

чебуречная  
**БРЫНЗА**



# МЕНЮ



**(812) 655-65-65**

единий номер

**(812) 655-66-66**

доставка



# ЗАВТРАКИ

ДО 11:00



С ЧЕГО НАЧИНАЕТСЯ  
ДОБРОЕ УТРО?  
С ЗАВТРАКА В БРЫНЗЕ!



К любому  
завтраку чай  
или кофе

КРУАССАН  
С МАЛОСОЛЬНОЙ  
ФОРЕЛЬЮ

160 г 495



КРУАССАН  
С ЖАРЕНЫМ  
КУРИНЫМ ФИЛЕ

160 г 350



КРУАССАН  
С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

160 г 350



КРУАССАН  
С МАСЛОМ И СЫРОМ

90 г 330





### СОВЕТСКИЙ

Яичница (омлет)  
из двух яиц, круассан  
с маслом и сыром

**475** 80 (120)/90 г



### РУССКИЙ

Каша дня, круассан  
с маслом и сыром

**475** 250/90 г

К любому  
завтраку чай  
или кофе



### ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Творожные сырники  
с изюмом и сметаной

**475** 120/50 г

Добавки  
на выбор

Мед, варенье,  
сгущенка  
колбаса, сыр,  
помидоры

**50**

# ЧЕБУРЕКИ



## С ОДИНАРНОЙ НАЧИНКОЙ

**295** 150 г

## С ДВОЙНОЙ НАЧИНКОЙ *x2*

**445** 200 г

ВСЕ ЧЕБУРЕКИ ПОДАЮТСЯ  
С ТОМАТНОЙ «САЛЬСОЙ»  
(кроме Карелия, Лесной,  
Четыре сыра, Французский  
и Как у дедушки)»

## ФИРМЕННЫЙ «БРЫНЗА» **ХИТ**

Хрустящее тесто с тающей начинкой  
из домашней брынзы, сыра «Гауда» и зелени

← Выбор гостей  
Брынзы

## МУЖСКОЙ

Румяный, аппетитный чебурек с говядиной  
и свининой с добавлением лука, пряностей  
и зелени

## НЕ ДЕТСКИЙ

Сытный чебурек, начиненный свининой,  
луком, чесноком, пряностями и зеленью

## ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

Зажаренный до золотистой корочки,  
с курицей, сыром, грибами, луком и зеленью

## ФРАНЦУЗСКИЙ

С пряной грушей, сыром дорблю,  
имбирем, грецким орехом, и курицей

## С ОДИНАРНОЙ НАЧИНКОЙ

**295** 150 г

## С ДВОЙНОЙ *x2* НАЧИНКОЙ

**445** 200 г

ВСЕ ЧЕБУРЕКИ ПОДАЮТСЯ  
С ТОМАТНОЙ «САЛЬСОЙ»  
(кроме Карелия, Лесной,  
Четыре сыра, Французский  
и Как у дедушки)»



### РУССКИЙ

Начиненный толченым картофелем,  
жареными грибами с луком и зеленью

### ЧЕТЫРЕ СЫРА

С гаудой, сулугуни, фетой, дорблю и ананасом

### ОСЕННИЙ

С баклажаном, сладким  
перцем, помидором, сыром и зеленью,  
приправленный чесноком и базиликом

Популярный  
✓ выбор

ХИТ

### ЛЕСНОЙ

С жареными грибами,  
луком, сыром и зеленью

### БАВАРСКИЙ

Сытный чебурек со свининой,  
охотничими колбасками, копченой  
грудинкой, грибами с луком,  
сыром и зеленью

### АБХАЗСКИЙ

С курицей, луком и чесноком, щедро  
приправленный абхазскими специями  
и зеленью

### ДАМСКИЙ

С начинкой из телятины, лука и зелени

### КАК У ДЕДУШКИ

С картошкой, грибами, луком, сыром  
и ветчиной

### КАРЕЛИЯ

Филе красной рыбы с тертым сыром,  
жареным луком и зеленью

### ИТАЛЬЯНСКИЙ

Легкий, оригинальный чебурек с ветчиной  
и грудинкой, пармезаном, рукколой и зеленью

### ВОСТОЧНЫЙ

Рубленная баранина с паприкой и кинзой,  
приправленная луком, свежим чили перцем,  
зирой и кoriандром

# САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Гауда, сулугуни, пармезан и дорблю, подаются с крекером, яблоком, орехами, медом и оливками

**489** 200 г 

Прекрасно  
сочетаются  
с вином



## ПРОФИТРОЛИ С ПАШТЕТОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Приготовлены с тимьяном и сливками. Подаются с брусничным вареньем и кремом блю-чиз. Прекрасно сочетаются с домашним вином

**378** 150 г 

## БРУСКЕТТА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

с сырно-тыквенным кремом и пармезаном. Рекомендуется к бокалу белого вина

**375** 120 г 



## РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

с печеною пряной тыквой, маринованной фетой, мятой и кинзой, подается с соусом из сладкого и острого перца, чеснока и лимона

**365** 130 г  **ХИТ**



### СОЛЕНЬЯ ПОД ВОДОЧКУ

Квашеная капуста с красным луком, маслины, морковь по-корейски, маринованные огурчики и опята

**398** 200 г  



### САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Свежие огурцы, помидоры и редис с красным луком, укропом и тыквенными семечками, заправляется ароматным подсолнечным маслом

**334** 180 г  

### СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ

С отварным картофелем, красным луком и подсолнечным маслом

**378** 180 г  



### КАПУСТНЫЙ САЛАТ

Белокочанная капуста, морковь, апельсин и яблоко, с растительным маслом, соком лимона и брусникой

**326** 230 г  





### ОЛИВЬЕ

Домашний салат с картофелем, маринованным и свежим огурцом, морковью и докторской колбасой, подается с зеленым горошком и яйцом

**389** 200 г

### РУССКИЙ ВИНЕГРЕТ

С отварными овощами, зимними соленьями и маринованными грибами, заправляется ароматным подсолнечным маслом, яблочным уксусом и горчицей

**348** 200 г



### ПЕТРОВСКИЙ

С курой, отварными овощами, жареными грибами, маринованным огурцом, яйцом и кукурузой, заправляется майонезом

**427** 200 г

### СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Классическая селедочка, прослойенная отварными овощами, яблоками, красным луком, яйцом и майонезом

**397** 200 г



## САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Подается с яйцом  
и зеленым горошком,  
заправляется соусом  
из хрена и чеснока

**275** 200 г 



## САЛАТ С КАРАМЕЛЬНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

С сочными томатами,  
сладко-острой азиатской  
заправкой, кинзой и кунжутом

**467** 180 г     **ХИТ**



## ПАРИЖСКИЙ

С тыквой, грушей, сыром  
дорблю и греческими орехами,  
заправляется апельсиново-  
медовым соусом

**398** 200 г 



## НИСУАЗ

Филе тунца, быстро  
обжаренное с соевым  
соусом, со свежими  
помидорами, паприкой,  
маринованным огурцом,  
маслинами, отварным  
яйцом и горчичной  
заправкой

**525** 200 г  **NEW**





## С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ И ЖАРЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ

Заправляется зерновой горчицей и медом, дополняется рукколой, пармезаном и тыквенными семечками

**395** 180 г



## МИМОЗА

С лососем, снежным крабом, отварными овощами, яблоком, яйцом и соусом «Айоли»

**457** 200 г **ХИТ**



## КИТАЙСКИЙ

Отварной цыпленок, огурец, паприка, кинза и перец чили, с заправкой из соевого соуса и кунжутного масла

**395** 200 г



## МОРСКОЙ

Крабовые палочки, пекинская капуста, огурец, яйцо, кукуруза и томаты черри, с соусом «Тысяча островов»

**396** 200 г



## ЦЕЗАРЬ

Сочные листья салата, пармезан, гренки, с заправкой из анчоусов

**598** 180 г С КРЕВЕТКАМИ

**525** 180 г С ЦЫПЛЕНКОМ



## СЕУЛ

С курицей, корейской морковью, пекинской капустой и кукурузой. Заправляется майонезом и сладко-острым азиатским соусом

**388** 180 г



## БЕЛОСНЕЖНЫЙ СЫР «БРЫНЗА»

Со свежими овощами и салатом, маслинами, красным луком и оливковым маслом

**394** 180 г



## САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

С карамелизованными грецкими орехами, заправляется соусом «Блю чиз»

**278** 200 г



# ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

Листья свежего салата «Айсберг», руккола, кинза, чили перец, паприка и кунжутные семечки, заправляются оливковым маслом, соевым соусом и апельсином соком

## С ГОВЯДИНОЙ

С паприкой, сельдереем, зеленой фасолью и томатами черри

**575** 200 г   **NEW**



## С ТУНЦОМ

С кабачком, сельдереем и фасолью

**545** 200 г   **NEW**



## С СТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Сельдереем, паприкой, апельсином и ананасом

**598** 200 г  



## СО СВИНИНОЙ

С шампиньонами, паприкой, зеленой фасолью и томатами черри

**545** 200 г  

## С ЦЫПЛЕНКОМ

С паприкой, сельдереем, кукурузой и апельсином

**545** 200 г  

## С БАКЛАЖАНАМИ

С паприкой, фасолью, сельдереем и томатами черри

**545** 200 г   

# СУПЫ

Вы можете  
заказать  
 $\frac{1}{2}$  порции



## УХА СО СЛИВКАМИ

Из лосося и трески, с картофелем, морковью и луком, подается с зеленым луком и укропом

**428** 400 мл **298** 250 мл



## ТОМ ЯМ

С курицей, креветками, помидорами, грибами и кокосовым молоком, подается с рисом, зеленым луком и кинзой

**587** 400 мл/100 г **ХИТ**



Вы можете  
заказать  
 $\frac{1}{2}$  порции

## БОРЩ МОСКОВСКИЙ

Густой наваристый свекольник с говяжьей грудинкой, чесноком и сметаной

**398** 400 мл **293** 250 мл



## ГРИБНОЙ СУП

Из боровиков и шампиньонов  
с картофелем, луком, перловкой  
крупой и густой сметаной

**368** 400 мл **276** 250 мл  

↗ Вы можете  
заказать  
½ порции



## БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ ИЗ СВИНИНЫ

С морковью и луком,  
подается со сметаной

**378** 400 мл 



## БУЛЬОН КУРИНЫЙ

С мясом цыпленка, рисом,  
морковью, луком и зеленью

**325** 400 мл **226** 250 мл 

↗ Вы можете  
заказать  
½ порции



## МЯСНАЯ СОЛЯНКА

Со свининой, охотничими колбасками  
и докторской колбасой, готовится  
с маслинами, картофелем, квашеной  
капустой, луком и грибами, подается  
с лимоном, сметаной и зеленью

**428** 400 мл **298** 250 мл 

↗ Вы можете  
заказать  
½ порции



## СЫРНАЯ ПОХЛЕБКА

С сыром с голубой плесенью, гаудой, белым вином и сливками, дополняется гренками и зеленью

**377**

250 мл



## СУП-ЛАПША С КУРОЙ

С грибами, пекинской капустой, чесноком, имбирем, яйцом и зеленым луком, заправляется соевым соусом и кунжутным маслом

**425**

400 мл



## СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

Приготовленный с добавлением моркови, сельдерея, лука и сливок, подается с тыквенными семечками и сухариками

**359**

250 мл



## СУП-ЛАПША С БАРАНИНОЙ

С грибами, пекинской капустой, чесноком, имбирем, зеленым луком и кинзой, заправляется соевым соусом, кунжутным маслом и чили перцем

**645**

400 мл



ХИТ

Для любителей  
по-острее



# ЛАПША И ПАСТА

## СТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

С томатно-сливочным  
соусом и пармезаном

**645** 300 г



## КАРБОНАРА

С копченой грудинкой  
и ветчиной, яично-сливочным  
соусом, чесноком,  
пармезаном и тимьяном

**495** 300 г



## ВЕГЕТАРИАНО

С печеными баклажанами,  
паприкой, томатным  
соусом и пармезаном

**459** 300 г





### С ОВОЩАМИ

Приправленная луком, морковью, чесноком, имбирем, соевым соусом и кунжутным маслом

**495** 300 г



### С КУРОЙ И ОВОЩАМИ

Приправленная луком, морковью, чесноком, имбирем, соевым соусом и кунжутным маслом

**495** 300 г



### С КРЕВЕТКАМИ И КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

Приправленная луком, морковью, чесноком, имбирем, соевым соусом и кунжутным маслом

**645** 300 г **ХИТ**



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

С морковью, луком и сельдереем в ароматном пряном томатном соусе, подается с картофельным пюре и маринованным огурцом

**647** 200/150 г  **NEW**



## МИНУТНЫЙ СТЕЙК

Тонко отбитый и быстро обжаренный стейк из говядины, подается с картофелем Айдахо, жареными помидорами и чесночным маслом

**989** 75/150/50 г 



## БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ

Рубленый бифштекс из говядины, подается с яичницей-глазуньей, картофельным пюре, красной тушеной капустой и соусом-хрен

**625** 100/40/150/30 г 



## МЯСО ПО-ГРУЗИНСКИ

Свиная отбивная из шеи с жареным луком и помидорами, запеченная под сыром сулугуни с тархуном и кинзой, подается с картофелем по-деревенски и соусом сальса

**595** 150/150/30 г  **ХИТ**



*Подается  
с горчичным  
соусом* 

## ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ

Большая свиная отбивная, зажаренная в хрустящей панировке, подается с картофелем по-деревенски и горчичным соусом

**577** 150/150/30 г  **NEW**



## СВИНИНА ПО-БОЯРСКИ

Запеченная с картофелем, кабачком, тыквой, грибами и сыром

**565** 300 г  **NEW**



## МАНТЫ УЗБЕКСКИЕ

С курдючной бараниной,  
луком и зирой, подаются  
со сметаной

**568** 250/50 г 



## КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ

Куриная котлета в сухарях,  
подается с картофельным  
пюре, луком фри  
и грибным соусом

**498** 130/150/50 г 

*Подается  
с брусничным  
соусом ↴*

## ШНИЦЕЛЬ ПО-МИНИСТЕРСКИ

Куриное филе с чесночным  
маслом и тархуном,  
зажаренное в хрустящей  
панировке, подается  
с картофельным пюре  
и печеной тыквой

**547** 150/150/30 г  **ХИТ** **NEW**



## ФИЛЕ КУРЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

С паприкой, красным луком  
и ананасом, подается  
с паровым рисом, зеленым  
луком и кинзой

**498** 200/150 г  



## ЦЫПЛЕНОК ЧКМЕРУЛИ

Запеченный с картофелем  
и тыквой, в сметанном соусе  
с чесноком, зеленью  
и хмели-сунели

**526** 300 г   **NEW**



## ШАВЕРМА «БРЫНЗА КЕБАБ»

С цыпленком со свежими  
и жареными овощами, зеленью  
и брынзой, подается с тремя  
соусами в фирменной пите

**535** 350 г  



## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

В хрустящей корочке  
и сладком чили-соусе  
с кунжутом

**447** 250 г  

## ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ

С паровым рисом, зеленой фасолью, паприкой, кабачками и томатами черри, под горчично-соевым соусом

**985** 300 г    ХИТ



## ФИЛЕ ФОРЕЛИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Запеченная с кабачками, цветной капустой, картофелем и сыром

**965** 300 г  



## РЫБА ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ

Филе белой рыбы, запеченное с картофелем и сметаной, подается с жареными луковыми колечками

**678** 300 г  



## РЫБНАЯ КОТЛЕТА

Котлета из трески, подается с картофельным пюре, маринованным огурцом, луковыми колечками и соусом хрен

**487** 120/180/30 г 



## КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

С грибами, луком и сметаной под сыром

**446** 300 г



## БАКЛАЖАНЫ СЛАДКО-ОСТРЫЕ

Жареные в крахмальной панировке, в сладком чили-соусе

**497** 180 г



Подаются ↗  
с кунжутом  
и кинзой



## БАКЛАЖАН ЗАПЕЧЕННЫЙ

С помидорами, кабачками и супругуни, подается с томатным соусом

**498** 200/50 г



# ГАРНИРЫ И СОУСЫ

ОВОЩИ  
СВЕЖИЕ  
**250** 150 г



КАРТОФЕЛЬ  
ФРИ  
**250** 150 г



РИС ПАРОВОЙ  
150 г **150**

ГРЕЧА  
150 г **150**

СПАГЕТТИ  
150 г **150**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ  
150 г **160**

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО  
150 г **160**

ХЛЕБНАЯ  
КОРЗИНА

**90** 160 г **45** 80 г



Соусы  
на выбор ↗

Кетчуп	30 г	<b>50</b>
Майонез	30 г	<b>50</b>
Сметана	30 г	<b>50</b>
Сальса	30 г	<b>60</b>
Тар-тар	30 г	<b>50</b>
Айоли	30 г	<b>50</b>
Сырный	30 г	<b>50</b>
Соус хрен	30 г	<b>50</b>
Горчица	30 г	<b>70</b>
Сладкий чили	30 г	<b>50</b>
Соевый	20 г	<b>50</b>
Табаско	10 г	<b>80</b>
Оливковое масло	20 г	<b>80</b>
Сливочное масло	20 г	<b>80</b>

# ДЕСЕРТЫ



## ЧЕБУРЕК ПЬЯНАЯ ВИШНЯ

С вишней, выдержанной  
в сиропе и коньяке

**285** 150 г

## ПРАГА

Шоколадный бисквит,  
сахарный сироп, пражский  
шоколадный крем,  
абрикосовый конфитюр,  
шоколадная глазурь

**285** 120 г **NEW**



## МАЛИНА-МАНГО- МАРАКУЙЯ

Арахисовый дакуаз,  
малиновый мармелад,  
курд манго-маракуйя, крем  
пломбир, малина в желе

**285** 120 г





### ТИРАМИСУ

Бисквитное печенье, сливочно-сырный крем, шоколад, ликер Амаретто

**285** 120 г

### МЕДОВИК

Карамельно-медовые коржи, сметанный крем, белый шоколад

**285** 90 г



### ПАННА-КОТТА

Нежный сливочно-ванильный десерт с вишневым желе, приправляемый бадьяном

**285** 120 г



### МОРОЖЕНОЕ С СИРОПОМ

Ванильное или шоколадное мороженое, подается с сиропом на выбор: клубничный, шоколадный, ванильный, вишневый

**285** 100/15 г

### МОРОЖЕНОЕ ПИТЕРСКОЕ ЛЕТО

Шоколадное и ванильное мороженое с брусничным соусом, хрустящим безе, вафельной трубочкой, карамельными орешками и шоколадом

**327** 150 г **NEW**

## НАПОЛЕОН

Классическое домашнее  
слоеное тесто, заварной  
сливочный крем

**285** 120 г 



## РАФАЭЛЛО

Миндально-кокосовые коржи,  
крем из взбитых сливок  
и сгущенного молока с ликером  
Амаретто, кокосовая стружка

**285** 100 г 

## ЧИЗКЕЙК

Песочное тесто, сливочный  
сыр, клубничное желе

**285** 120 г 



## МАКОВО-ЧЕРНИЧНЫЙ

Маковый бисквит с черничным  
сиропом, сырный крем с ягодами  
черники, черничное варенье

**285** 120 г  **ХИТ**

# ДОМАШНИЙ ЧАЙ

## ЛИМОННО-ИМБИРНЫЙ С МЯТОЙ

Лимон, мята, корень имбиря

**597** 800 мл

## ЯБЛОЧНО-БРУСНИЧНЫЙ С ТИМЬЯНОМ И КОРИЦЕЙ

Яблоко, брусника, тимьян, мята, корица

**597** 800 мл



## МЯТНО-ОБЛЕПИХОВЫЙ С ГВОЗДИКОЙ

Облепиха, апельсин, мята, гвоздика, бадьян

**597** 800 мл

## МАЛИНОВО-ИМБИРНЫЙ С РОЗМАРИНОМ

Малина, корень имбиря, яблоко, лайм, розмарин

**597** 800 мл

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

## КОФЕ

ЭСПРЕССО	40 мл	<b>240</b>
АМЕРИКАНО	120 мл	<b>240</b>
КАПУЧИНО	150 мл	<b>260</b>
ЛАТТЕ	200 мл	<b>280</b>
КОФЕ РАФ	320 мл	<b>310</b>
ГЛЯСЕ	200 мл	<b>280</b>
КАКАО	300 мл	<b>295</b>
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	200 мл	<b>295</b>

## ЧАЙ

ЗАВАРНОЙ В ЧАЙНИКЕ	400 мл	<b>280</b>
ПАКЕТИРОВАННЫЙ В ЧАШКЕ	200 мл	<b>140</b>

*Добавки на выбор ↗*

Молоко	50 мл	<b>50</b>
Сливки	30 мл	<b>50</b>
Сахар	5 г	<b>10</b>
Лимон	10 г	<b>30</b>
Мята/чабрец	2 г	<b>30</b>
Имбирь/гвоздика	2 г	<b>30</b>
Мед	30 г	<b>50</b>
Сироп в ассортименте	20 г	<b>50</b>
Варенье брусничное	30 г	<b>50</b>
Соус десертный шоколадный, клубничный, ванильный, вишневый	30 мл	<b>50</b>

Альтернативное молоко **50**

## ЛИМОНАДЫ

ДОБРЫЙ	500 мл	<b>240</b>
в ассортименте		
ДЮШЕС	500 мл	<b>240</b>
ТАЕЖНЫЙ СБОР	500 мл	<b>240</b>
ТАРХУН	500 мл	<b>240</b>

**СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК** 200 мл **340**

- апельсиновый
- грейпфрутовый

**МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ** 200 мл **220**

- шоколадный
- ванильный
- клубничный

**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА РЫЧАЛ СУ** 500 мл **295**

**ПИТЬЕВАЯ ВОДА BONAAQUA** 500 мл **220**  
газ./негаз.

**COK RICH** 200 мл **190**  
в ассортименте

**MOPC** 200 мл **190**  
1000 мл **900**  
• облепиховый  
• брусничный

**ЧАЙ ХОЛОДНЫЙ RICH** 500 мл **220**

- черный
- зеленый

**КВАС ДОМАШНИЙ** 300 мл **180**

# КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

## АПЕРИТИВЫ

### МАРТИНИ

Бьянко, Фиеро, Драй, Роско

### АПЕРОЛЬ

50 мл

300

350

## ЛИКЕРЫ

50 мл

### ЕГЕРМЕЙСТЕР

450

### БЕЙЛИС

500

## ВИСКИ

### ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС

50 мл

250

### ДЮАРС УАЙТ ЛЕЙБЛ

300

### БАЛЛАНТАЙНС

350

### ДЖЕМЕСОН

400

## БРЕНДИ

50 мл

### АРМЯНСКИЙ 5\*

250

### АРАРАТ 3\*

380

### АРАРАТ 5\*

450

## ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

50 мл

### РЯБИНОВАЯ НА КОНЬЯКЕ

180

### ХРЕНОВУХА

180

### БРУСНИЧНАЯ

180

### ЛИМОНЧЕЛЛО

180

### ВИШНЕВКА

180

### ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА- ГРУША-РОЗМАРИН

180

### ОБЛЕПИХА-ИМБИРЬ- КОРИЦА

180

## ТЕКИЛА

50 мл

### ПУЭБЛО ВЬЕХО БЛАНКО

450

### ПУЭБЛО ВЬЕХО РЕПОСАДО

500

## РОМ

50 мл

### ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ

280

### КАПИТАН МОРГАН БЕЛЫЙ

320

### КАПИТАН МОРГАН ПРЯНЫЙ ЗОЛОТОЙ

50 мл

## ДЖИН

50 мл

### ДЖЕЙ ДЖЕЙ УИТЛИ

220

### ДЖЕЙ ДЖЕЙ УИТЛИ МАНГО И ПАПАЙЯ

220

### БОСФОРД

250

## ВОДКА

50 мл

### ПЯТЬ ОЗЕР

150

### ГАСТРОНОМ КУПАЖ №1

170

### ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ

190

### АЛТАЙ

210

### ГРЕЙ ГУЗ

340

# ВИННАЯ КАРТА

Всё что нужно  
для счастья – это  
немного вина...

## ВИНО ДОМАШНЕЕ

БЕЛОЕ	180	1700
п/сл, сухое		
КРАСНОЕ	180	1700
п/сл, сухое		

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН	295	1400
белое, брют		
ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН	295	1400
белое, п/сл		
ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ РОЗЕ	1400	
розовое, брют		
МУСКАТ БУРЛЮК	1900	
белое, брют		
МАРТИНИ	1950	
белое, брют		

## ВИНО ГРУЗИЯ

ЦИНАНДАЛИ	1900
белое, сухое	
САПЕРАВИ	1900
красное, сухое	
КИНДЗМАРАУЛИ	1950
красное, п/сл	

## ВИНО РОССИЯ

Авторское вино от Валерия Захарына	1900
СОВИНЬОН БЛАН	1900
белое, сухое	
ПИНО НУАР	1900
красное, сухое	
БАСТАРДО	1900
красное, сухое	
Краснодарский край, Таманский полуостров, Высокий берег	
РИСЛИНГ	1600
белое, сухое	
ТРАМИНЕР	1600
белое, сухое	
ГРЮНЕР ВЕЛЬТИНЕР	1900
белое, сухое	
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	1900
красное, сухое	
МЕРЛО	1900
красное, сухое	

## ВИНО ИТАЛИЯ

ПИНО ГРИДЖИО	2 100
белое, сухое	
Кьянти	2 100
красное, сухое	

# ПИВО

Для любителей  
пенного

## ПИВО РАЗЛИВНОЕ

300 мл 500 мл 1000 мл

**БРЫНЗА** 180 310 600  
светлый лагер, 4.7%

**РЮДИГЕР  
ОРИДЖИНАЛ  
ПИЛСНЕР** 220 370 730  
светлое, 4.5%

**КРОН БЛАНШ  
БЬЕР** 240 400 790  
нефильтрованное, 4.5%

**БАЛТИКА  
ПОРТЕР №6** 210 360 700  
темное, 7%

## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

**КРОН БЛАНШ БЬЕР  
БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ** 450 мл 260  
нефильтрованное

**ЖАТЕЦКИЙ ГУСЬ** 450 мл 260  
светлое, 4.6%

**БАЛТИКА №8  
ПШЕНИЧНОЕ** 500 мл 280  
нефильтрованное, 5%

**ОЛД БОББИ** 568 мл 280  
темный эль, 4.5%

# РЕСТОРАНЫ «БРЫНЗА»

Невский, 50 А (м. Гостиный двор)



Караванная, 24 (м. Гостиный двор)



Загородный пр., 39/79 (м. Пушкинская)



Московский пр., 86 (м. Фрунзенская)



Малый пр. П., С., 57 (м. Петроградская)



Средний пр. В., О., 6 (м. Василеостровская)



Пушкинская, 1 (м. Маяковская/м. Пл. Восстания)



Каменноостровский пр., 10 (м. Горьковская)



Большая Монетная, 21/9 (м. Петроградская/Горьковская)



Энгельса, 154, «Гранд Каньон», 3 этаж (м. Проспект Просвещения)



Краснопутиловская, 16/13 (м. Автово)



Морского Десанта, 3 (Петергоф)



**(812) 655-65-65**

единий номер

**(812) 655-66-66**

доставка

[www.cafebrynya.ru](http://www.cafebrynya.ru)

**cafebrynya**

[hello@cafebrynya.ru](mailto:hello@cafebrynya.ru)

Дорогие гости!

Все цены указаны в рублях. Данная продукция является рекламной брошюрой.  
Оригинал меню с указанием стоимости за 100 мл и 1 бутылку алкогольных напитков,  
а также весом и энергетической ценностью предлагаемых блюд  
находится в доступном для потребителя месте.  
Подача блюд и напитков может отличаться от изображения в буклете.

**ХИТ** лидер продаж

**NEW** новинка

лактоза

острое блюдо

не содержит животных продуктов