

чебуречная
БРЫНЗА



МЕНЮ



(812) 655-65-65

единый 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**

С малосольной форелью

160 мл **475**



**КРУАССАН
С ЖАРЕНЫМ
КУРИНЫМ ФИЛЕ**

С жареным куриным филе

160 мл **287**



**КРУАССАН С СЫРОМ
И ВЕТЧИНОЙ**

С сыром и ветчиной

160 мл **287**



**КРУАССАН
С МАСЛОМ И СЫРОМ**

С маслом и сыром

160 мл **268**





СОВЕТСКИЙ

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

378 80 (120)/90 г 

РУССКИЙ

Каша дня, круассан
с маслом и сыром

378 250/90 г 

*К любому
завтраку чай
или кофе*



ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Творожные сырники
с изюмом и сметаной

378 120/50 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 бабушки)»

ФИРМЕННЫЙ «БРЫНЗА» **XVII**

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 корицей

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 бабушки)»



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

АБХАЗСКИЙ 🍷

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

ДАМСКИЙ 🍷

С начинкой из телятины, лука и зелени

КАК У ДЕДУШКИ 🍷 **NEW**

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 🍷

Рубленая баранина с паприкой и кинзой,
приправленная луком, свежим чили перцем,
зира и кориандром

*Популярный
выбор*

🍷 **ХИТ**

ЛЕСНОЙ

С жареными грибами,
луком, сыром и зеленью

БАВАРСКИЙ

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

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

368 150 г 

БУСКЕТТА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

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

375 120 г 



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

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

345 130 г  ХИТ



СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ

С отварным картофелем,
красным луком
и подсолнечным маслом

357 180 г 

СОЛЕНЬЯ ПОД ВОДОЧКУ

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

389 200 г  



КАПУСТНЫЙ САЛАТ

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

298 230 г  

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

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

325 180 г  





ОЛИВЬЕ

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

386 200 г 

РУССКИЙ ВИНЕГРЕТ

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

328 200 г  



ПЕТРОВСКИЙ

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

395 200 г 



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

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

393 200 г 



САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

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

265 200 г 



САЛАТ С КАРАМЕЛЬНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

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

447 180 г    



ПАРИЖСКИЙ

С тыквой, грушей, сыром
дорблю и грецкими 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 горчицей
заправкой

498 200 г  





С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ И ЖАРЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ

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

392 180 г 



МИМОЗА

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

427 200 г  **ХИТ**



КИТАЙСКИЙ

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

394 200 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

498 180 г С ЦЫПЛЕНКОМ



СЕУЛ

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

368 180 г  



БЕЛОСНЕЖНЫЙ СЫР «БРЫНЗА»

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

387 180 г 



САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

С карамелизированными грецкими орехами, заправляется соусом «Блю чиз»

268 200 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

498 200 г   **NEW**



С ТУНЦОМ

С кабачком, сельдереем и фасолью

498 200 г   **NEW**



С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Сельдереем, паприкой, апельсином и ананасом

596 200 г  



СО СВИНИНОЙ

С шампиньонами, паприкой, зеленой фасолью и томатами черри

498 200 г  

С ЦЫПЛЕНКОМ

С паприкой, сельдереем, кукурузой и апельсином

498 200 г  

С БАКЛАЖАНАМИ

С паприкой, фасолью, сельдереем и томатами черри

498 200 г   

СУПЫ

Вы можете
заказать
½ порции

УХА СО СЛИВКАМИ

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

398 400 мл **298** 250 мл 



ТОМ ЯМ

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

527 400 мл/100 г   **XVII**



Вы можете
заказать
½ порции

БОРЩ МОСКОВСКИЙ

Густой наваристый свекольник с говяжьей грудинкой, чесноком и сметаной

387 400 мл **293** 250 мл 





ГРИБНОЙ СУП

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

348 400 мл **276** 250 мл  

Вы можете заказать 1/2 порции



БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ ИЗ СВИНИНЫ

С морковью и луком, подается со сметаной

365 400 мл 



БУЛЬОН КУРИНЫЙ

С мясом цыпленка, рисом, морковью, луком и зеленью

298 400 мл **216** 250 мл 

Вы можете заказать 1/2 порции



Вы можете заказать 1/2 порции

МЯСНАЯ СОЛЯНКА

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

398 400 мл **298** 250 мл 



СЫРНАЯ ПОХЛЕБКА

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

357 250 мл  



СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

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

329 250 мл 



СУП-ЛАПША С КУРОЙ

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

367 400 мл 



СУП-ЛАПША С БАРАНИНОЙ

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

547 400 мл   **ХИТ**

Для любителей по-острее



ЛАПША И ПАСТА

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

С томатно-сливочным
соусом и пармезаном

598 300 г 



КАРБОНАРА

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

483 300 г 



ВЕГЕТАРИАНО

С печеными баклажанами,
паприкой, томатным
соусом и пармезаном

399 300 г  



С ОВОЩАМИ

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

457 300 г   

С КУРОЙ И ОВОЩАМИ

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

457 300 г  

СО СВИНИНОЙ И ОВОЩАМИ

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

457 300 г  



С КРЕВЕТКАМИ И КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

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

598 300 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

549 200/150 г  **NEW**



МИНУТНЫЙ СТЕЙК

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

945 75/150/50 г 



БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ

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

547 100/40/150/30 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

567 150/150/30 г  **XVI**

Подается с горчичным соусом 

ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ

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

526 150/150/30 г  **NEW**



СВИНИНА ПО-БОЯРСКИ

Запеченная с картофелем, кабачком, тыквой, грибами и сыром

498 300 г  **NEW**

МАНТЫ УЗБЕКСКИЕ

С курдючной бараниной, луком и зирой, подаются со сметаной

538 250/50 г 



КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ

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

478 130/150/50 г 



Подается с брусничным соусом 

ШНИЦЕЛЬ ПО-МИНИСТЕРСКИ

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

497 150/150/30 г  **XMT** **NEW**



ФИЛЕ КУРЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

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

473 200/150 г 



ЦЫПЛЕНОК ЧКМЕРУЛИ

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

495 300 г   **NEW**

ШАВЕРМА «БРЫНЗА КЕБАБ»

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

485 350 г  



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

В хрустящей корочке
и сладком чили-соусе
с кунжутом

398 250 г  





ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ

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

896 300 г   **ХИТ**



ФИЛЕ ФОРЕЛИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Запеченная с кабачками, цветной капустой, картофелем и сыром

875 300 г  **NEW**



РЫБА ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ

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

647 300 г  

РЫБНАЯ КОТЛЕТА

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

485 120/180/30 г 





КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

С грибами, луком
и сметаной под сыром

429 300 г 



БАКЛАЖАНЫ СЛАДКО-ОСТРЫЕ

Жаренные в крахмальной
панировке, в сладком
чили-соусе

489 180 г   

*Подаются 
с кунжутом
и кинзой*



БАКЛАЖАН ЗАПЕЧЕННЫЙ

С помидорами, кабачками
и сулгуни, подается
с томатным соусом

498 200/50 г 



ГАРНИРЫ И СОУСЫ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

90 160 г 45 80 г

ОВОЩИ СВЕЖИЕ

250 150 г



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

250 150 г



Соусы
на выбор ↘

РИС ПАРОВОЙ	150 г	150
ГРЕЧА	150 г	150
СПАГЕТТИ	150 г	150
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	160
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150 г	160

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

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

285 100 г  **ХИТ**



ПАННА-КОТТА

Нежный сливочно-ванильный десерт с вишневым желе, приправленный 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

285 150 г  **NEW**



Популярная классика



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	60 мл	240
АМЕРИКАНО	120 мл	240
КАПУЧИНО	150 мл	260
ЛАТТЕ	200 мл	280
КОФЕ РАФ	320 мл	310
ГЛЯСЕ	200 мл	280
КАКАО	300 мл	295
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	200 мл	295

ЧАЙ

ЗАВАРНОЙ В ЧАЙНИКЕ	400 мл	280
ПАКЕТИРОВАННЫЙ В ЧАШКЕ	200 мл	140

Добавки на выбор ↘

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

Альтернативное молоко 50

ЛИМОНАДЫ

ДОБРЫЙ в ассортименте	500 мл	240
ДЮШЕС	500 мл	240
ТАЕЖНЫЙ СБОР	500 мл	240
ТАРХУН	500 мл	240

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ
СОК 200 мл 340

- апельсиновый
- грейпфрутовый

МОЛОЧНЫЙ
КОКТЕЙЛЬ 200 мл 220

- шоколадный
- ванильный
- клубничный

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
РЫЧАЛ СУ 500 мл 295

ПИТЬЕВАЯ ВОДА
ВОНААQUA 500 мл 220
газ./негаз.

СОК RICH 200 мл 190
в ассортименте

МОРС 200 мл 190
1000 мл 900
• облепиховый
• брусничный

ЧАЙ ХОЛОДНЫЙ
RICH 500 мл 220
• черный
• зеленый

КВАС ДОМАШНИЙ 300 мл 180

МЕДОВУХА И СИДР

СИДР ЯБЛОЧНЫЙ Medovarus, полусухой, 4,5%	330 мл	350
МЕДОВУХА ГРЕЙПФРУТ Medovarus, 4,5%	330 мл	350
МЕДОВУХА «ХМЕЛЬНОЙ МЁД ВИШНЁВЫЙ КРИК (KRIEK)» Medovarus, 5,5%	330 мл	350
МЕДОВУХА «ХМЕЛЬНОЙ МЁД ТРАДИЦИОННЫЙ» Medovarus, 5,7%	330 мл	350
МЕДОВУХА «ХМЕЛЬНОЙ МЁД ДИКИЙ» Medovarus, 5,8%	330 мл	350
СИДР ЯБЛОЧНЫЙ Le Jardin des Fruits, сухой, 4,5%	750 мл	750
LE JARDIN DES FRUITS ПУАРЕ ГРУШЕВЫЙ Le Jardin des Fruits, полусладкий, 4,5%	750 мл	750
МЕДОВУХА «ВИШНЁВЫЙ КРИК» Le Jardin des Fruits, 5,5%	750 мл	750

ПИВО

Для любителей
пенного

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

	300 мл	500 мл	1 000 мл
БРЫНЗА Brunza, светлый лагер, 4.7%	175	290	580
РЮДИГЕР ОРИДЖИНАЛ ПИЛСНЕР Rudiger Original Pilsener, светлое, 4.5%	205	340	680
КРОН БЛАНШ БЬЕР Krone Blanche Biere, нефilterованное, 4.5%	215	360	720
БАЛТИКА ПОРТЕР №6 Baltika №6 Porter, темное, 7%	205	340	680

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

БАЛТИКА №7 БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ Baltika №7 Non Alcoholic, светлое	500 мл	220
ЖАТЕЦКИЙ ГУСЬ Zatecky Gus, светлое, 4.6%	450 мл	240
ГОРЬКОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ БОГЕМСКИЙ ПИЛС Gorkovskaya brewery Bohemian Pils, нефilterованное, 5.2%	440 мл	250
БЕЛЫЙ КРОЛИК White rabbit, светлое, нефilterованное, 4.8%	450 мл	240
БЕЛКА ЛЕТЯГА (АРА) светлое, нефilterованное, 5%	450 мл	240
БЛОНД ЭЛЬ Blond Ale, золотой эль, 6%	450 мл	240
IPA EVERY DAY нефilterованный Эль, 6%	450 мл	240
ОЛД БОББИ Old Bobby, темный эль, 4.5%	568 мл	240
МОЛОЧНЫЙ СТАУТ Milk Stout, темное, нефilterованное, 5.7%	375 мл	290

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

единый номер

(812) 655-66-66

доставка

www.cafebrynza.ru

 **cafebrynza**

hello@cafebrynza.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.

Поддача блюд и напитков может отличаться от изображения в буклете.

ХИТ лидер продаж

NEW новинка

 лактоза

 острое блюдо

 не содержит животных продуктов