

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



Московский пр., 171  
Большевиков 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. Большевиков, 3 к. 1

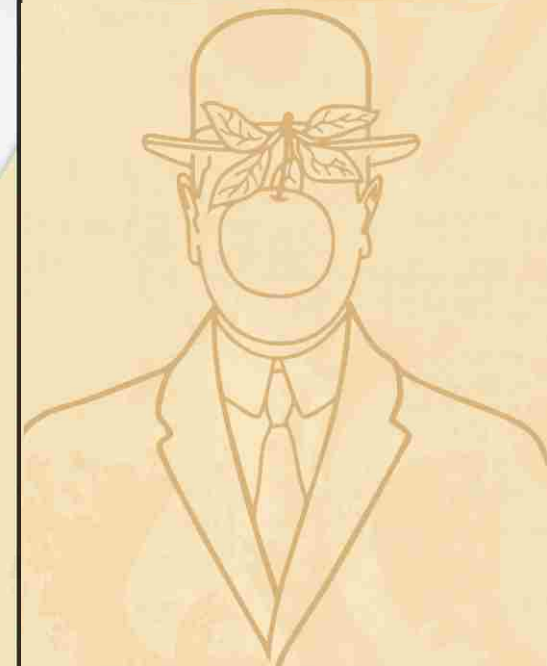
Первые в России и единственные в Санкт-Петербурге бельгийские brasserie с современной аутентичной кухней и тщательно подобранной коллекцией бельгийского пива из 100 сортов, которое входит в культурное наследие ЮНЕСКО. Работаем с 2008 года для Вас.



since  
2008



MENU



МЕНЮ 



Под управлением  
РеКа менеджмент

[bfrest.ru](http://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

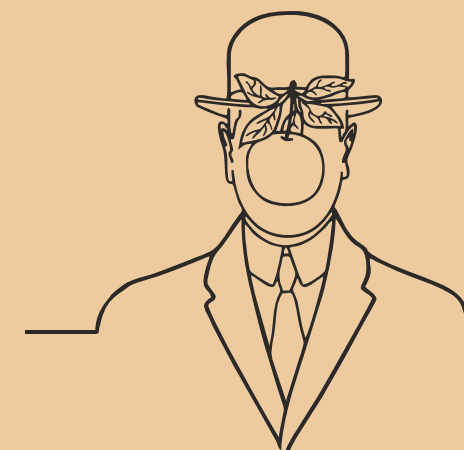
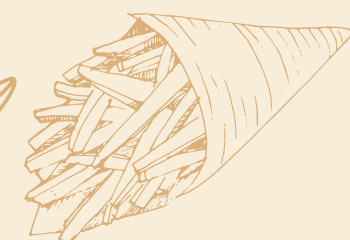
Рекомендуем к этому блюду специалитет Петрюс Бордо  
We recommend beer Petrus Bordeaux  
790 Р



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



440 ₽  
Куриный паштет с бриошью  
Chicken pate with brioche



- Куриный паштет с бриошью 440 ₽  
Chicken pate with brioche
- Сыр халуми с малиновым соусом 450 ₽  
Haloumi cheese with raspberry sauce
- Картофельные вафли с куриным паштетом и малиново-мятным соусом 490 ₽  
Potato waffles with chicken pate and raspberry-mint sauce
- Брускетта с чоризо и капонатой 490 ₽  
Bruschetta with chorizo and caponata
- Гедза с говядиной с соусом мисо-кимчи 540 ₽  
Gyoza with beef with miso-kimchi sauce
- Севиче из тунца в азиатском соусе 590 ₽  
Tuna ceviche in Asian sauce
- Тартар из говядины в трюфельном соусе с бриошью 650 ₽  
Beef tartare in truffle sauce with brioche
- Карпаччо из говядины 690 ₽  
Beef carpaccio
- Брускетта с крабом и красной икрой 740 ₽  
Bruschetta with crab and red caviar
- Ассорти колбас 1190 ₽  
Mix of sausages



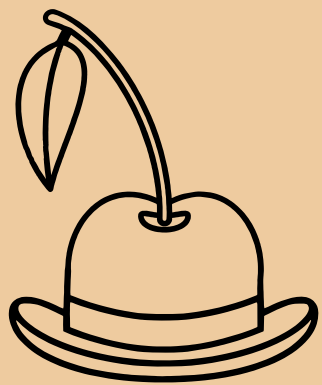
## ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ hot and cold appetizers



Ассорти колбас  
Mix of sausages  
1190 ₽



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



# 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 450 ₺  
Warm salad with chicken thigh, fresh vegetables and parmesan

- Цезарь с подкопчённой уткой 490 ₺  
Caesar salad with smoked duck

- Салат с тунцом и печёным картофелем 540 ₺  
Salad with tuna and baked potatoes

- Салат с ростбифом и яйцом пашот 580 ₺  
Salad with roast beef and poached egg

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

- Теплый салат с briskетом и шампиньонами гриль 630 ₺  
Warm salad with brisket and grilled mushrooms

- Салат с лососем и чукой в ореховом соусе 690 ₺  
Salad with salmon and chuka in walnut sauce



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
- **Мясной бульон с говяжьей грудинкой и маринованным яйцом** 380 ₽  
Meat broth with beef brisket and pickled egg
- **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

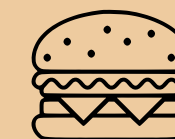


**Бельгийский луковый суп**  
Belgian onion soup

340 ₽

**Бургер с хрустящей курицей**  
Burger with crispy chicken

660 ₽



## БУРГЕРЫ

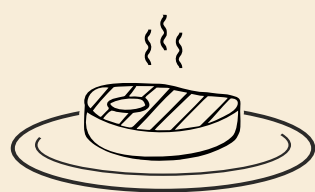
Burgers

Каждый бургер подается с маринованным огурцом и картофелем фри

- **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



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА  
Main dishes

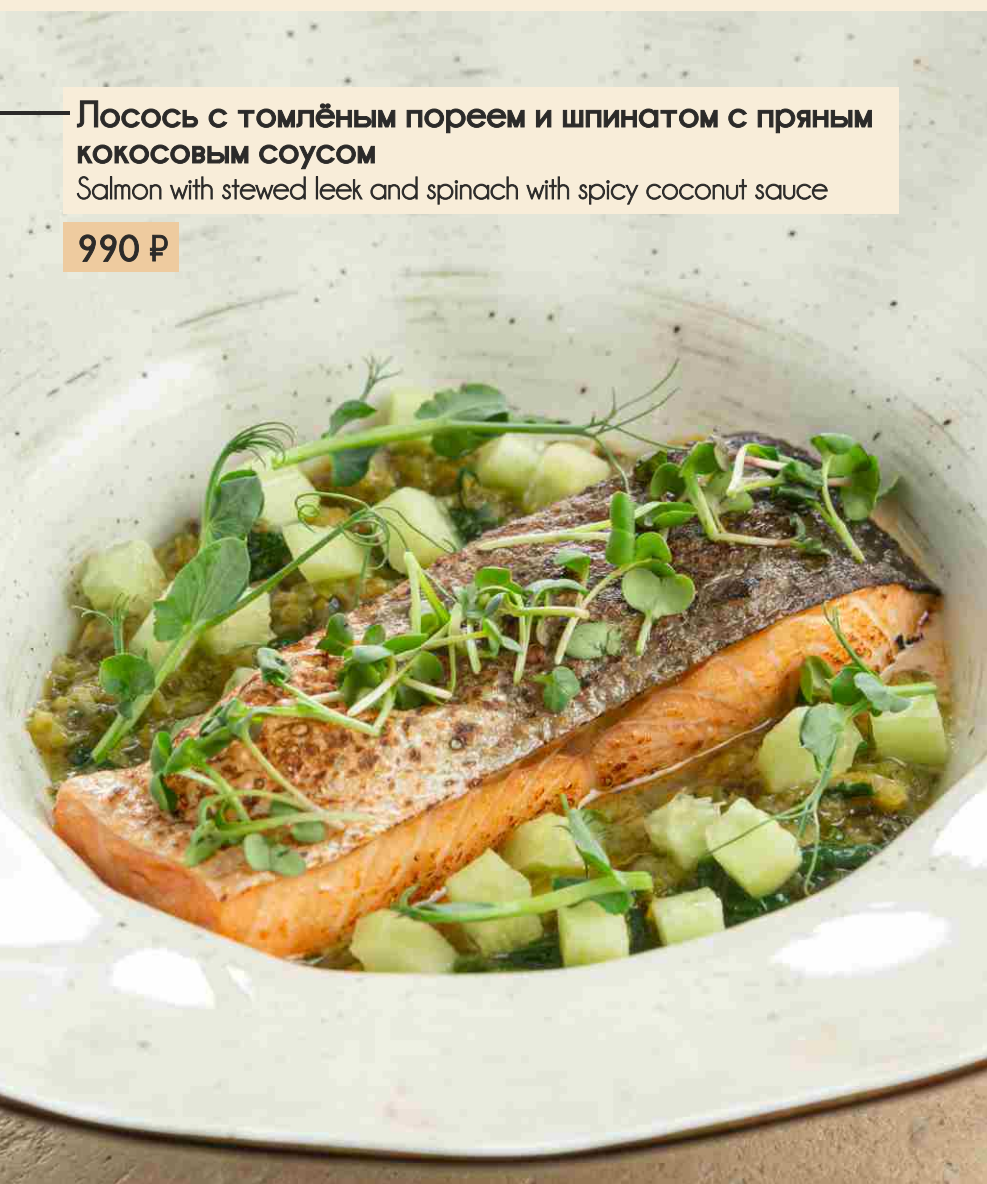
- Свиные рёбра в соусе барбекю с битыми огурцами 640 ₽  
Pork ribs in barbecue sauce with smashed cucumbers
- Мясное ассорти с картофелем пай 690 ₽  
Meat mix with potatoes pai
- Курица по-гентски с дор блю и соусом с белыми грибами и вешенками 690 ₽  
Chent chicken with dor blue and sauce with porcini mushrooms and oyster mushrooms
- Рыба по-фламандски 720 ₽  
Fish in Flemish
- Свинина в соусе блэк пеппер с шампиньонам и баклажаном 740 ₽  
Pork in black pepper sauce with champignons and eggplant
- 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
- Телятина в соусе из белых грибов и вешенок с картофельным пюре 790 ₽  
Veal in porcini mushroom sauce and oyster mushrooms with mashed potatoes
- 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



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 ₽

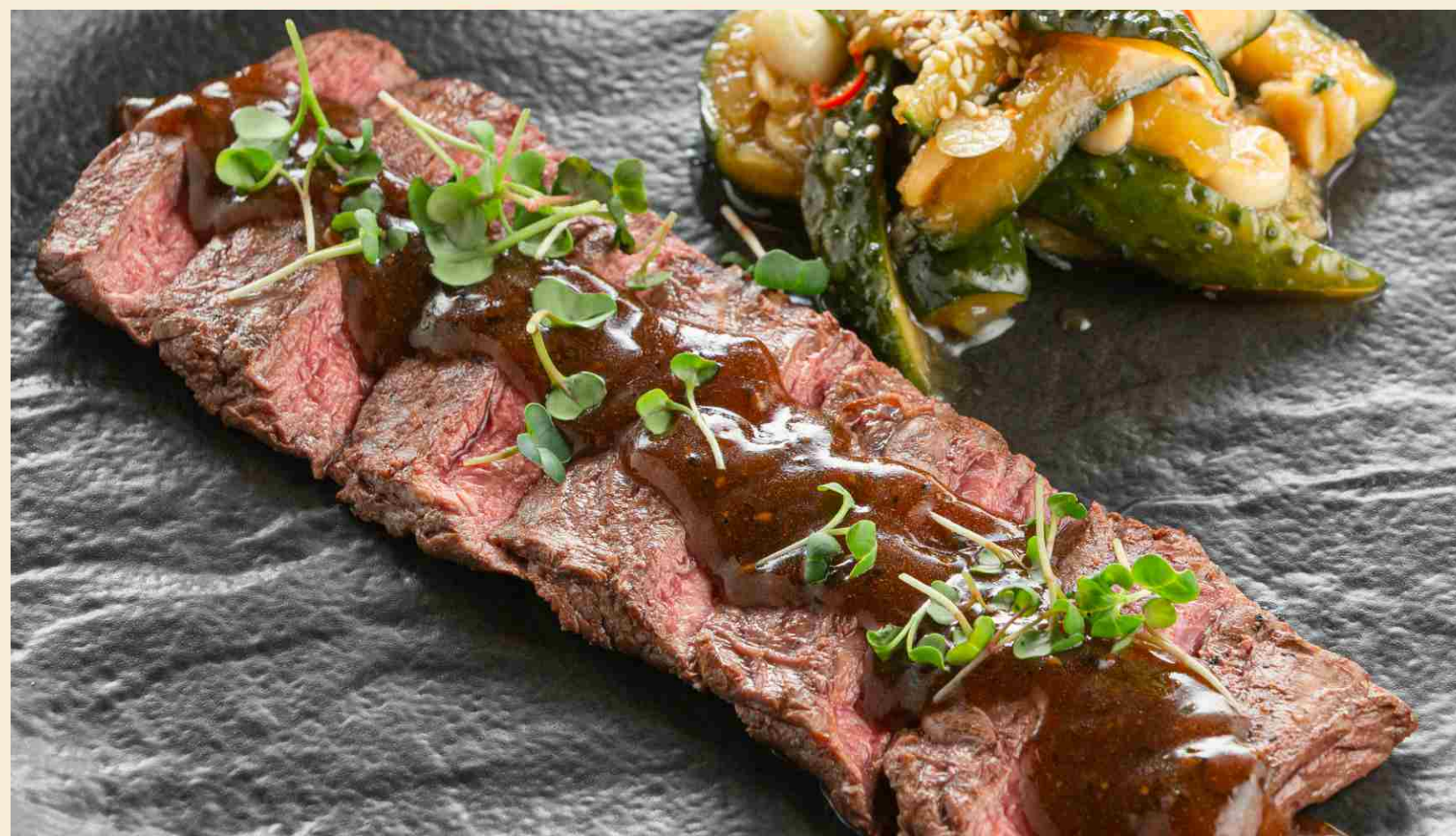


## ГАРНИРЫ

garnishes



- Хлебная корзина S/L 150 / 220 ₽  
Bread basket
- Картофельное пюре 190 ₽  
Mashed potatoes
- Шампиньоны гриль 240 ₽  
Grilled mushrooms
- 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

710 ₺



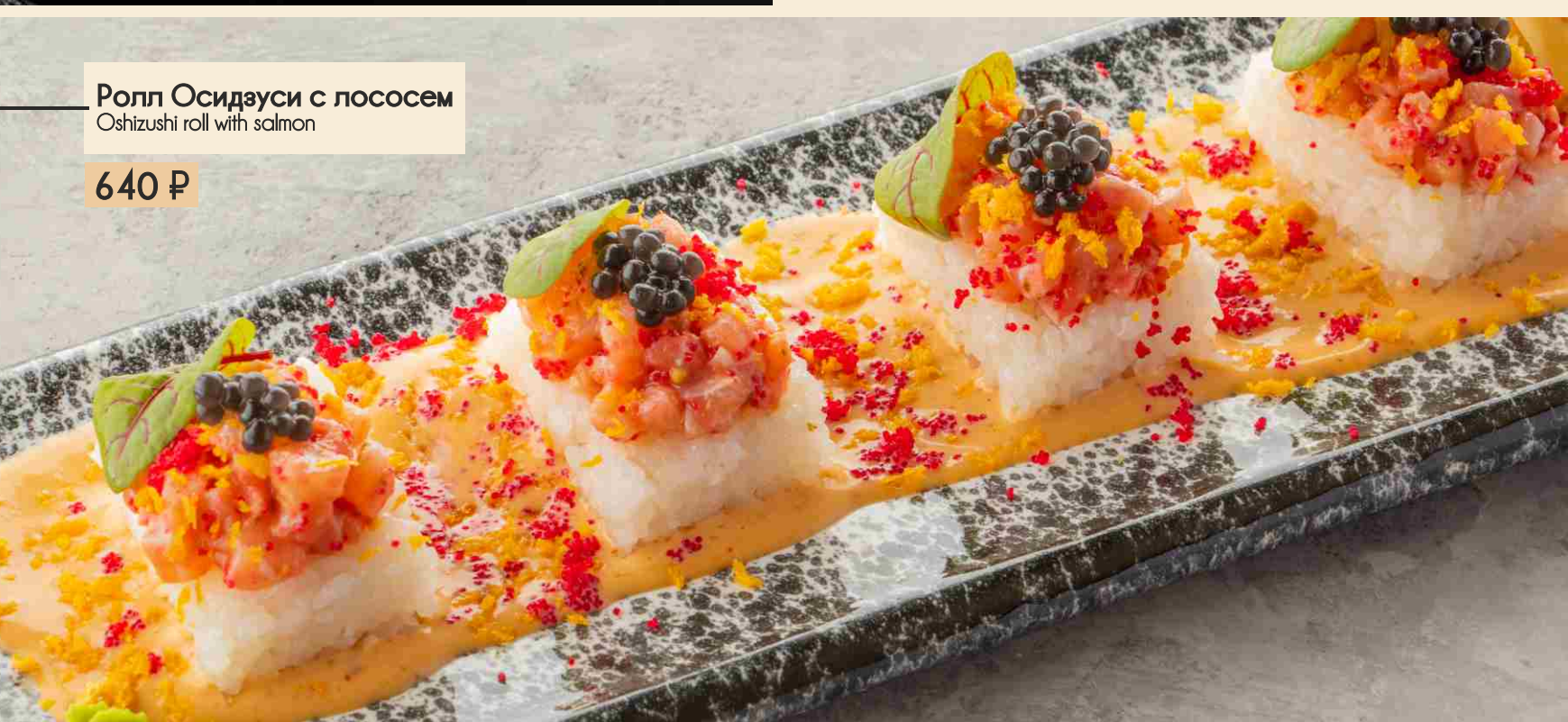
Ролл с угрем и острым лососем  
Roll with eel and spicy salmon

770 ₺



Ролл Осидауси с лососем  
Oshizushi roll with salmon

640 ₺



## РОЛЛЫ

rolls

- NEW!** Ролл Осидауси с тунцом 580 ₺  
Oshizushi roll with tuna
- Запеченный ролл с подкопченным лососем и мидиями 590 ₺  
Baked roll with smoked salmon and mussels
- Ролл темпура с тартаром из лосося 630 ₺  
Tempura roll with salmon tartare
- NEW!** Ролл Осидауси с лососем 640 ₺  
Oshizushi roll with salmon
- NEW!** Веган ролл 650 ₺  
Vegan roll
- Запеченный спайси краб 680 ₺  
Baked spicy crab
- Ролл манго-лосось 680 ₺  
Mango Salmon Roll
- Ролл запеченный угорь 690 ₺  
Baked eel roll
- NEW!** Ролл с тигровой креветкой, тунцом и сливочным сыром 710 ₺  
Roll with tiger shrimp, tuna and cream cheese
- Ролл Филадельфия со сливочным соусом 750 ₺  
Philadelphia roll with cream sauce
- Ролл с лососем, крабом и кранч картофелем 750 ₺  
Roll with salmon, crab and crunch potatoes
- Ролл с угрем и острым лососем 770 ₺  
Roll with eel and spicy salmon



Вафли с шоколадным ганашем  
Waffles with chocolate ganache

430 ₺

## ДЕСЕРТЫ И ВАФЛИ

desserts and waffles

- Мороженое в ассортименте 160 ₺  
Ice cream in the assortment
- Вафли с варёной сгущёнкой 350 ₺  
Waffles with boiled condensed milk
- Наполеон с малиновой прослойкой 330 ₺  
Napoleon with a crimson layer
- Вафли с малиновым соусом 350 ₺  
Waffles with raspberry sauce
- Вафли с апельсиновым курдом 350 ₺  
Waffles with orange curd
- Воздушные сырники с брусничным вареньем 390 ₺  
Airy cheesecakes with lingonberry jam
- Нерафаэлло 430 ₺  
Nerafaello
- Вафли с шоколадным ганашем 430 ₺  
Waffles with chocolate ganache





# 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.

**МАНЕКЕН ПИС** Manneken Pis 12/4,5% 190 | 290 Р

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

**КАМПУС ПРЕМИУМ** Campus Premium 12,9/5% 350 | 470 Р

**СВЕТЛЫЕ ЭЛИ** LIGHT ALES 0,3 | 0,5 л.

**ИРА** IPA 15/5,8% 260 | 360 Р

**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 ЭЛИ** WHEAT BEER 0,3 | 0,5 л.

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

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

**ПОЛУТЕМНЫЕ ЭЛИ** HALF-DARK ALES 0,3 | 0,5 л.

**ПАЛМ** Palm 12,4/5,4% 350 | 470 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 14,6/6,5% 350 | 470 Р

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

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

**ГРЕЙПФРУТ ЭЛЬ** Grapefruit Ale 19/6,9% 270 | 370 Р

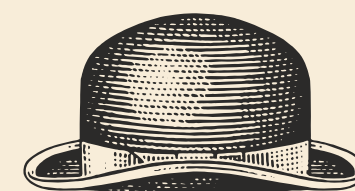
**БУН КРИК** Boon kriek 14/4% 390 | 490 Р

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

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

**ГОЛДЕН ДРААК** Gulden Draak 21/10,5% 0,3 л. 440 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

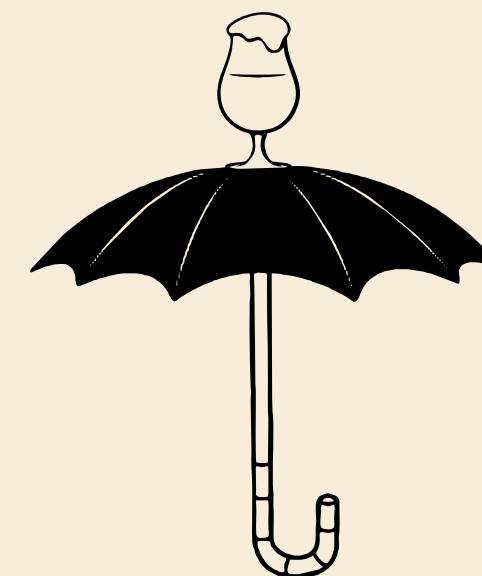
Trappistes Rochefort 10  
Тёмный эль со сливочным оттенком во вкусе

**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

<b>КРИК МАКС</b> 14/3,5%.....0,25	<b>450 Р</b>
Kriek Max Вишнёвое бельгийское пиво, приготовленное на базе ламбика с добавлением 25% вишневого сока.	
<b>ШАПО АБРИКОС</b> 12/3,5%.....0,25	<b>490 Р</b>
Chapeau Apricot Lambic Абрикосовый ламбик с приятным сочетанием сладости и терпковатых ноток во вкусе	
<b>ШАПО МАЛИНА</b> 14/3,5%.....0,25	<b>490 Р</b>
Chapeau Framboise Lambic Яркий малиновый ламбик красно-розового цвета с нежно-розовой пенной шапкой.	
<b>ШАПО БАНАНА ЛАМБИК</b> 12/3,5%.....0,25	<b>490 Р</b>
Chapeau Banana Lambic Освежающий ламбик с банановым соком	
<b>МОРТ СУБИТ КРИК</b> 12,6/4,5%.....0,25	<b>540 Р</b>
Mort Subite Kriek Lambic Вишневый ламбик	
<b>ТИММЕРМАНС СТРОУБЕРРИ</b> 12/4%.....0,33	<b>690 Р</b>
Timmermans Strawberry Lambicus Клубничный ламбик	
<b>ТИММЕРМАНС ПЕШ</b> 12/4%.....0,33	<b>690 Р</b>
Timmermans Peche Lambicus Персиковый ламбик	
<b>БУН КРИК</b> 11,5/4%.....0,375	<b>890 Р</b>
Boon Kriek Вишневый ламбик, в производстве которого используется как молодой, так и старый ламбик, выдержанный в дубовых бочках	
<b>БУН ФРАМБУА</b> 12,3/5%.....0,375	<b>890 Р</b>
Boon Framboise Редкий малиновый ламбик, в производстве которого используются только свежая малина и дикая вишня.	

## ГЁЗЫ — Gueuze

<b>СВЯТОЙ ЛУИ ГЕЗ</b> 12,2/4,5%.....0,25	<b>540 Р</b>
St. Louis Gueuze Купаж старых (2-3 года) и молодых (до года) ламбиков	
<b>ГЁЗ МАРЬЯЖ ПАРФЕ</b> 12,3/8%.....0,375	<b>890 Р</b>
Geuze 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

<b>КАССИС ЭЛЬ</b> 19/6%.....0,33	<b>330 Р</b>
Cassis Ale Чёрносмородиновый эль	
<b>МАНДАРИН ЭЛЬ</b> 19/6%.....0,33	<b>330 Р</b>
Mandarine Ale Эль с оттенками цитрусовых фруктов	
<b>МЕЛОН ЭЛЬ</b> 19/6%.....0,33	<b>330 Р</b>
Melon Ale Эль с ароматом дыни	
<b>АНАНАС ЭЛЬ</b> 19/6%.....0,33	<b>330 Р</b>
Pineapple Ale Светлый эль с добавлением натурального ананасового сока	
<b>ФРАМБУА ЭЛЬ</b> 19/6%.....0,33	<b>330 Р</b>
Framboise Ale Малиновый эль	
<b>ЧЕХОВ</b> 16/6,3%.....0,375	<b>420 Р</b>
Cherkhov Cherry Ale Вишневый эль, при изготовлении которого используют натуральный вишневый сок	
<b>ЧЕРРИ ЭЛЬ СИТИ ОФ САНСЕТС</b> 18/7% 0,44.....	<b>490 Р</b>
Cherry Ale City of sunset Вишневый эль, сваренный с добавлением вишневого сока, с оттенками спелых ягод и вишневой косточки.	
<b>ФЛОРИС МАНГО</b> 10,7/3,6%.....0,33	<b>540 Р</b>
Floris Mango Светлый эль со вкусом манго	
<b>МОНГОЗО КОКОС</b> 10,5/3,6%.....0,33	<b>540 Р</b>
Mongozo Coconut Светлый эль с добавлением молока кокоса	
<b>РУЖ ДЕ ЛЮТИН</b> 18/8%.....0,75	<b>620 Р</b>
Rouge De Lutin Крепкий эль в бельгийском стиле, имеет сложный, богатый вкус с яркими вишневыми оттенками и винными тонами	
<b>БАРБЕ РУБИ</b> 20/7%.....0,33	<b>690 Р</b>
Barbe Ruby Вишневый эль с нотами миндаля	
<b>КАСТИЛ РУЖ</b> 20/8%.....0,33	<b>690 Р</b>
Kasteel Rouge Тёмно-рубиновый вишневый эль	
<b>ДЕЛИРИУМ РЕД</b> 18/8%.....0,33	<b>790 Р</b>
Delirium Red Вишневый эль	
<b>ПЕТРИУС ЭДЖ РЭД</b> 20/8,5%.....0,33	<b>790 Р</b>
Petrus Red Красно-коричневый вишневый эль	



## СВЕТЛОЕ ПИВО — Light beer

### Лагеры | Lagers

<b>КОРНЕЛИССЕН ЛАГЕР</b> 12/5,5%.....0,33	<b>540 Р</b>
Cornelissen Luxury Lager Освежающий бельгийский лагер	

### Эли | Ales

<b>ЛЕФФЕ БЛОНД</b> 12/6,6%.....0,33	<b>440 Р</b>
Leffe Blonde Бельгийский эль, сваренный из нескольких сортов ячменя и светлого солода и небольшим добавлением кукурузы.	
<b>ПИРАТ</b> 23/10,5%.....0,33	<b>490 Р</b>
Piraat Эль с богатым солодовым вкусом с дозреванием в бочках из-под рома	
<b>ЛА ГИЛЬОТИН</b> 16,1/8,5%.....0,33	<b>540 Р</b>
La Guillotine Крепкий бельгийский эль, выпущенный в 1989 году к 200-летию Французской Революции	
<b>ХЕЛЛЕКАПЕЛЛЕ</b> 12,5/5%.....0,33	<b>560 Р</b>
Hellekappelle Светлый бельгийский эль, выпускаемый в ограниченном количестве.	
<b>ТРИПЛ КАНУННИК</b> 22/8,2%.....0,33	<b>590 Р</b>
Tripel Kanunnik Трипель, в приготовлении которого используют 4 вида солода (ячменный, ржаной, пшеничный и овсяные хлопья), а также 3 вида ячменя.	
<b>ШЕЛЬДЕ ЗИ ЗАЙПЕР</b> 16/8%.....0,33	<b>590 Р</b>
Schelde Zeezuiper Золотистый трипель с тонкими нотками кориандра, хорошо сбалансированной горчинкой и фруктовым послевкусием	
<b>ДЕЛИРИУМ ТРЕМЕНС</b> 16,2/8,5%.....0,33	<b>650 Р</b>
Delirium Tremens Крепкий бельгийский эль со сладким солодовым вкусом	
<b>ПЕТРИУС БЛОНД</b> 16/6,5%.....0,33	<b>690 Р</b>
Petrus Blond Освежающий бельгийский эль с жемчужными нотками и приятными тонами солода	
<b>ШТРАФФЕ ХЕНДРИК ТРИПЛ</b> 19,5/9%.....0,33	<b>690 Р</b>
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 крю»
- 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 ЭДЕЛХЕРБ** 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%**

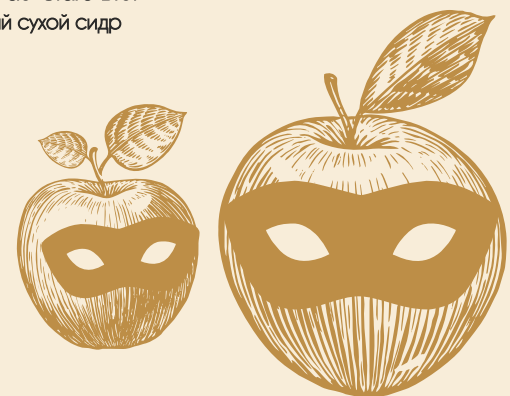
## Белое вино

**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 НОУЭВОРСИ - 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 ₺**  
 Tempranillo Garnacha Mr Liebre Organic Castilla IGP - Spain, dry 12,5%  
 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

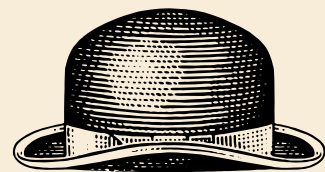
**КОПКЕ ФАЙН РУБИ** **560 ₺**  
 Kopke Fine Ruby

**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 ₽
АБСОЛЮТ В АССОРТИМЕНТЕ: СМОРОДИНА, ЦИТРОН, ВАНИЛЬ, МАЛИНА, МАНДАРИН Absolut in assortment: Currant, citron, vanilla, raspberry, tangerine	390 ₽

## Ром \_\_\_\_\_ Rum 40 мл

ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ Oakheart Original	330 ₽
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 ₽
БАРРИСТЕР КЛУБНИЧНЫЙ Barrister Pink	290 ₽
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!	

КОРРАЛЕХО БЛАНКО Corralejo Blanco	460 ₽
КОРРАЛЕХО РЕПОСАДО Corralejo Reposado	520 ₽

## 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 ₽
МАРТЕЛ VSOP Martell VSOP	740 ₽
АРАРАТ НАИРИ Ararat Nairi	790 ₽
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 ₽
ЧИВАС РИГАЛ ЭКСТРА Chivas Regal Extra	690 ₽

### Односолодовые / Single malt

ГЛЕН МОРЕЙ ЭЛГИН КЛАССИК Glen Moray Elgin Classic	610 ₽
ГЛЕНЛИВЕТ 12 ЛЕТ Glenlivet 12 years old	690 ₽
АКЕНТОШАН 12 ЛЕТ Auchentoshan 12 year old	720 ₽
ЛОХ ЛОМОНД ИНЧМУРРИН 12 ЛЕТ Loch Lomond Inchmurrin 12 Year Old	720 ₽
СИНГЛТОН 12 ЛЕТ Singleton 12 years old	790 ₽
ХАЙЛЭНД ПАРК 12 ЛЕТ Highland Park 12 year old	990 ₽
ТОМАТИН 14 ЛЕТ Tomatin 14 year old	1100 ₽

### Виски Ирландия \_\_\_\_\_ 40 мл Irish Whiskey

ДЖЕМЕСОН Jameson	420 ₽
ДЖЕМЕСОН СТАУТ ЭДИШН Jameson Stout Edition	530 ₽

### Бурбоны Америка \_\_\_\_\_ 40 мл American burbon

ДЖИМ БИМ Jim Beam	390 ₽
МЭЙКЕРС МАРК Maker's Mark	560 ₽

### 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 ₽
КАМПАРИ Campari	340 ₽
АБСЕНТ ФРУКО ШУЛЬЦ Fruko Schulz	390 ₽
АПЕРОЛЬ Aperol	410 ₽

## 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 ₽
КУАНТРО Cointreau	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

**1 СЕКРЕТ КОКО** Coco's Secret 115 мл 590 ₽  
Джин на синем чае, ликёр абрикос, сок лимона, сироп корица, белок, сладкая вата  
Gin on blue tea, apricot liqueur, lemon juice, cinnamon syrup, protein, cotton candy

**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

**3 БОЙЦОВСКИЙ КЛУБ** Fight Club 75 мл 590 ₽  
Дюарс Кариббиап Смуз 8 лет, кофейный ликер, Фернет Бранка, кофейные зерна  
Dewar's Caribbean Smooth 8 Years Old, Fernet Branca, coffee liqueur, coffee beans

**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

**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

**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

**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

**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

**9 НЕНЕГРОНИ** NeNegroni 110 мл 590 ₽  
Автор: Пшеничная Анастасия, Jager Meet to eat Большевиков пр., 8  
Джин на синем чае, Мартини Экстра Драй, Апероль, сироп барбарис, сублимированная малина, роза  
Gin on blue tea, Martini Extra Dry, aperol, barberry syrup, freeze-dried raspberries, rose

**10 КАК ГОВОРИТ ДЖИНДЖЕР** As Ginger says 250 мл 690 ₽  
Автор: Кочнев Валерий, Jager Meet to eat Московский пр., 171  
Балпантайнс, сироп имбирный пряник, лимонный фреш, тоник Джинджер Эль, корень имбиря, чипс лайма  
Ballantine's, gingerbread syrup, lemon fresh, Ginger Ale tonic, ginger root, lime chips

**11 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

**12 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

## Шоты Shots

**13 МАРА-КУЯ ШОТ** Mara-"Kuya" shot 40 мл 390 ₽  
Автор: Новиков Марк, Brasserie Kriek Московский пр., 192-194

**СЕТ МАРА-КУЯ ШОТ** 40 мл x 4 1190 ₽  
Mara-"Kuya" shot  
Автор: Новиков Марк, Brasserie Kriek Московский пр., 192-194

**Б-52** B-52 45 мл 510 ₽

## Классические коктейли Classic cocktails

**ГЛИНТВЕЙН** Mulled wine 180 мл 430 ₽

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

**АПЕРОЛЬ ШПРИЦ** Aperol Spritz 195 мл 590 ₽  
Биттер Апероль, игристое вино сухое, минеральная вода  
Bitter Aperol, dry sparkling wine, mineral water

**ДЖИН ТОНИК** Jin&Tonic 195 мл 590 ₽  
Джин, тоник, огурец / Gin, tonic, cucumber

**МОХИТО** Mojito 245 мл 590 ₽  
Ром Оакхарт Ориджинал, сахарный сироп, минеральная вода, лайм, мята  
Oakheart Original, sugar syrup, mineral water, lime, mint

## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ ПО СПЕЦЗАКАЗУ 690 ₽

Classic cocktails on special order  
Лонг Айленд, Негрони, Куба Либре, Белый Русский, Маргарита  
Long Island, Negroni, Cuba Libre, White Russian, Margarita



# 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 ЦИТРУСОВЫЙ / ЛИЧИЧА / ОБЛЕПИХА / ПРЯНАЯ СМОРОДИНА** 400 мл **430 ₺**

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

**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

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

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

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

**ВОДА «ФЕРРАРЕЛЛЕ» ГАЗИРОВАННАЯ** 330 мл **390 ₺**  
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