



Breakfast **MENU**

**Brasserie
Abbe**



Закуски к пиву

- **Попкорн из цыплёнка с соусом кимчи** / 200 Г **650 Р**

СОЧНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ. ПОДАЁТСЯ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ КИМЧИ.
- **Пивные креветки в пикантном соусе** / 250 Г **1 200 Р**

СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ. ЖАРЯТСЯ В СОУСЕ С ЧЕСНОКОМ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ.
- **Магаданские креветки на льду** / 100 Г **650 Р**

ПОДАЮТСЯ С ЛИМОНОМ.
- **Жареная барабуля** / 200 Г **800 Р**

ЧЕРНОМОРСКАЯ БАРАБУЛЯ, ЖАРЕНАЯ В КУКУРУЗНОЙ МУКЕ. ПОДАЁТСЯ С ДОЛЬКОЙ ЛИМОНА.
- **Жареный сыр сулугуни** / 220 Г **650 Р**

ДОМАШНИЙ СЫР СУЛУГУНИ ЖАРИТСЯ В ПАНИРОВКЕ И ПОДАЁТСЯ С ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ.
- **Крылья в пикантном пивном соусе** / 320 Г **600 Р**

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В СОУСЕ НА ОСНОВЕ ПИВА СТАУТ.
- **Крутоны из бородинского хлеба с чесноком** / 200 Г **450 Р**

ВСЕМИ ЛЮБИМЫЕ ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ПОД ПАРМЕЗАНОМ, ПОДАЮТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ.
- **Креветки в беконе** / 200 Г **750 Р**

ПОДАЮТСЯ СО СВЕЖИМИ ЛИСТЬЯМИ САЛАТА.
- **Хрустящие жареные мидии в панировке** / 200 Г **550 Р**

ПОДАЮТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ.

Закуски

- **Тартар из телячьей вырезки** / 200 Г **1 100 Р**

КЛАССИЧЕСКИЙ ТАРТАР. ПОДАЁТСЯ СО СЛИВОЧНОЙ БРИОШЬЮ.
- **Плато мясных деликатесов** / 220 Г **1 400 Р**

АССОРТИ ДЕЛИКАТЕСОВ: ЧОРИЗО, ПАСТРАМИ, СЫРОВАЯ УТКА, ПАНЧЕТТА, ОЛИВКИ И КАПЕРСЫ.
- **Запечённый камамбер с домашним вареньем** / 220 Г **850 Р**

КАМАМБЕР, ЗАПЕЧЁННЫЙ ПОД ЛУКОВОЙ ПЫЛЬЮ. ПОДАЁТСЯ НА БЕЛЬГИЙСКОЙ ПАРМЕЗАНОВОЙ ВАФЛЕ С ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ.
- **Тартар из лосося** / 190 Г **1 100 Р**

ОХЛАЖДЁННЫЙ ЛОСОСЬ. СОПРОВОЖДАЕТСЯ МАНГО И АВОКАДО, ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ.
- **Плато из сыров** / 290 Г **1 200 Р**

АССОРТИ СЫРОВ: ЧЕЧИЛ, СУЛУГУНИ, КАМАМБЕР, ПАРМЕЗАН, ПЕКориНО. ПОДАЁТСЯ С МЁДОМ И ОРЕХАМИ.
- **Паштет из цыплёнка** / 130 Г **650 Р**

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ. ПОДАЁТСЯ НА СЛИВОЧНОЙ БРИОШИ С ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ.
- **Смёрребрёд с лососем гравлакс** / 180 Г **750 Р**

КЛАССИЧЕСКИЙ ДАТСКИЙ БУТЕРБРОД С ЛОСОСЕМ, МАРИНОВАННЫМ В СКАНДИНАВСКИХ ТРАДИЦИЯХ.
- **Красные креветки с кимчи** / 240 Г **850 Р**

КРЕВЕТКИ В ВОЗДУШНОЙ ПАНИРОВКЕ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ. ПОДАЮТСЯ НА ЛИСТЕ САЛАТА С ДОЛЬКОЙ ЛАЙМА.
- **Жареные креветки с соусом гуакамоле** / 120 Г **750 Р**

ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ. ПОДАЮТСЯ С ГУАКАМОЛЕ НА РИСОВЫХ ЧИПСАХ.
- **Ассорти испанских тапасов** / 150 Г **650 Р**

ТРИ ВИДА ЗАКУСОК: ТАРТАР ИЗ ЖАРеноЙ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ, ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НА СОУСЕ ВИТЕЛЛО ТОННАТО, ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ, МАНГО И АВОКАДО НА СОУСЕ ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ. ПОДАЁТСЯ НА РИСОВЫХ ЧИПСАХ.

ХОРОШО
СОЧЕТАЕТСЯ:



СО СВЕТЛЫМ
ПИВОМ



С ТЁМНЫМ
ПИВОМ



С БЕЛЫМ
ВИНОМ



С КРАСНЫМ
ВИНОМ



С ФИРМЕННЫМИ
КОКТЕЙЛЯМИ



С КРЕПКИМ
АЛКОГОЛЕМ

Завтраки

Баварский завтрак / 400 Г 750 Р

ГЛАЗУНЬЯ ИЗ 2-Х ЯИЦ, КОЛБАСКИ ЧОРИЗО, МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, МИКС САЛАТА, ПОДАЁТСЯ С БЕЛЬГИЙСКОЙ ВАФЛЕЙ ИЗ ПАРМЕЗАНА И КАРТОФЕЛЯ

Омлет пуляр с микс салатом и свежими овощами / 240 Г 450 Р

ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ С МИКСОМ САЛАТА, АВОКАДО И ЧЕРРИ

Глазунья с венской вафлей из пармезана / 180 Г 350 Р

КЛАССИЧЕСКАЯ ГЛАЗУНЬЯ, ПОДАЁТСЯ С БЕЛЬГИЙСКОЙ ВАФЛЕЙ ИЗ ПАРМЕЗАНА И КАРТОФЕЛЯ

Дополнительно

Яйцо / 1 ШТ 50 Р

Венская вафля из пармезана / 45 Г 100 Р

Куриное филе / 100 Г 180 Р

Бекон / 60 Г 150 Р

Пармезан / 10 Г 120 Р

Помидор / 100 Г 100 Р

Креветки / 50 Г 250 Р

Каша овсяная на молоке / 300 Г 300 Р

КЛАССИЧЕСКАЯ КАША ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ НА МОЛОКЕ, ПОДАЁТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Сырники с домашним вареньем / 240 Г 400 Р

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА, ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ И ДЖЕМОМ ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ

Творожные шарики с кремом из белого шоколада / 180 Г 450 Р

НЕЖНЫЙ ТВОРОГ В ХРУСТЯЩЕЙ ОБОЛОЧКЕ, ПОДАЮТСЯ С КРЕМОМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА И ТВОРОЖНОГО СЫРА

Салаты

- 

Мясной баварский салат / 350 Г

САЛАТ НА ОСНОВЕ КОЛБАСОК ЧОРИЗО, ПАСТРАМИ И КУРИНОГО ФИЛЕ ДОПОЛНЯЕТСЯ МОРКОВЬЮ, ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СОУСОМ НА МАЙОНЕЗНОЙ ОСНОВЕ.
- 

Итальянская панцанелла / 320 Г

КЛАССИЧЕСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ С ЧЁРСТВЫМ ХЛЕБОМ, ОЛИВКАМИ, КАПЕРСАМИ.
- 

Тёплый немецкий салат с телячьей вырезкой / 340 Г

ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ, БЕКОНА, СЕЛЬДЕРЕЯ И СЛИВОК, ДОПОЛНЕН МИКСОМ САЛАТА, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ОГУРЦОМ, ЧЕРРИ, ЗАПРАВЛЕН СОУСОМ ЦИТРОНЕЛЬ. УКРАШАЕТСЯ ЖАРЕНОЙ ФИСТАШКОЙ И КРЕМ-БАЛЬЗАМИКОМ.
- 

Испанский оливье / 320 Г

САЛАТ ИЗ ТУНЦА, ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ, МОРКОВИ, КАРТОФЕЛЯ, БАТАТА, ЗЕЛЁНОГО ГОРОШКА. ЗАПРАВЛЕН КРЕВЕТОЧНЫМ МАЙОНЕЗОМ, ПОДАЁТСЯ С МАРИНОВАННЫМИ ЯЙЦАМИ И ИКРОЙ ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ.
- 

Сицилийский с морепродуктами / 300 Г

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ: КАЛЬМАР, КРЕВЕТКИ, МИДИИ. СОПРОВОЖДАЕТСЯ МИКСОМ САЛАТА, АВОКАДО, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, СЕГМЕНТАМИ ГРЕЙПФРУТА И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ.

Супы

- 

Ватерзой / 440 Г

600 Р

БЕЛЬГИЙСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СУП НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ С КУРИНЫМ ФИЛЕ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, МОРКОВЬЮ И ЦУКИНИ.
- 

Буйабес / 350 Г

950 Р

ФРАНЦУЗСКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ТОМАТОВ И КАРТОФЕЛЯ.
- 

Бограч / 450 Г

750 Р

ВЕНГЕРСКИЙ ГУСТОЙ СУП НА ТЕЛЯЧЬИХ ЩЕЧКАХ, РВАННОЙ СВИНИНЕ И КУРИНОМ ФИЛЕ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ФАСОЛИ, БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, МОРКОВИ, ЛУКА, КАРТОФЕЛЯ И ТОМАТОВ. ПОДАЁТСЯ С ЗЕЛЕНЬЮ.

Мясо/птица/рыба

- 

Перепелка в мясном бульоне с брусникой / 320 Г

800 Р

ЗАПЕЧЁННАЯ ПЕРЕПЕЛКА. ПОДАЁТСЯ В МЯСНОМ БУЛЬОНЕ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ И МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ.
- 

Телячьи щёчки с миндальным пюре / 280 Г

1 250 Р

ЩЁЧКИ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ЗАПЕЧЁННЫЕ В АРОМАТНОМ МЯСНОМ БУЛЬОНЕ С ОВОЩАМИ И КРАСНЫМ ВИНОМ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ДЕМИГЛАС И МИНДАЛЬНЫМ ПЮРЕ.
- 

Паэлья с морепродуктами / 450 Г

1 250 Р

КЛАССИЧЕСКАЯ ИСПАНСКАЯ ПАЭЛЬЯ С ОВОЩАМИ, ЛАНГУСТИНАМИ, КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРОМ, МИДИЯМИ.
- 

Кролик по-римски / 280 Г

1 050 Р

НОЖКА КРОЛИКА, ФАРШИРОВАННАЯ ТУШЁНОЙ КАПУСТОЙ В БЕЛОМ ВИНЕ И ЗАВЕРНУТАЯ В ПАНЧЕТТУ. ПОДАЁТСЯ С ЖАРеныМИ АРТИШОКАМИ И СОУСОМ ПЕКОРИНО НА ОВЕЧЬЕМ СЫРЕ.
- 

Оссобуко томлённое в печи / 410 Г

2 100 Р

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГОЛЕНИ, ТОМЛЁННЫЙ В ПЕЧИ С ОВОЩНОЙ ИКРОЙ И КРАСНЫМ ВИНОМ. ПОДАЁТСЯ СО СЛИВОЧНОЙ БРИОШЬЮ НА ЧЕСНОЧНОМ МАСЛЕ, ЗАПЕЧЁННЫМИ ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС.
- 

Рыба конгрио с софрито и кремом из печёного перца / 300 Г

800 Р

НОВОЗЕЛАНДСКАЯ КРЕВЕТОЧНАЯ РЫБА. ПОДАЁТСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ, КОЛБАСОК ЧОРИЗО И КРЕМА ИЗ ПЕЧЁНОГО ПЕРЦА.
- 

Гювеч / 550 Г

950 Р

БОЛГАРСКОЕ ЖАРКОЕ С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ, РВАННОЙ СВИНИНОЙ, ЦЫПЛЁНКОМ. СОПРОВОЖДАЕТСЯ МОРКОВЬЮ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ЦУКИНИ, КАБАЧКОМ, ТОМАТАМИ И КАРТОФЕЛЕМ.
- 

Стейк рибай / 100 Г

1 350 Р

ТОЛСТЫЙ КРАЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ «ТОП ЧОЙС». ПОДАЕТСЯ В КЛАССИЧЕСКОЙ ПРОЖАРКЕ МЕДИУМ С СОУСОМ РОМЕСКО И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ.
- 

Чёрные спагетти с морепродуктами / 340 Г

1 100 Р

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРАМИ И МИДИЯМИ. ГОТОВИТСЯ СО СЛИВКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ.
- 

Венский шницель / 350 Г

900 Р

ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ НА КОСТИ. ПОДАЁТСЯ СО СВЕЖИМ САЛАТОМ И ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ.
- 

Стейк стриплойн / 100 Г

1 100 Р

ТОНКИЙ КРАЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ «ТОП ЧОЙС». ПОДАЕТСЯ В КЛАССИЧЕСКОЙ ПРОЖАРКЕ МЕДИУМ С СОУСОМ РОМЕСКО И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ.
- 

Паста орекьетте с кроликом в сливочном соусе / 300 Г

950 Р

ПАСТА С ФИЛЕ КРОЛИКА, МОРКОВЬЮ, ЦУКИНИ В СЛИВОЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ И ПАРМЕЗАНОМ.
- 

Свиные рёбра с соусом на тёмном пиве / 450 Г

950 Р

РЕБРА ИЗ ПЕЧИ. ПОДАЮТСЯ ПОД СОУСОМ НА СТАУТЕ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И РАЗНЫМИ ПОДГАРНИРОВКАМИ.
- 

Мраморное ребро «кальби» / 450 Г

2 200 Р

МРАМОРНОЕ РЕБРО ИЗ СМОКЕРА. ПОДАЮТСЯ С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА И СОУСОМ ДЕМИГЛАС.
- 

Паста карбонара / 300 Г

800 Р

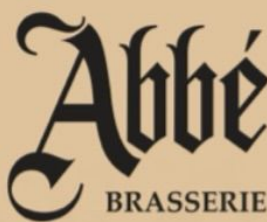
ПАСТА С БЕКОНОМ, ПАРМЕЗАНОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ.

Десерты

Итальянские канноли / 150 Г	450 Р	 Шоколадный фондан / 100 Г	450 Р	Ирландский торт / 130 Г	450 Р
КЛАССИЧЕСКИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ КАННОЛИ С КРЕМОМ ИЗ РИКОТТЫ И СИЦИЛИЙСКОЙ ФИСТАШКОЙ.		ФРАНЦУЗСКАЯ ШОКОЛАДНАЯ КЛАССИКА С ЖИДКИМ ЦЕНТРОМ.		БИСКВИТ СО ШПИНАТОМ И КРЕМОМ ИЗ МАСКАРПОНЕ.	
Крем-брюле на темном пиве / 150 Г	450 Р	Тарт с манго и кремом маскарпоне / 200 Г	450 Р	Эклер на пиве / 100 Г	450 Р
КРЕМ НА СЛИВКАХ И ТЕМНОМ ПИВЕ С САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ.		ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО С КРЕМОМ ИЗ МАСКАРПОНЕ И МАНГО.		ЭКЛЕР НА ЗАВАРНОМ ТЕСТЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ НА СТАУТЕ ПОД СЛАДКОЙ ПИВНОЙ ПЕНОЙ.	

Гарниры

Брокколи на пару / на гриле / 150 Г	350 Р	Картофель по-деревенски / 150 Г	350 Р	Картофель фри / 150 Г	350 Р
Овощи на гриле / 150 Г	350 Р				



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЯ, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ. 18+, АЛКОГОЛЬ. ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ВКЛЮЧАЮТ НДС. ВОЗМОЖНЫ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. ПРЕДЛОЖЕНИЕ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ. ЭТА ПЕЧАТНАЯ ПРОДУКЦИЯ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ПОДРОБНУЮ ИНФОРМАЦИЮ ВЫ МОЖЕТЕ УЗНАТЬ У МЕНЕДЖЕРА РЕСТОРАНА.