

## 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



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

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



since



2008

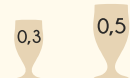
Meat. Seafood. Belgian beer.



# РАЗЛИВНОЕ ПИВО

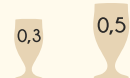
drafft beer

## ВИШНЕВЫЕ СОРТА CHERRY BEER



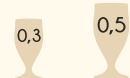
Крик Де Лютин Kriek de Lutin 14/4%	340	460
Бун Крик Boon Kriek 14/4%	460	580
Руж Де Брабант Rouge de Brabant 18/7,4%	440	560
Кастил Руж Kasteel Rouge 20/7,0%	490	640

## СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ LIGHT LAGERS



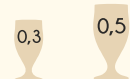
Грейт Ривер Лагер Great River Lager 12/4,5%	340	460
--	-----	-----

## СВЕТЛЫЕ ЭЛИ LIGHT ALES



Коникс Бельджиан Блонд Konix Belgian Blond 15,7/6,1%	390	490
Стинбрюгге Блонд Steenbrugge Blond 14,6/5%	440	560

## ПШЕНИЧНОЕ ПИВО WHEAT BEER



Бланш Де Лютин Blanche De Lutin 12/4,5%	340	460
Бланш Де Брабант Blanche De Brabant 11,3/4,9%	440	560

## ТЕМНЫЕ ЭЛИ DARK ALES



Коникс Бельджиан Дюббель Konix Belgian Dubbel 13,5/6,5%	390	490
Стинбрюгге Брюн Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%	440	560

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА SPECIAL BEER



Бургунь Де Фландер Bourgogne des Flandres 12,9/5%	490	620
--	-----	-----

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ  
НАБОР №1  
Tasting set №1 4 x 0,1 л. 490

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ  
НАБОР №2  
Tasting set №2 4 x 0,1 л. 490

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.



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 420 Р  
с цитрусовым соусом  
ЗАКАЗ ОТ 2-Х ШТУК  
Imported oyster №1 with citrus sauce

Запеченные устрицы №1 2 шт 820 Р  
Baked oysters №1

### ЖИВЫЕ МИДИИ

Fresh mussels

Мидии в соусе на основе мисо 790 / 1990 Р  
Mussels with miso sauce

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

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

Мидии в соусе 4 сыра 790 / 1990 Р  
Mussels with four cheeses sauce

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

### СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6 импортных устриц №1 2250 Р  
6 imported oyster №1

### ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

Baked mussels

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

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

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



# СТАРТЫ К ПИВУ И ВИНУ

Beer and wine starts



## ПОДАЧА ДО 10 МИНУТ

Ready for 10 minutes

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

БЛЮДА ИЗ ДАННОЙ КАТЕГОРИИ  
ПОДАЮТСЯ В ТЕЧЕНИЕ  
10-ТИ МИНУТ

- Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом  
Rye croutons with cheese and garlic sauce 340 ₽
- Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом и пармезаном  
Rye croutons with cheese and garlic sauce and parmesan 420 ₽
- Хрустящие вешенки к пиву  
Crispy oyster mushrooms for beer 480 ₽
- Свиные уши в соусе свит чили  
Pork ears in sweet chili sauce 540 ₽
- Крокеты с камамбером, картофелем и соусом тар-тар  
Croquettes with camembert, potatoes and tar-tare sauce 590 ₽
- Винная тарелка  
Wine plate 960 ₽



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

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



## 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 12 шт 990 ₽

*Exclusive!*

# СТАРТЫ К ПИВУ И ВИНУ

Beer and wine starts





# ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Snacks and Salads

# ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Snacks and Salads



■ Сыр Халуми с малиновым соусом 560 P  
Haloumi cheese with raspberry sauce

■ Куриный паштет с бриошью и пьяной вишней 590 P  
Chicken pate with brioche and drunk cherries

*New!* Тартар из тунца 740 P  
с соусом песто и пряным маслом  
Tuna tartare with pesto sauce and spicy oil

● Брускетта с крабом и красной икрой 790 P  
Bruschetta with crab and red caviar

● Тартар из говядины 810 P  
в трюфельном соусе с бриошью  
Beef tartare in truffle sauce with brioche

■ Теплый салат с куриным бедром, свежими овощами и пармезаном 590 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 640 P  
Caesar with a smoked duck

■ Салат с ростбифом и яйцом пашот 720 P  
Salad with roast beef and poached egg

● Салат из томатов с бурратой и соусом песто 660 P  
Tomato salad with burrata and pesto sauce

● Салат с лососем и чукой в ореховом соусе 890 P  
Salad with salmon and chuka in walnut sauce





## ЖИВЫЕ МИДИИ

Fresh mussels

- **Мидии в соусе на основе мисо** 790 / 1990 ₽  
Mussels with miso sauce
- **Мидии в белом вине** 790 / 1990 ₽  
*New!* с прованскими травами  
Mussels in white wine with provencal herbs
- **Мидии в соусе Том Ям** 790 / 1990 ₽  
Mussels with Tom Yam sauce
- **Мидии в соусе 4 сыра** 790 / 1990 ₽  
Mussels with four cheeses sauce
- **Мидии в сливочно-чесночном соусе** 790 / 1990 ₽  
Mussels with creamy garlic 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



- **Бельгийский луковый суп** 480 ₽  
Belgian onion soup
- **Тыквенный суп с брикетом и пармезаном** 580 ₽  
Pumpkin soup with briquette and parmesan
- **Грибной крем-суп с вешенками и пармезаном** 520 ₽  
Mushroom cream soup with oyster mushrooms and parmesan
- **Томатный суп с морепродуктами, имбирём и листьями лайма** 680 ₽  
Tomato soup with seafood, ginger and lime leaves





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes



### СТЕЙКИ

Steaks

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



### МЯСО

Meat

- **Мясное ассорти с картофелем пай** 780 P  
Meat mix with potatoes pie
- **Свинные ребра в соусе барбекю с битыми огурцами** 790 P  
Pork ribs in barbecue sauce with broken cucumbers
- **Язык в трюфельном соусе с жареным картофелем** 890 P  
Tongue in truffle sauce with fried potatoes
- **Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре** 960 P  
Beef stroganoff made of marbled beef with mashed potatoes
- **Телячьи щечки с картофельным пюре** 990 P  
Veal cheeks with mashed potatoes
- **Телятина в соусе из белых грибов и вешенок с картофельным пюре** 1040 P  
Veal in porcini mushroom sauce and oyster mushrooms with mashed potatoes
- **Ассорти колбас с аджикой и битыми огурцами** 1490 P  
Assorted sausages with adjika and broken cucumbers



БЛЮДО  
НА ДВОИХ

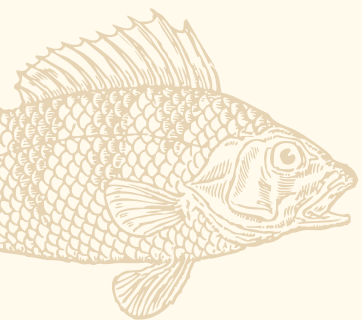






## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

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
- **Утиная ножка конфи с пюре и пьяной вишней** 890 P  
Duck leg confit with mashed potatoes and drunk cherries



### 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



### БУРГЕРЫ

Burgers

- **Бургер с хрустящей курицей** 760 P  
Burger with crispy chicken
- **Бургер с котлетой из мраморной говядины / с двойной котлетой** 790 / 940 P  
Burger with marbled beef patty / with double patty

КАЖДЫЙ БУРГЕР ПОДАЕТСЯ С МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes





# ГАРНИРЫ И ТОППИНГИ

Garnish & Toppings

# ГАРНИРЫ И ТОППИНГИ

Garnish & Toppings



## ХЛЕБ

Bread

- Хлебная корзина  
Bread basket 290 P
- Чиабатта  
Ciabatta 180 P
- Бриошь  
Brioche 190 P



## ГАРНИРЫ

Garnish

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



## МОЖНО ДОБАВИТЬ К ВАШЕМУ БЛЮДУ

Toppings

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



- **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 запеченный угорь** 790 P  
Baked Eel Roll
- **Ролл с лососем, крабом и кранч-картофелем** 790 P  
Roll with salmon, crab and crunch potatoes
- **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 И ДЕСЕРТЫ  
Waffles & Desserts



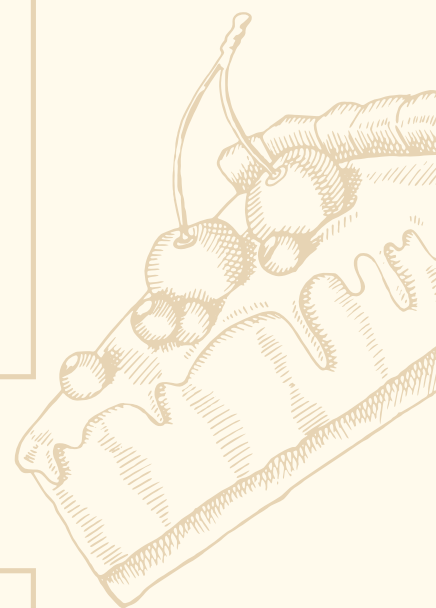
## ВАФЛИ Waffles

- |  |       |
|--|-------|
|  Вафли с вареной сгущенкой<br>Waffles with boiled condensed milk                  | 420 P |
|  Вафли с малиновым соусом<br>Waffles with raspberry sauce                         | 420 P |
|  Вафли с сезонными фруктами и ягодами<br>Waffles with seasonal fruits and berries | 490 P |
|  Вафли с шоколадным ганашем<br>Waffles with chocolate ganaches                    | 490 P |



## ДЕСЕРТЫ Desserts

- |   |       |
|---|-------|
| ● Неклассический наполеон<br>The non-classical Napoleon   | 390 P |
| ● Нерафаэлло<br>Nerafaello                                | 520 P |
| ● Мороженое в ассортименте<br>Ice cream in the assortment | 210 P |





**КРЕПКИЙ  
АЛКОГОЛЬ**  
Strong alcohol



**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** 480 P  
Dead Man's Fingers Passion fruit
- **Капитан Морган Спайсед Блэк** 530 P  
Captain Morgan Black Spiced

## ДЖИН

Gin 40 мл

- **Барристер** 360 P  
Barrister
- **Барристер клубничный** 360 P  
Barrister Pink
- **Бифитер** 510 P  
Beefeater

## ТЕКИЛА

Tequila 40 мл

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

## КОНЬЯК

Cognac 40 мл

- **Арарат 5\*** 440 P  
Ararat 5\*
- **Арарат Абрикос** 490 P  
Ararat Apricot
- **Арарат Ахтамар** 680 P  
Ararat Akhtamar
- **Руле ВС** 640 P  
Roulet VS
- **Руле ВСОП** 760 P  
Roulet VSOP
- **Мартель ХО** 1990 P  
Martell XO



## ВИСКИ

Whiskey 40 мл

- **Джемесон** 560 P  
Jameson
- **Джим Бим** 510 P  
Jim Beam
- **Баллантанс Файнест** 490 P  
Ballantine's Finest
- **Чивас Ригал 12 лет** 790 P  
Chivas Regal 12 years old

## ОДНОСОЛОДОВЫЕ SINGLE MALT

- **Глен Морей Элгин Классик** 690 P  
Glen Moray Elgin Classic
- **Синглтон 12 лет** 860 P  
Singleton 12 Years Old
- **Лох Ломонд Инчмуррин 12 лет** 840 P  
Inchmurrin 12 Years Old
- **Лафройг 10 лет** 960 P  
Laphroaig 10 Years Old
- **Томатин 14 лет** 1190 P  
Tomatin 14 Year Old
- **Макаллан 15 лет** 1990 P  
Macallan 15 Years Old

## ВЕРМУТЫ

Vermouths 40 мл

- **Мартини Бьянко / Экстра Драй** 450 P  
Martini Bianco / Extra Dry



## БИТТЕРЫ

Bitters 40 мл

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

## ДИЖЕСТИВЫ

Digestives 40 мл

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

## НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ

Homemade tinctures 40 мл

- **Манго-маракуйя** 280 P  
Mango passion fruit
- **Облепиха** 280 P  
Sea-buckthorn
- **Мандаринчелло** 280 P  
Mandarincello
- **Малина с мятой** 280 P  
Raspberries with min
- **Сет настоек** 40 мл x 4 940 P

# КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

Cocktail card

690 Р · 160 мл  
ЧАЙНАТАУН

Белый ром на листьях лайма, кокосовое молоко, ликёр личи, сок лимона, сироп лимонграсс  
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, белок, сладкая вата  
The secret of Koko - Gin on blue tea, apricot liqueur, lemon juice, cinnamon syrup, protein, cotton candy

690 Р · 130 мл  
ФИОНА

Лимончелло, Ликер бузина, сок лайма, сироп зеленое яблоко, зеленая карамель, белок  
Fiona - Limoncello, elderberry liqueur, lime juice, green apple syrup, green caramel, protein  
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 Барристер Пинк, Мартини Экстра Драй, тоник Эвервесс, сироп клубничный, белок, карамельные чипсы, лимонный фреш, сублимированная малина  
Moulin Rouge - Gin Barrister Pink, Martini Extra Dry, Tonic Everless, strawberry syrup, protein, caramel chips, 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, белок  
Breakfast at Tiffany's - Absinthe Fruko Schultz, Blue Curacao, Fruko Schultz  
Melon, peach syrup, lemon fresh, protein  
Автор: Туманов Олег, Jager Restopub  
Марата ул, 4

## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

- ГЛИНТВЕЙН Mulled wine 180 мл 490 Р
- АПЕРОЛЬ ШПРИЦ Aperol Spritz 195 мл 640 Р  
Биттер Апероль, игристое вино сухое, минеральная вода  
Bitter Aperol, dry sparkling wine, mineral water
- ДЖИН ТОНИК Jin&Tonic 195 мл 640 Р  
Джин, тоник, огурец / Gin, tonic, cucumber
- МОХИТО Mojito 245 мл 640 Р  
Варадеро Аньехо 3 года, сахарный сироп, минеральная вода, лайм, мята  
Varadero Anejo 3 Anos, sugar syrup, mineral water, lime, mint

## ШОТЫ Shots

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



# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ

Soft drinks and cocktails

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Non-alcoholic cocktails

- Молочный коктейль 300 мл 440 Р  
Milkshake
- Мохито 220 мл 490 Р  
Mojito

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Cold drinks

- Соки свежевыжатые 200 мл 390 Р  
Freshly squeezed juices
- Домашний лимонад маракуйя-гуава 200/750 мл 420 / 940 Р  
Homemade passion fruit-guava lemonade
- Морс из черной смородины 200 мл 210 Р  
Blackcurrant juice
- Соки в ассортименте 200 мл 260 Р  
Juices in the assortment
- Вода «Грейт Ривер» с газом / без газа 500 мл 290 Р  
Great River water spark / still
- Квас псковский живой 400 мл 310 Р  
Pskov kvassl
- Кола 330 мл 310 Р  
Cola
- Лимонады в ассортименте 250 мл 340 Р  
Lemonades in the assortment
- Эвервесс Тоник 250 мл 350 Р  
Evervess Tonic
- Эвервесс Кола 250 мл 350 Р  
Evervess Cola
- Эвервесс лимон-лайм 250 мл 350 Р  
Evervess Lemon-Lime
- Вода «Тэссей» с газом / без газа 750 мл 590 Р  
Tassay water spark / still

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Hot drinks

### КОФЕ COFFEE

- Эспрессо 30 мл 240 Р  
Espresso
- Американо 110 мл 240 Р  
Americano
- Капучино 125 мл 290 Р  
Cappuccino
- Латте 200 мл 310 Р  
Latte

### ЧАЙ TEA

- Чай в ассортименте 400 мл 390 Р  
Tea in the assortment
- Чай собственного приготовления: облепиха / пряная смородина 400 мл 470 Р  
Self-made tea: sea buckthorn / spicy currant

### ТОППИНГИ TOPPINGS

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

