

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- АССОРТИ
ВЯЛЕННОГО МЯСА 95 г 540 р.
свинина, говядина, индейка
- АССОРТИ
ВЯЛЕННОЙ РЫБЫ 120 г 720 р.
- КРОСТИНИ
С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ
И ШПРОТАМИ 215 г 360 р.
с микс-салатом, овощами и лимоном



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
с рукколой, кедровыми орешками,
пармезаном и бальзамическим кремом
155 г ... 620 р.



**КОПЧЁНАЯ
УТИНАЯ ГРУДКА**
с брусничным соусом
110 г ... 630 р.



МЯСНОЙ ПИР
ассорти колбас,
рожки с сыром, оливки
420 г ... 1300 р.



БУРРАТА 230 г 520 р.
с сальсой из томатов, базиликом
и бальзамическим кремом

РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО

АПА ФЛАЙНГ КЛАУД
светлое (Чехия)

Представляет собой специальное пиво верхового брожения, в производстве которого используется метод холодного охмеления американскими сортами хмеля Amarillo и Cascade. Благодаря этому пиву отличается весьма интенсивным вкусом с горчинкой. Имеет хмелевый аромат с оттенком лимона и мандарина.



300 мл ... 240 р.
500 мл ... 350 р.
3000 мл ... 1900 р.



СПЕЦИАЛИТЕТ ПЛАТО 300 г 480 р.
хрустящие тосты из бородинского хлеба
с сельдью и луком, сырокопченая колбаса,
бастурма, суджук, маринованные огурцы
в беконе и сало в специях

РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО

ЛЕФФЭ БРЮН
тёмное (Бельгия)

Тёмное пиво класса супер-премиум с неповторимым насыщенным вкусом. Этот сорт производится из прозрачного солода с добавлением кукурузы, что придаёт ему глубокий и светящийся коричневый цвет. Леффе Брюн – пиво с мягкой кремовой пенкой, обладающее тонким ароматом жареной карамели, сладковатым карамельно-фруктовым привкусом и характерной лёгкой горчинкой.



330 мл ... 320 р.
500 мл ... 420 р.
3000 мл ... 2200 р.



**АССОРТИ
ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**
огурцы, помидоры, редис,
болгарский перец, зелень,
микс-салат в корзинке из тортильяс
260 г ... 340 р.

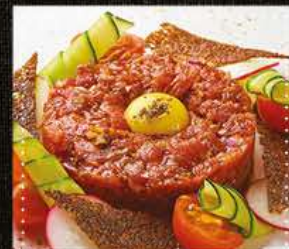


СЫРНОЕ ПЛАТО
камембер, чеддер,
пармезан, дор-блю,
медово-клубничный соус
230 г ... 760 р.

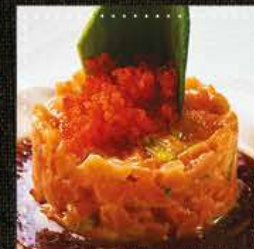
**СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО
ПОСОЛА** 230 г 310 р.
с картофелем, зеленью,
красным луком
и перцем фьюджи

ЧИЗ МОЛЛ 120 г 320 р.
чечил, чечил копчёный,
сулугуни, сулугуни копчёный

**ДОМАШНИЕ
СОЛЁНЫЯ** 315 г 380 р.
черемша, солёные
огурцы, солёные помидоры,
квашеная капуста,
маринованный чеснок,
солёный перец,
маринованные грибы,
свежая зелень,
ароматное масло

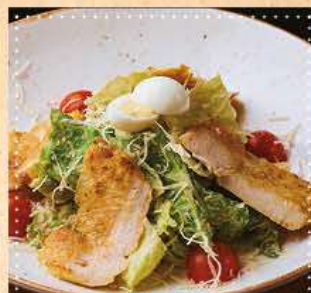


**ТАРТАР
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**
с луком, каперсами
и соусом кимчи, подаётся
с перепелиным желтком,
овощами и гренками
225 г ... 540 р.



**ТАРТАР
ИЗ ПОСОСЯ**
с зелёным луком,
икрой тобики
и фирменным
соусом мацухиса
140 г ... 590 р.

АЛЬПИЙСКИЙ
с телятиной, кедровыми орешками
и прованским соусом
185 г ... 560 р.



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
с хрустящими гренками,
перепелиным яйцом
и классическим соусом цезарь
165 г ... 380 р.

САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ
из свежих овощей
с добавлением оливки
и сыра фета
195 г ... 340 р.

АВОКАДО-КРАБ
с коктейльными креветками,
чипсами из пармезана,
соусом гуакамоле
и бальзамическим кремом
225 г ... 560 р.

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ
с хрустящими гренками,
перепелиным яйцом
и классическим
соусом цезарь
170 г ... 590 р.



БАВАРСКИЙ 190 г ... 460 р.
с телятиной, куриным филе,
острыми венгерскими колбасками,
овощами и беконом

РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО

ШПАТЕН
светлое (Германия)

Пиво имеет янтарно-золотистый
цвет и обладает мягким вкусом,
превосходно сочетающим в себе
горечь хмеля и сладость
пивного сусла,
с тонким ароматом
грястей. Именно
на пивоварне Spaten
впервые в Мюнхене
сварили пиво
пильзенского типа
и низового брожения.

300 мл ... 220 р.
500 мл ... 320 р.
3000 мл ... 1800 р.



КОПНА 160 г ... 510 р.
с пряной грушей, сыровяленной свининой
и соусом эстрагон



САЛАТ С РОСТБИФОМ
с шампиньонами, сыром
сулугуни и кунжутным соусом
190 г ... 460 р.

УНАГИ
с угрем, овощами, перепелиным яйцом
и соусом марио
225 г ... 760 р.



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ
и медово-лимонным соусом
320 г ... 820 р.

РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО

КОРНЕЛИССЕН
лагер (Бельгия)

Этот освежающий лагер
является флагманом пивоварни
Корнелиссен. Светлое, золотисто-
желтое пиво с белоснежной
шапкой варится с использованием
традиционных методов, и было
описано пивным
гуром Майклом
Джексоном еще
в 1993 году, как
нечто, вкусный
лагер, который
может похвастаться
вековыми
традиционным
вкусом и варочным
процессом.

330 мл ... 260 р.
500 мл ... 360 р.
3000 мл ... 2000 р.



РУККОЛА
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ
с помидорами черри, пармезаном
и соусом нисуаз
140 г ... 780 р.

ОЛИВЬЕ
С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ
с коктейльными креветками,
икрой летучей рыбы,
баварскими гренками
и свекольным майонезом
240 г ... 380 р.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЧЕБУРЕКИ 170 г 340 р.
с начинкой из говядины, баранины, курицы и овощей, подаётся с ткемали и сметаной

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ
ОСТРЫЕ 320 г 390 р.
с кайенским перцем, подаются со свежими овощами и соусом блю-чиз



ФИШ&ЧИПС 270 г 420 р.
филе трески в пивном кляре с картофелем фри и соусом тартар



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ
с медовым соусом и кунжутом, подаются со свежими овощами и соусом блю-чиз
345 г ... 390 р.



КОПЧЁНЫЕ СВИНЫЕ УШИ
с имбирем, перцем чили и медовым соусом
130 г ... 340 р.



МИДИИ СПАЙСИ 90 г 680 р.
запечённые с сыром и икрой тобико, подаются с гренками

РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО

БАЙРОЙТЕР ХЕЛЬ
светлое (Германия)

Легкий и освежающий Баварский хель, с насыщенным вкусом, ароматом и тонкой хмелевой горчинкой. Пиво сварено в семенной баварской пивоварне с использованием лучших сортов солода и ароматного хмеля при температуре созревания -10°C. За счет этого пиво дарит приятное ощущение свежести и оставляет о себе насчитительное впечатление.

300 мл ... 240 р.
500 мл ... 340 р.
3000 мл ... 1900 р.



КЛЕШНИ КАМЧАТСКОГО КРАБА
за 100 г ... 620 р.



СЫР ПО-КРЕСТЬЯНСКИ
копчёный сыр сулугуни, обжаренный в пивном кляре, подаётся с прованскими гренками и сливочным соусом
175 г ... 340 р.



КАМАМБЕР ЗАПЕЧЁННЫЙ
в слоёном тесте с ореховым и медово-горчичным соусом
260 г ... 580 р.

РАКИ РЕЧНЫЕ
за 100 г ... 390 р.



**КРЕВЕТКИ
В КОКОСОВОЙ ПАНИРОВКЕ**
с кисло-сладким соусом
180 г ... 520 р.



КРЕВЕТКИ «КОМАНДОР»
в хрустящей панировке
и соусом аврора
215 г ... 580 р.



КРЕВЕТКИ К ПИВУ ЖАРЕННЫЕ
обжаренные со специями,
подаются с соусом аврора
270 г ... 590 р.



ЛАНДУРИКИ 210 г 290 р.
хрустящие гренки из двух видов хлеба,
с чесночным и сырным соусами



КЕСАДИЛЬЯ-МИКС 240 г 330 р.
с курицей и говядиной, шпинатом
с овощами и фирменным соусом
блотейд, подается со сметаной
и соусом рамштайн



КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ
в хрустящей панировке
и соусом аврора
195 г ... 480 р.

СЫРНЫЕ ШАРИКИ
в хрустящей панировке
с чесночным соусом
180 г ... 290 р.

ПЛАКЕНТА С СЫРОМ
лепёшка тортилья в томатном
соусе с сыром и маслинами
200 г ... 340 р.

ПЛАКЕНТА БАВАРЕЗЕ
лепёшка тортилья в томатном
соусе с колбаской пепперони,
сыром и луком-порей
230 г ... 380 р.



ПИВНЫЕ СНЕКИ
мини-колбаски в хрустящем
тесте с чесночным соусом
175 г ... 380 р.

СУПЫ

СУП-ПЮРЕ ГОРОХОВЫЙ
с запечённым свиным ребром,
беконом и пшеничными гренками,
подаётся в хлебе

415 г / 1 шт. ... 440 р.

УХА
из дорадо, судака, лосося и овощей

340 г ... 510 р.

СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ
с овощами и перепелиным яйцом

285 г ... 340 р.

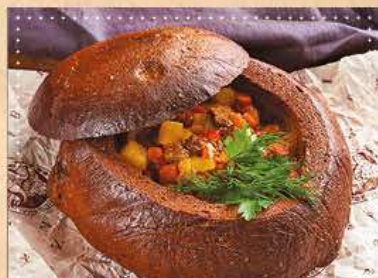


УХА ПО-ЦАРСКИ 470 г ... 840 р.
подаётся с отварным раком, булочкой
со злаками и рюмкой водки



**ТОМАТНЫЙ СУП
С МОРЕПРОДУКТАМИ**
и хрустящей тортильей

365 г ... 690 р.



СУП-ГУЛЯШ ПО-ЧЕШСКИ
с говядиной, томатами и овощами,
подаётся в хлебе

350 г / 1шт. ... 540 р.



БОРЩ 370 г ... 380 р.
с говядиной, подаётся
со сметаной, чесноком
и зеленым луком



КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ
с трюфельным маслом и гренками

350 г ... 420 р.

ФИРМЕННЫЕ КОЛБАСКИ

подаются с картофельным пюре,
маринованной краснокочанной
капустой, луком фри и горчицей



КОЛБАСКИ «ВЕНГЕРСКИЕ»

375 г ... 590 р.

РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО

МАЙЗЕЛС ВАЙС
светлое (Германия)

Светлое пшеничное
нефильтрованное пиво
с мягким сладковатым вкусом
и характерным пшеничным
ароматом.

300 мл ... 240 р.

500 мл ... 350 р.

3000 мл ... 1900 р.



**КОЛБАСКИ
ИЗ БАРАНИНЫ**

440 г ... 590 р.



КОЛБАСКИ «КРАИНСКИЕ»

425 г ... 590 р.



КОЛБАСКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

435 г ... 590 р.



КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ

440 г ... 590 р.



КОЛБАСКИ «НЮРНБЕРГСКИЕ»
подаются с запечённым картофелем,
маринованной краснокочанной капустой
и горчицей

430 г ... 590 р.

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



АССОРТИ «ГАМБРИНУС»
свиная рулька, шашлычки из курицы и говядины, запеченные свиные ребра, куриные крылья, острые колбаски, картофельные дольки, картофель фри, маринованный перец, соуса рамштайн, джангли и чесночный

1960 г ... 3600 р.



РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО

ГАМБРИНУС
светлое (Чехия)

300 мл ... 220 р.
500 мл ... 310 р.
3000 мл ... 1700 р.

Светлое фильтрованное пиво. Обладает хорошей стойкостью пены. Имеет мягкий и чистый вкус, который нежно подчеркивается хмелевой горечью.



ГРИЛЬ НА ДВОИХ

говяжья вырезка, свиной карбонад, куриное филе, каре ягненка, колбаски «краинские» с сыром, картофель фри, картофельные дольки, маринованные корнишоны, соуса рамштайн и баварский

610 г ... 2200 р.



АССОРТИ ФИРМЕННЫХ КОЛБАС 1100 г ... 2200 р.
с картофельным пюре, луком фри, маринованной краснокочанной капустой и горчицей

РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО

ФРАНЦИСКАНЕР
светлое (Германия)

Это белое пшеничное пиво, которое производится исключительно с помощью верхнего брожения (что делает все его свету пшеничными элями). Для производства пива используют специально выведенные дрожжи и более 60% пшеничного солода наивысшего качества. Воду для производства пива добывают из собственной скважины с глубины около 200 метров. Медно-золотое пиво с пышной белой пивной шапкой, гармоничными нотами банана и цитрусовых. Вкус чуть пряный, фруктовый.



300 мл ... 240 р.
500 мл ... 350 р.
3000 мл ... 1900 р.



ПИР В ВЫШЕГРАДЕ

кольца кальмара, креветки «Командор», сырные шарики, картофель фри, картофельные дольки, суджук, бастурма, соуса чесночный, карри и аврора

880 г ... 1900 р.



ПИР В ГРАДЧАНАХ

куриные крылья, запеченные свиные ребра, колбаски острые, колбаски «краинские», сырные шарики, ландурики, сырная кесадилья, картофель фри, картофельные дольки, маринованный перец, соуса джангли, рамштайн и чесночный

1525 г ... 2400 р.



СТЕЙКИ

СИБИРСКОЕ СВИНО
МИРАТОРГ



МАЧЕТЕ

Стейк из диафрагмы бычка, обладает высокой мраморностью, ярким и неповторимым вкусом.

за 100 г ... 450 р.

Вес сырого продукта 240 г.



НЬЮ-ЙОРК за 100 г

Стейк из тонкого края отруба поясничной части туши бычка, отличается более плотными волокнами. Подарит Вам яркий и насыщенный вкус мяса.

Вес сырого продукта 300 г.

650 р.



РЕКОМЕНДУЕМ ВИНО

КАМПО ВЬЕХО РЕСЕРВА 2012
красное, сухое (Испания)

Идеально сбалансированное вино, хорошо структурированное с бархатистым вкусом, насыщенным ароматом спелых ягод вишни и ежевики, специй и пряностей – ванили, перца, гвоздики, лакрицы и шоколада. Интенсивное послевкусие долгое и приятное.

750 мл ... 3300 р.



ТОП-БЛЕЙД за 100 г

Стейк из плечевой части лопатки бычка. Отличается сочностью мяса и превосходными вкусовыми характеристиками.

Вес сырого продукта 300 г.

470 р.



РИБАЙ

Самый популярный стейк из мраморной говядины, берется из реберной части быка. Обладает наибольшей сочностью и нежностью.

за 100 г ... 760 р.

Вес сырого продукта 300 г.



СТРИПЛОЙН С ХАЛАПЕНЬО

Тонко нарезанное мясо, в кисло-сладком соусе с маринованным перцем халапеньо, жемчужным и красным луком, и вялеными томатами.

340 г ... 1700 р.



ДЖЕК за 100 г

Стейк из тонкого края мраморной говядины (стриплойн), подается с печеным картофелем, сметанным соусом, маринованными овощами и соусом джек.

520 г ... 1440 р.



РЕКОМЕНДУЕМ ВИНО

ШАТОНЕФ ДЮ ПАП /
БУШАР ЭНЕ И ФИС
красное, сухое (Франция)

Изготовлено из винограда сортов Гренаш, Сира, Мурведра и Кунуаз. Вкус вина округлый, маслянистый, мягкий, с продолжительным послевкусием. Сложный аромат вина раскрывается нотами красных фруктов и ягод, аниса, лакрицы и пряностей.

750 мл ... 7900 р.



ОССОБУКО СУ-ВИД

с мини-морковью, брюссельской капустой, красным луком, кукурузой и картофелем.

630 г ... 1900 р.



ТАЛПЬЯТТА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Обжаренная на гриле говяжья вырезка, с карамелизированными яблоками и грушей, подается с вишневым соусом.

305 г ... 960 р.



МОРАВИЯ

Сочный стейк из свинины с картофельным штруделем, чесночным соусом и сливочным соусом демиглас.

360 г ... 590 р.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

из мяса и птицы



ЯЗЫЧКИ ЯГНЁНКА ПО-ДОМАШНЕМУ
с молодым картофелем под домашним соусом
с зеленью
390 г ... 880 р.

РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО

ИНДИЯ ПЕЙЛ ЭЛЬ ШЕПЕД НИМ
светлое (Великобритания)

Это пиво продолжает традицию обилия
сдобренных хмелем индийских элей.
В старину повышенная концентрация
хмеля была призвана сохранить напиток
во время доставки из Британии
в Индию. Сейчас же эли IPA популярны
у поклонников сильных,
характерных сортов
пива. Индийский
светлый эль от Шепед
Ним демонстрирует
выразительную горечь,
сбалансированную
тонами фруктов
и специй.



300 мл ... 260 р.
500 мл ... 360 р.
3000 мл ... 2000 р.



ТЕЛЯТИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ
с луком и белыми грибами
в сливочном соусе с горчицей,
подаётся в хлебе
510 г ... 760 р.



**ТЕЛЯТИНА
С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ**
с овощами и соусом из белых грибов
260 г ... 740 р.



РУЛЬКА «ГАМБРИНУС» 1170 г ... 1180 р.
подаётся с картофельным пюре, маринованной краснокочанной капустой
и соусами венский, горчица, хрен



УТКА ПО-ЧЕШСКИ 510 г ... 1260 р.
запечённая под фирменным соусом,
с карамелизированными яблоками,
запечённым картофелем и ягодным соусом

РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО

КОЛЛИНС ИМПЕРИАЛ СТАУТ
тёмное (Великобритания)

Для изготовления стаута применяется
метод верхнего брожения. В состав
пива входят хмель, солод, обжаренный
ячмень, пшеница. Название Collins
связано с местом производства,
а Imperial напечатано
намёком на то, что
исторически Бартонвуд
являлся частью
королевских лесных
угодий. Данный стаут
впитал в себя богатый
опыт пивоваров
Бартонвуда.



300 мл ... 270 р.
500 мл ... 370 р.
3000 мл ... 2100 р.



БУРГЕР «ГАМБРИНУС» 455 г ... 580 р.
с мраморной говяжьей котлетой, фирменным
соусом и булочкой на выбор, подаётся
с картофелем фри и кетчупом

ЧИКЕН-БУРГЕР 455 г ... 520 р.
с куриной котлетой, фирменным соусом
и булочкой на выбор, подаётся
с картофелем фри и соусом карри



СКОВОРОДА МЯСНИКА 305 г ... 520 р.
куриное филе, телятина, свинина, лук,
шампиньоны, колбаски «Венгерские»,
колбаски «Краинские»,
мини-картофель под соусом
копченая сальса



СВИНОЕ РЕБРО
приготовленное по технологии
су-вид под кисло-сладким соусом,
подаётся с луковыми кольцами,
картофельными шариками
и соусом BBQ-медовый
310 г ... 580 р.



ФРЕШ БУРГЕР 410 г ... 660 р.
с телятиной, фирменным соусом
и булочкой на выбор, подаётся
с картофелем фри
и мексиканским соусом



**ГОЛЯШКА
ЯГНЁНКА**
приготовленная
по технологии
су-вид, с овощами
гриль и соусом
джангли
450 г ... 950 р.

РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО

АМНЕЗИЯ ТРОПИК

светлое (Великобритания)

Сезонное пиво линейки Milk of Amnesia в стиле IPA. Оригинальный вкус тропический микс. Благодаря фруктовой основе, вкус получился умеренно сладким, округлым и полнотельным. За аромат и продолжительную горчинку в финале отвечают хмели Магнум, Колумбус, Пекко и Комет.



300 мл ... 230 р. / 500 мл ... 330 р. / 3000 мл ... 1800 р.



БАРАНИНА ПО-БАРАНДОВСКИ
с овощами, соусом унаги,
орешками кешью и мини картофелем
280 г ... 640 р.



ЦЫПЛЁНОК НА ГРИЛЕ
с мини-картофелем, маринованной
краснокочанной капустой
и соусом рамштайн

1 шт. / 225 г ... 760 р.



ЦЫПЛЁНОК ПО-ТОСКАНСКИ
со сливочным ризотто
с куркумой и овощным сое

420 г ... 640 р.



**ФЕТТУЧИНЕ
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**
с болгарским перцем и шампиньонами
в сливочном соусе карри

270 г ... 440 р.

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА
с беконом, сыром пармезан
и сливочным соусом

325 г ... 580 р.

ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ
отварные / жареные /
с куриным бульоном

355 г ... 370 р.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



ДОРАДО ЗАПЕЧЁННАЯ 350 г ... 940 р.
с томатами черри, тимьяном
и белым вином



РЫБА-МЕЧ 290 г ... 920 р.
с лангустином, овощами
с кунжутом и сливочным соусом



СЁМГА С БРОККОЛИ 290 г ... 870 р.
и сливочно-икорным соусом



**ЛИНГУИНИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ**
в томатном соусе,
подаётся с пармезаном
295 г ... 640 р.

РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО

ЛЕФФЭ БЛОНД

светлое (Бельгия)

Уникальное бельгийское пиво, во многом великолепный вкус которого обусловлен высокой плотностью, крепостью, а так же составом с уникальным набором трав, растущих рядом с аббатством с XIII века. Пиво производится из нескольких сортов хмеля, светлого солода и небольшого добавлением кукурузы. Обладает нежным сладковатым солодовым ароматом с лёгкой горчинкой. В послевкусии ощущаются оттенки мёда, апельсиновой цедры, новисы гвоздики.

330 мл ... 310 р. / 500 мл ... 410 р. / 3000 мл ... 2200 р.



**ЛИНГУИНИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ**
в сливочном соусе,
подаётся с пармезаном
295 г ... 640 р.

ДОРАДО НА ГРИЛЕ
1 шт. ... 890 р.

ГАРНИРЫ



ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША
с овощами
150 г ... 160 р.



ОВОЩИ-ГРИЛЬ 130 г 250 р.

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
НА САЛЕ С ЧЕСНОКОМ
И ЛУКОМ 170 г 160 р.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 г 160 р.

ЗЕЛЁНАЯ ФАСОЛЬ
С ЧЕСНОКОМ 120 г 160 р.



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
120 г ... 160 р.



МАРИНОВАННАЯ
КРАСНОКОЧАННАЯ
КАПУСТА
120 г ... 160 р.



БРОККОЛИ
со сливочным маслом
120 г ... 160 р.

СОУСЫ

АВРОРА / БАВАРИЯ / БАРБЕКЮ-МЕДОВЫЙ /
КАРРИ / БЛЮ-ЧИЗ / РАМШТАЙН / СЫРНЫЙ /
ЧЕСНОЧНЫЙ / ДЖАНГЛИ / ТАРТАР / ВЕНСКИЙ /
ПЕРЕЧНЫЙ / СЛИВОЧНЫЙ ДЕМИГЛАС / БЛОТЕЙД /
ГОРЧИЦА / ТКЕМАЛИ / НАРШАРАБ / МАЙОНЕЗ
30 г ... 50 р.

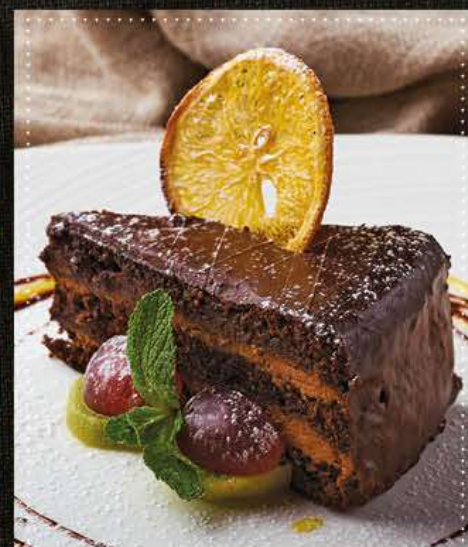
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

4 вида булочек
со сливочным
маслом
150/30 г ... 150 р.

ДЕСЕРТЫ



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
175 г ... 420 р.



ТОРТ ПРАГА
165 г ... 420 р.



ЧИЗКЕЙК
135 г ... 420 р.



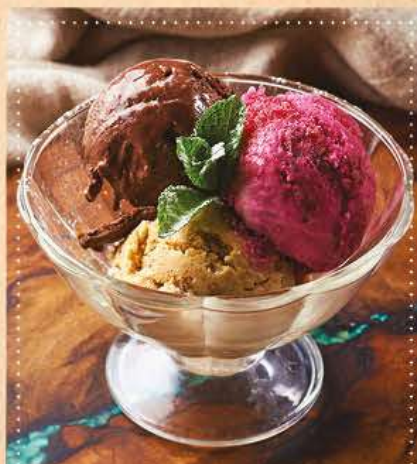
НАПОЛЕОН С ГРУШЕЙ
150 г ... 420 р.



ТРИ ШОКОЛАДА
130 г ... 420 р.



**ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ
ШТРУДЕЛЬ**
230 г ... 360 р.



МОРОЖЕНОЕ 50 г (1 шарик) 150 р.
в ассортименте

СОРБЕТ 50 г (1 шарик) 150 р.
в ассортименте

МЁД ДОМАШНИЙ 50 г 150 р.

ВАРЕНЬЕ 50 г 150 р.
в ассортименте



**ФРУКТОВАЯ
ТАРЕЛКА**
295 г ... 360 р.

ОСТАВЬ СВОИ ПОЖЕЛАНИЯ
на OTZIV@GBSBAR.RU

СЛЕДИ ЗА СОЦСЕТЯМИ
GAMBRINUSMOSCOW

 gambrinusbar.ru

 vk.com/gambrinusmoscow

 instagram.com/gambrinusmoscow

СКАЧАЙ ПРИЛОЖЕНИЕ

 **КОЗЫРНАЯ
КАРТА**

Удобно ▪ Выгодно ▪ Везде

РАСПЛАЧИВАЙСЯ БОНУСАМИ!



Скачай в App Store



Скачай в Google Play