

## Салаты



Салат «Бавариус» .....430 руб.  
(колбаски баварские, яйцо пашот, руккола, микс салат, черри, пармезан, лук красный, картофель, бальзамик, соус пражский) 230 гр.

Салат с угрем.....490 руб.  
(угорь, салат айсберг, огурец, перец болгарский, фунчоза, руккола)  
230 гр.

«Цезарь» с курицей / креветками.....480 / 530 руб.  
(салат романо, салат айсберг, черри, гренки, соус «цезарь», сыр пармезан, куриное филе / креветки) 200 / 180 гр.

Салат с лососем.....480 руб.  
(лосось, авокадо, грейпфрут, пармезан, микс салат, помидоры черри, оливковое масло, бальзамик, подается в сырной тортилье) 190 гр.

Греческий салат.....390 руб.  
(огурцы, помидоры, салат микс, болгарский перец, маслины, сыр фета, бальзамик с прованскими травами) 250 гр.

Теплый салат с курицей.....490 руб.  
(куриная грудка, бекон, картофель, лук красный, микс салат, корншон, перец болгарский, черри, горчичная заправка, хлебные чипсы) 220 гр.



## Холодные закуски

Карпаччо из говядины.....590 руб.  
(говяжья вырезка, руккола, пармезан, черри, соус бальзамик,  
кедровые орешки, оливковое масло) 180 гр.

Сельдь с картофелем и красным луком.....330 руб.  
(филе сельди, картофель обжаренный, маринованный  
красный лук, оливковое масло) 230 гр.

Прошутто с рукколой.....390 руб.  
(Пармская ветчина, гренки, руккола, вяленые помидоры) 180 гр.



Колбасная тарелка.....460 руб.  
(Чоризо, Сальчичон, Хамон, вяленая говядина, Суджук,  
хлебные чипсы) 100/50 гр.

Лосось слабосоленый.....330 руб.  
(семга собственного посола, маслины, лимон, багет с чесночным маслом)  
190 гр.

Оливки.....100 руб.  
50 гр.

Маслины.....100 руб.  
50 гр.



## Горячие закуски

Ржаные гренки.....250 руб.  
(сыр пармезан, соус французский) 130/40 гр.

Пивное ассорти (**на 2 персоны**).....950 руб.  
(крылья куриные, гренки, жареный сулугуни, куриные пальчики, сырные палочки, картофель фри, 3 соуса) 480/30/30/30 гр.

Чипсы из кальмаров.....350 руб.  
(соус Тар-тар, лайм, халапеньо) 170/40 гр.

Куриные пальчики.....270 руб.  
(куриное филе, кисло-сладкий соус) 150/30 гр.

Жареный сыр сулугуни.....250 руб.  
(сулугуни в семечках, соус сальса) 120/30 гр.

Сырные палочки.....330 руб.  
(моцарелла, брусничный соус) 150/30 гр.

Блинчики с семгой.....270 руб.  
165 гр.

Блинчики с красной икрой.....290 руб.  
125 гр.



# Брюссель

паб & ресторан

## Супы

Тыквенно-овощной суп-пюре.....290 руб.  
(тыква, морковь, брокколи, цветная капуста, картофель, лук репчатый, фасоль, оливковое масло, кедровые орехи) 350 гр.



Креп-суп из лосося.....390 руб.  
(лосось, треска, морковь, лук) 350 гр.

Борщ.....370 руб.  
350 гр.



Солянка мясная.....370 руб.  
(свиной карбонад, копченая курица, баварские колбаски, огурцы соленые, томатная паста, лук, оливки) 350 гр.

Консоме куриное.....270 руб.  
(куриные кнели, яйцо, гренки) 370 гр.

## Хлеб

Булочка французская.....30 руб.  
(белая)

Булочка пражская.....30 руб.  
(черная)



# Брюссель

пуб & ресторан

## Паста

Феттуччине а-ля Диана.....470 руб.  
(сливочно-горчичный соус, вяленые томаты, говяжья вырезка,  
сыр Пармезан, белое вино) 300 гр.

Спагетти Карбонара.....430 руб.  
(сливочный соус, обжаренный бекон, яичный желток,  
сыр Пармезан, белое вино) 340 гр.

Пенне с лососем.....450 руб.  
(Томатно-сливочный соус, лосось, красная икра,  
сыр Пармезан, белое вино) 300 гр.

## Бургеры



Бургер «ВВQ».....650 руб.  
(нежное мясо свиных ребрышек, злаковая булка, микс салат, лук,  
сыр чеддер, моцарелла, помидор, корнишоны, подается с  
картофелем фри и соусом барбекю) 370 / 100 / 40 гр.

Бургер «Нью-Йорк».....590 руб.  
(котлета из говядины, злаковая булка, яблочно-горчичный соус,  
микс салат, лук, сыр чеддер, помидор, корнишоны, подается с  
картофелем фри и кетчупом) 370 / 100 / 40 гр.



## Горячие блюда из мяса

«Пеппер» стейк.....780 руб.  
(стейк из говяжьей вырезки, подается с перечно-сливочным соусом и сыром пармезан) 170/90 гр.

«Топ блэйд» стейк.....1050 руб.  
(Стейк из мраморной говядины породы Блэк Ангус, приготовленный на гриле, с овощами «чили») 260/220 гр.

Медальоны с белыми грибами.....730 руб.  
(обжаренные медальоны из говяжьей вырезки с соусом из белых грибов и помидором черри) 170/70 гр.

Бефстроганов.....690 руб.  
(говяжья вырезка, белые грибы, лук, картофельное пюре, зелень, корнишоны, черри, сыр пармезан) 400 гр.



Бифштекс по-ирландски.....630 руб.  
(рубленный бифштекс из говядины и баранины, овощной микс, яйцо, кабачок, руккола, тост бородинский, соус горчичный) 320 гр.



## Горячие блюда из мяса

Свиная рулька на **2 персоны**.....1190 руб.  
(свиная рулька, тушеная квашеная капуста в сливочном соусе с беконом, обжаренные овощи, хрен, горчица, соус барбекю) (1шт-900 гр.)/300/60/50 гр.

Свинные ребрышки ВВQ.....690 руб.  
(Нежные ребрышки в соусе барбекю. Подаются с запеченым картофелем) 330/120/50 гр.

Медальоны из свиной вырезки.....580 руб.  
(свиная вырезка завернутая в бекон, подается с гратеном, и «болгарским соусом») 160/150/90 гр.



Рагу из кролика.....550 руб.  
(мясо кролика с картофелем, кабачком, луком, морковью и сливочным соусом) 310 гр.

Утиная ножка «Конфи».....580 руб.  
(томленая утиная ножка, рис жасмин, лук репчатый, ягодный соус) 150/120/40 гр.



## Горячие блюда из мяса

Кесадилья с курицей.....460 руб.  
(куриная грудка, смесь приправ, халапеньо, зеленый лук, кукуруза, сливочный сыр, моцарелла, пшеничная тортилья. Подается с соусом сальса, сметаной и гуакамоле) 260/30/30/30 гр.



Крылья куриные.....350 / 650 руб.  
(соус французский 30 гр./50 гр.) 6шт./12 шт.

Куриные медальоны с беконом.....530 руб.  
(обжаренные медальоны из курицы с перечным соусом, подается с картофельным пюре) 200/170/60 гр.

## Колбаски

Колбаски баварские.....450 руб.  
(свинина, говядина, черри маринованные, корнишоны, перец стручковый, французский соус, кетчуп) 260/60/40 гр.

Колбаски из баранины.....490 руб.  
(баранина, черри маринованные, корнишоны, перец стручковый, французский соус, кетчуп) 260/60/40 гр.





## Рыба и морепродукты

Семга на гриле.....750 руб.  
(семга на гриле со спаржей, лимоном, микс салатом и соусом тар-тар) 150/60/40 гр.

Семга на пару со шпинатом.....720 руб.  
(семга на пару в сливочно-лаймовом соусе на подушке из шпината, с лимоном и микс салатом) 150/60/90 гр.



Филе окуня.....630 руб.  
(филе окуня с картофелем, шпинатом и польским соусом) 130/130/50 гр.

Стейк палтуса с икорным соусом.....650 руб.  
(филе палтуса, брокколи на пару, помидоры черри, маслины. Подается с долькой лимона и сливочно-икорным соусом) 150/160/30 гр.

Креветки.....540 руб.  
(отварные или жареные) 300 гр.

Морское ассорти.....950 руб.  
(осьминог, кальмар, мидии, креветки обжаренные на гриле в соусе из белого вина, подается с чукой, соусом песто и тостом) 250/90 гр.

Мидии.....590 руб.  
(мидии в **соусе на выбор**: сливочный, томатный, орегано, черри, базилик, каперсы, лимон) 400 гр.



## Гарниры

Овощи гриль.....290 руб.  
(баклажан, кабачок, перец болгарский, помидор) 200 гр.

Картофельное пюре.....180 руб.  
150 гр.

Картофель по-деревенски.....180 руб.  
150/40 гр.

Картофель фри.....220 руб.  
150/40 гр.

Шпинат.....240 руб.  
150 гр.

## Соусы

Кетчуп / Барбекю / Сальса / Тар-тар /  
Перечный / Французский / Кисло-сладкий.....50 руб.  
40 гр.



## Десерты

Шоколадно-апельсиновый торт.....250 руб.  
117 гр.

Чизкейк «Нью-Йорк».....280 руб.  
120 гр.

Карамельно-яблочный пирог.....290 руб.  
150 гр.

Брусничный кремовый пирог.....270 руб.  
150 гр.

Торт «Рикотта и груша».....280 руб.  
93 гр.

Шоколадный торт «Брюссель».....280 руб.  
149 гр.

Мороженое в ассортименте.....80 руб.  
(клубничное, ванильное, шоколадное) 50 гр.



# Брюссель

паб & ресторан

## Кофе

*Добавь сироп! 30 руб.*

Эспрессо.....	140 руб.
40 мл.	
Двойной эспрессо.....	220 руб.
80 мл.	
Капучино.....	250 руб.
150 мл.	
Латте.....	280 руб.
250 мл.	
Американо.....	180 руб.
120 мл.	
Глясе.....	380 руб.
(кофе с мороженым) 250 мл.	
Ирландский кофе.....	490 руб.
(кофе с виски) 250 мл.	

## Чай

Зеленый чай «Изумрудный лист».....	250 руб.
450 мл.	
Зеленый чай «Весенний жасмин».....	250 руб.
450 мл.	
Зеленый чай «Молочный улун».....	290 руб.
450 мл.	
Черный чай «Ассам».....	250 руб.
450 мл.	
Черный чай с чабрецом.....	290 руб.
450 мл.	



## Безалкогольные напитки

Морс ягодный.....100 / 360 руб.  
250 мл. / 1 л.

Сок свежавыжатый.....240 руб.  
(в ассортименте) 250 мл.

Кока-кола.....160 руб.  
250 мл.

Тоник / Фанта / Спрайт.....140 руб.  
250 мл.

Сок в ассортименте.....160 руб.  
250 мл.

«Боржоми».....190 руб.  
330 мл.

Минеральная вода.....190 руб.  
(с газом / без газа) 330 мл.

Молочный коктейль.....220 руб.  
(клубничный, ванильный, шоколадный) 300 мл.



# Брюссель

паб & ресторан

## Коктейли

Мохито.....380 руб.  
(белый ром, спрайт, сахарный сироп, мята, лайм) 350 мл.

Мохито б/а.....290 руб.  
(спрайт, сахарный сироп, мята, лайм) 350 мл.

Дайкири.....340 руб.  
(белый ром, лимонный сок, сахарный сироп) 85 мл.

Маргарита.....390 руб.  
(текила, куантро, сок лайма сахарный сироп) 120 мл.

Лонг Айленд.....590 руб.  
(водка, текила, джин, ром, куантро, кока-кола, сок лайма) 350 мл.

Б-52.....340 руб.  
(калуа, бейлиз, куантро) 60 мл.

Пина Колада.....450 руб.  
(белый ром, малибу, ананасовый сок, сливки) 350 мл.



# Брюссель

паб & ресторан

## Пиво



### «Гримберген Дабл-Амбрэ» (Бельгия, темное)

Темный бургундский эль с карамельным, сладко-горьковатым, маслянистым, лесным с горчинкой вкусом, и практически незаметной кислинкой. В аромате читаются приятные тона изюма и фруктов, немного карамели. Пиво верхового брожения, варится из солода и хмеля. Плотность 14,7% Крепость 6,5%

0,25 л.....280 руб.      0,5 л.....380 руб.



### «Леффе Блонд» (Бельгия, светлое)

Классический бельгийский светлый эль. Во вкусе гармонично сочетаются полновесные хлебно-дрожжевые, сладкие фруктовые, карамельные, солодовые и пикантно-освежающие хмелевые нотки. Послевкусие достаточно сухое с мягкой горчинкой и не слишком сладкими сухофруктами. Плотность 15,6% Крепость 6,6%

0,33 л.....280 руб.      0,5 л.....380 руб.



### «Морт Субит Крик» (Бельгия, вишневое)

Уникальное бельгийское бездрожжевое кисло-сладкое пиво - ламбик с ошеломляющим ароматом и вкусом вишни, варится по старинному рецепту, как и много столетий назад, методом открытого брожения на воздухе. Во время дображивания в пиво добавляется большое количество ягод красной вишни, после чего оно выдерживается в дубовых бочках из под бургундских вин, портвейна и хереса, стадии выдержки в бочках эволюционирует приобретая богатый и насыщенный вкус. Плотность 12,6% Крепость 4,3%

0,25 л.....260 руб.      0,5 л.....380 руб.



# Брюссель

паб & ресторан

## Пиво

### «Шпатен» (Германия, светлое)

Классическое немецкое светлое пиво прозрачно-золотистого цвета, умеренной крепости, с мягким пряным вкусом, превосходно сочетающим в себе горечь хмеля и сладость пивного сусла. Особую прелесть этому сорту пива придает тончайший пряный аромат. Плотность 11,7% Крепость 5,2%

**0,33 л.....260 руб.      0,5 л.....360 руб.**



### «Стинбрюгге Вит Бланш» (Бельгия, светлое н/ф)

Светлое, достаточно легкое нефiltroванное бельгийское пиво, имеет освежающий вкус и с копчеными нотками, привкусом кориандра и цедры красного апельсина кюрасао. Главной особенностью является то, что оно сварено без применения хмеля. Вместо него в сусло добавили «грют» — особую смесь трав, которая придает пиву неповторимый аромат. Плотность 11,5% Крепость 5%

**0,33 л.....280 руб.      0,5 л.....380 руб.**



### «Клаусталер» (Германия, светлое) 0,33 л.....260 руб.

Бутылочное б/а





# Брюссель

пуб & ресторан

## Коньяк

Курвуазье VS.....470 руб.  
50 мл.

Курвуазье VSOP.....580 руб.  
50 мл.

## Кальвадос

Кальвадос Дю Пэр Лэз VS.....470 руб.  
50 мл.

## Виски

Джеймисон.....290 руб.  
50 мл.

Джек Дэниелс.....350 руб.  
50 мл.

Чивас Ригал 12 лет.....450 руб.  
50 мл.

Макаллан 12 лет.....590 руб.  
50 мл.

## Текила

Сауза Сильвер.....260 руб.  
50 мл.

Сауза Голд.....280 руб.  
50 мл.



# Брюссель

паб & ресторан

## Водка

Русский стандарт.....	150 руб.
50 мл.	
Финляндия.....	220 руб.
50 мл.	
Белуга.....	270 руб.
50 мл.	

## Джин

Гордонс.....	290 руб.
50 мл.	
Бифитер.....	350 руб.
50 мл.	

## Вермут

Мартини Бьянко.....	250 руб.
100 мл.	
Мартини Экстра Драй.....	250 руб.
100 мл.	
Мартини Россо.....	250 руб.
100 мл.	



# Брюссель

паб & ресторан

## Ром

Капитан Морган Уайт.....260 руб.  
50 мл.

Капитан Морган Блэк.....270 руб.  
50 мл.

## Ликеры

Ягермайстер.....280 руб.  
50 мл.

Бехеровка.....260 руб.  
50 мл.

Куантро.....280 руб.  
50 мл.

Калуа.....330 руб.  
50 мл.

Бейлис.....280 руб.  
50 мл.

Малибу.....280 руб.  
50 мл.

Самбука.....280 руб.  
50 мл.

Кампари.....260 руб.  
50 мл.



## Белые вина

**Камперо Шардоне**.....250 / 1250 руб.  
(сухое, Чили) 0,15/0.75 л.

**Пино Гриджио дель Венеция IGT**.....280 / 1400 руб.  
(сухое, Венето, Италия) 0,15/0.75 л.

**Совиньон Блан**.....440 / 2200 руб.  
(сухое, Мальборо, Новая Зеландия) 0,15/0.75 л.

**Гави**.....460 / 2300 руб.  
(сухое, Пьемонт, Италия) 0,15/0.75 л.

## Игристые вина

**Просекко Сентина**.....1950 руб.

(экстра драй, Италия) 0,75 л.



## Красные вина

**Камперо Карменер DO.....250 / 1250 руб.**  
(сухое, Чили) 0,15 / 0.75 л.

**Киндзмараули.....340 / 1700 руб.**  
(полусладкое, Кахетия, Грузия) 0,15 / 0.75 л.

**Санчо Гарсес Крианза.....370 / 1850 руб.**  
(сухое, Риоха, Испания) 0,15 / 0.75 л.

## Портвейн

**Порто Вальдоуру.....340 / 2550 руб.**  
(Португалия) 0,1 / 0.75 л.

