

## САЛАТЫ

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

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

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

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



## СУПЫ

**КУРИНЫЙ БУЛЬОН**  
с лапшой  
360

**ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ**  
с бычьими хвостами  
520

**МЯСНОЙ** <sup>new</sup>  
с нутто 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

## 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



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

## 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

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

**БЛЮ ЧИЗ**  
с горгонзоллой и сливками

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

**ТОМ ЯМ** <sup>new</sup>  
с тайскими специями  
и перцем чили

**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

**МИТБОЛЫ ИЗ МРАМОРНОЙ  
ГОВЯДИНЫ**  
в томатном соусе с сыром пармезан  
и чесночным багетом  
690

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

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

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

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

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

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

**ОСЬМИНОГ  
С ЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ**  
с чоризо и молодым  
картофелем  
1690

## ГРИЛЬ

**ФИЛЕ КАЛЬМАРА**  
подаем с домашним  
майонезом  
690

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

**ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН** <sup>new</sup>  
690

**ФИЛЕ МИНЬОН**  
1290

**СТЕЙК МАЧЕТЕ**  
1090

**СТЕЙК  
СТРИПЛОЙН**  
1990

**СТЕЙК РИБАЙ**  
2490

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

## МОРЕПРОДУКТЫ

**КАЛЬМАРЫ** <sup>new</sup>  
**ЛОЛИГО**  
в соусе из сыра Бри со итинатом  
890

**КОРОЛЕВСКИЕ** <sup>new</sup>  
**КРЕВЕТКИ**  
в азиатском соусе  
1490

### МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

Подаем с соусами:

- айоли
- сладкий чили с имбирем
- домашний майонез с лаймом и трюфельным маслом

**ОТВАРНЫЕ** **КОПЧЕНЫЕ** **АССОРТИ**  
в морской воде на фруктово-ольховой щепе копченые и отварные  
1590 1690 1690

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

**ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ** **ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ**  
990 990

## АППЕТАЙЗЕРЫ

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

**ЖАРЕННЫЙ СЫР**  
с ягодной аджикой  
490

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

**МИКС ВЯЛЕННОГО МЯСА**  
чоризо, 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

**ВИТЕЛЛО ТОННАТО**  
с каперсами и черным перцем  
640

**ЗАПЕЧЕННЫЙ КОСТНЫЙ МОЗГ**  
с мармеладом из красного лука  
640

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

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

**ФИЛЕ КАЛЬМАРА  
В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ**  
с бельгийским соусом Гольф  
420

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

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

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

## ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 240

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ  
С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ 240

ОВОЩИ ГРИЛЬ 390

ЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ,  
ТОМАТАМИ И ОРЕХАМИ <sup>new</sup> 420

ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ 240

ПШЕНИЧНАЯ ЧИАБАТТА С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ 240

## БАРНОЕ МЕНЮ

### ВОДКА 40 мл

ЛАДОГА <i>Ladoga</i>	190
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ <i>Tsarskaya Original</i>	220
ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ <i>Tsarskaya Gold</i>	260
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ КЛЮКВА <i>Tsarskaya Original Cranberry</i>	290
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ ГРЕЙПФРУТ <i>Tsarskaya Original Grapefruit</i>	290
АБСОЛЮТ ОРИГИНАЛЬНЫЙ <i>Absolut Original</i>	290
АБСОЛЮТ ЛИМОН <i>Absolut Citron</i>	320
АБСОЛЮТ ГРУША <i>Absolut Pears</i>	320
АБСОЛЮТ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА <i>Absolut Curant</i>	320
ОНЕГИН <i>Onegin</i>	390

### АРМЯНСКИЙ БРЕНДИ АРАРАТ 40 мл

АРАРАТ 5* <i>Ararat 5*</i>	360
АРАРАТ АНИ <i>Ararat Ani</i>	420

### АРМАНЬЯК 40 мл

МАРКИЗ ДЕ КОССАД Х.О. <i>Marquis de Caussade X.O.</i>	840
--	-----

### КОНЬЯК 40 мл

МАРТЕЛЬ VS <i>Martel VS</i>	560
МАРТЕЛЬ VSOP <i>Martel VSOP</i>	760
РУЛЛЕ VS <i>Rouillet VS</i>	620
РУЛЛЕ VSOP <i>Rouillet VSOP</i>	870



### ВИСКИ 40 мл

#### ШОТЛАНДИЯ

ГЛЕНЛИВЕТ 12 ЛЕТ <i>Glenlivet 12 Y.O.</i>	720
ИНЧМУРРИН 12 ЛЕТ <i>Inchmurrin 12 Y.O.</i>	820
ТОМИНТОУЛ ТЛА <i>Tomintoul Tlath</i>	920
ОЛД БАЛЛАНТРУАН <i>Old Ballantruan</i>	1190
КИЛХОМАН МАХИР БЭЙ <i>Kilchoman Machir Bay</i>	1390
<i>Купажированный</i>	
ДЮАРС ВАЙТ ЛЕЙБЛ <i>Dewar's White Label</i>	390
ДЮАРС КАРИБИАН СМУЗ 8 ЛЕТ <i>Dewar's Caribbean Smooth 8 Y.O.</i>	420
КАТТИ САРК <i>Cutty Sark</i>	420
БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ <i>Ballantine's Finest</i>	390
БАЛЛАНТАЙНС 7 ЛЕТ <i>Ballantine's 7 Y.O.</i>	520
БАЛЛАНТАЙНС 12 ЛЕТ <i>Ballantine's 12 Y.O.</i>	590
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ <i>Chivas Regal 12 Y.O.</i>	620

### ИРЛАНДИЯ

<i>Односолодовый</i>	
ВЕСТ КОРК СИНГЛ МОЛТ <i>West Cork Single Malt</i>	740
АЙРИШМЕН СИНГЛ МОЛТ <i>Irishman Single Malt</i>	960

#### *Купажированный*

ДЖЕМЕСОН <i>Jameson</i>	440
ДЖЕМЕСОН БЛЭК БАРЕЛ <i>Jameson Black Barrel</i>	620
УИСТЛЕР, ГУД, БЭД, СМОУКИ <i>The Whistler, the Good, the Bad, the Smoky</i>	740

### США 40 мл

ДЖИМ БИМ <i>Jim Beam</i>	430
БОУСО БУРБОН <i>Bowsaw Bourbon</i>	660

### КАЛЬВАДОС 40 мл

ПЭР МАГЛУАР VS <i>Pere Magloire VS</i>	720
ПЭР МАГЛУАР VSOP <i>Pere Magloire VSOP</i>	820

### ТЕКИЛА 40 мл

ОЛЬМЕКА БЛАНКО <i>Olmeca Blanco</i>	380
ОЛЬМЕКА ГОЛД <i>Olmeca Gold</i>	420

### ДЖИН 40 мл

БИФИТЕР <i>Beefeater</i>	360
БОМБЕЙ САПФИР ДРАЙ <i>Bombay Sapphire Dry</i>	440

### РОМ 40 мл

ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ <i>Oakheart Original</i>	320
ГАВАНА КЛАБ АНЬЕХО 3 ГОДА <i>Havana Club Anejo 3 Y.O.</i>	340
ГАВАНА КЛАБ АНЬЕХО ЭСПЕСЬЯЛЬ <i>Havana Club Anejo Especial</i>	390

### ГРАППА 40 мл

БАРБЕРО БЬЯНКО <i>Barbero La Bianca</i>	510
--	-----

### ПОРТВЕЙН 60 мл

КОПКЕ ФАЙН РУБИ ПОРТО <i>Kopke Fine Ruby Porto</i>	540
КОПКЕ ФАЙН ТОНИ ПОРТО <i>Kopke Fine Tawny Porto</i>	540
ПОРТО ГЛОРИЯ 10 ЛЕТ <i>Porto Gloria 10 Y.O.</i>	640

### ХЕРЕС 60 мл

АЛЕХАНДРО ОЛОРОСО <i>Alexandro Oloroso</i>	390
АЛЕХАНДРО МОСКАТЕЛЬ <i>Alexandro Moscatel</i>	420

### НАСТОЙКИ 40 мл

БЕХЕРОВКА <i>Becherovka</i>	330
БЕХЕРОВКА ЛЕМОНД <i>Becherovka Lemond</i>	330

### МАРТИНИ 40 мл

ВЕРМУТ МАРТИНИ БЬЯНКО <i>Vermouth Martini Bianco</i>	290
ВЕРМУТ МАРТИНИ ФИЕРО <i>Vermouth Martini Fiero</i>	290
<i>Рекомендуем Мартини Фиеро с тоником и апельсином</i>	
	490

### ЛИКЕРЫ 40 мл

ЕГЕРМЕЙСТЕР <i>Jägermeister</i>	420
ЛИМОНЧЕЛЛО <i>Limoncello</i>	430
УИСТЛЕР АЙРИШ КРИМ <i>Whistler Irish Cream</i>	440

### ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЭСПРЕССО	160
АМЕРИКАНО	160
КАПУЧИНО	220
ЛАТТЕ	250

любой кофе мы можем приготовить на соевом молоке, +60

### ЧАЙ 320

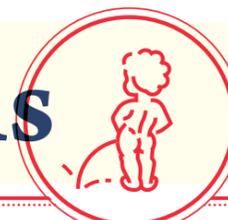
в ассортименте



### ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

RECA WATER <i>с газом / без газа</i>	700 мл	290
АКВА РУССА <i>с газом / без газа</i>	500 мл	290
САН БЕНЕДЕТТО <i>с газом / без газа</i>	250 мл	350
ЭДИС <i>с газом / без газа</i>	950 мл	550
КЛЮКВЕННЫЙ МОРС	250 мл	140
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	250 мл	160
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ <i>апельсиновый / грейпфрутовый / морковный / сельдереевый / яблочный</i>	250 мл	320
ЭВЕРВЕСС БЛЭК РОЯЛ / АПЕЛЬСИН / ТОНИК / ЛИМОН-ЛАЙМ	250 мл	250
АДРЕНАЛИН РАШ	250 мл	350

# Manneken Pis



## РАЗЛИВНОЕ ПИВО



### СВЕТЛОЕ

МАННЕКЕН ПИС ХЕЛЬ <i>Manneken Pis Hell, Россия, ReCa brewery</i>	4,7%	250	350
<i>Магнум, Аврора и Стириан Голдинг — 3 вида хмеля в сочетании со старинными традициями пивоварения</i>			

БОУЛЕР ИПА <i>Bowler IPA, Россия</i>	6,1%	290	390
<i>Три вида хмеля от пивоваров из Московской области</i>			

АББЕ БЛОНД <i>Abbe Blonde, Россия</i>	6,6%	370	470
<i>Бельгийские традиции и натуральные ингредиенты с любовью из России</i>			

АФФЛИГЕМ БЛОНД <i>Affligem Blonde, Бельгия</i>	6,8%	370	470
<i>Пиво по рецепту 1074 года от монахов аббатства Аффлигем</i>			

АЙНСИДЛЕР ПИЛСНЕР <i>Einsiedler Pilsener, Германия</i>	5,2%	390	490
<i>Классический немецкий пилс с хмелем из Холледау, солодом из Хемница и водой из природной скважины</i>			

БАЙРОЙТЕР ХЕЛЬ <i>Bayreuther Hell, Германия</i>	4,9%	390	520
<i>Верность немецким традициям пивоварения в 150 лет</i>			

СИНТ ГУММАРУС ТРИПЕЛЬ <i>Sint Gummarus Tripel, Бельгия</i>	8,3%	420	540
<i>Пиво сварено в провинции Лимбург, а названо в честь смелого рыцаря с добрым сердцем — Синт-Гуммаруса</i>			

### НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

МАННЕКЕН ПИС ВАЙСБИР <i>Manneken Pis Weissbier, Россия, ReCa brewery</i>	5,2%	250	350
<i>Уважение к традиционному пивоварению и строгое соблюдение заветов старых пивоваров</i>			

БЛЮ МАНКИ <i>Blue Monkey, Россия</i>	5,4%	270	370
<i>Три вида солода и хмель Стириан Голдинг Бобек в пшеничном эле из города Клин</i>			

АЙНСИДЛЕР ВАЙСБИР <i>Einsiedler Weissbier, Германия</i>	5,2%	390	490
<i>Сварено из локальных ингредиентов с уважением к немецким традициям</i>			

БЛАНШ ДЕ БРЮССЕЛЬ <i>Blanche de Bruxelles, Бельгия</i>	4,5%	390	490
<i>Лучшее бельгийское белое на конкурсе World Beer Award в 2016 и завоеватель сердец по всему миру с 1989</i>			

## ВСЕ ПИВО ПОДАЕТСЯ В БОКАЛАХ ТРАДИЦИОННОЙ ФОРМЫ

### ПОЛУТЕМНОЕ

ПАЛМ АМБЕР <i>Palm Amber Beer, Бельгия</i>	5,2%	390	490
<i>Специальный солод Palm и коллекционный штамм дрожжей от семьи Van Roy для теплой дружественной компании</i>			

### ТЕМНОЕ

АББЕ БРЮН <i>Abbe Brune, Россия</i>	6,5%	370	470
<i>Эль в бельгийском стиле от мастодонтов пивоварения из России</i>			

АЛЬБИОН КРИМ СТАУТ <i>Albion Cream Stout, Англия</i>	4,8%		480
<i>Назван в честь традиционной лодки Norfolk Albion на востоке Англии. Классика этой страны — у вас в бокале</i>			

БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР <i>Bourgogne des Flandres, Бельгия</i>	5%	420	560
<i>Завоеватель сердец по рецепту 1765 и место в списке Finest Beer Selection</i>			

### ФРУКТОВОЕ И СПЕЦИАЛЬНОЕ

БУН КРИК <i>Boon Kriek, Бельгия</i>	4%	390	520
<i>400 грамм свежей вишни из Галиции на литр пива от Фрэнка Буна</i>			

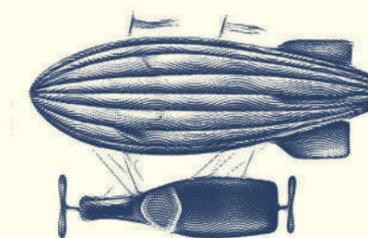
РУЖ ДЕ БРЮССЕЛЬ <i>Rouge de Bruxelles, Бельгия</i>	7%	420	540
<i>Вишня в бокале от пивоварни с историей в два века</i>			

### СИДР

СВ. АНТОН <i>St. Anton, Россия</i>	5%	290	390
<i>Сидр из России, который попал в список World's Best Ciders</i>			

### ГОСТЕВЫЕ СОРТА

### СПРАШИВАЙТЕ У ОФИЦИАНТА



### ПИВНОЙ СЕТ

5 сортов разливного пива по 150 мл на ваш выбор  
890

