

СТАРТЫ

СВЕЖИЕ ФЕРМЕРСКИЕ ОВОЩИ С АЙОЛИ 170 гр FRESH VEGETABLES WITH AIOLI SAUCE	390
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С АЙВОЙ И ФУНДУКОМ 200 гр CHICKEN LIVER PATE WITH QUINCE AND HAZELNUT	380
СВИНОЙ ТЕРРИН С АБРИКОСОВЫМ ВАРЕНЬЕМ 190 гр PORK TERRINE WITH APRICOT JAM	420
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 145 гр SALMON TARTARE	620
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 165 гр BEEF TARTARE	590
САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И ЦИТРУСОМ 190 гр SALAD WITH EGGPLANTS AND CITRUS	460
САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ 270 гр FRESH VEGETABLE SALAD WITH SMOKED SOUR CREAM	390
ОЛИВЬЕ С ГРЕБЕШКОМ 200 гр RUSSIAN POTATO SALAD WITH SCALLOPS	550
САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС, АВОКАДО И ТВОРОГОМ 135 гр SALMON GRAVLAX, AVOCADO AND COTTAGE CHEESE SALAD	570
САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И АВОКАДО 200 гр KING CRAB SALAD AND AVOCADO	870
САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ВЁШЕНКАМИ 144 гр SALAD WITH TURKEY AND OYSTER MUSHROOMS	480

ЗАКУСКИ

ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА 50 гр BEEF JERKY	390
КРОКЕТЫ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С ЙОГУРТОМ 150 гр LENTIL CROQUETTES WITH YOGURT	420
СЫРНЫЕ КРОКЕТЫ С МАЛИНОВО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ 220 гр CHEESE CROQUETTES WITH RASPBERRY-PEPPER SAUCE	490
ОВОЩИ ФРИ С СОУСОМ АЙОЛИ 220 гр DEEP FRIED VEGETABLES WITH AIOLI SAUCE	270
ЗАКУСКА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ ФРИ 190 гр DEEP FRIED SEAFOOD SNACK	630
ГРЕНКИ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ 140 гр BLACK BREAD TOASTS WITH GARLIC SAUCE	310
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СОУСОМ ГОЛЬФ 230 гр FRIES WITH GOLF SAUCE	310
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ И ПАРМЕЗАНОМ 260 гр FRENCH FRIES WITH TRUFFLE SAUCE AND PARMESAN	490
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ 230 гр CHICKEN WINGS WITH SWEET'N'SOUR SAUCE	420

СУПЫ

КРЕМ-СУП ИЗ МОРКОВИ С КОЗЬИМ СЫРОМ 290 гр CARROT CREAM SOUP WITH GOAT CHEESE	420
КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПТИТИМОМ 330 гр CHICKEN SOUP WITH PTITIM	290
ЛУКОВЫЙ СУП 358 гр ONION SOUP	370

РЕКОМЕНДУЕМ

ХУМУС ИЗ АРТИШОКА С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ И ЧИЛИ
HUMMUS WITH ARTICHOKES, BAKED PAPRIKA AND CHILI
420 142 гр

ЧИПСЫ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ
ROOT VEGETABLE CHIPS
220 80 гр

СВИНЫЕ РЁБРА С СОУСОМ BBQ
PORK RIBS WITH BBQ SAUCE
790 330 гр

СТРОКА ШЕФА

НА КОМПАНИЮ

ЗАПЕЧЁННАЯ НОЖКА БАРАШКА С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ (100 гр)
LAMB LEG WITH PINK TOMATOES
Время приготовления – 1 час
450

ГОРЯЧЕЕ

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С КАРТОФЕЛЕМ И ШПИНАТОМ
BEEF TONGUE WITH POTATOES AND SPINACH
620 240 гр

ПАСТРАМИ С ФАСОЛЬЮ И КРЕМОМ ИЗ ЗЕЛЁНОГО ГОРОШКА
PASTRAMI WITH BEANS AND PEA CREAM
750 330 гр

ФИШ&ЧИПС
FISH&CHIPS
590 315 гр

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
PORK TENDERLOIN WITH TRUFFLE MASHED POTATOES
710 385 гр

УТИНАЯ ГРУДКА С КРЕМОМ ИЗ ТОПИНАМБУРА И ПЕЧЕНОЙ МОРКОВЬЮ
DUCK BREAST WITH JERUSALEM ARTICHOKES AND BAKED CARROT
890 310 гр

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ВЁШЕНКАМИ И ОГУРЦОМ
BEEF CHEEKS WITH OYSTER MUSHROOMS AND CUCUMBER
790 240 гр

ПАЛТУС С ТЫКВЕННЫМ ГРАТЕНОМ
HALIBUT WITH PUMPKIN GRATIN
1110 300 гр

ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЁНЫХ ТРАВ
GRILLED TUNA WITH HERBAL SAUCE
990 350 гр

СТЕЙКИ

Вес готового блюда может изменяться в зависимости от степени прожарки

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА PEPPER STEAK 230 гр	830
ФЛАНК FLANK STEAK 280 гр	870
НЬЮ-ЙОРК NEW-YORK STEAK 325 гр	1790
РИБАЙ RIBEYE STEAK 320 гр	2100

БУРГЕР

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР С СОЧНОЙ КОТЛЕТНОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ 340 гр JUICY BEEF BURGER	650
+ ХАЛАПЕНЬО JALAPENO 15 гр	50
+ СОЛЁНЫЕ ОГУРЦЫ PICKLES 100 гр	90
+ БЕКОН BACON 30 гр	140
+ СЫР ЧЕДДЕР CHEDDAR CHEESE 30 гр	120

КОПТИЛЬНЯ

ЦЫПЛЁНОК С АРТИШОКАМИ 470 гр CHICKEN WITH ARTICHOKES	680
КОПЧЁНАЯ СКУМБРИЯ 420 гр SMOKED SCOMBER	520
КОПЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ 240 гр SMOKED SALMON	810

МОРЕПРОДУКТЫ

МИДИИ В СОУСЕ АРРАБИАТА 600 гр / 1200 гр MUSSELS IN ARRABIATA SAUCE	900 / 1700
МИДИИ В ЧЕСНОЧНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 670 гр / 1340 гр MUSSELS IN CREAMY GARLIC SAUCE	900 / 1700
МИДИИ В КАРТОФЕЛЬНОМ СОУСЕ С ГОРГОНЗОЛОЙ 630 гр / 1270 гр MUSSELS IN POTATO SAUCE WITH GORGONZOLA	900 / 1700
КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ 290 гр GRILLED SHRIMPS	990
УСТРИЦА OYSTER 1 шт.	490

ГАРНИРЫ

ПЕЧЁНЫЕ ОВОЩИ BAKED VEGETABLES 230 гр	450
САВОЙСКАЯ КАПУСТА С БЕКОНОМ 200 гр SAVOY CABBAGE WITH BACON	330
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 200 гр MASHED POTATOES	250
ПЕЧЁНЫЕ КОРНЕПЛОДЫ С ДОМАШНИМ ТВОРОГОМ 310 гр BAKED ROOT VEGETABLES WITH COTTAGE CHEESE	470
САЛАТ КОУЛ СЛОУ 215 гр COLESLAW	250

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET 230 гр	210
ЧИАБАТТА CIABATTA 40 гр	50
ХЛЕБ НА ПИВЕ BEER DOUGH BREAD 170 гр	170

НОВИНКИ

ГОСТЕВОЙ КРАН 370
GUEST TAP
Каждый месяц мы радуем наших гостей новыми сортами. Какое пиво на кране сегодня? Уточняйте у официанта!

ФЛОРЕФФ ДЮББЕЛЬ ТЁМНОЕ 0,33 / 0,5 330 / 435
FLOREFFE DUBBEL 6,2% 14%
Монастырский эль с оттенком красного дерева, ярким солодовым вкусом и особыми тонкими карамельными нотами с цветочно-фруктовым ароматом.

КРИК БУН ЛАМБИК ФРУКТОВОЕ 0,33 370
KRIEK BOON LAMBIC 4% 12,3%
Смесь выдержанного и молодого ламбиков, сваренных по технологии спонтанного брожения с добавлением свежей вишни.

ЛЯ ТРАПП ДЮББЕЛЬ ТЁМНОЕ 0,25 380
LA TRAPPE DUBBEL 7% 16,8%
Со сладкими нотками карамели, которые прекрасно уравновешиваются легкой горчинкой и фруктовым послевкусием.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРУСЕЛЬ

**КАРУСЕЛЬ ИЗ ПЯТИ СОРТОВ ПИВА
СВЕТЛАЯ / ТЁМНАЯ
ФРУКТОВАЯ / МИКС** 0,5 550
BEER FLIGHT (5 SORTS) LIGHT / DARK / FRUIT / MIXED
Отличный способ познакомиться с новыми сортами бельгийского пива и сделать правильный выбор!

ФРУКТОВОЕ

ТИММС КРИК 0,33 / 0,5 320 / 435
TIMM'S KRIEK 4% 12%
Ламбик с кислинкой светлого хереса и вишнёвым вкусом от одной из старейших в мире пивоварен.

МОРТ СЮБИТ ЛАМБИК 0,25 / 0,5 330 / 440
MORT SUBITE LAMBIC 5,5% 12%
Молодой нефiltroванный ламбик с добавлением зёрен свежей пшеницы и ярким ароматом фруктов.

ДЕЛИРИУМ РЭД 0,33 / 0,5 375 / 475
DELIRIUM RED 8,5% 18,2%
Вишнёвая «бомба» от пивоварни Huyghe. Крепкое, умеренно сладкое, с ошеломляющим ароматом вишни и цветов бузины.

ПЕТРЮС ЭЙДЖД РЭД 0,33 / 0,5 360 / 460
PETRUS AGED RED 8,5% 20%
Пиво насыщенного тёмно-бордового цвета, с невероятным ароматом вишнёвой косточки, нотами дубовой бочки и жжёного солода.

СВЕТЛОЕ

ЖУПИЛЕР 0,33 / 0,5 320 / 430
JUPILER 5,2% 11,65%
Лагер-пиво низового брожения. Спонсор футбольной лиги Бельгии.

АФФЛИГЕМ БЛОНД 0,33 / 0,5 330 / 440
AFFLIGEM BLONDE 6,8% 15,1%
Древнее аббатское, с ароматом хлеба, специй, цитруса и ванили.

ЛЕФФЕ БЛОНД 0,33 / 0,5 330 / 450
LEFFE BLONDE 6,5% 15,6%
Знаменитый аббатский эль, рецептура которого неизменна с 1152 года. Производится из светлого солода из нескольких сортов хмеля и добавлением кукурузы.

ТРИПЕЛЬ КАРМЕЛИТ 0,33 / 0,5 365 / 475
TRIPLE KARMELIT 8,4% 19,7%
Победитель в World Beer Cup и World Beer Awards. Пиво имеет тонкий и сложный вкус с пряной и лёгкой ноткой лимона.

ГОРДОН ФАЙВ 0,25 / 0,5 360 / 460
GORDON FIVE 5% 12%
Представитель редкого явления – бельгийских пильзов. Светло-золотого цвета, освежает и легко пьется.

БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР БЛОНД 0,25 / 0,5 330 / 430
BOURGOGNE DES FLANDRES BLOND 5,5% 13%
Бодрящее, кисло-сладкое пиво, с оттенками апельсина и лёгкой горчинкой в послевкусии.

ЛЯ ШУФ СТРОНГ БЛОНД 0,33 / 0,5 360 / 460
LA CHOUFFE STRONG BLOND 8% 18%
Нефiltroванное, подвергается повторному брожению в бутылке.

ГРИМБЕРГЕН БЛОНД 0,33 / 0,5 330 / 440
GRIMBERGEN BLONDE 6,7% 14,7%
Традиционный фильтрованный эль с нотами сладких фруктов.

БЛАНШ ДЕ БРЮССЕЛЬ 0,3 / 0,5 310 / 420
BLANCHE DE BRUXELLES 4,5% 10,7%
Лёгкое, освежающее, с ароматами цедры и кориандра.

БЛАНШ ДЕ НАМЮР 0,33 / 0,5 320 / 420
BLANCHE DE NAMUR 4,3% 10%
Пшеничное нефiltroванное пиво со светлой плотной пеной и интересным приятным ароматом. Прекрасно освежает.

СТИНБРЮГГЕ ВИТ-БЛАНШ 0,33 / 0,5 300 / 400
STEENBRUGGE WIT-BLANCHE 5,0% 11,8%
Аббатское светлое пшеничное пиво с нотами кориандра и апельсинов кюрасао. Уникальность вкуса создается благодаря добавлению пряностей Грют.

ТЁМНОЕ

ГРИМБЕРГЕН ДЮББЕЛЬ АМБРЕ 0,33 / 0,5 330 / 440
GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE 6,5% 14,7%
Тёмный аббатский эль из карамелизованного солода. Пиво двойного брожения со вкусом ирисок, бренди и корицы.

ЛЕФФЕ БРЮН 0,33 / 0,5 350 / 450
LEFFE BRUNE 6,5% 15,6%
Аббатский эль с неповторимым насыщенным вкусом. Производится из прожаренного солода, что придаёт ему глубокий кофейный цвет.

БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР 0,25 / 0,5 340 / 450
BOURGOGNE DES FLANDRES 5% 14%
Уникальный винный вкус этого пива является результатом купажирования тёмного эля и ламбика, который затем выдерживают в бочках из-под порто.

**ШТРАФФЕ ХЕНДРИК
КВАДРЮПЕЛЬ** 0,33 / 0,5 470 / 590
STRAFFE HENDRIK QUADRUPEL 11% 22%
Тёмное, мощное пиво четверного брожения из Брюгге. Крепкое, ароматное, с насыщенным густым цветом.

БАРБАР БОК 0,33 / 0,5 330 / 440
BARBAR BOK 8% 16%
Плотное, согревающее пиво с нотками специй, апельсина, изюма и кориандра. Мёд, который добавляют в Barbar Bok, собирают в Мексике.

МОНК'С КАФЕ 0,33 / 0,5 375 / 475
MONK'S CAFE 5,5% 14%
Создан путем смешивания молодых и выдержанных сортов ламбика. Кислинка с вишнёвым оттенком переплетается со вкусом кислых зелёных яблок.

ЯНТАРНОЕ

ПАУВЕЛЬ КВАК 0,33 / 0,5 400 / 560
PAUWEL KWAK 8,4% 19,5%
Янтарный эль с фруктовым ароматом. Подается в оригинальной колбе с деревянной ручкой.

ПАЛМ 0,33 / 0,5 320 / 420
PALM 4,6% 12,4%
Марка #1 среди бельгийских янтарных сортов. Питкий сорт с оттенками карамельного солода и мягкой сухостью хмеля.

МАРТИН'С ДАБЛ ИПА 0,33 / 0,5 340 / 440
MARTIN'S DOUBLE IPA 6,5% 20%
Насыщенный, свежий и с приятной горечью – настоящий ИПА, сваренный из пяти лучших сортов хмеля.

120+ СОРТОВ
БУТЫЛОЧНОГО
В БИРБУКЕ!

