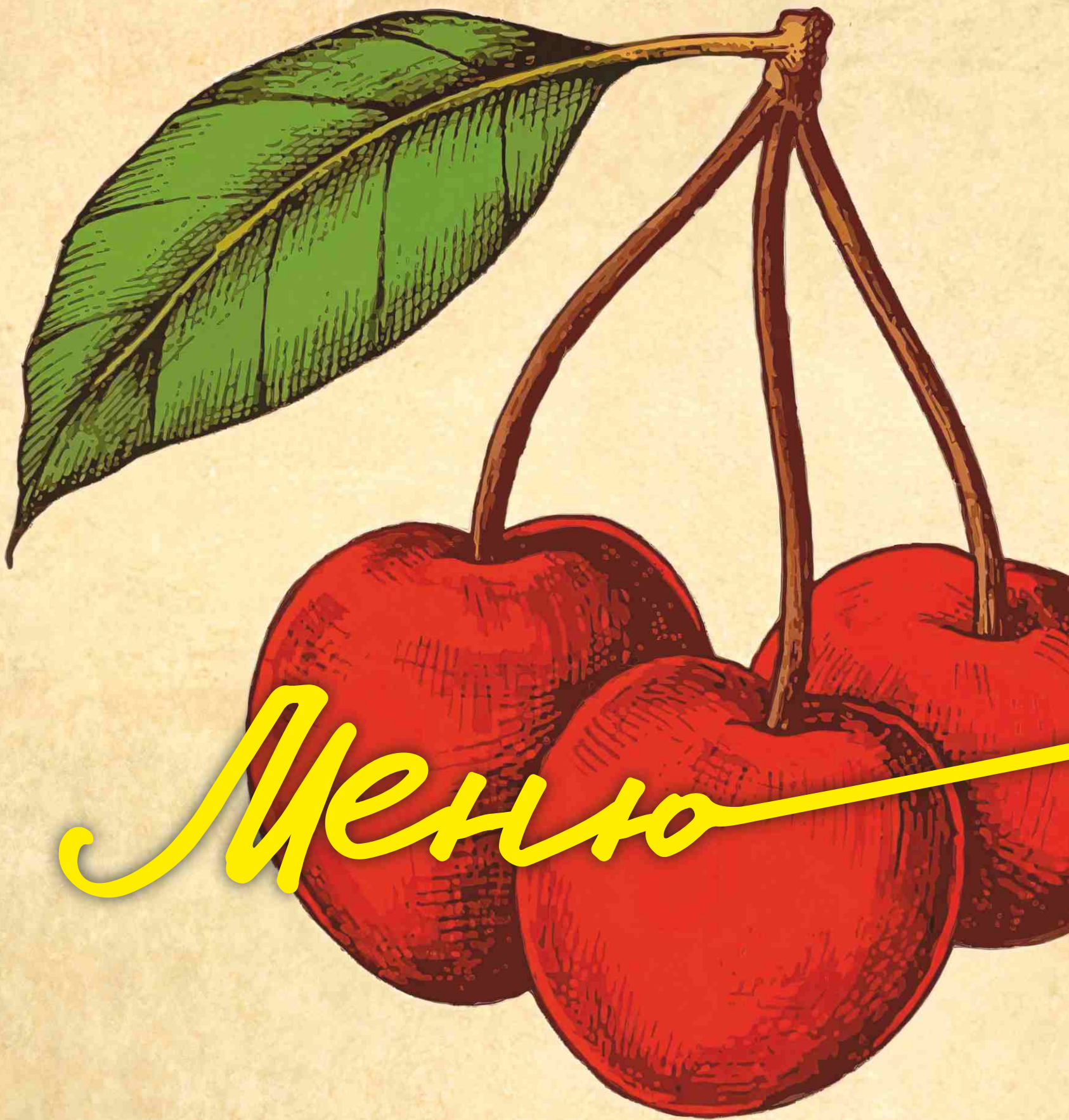


«Kriek» («Крик») –
самый известный в мире стиль
бельгийского пива, в производстве
которого используются спелые ягоды
красной вишни.

«Brasserie» («Брассерия»)
– это уютное место
с изысканной кухней и
обширной коллекцией
пива.



Меню

since



2008

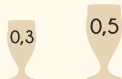
Meat. Seafood. Belgian beer.







РАЗЛИВНОЕ ПИВО

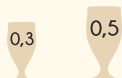
drafft beer

ВИШНЕВЫЕ СОРТА CHERRY BEER



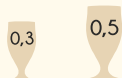
 Крик де Лютин Kriek de Lutin 14/4%	370	490
 Бун Крик Boon Kriek 14/4%	520	640
 Руж де Брабант Rouge de Brabant 17,5/7%	520	640
 Кастил Руж Kasteel Rouge 20/7,0%	540	690

СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ LIGHT LAGERS



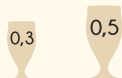
 Манекен Пис Manneken Pils 12/5%	320	420
 Грейт Ривер Лагер Great River Lager 12/4,5%	370	490
 Кампус Премиум Campus Premium 12,9/5%	490	620



СВЕТЛЫЕ ЭЛИ LIGHT ALES



 ИПА IPA 14,5/5,9%	370	490
 Коникс Бельджин Блонд Konix Belgian Blond 15,7/6,1%	390	490
 Стинбрюгге Блонд Steenbrugge Blond 14,6/5%	520	640
 Сей Фейен Трипл St. Feuillien Triple 22,7/8,5%	520	640


ПШЕНИЧНОЕ ПИВО WHEAT BEER



 Бланш Де Лютин Blanche De Lutin 12/4,5%	370	490
 Бланш Де Брабант Blanche De Brabant 11,3/4,9%	490	620



ПОЛУТЕМНЫЕ ЭЛИ SEMI-DARK ALES



 Палм Palm 12,4/5,4%	520	640
--	-----	-----


ТЕМНЫЕ ЭЛИ DARK ALES



 Коникс Бельджин Дюббель Konix Belgian Dubbel 13,5/6,5%	390	490
 Стинбрюгге Брюн Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%	520	640

ФРУКТОВОЕ ПИВО FRUIT BEER



 Грейпфрут Эль Grapefruit Ale 19/6,9%	390	490
---	-----	-----

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА SPECIAL BEER



 Бургунь Де Фландер Bourgogne des Flandres 12,9/5%	540	690
 Голден Драак Gulden Draak 23/10,5%	0,3 л.	490

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ НАБОР №1
Tasting set №1 4 x 0,1 л. 540

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ НАБОР №2
Tasting set №2 4 x 0,1 л. 540

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.



BELLE-VUE
KRIEK

Bourgogne
des Flandres

PILSENER

Уважаемые гости!
Устрица - живой продукт и она по-разному влияет на каждый организм. Если вы ни разу их не пробовали или пробовали, но мало, начните с 2-х штук (не более). Это очень важно!



МОРЕ ПРОДУКТЫ

seafood

Dear guests!
Oyster is a living product and it affects each organism in different ways. If you have never tried them or tried them, but not enough, start with 2 pieces (no more). This is very important!

УСТРИЦЫ

Oysters

Импортная устрица №1 1 шт 450 Р
с цитрусовым соусом
Imported oyster №1 with citrus sauce
ЗАКАЗ ОТ 2-Х ШТУК

Импортная устрица №2 1 шт 580 Р
с цитрусовым соусом
Imported oyster №2 with citrus sauce
ЗАКАЗ ОТ 2-Х ШТУК

Запеченные устрицы №1 2 шт 860 Р
Baked oysters №1

Запеченная устрица №2 1 шт 590 Р
Baked oysters №1

ЖИВЫЕ МИДИИ

Fresh mussels

Мидии в белом вине 790 / 1990 Р
с прованскими травами
Mussels in white wine with provencal herbs

Мидии в соусе Том Ям 790 / 1990 Р
Mussels with Tom Yam sauce

Мидии 790 / 1990 Р
в сливочно-чесночном соусе
Mussels with creamy garlic sauce

Мидии в томатном соусе 790 / 1990 Р
Mussels with tomato sauce

Мидии в трюфельном соусе 790 / 1990 Р
Mussels with truffle sauce

ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

Baked mussels

Запечённые мидии под соусом дор блю 780 Р
Baked mussels with dor blue sauce

Запечённые мидии 780 Р
под трюфельным соусом
Baked mussels with truffle sauce

Запечённые мидии под острым 780 Р
соусом с чесноком и зеленым луком
Baked mussels with spicy sauce with garlic and green onions

Запечённые мидии 780 Р
под соусом "4 сыра"
Baked mussels with «4 cheeses» sauce

МОРСКОЙ ЁЖ

Sea urchin

Морской еж 1 шт 470 Р
с перепелиным желтком и соусом понзу
Sea urchin with quail yolk and ponzu sauce

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

2390 Р

Импортная устрица №1 2 шт
Imported oyster №1

Импортная устрица №2 2 шт
Imported oyster №2

Морской еж 2 шт
Sea urchin

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6 импортных устриц №1 2400 Р
6 imported oyster №1

6 импортных устриц №2 3100 Р
6 imported oyster №2

6 морских ежей 2500 Р
6 imported sea urchin





СТАРТЫ К ПИВУ И ВИНУ

Beer and wine starts



ПОДАЧА ДО 10 МИНУТ

Ready for 10 minutes

- **Зеленые оливки** 480 ₽
в пряном масле с чиабаттой
Green olives in spicy oil with ciabatta
- **Вяленая бастурма** 520 ₽
Dried basturma
- New!* **Ломтики сыровяленого** 520 ₽
куриного филе
Slices of raw dried chicken fillet
- **Вяленая говядина** 520 ₽
Beef jerky

БЛЮДА ИЗ ДАННОЙ КАТЕГОРИИ
ПОДАЮТСЯ В ТЕЧЕНИЕ
10-ТИ МИНУТ



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

- **Бельгийский картофель фри** 490 ₽
с трюфельным майонезом
Belgian fries with truffle mayonnaise
- New!* **Бельгийский картофель фри** 540 ₽
с пармезаном и трюфельным соусом
Belgian fries with parmesan and truffle sauce
- New!* **Бельгийский картофель фри** 540 ₽
с соусом дор блю
Belgian fries with dor blue sauce
- New!* **Бельгийский картофель фри** 540 ₽
с беконом и соусом Том Ям
Belgian fries with bacon and tom yam sauce

- **Ржаные гренки** 360 ₽
с сырно-чесночным соусом
Rye croutons with cheese and garlic sauce
- **Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом и пармезаном** 440 ₽
Rye croutons with cheese and garlic sauce and parmesan
- **Хрустящие вешенки к пиву** 490 ₽
Crispy oyster mushrooms for beer
- **Свинные уши в соусе свит чили** 560 ₽
Pork ears in sweet chili sauce
- **Крокеты** 590 ₽
с камамбером, картофелем
и соусом тар-тар
Croquettes with camembert, potatoes and tar-tare sauce
- **Винная тарелка** 960 ₽
Wine plate



ЭСКАРГО

Escargot

- **Виноградные улитки** 12 шт 990 ₽
• в соусе Том Ям
• в ореховом соусе
• в чесночном соусе с зеленью
Grape snail: in Tom Yam sauce / in walnut sauce / in garlic sauce with herbs
- **Ассорти виноградных улиток** 990 ₽
Assorted grape snails 12 шт

Exclusive!






СТАРТЫ К ПИВУ И ВИНУ





ЗАКУСКИ

Snacks

- New!*  Сладкие томаты в соусе с чили со страчателлой 560 P
Sweet tomatoes in chili sauce with stracciatella
-  Куриный паштет с бриошью и пьяной вишней 590 P
Chicken pate with brioche and drunk cherries
- New!*  Брускетта с говядиной татаки с муссом из печеного перца и сыром дор блю 690 P
Bruschetta with tataki beef, baked pepper mousse and Dorblu cheese
- Брускетта с крабом и красной икрой 790 P
Bruschetta with crab and red caviar
- Тартар из говядины в трюфельном соусе с бриошью 820 P
Beef tartare in truffle sauce with brioche
- New!* ● Камчатский краб, цукини и творожный сыр 820 P
Kamchatka crab, zucchini and cottage cheese
- New!* ● «Эскимо» с лососем, креветками и творожным сыром 840 P
«Eskimo» with salmon, shrimp and cottage cheese



САЛАТЫ

Salads

-  Теплый салат с куриным бедром, свежими овощами и пармезаном 640 P
Warm salad with chicken thigh, fresh vegetables and parmesan
-  Салат с тунцом и печеным картофелем 640 P
Salad with tuna and baked potatoes
- Цезарь с подкопченной уткой 660 P
Caesar with a smoked duck
- New!* ● Салат с креветками, творожным сыром и чипсами из батата 780 P
Salad with shrimp, cottage cheese and sweet potato chips
- New!* ● Теплый салат с языком в трюфельном соусе с авокадо 780 P
Warm salad with tongue in truffle sauce with avocado
- New!* ● Стейк-салат с азиатским соусом 840 P
Steak salad with asian sauce



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ





ЖИВЫЕ МИДИИ

Fresh mussels



- New!* ■ Мидии в белом вине с прованскими травами 790 / 1990 ₺
Mussels in white wine with provencal herbs
- Мидии в соусе Том Ям 790 / 1990 ₺
Mussels with Tom Yam sauce
- Мидии в сливочно-чесночном соусе 790 / 1990 ₺
Mussels with creamy garlic sauce
- New!* ■ Мидии в томатном соусе 790 / 1990 ₺
Mussels with tomato sauce
- New!* ■ Мидии в трюфельном соусе 790 / 1990 ₺
Mussels with truffle sauce

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

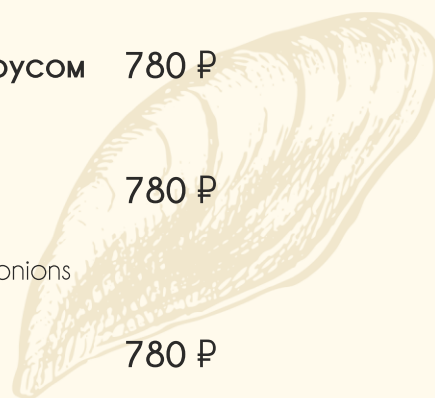
We serve our signature French fries
and ciabatta to the big portion of blue mussels



ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ




Baked mussels

- Запечённые мидии под соусом дор блю 780 ₺
Baked mussels with dor blue sauce
- Запечённые мидии под трюфельным соусом 780 ₺
Baked mussels with truffle sauce
- Запечённые мидии под острым соусом с чесноком и зеленым луком 780 ₺
Baked mussels with spicy sauce with garlic and green onions
- New!* ■ Запечённые мидии под соусом "4 сыра" 780 ₺
Baked mussels with «4 cheeses» sauce





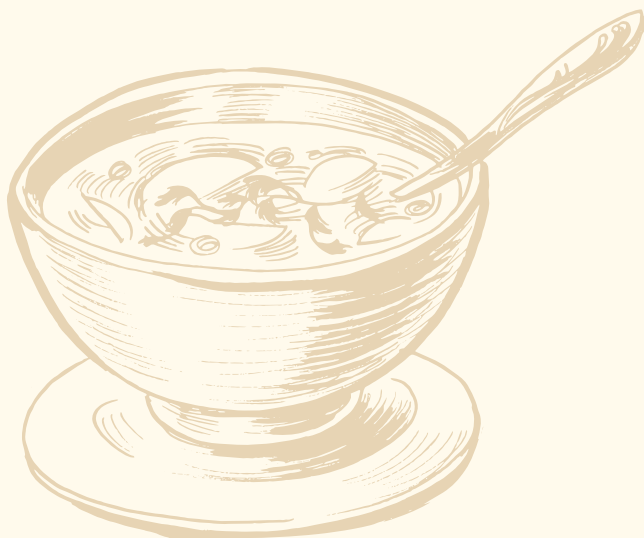


- | | |
|--|-------|
|  Бельгийский луковый суп
Belgian onion soup | 490 ₺ |
| ● Мясной бульон с говяжьей грудинкой
и маринованным яйцом
Meat broth with beef brisket and pickled egg | 540 ₺ |
|  Тыквенный суп с брикетом и пармезаном
Pumpkin soup with briquette and parmesan | 580 ₺ |
| ● Грибной крем-суп с вешенками и пармезаном
Mushroom cream soup with oyster mushrooms and parmesan | 540 ₺ |
| <i>New!</i>  Ватерзой с лососем
Waterzooi with salmon | 690 ₺ |



ХЛЕБ Bread

- | | |
|--|-------|
| ● Хлебная корзина
Bread basket | 290 ₺ |
| ● Чиабатта
Ciabatta | 180 ₺ |
| ● Бриошь
Brioche | 190 ₺ |







ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

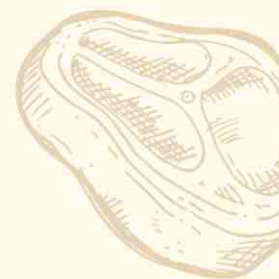
Main dishes



СТЕЙКИ

Steaks

- **Стейк Скерт** 1390 P
с соусом демиглас и битыми огурцами
Steak skert with demiglas sauce and broken cucumbers
- **Стейк из мраморной говяжьей вырезки** 1690 P
с жареным картофелем и соусом блэк пеппер
Marbled beef tenderloin steak with fried potatoes
and black pepper sauce



МЯСО

Meat

- **Свинные ребра в соусе барбекю** 790 P
с битыми огурцами
Pork ribs in barbecue sauce with broken cucumbers
- **Язык в трюфельном соусе** 890 P
с жареным картофелем
Tongue in truffle sauce with fried potatoes
- **Бефстроганов из мраморной говядины** 990 P
с картофельным пюре
Beef stroganoff made of marbled beef with mashed potatoes
- New!* ● **Свиная вырезка в листьях романо** 960 P
с овощным gratenом и соусом из бекона
Pork tenderloin in romano leaves with vegetable gratin and bacon sauce
- **Телятина в соусе из белых грибов** 1040 P
и вешенок с картофельным пюре
Veal in porcini mushroom sauce and oyster mushrooms
with mashed potatoes
- New!* ■ **Говяжьи щёчки с картофельным пюре** 1090 P
и черной смородиной
Beef cheeks with mashed potatoes and black currants
- **Ассорти колбас** 1490 P
с аджикой и битыми огурцами
Assorted sausages with adjika and broken cucumbers



БЛЮДО
НА ДВОИХ

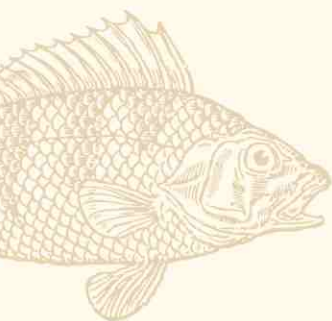
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes



ПТИЦА

Poultry

- **Куриные крылья в карамельном соусе** 690 P
Chicken wings in caramel sauce
- **Курица по-гентски с дор блю и соусом с белыми грибами и вешенками** 840 P
Chent chicken with dor blue and sauce with porcini mushrooms and oyster mushrooms
- New!* ■ **Утиная грудка с ягодным соусом и кремом из сельдерея** 920 P
Duck breast with berry sauce and celery cream



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish and seafood

- **Рыба по-фламандски** 780 P
Fish in Flemish
- **Лосось с томленным пореем и шпинатом с пряным кокосовым соусом** 1290 P
Salmon with stewed leeks and spinach with spicy coconut sauce
- New!* ● **Запеченный палтус с тартаром из овощей** 1290 P
Baked turbot with vegetable tartare







БУРГЕРЫ, ГАРНИРЫ И ТОППИНГИ

Burgers, Garnish & Toppings



БУРГЕРЫ

Burgers

- Бургер с хрустящей курицей 760 ₽
Burger with crispy chicken
- Бургер с котлетой из мраморной говядины 790 / 940 ₽
/ с двойной котлетой
Burger with marbled beef patty / with double patty
- Бургер с котлетой из мраморной говядины 820 ₽
с пьяной вишней и соусом дор блю
Burger with marbled beef patty with drunk cherries and Dorblu sauce

КАЖДЫЙ БУРГЕР ПОДАЕТСЯ С МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ



ГАРНИРЫ

Garnish

- Картофельное пюре 260 ₽
Mashed potatoes
- Жареный картофель 330 ₽
с луком и чесноком
Fried potatoes with onions and garlic
- Битые огурцы 390 ₽
Smashed cucumbers
- Бельгийский картофель фри 490 ₽
с трюфельным майонезом
Belgian fries with truffle mayonnaise
- Овощи гриль 490 ₽
Grilled vegetables



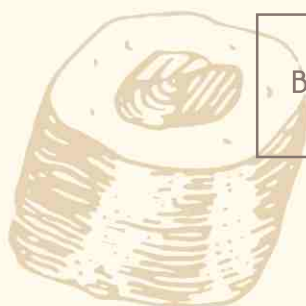
МОЖНО ДОБАВИТЬ К ВАШЕМУ БЛЮДУ

Toppings

- Сливочное масло 90 ₽
с базиликом и чесноком
Butter with basil and garlic
- Пармезан 140 ₽
Parmesan cheese
- Мини перцы, 170 ₽
фаршированные мягким сыром
Mini peppers stuffed with soft cheese
- Страчателла 340 ₽
Stracciatella
- Соусы в ассортименте 140 ₽
песто / трюфельный /
дор блю / бальзамический крем
Sauces in the assortment
pesto / truffle / dor blue / balsamic cream
- Топпинги в ассортименте: 120 ₽
варенье, мед, пьяная вишня
Toppings in the assortment:
jam, honey, drunk cherries
- Сезонные фрукты и ягоды 170 ₽
Seasonal fruits and berries



- **Запеченный ролл с подкопченным лососем и мидиями** 660 P
Baked roll with smoked salmon and mussels
- **Ролл Осидзуси с тунцом** 670 P
Oshizushi roll with tuna
- **Ролл Осидзуси с лососем** 690 P
Oshizushi roll with salmon
- **Ролл темпура с тартаром из лосося** 690 P
Tempura roll with salmon tartare
- **Веган ролл** 710 P
Vegan roll
- **Запеченный спайси краб** 780 P
Baked spicy crab
- **Ролл с тигровой креветкой, тунцом и сливочным сыром** 780 P
Roll with tiger shrimp, tuna and cream cheese
- **Ролл манго-лосось** 790 P
Roll mango-salmon
- **Ролл с лососем, крабом и кранч-картофелем** 790 P
Roll with salmon, crab and crunch potatoes
- **Ролл запеченный угорь** 790 P
Baked Eel Roll
- **Ролл Филадельфия со сливочным соусом** 820 P
Roll Philadelphia with cream sauce
- **Ролл с угрем и острым лососем** 860 P
Roll with eel and spicy salmon



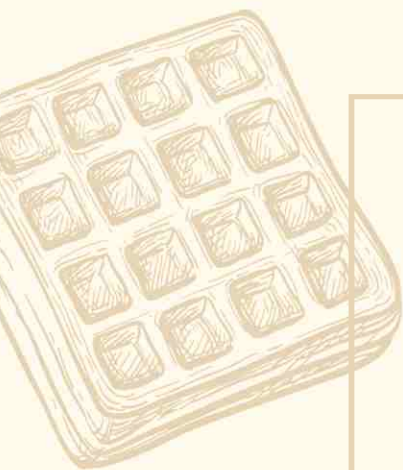
ВСЕ РОЛЛЫ ДОПОЛНЕННЫ СОУСАМИ
В БЕЛЬГИЙСКОМ И ФРАНЦУЗСКОМ СТИЛЕ, ЧТО ПРИДАЕТ
ИМ ОСОБУЮ ИЗЫСКАННОСТЬ И НЕПОВТОРИМОСТЬ









ВАФЛИ И ДЕСЕРТЫ

Waffles & Desserts



ВАФЛИ

Waffles

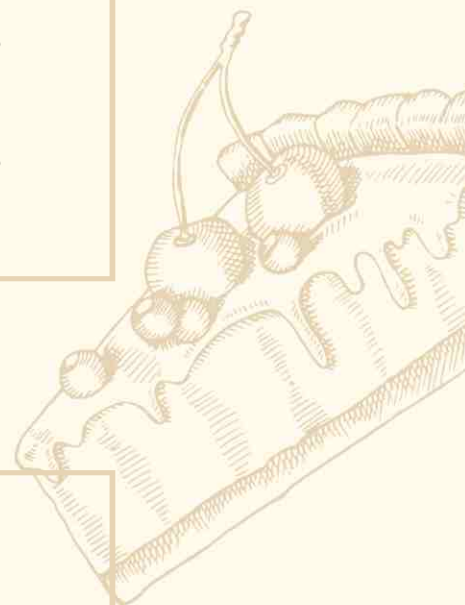
- | | |
|---|-------|
|  Вафли с вареной сгущенкой | 440 P |
| Waffles with boiled condensed milk | |
|  Вафли с малиновым соусом | 440 P |
| Waffles with raspberry sauce | |
| <i>New!</i>  Вафли с сезонными фруктами и ягодами | 490 P |
| Waffles with seasonal fruits and berries | |
|  Вафли с шоколадным ганашем | 490 P |
| Waffles with chocolate ganaches | |



ДЕСЕРТЫ

Desserts

- | | |
|--|-------|
|  Неклассический наполеон | 410 P |
| The non-classical Napoleon | |
| <i>New!</i>  Шоколадный брауни с фундуком, вишней и сливочным кремом | 560 P |
| Chocolate brownie with hazelnuts, cherry and buttercream | |
| <i>New!</i>  Десерт "Kriek" с муссом из бельгийского белого шоколада | 580 P |
| Dessert "Kriek" with belgian white chocolate mousse | |
|  Мороженое в ассортименте | 220 P |
| Ice cream in the assortment | |







КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Strong alcohol

ВОДКА

Vodka

40 мл

- **Русский Стандарт Ориджинал** 260 P
Russian Standard Original
- **Царская Оригинальная** 260 P
Tsarskaja Originall
- **Царская Золотая** 290 P
Tsarskaja Gold
- **Царская в ассортименте** 310 P
Tsarskaya in the assortment
- **Абсолют** 450 P
Absolut
- **Онегин** 460 P
Onegin
- **Грей Гуз** 540 P
Grey Goose

РОМ

Rum

40 мл

- **Варадеро Аньехо 3 года** 440 P
Varadero Anejo 3 Anos
- **Маракуйя Дед Менс Фингерс** 490 P
Dead Man's Fingers Passion fruit
- **Капитан Морган Спайсед Блэк** 560 P
Captain Morgan Black Spiced

ДЖИН

Gin

40 мл

- **Барристер** 390 P
Barrister
- **Барристер клубничный** 390 P
Barrister Pink
- **Бифитер** 560 P
Beefeater

ТЕКИЛА

Tequila

40 мл

- **Корралехо Бланко** 540 P
Corralejo Blanco
- **Корралехо Репосадо** 590 P
Corralejo Reposado

КОНЬЯК

Cognac

40 мл

- **Арарат 5*** 460 P
Ararat 5*
- **Арарат Абрикос** 490 P
Ararat Apricot
- **Арарат Ахтамар** 740 P
Ararat Akhtamar
- **Руле ВС** 680 P
Roulet VS
- **Руле ВСОП** 790 P
Roulet VSOP
- **Мартель ХО** 2190 P
Martell XO





КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Strong alcohol

ВИСКИ

Whiskey

40 мл

- **Джемесон** 560 Р
Jameson
- **Джим Бим** 510 Р
Jim Beam
- **Баллантанс Файнест** 520 Р
Ballantine's Finest
- **Чивас Ригал 12 лет** 830 Р
Chivas Regal 12 years old

ОДНОСОЛОВОДОВЫЕ SINGLE MALT

- **Глен Морей Элгин Классик** 690 Р
Glen Moray Elgin Classic
- **Синглтон 12 лет** 890 Р
Singleton 12 Years Old
- **Лох Ломонд Инчмуррин 12 лет** 870 Р
Inchmurrin 12 Years Old
- **Лафройг 10 лет** 990 Р
Laphroaig 10 Years Old
- **Томатин 14 лет** 1190 Р
Tomatin 14 Year Old
- **Макаллан 15 лет** 1990 Р
Macallan 15 Years Old

ВЕРМУТЫ

Vermouths

40 мл

- **Мартини Бьянко** 450 Р
Martini Bianco
- **Мартини Экстра Драй** 450 Р
Martini Extra Dry



БИТТЕРЫ

Bitters

40 мл

- **Абсент Фруко Шульц** 420 Р
Absinthe Fruko Schultz
- **Кампари** 490 Р
Campari
- **Апероль** 490 Р
Aperol

ДИЖЕСТИВЫ

Digestives

40 мл

- **Бехеровка** 480 Р
Becherovka
- **Фруко Шульц в ассортименте** 450 Р
Fruko Schulz in the assortment
- **Лимончелло** 480 Р
Limoncello
- **Ягермастер** 480 Р
Jagermeister
- **Самбука** 480 Р
Sambuca

НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ

Homemade tinctures

40 мл

- **Манго-маракуйя** 280 Р
Mango passion fruit
- **Облепиха** 280 Р
Sea-buckthorn
- **Клубника** 280 Р
Strawberry
- **Малина с мятой** 280 Р
Raspberries with min
- **Сет настоек** 40 мл x 4 940 Р
Set of tinctures

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

- **ГЛИНТВЕЙН** Mulled wine 180 мл 490 ₽
- **АПЕРОЛЬ ШПРИЦ** Aperol Spritz 195 мл 640 ₽
Биттер Апероль, игристое вино сухое, минеральная вода
Bitter Aperol, dry sparkling wine, mineral water
- **ДЖИН ТОНИК** Jin&Tonic 195 мл 640 ₽
Джин, тоник, огурец / Gin, tonic, cucumber
- **МОХИТО** Mojito 245 мл 640 ₽
Варадеро Аньехо 3 года, сахарный сироп, минеральная вода, лайм, мята
Varadero Anejo 3 Anos, sugar syrup, mineral water, lime, mint
- **КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ ПО СПЕЦЗАКАЗУ** 690 ₽
Лонг Айленд, Негрони, Куба Либре, Белый Русский, Маргарита
Long Island, Negroni, Cuba Libre, White Russian, Margarita

690 Р • 160 мл ЧАЙНАТАУН

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

690 Р • 115 мл СЕКРЕТ КОКО

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

690 Р • 130 мл ФИОНА

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

690 Р • 75 мл БОЙЦОВСКИЙ КЛУБ

Баллантайнс Файнест, кофейный ликер, Фернет Бранка, кофейные зерна
Fight Club - Ballantine's Finest, coffee liqueur, Fernet Branca, coffee beans
Автор: Кузнецов Дмитрий, Jager Meet to eat
Московский пр., 171

690 Р • 185 мл МУЛЕН РУЖ

Джин Баристер Пинк, Мартини Экстра Драй, тоник Эвервесс, сироп клубничный, лимонный фреш, скелетированные листья, сублимированная малина
Moulin Rouge - Gin Barrister Pink, Martini Extra Dry, Tonic Everless, strawberry syrup, skeletonized leaves, lemon fresh, freeze-dried raspberries
Автор: Обухов Никита, Brasserie Kriek
6-ая линия ВО, 25

690 Р • 130 мл ЗАВТРАК У ТИФФАНИ

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
Автор: Туманов Олег, Jager Restopub
Марата ул, 4

ШОТЫ Shots

- **МАРА-"КУЯ" ШОТ** 40 мл 360 ₽
Mara-"Kuya" shot
- **СЕТ МАРА-"КУЯ" ШОТ** 40 млx4 1290 ₽
Set Mara-"Kuya" shot
- **Б-52** 45 мл 510 ₽
B-52





БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ

Soft drinks and cocktails

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Non-alcoholic cocktails

- **Молочный коктейль** 300 мл 440 Р
Milkshake
- **Домашний лимонад маракуйя-гуава** 200/750 мл 460 / 970 Р
Homemade passion fruit-guava lemonade
- **Мохито** 220 мл 490 Р
Mojito

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Cold drinks

- **Соки свежавыжатые** 200 мл 440 Р
Freshly squeezed juices
- **Морс из черной смородины** 200 мл 240 Р
Blackcurrant juice
- **Соки в ассортименте** 200 мл 290 Р
Juices in the assortment
- **Вода «Грейт Ривер» с газом / без газа** 500 мл 320 Р
Great River water sparkl / still
- **Вода «Тассай» с газом / без газа** 750 мл 640 Р
Tassay water spark / still
- **Квас псковский живой** 450 мл 340 Р
Pskov kvassl
- **Лимонады в ассортименте** 330 мл 350 Р
Lemonades in the assortment
- **Эвервес Тоник** 250 мл 360 Р
Evervess Tonic
- **Эвервес Кола** 250 мл 360 Р
Evervess Cola
- **Эвервесс лимон-лайм** 250 мл 360 Р
Evervess Lemon-Lime

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Hot drinks

КОФЕ COFFEE

- **Эспрессо** 30 мл 260 Р
Espresso
- **Американо** 110 мл 260 Р
Americano
- **Капучино** 125 мл 290 Р
Cappuccino
- **Латте** 200 мл 310 Р
Latte

ЧАЙ TEA

- **Чай в ассортименте** 600 мл 390 Р
Tea in the assortment
- **Чай собственного приготовления: цитрусовый/личича/облепиха /пряная смородина** 600 мл 490 Р
Self-made tea: citrus fruits/licorice/sea buckthorn /spicy currant

ТОППИНГИ TOPPINGS

- **Молоко / Сливки** 40 мл 60 Р
Milk / Cream
- **Растительное молоко** 40 мл 60 Р
Vegetable milk



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

