

РАЗЛИВНОЕ ПИВО / DRAFT BEER



PAUWEL KWAK 0,33 290.-

плотность 19,5% алкоголь 8,4%

ЮЛТЕРМНОЕ ПИВО - ГОРДОСТЬ БЕЛЬГИИ И ЛЮБИМЫЙ НАПИТОК ВСЕХ ЕДИТЕЛЕЙ ПИВА В МИРЕ, КОТОРОЕ ЗАРОДИЛОСЬ В XVIII ВЕКЕ В ОРОДКЕ БУТГЕНХАУТ. PAUWEL KWAK - ЯНТАРНОГО ЦВЕТА ЗЛЬ С ФРУКТОВЫМ АРОМАТОМ ИЗ СОЛОДА, НУГИ, ПЕРСИКА, АРАМЕЛИЗИРОВАННОГО БАНАНА И СПЕЦИЙ. ОТЛИЧАЕТСЯ ФРУКТОВЫМ ОСЛЕВКУСИЕМ С ОТТЕНКОМ ХМЕЛЯ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК ДИЖЕСТИВ | АПЕРИТИВ, К РЫБЕ, ЗАКУСКАМ И ДЕСЕРТАМ.

LEFFE BRUNE 0,33/0,5 230/330.-

плотность 15,7% алкоголь 6,3%

- ТЕМНЫЙ АББАТСКИЙ ЗЛЬ. В АРОМАТЕ ОТТЕНКИ ПРЯНОСТЕЙ, ЖАРЕННОГО СОЛОДА, КОФЕ И ШОКОЛАДА, НЮАНСЫ ТЕМНЫХ ФРУКТОВ. ВКУС ПОЛНЫЙ, СЛИВОЧНЫЙ, С ТОНАМИ ЖАРЕННОГО СОЛОДА. РЕКОМЕНДУЕМ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНЫЙ НАПИТОК, К СЫРАМ, ЗАКУСКАМ.



GRIMBERGEN DOUBLE-AMBREE 0,33/0,5 220/320.-

плотность 14,7% алкоголь 6,5%

РАДИЦИОННЫЙ ТЕМНЫЙ АББАТСКИЙ ЗЛЬ, С ЛЕГКИМ ЦВЕТОЧНЫМ И ЕРСИКОВЫМ АРОМАТОМ, С НОТАМИ КАРАМЕЛИ И ШОКОЛАДА. ФРУКТОВЫЙ СОЛОДОВЫЙ ВКУС ДОСТИГАЕТСЯ БЛАГОДАРИ СПОЛЬЗОВАНИЮ ЯЧМЕНЯ СОРТА GATINAIS, ОБЪЕДИНЕННОГО ТЩАТЕЛЬНО ОТОБРАННЫМ ХМЕЛЕМ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИЛЬНО АРАМЕЛИЗИРОВАННОГО СОЛОДА ДОБАВЛЯЕТ КО ВКУСУ GRIMBERGEN DOUBLE-AMBREE ТОНА СЛИВОЧНЫХ ИРИСКОВ, СТАРОГО РЕНДИ И НОТКИ КОРИЦЫ. РЕКОМЕНДУЕМ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ, ЯСНЫМ ЗАКУСКАМ, СТЕЙКАМ.

CAMPUS PREMIUM 0,33/0,5 220/310.-

плотность 12% алкоголь 5%

* ПОДРОБНОСТИ О СОРТЕ ПОДКЛЮЧЕННОГО ПИВА МОЖНО УЗНАТЬ У ОФИЦИАНТА

СВЕТЛОЕ БЕЛЬГИЙСКОЕ ПИВО НИЗОВОГО БРОЖЕНИЯ. ЛЕГКОЕ ОСВЕЖАЮЩЕЕ ПИВО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА С МЯГКОЙ БЕЛОСНЕЖНОЙ ПЕНОЙ. ПОДОБНЫЙ ТИП ПИВА ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРЕН ВО ВСЕМ МИРЕ, ПОЭТОМУ БЕЛЬГИЙСКИЙ CAMPUS PREMIUM СВАРЕННЫЙ НА СЕМЕЙНОЙ ПИВОВАРНЕ HUYGHE-BROUWERIJ НЕСОМНЕННО ПОНРАВИТСЯ ВСЕМ ЛЮБИТЕЛЯМ КЛАССИЧЕСКОГО ВКУСА. НЕМНОГО СЛАДКОЕ ВНАЧАЛЕ, С ПРИЯТНОЙ СОЛОДОВОЙ ГОРЧИНКОЙ В ПОСЛЕВКУСИИ. РЕКОМЕНДУЕМ К МЯСУ, ЗАКУСКАМ, ПТИЦЕ И МЯДИЯМ.



GRIMBERGEN BLOND 0,33/0,5 220/320.-

плотность 14,5% алкоголь 6,7%

РАДИЦИОННЫЙ СВЕТЛЫЙ АББАТСКИЙ ЗЛЬ. СВАЛАНСИРОВАННОЕ, ТНОСИТЕЛЬНО ЛЕГКОЕ ПИВО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА ВЕРХОВОГО РОЖЕНИЯ, С ЛЕГКИМ ЦВЕТОЧНЫМ И ПЕРСИКОВЫМ АРОМАТОМ ФРУКТОВЫМ СОЛОДОВЫМ ВКУСОМ, КОТОРЫЙ ДОСТИГАЕТСЯ ЛАГОДАРИ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЯЧМЕНЯ СОРТА GATINAIS, БЪЕДИНЕННОГО С ТЩАТЕЛЬНО ОТОБРАННЫМ ХМЕЛЕМ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ, К СЫРАМ, ПТИЦЕ, РЫБНЫМ БЛЮДАМ.

BLANCHE DE BRUXELLES 0,33/0,5 230/330.-

плотность 10,7% алкоголь 4,5%

* ПОДРОБНОСТИ О СОРТЕ ПОДКЛЮЧЕННОГО ПИВА МОЖНО УЗНАТЬ У ОФИЦИАНТА

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО ВАРИТСЯ ПО РЕЦЕПТУРЕ ПИВОВАРЕН СТАРОГО БРАВАНТА. ЦВЕТ - СВЕТЛО-ЖЕЛТЫЙ И МУТНЫЙ, КАК И ПОЛОЖЕНО БЫТЬ НЕФИЛЬТРОВАННОМУ ПИВУ. ВКУС ПРОДУКТА СПЕЦИФИЧЕСКИЙ - ЛЕГКИЙ И МЯГКИЙ. В НЕМ СОЕДИНЕННЫ ДВЕ ГЛАВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ: АПЕЛЬСИН И МЯГКАЯ ПШЕНИЧНАЯ КИСЛИНКА. В АРОМАТЕ ХОРОШО ОЩУЩАЕТСЯ МАСЛЯНИСТЫЙ ТОН И ЦИТРУС. ПОСЛЕВКУСИЕ - АРОМАТНАЯ ГОРЧИНКА ХМЕЛЯ, ЦЕДРА И СПЕЦИИ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНЫЙ НАПИТОК, К ЛЕГКИМ ЗАКУСКАМ, МОРЕПРОДУКТАМ И РЫБНЫМ БЛЮДАМ.



STEENBRUGGE DUBBEL BRUIN 0,33/0,5 230/330.-

плотность 14,5% алкоголь 6,5%

ЕМНОЕ ПИВО ВЕРХОВОГО БРОЖЕНИЯ, СВАРЕННОЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ НИКАЛЬНОЙ СМЕСИ БЕЛЬГИЙСКИХ ТРАВ И СПЕЦИЙ "GRIJUT", ЛАГОДАРИ ЭТОМУ У ПИВА БОГАТЫЙ ФРУКТОВЫЙ АРОМАТ С НОТАМИ РАВ И КОРИЦЫ, А ВО ВКУСЕ ПРЕОБЛАДАЮТ ФРУКТОВЫЕ И АРАМЕЛЬНЫЕ ТОНА, ДОПОЛНЕННЫЕ НЮАНСАМИ ДРОЖЖЕЙ. ПИВО ВАРЕНО ПО СТАРИННОМУ МОНАСТЫРСКОМУ РЕЦЕПТУ. НА ЭТИКЕТКЕ ИЗОБРАЖЕН ARNOLDUS VAN TIEGEM - СВЯТОЙ АРНОЛЬД, ОКРОВИТЕЛЬ ПИВОВАРОВ, КОТОРЫЙ В 1084 ГОДУ ОСНОВАЛ ИВОВАРНЮ ABBEY OF OUDENBURG. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ИЖЕСТИВ, К ТУШЕНОМУ МЯСУ, СТЕЙКАМ И ДЕСЕРТАМ.

GRISSETTE BLANCHE 0,33/0,5 215/330.-

плотность 14,7% алкоголь 5,5%

ВИТБИР ОТ ВАЛЛОНСКОЙ СЕМЕЙНОЙ ПИВОВАРНИ ПРИ АББАТСТВЕ ST-FEULLEIN, КОТОРАЯ ВХОДИТ В АССОЦИАЦИЮ НЕЗАВИСИМЫХ ИСТОРИЧЕСКИХ ПИВОВАРЕН БЕЛЬГИИ. ИЗЫСКАННЫЙ МЯГКИЙ СОРТ СОЗДАЕТСЯ ИЗ ИНГРЕДИЕНТОВ ОРГАНИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, КОТОРЫЕ ВЫРАЩИВАЮТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЖЕСТКИМИ ЭКОЛОГИЧЕСКИМИ ТРЕБОВАНИЯМИ. ВАРИТСЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЦЕДРЫ АПЕЛЬСИНА И ПРЯНЫМ КОРИАНДРОМ. АРОМАТ ТРАВЯНИСТЫЙ, СЛАДКОВАТЫЙ, МЕДОВЫЙ, ВАНИЛЬНЫЙ, ПРЯНЫЙ, ПШЕНИЧНЫЙ. ВКУС ФРУКТОВЫЙ, ЦИТРУСОВЫЙ, ЗЕРНОВОЙ, ПРЯНЫЙ, С ПИКАНТНОЙ КИСЛИНКОЙ. РЕКОМЕНДУЕМ К ЛЕГКИМ ЗАКУСКАМ, МОРЕПРОДУКТАМ И БЛЮДАМ ИЗ ПТИЦЫ.



РАЗЛИВНОЕ ПИВО / DRAFT BEER



BORNEM BLOND 0,33/0,5 240/360.-

плотность 16% алкоголь 6%

Прекрасный молодой эль с мягким, но в то же время насыщенным вкусом. Пиво варится из тщательно отобранных сортов солода, которые дают напитку особый мягкий вкус и фруктовый аромат. Если попробуете этот эль, то ощутите приятные фруктово-хмелевые нотки. Рекомендуем к сырам, мидиям, белому мясу и закускам.

MORT SUBITE KRIEK 0,25/0,5 200/360.-

плотность 12,5% алкоголь 4,3%

Является поистине уникальным сортом вишневого пива. В отличие от большинства бельгийских фруктовых сортов, производится он не на основе нефилтрованного пива с добавлением сока, а на основе настоящего брюссельского ламбика. Приготовление Mort Subite Kriek требует соблюдения старинных рецептов, отточенных за несколько столетий: во время дображивания ламбика в деревянных бочках, туда добавляются ягоды спелой красной вишни определенного сорта, а затем готовое пиво выдерживают 2-3 месяца. Рекомендуем как аперитив и джестив, к салатам, различным закускам.



LA TRAPPE TRAPPIST BEER 0,25/0,4 240/350.-

* подробности о сорте подключенного пива
можно узнать у официанта

В 1854 году монахи этого монастыря впервые сварили пиво. До сих пор, в стенах этого аббатства пивоварение придерживается вековых методов изготовления траппистского пива. Сначала пиво варилось только для нужд монахов. Но после Первой мировой войны спрос на монашеское пиво резко возрос, что вызвало необходимость модернизации пивоваренного завода и постройки для него нового здания. Пивоварню назвали Bierbrouwerij De Koningshoeven. Сейчас это пиво очень популярно далеко за пределами Нидерландов и радует любителей пива восхитительным, насыщенным вкусом и ароматом.

MONKS CAFE FLEMISH SOUR ALE

0,33/0,5 250/350.-

плотность 14% алкоголь 5,5%

* подробности о сорте подключенного пива
можно узнать у официанта

Коричневый крепкий эль, сваренный компанией Ван Стеенберг. 'Monk's Cafe' Flemish Sour Ale создан путем смешивания молодых и вызревших сортов ламбика. В его вкусе характерна кислинка с вишневыми оттенками уравновешивается карамельной сладостью, к финишу перетекая в тонкие вальзамические нюансы. Кислинка присутствует и в аромате пива, где ее отлично уравновешивают тона прожаренного солода. Рекомендуем к сырам, мясу и как джестив.



PALM AMBER 0,33/0,5 230/340.-

плотность 12,4% алкоголь 5,6%

Заслуженно признано маркой №1 среди бельгийских янтарных элей. Благодаря особенному сорту солода оно имеет нежный и в то же время сочный медовый вкус. Вместе с солодом в производстве пива так же используют специальные дрожжи, выбранные в соответствии со строгой дрожжевой селекцией членами семьи Van Roy (Ван Рой), что прекрасно дополняет ароматизатор фруктовыми нотами. Рекомендуем к сырам, закускам и мясным блюдам.

DELIRIUM RED 0,33/0,5 255/380.-

плотность 16,4% алкоголь 6,5%

Фруктовый эль темно-пурпурного цвета, напоминающего сочную спелую вишню, с кремообразной чуть розоватой пеной. Аромат мягкий, фруктовый, с нотками миндаля и умеренно кислых вишен. Вкус пива сладковатый-терпкий, с пряным балансом между сладостью и кислотностью, нотами вишни и заметными оттенками хмеля. В состав напитка помимо вишневого сока, входит еще и сок бузины, который делает мягкий вишневый вкус чуть более характерным. Рекомендуем как джестив, к салатам, закускам, десертам.



HERKENRODE CISTER 0,33/0,5 230/330.-

плотность 15% алкоголь 6,5%

Бельгийский эль от пивоварни Brouwerij Cornelissen, что во Фландрии. Монахини женской обители Herkenrode в 2009 году решили возродить древнюю традицию варки аббатского пива по старинным рецептам. Совместно с пивоварней Cornelissen они начали восстанавливать оригинальную линейку монастырских сортов. Название пива напоминает о том, что обитель Herkenrode присоединилась к цистерцианскому монашескому ордену в 1217 году. Напиток насыщенный, сложный, с благородным, тонким, многогранным вкусом отменного бельгийского эля с характерным для этого стиля классическим букетом. Рекомендуем к мясу, птице, запеканкам, плотным закускам.

GULDEN DRAAK

0,33/0,5 280/400.-

плотность 23% алкоголь 10,5%

Крепкий эль коричнево-рубинового цвета, с густой пенной шапкой, он получил свое имя в честь одного из символов города, и вот уже много лет его признают достойным оказанной чести. Приготовленный по технологии вторичного брожения с добавлением винных дрожжей, он обладает неповторимым вкусом. В нем присутствуют оттенки кофе, шоколада и жаренного солода, а усложняют гамму ноты карамели. Пиво имеет выразительное, совершенное послевкусие, обладает фруктовым ароматом, в котором доминируют изюм, гвоздика, домашний хлеб, яблоки и груша. Рекомендуем как аперитив и джестив, к тушеному мясу, стейкам, и десертам.



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ПИВНОЙ СЕТ
из 5 позиций на Ваш выбор 0,5 450



ACHEL BLONDE алк. 8%

0,33 380.-

- СВЕТЛЫЙ ТРИПЕЛЬ. ОБЛАДАЕТ ОСВЕЖАЮЩИМ, БАРХАТИСТЫМ ВКУСОМ С БОГАТЫМ ФРУКТОВО-СОЛОДОВЫМ БУКЕТОМ С ХАРАКТЕРНЫМИ ОТТЕНКАМИ БЕЛЬГИЙСКИХ ДРОЖЖЕЙ. РЕКОМЕНДУЕМ К ПТИЦЕ, БЛЮДАМ-ГРИЛЬ.

ACHEL BRUNE алк. 8%

0,33 380.-

- ТЕМНЫЙ ЭЛЬ. В АРОМАТЕ НЮАНСЫ КАРАМЕЛИ, ОТТЕНКИ СОЛОДА И ДРОЖЖЕЙ. ВКУС БОГАТЫЙ И НАСЫЩЕННЫЙ С АРОМАТОМ КАРАМЕЛИ И ОРЕХОВ С ТОНАМИ БЕЛЬГИЙСКИХ ДРОЖЖЕЙ И ПРЯНОСТЕЙ. РЕКОМЕНДУЕМ К МЯСУ И ПТИЦЕ ПОД СЛАДКИМИ СОУСАМИ, КОЛБАСКАМ, БАРБЕКЮ, ХОЛОДНЫМ И ГОРЯЧИМ ЗАКУСКАМ, КОПЧЕНОЙ РЫБЕ.



CHIMAY BLUE алк. 9%

0,33 390.-

- ТЕМНЫЙ ЭЛЬ. ПИВО С АРОМАТОМ СОЛОДА, ТЕМНЫХ ФРУКТОВ, ГРУШИ, РОЖДЕСТВЕНСКОЙ ВЫПЕЧКИ, КАРАМЕЛИ. ВКУС ПИВА МОЩНЫЙ, ОТНОСИТЕЛЬНО СУХОЙ, СЛИВОЧНЫЙ, СЛАДКО-ТЕРПКИЙ, С ВЫСОКОЙ КАРБОНИЗАЦИЕЙ, БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ТОНОВ ФРУКТОВ И СУХОФРУКТОВ, НОТКАМИ ХЛЕБА, КАРАМЕЛИ И ГРУШИ, НЮАНСАМИ ПРЯНОСТЕЙ (АНИСА) И ЛАКРИЦЫ. РЕКОМЕНДУЕМ С ДИЧЬЮ, НЕЖИРНОЙ РЫБОЙ, СЫРАМИ И ДЕСЕРТАМИ.

CHIMAY RED алк. 9%

0,33 380.-

- ТЕМНЫЙ ЭЛЬ. ПИВО С БОГАТЫМ АРОМАТОМ, СЛОЖЕННЫМ ИЗ СЛАДКИХ СОЛОДОВЫХ НОТ, ОТТЕНКОВ КАРАМЕЛИ, ОРЕХОВ, ФРУКТОВ И ПРЯНОСТЕЙ. ВКУС ПИВА НАПОЛНЕН ТОНАМИ СОЛОДА, ОРЕХОВ, ТОРТА, КАРАМЕЛИ, НЮАНСАМИ РОМА, ФРУКТОВ И ЯГОД. РЕКОМЕНДУЕМ С СЫРАМИ, ХОЛОДНЫМИ И ГОРЯЧИМИ ЗАКУСКАМИ.

CHIMAY WHITE алк. 8%

0,33 390.-

- СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ ТРИПЕЛЬ. ПИВО С АРОМАТОМ ДРОЖЖЕЙ, ХЛЕБА, СЛАДКИМИ ОТТЕНКАМИ БАНАНА, НЮАНСАМИ ГВОЗДИКИ И ДРУГИХ СПЕЦИЙ. ВО ВКУСЕ ХМЕЛЕВАЯ ГОРЕЧЬ, НОТЫ ДРОЖЖЕЙ, ОТТЕНКИ СОЛОДА, ФРУКТОВ (БАНАН, ГРУША, ЯБЛОКО, ВИНОГРАД) И ПРЯНЫХ НЮАНСОВ ГВОЗДИКИ И ПЕРЦА. РЕКОМЕНДУЕМ К СЫРАМ И ЗАКУСКАМ, СВИНИНЕ И БАРАНИНЕ.



LA TRAPPE BOCKBIER алк. 7%

0,33 380.-

- ТЕМНЫЙ ЭЛЬ. ПИВО С ЯРКО ВЫРАЖЕННЫМ СОЛОДОВЫМ АРОМАТОМ, С БОГАТЫМ ВКУСОМ И ПРИЯТНОЙ ГОРЕЧЬЮ, СОЛОДОВЫМИ ТОНАМИ И ПЬЯНИЩЕМ ПОСЛЕВКУСИЕМ. РЕКОМЕНДУЕМ С БУРГЕРАМИ, ТУШЕНЫМ МЯСОМ И ЗАПЕЧЕННЫМИ ФРУКТАМИ.

LA TRAPPE ISIDOR алк. 7,5%

0,33 380.-

- СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ. АРОМАТ НАЧИНАЕТСЯ С ЦВЕТОЧНЫХ И ФРУКТОВЫХ ТОНОВ ПЕРЕХОДЯЩИХ В ОТТЕНКИ СУХОФРУКТОВ И ПРЯНОСТЕЙ. ВКУС СБАЛАНСИРОВАННЫЙ, НЕМНОГО СЛАДКОВАТЫЙ И БОГАТЫЙ ХМЕЛЬНОЙ ГОРЕЧЬЮ НА ФИНИШЕ. РЕКОМЕНДУЕМ К СЫРАМ, САЛАТАМ, РЫБЕ А ТАКЖЕ В КАЧЕСТВЕ АПЕРИТИВА.

LA TRAPPE BLONDE алк. 6,5%

0,33 370.-

- СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ. АРОМАТ В МЕРУ ГЛУБОКИЙ И СЛАДКОВАТЫЙ С ОТТЕНКАМИ МЕДА, ДРОЖЖЕЙ, БАНАНА, ТЕМНЫХ ФРУКТОВ. ВКУС СБАЛАНСИРОВАННЫЙ С НОТКАМИ ФРУКТОВ, ДРОЖЖЕЙ, СОЛОДА, ХМЕЛЯ И ОТТЕНКАМИ КАРАМЕЛИ. РЕКОМЕНДУЕМ К СЫРАМ, САЛАТАМ, РЫБЕ.

LA TRAPPE DUBBEL алк. 7%

0,33 370.-

- ТЕМНЫЙ ЭЛЬ. АРОМАТ СЛОЖНЫЙ, НАПОЛНЕН ТОНАМИ ЧЕРНОСЛИВА, СОЛОДА, ДРОЖЖЕЙ, ИЗЮМА, КАРАМЕЛИ, ПЕРЦА, ГВОЗДИКИ, ЧЕРНОГО ХЛЕБА, ЗЕМЛИ И ПРЯНОСТЕЙ. ВКУС СБАЛАНСИРОВАННЫЙ, С ФРУКТОВЫМИ НОТАМИ, ОТТЕНКАМИ ПРЯНОСТЕЙ И СЛАДКИМИ СОЛОДОВЫМИ ТОНАМИ. РЕКОМЕНДУЕМ С СЫРАМИ, ГОВЯДИНОЙ, ЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ И ШОКОЛАДНЫМ ДЕСЕРТОМ.

LA TRAPPE TRIPEL алк. 8%

0,33 380.-

- СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ. АРОМАТ ТЕРПКИЙ, ГОРЬКОВАТЫЙ, С НОТАМИ СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ. ВКУС ГЛАДКИЙ, ТЕРПКИЙ И БОГАТЫЙ, С НОТАМИ ФРУКТОВ, ПРЯНОСТЕЙ, ОТТЕНКАМИ ХМЕЛЯ И НЮАНСАМИ ХЛЕБНОГО СОЛОДА. РЕКОМЕНДУЕМ С МОРЕПРОДУКТАМИ, СВИНИНОЙ, СЫРАМИ И ПТИЦЕЙ.

LA TRAPPE QUADRUPEL алк. 10%

0,33 390.-

- КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ. АРОМАТ С НОТАМИ БЕЛОГО ВИНОГРАДА И ТЕМНЫХ ЯГОД, КАРАМЕЛИ, НЮАНСОВ ПЕРЦА, ГВОЗДИКИ И МИНДАЛЯ. ВКУС СЛОЖНЫЙ, МОЩНЫЙ С ТОНАМИ ИРИСА, КАРАМЕЛИ, ТОСТОВ, С ОТТЕНКАМИ ПЕРЦА И НЮАНСАМИ ХМЕЛЯ. РЕКОМЕНДУЕМ С СЫРАМИ И ШОКОЛАДОМ, С ГОВЯДИНОЙ И КОПЧЕНЫМ МЯСОМ. ПОДХОДИТ В КАЧЕСТВЕ ДИЖЕСТИВА.

LA TRAPPE WITTE алк. 5,5%

0,33 370.-

- ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ. В АРОМАТЕ НОТКИ ЦИТРУСОВЫХ И ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ, СПЕЦИЙ И ГВОЗДИКИ. ВКУС ОСВЕЖАЮЩИЙ С НОТКАМИ ФРУКТОВ И НЮАНСАМИ ДРОЖЖЕЙ. РЕКОМЕНДУЕМ С САЛАТАМИ, СЫРАМИ, ПТИЦЕЙ, РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ.

LA TRAPPE QUADRUPEL OAK AGED алк. 11%

0,375 1250.-

- ТЕМНЫЙ ЭЛЬ. АРОМАТ СЛОЖНЫЙ, ПРЯНЫЙ, ФРУКТОВЫЙ, ОРЕХОВЫЙ С НОТАМИ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ. ВКУС СЛОЖНЫЙ, СБАЛАНСИРОВАННЫЙ, МАСЛЯНИСТЫЙ, СОЛОДОВЫЙ И КАРАМЕЛЬНЫЙ. РЕКОМЕНДУЕМ К МЯСУ, СЫРАМ И ДЕСЕРТАМ.

BRUGGE
BRASSERIE DELIEU



ORVAL алк. 6,2% 0,33 400.-

- светлый эль. Сложная ароматика из нот зеленого яблока и груши, хмеля и дрожжей, кориандра и белого перца. Вкус терпкий, сухой и хорошо освежающий, с очень длительным послевкусием. Рекомендуем с сырами, салатами, рыбой, и в качестве аперитива.



ROCHEFORT 6 алк. 7,5% 0,33 380.-

- темный эль. Ароматика спелой сливы, инжира, изюма, яблок и пряностей. Сбалансированный и богатый вкус с терпкостью вишни, нотами темных фруктов и карамели, сахара и пряностей. Рекомендуем с сырами, красным мясом и шоколадом.

ROCHEFORT 8 алк. 9,2% 0,33 380.-

- темный эль. В аромате тона темных фруктов, груши, яблок, карамелизованного солода, а также оттенки цветов, изюма, сладкого чернослива, инжира, хлеба. Вкус сладкий, сливочный, с тонами сладких яблок, темных фруктов, сливы и изюма, перца и цедры апельсина. Рекомендуем с сырами, мясом тушеным и на гриле.

ROCHEFORT 10 алк. 11,3% 0,33 400.-

- темный эль. Сладкий аромат пива наполнен тонами карамели, вишни, инжира, печенья и коричневого сахара. Вкус хорошо сбалансированный, богатый, плотный, маслянистый, со сложной структурой, многочисленными тонами темных фруктов, нотами темного сахара и карамели. Рекомендуем с сырами, мясом, дичью и десертами.



TRE FONTANE алк. 7,4% 0,33 900.-

- светлый трипель эль. Аромат раскрывается тонами эвкалипта, пряностей и спелых фруктов. Вкус интенсивный, сбалансированный. В нем умеренная сладость с тонами фруктов, оттенками эвкалипта и хмелевой горчинкой. Рекомендуем как аперитив и дигестив, к легким закускам, птице, рыбе и овощам.



SPENSER ALE алк. 6,5% 0,33 400.-

- светлый эль. В аромате тона цитрусовых фруктов, дрожжей, банана, карамели, груши, яблока, ириски. Вкус насыщенный, с сильной карбонизацией, очень гладкий и питкий. Обильные ноты пряностей и фруктов. Рекомендуем к дичи, птице, мясу на гриле, шоколадным десертам.

SPENSER IPA алк. 7,2% 0,33 400.-

- светлый эль. Аромат интенсивный, с тонами тропических фруктов, с оттенками ананаса, хвоя и цитрусовых. Вкус питкий, гармоничный, с преобладанием хмелевой горечи и тонкими фруктово-солодовыми нюансами. Рекомендуем с красным мясом, плотными закусками, колбасами и птицей.

SPENSER IMPERIAL STOUT алк. 8,7% 0,33 460.-

- темный стаут. Аромат жареного солода, оттененный шоколадно-фруктовыми нюансами. В богатом, солодовом вкусе пива раскрываются оттенки темных фруктов, подчеркнутые тонами кофе, шоколада и карамели. Рекомендуем с мясом, барбекю, картофельной запеканкой.

SPENSER MONKS RESERVE ALE алк. 10,2% 0,33 460.- 0,75 1800.-

- темный стаут. Аромат жареного солода, оттененный шоколадно-фруктовыми нюансами. В богатом, солодовом вкусе пива раскрываются оттенки темных фруктов, подчеркнутые тонами кофе, шоколада и карамели. Рекомендуем с мясом, барбекю, картофельной запеканкой.



TYNT MEADOW алк. 7,4% 0,33 460.-

- темный эль. Выраженный фруктовый аромат, напоминающий изюм или кишмиш. Перечные ноты хмеля во вкусе и аромате создают ярко выраженный английский стиль. Хмель балансирует насыщенные ноты бисквитного солода и жённых фруктов. Рекомендуем к мясу тушеному и жареному, дичи и десертам.



WESTMALLE DUBBEL алк. 7% 0,33 380.-

- темный эль. Аромат, сложный, эфирный, свежий, со сладкими солодовыми и фруктовыми нотами, нюансами карамели и пряностей. Сбалансированный вкус наполнен сладкими фруктово-солодовыми нотками, оттенками пряностей и карамели. Рекомендуем к мясу и мясным закускам.

WESTMALLE TRIPEL алк. 9,5% 0,33 380.-

- светлый эль. Аромат пива сочетает в себе фруктовые и хмелевые нотки. Вкус мягкий и сливочный, изящный и элегантный, с легкой горчинкой, фруктовыми тонами и великолепным долгим послевкусием. Рекомендуем с мясом, сэндвичами и закусками.

BRUGGE
BRASSERIE DE BRUGGE

**WESTVLETEREN 8**

алк. 8%

0,33 1300.-

- темный эль. В аромате пива раскрываются солодовые тона с нюансами сухофруктов и сладкой выпечки. В богатом и полном вкусе пива букет карамельных солодов, со слегка сухим послевкусием, с тонами ванили и дерева. Рекомендуем к мясу, птице и легким закускам.

WESTVLETEREN 12

алк. 10,2%

0,33 1300.-

- темный эль. Аромат раскрывается оттенками спелых фруктов, слив и солода. В согревающем вкусе пива прослеживается мягкая сладость и гладкость, продолжающаяся в приятном суховатом послевкусии. Рекомендуем как аперитив и диджестив, к свинине и говядине.

**ZUNDERT**

алк. 8%

0,33 450.-

- темный эль. В аромате деликатные хмельные нотки с нюансами сладких фруктов, карамели и хлеба. Легкий и сбалансированный вкус отличается хорошо выраженной ноткой хмеля, подчеркнутой мягкой сладостью, теплыми тонами солода и дрожжей. Рекомендуем к свинине, говядине, колбаскам и сытным закускам.

ZUNDERT 10

алк. 10%

0,33 450.-

- темный эль. В аромате тонкий намек на сухофрукты и шоколад, солодовые и травянистые оттенки. Вкус слегка сухой, с жареными солодовыми нотками и яркими нюансами сухофруктов, пряностей и карамели. Рекомендуем к мясу, сырам, десертам.

**MONT DES CATS**

алк. 7,6%

0,33 400.-

- янтарный эль. Пиво янтарного цвета с сильным ароматом сухофруктов. Богатый, хорошо округленный и сбалансированный вкус, с золотистым блеском, полученным из лучших светлых и темных солодов. Сбалансированная горечь, цветочные и цитрусовые ароматы сочетаются с ароматом карамели из темных солодов. Послевкусие нежно горькое. Рекомендуем к мясу, сырам, грилю.

АББАТСКОЕ / BEER DE ABBAY**AVERBODE**

алк. 7,5%

0,33 330.-

- светлый аббатский эль. Аромат обладает тонами цветов и зеленых яблок, с оттенками хмеля. Вкус освежающий, полный, сладковатый, с тонами солода и нотками лучшего отборного хмеля. Рекомендуем к закускам, сырам, снекам, рыбным блюдам.

**AUGUSTIJN BLOND**

алк. 7%

0,33 300.-

- светлый аббатский эль. В аромате тона пряностей (гвоздики и кардамона), солодовые ноты фруктов и бисквита, цветочные нюансы хмеля. Вкус богатый, мягкий, с пряными и солодовыми нотами, легкой хмелевой горечью. Рекомендуем к мидиям, сырам.

AUGUSTIJN BRUNE

алк. 8%

0,33 300.-

- темный аббатский эль. В аромате ноты красных и темных фруктов, карамели, изюма, конфет, хлеба, нюансы земли и дрожжей. Вкус мягкий, хорошо сбалансированный, слегка сладковатый, легко пьющийся. Рекомендуем к сырам, свинине, пасте.

AUGUSTIJN GRAND CRU

алк. 9%

0,33 300.-

- светлый аббатский эль. В аромате яркие фруктовые нотки с оттенками хмеля, пряностей, трав. Вкус полный, со сливочным гладким телом, мягкой карбонизацией, пикантными фруктовыми нотами, оттенками солода. Рекомендуем к сырам, рыбным блюдам, морепродуктам и мясным закускам.

**ST. BERNARDUS WIT**

алк. 5,5%

0,33 330.-

- пшеничный аббатский эль. В аромате тона пшеницы, легкие нюансы цитрусовых, кинзы, гвоздики, банана, кориандра. Освежающий вкус с оттенками апельсина, лимона, и специй. Рекомендуем как самостоятельный напиток и к легким закускам.

ST. BERNARDUS PATER 6

алк. 6,7%

0,33 330.-

- темный аббатский эль. Аромат жареного солода, печенья, карамели, дрожжей и фруктов. Вкус с оттенками карамели, яблок, груш, банана, инжира, изюма. Рекомендуем к говядине и твердым сырам.

BRUGGE

BRUGGEBIER

ST. BERNARDUS PRIOR 8 алк. 8% 0,33 360.-

- ТЕМНЫЙ АББАТСКИЙ ЭЛЬ. В АРОМАТЕ ИМБИРЬ, ФИНИКИ, ИЗЮМ, КОКОС, СПЕЦИИ И ДРОЖЖИ. НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС С ТОНАМИ СОЛОДА, ЧЕРНОГО ХЛЕБА И КОРИЧНЕВОГО САХАРА. РЕКОМЕНДУЕМ К ГОВЯДИНЕ И СЫРАМ.

ST. BERNARDUS TRIPEL алк. 8,5% 0,33 360.-

- СВЕТЛЫЙ АББАТСКИЙ ЭЛЬ. АРОМАТ ФРУКТОВЫЙ, ЦВЕТОЧНЫЙ С ОТТЕНКАМИ ЦИТРУСОВЫХ, ПРЯНОСТЕЙ И СОЛОДА. ВОСХИТИТЕЛЬНО ЛЕГКИЙ И ПРИ ЭТОМ НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС С ТОНАМИ ЦИТРУСОВЫХ ФРУКТОВ С ОТТЕНКАМИ БЕЛОГО ПЕРЦА, ЛЕДЕНЦОВ, ЦУКАТОВ, ХМЕЛЯ. РЕКОМЕНДУЕМ К ГОВЯДИНЕ, СЫРАМ, МОРЕПРОДУКТАМ.

ST. BERNARDUS ABT 12 алк. 10,5% 0,33 400.-

- ТЕМНЫЙ АББАТСКИЙ КВАДРЮПЕЛЬ. АРОМАТ НАПОЛНЕН ТОНАМИ ТЕМНЫХ ФРУКТОВ И СУХОФРУКТОВ, ГРЕЙПФРУТА, ПРЯНОСТЕЙ, ДРОЖЖЕВЫМИ НЮАНСАМИ ГВОЗДИКИ И БАНАНА. ВКУС БОГАТЫЙ, С СИЛЬНЫМ ТЕЛОМ, НОТКАМИ ГРЕЙПФРУТА, ЛИМОНА, ГУСТОГО СЛАДКОГО СОЛОДА. РЕКОМЕНДУЕМ С МЯСНЫМИ БЛЮДАМИ, СЫРАМИ, ФРУКТАМИ.

 **LEFFE BLOND** алк. 6,6% 0,33 290.-

- СВЕТЛЫЙ АББАТСКИЙ ЭЛЬ. ОБЛАДАЕТ НЕЖНЫМ СЛАДКОВАТЫМ СОЛОДОВЫМ АРОМАТОМ С ЛЕГКОЙ ГОРЧИНКОЙ. ВКУС ЭЛЕГАНТНЫЙ, СУХОЙ, С ЗАМЕТНЫМИ НОТКАМИ ФРУКТОВ И ПРЯНОСТЕЙ, ИДЕАЛЬНЫМ СОЧЕТАНИЕМ КРЕПОСТИ И ИЗЫСКАННОСТИ. РЕКОМЕНДУЕМ К КРАСНОМУ МЯСУ, СЫРАМ И ЗАКУСКАМ.

LEFFE BRUNE алк. 6,5% 0,33 290.-

- ТЕМНЫЙ АББАТСКИЙ ЭЛЬ. В АРОМАТЕ ОТТЕНКИ ПРЯНОСТЕЙ, ЖАРЕННОГО СОЛОДА, КОФЕ И ШОКОЛАДА. НЮАНСЫ ТЕМНЫХ ФРУКТОВ. ВКУС ПОЛНЫЙ, СЛИВОЧНЫЙ, С ТОНАМИ ЖАРЕННОГО СОЛОДА. РЕКОМЕНДУЕМ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНЫЙ НАПИТОК, К СЫРАМ, ЗАКУСКАМ.

ЛАМБИКИ И ГЁЗЫ / LAMBICS AND GEZAS



CHAPEAU CUVÉE OUDE GUEUZE алк. 5,5% 0,375 420.-

- СВЕТЛОЕ. АРОМАТ СЛАДКОВАТО-ТЕРПКИЙ, С ОТТЕНКАМИ ЦВЕТОВ И ДРЕВЕСИНЫ. ВКУС СРЕДНЕЙ НАСЫЩЕННОСТИ, С ХОРОШИМ БАЛАНСОМ ТЕРПКОСТИ И СЛАДОСТИ. ИДЕАЛЕН КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К ШОКОЛАДУ И ДЕСЕРТУ.

CHAPEAU GUEUZE LAMBIC алк. 5,5% 0,25 290.-

- СВЕТЛОЕ. АРОМАТ ПИВА СЛАДКИЙ, ФРУКТОВЫЙ. ВО ВКУСЕ РАСКРЫВАЮТСЯ ОТТЕНКИ СПЕЛЫХ МАНГО И АПЕЛЬСИНА, ПОДЧЕРКНУТЫЕ МЕДОВОЙ СЛАДОСТЬЮ И ЛЕГКОЙ КИСЛИНКОЙ. ИДЕАЛЕН КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К ДЕСЕРТАМ, ФРУКТАМ И СЫРНОЙ НАРЕЗКЕ.

CHAPEAU FARO LAMBIC алк. 4,7% 0,25 290.-

- КОРИЧНЕВОЕ. В АРОМАТЕ ПИВА РАСКРЫВАЮТСЯ ОТТЕНКИ КАРАМЕЛИ, ДУБА И СЛАДКИХ ФРУКТОВ. В СЛАДКОВАТОМ ВКУСЕ ПРОСЛЕЖИВАЮТСЯ НОТКИ КОРИЧНЕВОГО САХАРА И ЛЕГКИЕ ОТТЕНКИ ФРУКТОВ. ИДЕАЛЕН КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ. РЕКОМЕНДУЕМ К ДЕСЕРТАМ.

CHAPEAU FRAMBOISE LAMBIC алк. 3,5% 0,375 420.-

- КРАСНОЕ. В СВЕЖЕМ АРОМАТЕ ДОМИНИРУЮТ МАЛИНОВЫЕ ТОНА. ВКУС ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ СЛАДКИМИ, ЯРНО ВЫРАЖЕННЫМИ НОТКАМИ МАЛИНОВОГО ДЖЕМА И СОЧНЫМИ ПЕРЕЛИВАМИ СВЕЖИХ ЯГОД. ИДЕАЛЕН КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К ФРУКТАМ И ДЕСЕРТАМ.

CHAPEAU BANANA LAMBIC алк. 3,5% 0,25 300.-

- СВЕТЛОЕ. В АРОМАТЕ ПИВА РАСКРЫВАЮТСЯ ОТТЕНКИ СПЕЛЫХ БАНАНОВ. В ЛЕГКОМ ФРУКТОВОМ ВКУСЕ ДОМИНИРУЮТ СЛАДКИЕ БАНАНОВЫЕ НОТЫ, СЛЕГКА ПОДЧЕРКНУТЫЕ ОТТЕНКАМИ МЕДА. РЕКОМЕНДУЕМ КАК ДИЖЕСТИВ, К ДЕСЕРТАМ, ФРУКТАМ.

CHAPEAU APRICOT LAMBIC алк. 3,5% 0,25 300.-

- СВЕТОЕ. АРОМАТ ВЫРАЗИТЕЛЬНЫЙ, СОЛОДОВО-АБРИКОСОВЫЙ. В ОСВЕЖАЮЩЕМ ВКУСЕ ПРЕОБЛАДАЮТ ОТТЕНКИ АБРИКОСА, СВАЛАНСИРОВАННЫЕ ПРИЯТНЫМИ ТЕРПКОВАТЫМИ НОТКАМИ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К ДЕСЕРТАМ И МОРОЖЕНОМУ.



LINDEMANS GUEUZE алк. 4,5% 0,25 320.-

- СВЕТОЕ. В СВЕЖЕМ АРОМАТЕ ТОНА ХЕРЕСА ПЕРЕПЛЕТАЮТСЯ С ФРУКТОВЫМИ НОТКАМИ. ВО ВКУСЕ ДОМИНИРУЮТ ОТТЕНКИ ХЕРЕСА, УРАВНОВЕШЕННЫЕ ПРИЯТНОЙ КИСЛИНКОЙ И НЮАНСАМИ ШАМПАНСКОГО И РЕВЕНЯ. РЕКОМЕНДУЕМ К РЫБЕ, ЦЫПЛЕНКУ, ИНДЕЙКЕ, НЕЖИРНОЙ СВИНИНЕ.



MARIAGE PARFAIT GUEUZE алк. 8% 0,375 680.-

- СВЕТОЕ. ТОНКИЙ, ИЗЫСКАННЫЙ АРОМАТ С НОТАМИ КИСЛЫХ ЯГОД И ЛЕГКИМИ ДУБОВЫМИ НЮАНСАМИ. ПИВО ДЕМОНИСТРИРУЕТ СБАЛАНСИРОВАННЫЙ ФРУКТОВЫЙ ВКУС С НОТАМИ КИСЛЫХ ЯГОД, ВАНИЛИ, ДУБА И ГВОЗДИКИ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К ЗАКУСКАМ И САЛАТАМ.

BOON OUDE GUEUZE алк. 7% 0,75 870.-

- СВЕТОЕ. ОБЛАДАЕТ ОЧЕНЬ СВЕЖИМ ФРУКТОВО-ПРЯНЫМ АРОМАТОМ С НОТАМИ ЦИТРУСОВЫХ, ЗЕЛЕННОГО ЯБЛОКА, АБРИКОСА И ДУБА. ВКУС НЕЖНЫЙ, ОСВЕЖАЮЩИЙ, ОЧЕНЬ СУХОЙ, С ПРИЯТНОЙ КИСЛИНКОЙ, ОТТЕНКАМИ ДУБА, ЛИМОНА. РЕКОМЕНДУЕМ К МОРЕПРОДУКТАМ, РЫБЕ И БЕЛОМУ МЯСУ.

BOON OUDE GUEUZE BLACK LABEL алк. 7% 0,75 1200.-

- СВЕТОЕ. ОБЛАДАЕТ ОЧЕНЬ СВЕЖИМ ФРУКТОВО-ПРЯНЫМ АРОМАТОМ С НОТАМИ ЦИТРУСОВЫХ, ЗЕЛЕННОГО ЯБЛОКА, АБРИКОСА И ДУБА. ВКУС НЕЖНЫЙ, ОСВЕЖАЮЩИЙ, ОЧЕНЬ СУХОЙ, С ПРИЯТНОЙ КИСЛИНКОЙ, ОТТЕНКАМИ ДУБА, ЛИМОНА. РЕКОМЕНДУЕМ К МОРЕПРОДУКТАМ, РЫБЕ И БЕЛОМУ МЯСУ.

OUDE KRIEK BOON алк. 6,5% 0,75 950.-

- КРАСНОЕ. В АРОМАТЕ ПИВА ПРЕОБЛАДАЮТ ТЕРПКИЕ ВИШНЕВЫЕ ТОНА. ВКУС ЛЕГКИЙ, НЕЖНЫЙ, ОСВЕЖАЮЩИЙ, КИСЛО-СЛАДКИЙ, С МЯГКОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ, СИЛЬНЫМИ ВИШНЕВЫМИ НОТАМИ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К МЯСНОМУ РАГУ, ДИЧИ.

BOON KRIEK алк. 4% 0,375 650.-

- КРАСНОЕ. ТОНКИЙ, ЭЛЕГАНТНЫЙ АРОМАТ С ВИШНЕВЫМИ ТОНАМИ И ЛЕГКИМИ НЮАНСАМИ МИНДАЛЯ. ОБЛАДАЕТ ФРУКТОВЫМ, ПРИЯТНЫМ ВКУСОМ С ЯРКО ВЫРАЖЕННЫМИ НОТАМИ ДИКОЙ ЧЕРНОЙ ВИШНИ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К ЗАКУСКАМ И САЛАТАМ.

BOON FRAMBOISE алк. 5% 0,375 680.-

- КРАСНОЕ. ОБЛАДАЕТ ЭЛЕГАНТНЫМ АРОМАТОМ, НАПОМИНАЮЩИМ МОЛОДОЕ РОЗОВОЕ ВИНО С НОТАМИ МАЛИНЫ И ДУБОВЫМИ НЮАНСАМИ. ФРУКТОВЫЙ, СУХОЙ ВКУС С ВАНИЛЬНЫМИ И ДРЕВЕСНЫМИ НОТКАМИ, ПРИЯТНОЙ, ИЗЫСКАННОЙ КИСЛИНКОЙ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К ЗАКУСКАМ И САЛАТАМ.



ST. LOUIS GUEUZE алк. 4,5% 0,25 290.-

- СВЕТОЕ. АРОМАТ ФРУКТОВЫЙ, С ТЕРПКИМИ УКСУСНЫМИ НОТКАМИ, НЮАНСАМИ СЕНА, ТРАВ, ПШЕНИЦЫ. ВКУС БОГАТЫЙ, ФРУКТОВЫЙ, ХОРОШО СБАЛАНСИРОВАННЫЙ, С ВИНОГРАДНОЙ И ЦИТРУСОВОЙ КИСЛИНКОЙ И ТОНКОЙ ГОРЕЧЬЮ. РЕКОМЕНДУЕМ В КАЧЕСТВЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО НАПИТКА.

ST. LOUIS PECHE LAMBIC алк. 2,6% 0,25 290.-

- СВЕТОЕ. В АРОМАТЕ ОЩУЩАЮТСЯ НОТЫ ПЕРСИКА, АБРИКОСА, ЗАСАХАРЕННЫХ ЦУКАТОВ, НЮАНСЫ ДРЕВЕСИНЫ И ДРОЖЖЕЙ. В ОСВЕЖАЮЩЕМ ВКУСЕ НОТЫ ФРУКТОВ И СОЛОДА СБАЛАНСИРОВАННЫ С КИСЛИНКОЙ И ТЕРПКОСТЬЮ. РЕКОМЕНДУЕМ В КАЧЕСТВЕ ДИЖЕСТИВА, К МОРЕПРОДУКТАМ, ДЕСЕРТАМ.

ST. LOUIS KRIEK LAMBIC алк. 3,2% 0,25 290.-

- КРАСНОЕ. АРОМАТ НАПОЛНЕН СЛАДКИМИ ВИШНЕВЫМИ НОТАМИ, С ЛЕГКОЙ ТЕРПКОСТЬЮ. ВКУС ГЛАДКИЙ, СЛИВОЧНЫЙ, МЯГКИЙ, С ТОНАМИ СЛАДКОЙ СПЕЛОЙ ВИШНИ И ТОНКОЙ МИНДАЛЬНОЙ ТЕРПКОСТЬЮ. РЕКОМЕНДУЕМ С ОСТРЫМИ СЫРАМИ, МИДИЯМИ, МАРИНОВАННЫМИ БЛЮДАМИ.

ST. LOUIS FRAMBOISE LAMBIC алк. 2,8% 0,25 290.-

- КРАСНОЕ. ИНТЕНСИВНЫЙ АРОМАТ НАПОЛНЕН СЛАДКО-ТЕРПКИМИ НОТАМИ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ. ВКУС СЛАДКИЙ, ПРИЯТНЫЙ, ФРУКТОВЫЙ, МАЛИНОВЫЙ, СБАЛАНСИРОВАННЫЙ. РЕКОМЕНДУЕМ В КАЧЕСТВЕ ДИЖЕСТИВА И К ДЕСЕРТАМ.

BRUGGE
BRASSERIE DE BRUGGE

БЕЛЬГИЙСКИЕ ЭЛИ / BELGIAN ALES



DUVEL алк. 8,5% 0,33 350.-

- золотистый эль. Сложный, сладковатый аромат отличается остротой, оттенками солода, меда, фруктов, специй, сосновой хвои. Изысканный вкус с тонами тропических фруктов, цитрусовых, меда, дрожжей, тонкой благородной хмелевой горечью. Рекомендуем как аперитив, к закускам и салатам, мягким сырам.



LA GUILLOTINE алк. 9% 0,33 330.-

- золотистый эль. Легкий аромат наполнен тонами ячменя, трав, цитрусовых и дрожжей. Сложный вкус состоит из сладковатых нот солода и фруктов, оттенков ячменя, трав, хорошей хмелевой горечи. Рекомендуем как аперитив и дижестив, к мясу, лососю.



OMER алк. 8% 0,33 320.-

- традиционный блонд. Аромат хмелевой, с оттенками золотой пшеницы и тонкими фруктовыми и дрожжевыми нюансами. В богатом вкусе на фоне изобилия фруктовых нот улавливаются деликатная хмелевая горчинка, нюансы солода, меда и специй. Рекомендуем к мясным и рыбным блюдам.



TRIPLE KARMELITE алк. 8,4% 0,33 320.-

- золотистый эль. Аромат сочетает в себе фруктовые, солодовые и травяные нотки. Вкус очень приятный, округлый, насыщенный, сложный, с тонами хмеля, трав, цитрусовых. Рекомендуем к сырам, свинине и птице.



DELIRIUM TREMENS алк. 8,5% 0,33 350.-

- золотистый эль. Аромат сложен из нот банана, цитрусовых и дрожжей, оттенков гвоздики и перца. Сладкое солодовое начало вкуса пива сменяется хмелевой терпкостью и пряными оттенками. Рекомендуем как аперитив и дижестив, к дичи и лососю.

DELIRIUM ARGENTUM IPA алк. 7% 0,33 350.-

- в аромате букет с тонами специй, грейпфрута и цитрусовых, сбалансированный нотками карамели. Во вкусе пива оттенки карамели переплетаются с горчинкой с нюансами цитрусовых шкурок и пряностей. Рекомендуем к пряным мясным блюдам, колбаскам, мясным закускам.

DELIRIUM NOCTURNUM алк. 8,5% 0,33 350.-

- темный эль. В аромате ощущаются нотки карамели, кофе мокко и шоколада, фруктов, нюансы изюма, коричневого сахара, пряностей. Вкус насыщенный, жесткий, пряный, согревающий. Рекомендуем к барбекю и сырам.



BRUGSE ZOT BLOND алк. 6% 0,33 330.-

- светлый эль. Аромат с тонами персика, банана, лимона, груши, хмеля, дрожжей и гвоздики. Во вкусе фруктовые ноты сбалансированы с хмелевой горчинкой, нюансами душистого перца, дрожжей, трав, древесины и пряностей. Рекомендуем как аперитив, к сырам, салатам, рыбным блюдам.

BRUGSE ZOT DUBBEL алк. 7,5% 0,33 330.-

- темный эль. Фруктово-пряный аромат пива с тонами яблока и темных фруктов, сухофруктов, мяты, черного перца, карамели, дрожжей, трав и гвоздики. Вкус сложный, сбалансированный, во многом повторяющий аромат. Рекомендуем к сырам, говядине.



STRAFFE HENDRIK TRIPLE алк. 9% 0,33 370.-

- светлый эль. В аромате яркие ноты солода, специй и цитрусовых, нюансы цветов, ананаса, груши и банана. Во вкусе солодовая сладость и хмелевая горечь. Присутствуют нотки карамельного солода, трав, цветов, дрожжей, банана и специй. Рекомендуем к сырам, свинине, птице.

STRAFFE HENDRIK TRIPLE WILD алк. 9% 0,33 380.-

- светлый эль. В аромате яркие ноты солода, хмеля, фруктов и цветов. Вкус богатый, сухой, с идеальным балансом сладости и кислинки и яркой хмелевой горечью. Рекомендуем к закусками, сырами, птицей и как аперитив.

STRAFFE HENDRIK QUADRUPEL алк.11% 0,33 390.-

- темный эль. В аромате тона сливы, карамели, ириски, пряностей, нюансы темных фруктов и цитрусовых. Во вкусе, как и в аромате, сильны солодовые ноты карамели и ириски, которые дополняются нюансами темных фруктов, конфет, апельсиновой цедры, пряностей. Рекомендуем как дижестив, к говядине, диче, копченому мясу.

STRAFFE HENDRIK HERITAGE алк.11% 0,75 2200.-

- темный эль. В аромате тона солода, чернослива и инжира в сопровождении сладких ноток сухофруктов и дуба. В изысканном вкусе солодовые тона гармонично переплетаются с вяжущей танинностью и дубовыми оттенками. Прослеживаются нюансы специй и легкая горчинка, тона изюма, чернослива и фиолетового инжира. Рекомендуем как дижестив, к сырам, мясным блюдам.



LA CHOUFFE алк. 8% 0,33 340.-

- светлый эль. В аромате оттенки фруктов сочетаются с нюансами дрожжей и солода. Вкус легкий и яркий, в нем сочетаются тона свежего кориандра, солода и фруктов. Рекомендуем к курице, свинине, телятине, сырам и рыбе.

MC CHOUFFE алк. 8% 0,33 340.-

- темный эль. Аромат пряно-солодовый, с хлебными нюансами и нотками карамели. Во вкусе солод, анис, лакрица и ириска. Рекомендуем с ветчиной, грибами, лососем, сырами и сытными закусками.



PIRAAT алк. 10,5% 0,33 330.-

- бледный эль. В аромате тона пряностей, дрожжей, солода, хмеля, цветочные нотки. Вкус богатый, сложный, теплый, слегка сладкий, пряный, с хмелевой горчинкой. Рекомендуем с салатами, зрелыми сырами и как дижестив.

PIRAAT RUM SPECIAL RESERVE алк. 10,5% 0,75 1350.-

- светлый эль. Аромат наполнен тонами рома, солода и древесины дуба. Вкус богатый, бархатистый и солодовый, с выразительными оттенками домашнего хлеба, рома и сухофруктов. Рекомендуем к мясным закускам и красному мясу, сытным овощным блюдам.



GULDEN DRAAK IMPERIAL STOUT алк. 12% 0,33 380.-

- стаут. Знакомые ноты чернослива, изюма и карамели дополняют в его вкусе тона кофе и лакрицы. Привычную сладость балансирует легкая жженая горчинка, а также продолжительное сухое послевкусие.

GULDEN DRAAK CALVADOS алк. 10,5% 0,75 1350.-

- темно янтарный эль. В аромате тона красных яблок сочетаются с нюансами солода, дуба и сухофруктов. Вкус полный и округлый, с выраженными оттенками солода, сухофруктов, яблок и дубовой бочки. Рекомендуем с сырами, говядиной, мясными закусками и птицей.

GULDEN DRAAK BREWMASTER алк. 10,5% 0,75 1350.-

- янтарный эль. В аромате преобладают оттенки бельгийских дрожжей, оттененные карамельно-солодовыми нюансами. Во вкусе солодово-дрожжевая основа подчеркнута тонами изюма, коричневого сахара и сухофруктов. Рекомендуем к свинине, говядине, мясу на гриле, колбаскам и закускам



LA CORNE TRIPEL алк. 10% 0,33 350.-

- светлый эль. Аромат цитрусовый, цветочный, дрожжевой, фруктовый. Вкус многогранный, сложный, солодовый, древесный с нотами выпечки. Рекомендуем к сырам, красному мясу и как дижестив.

LA CORNE BLONDE алк. 5,9% 0,33 350.-

- пиво золотистого цвета с белой пенной шапкой. В его производстве используется хмель сорта Target. Он придает вкусу напитка легкую, приятную горчинку. Рекомендуем к птице, рыбе, блюдам из свинины, закускам, пицце и овощам.

LA CORNE BLACK алк. 8% 0,33 350.-

- темный эль. Аромат солодовый, фруктовый, карамельный, дрожжевой, злаковый, древесный. Вкус сладковатый, шоколадный, фруктовый, дрожжевой, кофейный с нотами сухофруктов и карамели. Рекомендуем к мясу, сырам и десертам.

BRUGGE
BRASSERIE DE BRUGGE

LA CORNE QUADRUPLE алк. 12% 0,33 390.-

- крепкий, насыщенный, выдержанный бельгийский эль каштанового цвета во вкусе и аромате которого улавливаются нотки дуба и ванили. Приятные танинные нюансы от стружки бельгийского дуба в его согревающем, чуть сладковатом вкусе весьма необычны для квадрупеля, но точно делают его особым и придется по вкусу очень многим. Рекомендуем к свинине, говядине, мясу на гриле, колбаскам и закускам.

 **KASTEEL BLOND** алк. 7% 0,33 300.-

- светлый эль. В аромате тона яблок, цитрусовых, нюансы банана, цветов и ванили. Вкус очень мягкий, шелковистый, свежий, энергичный, с нотками меда, ванили, абрикоса, солода. Рекомендуем как самостоятельный напиток, с легкими закусками.

KASTEEL HOPPY алк. 6,5% 0,33 300.-

- светлый эль. Пиво обладает легким, свежим ароматом с тонкой цветочной горечью. Освежающий, довольно полный и мягкий вкус с едва уловимой горчинкой на финише. Рекомендуем к овощам гриль, мидиям и креветкам, к мясу и сырам.

KASTEEL TRIPEL алк. 11% 0,33 330.-

- светлый эль. Аромат увлекает сладкими нотками солода, цитрусовых и специй. Вкус насыщенный, сбалансированный и богатый, со сладковатыми тонами солода, ярко выраженными оттенками хмеля и фруктов. Рекомендуем к мясным закускам, мидиям и десертам.

KASTEEL ROUGE алк. 8% 0,33 330.-

- фруктовый эль. Аромат сложен из оттенков темной вишни, солода и коричневого сахара. Слегка терпкий, сладкий, гладкий, сложный вкус раскрывается яркими тонами вишни, солода. Рекомендуем к жареному мясу и барбекю, мясным закускам и десертам.

KASTEEL BARISTA CHOCOLATE алк. 11% 0,33 330.-

- темный квадрупель. Аромат наполнен нотами карамели, какао, обжаренного солода и шоколада. Приятный, сладковатый, согревающий вкус пива с оттенками шоколада, карамели. Рекомендуем к мясным закускам, барбекю, жареному мясу, шоколаду и сырам.

KASTEEL DONKER алк. 11% 0,33 330.-

- темный квадрупель. Обладает сложным ароматом, сотканным из оттенков фруктов, шоколада, спелой вишни и жареного солода. У пива полный, насыщенный, сладковатый вкус с тонами черных фруктов, шоколада и карамели. Рекомендуем как аперитив, к мясным закускам, жареному мясу и рыбе.

KASTEEL CUVÉE DU CHATEAU алк. 11% 0,33 340.-

- темный квадрупель. Аромат богат тонами сливы, инжира, изюма, какао, сладких фруктов и дрожжей. Вкус богатый, с нотами сливы, изюма, инжира, лакрицы, шоколада, яблочного пирога. Рекомендуем с жареным мясом, мидиями, птицей, десертами.

 **KEREL KAISHAKU** алк. 15% 0,33 420.-

-бельгийский стронг эль. Благодаря специальным дрожжам, а также использованию нескольких сортов хмеля пиво обладает высокой крепостью и несравненно насыщенным вкусом. Рекомендуем к мясу, птице и закускам.

KEREL PINK IMPERIAL алк. 8% 0,33 400.-

-имперский стаут, с увесистым солодовым вкусом, который балансируется большим количеством хмеля и смягчается добавлением малины. Рекомендуем к сытным закускам, жареным или приготовленным на гриле мясом, барбекю, сырам.

KEREL GRAPEFRUIT IPA алк. 5% 0,33 360.-

-пиво, сусло которого смешано с настоящим грейпфрутовым глором. Во вкусе тропические, цитрусовые оттенки и хмелевая умеренная горечь. Рекомендуем к сытным закускам, жареной рыбе, блюдам из белого мяса.

 **LEFORT** алк. 10% 0,33 370.-

-сложное, темное пиво, со сладким и фруктовым оттенком. Светлый и жареный темный ячменный солод создает идеальный баланс пива. Пиво слегка приправлено шоколадом и карамелью, а верховое брожение дает легкую фруктовость. Рекомендуем к мясным закускам, барбекю, жареному мясу, шоколаду и сырам.

LEFORT TRIPEL алк. 8,8% 0,33 330.-

-крепкое светлое пиво сварено с добавлением особых дрожжей, которые приносят в аромате оттенки гвоздики и ванили, а в яркий, фруктовый вкус мотивы бананов и красных яблок. В бокале пиво образует высокую плотную шапку белоснежной пены.



ST. FEULIEN BLONDE алк. 7,5% 0,33 360.-

- светлый эль. В аромате отчетливо чувствуются парфюмерные нотки, а также тона апельсиновой цедры, кориандра и луговых трав. Вкус фруктово-солодовый, с горчинкой в послевкусии. Рекомендуем к салатам, птице.

ST. FEULIEN BRUNE алк. 8,5% 0,33 360.-

- темный эль. Аромат мощный и многогранный, в нем оттенки фруктов перетекают в лакрично-карамельные нюансы. Вкус солодовый и отлунно структурированный, с приятной горечью и нюансами черного шоколада. Рекомендуем с красным мясом, птицей, сырами и закусками.

ST. FEULIEN TRIPLE алк. 8,5% 0,33 370.-

- светлый эль. В богатом аромате переплетаются тона солода, хмеля, пряностей и фруктов. Вкус сильный и плотный, оттенки фруктов сочетаются с эфирными цитрусово-цветочными нюансами хмеля. Рекомендуем как дижестив, с тушеным мясом, птицей, закусками.

ST. FEULIEN GRAND CRU алк. 9,5% 0,33 400.-

- светлый эль. Аромат раскрывается каскадом оттенков хмеля и фруктов. Вкус демонстрирует легкость и одновременно выразительную горечь, присутствуют характерные нюансы бельгийских дрожжей. Рекомендуем к птице и мясу, плотным закускам, колбаскам и рыбе.



CORSENDONK BLANCHE алк. 4,3% 0,33 300.-

- пшеничный эль. В аромате нотки солода, оттенки пряностей и легкие нюансы цитрусовых. Вкус легкий и свежий, с мягкой насыщенностью солода и оттенками кориандра. Рекомендуем к сырам, рыбе и морепродуктам.

CORSENDONK DUBBEL KRIEK алк. 8,7% 0,33 330.-

- вишневый эль. В аромате доминируют сладкие вишневые тона. Вкус отличается яркой насыщенностью, сочными оттенками сладкой вишни и солодовыми нюансами. Рекомендуем как аперитив.

CORSENDONK PATER DUBBEL алк. 6,5% 0,33 300.-

- темный эль. В аромате тона карамельного солода, сладких фруктов. Мягкий вкус переливается карамельно-кофейными оттенками, нюансами поджаренных лютиков хлеба и спелых фруктов. Рекомендуем к говядине, свинине, сырам и горячим закускам.

CORSENDONK AGNUS TRIPLE алк. 7,4% 0,33 300.-

- светлый эль. Аромат свежий, с приятными нотами луговых трав, цветов, с яблочными и ванильными нотками. Вкус богатый, фруктовый, с приятной солодовой сладостью и легкой пряностью. Рекомендуем как дижестив, к рыбе, птице, салатам и морепродуктам.

CORSENDONK ROUSSE алк. 8% 0,33 300.-

- янтарный эль. Аромат характерный, карамельно-солодовый. Вкус отличается мягкой сбалансированностью, с оттенками солода и карамели. Рекомендуем как аперитив, к мясу и колбаскам, сырам.



BAPTIST WIT алк. 5% 0,33 300.-

- пшеничный эль. В аромате тона кориандра и апельсиновой шкурки, оттененные нюансами пшеницы и банана. Во вкусе оттенки солода, пшеницы, фруктов, кориандра и кожуры апельсина. Рекомендуем к колбаскам, свинине, птице и закускам.



BRIGAND алк. 9% 0,33 300.-

- светлый эль. Настоящий Пэйл Эль, для варки которого используют купаж нескольких видов солодов и отборной цельной пшеницы. Во вкусе преобладает аромат солода, а в хмельном послевкусии чувствуются тонкие оттенки специй. Рекомендуем к мясу, рыбе, закускам.



BRUEGEL алк. 5,2% 0,33 300.-

- янтарный эль. Аромат состоит из сладких карамельных нот, оттенков хлеба, дрожжей, фруктов, изюма. Мягкий вкус повторяет аромат нотами хлеба, карамели, изюма, к которым присоединяются оттенки пряностей и трав. Рекомендуем к рыбе и мясу, салатам.



BUSH PECHE MEL алк. 8,5% 0,33 380.-

- светлый персиковый эль. В аромате ноты персикового сока, косточковых фруктов, легкая горчинка цитрусовых. Вкус сбалансированный, сливочный, свежий с тонами персика и солода. Рекомендуем как дижестив и аперитив, к салатам и закускам.

BRUGGE

BRUGGE BEER

**BOCKOR BELLEGEMS WITBIER** алк. 5%

0,25 290.-

- пшеничное пиво варится добавляется хмель и травы. После варки сусло охлаждают и добавляют в него свежие дрожжи. Верхнее брожение наполняет пиво фруктовыми и пряными оттенками и свежестью. После созревания в течение как минимум 3-х недель пиво разливают по бутылкам без фильтрации. Рекомендуем с салатами, сырами, птицей, рыбой и морепродуктами.

**FILOU** алк. 8,5%

0,33 330.-

- золотистый эль. Аромат бельгийских дрожжей, фруктов, специй. Вкус сбалансированный, чуть сладковатый с приятной горечью, с тонами гвоздики, специй, трав. Рекомендуем к мясу, птице, закускам.

**MALHEUR 10** алк. 10%

0,33 400.-

- светлый эль. В мощном аромате осенние фрукты, свежескошенный луг, солод. Вкус хмелевой, сладковатый, цветочный, с нотами печенья и легкой горчинкой. Рекомендуем как аперитив и дигестив, к мясу, морепродуктам и сырам.

MALHEUR 12 алк. 12%

0,33 430.-

- темный эль. Аромат солодовый, зерновой, хлебный, с нотами шоколада и портвейна. Во вкусе поджаренный хлеб, солод, тона фиников, инжира, сухофруктов. Рекомендуем как дигестив, к красному мясу, мясным закускам и десертам.

**RODENBACH CLASSIC** алк. 5,2%

0,25 310.-

- красный фламандский эль. Обладает сложным ароматом с нотами клюквы, кислой вишни и древесными нюансами. Вкус хорошо сбалансированный с кисло-сладкими фруктовыми тонами. Рекомендуем как аперитив, к легким закускам.

RODENBACH VINTAGE алк. 7%

0,75 1500.-

- красный фламандский эль. Сложный аромат, с нотами карамели, дуба, меда и шоколада. Вкус сложный, насыщенный и освежающий с нотами кислого яблока, карамели, дикого меда и дуба. Рекомендуем в качестве аперитива и к легким закускам, сырам.

RODENBACH CARACTERE ROUGE алк. 7%

0,75 1500.-

- красный фламандский эль. Аромат богатый, сложный с тонами вишни и малины, которые дополняются нотками карамели и дерева. Вкус достаточно кислый, но исключительно чистый. Рекомендуем как аперитив.

RODENBACH GRAND CRU алк. 6%

0,75 1500.-

- красный фламандский эль. В аромате ноты древесины, легкая кислинка вишни, клюквы, бальзамико. Тонкий, сбалансированный, освежающий вкус с тонами красных ягод и фруктов, яблочного сока. Рекомендуем к сырам, жареному мясу.

**BUNNY SPRING ALE** алк. 5,3%

0,33 370.-

- сезонный светлый эль. Охмеленный блонд с кориандром и апельсином, с четырьмя сортами хмеля SIMCOE, TETTNAAG, SENTENIAL, CITRA. Аромат солодовый, цитрусовый, фруктовый. Вкус сбалансированный сладковатый, пряный, фруктовый. Рекомендуем к мясу и мясным закускам.

**HARMONY DES LEGENDES** алк. 6%

0,33 320.-

- светлый эль. Аромат с тонами тропических фруктов и солода, прослеживаются четкие нюансы банана и ананаса. Вкус мягкий и гладкий, с тонами экзотических фруктов и нотки цитрусовых. Рекомендуем к рыбе, птице, легким закускам.

**TROUBADOUR IMPERIAL STOUT** алк. 9%

0,33 350.-

- темный, почти черный стаут с плотной стойкой пенной шапкой темно-кремового цвета. В нем доминирует ярко выраженная горечь с кофейно-солодовым обрамлением. Пиво отличается интересным сухим ароматом с жареными, дымными ореховыми оттенками. Такая комбинация достигается благодаря сочетанию ячменя, четырех видов хорошо прожаренного солода и двух сортов хмеля. Благодаря этому 'Трубадур' Империял Стаут предлагает классический, идеально выдержанный вкус имперского стаута с интересным бельгийским характером. Рекомендуем к мясу, копченостям и сырам.

**LEUTE BOKVIER** алк. 7,5%

0,33 300.-

- Пиво обладает темно-красным цветом с изысканной белой пеной. Пиво двойного брожения, причем вторичная ферментация происходит непосредственно в бутылках. Leute Bokvier сочетает в себе очень ароматный вкус с небольшой сладостью и умеренной полнотой. Для этого напиток пивовары изобрели специальный особенный бокал на деревянной подставке. Рекомендуем к говядине и сырам.

**TEMPLIER**

алк. 6%

0,33 300.-

- СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ. В АРОМАТЕ РАСКРЫВАЮТСЯ ТОНА КАРАМЕЛИ И СОЛОДА. В МЯГКОМ ВКУСЕ ОТТЕНКИ СОЛОДА И СУХОФРУКТОВ, С ЛЕГКОЙ ГОРЧИНКОЙ В ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОМ ПОСЛЕВКУСИИ. РЕКОМЕНДУЕМ К РЫБЕ, МЯСУ, КОЛБАСАМ, И ГРИЛЮ.

**WATERLOO TRIPLE BLOND**

алк. 8%

0,75 950.-

- СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ. В АРОМАТЕ ЦИТРУСОВЫЕ ОТТЕНКИ ХМЕЛЯ, С НЮАНСАМИ ЗЕЛЕННЫХ ЯБЛОК. ВКУС РАСКРЫВАЕТСЯ ЛЕГКОЙ СЛАДОСТЬЮ СОЛДОВЫХ НОТ, ПЕРЕХОДЯЩИХ В ГОРЕЧЬ ХМЕЛЯ. РЕКОМЕНДУЕМ С ЖАРЕННЫМ МЯСОМ, СЫТНЫМИ ЗАКУСКАМИ, И ПТИЦЕЙ.

**BACCHUS FLEMISH OLD BROWN ALE**

алк. 4,5%

0,375 350.-

- КОРИЧНЕВЫЙ ФЛАМАНДСКИЙ ЭЛЬ. МЯГКИЙ ПРЯНЫЙ АРОМАТ НАПОЛНЕН ОТТЕНКАМИ ХЛЕБА, ФРУКТОВ И ЦВЕТОВ. ФРУКТОВЫЕ ТОНА ВО ВКУСЕ СОЗДАЮТ ПРИЯТНУЮ СЛАДОСТЬ И ИНТЕРЕСНУЮ КИСЛОТНОСТЬ. РЕКОМЕНДУЕМ К КРЕВЕТКАМ, ОВОЩНЫМ САЛАТАМ, К ГОВЯДИНЕ, БУРГЕРАМ.

BACCHUS FRAMBOIZENBIER

алк. 5%

0,375 350.-

- КРАСНОЕ МАЛИНОВОЕ. В АРОМАТЕ ДОМИНИРУЮТ ОТТЕНКИ СПЕЛЫХ ЯГОД МАЛИНЫ. В ОСВЕЖАЮЩЕМ ВКУСЕ ОТЛИЧНЫЙ БАЛАНС СЛАДОСТИ И КИСЛИНКИ, С ТОНАМИ КАРАМЕЛИ И ПОДЖАРЕННОГО СОЛОДА. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ.

BACCHUS KRIEKENBIER

алк. 5,8%

0,375 350.-

- КРАСНОЕ ВИШНЕВОЕ. В АРОМАТЕ ОТТЕНКИ СПЕЛЫХ ВИШЕН, С КИСЛО-СЛАДКИМИ НЮАНСАМИ ЭЛЯ. В ОСВЕЖАЮЩЕМ ВКУСЕ БАЛАНС СЛАДОСТИ И КИСЛИНКИ, С ТОНАМИ КАРАМЕЛИ И ПОДЖАРЕННОГО СОЛОДА. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ.

**BARBE NOIRE**

алк. 9%

0,33 380.-

- ТЕМНЫЙ ЭЛЬ. АРОМАТ СЛАДКИЙ СОЛДОВЫЙ С ОТТЕНКОМ ШОКОЛАДА, ЛАКРИЦЫ И ЖЖЕННЫМИ НОТКАМИ. ОБЛАДАЕТ НАСЫЩЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ С ХОРОШИМ БАЛАНСОМ УМЕРЕННОЙ СЛАДОСТИ И ГОРЕЧИ. РЕКОМЕНДУЕМ К ГОВЯДИНЕ, БАРБЕКЮ И СЫРАМ.

**BARBE RUBY**

алк. 7,7%

0,33 380.-

- КРАСНОЕ ВИШНЕВОЕ. В АРОМАТЕ ЯРКИЕ ВИШНЕВЫЕ НОТКИ. НАСЫЩЕННЫЙ, СЛЕГКА ПРЯНЫЙ, КИСЛО-СЛАДКИЙ ВКУС С ТОНАМИ ВИШНИ И ЛЕГКОЙ ГОРЕЧЬЮ МИНДАЛЯ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К МЯСНЫМ ЗАКУСКАМ, ЛЕГКИМ САЛАТАМ И СЫРАМ.

**DUCHESSE DE BOURGOGNE**

алк. 6,2%

0,75 1200.-

- КРАСНЫЙ ФЛАМАНДСКИЙ ЭЛЬ. АРОМАТ НАПОЛНЕН ФРУКТОВЫМИ НОТАМИ, ОТТЕНКАМИ ЯБЛОЧНОГО ПИРОГА, ДРОЖЖЕЙ, КОНФЕТ. ВКУС СВЕЖИЙ, СБАЛАНСИРОВАННЫЙ, С ФРУКТОВЫМИ ТОНАМИ, ЯГОДНЫМИ НОТКАМИ, НЮАНСАМИ БАЛЬЗАМИКО, ШОКОЛАДА, ПРЯНОСТЕЙ. РЕКОМЕНДУЕМ К СЫРАМ И МЯСУ.

**MONKS CAFÉ GRAND CRU**

алк. 5,5%

0,75 1350.-

- КОРИЧНЕВЫЙ ФЛАМАНДСКИЙ ЭЛЬ. В АРОМАТЕ ТОНА ВИНА, СОЛОДА, СПЕЛЫХ ФРУКТОВ И БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКУСА. ВО ВКУСЕ ХАРАКТЕРНАЯ КИСЛИНКА С ОТТЕНКОМ БАЛЬЗАМИКО С НЮАНСАМИ СОЛОДА, КАРАМЕЛИ, ДРЕВЕСИНЫ ДУБА И ФРУКТОВ. РЕКОМЕНДУЕМ С МЯСНЫМИ ЗАКУСКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ПТИЦЕЙ.

**TRIPORTEUR FULL MOON**

алк. 10,2%

0,33 320.-

- КЛАССИЧЕСКИЙ КВАДРЮПЕЛЬ. В АРОМАТЕ ТОНА ПОДЖАРЕННОГО СОЛОДА И КАРАМЕЛИ. ВО ВКУСЕ ХОРОШО ПРОЖАРЕННЫЙ СОЛОД, ОТТЕНЧЕННЫЙ СЛАДКОВАТЫМИ НЮАНСАМИ КАРАМЕЛИ И КОЛЫ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К ДЕСЕРТАМ.

**VANDER GHINSTE**

алк. 5,5%

0,25 300.-

- КОРИЧНЕВЫЙ ФЛАМАНДСКИЙ ЭЛЬ. В АРОМАТЕ ТОНА ТЕМНЫХ ФРУКТОВ И ВИШНИ, КОТОРЫЕ ДОПОЛНЕННЫ ОТТЕНКАМИ СОЛОДА. ВКУС ОТЛИЧНО СБАЛАНСИРОВАН И ОБЛАДАЕТ ЕЛЕ УЛОВИМОЙ КИСЛИНКОЙ. РЕКОМЕНДУЕМ С СЫРАМИ, МЯСОМ ГРИЛЬ.

**FLORIS MANGO**

алк. 3,6%

0,33 300.-

- ФРУКТОВОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ. АРОМАТ С ТОНАМИ МАНГО, АБРИКОСА, ПЕРСИКА, ПАПАЙИ, НЮАНСЫ ПШЕНИЦЫ, ЛИМОНА И ФРУКТОВОГО ПИРОГА. ВКУС СЛАДКИЙ, НО НЕ ПРИТОРНЫЙ С НОТАМ МАНГО, АБРИКОСА И ПЕРСИКА. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К ДЕСЕРТАМ.

FLORIS FRAISE

алк. 3,6%

0,33 300.-

- ФРУКТОВОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ. В АРОМАТЕ НОТЫ ЗЕМЛЯНИКИ И КЛУБНИКИ. ВКУС МЯГКИЙ, ФРУКТОВЫЙ, КЛУБНИЧНЫЙ, С НОТКАМИ ВИНОГРАДА И НЮАНСАМИ ПШЕНИЦЫ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К ОВОЩНЫМ САЛАТАМ И ДЕСЕРТАМ.

BRUGGE

BRUGGE BEER

**MONGOZO COCONUT**

алк. 3,6%

0,33 330.-

- ФРУКТОВОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ. АРОМАТ ОСВЕЖАЮЩИЙ, ОБЛАДАЕТ ТОНАМИ КОКОСОВОГО МОЛОКА И БАНАНОВ. ВКУС ОЧЕНЬ СЛАДКИЙ, С ЯРКИМИ ТОНАМИ МЯКОТИ КОКОСА И КОКОСОВОГО МОЛОКА. РЕКОМЕНДУЕМ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНЫЙ НАПИТОК.

**GRUUT BRUNE**

алк. 8%

0,33 350.-

- ТЕМНЫЙ ЭЛЬ. АРОМАТ РАСКРЫВАЕТСЯ БУКЕТОМ СОЛОДОВЫХ, ОРЕХОВЫХ И КАРАМЕЛЬНЫХ ОТТЕНКОВ. ВКУС ГЛАДКИЙ И БАРХАТИСТЫЙ, С ТОНАМИ СОЛОДА, КАРАМЕЛИ, ТРАВ И ОРЕХОВ. РЕКОМЕНДУЕМ К СЫРАМ, МЯСНЫМ ЗАКУСКАМ, К ПТИЦЕ И МЯСУ НА ГРИЛЕ.

GRUUT BLOND

алк. 5,5%

0,33 330.-

- ТУМАННЫЙ, АРОМАТНЫЙ И МЯГКО-СОЛОДОВЫЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ. ЕГО ВКУС ПОКОРЯЕТ СВОИМИ КЛАССИЧЕСКИМИ ТОНАМИ, В КОТОРЫХ ДЕЛИКАТНАЯ СЛАДОСТЬ ЯЧМЕННОГО СОЛОДА СОЧЕТАЕТСЯ С ТОНКИМИ НЮАНСАМИ ТРАВ СПЕЦИАЛЬНОЙ СЕЛЕКЦИИ. ЛЕГКАЯ МУТНОСТЬ ЦВЕТА НАПИТКА ПРОИСХОДИТ ОТ ОТСУТСТВИЯ ФИЛЬТРАЦИИ. РЕКОМЕНДУЕМ К ПТИЦЕ И МЯСУ, СЫРАМ И ЗАКУСКАМ.

GRUUT WIT

алк. 5%

0,33 320.-

- ОЧЕНЬ АРОМАТНЫЙ ВИТБИР, НАПОЛНЕННЫЙ ДУШИСТЫМИ ТОНАМИ ФРУКТОВ И ЛЕГКИМИ НЮАНСАМИ БЕЛЬГИЙСКИХ ПРЯНЫХ ТРАВ. В ЕГО РЕЦЕПТУРЕ ХМЕЛЬ ПОЛНОСТЬЮ ЗАМЕНЕН ТРАВАМИ, ЧТО ПРИДАЕТ НАПИТКУ ТОНКОСТЬ И СЛОЖНЫЕ ВКУСОВЫЕ НЮАНСЫ. ПРЯНЫЕ НОТКИ ОТЛИЧНО СБАЛАНСИРОВАНЫ ЛЕГКОЙ ПШЕНИЧНОЙ СЛАДОСТЬЮ. РЕКОМЕНДУЕМ К РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАМ, БЕЛОМУ МЯСУ И ЗАКУСКАМ.

GRUUT INFERNO

алк. 9%

0,33 360.-

- НАСЫЩЕННЫЙ КРЕПКИЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ЭЛЬ С ВЕЛИКОЛЕПНЫМ МНОГОСЛОЙНЫМ АРОМАТОМ. ЭТОТ БЛАГОРОДНЫЙ ПЕННЫЙ НАПИТОК ОБЛАДАЕТ СПОСОБНОСТЬЮ ДОЗРЕВАТЬ, РАСКРЫВАЯ ВСЕ НОВЫЕ И БОЛЕЕ ВЫРАЖЕННЫЕ ГРАНИ СВОЕГО ВКУСА. ИСПОЛЬЗОВАННЫЙ СПЕЦИАЛЬНЫЙ НАБОР ТРАВ ПРИДАЕТ ПИВУ ХАРАКТЕРНУЮ ГОРЧИНКУ, УРАВНОВЕШЕННУЮ СЛАДКОВАТЫМИ НЮАНСАМИ СОЛОДА. РЕКОМЕНДУЕМ К МЯСУ, КОЛБАСКАМ И СЫТНЫМ ЗАКУСКАМ

GRUUT AMBER

алк. 6,5%

0,33 340.-

- МЕДНО-КРАСНЫЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ЭЛЬ, С ПЕРВОГО ГЛЮТКА ПОКОРЯЮЩИЙ СВОИМ ВЕЛИКОЛЕПНЫМ ВКУСОМ. ЕГО КРИСТАЛЛЬНЫЙ С МЕДНЫМ ОТЛИВОМ ЦВЕТ ИСКРИТСЯ В БОКАЛЕ, А ПЫШНАЯ ПЕННАЯ ШАЛКА ОТЛИЧАЕТСЯ ПЛОТНОСТЬЮ И СТОЙКОСТЬЮ. ВО ВКУСЕ ПИВА ПРЕОБЛАДАЮТ ПРОИСХОДЯЩИЕ ОТ ОСОБОГО ПОДБОРА СОЛОДА СЛАДКО-КАРАМЕЛЬНЫЕ НЮАНСЫ, СБАЛАНСИРОВАННЫЕ ПРЯНЫМИ ТРАВЯНЫМИ ОТТЕНКАМИ. РЕКОМЕНДУЕМ К ОВОЩАМ, КАРТОФЕЛЬНОЙ ЗАПЕКАНКЕ И СЫРАМ.

**BERTINCHAMPS BLONDE**

алк. 6,2%

0,5 400.-

- СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ. ПИВО С ЦВЕТОЧНЫМ АРОМАТОМ С НОТАМИ СВЕЖЕСКОШЕННОЙ ТРАВЫ, ПОДЖАРЕННОГО ЗЕРНА, НЮАНСАМИ ПЕРЦА, АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРЫ И КОРИАНДРА. ВКУС СБАЛАНСИРОВАННЫЙ, СЛИВОЧНЫЙ С ФРУКТОВЫМИ ОТТЕНКАМИ. РЕКОМЕНДУЕМ К РЫБЕ, БЕЛОМУ МЯСУ, САЛАТАМ И СЫРАМ.

BERTINCHAMPS BRUNE

алк. 7%

0,5 410.-

- ТЕМНЫЙ ЭЛЬ. СБАЛАНСИРОВАННЫЙ ХМЕЛЕВОЙ АРОМАТ С НОТАМИ КОФЕ МОККО, ЧЕРНОСЛИВА, КАРАМЕЛИ, ШОКОЛАДА И ТЕМНЫХ ФРУКТОВ. ВКУС ПОЛНЫЙ С НОТАМИ ЛАКРИЦЫ, ОТТЕНКАМИ КОФЕ МОККО, ФРУКТОВ, КАРАМЕЛИ, ШОКОЛАДА. РЕКОМЕНДУЕМ К РЫБЕ И МЯСУ, САЛАТАМ И СЫРАМ.

BERTINCHAMPS TRIPLE

алк. 8%

0,5 420.-

- СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ. АРОМАТ СВЕЖИЙ С НОТАМИ ПОДЖАРЕННОГО СОЛОДА, ЦИТРУСОВЫХ, ХМЕЛЯ. ОБЛАДАЕТ МЯГКИМ, ОСВЕЖАЮЩИМ ВКУСОМ С КАРАМЕЛЬНЫМИ И ЦИТРУСОВЫМИ ОТТЕНКАМИ. РЕКОМЕНДУЕМ К БЕЛОМУ МЯСУ, ПТИЦЕ И СЫРАМ.

**LIEFMANS YELLOW**

алк. 3,8%

0,25 290.-

- ФРУКТОВОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ. АРОМАТ НАПОЛНЕН ТОНАМИ ФРУКТОВ, СОЛОДА И ЦИТРУСОВЫХ. ПИВО ОБЛАДАЕТ ЯРКИМ И СВЕЖИМ ВКУСОМ С ОТТЕНКАМИ ЛАЙМА, ЯБЛОКА, БУЗИНЫ, БАЗИЛИКА И АНАНАСА. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И К ЛЕГКИМ ЗАКУСКАМ.

**LINDEMANS CASSIS**

алк. 3,5%

0,25 330.-

- ФРУКТОВОЕ (ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА). АРОМАТ ОСВЕЖАЮЩИЙ, ЯГОДНЫЙ, С НАСЫЩЕННЫМИ ТОНАМИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. ВО ВКУСЕ СЛАДКИЕ ТОНА ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И СЛЕГКА ДРЕВЕСНЫЕ ОТТЕНКИ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И К ЧИЗКЕЙКУ.

**PETRUS AGED RED**

алк. 8,5%

0,33 360.-

- ФРУКТОВЫЙ ЭЛЬ. НАСЫЩЕННЫЙ АРОМАТ ПОЛОН ОТТЕНКОВ СПЕЛОЙ ВИШНИ, КАРАМЕЛИ И СОЛОДА. ВО ВКУСЕ ОТЛИЧНЫЙ БАЛАНС СЛАДОСТИ И КИСЛИНКИ, ВИШНЕВЫЕ И СОЛОДОВЫЕ НЮАНСЫ. РЕКОМЕНДУЕМ КАК АПЕРИТИВ И ДИЖЕСТИВ, К ЗАКУСКАМ И МЯСУ.

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО**СИДР**

PALM

0,25 270.-

СИДР STASSEN APPLE 0,33 290.-

НОЕГААРДЕН

0,33 210.-

СИДР RUVÉE APPLE 0,33 370.-

BRUGGE
BRASSERIE DE L'ÉTOILE