

ЗАКУСКИ

Брускетты с куриной печенью	490
new Жульен из гребешков с грибами, запеченный в слоеном тесте	1150
new Брускетты с килькой и сельдью	530
Брускетта с запеченной говядиной и карамелизированным луком	590
new Хенд-роллы 4шт. • лосось и манго • тунец, икра тобиго, трюфельный соус • гребешок, огурец, соус юдзу	750
new Куриный паштет с чатни из груши и пряной чабаттой	590
Форшмак из сельди с ржаными тостами	550
Запеченный камамбер с трюфельной пастой и чабаттой	860
new Запеченный баклажан с сыром сулугуни, томатами, подается с хумусом	590
Тартар из лосося с авокадо и белым бальзамиком	790
Тартар из говядины	650
new Карпаччо из подкопченного тунца с соусом тоннато	790
Мясная тарелка	1150
Сырная тарелка	1150

ЖИВЫЕ МИДИИ

1590 | 2590

500 | 1000г

в соусе Том-ям

в соусе из белого вина

new в трюфельно-грибном соусе

в соусе Рокфор

Подается с багетом и картофелем фри

САЛАТЫ

Салат с копченой утиной грудкой, фисташкой и цитрусовым бальзамиком	690
Хрустящие баклажаны с розовыми томатами и соусом чили BBQ	590
Салат, который я ем	490
new Салат с имеретинским сыром, томатами, эстрагоном и гренками из чабатты	790
Салат с запеченной говядиной, медовой тыквой, шпинатом и горчичным соусом	730
Нисуаз с тунцом на гриле	770
Оливье с брискетом и яйцом сувид	790
Буррата с томатами и домашним песто	790
Салат с креветками, авокадо и кремом фета	790
Салат с осьминогом, артишоками и бальзамическим соусом	1090
Цезарь с курицей креветками	620 720

СУПЫ

Борщ с копченой уткой	490
Куриный бульон с домашней лапшой	400
Том-ям с креветками, мидиями и кальмаром	690
Грибной крем-суп с гренками	450

Lambic

BRASSERIE

БЕЛЬГИЙСКИЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ

С курицей и грибами в сливочно-трюфельном соусе	650
С лососем, яйцом пашот и соусом голландез	810
С бифштексом из говядины и горячим сыром	770
С запеченной уткой, овощами и соусом хойсин	710

new Кабачковые с креветками васаби, гуакамоле и листьями салата 810

МЯСО, ПТИЦА И РЫБА

Куриный шницель с грибным соусом	610
Бефстроганов из говядины с картофельным пюре	790
new Паста орзо в сливочно-лимонном соусе с гребешками, брокколи и пармезаном	1190
Бургер с котлетой из мраморной говядины	750
new Бургер с камамбером и сливочными грибами	880
Говядина по-фламандски, томленая в пиве Бургунь де Фландерс	790
Фиш & чипс с соусом тартар	780
new Перепелка на гриле в азиатском стиле с вешенками и капустой пак-чой	1150
Жареный рис с морепродуктами с курицей	620 490
Свинные ребра в соусе Белхевен	760
new Кесадила с брискетом из говядины с курицей	740 690

подается с гуакамоле и сметаной

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Куриные крылья острые неострые	570
Попкорн из креветок	680
new Мини чебуреки с креветками с бараниной	610
Жареная корюшка барабулька	650
new Батат фри с имбирным соусом	490
Чесночные гренки с соусом блю-чиз	490
Сырные палочки	520
new Сыр бри в хрустящей панировке с вишневым чили соусом	790
Халапеньо фри с сыром фета и пастроми	530
Пивные креветки вареные жареные	790

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НАЛЬДУ

на одного | на двоих | на троих

890 | 1590 | 2390

крупные северные креветки, отличаются сочностью и нежным вкусом

Хлебная корзина

260

Пшеничная или злаковая булочка, подается со взбитым маслом и черной солью

ГРИЛЬ

Стейк из индейки с пюре из брокколи и грибным соусом	850
Брикет из мраморной говядины с маринованной капустой, халапеньо и домашним соусом BBQ	1390
new Томленое говяжье ребро с капустой пак-чой в сливочном соусе	1960
Стейк Блейд с картофелем, запеченным в сванской соли	1080
Стейк из говядины с креветками, щупальцами кальмара, шпинатом и перечным соусом	1150
Стейк Нью-Йорк	2490
Карривурст знаменитый берлинский стритфуд: куриная колбаска на гриле в томатном соусе карри, с картошкой фри в сырном соусе и маринованным огурчиком	850
new Стейк из тунца в кунжутной панировке с трюфельным пюре с пармезаном	1190
Колбаски на гриле с тушеной капустой и дижонской горчицей	790
Осьминог на гриле с пюре из батата	1290
Лосось с овощами на пару и муссом из пармезана	1260
new Целая дорадо на гриле с овощами по-тайски	1090

ГАРНИРЫ

Картофель фри	290
Картофель фри с трюфельным маслом и пармезаном	490
Овощи на пару	350
Картофель черри жареный с зеленью	260
Рис жасмин на пару	290
Овощи на гриле	460

ДЕСЕРТЫ

Брауни с соленой карамелью и мороженым	490
Фисташковый рулет с малиной	520
new Бананово-грушевый пирог с клубникой	510
new Джелато и сорбет	210
Бельгийская вафля со свежей клубникой, мороженым и горячим шоколадом	550

L A M B I C B R A S S E R I E



Lambic CLUB



вступайте в клуб привилегий

Специальное предложение, на блюда из этой категории не распространяются скидки и списания бонусных баллов



Острое блюдо



Бельгийская кухня



Новое блюдо



СЕРТИФИКАТ В LAMBIC ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК!



часть денег от продажи сертификатов мы передаем в благотворительный фонд подробности у официанта

КОФЕ

Эспрессо Ристретто	120
Американо	150
Капучино	210
Латте	250
Флэт уайт	250
Раф ванильный	280
Альтернативное молоко	70

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

250 мл

Бельгийский какао	390
Ирландский кофе	510
Глинтвейн	610

ЧАЙ

500 мл

Ассам с чабрецом	390
Эрл Грей	390
Сенча	390
Жасмин	390
Молочный Улун	390
Фруктовый	390
Травяной	390

ФРУКТОВЫЕ ЧАИ

800 мл 560

Имбирный с апельсином
Бельгийская пряная груша
Пряный с маракуйей

Б/А НАПИТКИ

Вода Даусуз	275 850 мл	210 390
Кока-кола	330 мл	290
Морс	200 мл	190
Сок Rich в ассортименте	200 мл	220

Свежевыжатые соки	200 мл	350
Апельсиновый, Яблочный, Сельдереевый, Грейпфрутовый, Морковный		
Тоник	330 мл	290

АВТОРСКИЕ ЛИМОНАДЫ

из натуральных ингредиентов

350 мл | 1000 мл

380 | 890

Груша-корица | Маракуйя | Клубника-бобы Тонка

ВИСКИ 50 мл

Ирландский

The Irishman Single Malt	810
The Whistler Imperial Stout	630
Jameson	510
The Whistler double oaked	470

Американский

Jim Beam	540
Maker's Mark	680

Шотландский односолодовый

Talisker 10 Years	940
Loch Lomond 10 years old	840
Singleton 12 Years	790
Macallan 12 years old	2190
Auchentoshan 12 years old	890

Шотландский купажируемый

Ballantine's Finest	450
Cutty Sark	390

Японский

Akashi Blended	660
----------------	-----

КОНЬЯК

50 мл

Camus VS	740
Camus VSOP	970
Camus XO	3100
H by Hine VSOP	990

АРАРАТ

50 мл

Ararat Coffee	490
Ararat Ani	490
Ararat Apricot	490

КАЛЬВАДОС

50 мл

Pere Magloire VS	560
Boulevard Grand Solage VSOP	670

ТЕКИЛА

50 мл

Don Alexandro Reposado	450
Don Alexandro Silver	450
Rooster Rojo Blanco	580
Rooster Rojo Reposado	580
Rooster Rojo Pineapple	580

РОМ

50 мл

Matusalem Solera 7 years	550
Oaks&Ames White	610
Diplomatico Reserva	650

ВОДКА

50 мл

Tsarskaya Gold	310
Tchaikovsky	360
Onegin	400
Grey Goose	550
Barrister Organic	440
Roku	670
Drumshanbo Gunpowder	650
Gin Mare	750

ГРАППА

50 мл

Lo Chardonnay di Nonino	680
Sibona Grappa Barbera	640

НАСТОЙКИ ОНЕГИН

50 мл

Черноплодная рябина	310
Курара	310
Вишня	310
Грейпфрут	310
Черная Смородина	310
Сет настоек 5x50мл	1490

КОКТЕЙЛИ

Aperol spritz	690
Gin & tonic	580
Apricot spritz	790
Daiquiri	560
Clover club	650
Tropical breeze	660
Negroni	620
Old fashion	560
Margarita	660

ВЕРМУТ

80 мл

Berto Vermouth Di Torino Rosso	550
Berto Vermouth Di Torino Bianco	550

ЛИКЕР

50 мл

Limoncello	390
Amaro Sibona	410
Baileys	390
Jagermeister	410
Becherovka	390

ВИНО

ИГРИСТОЕ ВИНО И ШАМПАНСКОЕ

125 | 750 мл

Bruni Prosecco Veneto Italy	570 3400
-------------------------------	------------

Bio Bio Bubbles Sicily Italy	540 3200
--------------------------------	------------

Tresors De Loire Cremant Val de Loire France	4500
--	------

БЕЛОЕ ВИНО

150 | 750 мл

Novapalma Pinot Grigio Friuli Italy	580 3000
---------------------------------------	------------

Conti d'Arco Chardonnay Trentino Alto Adige Italy	550 2800
---	------------

Becksteiner Winzer Riesling Baden Germany	590 3100
---	------------

Taka Sauvignon Blanc Marlborough New Zealand	750 4100
--	------------

Pavao Loureiro Vinho Verde DOC Vigno Verde Portugal	2900
---	------

Arco Bay Sauvignon Blanc Marlborough New Zealand	3300
--	------

Peter & Paul Gruner Veltliner Kremstal Austria	3800
--	------

River Course Sauvignon Blanc Rheinhessen Germany	3300
--	------

Pfefferer Colterenzio Trentino Alto Adige Italy	3900
---	------

Nik Weis Urban Riesling Mosel Germany	4400
---	------

Rapaura Springs Sauvignon Blanc Marlborough New Zealand	4800
---	------

Petit Chablis AOC Roland Lavantureux Bourgogne France	6600
---	------

En Paradis Vieilles Vignes Arbois Jura France	8400
---	------

Girland, Flora, Gewurztraminer, Sudtiroal Alto Adige Italy	8500
--	------

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

750 мл

Vina Albalí Sauvignon Blanc Low Alcohol La Mancha Spain	1900
---	------

Felix Solis Vina Albalí Garnacha Rose Low Alcohol La Mancha Spain	1900
---	------

РОЗОВОЕ ВИНО

750 мл

La Jaglerie Rose d'Anjou Du Rhone France	3400
--	------

Paddle Creek Riesling Rose Marlborough New Zealand	4100
--	------

ОРАНЖЕВОЕ ВИНО

750 мл

Rkatsiteli Qvevri Askaneli Kakhetia Georgia	2900
---	------

ПОРТО

50мл

Kopke Fine Ruby Porto Douro Portugal	420
--	-----

ХЕРЕС

50мл

Valdespino Manzanilla Deliciosa Andalucía Spain	390
---	-----

КРАСНОЕ ВИНО

150 | 750 мл

Conde Otinano Reserva Rioja DOC Rioja Spain	590 3200
---	------------

Gran Passione Appassimento Puglia Italy	620 3700
---	------------

Winemaker's Selection Zinfandel Cellars California USA	650 3800
--	------------

Geografico Pavo Nero Zinfandel Puglia Italy	2900
---	------

Demuerte Demuerte One Murcia Spain	2950
--------------------------------------	------

Bery Pinotage Grano de Café Western Cape South Africa	3900
---	------

Conte Emo Capodilista Carlotto Merlot Veneto Italy	5500
--	------

Rivera Primitivo Salento Puglia Italy	4100
---	------

Prototype Pino Noir California USA	4900
--------------------------------------	------

Sassi Chiusi Bertinga Toscana Italy	5900
---------------------------------------	------

Cabernet Piave DOC Veneto Italy	6100
-----------------------------------	------

Barolo Batasiolo Piedmont Italy	9900
-----------------------------------	------



vrn.lambic.ru

ИЩИТЕ НАС В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

Oktoberfest x Lambic

BRASSERIE

Октоберфест - праздник пива и еды с двухсотлетней историей!

В поддержку отличной традиции, мы придумали это меню по мотивам прошедшего фестиваля. Ведь Октоберфест, в первую очередь, праздник, который объединяет разных людей за кружкой отличного немецкого Хеля или Вайса.

Пробуйте классические блюда фестиваля в нашем авторском прочтении, к которым мы подобрали немецкие сорта из Пивного Атласа.



Хрустящий брецель с рваной свиной и сырным соусом 690

Салат из сезонных овощей с куриной колбаской и яйцом 790

Рулька из свинины, подается с горчицей и картофелем 1190

Половина цыпленка в панировке с горчичным соусом и маринованной капустой 810

Картофельная вафля с мюнхенской колбаской и тушеной капустой 750

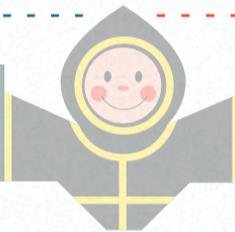
КАРРИВУРСТ

Знаменитый берлинский стритфуд: куриная колбаска на гриле в томатном соусе карри, с картофелем фри в сырном соусе и маринованным огурчиком

890

ДОБАВЬТЕ БРЕЦЕЛЬ К ЛЮБОМУ БЛЮДУ

130



schnitzlbaumer hell

ABV: 4,9%

330/500 мл 350/460

Светлый лагер, при изготовлении которого используется специальный солод и три разных сорта ароматного хмеля. Благодаря такой рецептуре, пивоварам всегда удается достичь гармоничного сочетания тонкой солодовой ноты и деликатных оттенков хмеля.



zotler hell

Zötler ABV: 4,9%

500 мл 550

Лагер производится из отборного солода и хмеля из контролируемого места выращивания и свежей родниковой воды прямо из гор, прилегающих к пивоварне.



aecht schlenkerla rauchbier marzen

Aecht Schlenkerla ABV: 5,1%

500 мл 720

Тёмное "мартовское" пиво с дымно-копчеными нотами. В его производстве применяется ячменный солод из собственной солодовни Schlenkerla, который предварительно коптится на буковых поленьях, и старинные дубовые бочки.



riegele kellerbier

Riegele ABV: 5%

500 мл 640

Эталонный темный келлербир, в котором переплетаются тонкая карамельная сладость с мягкой бархатистой текстурой.



zotler hefeweizen hell

Zötler ABV: 5,2%

500 мл 620

Светлый пшеничный эль, рецепт которого семья Цотлер и пивовары компании держат в секрете. Эль обладает ярким соломенно-желтым цветом, фруктово-пряным ароматом и игристым вкусом, дарящим настоящее удовольствие.



aecht schlenkerla rauchbier weizen

Aecht Schlenkerla ABV: 5,2%

500 мл 720

Пшеничное копченое пиво. Часть ячменного солода традиционно коптится на дыму от буковых поленьев, дающих более яркий аромат, а пшеничный солод остается некопченым.

Oktoberfest X Lambic

BRASSERIE

