



## УСТРИЦЫ САМОЛЁТОМ И БРЮССЕЛЬСКОЕ ШАМПАНСКОЕ ПО ВЫХОДНЫМ С 12 ДО 17

*Oysters by plane and authentic gueuze and lambic*

3 шт / 3 pc  
960

6 шт / 6 pc  
1890

12 шт / 12 pc  
3720



Французский омлет с тёплым багетом и зелёным салатом  
*French omelet with baguette and green salad*

480

Картофельные вафли с лососем и гуакамоле  
*Potato waffles with salmon and guacamole*

670

Сырники со сметаной и вишнёвым вареньем  
*Cottage cheese pancakes with cherry jam and sour cream*

520

Шакшука с тёплым багетом  
*Shakshuka with a warm baguette*

620

Пшённая каша с яйцом пашот и красной икрой  
*Millet porridge with poached egg and red caviar*

460

Овсяная каша с ягодами и кремом патисьер  
*Oatmeal porridge with berries and custard*

350

Ленивые вареники с ежевикой и карамелью  
*Cottage cheese dumplings with blackberries and caramel*

440

Мы можем приготовить омлет, яичницу или скрэмбл (3 яйца)  
*We can make an omelet, fried eggs or scramble (3 eggs)*

290

**Добавьте | Add**  
говяжий бекон / фасоль / томаты / сливочный сыр  
*beef bacon / beans / tomatoes / cream cheese*  
лосось / креветки / мини-колбаски  
*salmon / shrimps / mini sausages*

100

160

## BENEDICT WAFFLES

с яйцом пашот и голландским соусом  
*with poached egg and hollandaise sauce*

с говяжьим беконом  
*with beef bacon*

480

с тартаром из говядины / лосося  
*with salmon or beef tartare*

670

с красной икрой  
*with red caviar*

790

## BELGIAN CHOWDER

готовим из мурманских морепродуктов,  
подаём у вашего стола  
*we cook seafood from Murmansk and serve it in front of you*

Большой суп на троих-четверых  
*Large soup for three-four*

1400

© trappistmoscow



**Boon Oude Geuzeze Black Label /  
Бун Оуд Гёз Блэк Лейбл**

*Купаж ламбиков одного,  
двух и трёх лет выдержки  
в дубовых бочках (0.125 / 0.75 л)  
A blend of lambics of different ages  
from an oak barrel*

**450 / 1900**



**Lambiek Fabriek Juicy & Wild /  
Ламбик Фабрик Джуси Уайлд**

*Ламбик от молодой пивоварни,  
выдержанный в бочках  
из французского дуба  
с добавлением ягод (0.125 / 0.75 л)  
Lambic aged with berries  
from a young brewery*

**690 / 3600**

**Oud Beersel Oude Kriek /  
Оуд Берсель Оуд Крик**

*Сочетание ламбика, выдержанного  
в старых винных бочках,  
и кислой вишни (0.125 / 0.375 л)  
A blend of lambics aged in old barrels  
and sour cherry*

**590 / 1800**



**Oud Beersel Oude Geuzeze Vieille  
Vandervelden 137 / Оуд Берсель  
Оуд Гёз Вандервельден 137**

*Специальный купаж,  
приготовленный к 137-летию  
основания гёзерии (0.125 / 0.75 л)  
Special blend for the 137th anniversary  
of the foundation of Gezeria*

**750 / 2200**

## APÉRITIFS

**Aperol Spritz**

*Aperol, prosecco, soda, orange*

**670**

**Prosecco Treviso**

**Extra Dry Corvezzo**

*Italy, Veneto (0.125 л)*

**450**

**Cidre Kerisac Brut**

*Сидр из региона Бретань (0.25 л)*

*Cider from the Brittany region*

**350**

**Table D'hôte, Dreamteam Brew**

*Летний пэйл-эль, 3.7% (0.33 л)*

*Summer Pale ale*

**340**

**Radler**

*Port Pilsner, lemon, sugar*

**390**

## NON-ALCOHOLIC

**S-port Pilsner, Dreamteam Brew**

*Безалкогольный лагер (0.33 л)*

*Non-alcoholic lager*

**330**

**Лимонад Юдзу-Мята**

*Yuzu-Mint Lemonade*

**350 / 750**

**Эспрессо-тоник**

*Espresso-tonic*

**360**

**Айс Латте**

*Ice Latte*

**300**

**Капучино**

*Cappuccino*

**250 / 300**

**Сок свежесжатый**

*апельсин / яблоко / морковь / сельдерей  
Fresh juice*

**350**

*orange / apple / carrot / celery*