках в течение двух лет. В результате рождается пиво с насыщенным букетом, кисло-сладким вкусом и очень долгим послевкусием, схожим с вином «гранд крью»

ТРИПОРТЕР ИЗ АДА 15/6,6% 0,33 **540 Р**

Tripporteur From Hell
Темный бельгийский эль, изготовленный из адски прожаренных солодов. Солод для этого пива отправляются в бродильные чаны сразу же после изготовления, что и обеспечивает пиву особый, домашний вкус.

ТРИПОРТЕР ИЗ РАЯ 14,5/6,2% 0,33 **540 Р**

Tripporteur From Heaven
Светлый нефильтрованный эль, в приготовлении которого применяются светлые сорта уникального солода, бельгийский белый и коричневый сахар, и хмель разновидностей Styrian и East Kent Golding, и Cascade.

РОДЕНБАХ АЛЕКСАНДР 12/5,2% 0,33 **590 Р**

Rodenbach Alexander
Красный фламандский эль, впервые сваренный в 1986-м году к 200-летию Александра Роденбаха. Пиво создается из купажа 1/3 молодого и 2/3 двухлетнего эля, с добавлением кислой вишни, после чего созревает в огромных дубовых фудрах

New! **НУВО РИШ** 14/6,2% 0,33 **690 Р**

Nouveau Riche
Необычное прочтение традиционного пшеничного стиля пива, сваренное с добавлением розмарина.

New! **ШАБО** 16/7% 0,33 **690 Р**

Shabo
Копченый ванильный стаут, в приготовлении которого используют стручки свежей ванили

БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДР 14/5% 0,33 / 0,75 **690 / 1600 Р**

Bourgogne des Flandres
Коричневый эль с добавлением ламбика, выдержан в дубовых бочках. Обладает виноградным послевкусием и легкой кислинкой

КАСТИЛ БАРИСТА 22/11% 0,33 **690 Р**

Kasteel Barista
Квадрюпель, сваренный с добавлением кофе и бельгийского шоколада. Создателем этого пива удалось уместить в одной бутылке двойной шоколадный стаут и бельгийский крепкий темный эль таким образом, что они не перебивают, но роскошно дополняют друг друга.

БАХУС КРИК 18/5,8% 0,375 **790 Р**

Bacchus Kriekenbier
Темно-рубиновый выдержанный эль во Фламандском стиле, с добавлением натурального сока вишни, сваренный на основе пива Бахус Оуд Брюн.

БАХУС ФРАМБУА 14/5% 0,375 **790 Р**

Bacchus Framboise
Выдержанный на винных дрожжах малиновый эль в Фламандском стиле с добавлением свежей малины

ПЕТРИУС БОРДО 12/5,5% 0,33 **790 Р**

Petrus Bordeaux
Фламандский красный эль, создается методом купажа выдержанного и молодого коричневого пива, после чего выдерживается в бочках из-под Бордо не менее 2х лет.



КРАФТОВОЕ ПИВО

Craft beer

ЧУДСКОЕ СВЕТЛОЕ 13/5%.....0,5 **310 Р**
Chudskoe light
Премиальный лагер с изысканным ароматом благородного хмеля, хлеба и легкой терпкостью в вкусе.

ЧУДСКОЕ ЯНТАРНОЕ 13/5%.....0,5 **310 Р**
Chudskoe amber
Премиальный венский лагер с тонким ароматом поджаренного тоста, цветочного хмеля, с янтарным и плотным телом.

ГРЕЙТ РИВЕР ИПА 16/6%.....0,5 **330 Р**
Great River IPA
16/6 ИПА с нотами тропических фруктов и цитрусовых во вкусе.

ГРЕЙТ РИВЕР СТАУТ 16/5%.....0,5 **330 Р**
Great River Stout
Стаут в традиционном британском стиле с добавлением жженого солода и овсяных хлопьев

ДВОЙНОЙ ИНДИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ 16/7,5%..0,45 **340 Р**
Double IPA
Double IPA с насыщенным вкусом и ярким ароматом, который достигается благодаря использованию сортов хмеля CITRA и NORTHERN BREWER

КЕЛЛЕРБИР 11,5/4,8%.....0,44 **370 Р**
Kellerbier
Нефильтрованный лагер с выраженным хмелевым ароматом и мягким вкусом

ХЕФЕВАЙЦЕН БАНАН 12,5/4,5%.....0,5 **390 Р**
Hefeweizen Banana
Крафтовый пшеничный эль, при производстве которого используется пшеничный и ячменный солод, а также банановое пюре.

АЙС КРИМ ПОРТЕР 17/7%.....0,45 **390 Р**
Ice Cream Porter Plombier
Уникальный портер, который отличается нежным, мягким сливочным вкусом и приятной горечью.

СИНЯЯ БОРОДА 17/8%.....0,375 **430 Р**
Sinyaya Boroda Dubbel
Темный эль с легкой горчинкой, с винными, фруктовыми тонами во вкусе

ТРОЙНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ 17,5/6,9%.....0,375 **430 Р**
Triple Wheat Ale
Светлый пшеничный эль тройного брожения, сваренный в бельгийском стиле с добавлением ягод можжевельника, кориандра и цедры апельсина

МИЧЕЛАДА 12/3%.....0,33 **440 Р**
Michelada
Освежающее пиво с насыщенным ярко-красным цветом, приятным ароматом специй и томата, в меру острым вкусом и еле уловимым копченым тоном

АПА КРЕЙЗИ МУС 14/5,5%.....0,5 **470 Р**
Crazy Moose APA
Светлый американский эль содержит четыре вида хмеля, в том числе добавленные методом холодного охмеления сорта Пекко и Цитра

ДЖАС & ДЖУС 14,5/6,5%.....0,5 **490 Р**
Jazz & Juice
Фруктовый ИПА с добавлением концентрированного сока красного грейпфрута.

АТОМНАЯ ПРАЧЕЧНАЯ 16/7%.....0,5 **490 Р**
Atomnaya Prachechnaya IPA
Пиво верхового брожения с богатыми ароматом и вкусом, обусловленными широкой и сбалансированной палитрой американских хмелей, используемых при производстве.

ДОКТОР ФАУСТ 16,5/7,3%.....0,75 **620 Р**
Doctor Faust
Светлый эль с солодовым вкусом и фруктовыми оттенками в аромате

СИДР

Cidre

ПУАРЕ 4,7%.....0,33 **330 Р**
Pucare Semi-dry
Напиток имеет утонченный и освежающий вкус груши, а игристые нотки шампанского в послевкусии придают этому легкому напитку приятную пикантность и воздушность

СИДР ЯБЛОЧНЫЙ 4,7%.....0,33 **330 Р**
Cider Semi-dry
Напиток обладает умеренной терпкостью, а сочные яблочные тона задают нежный чувственный характер и тонкий изысканный вкус

ЛА ВАЛЮ ДУ СИДР РОЗЕ 4,7%.....0,75 **620 Р**
La Valle du Cidre Rose
Розовый полусухой сидр

ЛА ВАЛЮ ДУ СИДР БРЮТ 5%.....0,75 **620 Р**
La Valle du Cidre Brut
Игристый сухой сидр

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

Non-alcoholic beer

ГОРЬКОВСКАЯ ИПА 0,5%.....0,33 **250 Р**
Gorkovskaya Brewery IPA, Non Alcoholic
Светлое нефильтрованное безалкогольное пиво

КУЛЬМБАХЕР ЭДЕЛЬХЕРБ 0%.....0,5 **370 Р**
Kulmbacher Edelherb
Уникальное, чистое, насыщенное безалкогольное пиво.

ВИВЕН НАДА ИПА 0,3%.....0,33 **490 Р**
Viven Nada IPA
Нефильтрованный безалкогольный эль, сваренный в стиле ИПА.

МАЙЗЕЛС ВАЙС 0,4%.....0,5 **590 Р**
Maisel's Weisse Alkoholfrei
"Спортивный" вариант классического пшеничного эля "Maisel's Weisse" Original создается из натуральных ингредиентов, является витаминным изотоническим напитком и имеет на 40% меньше калорий, чем в традиционном пшеничном эле

ВИННАЯ КАРТА

wine list

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ №1 **490 Р**
tasting set №1

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ №2 **490 Р**
tasting set №2

Вино месяца (КРАСНОЕ / БЕЛОЕ)

В нашем меню представлены лимитированные вина, которые мы обновляем для Вас каждый месяц. Наличие этих вин ограничено, спешите попробовать! Подробности уточняйте у официантов.

Игристое вино

ГАНЧА ПРОСЕККО ДРАЙ – ИТАЛИЯ **480 / 2800 Р**
Gancia, Prosecco Dry – Italy
Вкус вина свежий, приятный, чуть сладковатый, очень мягкий и прекрасно сбалансированный, с фруктовым послевкусием хорошей длины. **11,5%**

ГАНЧА ПРОСЕККО БРЮТ – ИТАЛИЯ (200 МЛ) **790 Р**
Gancia Prosecco Brut – Italy
Вкус вина сухой, но нежный и деликатный, с приятным фруктовым послевкусием. Вино обладает тонким ароматом с нотками белых цветов, апельсина, лимона и свежего хлеба. **11,5%**

ШАТО ТАМАНЬ ЭРИТАЖ - РОССИЯ, ПОЛУСЛАДКОЕ **1500 Р**
Château Tamagne Heritage - Russia, semi-sweet
Обладает сбалансированным, элегантным вкусом, в котором раскрываются освежающие тона, пикантность придают сливочные оттенки в послевкусии. **10,5%**

ГАНЧА АСТИ – ИТАЛИЯ **2900 Р**
Gancia Asti DOCG – Italy
Вино имеет яркий, отлично сбалансированный, в меру сладкий, приятно освежающий вкус с характерными фруктовыми нотками. Восхитительный букет вина наполнен ароматами экзотических фруктов, меда и шафрана. **7,5%**

КАВА МОНАСТЕРИОЛО БРЮТ РОЗЕ - ИСПАНИЯ **3200 Р**
Cava Monasterio Brut Rose – Spain
Вкус игристого вина свежий, с ягодно-минеральным букетом, в котором присутствуют красная смородина, вишня, клубника, малина и красный апельсин. Хорошая кислотность украшает мягкое, округлое, изящное послевкусие. **11,5%**

КРЕМАН ДЕ БУРГОНЬ БРЮТ АНДРЕ ДЕЛОРМ - ФРАНЦИЯ **4900 Р**
Cremant de Bourgogne Brut Andre Delorme - France
Освежающее, богатое и округлое во вкусе, минеральное, с энергичной кислотностью и нотками персика и цукатов в долгом послевкусии. **11,5%**

Белое вино

ПИНО ГРИДЖИО ЧЕЛО Э ТЕРРА - ИТАЛИЯ, ВЕНЕТО - СУХОЕ **490 / 2900 Р**
Pinot Grigio Cielo e Terra - Italy, Veneto - dry
В аромате раскрываются тона зеленого яблока, грейпфрута, крыжовника, маракуйи и гуавы. Легкое, с прекрасно сбалансированной кислотностью и ярким фруктовым послевкусием. **12%**

РИСЛИНГ ЦИММЕРМАНН ГРАЕФФ & МЮЛЛЕР - ГЕРМАНИЯ, СУХ **540 / 3200 Р**
Riesling Zimmermann Graeff & Muller - Germany, dry
Вино отличается легким, освежающим, гармоничным вкусом с нотами персика и белых цветов, яркой кислотностью и послевкусием средней длины. **11,5%**

Sparkling wine

White wine



СОВИЊОН БЛАН ПАДДЛ КРИК - НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ, ПОЛУСУХОЕ **590 / 3500 ₺**
 Sauvignon Blanc Paddle Creek - New Zealand, semi-dry 12%
 Светло-соломенный цвет. В аромате раскрываются тона зеленого яблока, грейпфрута, крыжовника, маракуйи и гуавы. Легкое, с прекрасно сбалансированной кислотностью и ярким фруктовым послевкусием.

МУСКАТ ЭД НОУЗ - МОЛДОВА, ПОЛУСЛАДКОЕ **2200 ₺**
 Muscat Ed Knows - Moldova, semi-sweet 12%
 Цвет вина лимонный с золотистым отливом. В аромате абрикосовые и медовые нотки с оттенками свежего винограда. Пышное, богатое во вкусе со сбалансированной кислотностью и фруктовым послевкусием.

ВИНЬЮ ВЕРДЕ МАРЕ&ГРИЛЬ - ПОРТУГАЛИЯ, П/СУХ **2600 ₺**
 Mare & Grill Vinho Verde - Portugal, semi-dry 9,5%
 Светло-соломенного цвета с зеленоватым блеском. В аромате раскрываются ноты лайма, личи и персика. Хорошо сбалансированное вино с нежной минеральностью и деликатной структурой

ШАРДОНЕ ЭСТЕЛАР САНТА КАРОЛИНА - ЧИЛИ, СУХОЕ **2800 ₺**
 Chardonnay Estelar Santa Carolina - Chile, dry 13%
 В аромате раскрывается нотами ананаса, банана и манго. Вино отличается кремовая текстура и отличный баланс кислотности и фруктовости.

СОАВЕ КЛАССИКО САНТИ - ИТАЛИЯ, СУХОЕ **3200 ₺**
 Soave Classico Santi - Italy, dry 13%
 Вино светло-соломенного цвета с элегантными ароматами бузины, оттенками тропических фруктов и меда акации. Округлое с хорошо сбалансированной кислотностью во вкусе и фруктовом послевкусии.

ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ЦИММЕРМАН-ГРАЕФФ&МЮЛЛЕР - ГЕРМАНИЯ, ПОЛУСУХОЕ **3300 ₺**
 Gewurztramine Zimmernann-Graeff & Muller Special - Germany, semi-dry 12%
 Вкус вина повторяет оттенки аромата, впечатляя своей нежностью, отличным балансом сладости и кислотности, свежестью и питкостью.

ТОРОНТЕС САН ТЕЛМО БОТЕГА - АРГЕНТИНА, ПОЛУСУХОЕ **3700 ₺**
 Torrontes San Telmo - Argentina semi-dry 13%
 Вкус вина насыщенный, фруктовый, с нотами белого перца и горького миндаля, сбалансированной кислотностью и пикантным, свежим послевкусием.

МЮСКАДЕ СЕВР Э МЕН ЛЕ РОШ НУАР - ФРАНЦИЯ, СУХОЕ **4200 ₺**
 Muscadet Sevre et Maine Les Roches Noires - France, dry 12%
 Деликатный аромат с тонами белых цветов, цитрусовых и тропических фруктов. Элегантное и освежающее во вкусе, с гармоничной кислотностью и нотками ананаса и меда в долгом послевкусии.

РИСЛИНГ УРБАН НИК ВАЙСГ - ГЕРМАНИЯ, ПОЛУСУХОЕ **3900 ₺**
 Riesling Urban Nik Weis St Urbans-Hof - Germany, semi-dry 10,5%
 Вино демонстрирует чистый, изящный вкус с фруктово-цветочными акцентами и тонкой кислинкой в сдержанном послевкусии.

ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР КЛАССИК НАСТЛ - АВСТРИЯ, СУХОЕ **4500 ₺**
 Gruner Veltliner Klassik Nastl - Austria, dry 12,5%
 Вино с ароматами персика, спелого яблока, цитрусовых, айвы и меда. Яркое, освежающее во вкусе, с гармоничной кислотностью и минеральными нотками.

ПИНО БЛАН УНА - АВСТРИЯ, ПОЛУСУХОЕ **4700 ₺**
 Pinot Blanc UNA - Austria, semi-dry 12%
 Элегантное вино с балансом приятной фруктовой сладости и кислотности, с приятным и освежающим фруктовым послевкусием.

ШАБЛИ МЕЙСОН ОЛИВЕР ТРИКОН - ФРАНЦИЯ, СУХОЕ **6500 ₺**
 Chablis Olivier Tricon - France, dry 12,5%
 Гармоничный вкус вина демонстрирует бодрящую кислотность, подчеркивающую сочные тона лайма, лимона, зеленого яблока и груши. Изысканные минеральные акценты сопровождают сухое послевкусие.

Розовое вино 125 мл / 750 мл

РОЗЕ **ФРЕСКЕЛЛО РОЗЕ - ИТАЛИЯ, ПОЛУСУХОЕ** **420 / 2400 ₺**
 Freschello Rose - Italy, semi-dry 10,5%
 Вино имеет легкий, свежий, живой вкус с тонкими цветочными оттенками. Обладает тонким, слегка фруктовым ароматом.

РОЗЕ **РИСЛИНГ РОЗЕ ПАДДЛ КРИК - НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ, П/СУХОЕ** **3700 ₺**
 Riesling Rose Paddle Creek - New Zealand, semi-dry 12%
 Вино светло-розового цвета с ароматами красных ягод, цитрусовых и едва уловимыми травяными нотками. Во вкусе открывается гуава и тропические фрукты. Обладает хрустящим и свежим послевкусием.

Красное вино 125 мл / 750 мл

Red wine

ШИРАЗ НОУЗВОРСИ - АВСТРАЛИЯ, ПОЛУСУХОЕ **490 / 2900 ₺**
 Shiraz Noseworthy - Australia, semi-dry 14%
 Вино с ароматами чёрного перца и табачного листа. Полнотелое, яркое во вкусе, с прекрасной структурой, мягкими танинами и пряными нотками в долгом послевкусии.

САНДЖОВЕЗЕ КАСТЕЛЛАНИ СТРАНАМЕНТЕ - ИТАЛИЯ, П/СУХ **510 / 3000 ₺**
 Castellani Stranamente - Italy, semi-dry 13%
 Вкус вина полный, структурированный, мягкий, сбалансированный, с отличным балансом фруктовой сладости и кислотности, спелыми танинами и долгим, приятным, сочным послевкусием с нюансами ванили и терпких черных ягод.

ПИНО НУАР ЛЕ ГРАН НУАР - ФРАНЦИЯ, ПОЛУСУХОЕ **540 / 3200 ₺**
 Pinot Noir Le Grand Noir - France/Languedoc-Russillon, semi-dry 12,5%
 Вино светло-рубинового цвета. В аромате раскрываются ноты лесной малины, клубники, молотого перца и ванили. Среднетелое, элегантное и сочное во вкусе, с гибкой текстурой, шелковистыми танинами и ягодными нотками в послевкусии.

КАБЕРНЕ СОВИЊОН МЕРЛО ЭЛЬ ПАРО - ЧИЛИ, СУХОЕ **2300 ₺**
 Cabernet Sauvignon-Merlot El Paro - Chile, dry 12,5%
 Вкус вина хорошо сбалансированный, с плотной текстурой, бархатистыми танинами и округлым послевкусием. Гармоничный аромат вина раскрывается оттенками черной смородины, ежевики и сухой древесины.

ТЕМПРАНИЛЬО ГАРНАЧА МИСТЕР ЛЬЕБРЕ ОРГАНИК **2700 ₺**
КАСТИЛЬЯ IGP - ИСПАНИЯ, СУХОЕ **12,5%**
 Tempranillo Garnacha Mr Liebre Organic Castilla IGP - Spain, dry
 Вино демонстрирует мягкий, округлый вкус с фруктово-ягодными оттенками, сбалансированной кислотностью и длительным, сухим послевкусием.

НЕРО Д'АВОЛА РОМИО - ИТАЛИЯ, ПОЛУСУХОЕ **2900 ₺**
 Nero d'Avola Romio - Italy, semi-dry 13%
 Вкус вина сбалансированный, шелковистый, с фруктовыми акцентами и мягкими танинами в длительном послевкусии. Элегантный аромат вина раскрывается оттенками спелых красных фруктов.

ПИНОТАЖ ДИП КРИК - ЮАР, СУХОЕ **3300 ₺**
 Pinotage Deep Creek - South Africa, dry 13,5%
 Вкус вина сочный, шелковистый, с фруктово-ягодными оттенками, мягкими округлыми танинами и длительным, сухим послевкусием.

ЗИНФАНДЕЛЬ САНТА МОНИКА - США, СУХОЕ **3500 ₺**
 Zinfandel Santa Monica - USA, dry 13,5%
 Вкус вина сбалансированный, округлый, с фруктовыми тонами, мелкозернистыми танинами и долгим послевкусием. Вино привлекает гармоничным ароматом с доминирующими оттенками спелых темных фруктов и пряных специй.

МАЛЬБЕК ТРАПИЧЕ ПЬЮР - АРГЕНТИНА, СУХОЕ **3900 ₺**
 Malbec Trapiche Pure - Argentina, dry 13,5%
 Вино мощное и фруктовое во вкусе, с крепкой танинной структурой и сочным послевкусием, в котором проявляются оттенки аниса и миндаля.

ШЕМЕН ДЕ ПАП ЛЯ НОБЛЕС КОТ-ДЮ-РОН - ФРАНЦИЯ, СУХОЕ **4400 ₺**
 Chemin des Papes La Noblesse Cotes-du-Rhone - France, dry 14%
 Вино имеет рубиновый цвет с пурпурными оттенками. В интенсивном аромате ноты лесных темных ягод, ванили и корицы. Вкус вина насыщенный, с мягкими танинами, оттенками черники и инжира в долгом послевкусии.

ЖИНЕСТЕ МЕДОК - БОРДО, ФРАНЦИЯ, СУХОЕ **4700 ₺**
 Ginetet Medoc - Bordeaux, France, dry 13%
 Вкус вина мягкий с шелковистой текстурой и хорошей кислотностью, хорошо интегрированными танинами и насыщенными нотами темных и красных спелых фруктов.

КОТО БУРГИЊОН РУЖ ДОМИНИК ПИРОН - ФРАНЦИЯ, СУХОЕ **5800 ₺**
 Coteaux Bourguignons Rouge Dominique Piron - France, dry 13%
 Вино яркого светло-рубинового цвета с фиолетовым блеском. Ароматы изобилуют нотками спелой вишни, ежевики, малины, черники и корицы. Среднетелое, сочное и гармоничное во вкусе, с отличной гастрономичной кислотностью, нежными танинами и оттенками ягод

КЪЯНТИ КЛАССИКО ЛА ПОРТА ДИ ВЕРТИНЕ - ИТАЛИЯ, СУХОЕ **6600 ₺**
 Coteaux Bourguignons Rouge Dominique Piron - France, dry 14%
 Насыщенный рубиновый цвет с ярким блеском. Комплексный аромат с тонами вишни, сливы, нотками специй эвкалипта. Прекрасно сбалансированное, с хорошо интегрированными танинами, отличной кислотностью и продолжительным послевкусием.

Херес — Sherry (wine) 60 мл

ГОНСАЛЕС БИАС ЭЛЕГАНТЕ КРИМ **540 ₺**
 Gonzalez Byass Elegante Cream

Портвейн — Port Wine 60 мл

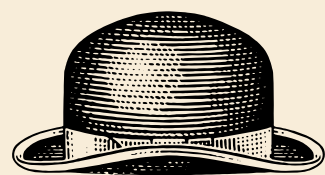
КОПКЕ ФАЙН РУБИ **560 ₺**
 Kopke Fine Ruby

КОПКЕ РЕЗЕРВ ТОНИ **610 ₺**
 Kopke Reserve Tawny

Винная карта brasserie Kriek была создана под чутким руководством команды сомелье Big Family resto group. Каждая позиция вина проходила строгий отбор и, в итоге, нашла свое место в нашей винной карте. Эти вина идеально сочетаются с блюдами нашего меню и станут прекрасным дополнением вашего вечера. Пробуйте и экспериментируйте, а наши официанты помогут вам подобрать индивидуальное сочетание специально для вас.

The wine list of brasserie Kriek was selected by sommeliers team of Big Family resto group. Every position of wine passed a strict selection process. This wine are perfectly combined with our dishes. We are sure that you will find your perfect combination!

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ



strong drinks

Водка _____ Vodka 40 мл

РУССКИЙ СТАНДАРТ Russian Standard	190 ₺
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ Tsarskaya original	210 ₺
ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ Tsarskaya gold	240 ₺
ЦАРСКАЯ В АССОРТИМЕНТЕ: КЛЮКВА, ГРЕЙПФРУТ, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, ЦИТРОН Tsarskaya in assortment: Cranberries, grapefruit, black currant, citron	260 ₺
АБСОЛЮТ Absolut	390 ₺
ОНЕГИН Onegin	390 ₺

Ром _____ Rum 40 мл

ОЛД МОНК 7 ЛЕТ Old Monk 7 Years Old	340 ₺
ГАВАНА КЛАБ 3 ГОДА Havana Club Anejo 3 years	340 ₺
КОКОС ДЭД МЕНС ФИНГЕРС Dead Man's Fingers Coconut Rum	360 ₺
МАРАКУЙЯ ДЭД МЕНС ФИНГЕРС Dead Man's Fingers Passion Fruit Rum	360 ₺
КАПИТАН МОРГАН СПАЙСЕД БЛЭК Captain Morgan Spiced Black	460 ₺



Джин _____ Jin 40 мл

БАРРИСТЕР Barrister	260 ₺
БИФИТЕР Beefeater	390 ₺
БИФИТЕР КЛУБНИЧНЫЙ Beefeater Pink	390 ₺

Текила _____ Tequila 40 мл



ОЛЬМЕКА ШОКОЛАД Подается с долькой апельсина и льдом	410 ₺
БЕЛЬГИЯ - ЭТО МЕККА ШОКОЛАДА, ПОЭТОМУ СВОЙ ДЕНЬ НУЖНО НАЧИНАТЬ И ЗАКАНЧИВАТЬ ОСОБЫМ НАПИТКОМ - ШОКОЛАДНОЙ ТЕКИЛОЙ!	
КОРРАПЕХО БЛАНКО Corralejo Blanco	460 ₺
ОЛЬМЕКА ГОЛД Olmeca Gold	480 ₺

Коньяк _____ Cognac 40 мл

АРАРАТ 5* Ararat 5 *	370 ₺
АРАРАТ АБРИКОС Ararat apricot	440 ₺
АРАРАТ АНИ Ararat Ani	460 ₺
АРАРАТ АХТАМАР Ararat Akhtamar	560 ₺
МАРТЕЛ VS Martell VS	590 ₺
КУРВУАЗЬЕ VSOP Courvoisier VSOP	740 ₺
МАРТЕЛ VSOP Martell VSOP	740 ₺
МАРТЕЛ XO Martell XO	1600 ₺



Виски _____ Whiskey 40 мл

Виски Шотландия _____ 40 мл Scotch Whiskey

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС William Lawson's	330 ₺
ДЮАРС 8 ЛЕТ DEWAR'S 8 Y.O.	370 ₺
БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ Ballantine's Finest	430 ₺
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ Chivas Regal 12 years old	650 ₺
ГЛЕНЛИВЕТ 12 ЛЕТ Glenlivet 12 years old	690 ₺

Односолодовые / Single malt

АКЕНТОШАН АМЕРИКАН ОАК Auchentoshan American Oak	690 ₺
ХАЙЛЭНД ПАРК 12 ЛЕТ Highland Park 12 year old	990 ₺
МАКАЛЛАН ФАЙН ОАК Macallan Fine Oak	1190 ₺

Виски Ирландия _____ 40 мл Irish Whiskey

ДЖЕМЕСОН Jameson	420 ₺
ДЖЕМЕСОН СТАУТ ЭДИШН Jameson Stout Edition	530 ₺
ДЖЕМЕСОН БЛЭК БАРРЕЛ Jameson Black Barrel	550 ₺

Бурбоны Америка _____ 40 мл American burbon

ДЖИМ БИМ Jim Beam	390 ₺
----------------------	-------

Кальвадос _____ 40 мл Calvados

КАЛЬВАДОС ПЭР МАГЛУАР Père Magloire	590 ₺
--	-------



Вермуты _____ Vermouths 80 мл

МАРТИНИ БЬЯНКО / ЭКСТРА ДРАЙ / ФИЕРО (НА ВЫБОР) Martini Bianco/ Extra dry / Fiero (to choose)	410 ₺
--	-------

Биттеры _____ Bitters 40 мл

БИТТЕР ФРУКО ШУЛЬЦ Fruko Schulz	340 ₺
АБСЕНТ ФРУКО ШУЛЬЦ Fruko Schulz	390 ₺
АПЕРОЛЬ Aperol	410 ₺
ФЕРНЕТ БРАНКА Fernet Branca	440 ₺

Ликеры _____ Liqueurs 40 мл

БЕХЕРОВКА Becherovka	360 ₺
ФРУКО ШУЛЬЦ БЛЮ КЮРАСАО, ТРИПЛ-СЕК, КОФЕЙНЫЙ, КОКОСОВЫЙ, ДЫННЫЙ, «АМАРЕТТО», БАНАНОВЫЙ, СЛИВОЧНЫЙ Fruko Schulz: Blue curacao, triple-sec, coffee, coconut, melon, amaretto, banana, cream	360 ₺
ЯГЕРМАЙСТЕР Jägermeister	390 ₺
БЕХЕРОВКА ЛЕМОНД Becherovka Lemond	390 ₺
ЛИМОНЧЕЛЛО ПЕТРОНЕ Limoncello Petrone	390 ₺
БЕЙЛИС Baileys	420 ₺
САМБУКА Sambuca	450 ₺

Настойки домашние _____ 40 мл Homemade tinctures

МАНДАРИНЧЕЛЛО Mandarincello	240 ₺
МАНГО-МАРАКУЙЯ Mango-Passion fruit	240 ₺
ОБЛЕПИХОВАЯ Sea buckthorn	240 ₺
МАЛИНА С МЯТОЙ Raspberries with mint	240 ₺
СЕТ НАСТОЕК Set of tinctures	40 мл X 4 790 ₺

КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА



Авторские коктейли Author's cocktails

Классические коктейли Classic cocktails

1 **СЕКРЕТ КОКО** Coco's Secret 115 мл 590 ₽

Джин на синем чае, ликёр абрикос, сок лимона, сироп корицы, белок, сладкая вата
Gin on blue tea, apricot liqueur, lemon juice, cinnamon syrup, protein, cotton candy

4 **ЗАВТРАК У ТИФФАНИ** Tiffany's breakfast 130 мл 590 ₽

Автор: Туманов Олег, Jager Restopub Марата ул, 4
Абсент Фруко Шульц, Блю Кюрасао, Фруко Шульц Дыня, сироп персиковый, лимонный фреш, белок
Absinthe Fruko Schultz, Blue Curacao, Fruko Schultz Melon, peach syrup, lemon fresh, protein

8 **РАФАЭЛЛО** Rafaello 80 мл 590 ₽

Автор: Кочнев Валерий, Brasserie Kriek Итальянская ул, 17
Ликер Фруко Шульц Сливочный, ром Кокосовый Дэд Менс Фингенрс, Фруко Шульц кокос, сливки, сироп кокосовый
Fruko Schultz Cream liqueur, Dead Man's Fingers Coconut, Fruko Schulz Coconut, cream, coconut syrup

ГЛИНТВЕЙН Mulled wine 180 мл 430 ₽



МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК Martini Fiero & Tonic 185 мл 460 ₽
Мартини Фиеро, тоник, апельсин / Martini Fiero, tonic, orange

2 **МУЛЕН РУЖ** Moulin Rouge 185 мл 690 ₽

Автор: Обухов Никита, Brasserie Kriek 6-ая линия В.О., 25
Джин Барристер Пинк, Мартини Экстра Драй, тоник Эвервесс, сироп клубничный, белок, карамельные чипсы, лимонный фреш, сублимированная малина
Gin Barrister Pink, Martini Extra Dry, Tonic Everless, Strawberry syrup, Lemon Fresh, Protein, freeze-dried raspberries, caramel chips

5 **ТРОПИКАНА ЖЕНЩИНА** Tropicana woman 130 мл 690 ₽

Автор: Концавенко Александр, Brasserie Kriek Коломяжский пр. 15 к. 2
Ром Капитан Морган Уайт, сок ананас, сироп маракуйя, сахарный сироп, лимонный фреш, чипс апельсина
Captain Morgan White rum, pineapple juice, passion fruit syrup, sugar syrup, fresh lemon, orange chips

9 **ЧАЙНАТАУН** Chinatown 160 мл 690 ₽

Белый ром на листьях лайма, кокосовое молоко, ликёр личи, сок лимона, сироп лемонграсс
White rum infused on lime leaves, coconut milk, lychee liquor, lemon juice, lemongrass syrup

АПЕРОЛЬ ШПРИЦ Aperol Spritz 195 мл 590 ₽

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

3 **БОЙЦОВСКИЙ КЛУБ** Fight Club 75 мл 590 ₽

Дюарс Кариббиа Смуз 8 лет, кофейный ликер, Фернет Бранка, кофейные зерна
Dewar's Caribbean Smooth 8 Years Old, Fernet Branca, coffee liqueur, coffee beans

6 **NO STRESS** 175 мл 690 ₽

Автор: Концавенко Александр, Brasserie Kriek Коломяжский пр. 15 к. 2
Фруко Шульц Блю Кюрасао, Джин Барристер, Водка Русский Стандарт Ориджинал, лимонный фреш, тоник Эвервесс-Лайм, сироп Гренадин, сахарная пудра, чипс из лайма
Fruko Schultz Blue Curacao, Gin Barrister, Vodka Russian Standard Original, lemon fresh, tonic Everless Lime, Grenadine syrup, powdered sugar, lime chips

10 **LOVE IS...** 85 мл 590 ₽

Автор: Рыбкин Роман, ресторан «Шато Винтаж», Энгельса пр, 124
Ром Гавана Клуб 3 года, ликер Личи, сироп гренадин, лимонный фреш, сладкая вата
Havana Club 3 years old, Lychee liqueur, grenadine syrup, fresh lemon, protein, cotton candy, pink flower

ДЖИН ТОНИК Jin&Tonic 195 мл 590 ₽

Джин, тоник, огурец / Gin, tonic, cucumber

МОХИТО Mojito 245 мл 590 ₽

Ром Гавана Клуб 3 года, сахарный сироп, минеральная вода, лайм, мята
Havana Club Anejo 3 Anos, sugar syrup, mineral water, lime, mint

7 **ФИОНА** Fiona 130 мл 690 ₽

Автор: Михайлов Егор, Jager Meet to eat Московский пр., 171
Лимончелло, Ликер бузина, сок лайма, сироп зеленое яблоко, зеленая карамель, белок
Limoncello, Elderberry liqueur, lime juice, green apple syrup, green caramel, protein

Шоты Shots

Б-52 B-52 45 мл 510 ₽



Безалкогольные напитки и коктейли Soft drinks

Коктейли _____ cocktails

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ 300 мл **380 ₺**
ВАНИЛЬНЫЙ / КЛУБНИЧНЫЙ / ШОКОЛАДНЫЙ

ВИШНЕВЫЙ ТВИСТ 300 мл **340 ₺**
Крафтовый лимонад «Вишневая клюква», грейпфрут, клюква, мята

КОКОСОВЫЙ РАЙ 220 мл **340 ₺**
Крафтовый лимонад «Кокосово-клюквенный с мятой», мята

ЯГОДНЫЙ ВЭРВ 240 мл **340 ₺**
Крафтовый лимонад «Мятная смородина», черная смородина, мята

ЯБЛОЧНЫЙ ДРАЙВ 260 мл **340 ₺**
Крафтовый лимонад «Яблочный пирог», яблоки, корица

МОХИТО 220 мл **370 ₺**
Мята, лайм, минеральная вода, сахар

Авторские коктейли на основе крафтовых лимонадов «Вишневая клюква», «Кокосово-клюквенный с мятой», «Мятная смородина» и «Яблочный пирог» станут идеальным дополнением к блюдам нашего меню. Коктейли прекрасны как в безалкогольном варианте подачи, так и в сочетании с алкогольными напитками, которые вам порекомендуют наши официанты.

There craft lemonades are as part of our signature cocktails. We have a few flavors for a choice: "Cherry & cranberry", "Coconut, cranberry with mint", "Mint & currant" and "Apple pie". Our cocktails have a perfect taste. But if you want get some special you can mix these with different strong drinks from our menu.

Горячие напитки _____ hot drinks

ЭСПРЕССО 30 мл **210 ₺**

АМЕРИКАНО 110 мл **210 ₺**

КАПУЧИНО 125 мл **260 ₺**

ЛАТТЕ 200 мл **290 ₺**

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ 400 мл **350 ₺**

ЧАЙ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 400 мл **430 ₺**
ОБЛЕПИХА / ПРЯНАЯ СМОРОДИНА

МОЛОКО / СЛИВКИ 40 мл **60 ₺**

РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО 40 мл **60 ₺**

Холодные напитки _____ cold drinks

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 200 мл **310 ₺**
АПЕЛЬСИНОВЫЙ / ЯБЛОЧНЫЙ / ГРЕЙПФРУТОВЫЙ / МОРКОВНЫЙ

МОРС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ 200 мл **160 ₺**

СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ 200 мл **160 ₺**
АПЕЛЬСИНОВЫЙ / ЯБЛОЧНЫЙ / ГРЕЙПФРУТОВЫЙ / АНАНАСОВЫЙ / ВИШНЕВЫЙ / ТОМАТНЫЙ
Juices in the assortment
Orange / Apple / Grapefruit / Pineapple / Cherry / Tomato

ВОДА АРТЕЗИАНСКАЯ 500 мл **210 ₺**
«ГРЕЙТ РИВЕР»
ГАЗИРОВАННАЯ / БЕЗ ГАЗА

КРАФТОВЫЕ ЛИМОНАДЫ 250 мл **260 ₺**
ВИШНЕВАЯ КЛЮКВА / МЯТНАЯ СМОРОДИНА / КОКОСОВО-КЛЮКВЕННЫЙ С МЯТОЙ / ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

КОЛА 330 мл **240 ₺**
Cola

КВАС ПСКОВСКИЙ ЖИВОЙ 500 мл **240 ₺**

ЭВЕРВЕСС АПЕЛЬСИН 250 мл **280 ₺**
Evervess Captivating Orange

ЭВЕРВЕСС ЛИМОН-ЛАЙМ 250 мл **280 ₺**
Evervess Sparkling Lemon-Lime

ЭВЕРВЕС ИМБИРНЫЙ ЭЛЬ 250 мл **280 ₺**
Evervess ginger ale

ЭВЕРВЕС ТОНИК 250 мл **280 ₺**
Evervess tonic

ЭВЕРВЕСС КОЛА 250 мл **290 ₺**
Evervess Cola

АДРЕНАЛИН РАШ 250 мл **310 ₺**
Adrenaline Rush

ВОДА «ФЕРРАРЕЛЛЕ» 330 мл **390 ₺**
ГАЗИРОВАННАЯ
Ferrarelle sparkling water



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