

## САЛАТЫ

**ОВОЩНОЙ**  
с зеленью, яйцом пашот и сметаной  
440

**ЦЕЗАРЬ**  
с курицей / с креветками  
490 / 640

**С ГОВЯДИНОЙ ГРИЛЬ**<sup>new</sup>  
картофелем, паприкой и острым арахисом  
720

**С КРЕВЕТКАМИ**<sup>new</sup>  
томатами и медово-трюфельной заправкой  
760



## СУПЫ

**КУРИНЫЙ БУЛЬОН**  
с лапшой  
360

**МЯСНОЙ**<sup>new</sup>  
с нутом и говяжьими щечками  
520

**СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ**  
томатный с морепродуктами  
640

## БЕЛЬГИЙСКИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

**КЛАССИЧЕСКИЙ**  
290

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ СОУС:  
Сырный / Бельгийский самурай /  
Кетчуп / Айоли  
90

**С СЫРОМ ЧЕДДЕР**<sup>new</sup>  
и перцем халапеньо  
420

**С КУРИЦЕЙ**<sup>new</sup>  
в йогуртовом соусе  
460

**С ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ**<sup>new</sup>  
и сырным соусом  
490

## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ

**С ФОРШМАКОМ**  
и свекольным муссом  
440

**С ПАШТЕТОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**  
и мармеладом из красного лука и сметаной  
490

**С РОСТБИФОМ**  
и соусом из хрена  
590

**С ТАРТАРОМ ИЗ ОЛЕНИНЫ**<sup>new</sup>  
и трюфельным айоли  
620

**С ЧЕРНОМОРСКИМИ РАПАНАМИ**<sup>new</sup>  
и белыми грибами  
620

## МИДИИ

Подаем с бельгийским картофелем фри, французским багетом  
и домашним майонезом с трюфельным маслом

0,5 кг 1090 1 кг 1960

**ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ**<sup>new</sup>  
в соусе из черного перца  
с имбирем

**НАТЮР**  
на белом сухом вине  
с прованскими травами

**БУЙАБЕС**<sup>new</sup>  
на рыбном бульоне  
с шафраном

**ТОМ ЯМ**  
с тайскими специями  
и перцем чили

**БЛЮ ЧИЗ**  
с горгонзолой и сливками

**ТОМАТНЫЕ**  
с пряными травами

**ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ**<sup>new</sup>  
с томатами и сыром гауда  
660



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР**  
с салатом коул-слоу,  
картофелем фри и соусом айоли  
780

**ОТБИВНАЯ  
ИЗ СВИНИНЫ**  
с картофелем и лесными грибами  
690

**ТРЮФЕЛЬНАЯ ПАСТА**<sup>new</sup>  
ОРЗО  
с морепродуктами  
870

**КОЛБАСКИ  
ГОВЯЖЬИ / КУРИНЫЕ**  
с картофельным пюре  
и салатом из солений  
760

**ГОВЯДИНА  
ПО-БЕЛЬГИЙСКИ**  
с жареным картофелем  
и шампиньонами в сливочно-перечном соусе  
790

**СИНЕКОРЫЙ**<sup>new</sup>  
ПАЛТУС  
с соусом из мидий  
и белых грибов  
890

**БИФ БУРГИНЬОН**<sup>new</sup>  
на картофельном пюре с глазированными  
овощами и говяжьим беконом  
990

## АППЕТАЙЗЕРЫ

**РЖАНЫЕ ГРЕНКИ**  
с сыром чеддер и соусом тартар  
380

**ЖАРЕННЫЙ СЫР**  
с ягодной аджикой  
490

**ВЯЛЕНОЕ МЯСО**  
chorizo / суджук / бастурма  
390 / 390 / 460

**МИКС ВЯЛЕНОГО МЯСА**  
chorizo, суджук и бастурма  
440

**КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ**<sup>new</sup>  
в пряной глазури  
490

**КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ**  
с креветками и сыром пармезан  
590

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**<sup>new</sup>  
с трюфельным кремом  
640

**СВИНЫЕ РЕБРА**<sup>new</sup>  
в соусе соевый барбекю  
720

**ФИЛЕ СЕЛЬДИ  
С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ**  
и соусом на бельгийском пиве с горчицей  
420

**КРОКЕТЫ**<sup>new</sup>  
С МОРЕПРОДУКТАМИ  
с томатным соусом  
490

**ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ**<sup>new</sup>  
с огурами и маслинами  
590

**ФИШ & ЧИПС**  
с тартаром и кунжутным соусом  
660

## ДЕСЕРТЫ

**ФРАНЦУЗСКИЙ ТАРТ ТАТЕН**  
с соусом из красной смородины и апельсина,  
подается с ванильным мороженым  
440

**ЧИЗКЕЙК САН СЕБАСТЬЯН**  
с вишневым соусом  
490

**МОРОЖЕНОЕ**  
ваниль / клубника / шоколад  
160

**СОРБЕТ**  
лимон / манго  
160

## СЛАДКИЕ ВАФЛИ

**БРЮССЕЛЬСКАЯ**  
традиционная, с сахарной пудрой  
260

**ЛЪЕЖСКАЯ**  
хрустящая, с жемчужным сахаром  
260

**ДОБАВЬТЕ К ВАФЛЯМ**

СИРОПЫ / КОНФИТЮР / ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ 90

ЯБЛОКО / ГРУША / БАНАН 120

КЛУБНИКА 180



## ГРИЛЬ

**ФИЛЕ КАЛЬМАРА**  
подаем с домашним  
майонезом  
690

**ФИЛЕ ФОРЕЛИ**<sup>new</sup>  
подаем с соусом  
тартар  
890

**ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН**<sup>new</sup>  
подаем с соусом чимичурри  
690

**ФИЛЕ МИНЬОН**  
1290

**СТЕЙК МАЧЕТЕ**  
1090

**СТЕЙК РИБАЙ**  
2490

**СОУСЫ И ТОППИНГИ:**  
Кетчуп / Айоли / Барбекю / Тартар /  
Домашний майонез с трюфельным маслом /  
Ягодная аджика / Перец халапеньо  
90

## МОРЕПРОДУКТЫ

**ЖАРЕННЫЕ  
КРЕВЕТКИ**  
990

**ЖАРЕННЫЕ  
КАЛЬМАРЫ**  
990

Готовим с чесноком, петрушкой и зеленым луком.  
Подаем с хрустящим французским багетом.



## ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 240

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ  
С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ 240

ОВОЩИ ГРИЛЬ 390

ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ 240

ПШЕНИЧНАЯ ЧИАБАТТА С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ 240

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ,  
ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ  
НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ

