




 **JÄGER**
meet to eat 

MENHO



Beer. Food. Wine.
Style.

МОРЕПРОДУКТЫ

SEAFOOD



УСТРИЦЫ

Oysters

Двустворчатый моллюск, который живёт в морской воде или солоноватой среде обитания.

В них содержатся магний, кальций, калий, железо, фосфор, цинк, витамины А, В, С, Е.

Жидкость внутри створок называется «устричный ликер».

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!

- **ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА №1/№2 С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ** 440/560 P 1 шт
Imported oyster №1/№2 with citrus sauce
Небольшие устрицы, выращиваются на специальной ферме. Обладают нежной и гармоничной текстурой, а также многогранным вкусом.

ПОДОЙДУТ, ЧТОБЫ ПОПРОБОВАТЬ УСТРИЦЫ В ПЕРВЫЙ РАЗ

- **ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ №1 ПОД ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 840 P 2 шт
Baked oysters № 1 with truffle sauce
- **ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ №1 ПОД СОУСОМ ДОР БЛЮ** 840 P 2 шт
Baked oysters № 1 with dor blue sauce
- **ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ №2 ПОД ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 590 P 1 шт
Baked oysters № 2 with truffle sauce
- **ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ №2 ПОД СОУСОМ ДОР БЛЮ** 590 P 1 шт
Baked oysters № 2 with dor blue sauce

МОРСКОЙ ЁЖ *Sea Urchin*

Один из самых больших деликатесов в мире. Во вкусе можно ощутить нежность и невесомость структуры, а так же, местами яркую сладость.

- **МОРСКОЙ ЁЖ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЖЕЛТКОМ И СОУСОМ ПОНЗУ** 470 P 1 шт
Sea urchin with quail yolk and ponzu sauce

МОРЕПРОДУКТЫ

SEAFOOD



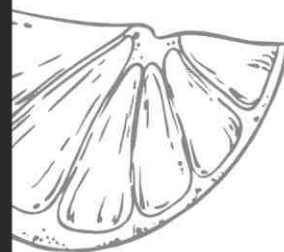
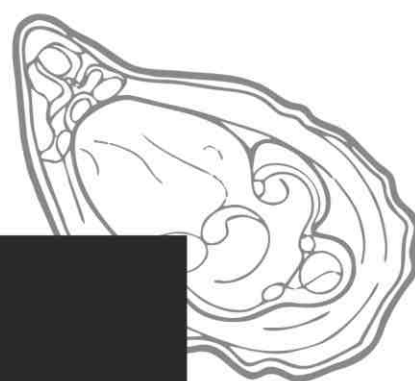
АНАДАРА

Anadara

Уникальный деликатес, который иногда называют "кровоочащим моллюском". Кровь Анадары – это сильный энергетик, который дает мощный прилив бодрости и сил. Мясо Анадары богато легким белком и микроэлементами, такими как железо, цинк, селен и другие.

- **АНАДАРА**
С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ
Anadara with citrus sauce

640 P
1 шт



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Special offer

6 ИМПОРТНЫХ
УСТРИЦ №1
6 imported oysters №1 **2350 P**

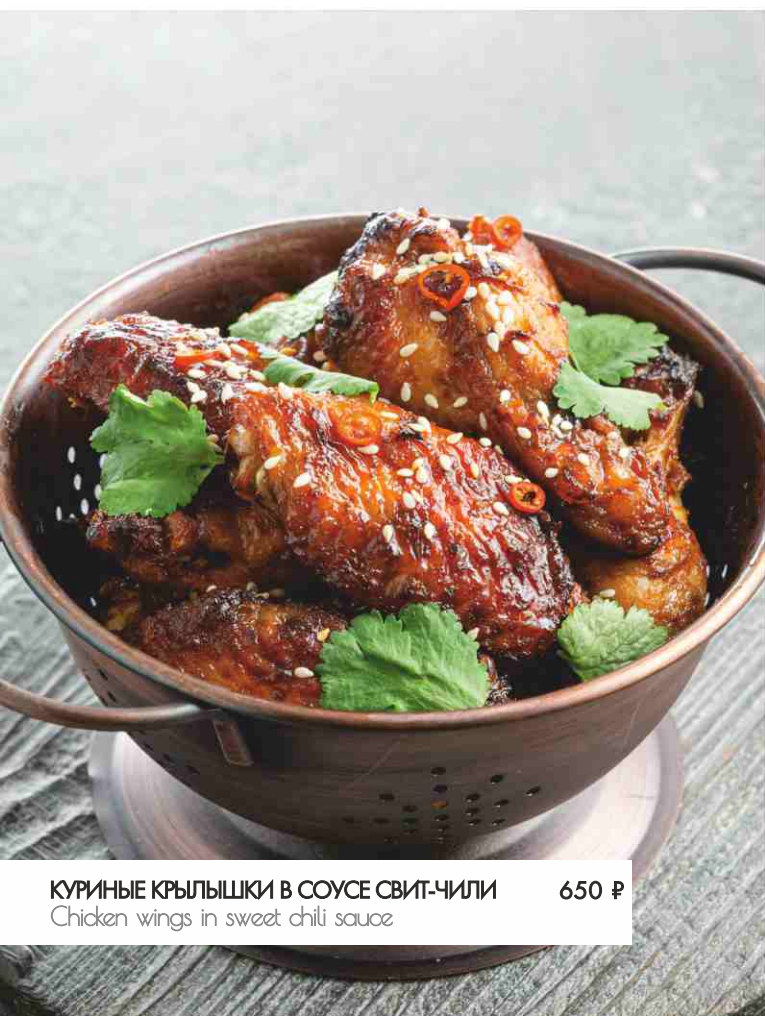
6 ИМПОРТНЫХ
УСТРИЦ №2
6 imported oysters №2 **2990 P**

6 МОРСКИХ
ЕЖЕЙ
6 sea urchins **2540 P**



СТАРТЫ К ПИВУ И ВИНУ

BEER AND WINE STARTS



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ СВИТ-ЧИЛИ 650 ₽
Chicken wings in sweet chili sauce



ЗЕЛЁНЫЕ ОЛИВКИ В ПРЯНОМ МАСЛЕ С ЧИАБАТТОЙ 490 ₽
Green olives in spicy oil with ciabatta

- **ЗЕЛЁНЫЕ ОЛИВКИ В ПРЯНОМ МАСЛЕ С ЧИАБАТТОЙ** 490 ₽
Green olives in spicy oil with ciabatta
- **ПОДКОПЧЕННАЯ ОЛЕНИНА** 540 ₽
Smoked venison
- **ВЯЛЕНАЯ БАСТУРМА** 540 ₽
Dried pastrami
- **ГРЕНКИ ИЗ СОЛОДОВОГО ХЛЕБА С СОУСОМ ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ** 460 ₽
Malt bread croutons with sauce pesto and parmesan
- **КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ СВИТ-ЧИЛИ** 650 ₽
Chicken wings in sweet chili sauce
- **БРЕЦЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ И СЫРНЫМ СОУСОМ** 360 ₽
Brezel with sea salt and cheese sauce
- **КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАЙОНЕЗОМ** 490 ₽
French fries with truffle mayonnaise
- **ВИНОГРАДНЫЕ УЛИТКИ** 12 шт 990 ₽
Grape snails
В СОУСЕ ТОМ ЯМ in Tom Yam sauce
В ОРЕХОВОМ СОУСЕ in nut sauce
В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С ЗЕЛЕНЬЮ in garlic sauce with herbs
- **АССОРТИ ВИНОГРАДНЫХ УЛИТОК** 12 шт 990 ₽
(В СОУСЕ ТОМ ЯМ, В ОРЕХОВОМ СОУСЕ, В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С ЗЕЛЕНЬЮ)
Assorted grape snails (in Tom yam sauce, in nut sauce, in garlic sauce with herbs)
- **ХРУСТЯЩИЕ КРОКЕТЫ С КАМАМБЕРОМ, КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР** 640 ₽
Crispy croquettes with camembert, potatoes and tartare sauce
- **ВИННАЯ ТАРЕЛКА** 960 ₽
МОЖНО ДОБАВИТЬ:
СЫРЫ НА ВЫБОР - 260 Р
РОСТБИФ - 260 Р
СВИНАЯ ШЕЙКА КОППА - 260 Р
МОРТАДЕЛЛА - 260 Р
Wine plate
you can add:
cheeses to choose from - 260 R
Roast beef - 260 R
Koppa pork neck - 260 R
Mortadella - 260 R

АССОРТИ ВИНОГРАДНЫХ УЛИТОК 12 шт 990 ₽
Assorted grape snails



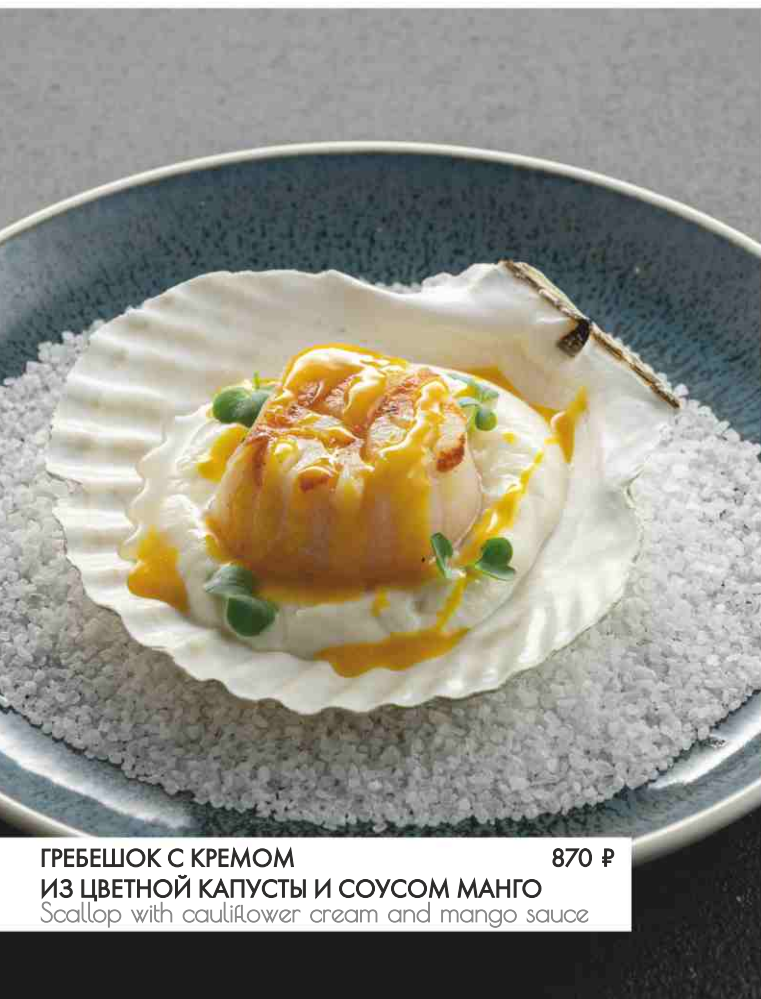
ВИННАЯ ТАРЕЛКА
Wine plate

960 ₽

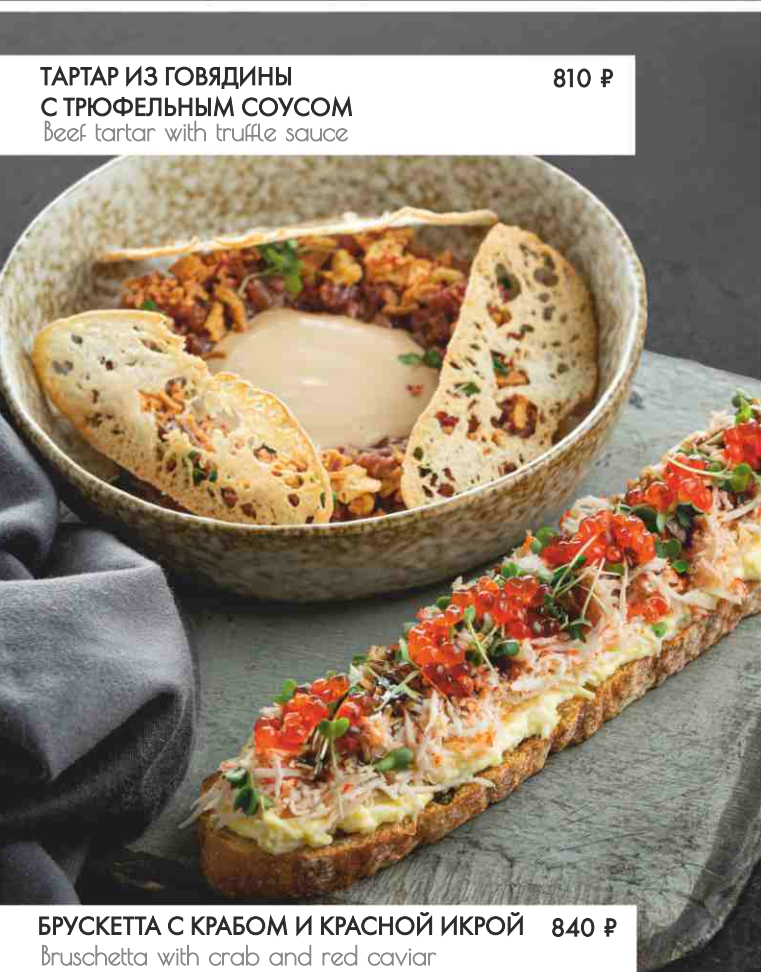


ЗАКУСКИ

APPETIZERS



**ГРЕБЕШОК С КРЕМОМ
ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И СОУСОМ МАНГО** 870 ₺
Scallop with cauliflower cream and mango sauce



**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 810 ₺
Beef tartar with truffle sauce

БРУСКЕТТА С КРАБОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 840 ₺
Bruschetta with crab and red caviar

- **СЕЛЬДЬ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ** 580 ₺
Herring with baked potatoes
- **КУРИНЫЙ ПАШТЕТ
С ЖЕЛЕ ИЗ ГЛИНТВЕЙНА** 620 ₺
Chicken pate with mulled wine jelly
- **БИТЫЕ ОГУРЦЫ** 390 ₺
Smashed cucumbers
- **ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 810 ₺
Beef tartar with truffle sauce
- **ГРЕБЕШОК С КРЕМОМ
ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И СОУСОМ МАНГО** 870 ₺
Scallop with cauliflower cream and mango sauce
- **ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
В СОУСЕ СЛИВОЧНЫЙ ПЕСТО
И САЛАТОМ РОМЕЙН** 790 ₺
Tiger prawns in creamy pesto sauce and romaine lettuce
- **ЛАНГУСТИНЫ НА ГРИЛЕ** 990 ₺
Grilled langoustines

БРУСКЕТТЫ

Bruschetta

- **БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ** 630 ₺
Bruschetta with baked pepper and strachatella
- **БРУСКЕТТА С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ** 720 ₺
Bruschetta with smoked salmon
- **БРУСКЕТТА С КРАБОМ
И КРАСНОЙ ИКРОЙ** 840 ₺
Bruschetta with crab and red caviar

**БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

630 ₺

Bruschetta with baked pepper and strachatella



БРУСКЕТТА С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ
Bruschetta with smoked salmon

720 ₺

САЛАТЫ

SALADS



САЛАТ С ЛОСОСЕМ И СОУСОМ АЙОЛИ 890 ₺
Salad with salmon and aioli sauce

- **САЛАТ С МОРТАДЕЛЛОЙ, ЧИПСАМИ ИЗ ПАРМЕЗАНА И СОУСОМ "ТОННАТО"** 590 ₺
Salad with mortadella, parmesan chips and Tonnato sauce
- **САЛАТ С ТУНЦОМ "ТАТАКИ", АРАХИСОВЫМ СОУСОМ И МАРИНОВАННЫМ ЯЙЦОМ** 670 ₺
Salad with "tataki" tuna, peanut sauce and pickled egg
- **ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ** 690 ₺
Warm salad with chicken thigh and crispy eggplant
- **САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ В СОУСЕ ПЕСТО СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ** 690 ₺
Tomato salad with pesto sauce and stracciatella cheese
- **САЛАТ С РОСТБИФОМ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ** 780 ₺
Salad with roast beef and dried tomatoes
- **САЛАТ С ЛОСОСЕМ И СОУСОМ АЙОЛИ** 890 ₺
Salad with salmon and aioli sauce



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ 690 ₺
Warm salad with chicken thigh and crispy eggplant

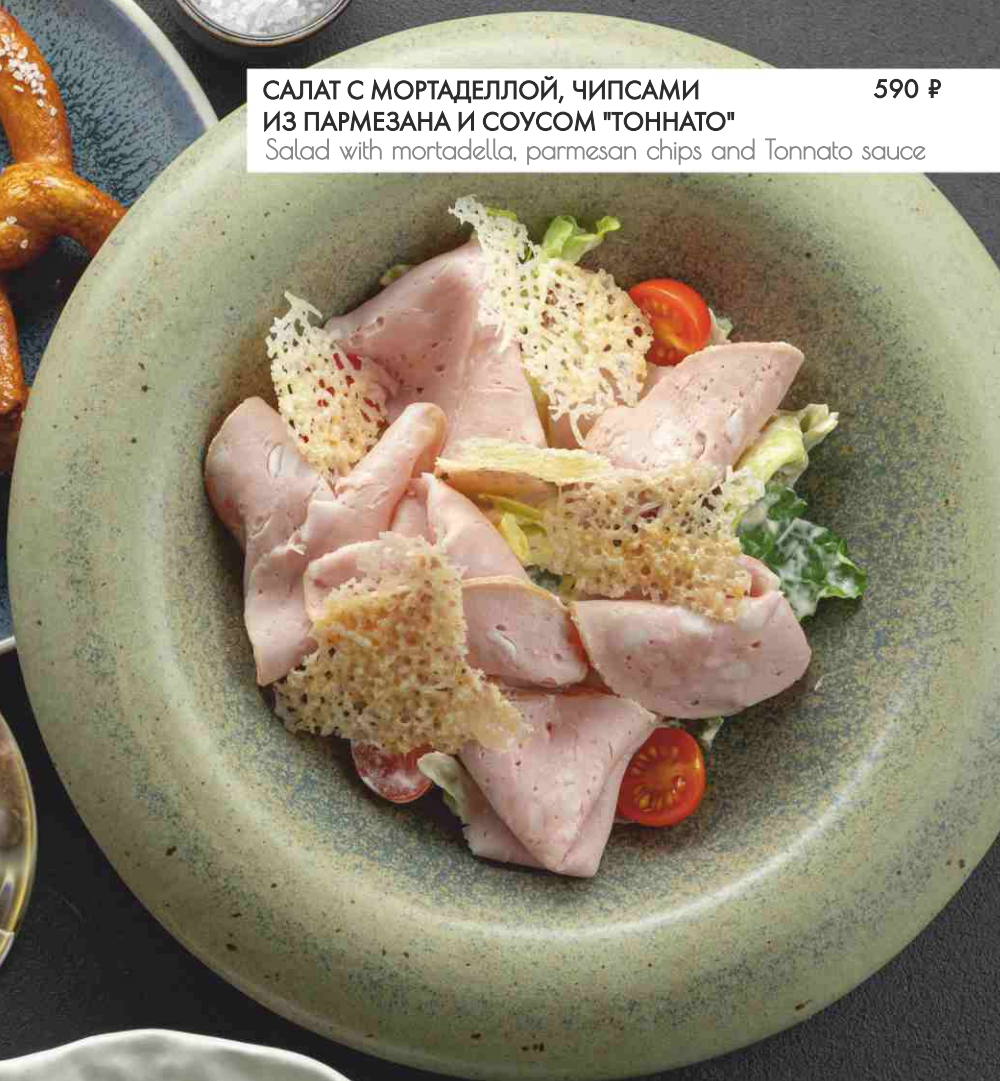
**БРЕЦЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЮЮ
И СЫРНЫМ СОУСОМ**
Brezel with sea salt and cheese sauce

360 ₺



**САЛАТ С МОРТАДЕЛЛОЙ, ЧИПСАМИ
ИЗ ПАРМЕЗАНА И СОУСОМ "ТОННАТО"**
Salad with mortadella, parmesan chips and Tonnato sauce

590 ₺



**САЛАТ С ТУНЦОМ "ТАТАКИ", АРАХИСОВЫМ СОУСОМ
И МАРИНОВАННЫМ ЯЙЦОМ**
Salad with "tataki" tuna, peanut sauce and pickled egg

670 ₺

СУПЫ

SOUPS



КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ 520 ₽
Sweet potato cream soup with parmesan and truffle oil

- **КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ** 520 ₽
Sweet potato cream soup with parmesan and truffle oil
- **КРЕМ-СУП ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ** 540 ₽
Cream soup with aspen mushrooms
- **СУП ФО-БО** 590 ₽
Pho-bo soup
- **БОРЩ С ТОМЛЁНОЙ ГРУДИНКОЙ** 610 ₽
Borsch with slow-cooked brisket
- **СОЛЯНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С КОЛБАСКАМИ И ШКВАРКАМИ** 630 ₽
Beef solyanka with sausages and pork rinds
- **ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЛИСТЬЯМИ ЛАЙМА** 680 ₽
Tomato soup with seafood and lime leaves



ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЛИСТЬЯМИ ЛАЙМА 680 ₽
Tomato soup with seafood and lime leaves



КРЕМ-СУП ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ
Cream soup with aspen mushrooms

540 ₺

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 190/290 ₺
Bread basket

БОРЩ С ТОМЛЁНОЙ ГРУДИНКОЙ
Borsch with slow-cooked brisket

610 ₺

ПИЦЦА

PIZZA



ПИЦЦА ГОРГОНЗОЛА С ГРУШЕЙ

790 ₺

Pizza Gorgonzola with pear



БАВАРСКАЯ ПИЦЦА БАРБЕКЮ

740 ₺

Bavarian barbecue pizza

- **ПИЦЦА МАРГАРИТА
С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО** 670 ₺
Pizza Margarita with tomatoes and pesto sauce
- **ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ И РУККОЛОЙ** 670 ₺
Pizza with mortadella and arugula
- **ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ** 690 ₺
Pepperoni pizza
- **БАВАРСКАЯ ПИЦЦА БАРБЕКЮ** 740 ₺
Bavarian barbecue pizza
- **ПИЦЦА С НЕМЕЦКИМИ КОЛБАСКАМИ** 740 ₺
Pizza with German sausages
- **ПИЦЦА ГРИБНАЯ С ПРЯНОЙ КУРОЙ** 760 ₺
Pizza with mushrooms and spicy chicken
- **ПИЦЦА ГОРГОНЗОЛА С ГРУШЕЙ** 790 ₺
Pizza Gorgonzola with pear
- **ПИЦЦА 4 СЫРА** 810 ₺
Pizza 4 cheeses
- **ПИЦЦА ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ** 810 ₺
Pizza Tom Yam with seafood



ПИЦЦА ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ
Pizza Tom Yam with seafood

810 ₺



ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ И РУККОЛОЙ
Pizza with mortadella and arugula

670 ₺



**БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**
burger with marbled beef

840 ₺

БУРГЕРЫ

BURGERS

- **БУРГЕР С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ** 840 ₺
Burger with smoked salmon
- **БУРГЕР** 840/980 ₺
 - С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
 - С ДВОЙНОЙ КОТЛЕТОЙBurger with marbled beef / with double marbled beef

КОЛБАСКИ

SAUSAGES

- **ПЕППЕРОНИ / КРАИНСКАЯ / БАРАНЬИ /
БАВАРСКИЕ / ЕГЕРЬСКИЕ /
ПИКАНТНЫЕ С СЫРОМ** 740 ₺
Pepperoni / Krain / Mutton / Bavarian sausage /
Hunter's sausage / Spicy sausage with cheese
-  **АССОРТИ КОЛБАС** 1460 ₺
Mix of sausages
БЛЮДО
НА КОМПАНИЮ



СТЕЙК РИБАЙ
Rib Eye steak

2960 ₺

СТЕЙКИ

STAKES

- **СТЕЙК СКЕРТ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ
И СОУСОМ БЛЭК ПЕППЕР** 1420 ₺
Steak Skirt with smashed cucumbers and Black Pepper sauce
- **ФИЛЕ МИНЬОН С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ** 2390 ₺
И СОУСОМ СЛИВОЧНЫЙ БЛЭК ПЕППЕР
Filet mignon with fried potatoes and creamy black pepper sauce
- **СТЕЙК РИБАЙ** 2960 ₺
Rib Eye steak



**ВСЕ КОЛБАСКИ
ПОДАЮТСЯ
С ФИРМЕННОЙ
КАПУСТОЙ И АДЖИКОЙ**
All sausages are served with special
sauerkraut and hot tomato sauce



**ВСЕ БУРГЕРЫ
ПОДАЮТСЯ С МАРИНОВАННЫМ
ОГУРЦОМ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ**
All burgers are served with pickled
cucumber and french fries



**БРЕЦЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЮ
И СЫРНЫМ СОУСОМ**

360 ₺

Brezel with sea salt and cheese sauce



КОЛБАСКИ ПЕППЕРОНИ
Pepperoni

740 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES




БРИСКЕТ В СОУСЕ ВВQ 1190 ₺
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ТЫКВЕННЫМ СОУСОМ
Brisket in BBQ sauce with mashed potatoes
and pumpkin sauce



КЁЛЬНСКАЯ СВИНИНА В ХРУСТЯЩЕЙ 970 ₺
КОРОЧКЕ С ПЕЧЁНЫМ ЯБЛОКОМ
Cologne pork with crispy crust with baked apple

МЯСО

Meat

- **СВИНЫЕ РЁБРА В СОУСЕ БЛЭК ПЕППЕР** 860 ₺
Pork ribs in black pepper sauce
- **НОЖКА КРОЛИКА, ТОМЛЕНАЯ С РОЗМАРИНОМ, С БУЛГУРОМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ** 890 ₺
Rabbit leg stewed with rosemary, bulgur and mushroom sauce
- **КЁЛЬНСКАЯ СВИНИНА В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ С ПЕЧЁНЫМ ЯБЛОКОМ** 970 ₺
Cologne pork with crispy crust with baked apple
- **БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** 990 ₺
Beef stroganoff with mashed potatoes
- **ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ В ВИШНЁВОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** 1090 ₺
Veal cheeks in cherry sauce with mashed potatoes
- **ТЕЛЯТИНА В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ С ПЮРЕ И МАРИНОВАННОЙ СЛИВОЙ** 1160 ₺
Veal in truffle sauce with mashed potatoes and pickled plums
- **БРИСКЕТ В СОУСЕ ВВQ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ТЫКВЕННЫМ СОУСОМ** 1190 ₺
Brisket in BBQ sauce with mashed potatoes and pumpkin sauce
-  **СВИНАЯ РУЛКА С ФИРМЕННОЙ КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ** 1890 ₺
БЛЮДО НА КОМПАНИЮ Pork knuckle with special sauerkraut

ПТИЦА

Poultry

- **ФИЛЕ БЕДРА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА СО СВЕЖИМ САЛАТОМ В СОУСЕ ПЕСТО** 870 ₺
Farm chicken thigh fillet with fresh salad in pesto sauce
- **УТИНАЯ ГРУДКА С КРЕМОМ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ И ВИННЫМ СОУСОМ** 910 ₺
Duck breast with celery root cream and wine sauce

НОЖКА КРОЛИКА, ТОМЛЕНАЯ С РОЗМАРИНОМ, 890 ₺
С БУЛГУРОМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ
Rabbit leg stewed with rosemary,
bulgur and mushroom sauce



УТИНАЯ ГРУДКА С КРЕМОМ 910 ₺
ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ И ВИННЫМ СОУСОМ
Duck breast with celery root cream and wine sauce





РЫБА ПО-БАВАРСКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ 860 ₽
Bavarian fish in puff pastry



БРЕЦЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ И СЫРНЫМ СОУСОМ 360 ₽
Brezel with sea salt and cheese sauce

Fish and seafood

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- **РЫБА ПО-БАВАРСКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ** 860 ₽
Bavarian fish in puff pastry
- **СИБАС, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛИСТЬЯМИ ЛАЙМА И ГАРНИРОМ ИЗ БИТЫХ ОГУРЦОВ** 1160 ₽
Baked sea bass with lime leaves and smashed cucumbers
- **ЛОСОСЬ С ПЮРЕ И СЛИВОЧНО-ОРЕХОВЫМ СОУСОМ** 1290 ₽
Salmon with mashed potatoes and creamy nut sauce
- **ОСЬМИНОГ С МОЛОДЫМ ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА** 1690 ₽
Octopus with young fried potatoes and baked pepper sauce

Not fish not meat

НЕ РЫБА НЕ МЯСО

- **БУЛГУР В СЫРНОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ** 790 ₽
Bulgur in cheese sauce with mushrooms and strachatella

ГАРНИРЫ

Garnish

- **ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА** 190/290 ₽
Bread basket
- **ГОРЯЧАЯ ЛЕПЕШКА** 220 ₽
Flat bread
- **ФОКАЧЧА С ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ** 260 ₽
Focaccia with pesto and parmesan
- **ФИРМЕННАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА** 290 ₽
Special sauerkraut
- **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 310 ₽
Mashed potatoes
- **БУЛГУР С ЖАРЕНЫМИ ВЕШЕНКАМИ** 320 ₽
Bulgur with fried oyster mushrooms
- **БРЕЦЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ И СЫРНЫМ СОУСОМ** 360 ₽
Brezel with sea salt and cheese sauce
- **ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТИМЬЯНОМ И ЧЕСНОКОМ** 360 ₽
Baked potatoes with thyme and garlic
- **БИТЫЕ ОГУРЦЫ** 390 ₽
Smashed cucumbers
- **КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАЙОНЕЗОМ** 490 ₽
French fries with truffle mayonnaise
- **ОВОЩИ НА ГРИЛЕ** 490 ₽
Grilled vegetables



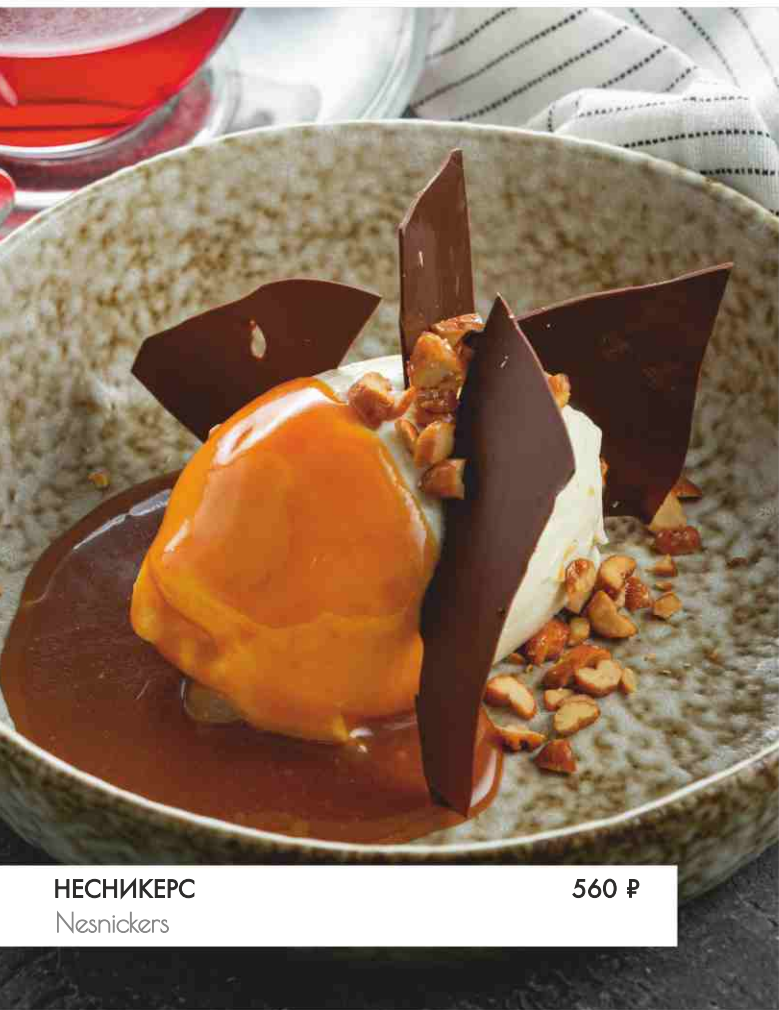
**БУЛГУР В СЫРНОМ СОУСЕ
С ГРИБАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ** 790 ₺
Bulgur in cheese sauce with mushrooms and stracatella



**ОСЬМИНОГ
С МОЛОДЫМ ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
И СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА** 1690 ₺
Octopus with young fried potatoes and baked pepper sauce

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



НЕСНИКЕРС
Nesnickers

560 ₽




КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА С
ШОКОЛАДНЫМ БРАУНИ И ПЕРСИКОМ

Coconut panna cotta with chocolate brownie and peach

540 ₽

- **МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР** 220 ₽
Ice cream for choice
- **НАПОЛЕОН** 390 ₽
Napoleon cake
- **ШТРУДЕЛЬ ВИШНЁВЫЙ С МОРОЖЕНЫМ** 480 ₽
Cherry strudel with ice cream
- **ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ С МОРОЖЕНЫМ** 480 ₽
Apple-pear strudel with ice cream
- **"ПТИЧЬЕ МОЛОКО" С ГЕЛЕМ ИЗ ЛАЙМА** 490 ₽
"Bird's milk" with lime gel
- **ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ С ПЬЯНОЙ ВИШНЕЙ И ФУНДУЧНЫМ ПРАЛИНЕ** 540 ₽
Chocolate ganache with brandied cherries and hazelnut praline
- **КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА С ШОКОЛАДНЫМ БРАУНИ И ПЕРСИКОМ** 540 ₽
Coconut panna cotta with chocolate brownie and peach
- **СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ С ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ И МОЛЕКУЛЯРНЫМ БИСКВИТОМ** 560 ₽
Cream with stewed pear and molecular sponge cake
- **НЕСНИКЕРС (СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ, АРАХИСОМ И ШОКОЛАДОМ)** 560 ₽
Nesnickers (Creamy cream with salted caramel, peanuts and chocolate)



"ПТИЧЬЕ МОЛОКО" С ГЕЛЕМ ИЗ ЛАЙМА 490 ₺
"Bird's milk" with lime gel

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ С ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ 560 ₺
И МОЛЕКУЛЯРНЫМ БИСКВИТОМ
Cream with stewed pear and molecular sponge cake

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

DRAFT BEER



СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ *Light lager*

	0,3 л.	0,5 л.
• МЮНХЕН СВЕТЛОЕ Munchen Light 12/4,5%	290	390
• ВАЙЦЕНФЕЛЬД ЛАГЕР Weizenfeld Lager 12/5%	330	440
• ШПАТЕН Spaten 11,7/5,2%	390	510
• АЙНЗИДЛЕР ПИЛС Einsiedler Pills 11,4/4,9%	420	540

СВЕТЛЫЕ ЭЛИ *Light ales*

	0,3 л.	0,5 л.
• ИПА IPA 14,5/5,9%	340	460

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО *Wheat beer*

	0,3 л.	0,5 л.
• ВАЙЦЕНФЕЛЬД ВАЙС Weizenfeld Weissbier 12/4,5%	330	440
• БЛАНШ ДЕ ЛЮТИН Blance de Lutin 12/4,5%	340	460
• ФЛЕНСБУРГЕР ВАЙЦЕН Flensburger Weizen 11,8/5,1%	440	560
• КУРПФАЛЬЦ УРВАЙС Kurpfalz Brau Ur-Weize 12/5,5%	440	560

ТЕМНЫЕ ЛАГЕРЫ *Dark lager*

	0,3 л.	0,5 л.
• МЮНХЕН ТЁМНОЕ Munchen Dark 16/5,8%	290	390

ТЕМНЫЕ ЭЛИ *Dark ales*

	0,3 л.	0,5 л.
• СТИНБРЮПТЕ ДЮББЕЛЬ Steenbrugge Dubbel 14,5/6,5%	440	560

ФРУКТОВОЕ ПИВО *Fruit beer*

	0,3 л.	0,5 л.
• КРИК ДЕ ЛЮТИН Kriek De Lutin 15/4%	340	460
• БУН КРИК Boon Kriek 12,3/4%	460	570
• БАХУС ФРАМБУА Bacchus Framboise 14/5%	480	590

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА *Special beer*

	0,3 л.	0,5 л.
• БЛЭК ШИП СТАУТ Black Sheep Stout 11,7/4%	0,5 л.	490
• БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР Bourgogne des Flandres 14/5%	480	590
• КАСТИЛ РУЖ Kasteel Rouge 17,8/7%	0,3 л.	490

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ №1

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ №2

100 мл x 4

490 ₺

Ассортимент уточняйте у официанта

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

SPIRITS



СПЕЦИАЛИТЕТЫ *Specialties*

40 МЛ.

- ШНАПС
ГРУШЕВО-ЯБЛОЧНЫЙ / СЛИВОВЫЙ
Shnaps pear-apple / plum 440 ₺
- ЯГЕРМАЙСТЕР -18°C
Jagermeister -18°C 440 ₺
- КОНЬЯК АРАРАТ АБРИКОС
Cognac Ararat Apricot 520 ₺

ВОДКА *Vodka*

40 МЛ.

- РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИДЖИНАЛ
Russian standard original 290 ₺
- ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ
Tzarskaya original 290 ₺
- ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ
Tzarskaya Gold 310 ₺
- ЦАРСКАЯ В АССОРТИМЕНТЕ
КЛЮКВА / ЦИТРОН / ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА / ГРУША
Tzarskaya in assortment:
Cranberry / citron / black currant / pear 310 ₺
- АБСОЛЮТ
Absolut 470 ₺
- АБСОЛЮТ ВАНИЛЬ
Absolut Vanilla 470 ₺
- ОНЕГИН
Onegin 480 ₺
- ТЕНЖАКУ
Tenjaku 490 ₺

Captain Morgan®

РОМ *Rum*

40 МЛ.

- ВАРАДЕРО АНЬЕХО 3 ГОДА
Varadero Anejo 3 Anos 470 ₺
- КОКОС-ВАНИЛЬ
ДЕД МЕНС ФИНГЕРС
Dead Man's Fingers Coconut 520 ₺
- МАРАКУЙЯ ДЭД МЕНС ФИНГЕРС
Dead Man's Fingers Passion Fruit 520 ₺
- КАПИТАН МОРГАН СПАЙСЕД БЛЭК
Captain Morgan Spiced Black 610 ₺

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

SPIRITS

ТЕКИЛА *Tequila*

40 мл.

- **КОРРАЛЕХО БЛАНКО** 570 ₽
Corralejo Blanco
- **КОРРАЛЕХО РЕПОСАДО** 630 ₽
Corralejo Reposado

ДЖИН *Gin*

40 мл.

- **БИФИТЕР** 490 ₽
Beefeater
- **БИФИТЕР КЛУБНИЧНЫЙ** 490 ₽
Beefeater London Pink
- **ДОМЕЙН ДЮ КОКРЕЛЬ НОРМИНДИЯ** 590 ₽
Domaine du Coquerel Gin Normindia
Вкус наполнен изысканными тонами апельсиновой цедры и оттенками можжевельника / The taste is filled with exquisite tones of orange peel and hints of juniper
- **БОМБЕЙ САПФИР** 610 ₽
Bombay Sapphire
- **РОКУ ДЖИН** 660 ₽
Roku Gin
Вкус джина с характерными растительными нотами и пикантными нюансами плодов юззу / The taste of gin with characteristic vegetable notes and spicy nuances of yuzu fruit

КОНЬЯК *Cognac*

40 мл.

- **АРАРАТ 5*** 490 ₽
ArArAt 5*
- **АРАРАТ АБРИКОС** 520 ₽
ArArAt Apricot
- **АРАРАТ АХТАМАР** 690 ₽
ArArAt Ahtamar
- **РУЛЕ ВС** 680 ₽
Roulet VS
- **РУЛЕ ВСОП** 790 ₽
Roulet VSOP
- **МАРТЕЛ ХО** 1990 ₽
Martel XO

ПОРТВЕЙН *Portwine*

60 мл.

- **КОПКЕ ФАЙН РУБИ** 590 ₽
Kopke Fine Ruby
- **КОПКЕ РЕЗЕРВ ТОНИ** 640 ₽
Kopke Reserve Tawny

ХЕРЕС *Sherry*

40 мл.

- **ПЕДРО ХИМЕНЕС ЭЛЬ КАНДАДО** 490 ₽
Pedro Ximenez "El Candado" Valdespino

ВИСКИ ШОТЛАНДИЯ *Scotland Whiskey*

- **БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ** 540 ₽
Ballantine's Finest
- **ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ** 840 ₽
Chivas Regal 12 y.o.
- **ЧИВАС РИГАЛ 18 ЛЕТ** 960 ₽
Chivas Regal 18 y.o.

Односолодовые

Single malt

- **ГЛЕН МОРЕЙ ЭЛГИН КЛАССИК** 740 ₽
Glen Moray Elgin Classic
- **СИНГЛТОН 12 ЛЕТ** 890 ₽
Singleton 12 Years
- **ГЛЕНЛИВЕТ 12 ЛЕТ** 910 ₽
The Glenlivet 12 y.o.
- **ЛОХ ЛОМОНД ИНЧМУРРИН 12 ЛЕТ** 860 ₽
Loch Lomond Inchmurrin 12 Year Old
- **ТОМАТИН 14 ЛЕТ** 1390 ₽
Tomatin 14 y.o.
- **МАКАЛЛАН 15 ЛЕТ** 1990 ₽
Macallan 15 Years Old

ВИСКИ ИРЛАНДИЯ *Ireland Whiskey*

40 мл.

- **ДЖЕМЕСОН** 610 ₽
Jameson

БУРБОНЫ *bourbon USA*

40 мл.

- **ДЖИМ БИМ** 560 ₽
Jim Beam
- **МЭЙКЕРС МАРК** 690 ₽
Maker's Mark

КАЛЬВАДОС *Calvados*

40 мл.

- **КАЛЬВАДОС ПЭР МАГЛУАР VS** 610 ₽
Calvados Pere Magloire VS

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

SPIRITS



ВЕРМУТЫ *Vermouth*

80 МЛ.

- **МАРТИНИ БЬЯНКО** 490 ₺
Martini Bianco
- **МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ** 490 ₺
Martini Extra Dry

БИТТЕРЫ *Bitters*

40 МЛ.

- **АБСЕНТ ФРУКО ШУЛЬЦ** 490 ₺
Fruko Schulz Absinth
- **АПЕРОЛЬ** 490 ₺
Aperol

НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ *Homemade tincture*

- **НАСТОЙКА НА ВЫБОР:** 40 МЛ. 280 ₺
МАЛИНА-МЯТА / КЛУБНИЧНАЯ /
МАРАКУЙЯ / ОБЛЕПИХА
Raspberry-mint / strawberry
/ passion fruit / sea buckthorn
- **СЕТ НАСТОЕК** 4 X 40 МЛ. 960 ₺
Set of 4 tinctures

ДИЖЕСТИВЫ *Digestives*

40 МЛ.

- **ФРУКО ШУЛЬЦ** 480 ₺
БЛЮ КЮРАСАО, ТРИПЛ-СЕК, КОФЕЙНЫЙ,
АМАРЕТТО, КОКОСОВЫЙ НА ВЫБОР
Fruko Schulz: Blue Curacao, Triple Sec, Coffee, Amaretto,
Coconut at your choice
- **БЕХЕРОВКА** 490 ₺
Becherovka
- **ЛИМОНЧЕЛЛО ПЕТРОНЕ** 490 ₺
Petroni Limoncello
- **САМБУКА** 560 ₺
Sambuca

КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

COCKTAIL'S CARD

СЕКРЕТ КОКО

690 ₺ 115 мл

Джин на синем чае, ликёр абрикос, сок лимона, сироп корица, белок, сладкая вата
COCO'S SECRET - Gin on blue tea, apricot liqueur, lemon juice, cinnamon syrup, protein, cotton candy

НЕНЕГРОНИ

590 ₺ 110 мл

Автор: Пшеничная Анастасия, Jager Meet to eat
Большевиков пр., 8
Джин на синем чае, Мартини Экстра Драй, Апероль, сироп барбарис, сублимированная малина, роза
NENEGRONI - Gin on blue tea, Martini Extra Dry, barberry syrup, freeze-dried raspberries, Aperol, rose

МУЛЕН РУЖ

690 ₺ 185 мл

Автор: Обухов Никита, Brasserie Kriek 6-ая л. В.О., 25
Джин Барристер Пинк, Мартини Экстра Драй, тоник Эвервесс, сироп клубничный, лимонный фреш, белок, карамельные чипсы, сублимированная малина
MOULIN ROUGE - Gin Barrister Pink, Martini Extra Dry, Tonic Everless, strawberry syrup, Lemon Fresh, Dry Protein, freeze-dried raspberries

ЗАВТРАК У ТИФФАНИ

690 ₺ 130 мл

Автор: Туманов Олег, Jager Restorub Марата ул., 4
Абсент Фруко Шульц, Блю Кюрасао, Фруко Шульц Дыня, сироп персиковый, лимонный фреш, белок
TIFFANY'S BREAKFAST: Absinthe Fruko Schultz, Blue Curacao, Fruko Schultz Melon, peach syrup, lemon fresh, protein

ЧАЙНАТАУН

690 ₺ 160 мл

Белый ром на листьях лайма, кокосовое молоко, ликёр личи, сок лимона, сироп лемонграсс
CHINATOWN - White rum infused on lime leaves, coconut milk, lychee liqueur, lemon juice, lemongrass syrup

ЧАЙНАТАУН Б/А

390 ₺ 160 мл

Сок лимона, сироп лемонграсс, кокосовое молоко, напиток Милкис
Chinatown alcohol-free
Lemon juice, lemongrass syrup, coconut milk, drink Milkis

ТРОПИКАНА ЖЕНЩИНА

690 ₺ 130 мл

Автор: Концавенко Александр, Brasserie Kriek Коломяжский пр. 15 к. 2
Варадеро Аньехо 3 года, сок ананас, сироп маракуйя, сахарный сироп, лимонный фреш, чипс апельсина
TROPICANA WOMAN
Varadero Anejo 3 Anos, pineapple juice, passion fruit syrup, sugar syrup, fresh lemon, orange chips



КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ *Classic cocktails*

ГЛИНТВЕЙН

180 мл

490 P

Красное вино, Белуга Хантинг ягодная, специи, апельсин
MULLED WINE - Red wine, Beluga Hunting Berry, spices, orange

Б-52

45 мл

520 P

Фруко Шульц сливочный, Фруко Шульц кофейный, Фруко Шульц Трипл-сек
B-52 - Fruko Schulz Cream, Fruko Schulz Coffee, Fruko Schulz Triple Sec

АПЕРОЛЬ ШПРИЦ

195 мл

640 P

Биттер Апероль, игристое вино сух., минеральная вода
APEROL SPRITZ - Bitter Aperol, sparkling wine dry, mineral water

ДЖИН ТОНИК

195 мл

640 P

Джин, Тоник, огурец
GIN&TONIC - Gin, Tonic, Cucumber

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ ПО СПЕЦЗАКАЗУ

690 P

Мохито, Лонг Айленд, Негрони, Куба Либре, Белый Русский, Маргарита
CLASSIC COCKTAILS ON SPECIAL ORDER - Mojito, Long Island, Negroni, Cuba Libre, White Russian, Margarita

ФИАЛКИ ГЛАЗ ТВОИХ

690 P 105 мл

Автор: Михайлов Егор
Jager Meet to eat
Московский пр., 171
Джин на синем чае, сироп сирень, пюре фейхоа, мусс из пюре крыжовника, лимонный сок, цветы
VIOLETS OF YOUR EYES - Gin on blue tea, Lilac syrup, feijoa puree, gooseberry puree mousse, lemon juice, flowers

БОЙЦОВСКИЙ КЛУБ

590 P 75 мл

Виски Дюарс 8 лет, кофейный ликер, Фернет Бранка, кофейные зерна, чипс апельсина
FIGHT CLUB - Whiskey Dewar's 8 Years Old, Fernet Branca, coffee liqueur, coffee beans, orange chips

КАК ГОВОРИТ ДЖИНДЖЕР

690 P 250 мл

Автор: Кузнецов Дмитрий,
Jager Meet to eat
Московский пр., 171
Баллантайнс, сироп имбирный пряник, лимонный фреш, тоник
Лимон-лайм, корень имбиря, чипс лайма
AS GINGER SAYS - Ballantine's, gingerbread syrup, lemon fresh, Lemon-lime tonic, Ginger root, lime chips

ЭМИЛИ

690 P 105 мл

Автор: Кузнецов Дмитрий,
Jager Meet to eat
Московский пр., 171
Джин, сироп лаванда, мартини экстра драй, сок лимона, лаванда
EMILY - Gin, lavender syrup, martini extra dry, lemon juice, lavender

РАФАЭЛЛО

590 P 80 мл

Автор: Кочнев Валерий,
Brasserie Kriek
Итальянская ул., 17
Ликер Фруко Шульц Сливочный, ром Кокос ваниль Дед Менс Фингертс, Фруко Шульц кокос, сливки, сироп кокосовый, кокосовая стружка
RAFFAELLO - Liquor Fruko Schultz Cream, rum Dead Man's Fingers Coconut Vanilla, Fruko Schultz coconut, cream, coconut syrup coconut flakes



МАРА-"КУЯ" ШОТ

390 P 40 мл

Автор: Новиков Марк,
Brasserie Kriek Московский пр., 192-194

Варадеро Аньехо 3 года, сироп маракуйя, лимонный фреш, сок апельсиновый
MARA-"KUYA" SHOT

Varadero Anejo 3 Anos, passion fruit syrup, lemon fresh, orange juice

СЕТ МАРА-"КУЯ" ШОТ

1190 P 40 мл x 4

ФИОНА

690 P 130 мл

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

БЕЗААЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

NON-ALCOHOLIC DRINK

КОКТЕЙЛИ *cocktails*

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ 300 мл. 460 ₽
ВАНИЛЬНЫЙ / КЛУБНИЧНЫЙ / ШОКОЛАДНЫЙ
Milkshake - Vanilla / Strawberry / Chocolate

МОХИТО 220 мл. 490 ₽
Мята, лайм, минеральная вода, сахар
MOJITO - Mint, lime, mineral water, sugar

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ *hot drinks*

ЭСПРЕССО 30 мл. 240 ₽
Espresso

АМЕРИКАНО 110 мл. 240 ₽
Americano

КАПУЧИНО 125 мл. 290 ₽
Cappuccino

ЛАТТЕ 250 мл. 310 ₽
Latte

РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО 40 мл. 60 ₽
Vegetable Milk

МОЛОКО / СЛИВКИ 40 мл. 60 ₽
Milk / cream

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ 400 мл. 390 ₽
Tea in assortment

ЧАЙ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 400 мл. 490 ₽
ЦИТРУСОВЫЙ / ПРЯНАЯ СМОРОДИНА / ОБЛЕПИХА
Homemade tea: citrus / spiced currants / buckthorn

СВЯЗАННЫЙ ЧАЙ 400 мл. 490 ₽
Bound tea

ЧАЙ ЖАСМИНОВЫЕ ЖЕМЧУЖИНЫ 400 мл. 490 ₽
Jasmine pearls tea

ЧАЙ АСТРА МАРИН 400 мл. 490 ₽
Astra marine tea

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ *cold drinks*

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 0,2 л. 430 ₽
АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ЯБЛОЧНЫЙ,
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ, МОРКОВНЫЙ НА ВЫБОР
Fresh juices: apple, orange, grapefruit to choose

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД 0,22/0,75 л. 440/960 ₽
МАРАКУЙЯ-ГУАВА
Homemade passion fruit-guava lemonade

МОРС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ 0,2 л. 230 ₽
Fruit drink of black currant

СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ 0,2 л. 280 ₽
АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ЯБЛОЧНЫЙ, ГРЕЙПФРУТОВЫЙ,
АНАНАСОВЫЙ, ВИШНЕВЫЙ, ТОМАТНЫЙ НА ВЫБОР
Juices: apple, orange, grapefruit, pineapple,
cherry, tomato to choose

ВОДА АРТЕЗИАНСКАЯ «GREAT RIVER» 0,5 л. 290 ₽
ГАЗИРОВАННАЯ / НЕГАЗИРОВАННАЯ
Artesian water «Great River», still / sparkling

КОЛА 0,33 л. 340 ₽
Cola

КВАС ПСКОВСКИЙ ЖИВОЙ 0,5 л. 340 ₽
Kvas Pskovskii

ЛИМОНАДЫ 0,33 л. 350 ₽
В АССОРТИМЕНТЕ
Lemonades in the assortment

ЭВЕРВЕС ТОНИК 0,25 л. 370 ₽
Evervess Tonic

ЭВЕРВЕСС ЛИМОН ЛАЙМ 0,25 л. 370 ₽
Evervess Sparkling Lemon-Lime

ЭВЕРВЕСС КОЛА 0,25 л. 370 ₽
Evervess Cola

ТАССАЙ EXCELLENT ГАЗ. / 0,75 л. 640 ₽
EMERALD НЕГАЗ.
Tassay Excellent sparkling water / Emerald still water



Пивоварня Купца Лапина

КВАС
ПСКОВСКИЙ

КВАС
ПСКОВСКИЙ

Пивоварня Купца Лапина



ПРАВИЛА НАШЕГО РЕСТОРАНА

Rules of our restaurant

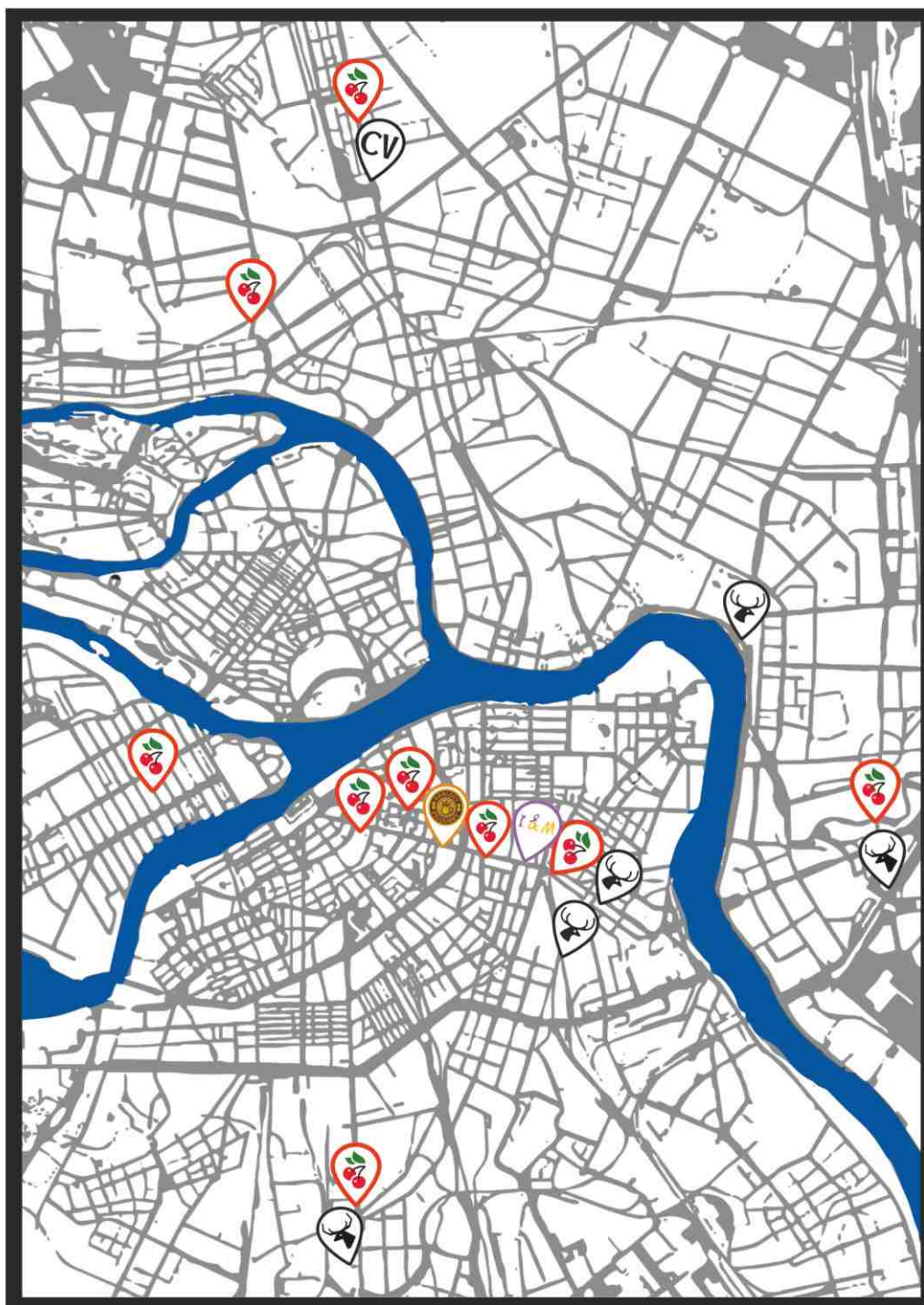
- В случае наличия у Вас пищевой аллергии, пожалуйста, сообщите об этом официанту прежде, чем Вы сделаете заказ
- Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, находящимся в состоянии алкогольного или наркотического опьянения
- Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, проявляющим агрессию в адрес наших гостей и персонала
- В нашем ресторане запрещены любые азартные и настольные игры
- Мы готовим для Вас блюда, которые заявлены в нашем меню, Ваши индивидуальные пожелания мы готовы обсудить заранее перед посещением нашего заведения
- При оплате вашего счета мы не делим его на несколько частей
- В случае, если количество гостей за столом 12 и более, мы прибавляем к счёту сервисный сбор 10%. Сервисный сбор включается всем гостям от 14 лет. Гостям, которым менее 14 лет, сервисный сбор не включается.
- В нашем ресторане запрещено употребление продуктов питания, алкогольных и безалкогольных напитков, принесенных с собой
- If you are allergic to any food, please let the waiter know about this before making an order
- We reserve the right to refuse service to people intoxicated by alcohol or drugs
- We reserve the right to refuse service to people behaving aggressively to our guests and staff
- Any gambling or tabletop games are not allowed in our restaurant
- We cook for you dishes only offered on the menu. Your individual wishes can be discussed in advance, before visiting our establishment
- We do not split the nal bill. Our manager is able to take several payments off different cards or cash
- If the number of guests at your table is 12 or more, 10% service fee will be added to your bill
- 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 detail indicates in the price list. Any employee of our institution will provide you with price list on your first requirement.



**BIG
FAMILY**
resto group



 **JÄGER**
RESTO PUB

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

 **JÄGER**
meet to eat

Московский пр., 171;
Большевииков пр., 8.

РЕСТОРАН
ШАТО ВИНТАЖ

Энгельса пр., 124.



Невский пр., 60.

Ivan & Maria
gastro pub
Невский пр., 64.

BRASSERIE
KRIEK

Коломяжский пр., 15, к. 2;
6-ая линия В.О., 25;
Невский пр., 22-24;
Невский пр., 47;
Невский пр., 64;
Итальянская ул., 17;
Энгельса пр., 124;
Московский пр., 192-194;
Пр. Большевииков, 3.

Единый телефон Big Family resto group: 8(812)611-11-10

