

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



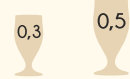
2008




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
 Кастил Руж Kasteel Rouge 20/7,0%	490	640

СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ LIGHT LAGERS



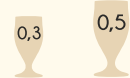
 Грейт Ривер Лагер Great River Lager 12/4,5%	340	460
 Кампус Премиум Campus Premium 12,9/5%	440	560



СВЕТЛЫЕ ЭЛИ LIGHT ALES



 ИПА IPA 14,5/5,9%	340	460
 Коникс Бельджин 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



ПОЛУТЕМНЫЕ ЭЛИ SEMI-DARK ALES



 Палм Palm 12,4/5,4%	440	560
--	-----	-----


ТЕМНЫЕ ЭЛИ DARK ALES



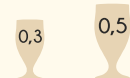
 Коникс Бельджин Дюббель Konix Belgian Dubbel 13,5/6,5%	390	490
 Стинбрюгге Брюн Steenbrugge Bruin 14,5/6,5%	440	560

ФРУКТОВОЕ ПИВО FRUIT BEER



 Грейпфрут Эль Grapefruit Ale 19/6,9%	340	460
---	-----	-----

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.



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



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 ₽

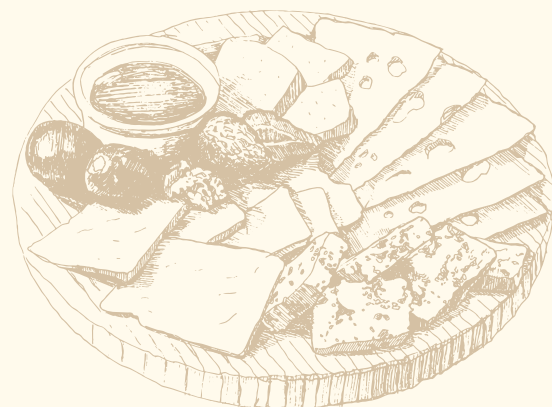


ЭСКАРГО

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!

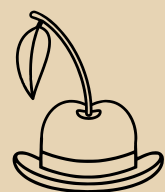


- Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом
Rye croutons with cheese and garlic sauce 340 ₽
- Ржаные гренки с сырно-чесночным соусом и пармезаном
Rye croutons with cheese and garlic sauce and parmesan 420 ₽
- Хрустящие вешенки к пиву
Crispy oyster mushrooms for beer 480 ₽
- Свиные уши в соусе свит чили
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 ₽

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
- **Мясной бульон с говяжьей грудинкой и маринованным яйцом** 520 ₺
Meat broth with beef brisket and pickled egg
- **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



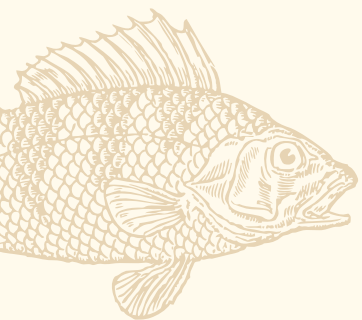
БЛЮДО
НА ДВОИХ





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes



ПТИЦА

Poultry

- **Куриные крылья в карамельном соусе** 690 Р
Chicken wings in caramel sauce
- **Курица по-гентски с дор блю и соусом с белыми грибами и вешенками** 840 Р
Chent chicken with dor blue and sauce with porcini mushrooms and oyster mushrooms
- **Утиная ножка конфи с пюре и пьяной вишней** 890 Р
Duck leg confit with mashed potatoes and drunk cherries



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish and seafood

- **Рыба по-фламандски** 780 Р
Fish in Flemish
- **Лосось с томленным пореем и шпинатом с пряным кокосовым соусом** 1290 Р
Salmon with stewed leeks and spinach with spicy coconut sauce



БУРГЕРЫ

Burgers

- **Бургер с хрустящей курицей** 760 Р
Burger with crispy chicken
- **Бургер с котлетой из мраморной говядины / с двойной котлетой** 790 / 940 Р
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








ВАФЛИ И ДЕСЕРТЫ

Waffles & Desserts

ВАФЛИ И ДЕСЕРТЫ
Waffles & Desserts



ВАФЛИ Waffles

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



ДЕСЕРТЫ Desserts

- | | |
|---|-------|
| ● Неклассический наполеон
The non-classical Napoleon | 390 P |
| ● Нерафаэлло
Nerafaello | 520 P |
| ● Воздушные сырники
с брусничным вареньем
Airy cheesecakes with lingonberry jam | 480 P |
| ● Мороженое в ассортименте
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 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, 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 Restorpub Марата ул, 4

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

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
- КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ ПО СПЕЦЗАКАЗУ 690 Р
Лонг Айленд, Негрони, Куба Либре, Белый Русский, Маргарита
Long Island, Negroni, Cuba Libre, White Russian, Margarita



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
- Эвервес Тоник 250 мл 350 Р
Evervess Tonic
- Эвервес 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: цитрусовые/личича/облепиха /пряная смородина 400 мл 470 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

