

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО ₽

| | |
|--|-----|
| ДРАЙ ХОРСЕС МОЛТ <i>3 Horses Malt, Нидерланды.</i> | 210 |
| БАДЕЛС МОЛТ <i>Budels Malt, Нидерланды.</i> | 290 |
| МАЙЗЕЛС ВАЙС <i>Maisels Weisse, Германия.</i> | 310 |

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

| | |
|---------------------------|-----|
| ЭСПРЕССО | 140 |
| АМЕРИКАНО | 140 |
| КАПУЧИНО | 200 |
| ЛАТТЕ | 230 |
| ЧАЙ в ассортименте | 290 |

ФРЕШИ И МОРС

| | | |
|---|--------|-----|
| МОРС ВИШНЕВЫЙ | 250 мл | 120 |
| СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ (Апельсиновый, Грейпфрутовый, Лимонный, Морковный, Сельдереевый, Яблочный) | 250 мл | 250 |

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

| | | |
|----------------------------------|--------|-----|
| СОК В АССОРТИМЕНТЕ | 250 мл | 140 |
| ПЕПСИ-КОЛА / 7 АП / ТОНИК | 250 мл | 170 |
| АДРЕНАЛИН РАШ | 200 мл | 220 |
| АКВА МИНЕРАЛЕ н/г, газ | 250 мл | 170 |
| БАДУА | 330 мл | 320 |
| ЭВИАН | 330 мл | 320 |

ВИНА

| | | |
|--|-------|------|
| Вина по бокалам | | |
| ПИНО ГРИДЖИО ЧИЕЛО <i>Pinot Grigio Cielo, Италия, белое, полусухое</i> | 125мл | 290 |
| ФОНТЕГАЙЯ КЬЯНТИ <i>Fontegaya Chianti, Италия, красное, сухое</i> | 125мл | 350 |
| ШАТО ЛЕ РОЗЬЕ БОРДО <i>Chateau Les Rosiers Bordeaux Франция, белое, сухое</i> | 125мл | 370 |
| ШАТО ЛЕ РОЗЬЕ БОРДО <i>Chateau Les Rosiers Bordeaux Франция, красное, сухое</i> | 125мл | 370 |
| Игристое | | |
| ПРОСЕККО КАЗА ДЕФРА <i>Prosecco Casa Defra, Италия, сухое</i> | 750мл | 1950 |
| Белые вина | | |
| ТАКУН СОВИНЫОН БЛАН РЕЗЕРВА <i>Takun Sauvignon Blanc Reserva, Чили, сухое</i> | 750мл | 1900 |
| БРАНКОТТ ИСТЕЙТ СОВИНЫОН БЛАН <i>Brancott Estate, Sauvignon Blanc, Новая Зеландия, сухое</i> | 750мл | 2100 |
| АЛЬБИЦИЯ <i>Albizzia, Италия, сухое</i> | 750мл | 2400 |
| ПТИ ШАБЛИ <i>Petit Chablis, Франция, сухое</i> | 750мл | 3400 |
| Красные вина | | |
| МАЛЬБЕК ФИНКА ЛА ЛИНДА <i>Malbec Finca la Linda, Аргентина, сухое</i> | 750мл | 1900 |
| ДОМИНИ ВЕНЕТИ БАРДОЛИНО КЛАССИКО <i>Domini Veneti Bardolino Classico, Италия, сухое</i> | 750мл | 2200 |
| КОТ ДЮ РОН ШЕВАЛЬЕ ДЕ АНТЕЛЬМ <i>Cotes du Rhone Chevalier d'Anthelme, Франция, сухое</i> | 750мл | 2500 |
| Розовые вина | | |
| РОЗЕ Д'АНЖУ ЛЯ ЖАГЛЕРИ <i>Rose d'Anjou la Jaglerie Франция, п/сухое</i> | 750мл | 1900 |

ВОДКА мл ₽

| | | |
|--|----|-----|
| ПРЕСТИЖ НА БЕРЕЗОВЫХ ПОЧКАХ <i>Prestige on Birch Bud</i> | 40 | 170 |
| ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ <i>Tsarskaya Original</i> | 40 | 190 |
| ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ <i>Tsarskaya Gold</i> | 40 | 220 |
| ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ ВКУСОВАЯ клюква, грейпфрут <i>Tsarskaya Original with taste: cranberry, grapefruit</i> | 40 | 240 |
| ЦАРСКОЕ СЕЛО <i>Tsarskoe Selo</i> | 40 | 330 |
| АЛТАЙ ОРИГИНАЛЬНАЯ <i>Altai Original</i> | 40 | 190 |

ВОДКА АБСОЛЮТ

| | | |
|--|----|-----|
| АБСОЛЮТ ОРИГИНАЛЬНЫЙ <i>Absolut Original</i> | 40 | 220 |
| АБСОЛЮТ ГРУША <i>Absolut Pears</i> | 40 | 240 |
| АБСОЛЮТ ЦИТРОН <i>Absolut Citron</i> | 40 | 240 |
| АБСОЛЮТ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА <i>Absolut Black Kurant</i> | 40 | 240 |

ПОРТВЕЙН

| | | |
|---|----|-----|
| КОПКЕ ФАЙН РУБИ ПОРТО <i>Kopke Fine Ruby Porto</i> | 60 | 390 |
| КОПКЕ ФАЙН ТОНИ ПОРТО <i>Kopke Fine Tawny Porto</i> | 60 | 390 |

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК АРАРАТ

| | | |
|-------------------------------------|----|-----|
| АРАРАТ 5* <i>Ararat 5*</i> | 40 | 290 |
| АРАРАТ АНИ <i>Ararat Ani</i> | 40 | 320 |

АРМАНЬЯК

| | | |
|---------------------------------------|----|-----|
| ЖАННО VSOP <i>Janneau VSOP</i> | 40 | 560 |
|---------------------------------------|----|-----|

КОНЬЯК

| | | |
|--|----|------|
| МАРТЕЛЬ VS <i>Martel VS</i> | 40 | 390 |
| МАРТЕЛЬ VSOP <i>Martel VSOP</i> | 40 | 490 |
| МАРТЕЛЬ ХО <i>Martel XO</i> | 40 | 1700 |
| ФАВРО VS <i>Favraud VS</i> | 40 | 390 |
| ФАВРО VSOP <i>Favraud VSOP</i> | 40 | 490 |
| РУЛЛЕ ХО <i>Roulet</i> | 40 | 1600 |

ВИСКИ

| | | |
|---|----|-----|
| Шотландия | | |
| ЧИВАС РИГАЛ 12 лет <i>Chivas Regal 12 y.o.</i> | 40 | 450 |
| БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ <i>Ballantine's Finest</i> | 40 | 290 |
| БАЛЛАНТАЙНС 12 лет <i>Ballantine's Finest</i> | 40 | 450 |
| БЛЭК БИСТ <i>Black Beast</i> | 40 | 290 |
| СМОУКИН ДЖЕНТЕЛЬМЕНС ДРАМ <i>Smokin' The Gentleman's Dram</i> | 40 | 390 |
| Односолодовые | | |
| ЛАФРОЙГ 10 лет <i>Laphroaig 10 y.o.</i> | 40 | 640 |
| МАКАЛЛАН 12 лет <i>The Macallan 12 y.o.</i> | 40 | 620 |
| ТАЛИСКЕР 10 лет <i>Talisker 10 y.o.</i> | 40 | 650 |
| БАЛВЕНИ ДАБЛВУД 12 лет <i>The Balvenie DoubleWood 12 y.o.</i> | 40 | 690 |
| ГЛЕНФИДДИК 15 лет <i>Glenfiddich 15 y.o.</i> | 40 | 690 |
| ГЛЕНЛИВЕТ 12 лет <i>The Glenlivet 12 y.o.</i> | 40 | 490 |

Ирландия

| | | |
|--|----|-----|
| ДЖЕМЕСОН <i>Jameson</i> | 40 | 320 |
| ДЖЕМЕСОН КАСКМЕЙТС <i>Jameson Caskmates</i> | 40 | 350 |
| ДЖЕМЕСОН СЕЛЕКТ РЕЗЕРВ <i>Jameson Select Reserve</i> | 40 | 380 |

США

| | | |
|---|----|-----|
| ДЖЕК ДЕНИЕЛС <i>Jack Daniels</i> | 40 | 320 |
|---|----|-----|

КАЛЬВАДОС мл ₽

| | | |
|--|----|-----|
| ПЭР МАГЛУАР VS <i>Pere Magloire VS</i> | 40 | 550 |
| ПЭР МАГЛУАР VSOP <i>Pere Magloire VSOP</i> | 40 | 650 |

ТЕКИЛА ОЛМЕКА

| | | |
|---|----|-----|
| ОЛЬМЕКА БЛАНКО <i>Olmeca Blanco</i> | 40 | 300 |
| ОЛЬМЕКА ГОЛД <i>Olmeca Gold</i> | 40 | 330 |
| ОЛЬМЕКА ШОКОЛАД <i>Olmeca chocolate</i> | 40 | 350 |

ДЖИН

| | | |
|---------------------------------|----|-----|
| БИФИТЕР <i>Beefeater</i> | 40 | 290 |
|---------------------------------|----|-----|

РОМ ГАВАНА КЛАБ

| | | |
|---|----|-----|
| ГАВАНА КЛАБ АНЬЕХО 3 года <i>Havana Club Anejo 3 y.o.</i> | 40 | 290 |
| ГАВАНА КЛАБ АНЬЕХО 5 лет <i>Havana Club Anejo 5 y.o.</i> | 40 | 360 |

ГРАППА

| | | |
|---|----|-----|
| БАРБЕРО БЬЯНКО <i>Barbero La Bianca</i> | 40 | 350 |
|---|----|-----|

АБСЕНТ

| | | |
|--|----|-----|
| АБСЕНТ ФРУКО ШУЛЬЦ <i>Fruko Schulz Absinth</i> | 40 | 350 |
|--|----|-----|

НАСТОЙКИ

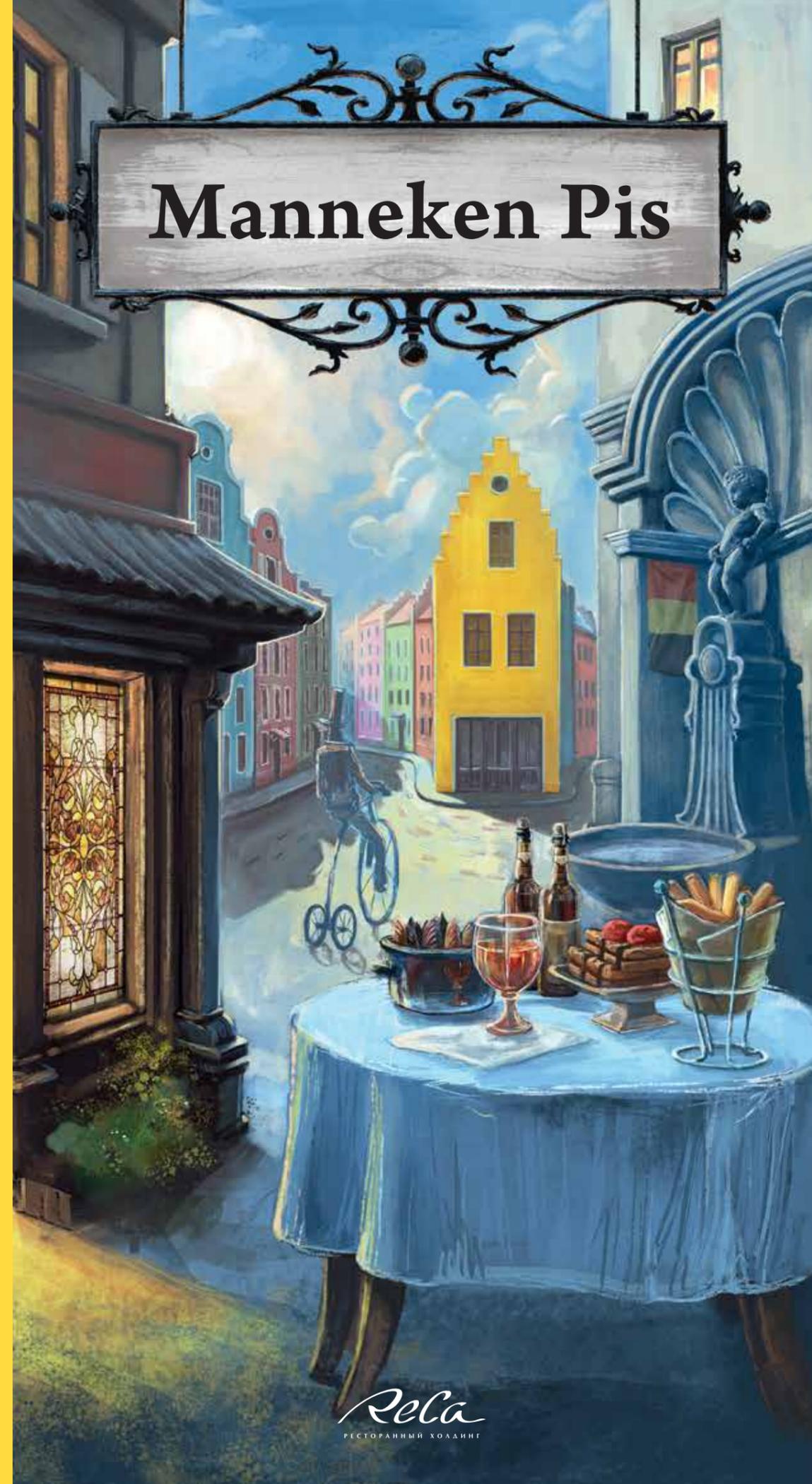
| | | |
|---|----|-----|
| ФРУКО ШУЛЬЦ БИТТЕР <i>Fruko Schulz Bitter</i> | 40 | 290 |
| БЕХЕРОВКА <i>Becherovka</i> | 40 | 280 |
| ЕГЕРМАЙСТЕР <i>Jagermeister</i> | 40 | 290 |

ЛИКЕРЫ

| | | |
|--|----|-----|
| ЛИМОНЧЕЛЛО ПЕТРОНЕ <i>Limoncello Petrone</i> | 40 | 350 |
| КАМПАРИ <i>Campari</i> | 40 | 260 |
| КАЛУА <i>Kahlua</i> | 40 | 330 |
| БЕЙЛИЗ <i>Bailey's</i> | 40 | 270 |
| КУАНТРО <i>Cointreau</i> | 40 | 290 |
| ЛИКЕР ФРУКО ШУЛЬЦ кокоджамбо, амаретто, крем кассис, черри бренди <i>Fruko Schulz, Coco-Jamboo, Amaretto, Creme de Cassis, Cherry Brandy</i> | 40 | 280 |



Manneken Pis



БЕЛЬГИЙСКАЯ КЛАССИКА

| | |
|---|-----|
| БЕЛЬГИЙСКАЯ КАРТОШКА ФРИ с соусом Айоли | 290 |
| ГОЛЛАНДСКАЯ СЕЛЬДЬ с тостами | 290 |
| КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ с домашними паштетами | 350 |
| NEW ЗАПЕЧЕННАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ вафля с мидиями и моцареллой | 350 |

АППЕТАЙЗЕРЫ

| | |
|---|-----|
| ГРЕНКИ РЖАНЫЕ | 290 |
| МИНИ-КАЛЬМАРЫ ФРИ | 290 |
| NEW ХОЛОДНЫЙ РОСТБИФ | 340 |
| БАСТУРМА | 360 |
| ЖАРЕННЫЙ СЫР с ягодным соусом | 390 |
| NEW КРЕВЕТКИ ГАМБАС с помидорами черри | 420 |
| ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ | 440 |
| NEW ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ в имбирном маринаде | 520 |
| NEW БЕЛЬГИЙСКИЙ ЗАВТРАК | 580 |
| МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ | 620 |

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

| | |
|---|-------------|
| ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ 4/6/8 шт | 380/520/650 |
| СВИНЫЕ РЕБРА 300/600 гр | 620/950 |
| ЗАПЕЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ С СОУСОМ BBQ 6/12/18 шт | 390/720/950 |

NEW Блюдо приготовлено на мангале

САЛАТЫ

| | |
|--|---------|
| САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ с копченой свеклой и соусом песто | 290 |
| ТЕПЛЫЙ ВАЛЛОНСКИЙ САЛАТ со стручковой фасолью и свиной грудинкой | 340 |
| NEW САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ, луком и домашним картофелем | 340 |
| ЦЕЗАРЬ с курицей/с креветками | 420/590 |
| NEW САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, рукколой и легкой заправкой | 440 |
| САЛАТ С РОСТБИФОМ в медово-горчичной заправке | 490 |
| ТЕПЛЫЙ САЛАТ с лососем горячего копчения | 520 |

БУРГЕРЫ И СЭНДВИЧИ

| | |
|--|-----|
| СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ | 440 |
| СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ | 520 |
| СЭНДВИЧ С ДОМАШНИМ РОСТБИФОМ | 490 |
| NEW ЧЕРНЫЙ БУРГЕР С КУРИНЫМ ФИЛЕ, беконом и сыром моцарелла | 480 |
| NEW БУРГЕР КЛАССИЧЕСКИЙ | 620 |
| NEW БУРГЕР КАЛИФОРНИЯ острый | 620 |

СУПЫ

| | |
|-------------------------------------|-----|
| КУРИНЫЙ БУЛЬОН | 270 |
| ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП | 320 |
| КРЕМ-СУП из белых грибов с чабаттой | 340 |
| НАСТОЯЩИЙ СУП-ГУЛЯШ | 390 |
| РЫБНЫЙ СУП МАРСЕЛЬ | 390 |



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

| | |
|--|-------|
| ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ с топпингами на Ваш выбор <i>Подаем до 16.00</i> | 250 |
| ФЛАМАНДСКАЯ ПОДЖАРКА | 480 |
| NEW КУРИНАЯ ГРУДКА с овощным рататуем | 480 |
| NEW ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА в пивном маринаде с соусом из копченой паприки | 490 |
| NEW ФИЛЕ КАЛЬМАРА ГРИЛЬ с пастой из цукини и соусом том кха | 570 |
| NEW КОЛБАСА АРДЕНСКАЯ с картофельным пюре | 590 |
| NEW БУЖЕНИНА с пряным картофелем | 590 |
| NEW УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ с заварным пудингом и перлотто | 720 |
| NEW МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ с белыми грибами и картофелем | 780 |
| NEW СТЕЙК ИЗ КЛЫКАЧА с овощами и соусом терияки | 650 |
| NEW СТЕЙК ИЗ СПИНКИ ЛОСОСЯ со шпинатом и соусом из печеной паприки | 840 |
| NEW СТЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ | 820 |
| NEW СТЕЙК РИБАЙ | 1 550 |

ГАРНИРЫ

| | |
|------------------------|-----|
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 150 |
| КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ | 150 |
| РИС БАСМАТИ | 150 |
| NEW ОВОЩИ ГРИЛЬ | 290 |
| ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | 100 |

СОУСЫ/ТОППИНГИ

| | |
|-----------------------------------|----|
| Соусы: Айоли/BBQ/Нью-Йорк/Тар-тар | 60 |
| Шампиньоны/томаты/сливочный сыр | 80 |
| Бекон | 90 |

МИДИИ

Уникальный продукт с эко-ферм Белого и Черного морей (Россия).

| | | |
|--------|---------|---------|
| 390 гр | 1300 гр | 2200 гр |
| 520 ₹ | 1 620 ₹ | 2 390 ₹ |

Шесть способов приготовления:

| |
|---|
| КЛАССИКА: сельдерей, специи, тимьян, сельдерей, лук репчатый, пиво Бланш де Флер |
| МАРИНЬЕР: сливочный соус, тимьян, чеснок, сельдерей, лук репчатый, пиво Бланш де Флер |
| ИТАЛЬЯНО: базилик, сочные томаты, ароматный чеснок, сельдерей, лук репчатый, пиво Бланш де Флер |
| МАШРУМ КРЕМ: грибы белые, шампиньоны, ароматный тимьян, сельдерей, лук, сливки, пиво Бланш де Флер |
| БЛЭК & РЕД: ароматные специи, черный перец, сельдерей, лук репчатый, перец чили, тимьян, пиво Гримберген Дюббель |
| NEW СМОУК БЕКОН: бекон, сельдерей, специи, тимьян, лук репчатый, пиво Гримберген Дюббель |

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

Готовим свежие вафли по традиционным рецептам.

| | |
|--|-----|
| БРЮССЕЛЬСКАЯ ВАФЛЯ | 120 |
| ЛЬЕЖСКАЯ ВАФЛЯ | 120 |
| ДОБАВКИ: сиропы/конфитюр/взбитые сливки | 60 |
| яблоко/груша/банан | 80 |
| клубника | 120 |

СЛАДОСТИ

| | |
|--|-----|
| МОРОЖЕНОЕ (ваниль, клубника, шоколад, карамель с печеньем, спелая вишня, ананас) | 120 |
| NEW ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК | 280 |
| NEW КРЕМ БРЮЛЕ С МУССОМ | 290 |

РАЗЛИВНОЕ ПИВО



| | | | |
|--|-----|-----|--|
| Светлое | | | |
| МАННЕКЕН ПИЛС 4,8% | 190 | 290 | |
| <i>Manneken Pils, Бельгия. Отличный бельгийский лагер</i> | | | |
| ЛЕФФЕ БЛОНД 6,7% | 250 | 350 | |
| <i>Leffe Blonde, Бельгия. "Монастырское" пиво с густой структурой и характерным насыщенным вкусом</i> | | | |
| БАДЕЛС ПИЛСНЕР 5,0% | 230 | 320 | |
| <i>Budels Pilsner, Нидерланды. Классический пилснер со свежим, мягким вкусом и приятным ароматом</i> | | | |
| АФФЛИГЕМ БЛОНД 6,8% | 230 | 330 | |
| <i>Affligem Blonde, Бельгия. Один из самых "именитых" аббатских сортов с плотным вкусом и хмелевой горчинкой в окончании</i> | | | |
| Нефильтрованное | | | |
| ВИТТЕ ПАРЕЛЬ 5,0% | 250 | 340 | |
| <i>Witte Parel, Нидерланды. Легкое белое пиво с богатым цветочным ароматом и мягким вкусом</i> | | | |
| МОРТ СЮБИТ ЛАМБИК 5,0% | 260 | 370 | |
| <i>Mort Subite Witte Lambic, Бельгия. Пшеничный ламбик с абрикосовыми нотками</i> | | | |
| БЛАНШ ДЕ ФЛЕР 5,0% | 170 | 230 | |
| <i>Blanche de Fleur, Россия. Крафтовое белое пиво с нотками цитрусовых</i> | | | |

Полутемное

| | | |
|--|-----|-----|
| ПАЛМ АМБЕР 5,4% | 250 | 350 |
| <i>Palm Amber, Бельгия. Легкий сбалансированный полутемный эль</i> | | |
| КВАК 8,0% | 330 | |
| <i>Kwak, Бельгия. Сбалансированный и легко пьющийся янтарный эль</i> | | |

Темное

| | | |
|--|-----|-----|
| ГРИМБЕРГЕН ДЮББЕЛЬ 6,5% | 250 | 350 |
| <i>Grimbergen Dubbel, Бельгия. Темный аббатский эль двойного брожения</i> | | |
| БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР 5,0% | 260 | |
| <i>Bourgogne des Flanders, Бельгия. Фламандский эль, выдержанный в винных бочках</i> | | |

Фруктовое и специальное

| | | |
|--|-----|-----|
| МОРТ СЮБИТ КРИК 4,5% | 250 | 350 |
| <i>Mort Subite Kriek, Бельгия. Бездрожжевое пиво с натуральной вишней</i> | | |
| РУЖ ДЕ БРЮССЕЛЬ 8,0% | 260 | |
| <i>Rouge de Bruxelles, Бельгия. Темный сорт с мягким привкусом вишнёвой косточки</i> | | |

ГОСТЕВЫЕ СОРТА

ПИВНОЙ СЭТ
Спрашивайте у официантов



Manneken Pis