

«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	490 Р
Бехеровка	Becherovka	490 Р
Ягермастер	Jagermeister	490 Р
Арарат Абрикос	Ararat Apricot	540 Р
Фруко Шульц в ассортименте	Fruko Schulz	460 Р

НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ		40 мл
Манго-маракуйя	Mango passion fruit	310 Р
Вишня	Cherry	310 Р
Клубника	Strawberry	310 Р
Мандарин	Tangerine	310 Р
Сет настоек	Set of tinctures	40 мл x 4 1090 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	Kriek de Lutin 14/4%	410	520
Бун Крик	Boon Kriek 14/4%	580	720
Руж де Брабант	Rouge de Brabant 18/7,4%	580	720
Кастил Руж	Kasteel Rouge 20/7,0%	690	860

СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ

Манекен Пис	Manneken Pils 12/5%	390	490
Грейт Ривер Лагер	Great River Lager 12/4,5%	410	520
Кампус Премиум	Campus Premium 12,9/5%	570	690

СВЕТЛЫЕ ЭЛИ

Стинбрюгге блонд	Steenbrugge Blond 14,6/5%	570	690
Сен Фейен Трипл	St. Feuillien Triple 22,7/8,5%	580	720

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

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

ПОЛУТЕМНЫЕ ЭЛИ

Палм	Palm 12,4/5,4%	570	690
------	----------------	-----	-----

ТЕМНЫЕ ЭЛИ

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

ФРУКТОВОЕ ПИВО

Грейпфрут эль	Grapefruit Ale 19/6,9%	410	520
---------------	------------------------	-----	-----

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА

 Балтика Стаут	Baltika Stout 10/4,2%	490
 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



• УСТРИЦЫ

Импортная устрица №1 1 шт 490 Р
с цитрусовым соусом
ЗАКАЗ ОТ 2-Х ШТУК

Imported oyster №1 with citrus sauce

Импортная устрица №2 1 шт 620 Р
с цитрусовым соусом
ЗАКАЗ ОТ 2-Х ШТУК

Imported oyster №2 with citrus sauce

Запеченные устрицы №1 2 шт 980 Р
Baked oysters №1

Запеченная устрица №2 1 шт 640 Р
Baked oysters №1

• 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

• МОРСКОЙ ЁЖ 1 шт 490 Р

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

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ 2590 Р

Импортная устрица №1 2 шт

Импортная устрица №2 2 шт

Морской еж 2 шт

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6 импортных устриц №1 2640 Р
6 imported oyster №1

6 импортных устриц №2 3340 Р
6 imported oyster №2

6 морских ежей 2640 Р
6 imported sea urchin



СТАРТЫ К ПИВУ И ВИНУ

Зеленые оливки в пряном масле с чиабаттой Green olives in spicy oil with ciabatta	540 ₹
Вяленая бастурма Dried basturma	540 ₹
Подкопченная оленина Smoked venison	540 ₹
Кусочки куриного филе Chicken fillet pieces	540 ₹
<i>New!</i> Копченые северные креветки (коптим сами на ольховой щепе) Smoked northern shrimp (we smoke ourselves on alder chips)	740 ₹
Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом Rye croutons with cheese and garlic sauce	390 ₹
Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом и пармезаном Rye croutons with cheese and garlic sauce and parmesan	460 ₹
Хрустящие вешенки к пиву Crispy oyster mushrooms for beer	520 ₹
Свинные уши в соусе свит чили Pork ears in sweet chili sauce	590 ₹
 Крокеты с камамбером, картофелем и соусом тар-тар Croquettes with camembert, potatoes and tar-tare sauce	640 ₹



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Бельгийский картофель фри с трюфельным майонезом Belgian fries with truffle mayonnaise	490 ₹
<i>New!</i> Бельгийский картофель фри с пармезаном и трюфельным соусом Belgian fries with parmesan and truffle sauce	560 ₹
<i>New!</i> Бельгийский картофель фри с соусом дор блю Belgian fries with dor blue sauce	560 ₹
<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	990 ₹
---	-------	-------





ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

	Куриный паштет с бриошью и пьяной вишней Chicken pate with brioche and drunk cherries	590 P
	Брускетта с крабом и красной икрой Bruschetta with crab and red caviar	790 P
	Тартар из говядины в трюфельном соусе с бриошью Beef tartare in truffle sauce with brioche	860 P
<i>New!</i>	Брускетта с авокадо, томатами и страчателлой Bruschetta with avocado, tomatoes and stracciatella	680 P
	Теплый салат с куриным бедром, свежими овощами и пармезаном Warm salad with chicken thigh, fresh vegetables and parmesan	690 P
<i>New!</i>	Салат с лососем, печеным картофелем и красной икрой Salad with salmon, baked potatoes and red caviar	810 P
<i>New!</i>	Салат с подкопченной мраморной говядиной и апельсином Salad with smoked marbled beef and orange	780 P
	Цезарь с подкопченной уткой Caesar with a smoked duck	720 P
<i>New!</i>	Сладкие томаты в соусе с чили со страчателлой Sweet tomatoes in chili sauce with stracciatella	560 P
<i>New!</i>	Салат с креветками, творожным сыром и чипсами из батата Salad with shrimp, cottage cheese and sweet potato chips	790 P
<i>New!</i>	Теплый салат с языком в трюфельном соусе с авокадо Warm salad with tongue in truffle sauce with avocado	780 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	540 Р
	Belgian onion soup	
	Тыквенный с brisketом и пармезаном	580 Р
	Pumpkin soup with briquette and parmesan	
	Тыквенный с тигровыми креветками и страчателлой	690 Р
	Pumpkin soup with tiger prawns and strachatella	
	Грибной крем-суп с вешенками и пармезаном	560 Р
	Mushroom cream soup with oyster mushrooms and parmesan	
New!	 Ватерзой с морепродуктами	690 Р
	Waterzooi with seafood	

• ХЛЕБ			• МОЖНО ДОБАВИТЬ К ВАШЕМУ БЛЮДУ	
Хлебная корзина	340 Р		Сливочное масло	90 Р
Bread basket			с базиликом и чесноком	
Чиабатта	190 Р		Butter with basil and garlic	
Ciabatta				
Бриошь	190 Р		Пармезан	140 Р
Brioche			Parmesan cheese	
			Лосось, подмаринованный в перце розе	490 Р
• ГАРНИРЫ			Mini peppers stuffed with soft cheese	
Картофельное пюре	290 Р		Страчателла	340 Р
Mashed potatoes			Stracciatella	
Жареный картофель с луком и чесноком	340 Р		Соусы в ассортименте песто/трюфельный /дор блю	140 Р
Fried potatoes with onions and garlic			Sauces in the assortment: pesto / truffle / dor blue	
Битые огурцы	390 Р		Топпинги в ассортименте: варенье, мед, пьяная вишня	120 Р
Smashed cucumbers			Toppings in the assortment: jam, honey, drunk cherries	
Бельгийский картофель фри с трюфельным майонезом	490 Р		Сезонные фрукты и ягоды	170 Р
Belgian fries with truffle mayonnaise			Seasonal fruits and berries	
Овощи гриль	490 Р			
Grilled vegetables				





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СТЕЙКИ

Стейк Скерт с соусом демиглас и битыми огурцами

Steak skert with demiglas sauce and broken cucumbers

1390 P

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 P

• МЯСО

Бургер с котлетой из мраморной говядины с пьяной вишней и соусом дорблю 840 P

Burger with marbled beef patty with drunk cherries and Dorblu sauce

Свинные ребра в соусе барбекю с битыми огурцами 920 P

Pork ribs in barbecue sauce with broken cucumbers

Язык в трюфельном соусе с жареным картофелем 960 P

Tongue in truffle sauce with fried potatoes

Свиная вырезка в листьях романо с овощным гратеном и соусом из бекона 960 P

Pork tenderloin in romano leaves with vegetable gratin and bacon sauce

Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре 990 P

Beef stroganoff made of marbled beef with mashed potatoes

Телятина в соусе из белых грибов и вешенок с картофельным пюре 1040 P

Veal in porcini mushroom sauce and oyster mushrooms with mashed potatoess

New!

Говяжьи щёчки с картофельным пюре и черной смородиной 1090 P

Beef cheeks with mashed potatoes and black currants



Ассорти колбас с аджикой и битыми огурцами 1490 P

Assorted sausages with adjika and broken cucumbers

• ПТИЦА

Куриные крылья в карамельном соусе 760 P

Chicken wings in caramel sauce

Курица по-гентски с дор блю и соусом с белыми грибами и вешенками 890 P

Chent chicken with dor blue and sauce with porcini mushrooms and oyster mushrooms

New!

Утиная грудка с ягодным соусом и кремом из сельдерея 960 P

Duck breast with berry sauce and celery cream

• РЫБА

Рыба по-фламандски 940 P

Fish in Flemish

Лосось с томленным пореем и картофелем 1390 P

с пряным кокосовым соусом

Salmon with stewed leeks and potatoes with spicy coconut sauce

New!

Запеченный палтус с тартаром из овощей 1340 P

Baked turbot with vegetable tartare



🍷 РЕКОМЕНДУЕМ К ЭТОМУ БЛЮДУ СОРТ «БАЛТИКА БРЮ БРЮН»



ВАФЛИ И ДЕСЕРТЫ

ВАФЛИ

- 

Вафли с вареной сгущенкой

440 Р
- Waffles with boiled condensed milk
- 

Вафли с малиновым соусом

440 Р
- Waffles with raspberry sauce
- 

Вафли с сезонными фруктами и ягодами

520 Р
- Waffles with seasonal fruits and berries
- 

Вафли с шоколадным ганашем

520 Р
- Waffles with chocolate ganaches



ДЕСЕРТЫ

- Неклассический наполеон

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

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

240 Р
- Ice cream in the assortment



НАПИТКИ

• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

- Молочный коктейль

Milkshake

300 мл

490 Р
- Мохито б/а

Non-alcoholic mojito

220 / 750 мл

590 / 990 Р

• ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

- Соки свежавыжатые

Freshly squeezed juices

200 мл

480 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

260 Р
- Соки в ассортименте

Juices in the assortment

200 мл

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

Great River water sparkl / still

500 мл

390 Р
- Квас псковский живой

Pskov kvassl

450 мл

440 Р
- Лимонады в ассортименте

Lemonades in the assortment

330 мл

420 Р
- Эвервес Тоник

Evervess Tonic

250 мл

410 Р
- Эвервес Кола

Evervess Cola

250 мл

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

Tassay water spark / still

750 мл

740 Р

• ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

КОФЕ

- Эспрессо

Espresso

30 мл

280 Р
- Американо

Americano

110 мл

280 Р
- Капучино

Cappuccino

125 мл

320 Р
- Латте

Latte

200 мл

340 Р

ТОППИНГИ

- Молоко / Сливки

Milk / Cream

40 мл

80 Р
- Растительное молоко

Vegetable milk

40 мл

80 Р

ЧАЙ

- Чай в ассортименте

Tea in the assortment

600 мл

460 Р
- Чай собственного приготовления: облепиха/пряная смородина

Self-made tea: sea buckthorn/spicy currant

600 мл

640 Р





КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Strong alcohol

АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ 40 мл

Лимончелло Limoncello	490 Р
Бехеровка Becherovka	490 Р
Ягермастер Jagermeister	490 Р
Арарат Абрикос Ararat Apricot	540 Р
Фруко Шульц в ассортименте Fruko Schulz	460 Р

НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ 40 мл

Манго-маракуйя Mango passion fruit	310 Р
Вишня Cherry	310 Р
Клубника Strawberry	310 Р
Мандарин Tangerine	310 Р
Сет настоек Set of tinctures	40 мл x 4 1090 Р

ВОДКА 40 мл

Царская Оригинальная Tsarskaja Originall	290 Р
Царская Золотая Tsarskaja Gold	290 Р
Царская в ассортименте Tsarskaja in the assortment	310 Р
Абсолют Absolut	450 Р
Онегин Onegin	490 Р
Грей Гуз Grey Goose	560 Р

РОМ 40 мл

Варадеро Аньехо 3 года Varadero Anejo 3 Anos	450 Р
Дэд менс фингерс спасед блэк Dead Man's Fingers spiced black	480 Р

ДЖИН 40 мл

Барристер Barrister	390 Р
Барристер клубничный Barrister Pink	390 Р
Бифитер Beefeater	580 Р

ТЕКИЛА 40 мл

Корралехо Бланко Corralejo Blanco	560 Р
Корралехо Репосадо Corralejo Reposado	620 Р

КОНЬЯК 40 мл

Арарат 5* Ararat 5*	490 Р
Арарат Абрикос Ararat Apricot	540 Р
Руле ВС Roulet VS	680 Р
Руле ВСОП Roulet VSOP	790 Р

ВИСКИ 40 мл

Джемесон Jameson	580 Р
Джим Бим Jim Beam	540 Р
Баллантанс Файнест Ballantine's Finest	550 Р
Чивас Ригал 12 лет Chivas Regal 12 years old	890 Р
ОДНОСОЛОДОВЫЕ SINGLE MALT	
Глен Морей Элгин Классик Glen Moray Elgin Classic	790 Р
Синглтон 12 лет Singleton 12 Years Old	940 Р
Лох Ломонд Инчмуррин 12 лет Inchmurrin 12 Years Old	960 Р
Лафройг 10 лет Laphroaig 10 Years Old	990 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	420 Р
Кампари Campari	490 Р
Апероль Aperol	490 Р

• КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

ГЛИНТВЕЙН

Mulled wine

180 мл 540 ₽

АПЕРОЛЬ ШПРИЦ

Aperol Spritz

Биттер Апероль, игристое вино сухое, минеральная вода

Bitter Aperol, dry sparkling wine, mineral water

195 мл 690 ₽

ДЖИН ТОНИК

Jin&Tonic

Джин, тоник, огурец / Gin, tonic, cucumber

195 мл 690 ₽

МОХИТО

Mojito

Варадеро Аньехо 3 года, сахарный сироп, минеральная вода, лайм, мята

Varadero Anejo 3 Anos, sugar syrup, mineral water, lime, mint

245 мл 690 ₽

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ ПО СПЕЦЗАКАЗУ

720 ₽

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

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

ШОТ Б-52

B-52

45 мл 580 ₽

• 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

