

## Бельгийское пиво

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| СТ. ФЕЙЕН ЛАГЕР 4,8% .....       | 390 |
| St. Feuillien Lager, Бельгия     |     |
| СТИНБРЮГГЕ ВИТ-БЛАНШ 4,8% .....  | 390 |
| Steenbrugge Wit-Blanche, Бельгия |     |
| ПАЛМ АМБЕР 5,2% .....            | 390 |
| Palm Amber Beer, Бельгия         |     |
| БУН КРИК 4% .....                | 450 |
| Boon Kriek, Бельгия              |     |
| БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР 5% .....      | 490 |
| Bourgogne des Flanders, Бельгия  |     |

## Холодные закуски

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Салат из ассорти морепродуктов ..... | 390 |
| со сладкой кукурузой и зеленью       |     |
| Суджук .....                         | 290 |
| Чоризо .....                         | 290 |
| Бастурма .....                       | 350 |
| Микс вяленого мяса .....             | 580 |
| суджук / чоризо / бастурма           |     |

## Горячие закуски

### Бельгийский картофель фри

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Бельгийский классический .....        | 250 |
| С курицей .....                       | 390 |
| в йогуртовом соусе                    |     |
| С соусом Болоньезе .....              | 390 |
| с зеленью                             |     |
| С охотничьими колбасками .....        | 450 |
| и сырным соусом                       |     |
| С ростбифом и вялеными томатами ..... | 450 |
| и соусом из хрена                     |     |
| С морепродуктами .....                | 450 |
| и соусом острый кимчи                 |     |

### Соусы

|                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Айоли / Бельгийский Самурай / Кетчуп / Халапеньо / Сырный / Спайси кимчи / Сладкий чили с имбирем ..... | 60 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

## Горячие блюда

### Бельгийские вафли с топпингами

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| С форшмаком и яблоком .....        | 380 |
| свекольным муссом и яблоком        |     |
| С паштетом из куриной печени ..... | 450 |
| и мармеладом из красного лука      |     |
| С ростбифом .....                  | 550 |
| и соусом из хрена                  |     |
| С морепродуктами .....             | 550 |
| чесночным айоли и шпинатом         |     |

### Морепродукты подаем с багетом

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Креветки                           |     |
| • с петрушкой и чесноком .....     | 750 |
| • с соевым соусом и чесноком ..... | 750 |

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Филе кальмара                  |     |
| • с петрушкой и чесноком ..... | 750 |
| • в сливочном соусе .....      | 750 |

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Филе форели .....    | 590 |
| в соусе черный перец |     |

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Гигантский лангустин ..... | 690 |
| с азиатским соусом         |     |

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Морской гребешок ..... | 750 |
| в сливочном соусе      |     |

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Осьминог с вялеными томатами ..... | 980 |
| оливками каламато и петрушкой      |     |

## Суп

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Ватерзой .....                     | 490 |
| на рыбном бульоне с морепродуктами |     |

## Свежие мидии

подаем с багетом  
300 / 600 г

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Натюр .....                                | 550/980 |
| на белом сухом вине, с прованскими травами |         |
| Том Ям .....                               | 550/980 |
| с тайскими специями и перцем чили          |         |
| Маринара .....                             | 550/980 |
| в сливочном соусе с луком порей            |         |
| Томатные .....                             | 550/980 |
| с пряными травами                          |         |
| Блючиз .....                               | 550/980 |
| с горгонзолой и сливками                   |         |

## Магаданские креветки на льду

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| 240 / 460 г                          |            |
| Отварные, копченые или ассорти ..... | 790 / 1550 |

## Сладкие вафли

### Брюссельская или льежская на выбор

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| С клубничным кули .....         | 320 |
| Волонский крем Маскорпоне ..... | 350 |
| БанOFFи .....                   | 390 |

## Напитки

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Аква Русса / 0,5 л .....     | 190 |
| с газом / без газа           |     |
| Морс .....                   | 180 |
| клюквенный                   |     |
| Эвервесс .....               | 260 |
| кола / апельсин / лимон-лайм |     |

# SUBMARINE