



# BRUXX

NEW BELGIAN PUB

КУХНЯ





## СТАРТЫ И САЛАТЫ



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ГЛАЗУРЬЮ ИЗ КУРАГИ И ОБЛЕПИХИ	390	САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ	430
Chicken liver pate with dried apricots and sea buckthorn		Salad with fresh vegetables	
КАРПАЧЧО ИЗ ПОРТОБЕЛЛО	410	САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ОВОЩАМИ	480
Portobello carpaccio		Salad with turkey and vegetables	
ФИЛЕ КРОЛИКА С КРЕМОМ ИЗ ПЕРЦА	410	ОЛИВЬЕ С ГРЕБЕШКОМ	550
Rabbit fillet with pepper cream		Olivier with scallops	
БАКЛАЖАН ФРИ С ТВОРОГОМ И САЛЬСОЙ	490	ФЛАМАНДСКИЙ САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И БЕКОНОМ	590
Eggplant fries with cottage cheese and salsa		Flemish salad with squid and bacon	
ХУМУС ИЗ АРТИШОКА С ЧИЛИ И ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ	550	ВАЛЛОНСКИЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ ИЗ ОЛЕНИНЫ	650
Artichoke hummus with chili and baked pepper		Walloon salad with venison roast	
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	630		
Beef tartare			



**BRUXX** – это бельгийский паб новой волны, в меню которого традиционные блюда Бельгии и современные позиции, отражающие философию молодых шефов – бунтарей фламандской кухни.

**Бренд-шеф Иван Лучкин** лично посещал топ ресторанов в Антверпене, где перенимал идеологию и опыт от сообщества бельгийских шефов, фанатов кухни Фландрии – бунтарей из Антверпена. Шефы-бунтари бесстрашно экспериментируют и достигают идеальный гастрономический баланс, сохраняя чистоту вкусов ингредиентов. В меню BRUXX Иван не только собрал неизменную бельгийскую классику, но и осмысленно следует традициям фламандской кухни.

Главное в меню – блюда из корнеплодов.



## ЗАКУСКИ

ОЛИВКИ	260	СЫРЫ И ВЯЛЕНОЕ МЯСО	250
Olives		Cheese and dried meat 50 г	
ЧИПСЫ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ	310	Предложение уточняйте у официанта	
Root vegetable chips		Check the offer with the waiter	
ГРЕНКИ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	310	ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА	390
Croutons with garlic sauce		Dried beef	
ТАКО С РАПАНОМ	350	КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ	450
Tako with rapane		Chicken wings in sweet and sour sauce	
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СОУСОМ ГОЛЬФ	350	СЫРНЫЕ КРОКЕТЫ С МАЛИНОВО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ	490
French fries with golf sauce		Cheese croquettes with raspberry-pepper sauce	
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ И ПАРМЕЗАНОМ	490	КРОКЕТЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ЩЕКИ С ЧЁРНЫМ АЙОЛИ	490
French fries with truffle sauce and parmesan		Beef cheek croquettes with black ayoli	
БАТАТ ФРИ С СОУСОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ	550	ФИШ ЭНД ЧИПС	590
Sweet potato fries with gorgonzola sauce		Fish and chips	
		КРЕВЕТКИ С КАЛЬМАРАМИ ФРИ	690
		Prawns with squid fries	

## СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ Chicken broth with homemade noodles	390	КРЕМ-СУП ИЗ ЗЕЛЁНОГО ГОРОШКА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ Cream soup with green peas and stracciatella	550
ЛУКОВЫЙ СУП Onion soup	450	ВАТЕРЗОЙ Watersay	630

meat

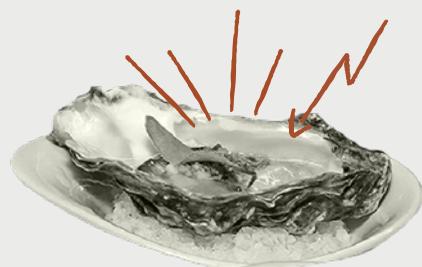
## ГОРЯЧЕЕ

РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ФЛАМАНДСКИ Flemish beef stew	690	ГРЕБЕШОК С МОРКОВЬЮ И ИКРОЙ ПАЛТУСА Scallop with carrots and halibut caviar	750
СВИНЫЕ РЁБРА С СОУСОМ BBQ Pork ribs with bbq sauce	790	СИБАС С КАРТОФЕЛЕМ И ШПИНАТОМ Sea bass with potatoes and spinach	890
ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ С ПТИТИМОМ И КРЕМОМ ИЗ БАТАТА Beef cheeks with ptitim and sweet potato cream	930	НЬОККИ СО СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ И ЛОСОСЕВОЙ / ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ Gnocchi with cream truffle sauce and salmon / pike caviar	990
ОЛЕНИНА С ГРАТЕНОМ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ Venison with root vegetables gratin	970	ПАЛТУС С ЗЕЛЁНЫМИ ОВОЩАМИ Halibut with green vegetables	990

!!!  
Специ-  
алите-  
ты

## СПЕЦИАЛИТЕТЫ

МИДИИ В ТОМАТНО- СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Mussels in tomato cream sauce	1000 / 1800 0,5 / 1 кг	УСТРИЦА В СОУСЕ ИЗ ГИБИСКУСА Oyster in hibiscus sauce	380 1 шт
МИДИИ В ЧЕСНОЧНО- СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Mussels in garlic and cream sauce	1000 / 1800 0,5 / 1 кг	УСТРИЦА Oyster	350 1 шт
МИДИИ В СОУСЕ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ И КАРТОФЕЛЯ Mussels in gorgonzola and potato sauce	1000 / 1800 0,5 / 1 кг		



## ГРИЛЬ

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР С СОЧНОЙ КОТЛЕТОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ Signature burger with juicy beef patty	690	СТЕЙК ФЛАНК Flank steak	890
+ХАЛАПЕНЬО +Jalapeno	50 15 г	СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК New York steak	650 100 г
+СОЛЁНЫЕ ОГУРЦЫ +Pickled cucumber	50 30 г	СТЕЙК РИБАЙ Ribeye steak	840 100 г
+БЕКОН +Bacon	140 30 г		
+СЫР ЧЕДДЕР +Chadder cheese	120 30 г		



## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Mashed potato	250	САЛАТ «КОУЛ СЛОУ» Salad "Cole slaw"	250
КАРТОФЕЛЬ СО СМЕТАНОЙ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ Potatoes with sour cream and pike caviar	390	ОВОЩИ НА ГРИЛЕ Grilled vegetables	490
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН Potato gratin	420		



## НА КОМПАНИЮ



ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ТОМАТАМИ Grilled octopus with potatoes and tomatoes	750 100 г	РОСТБИФ С КАРТОФЕЛЕМ И МОЛОДОЙ ФАСОЛЬЮ Roast Beef with potatoes and young beans	460 100 г
---	--------------	--	--------------



# Десерты

<b>КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ БАТАТА</b>	<b>320</b>	<b>ЛЬЕЖСКАЯ ВАФЛЯ С ТОППИНГОМ НА ВЫБОР</b>	<b>390</b>
Sweet potato creme brulee		Банан в карамели / взбитые сливки / свежие ягоды / льежский сироп / мороженое / солёная карамель / сорбет / шоколадный соус	
<b>ТРЮФЕЛЬ BRUXX</b>	<b>350</b>	Liege waffle with topping on your choice	
BRUXX truffles	3 шт	Banana and caramel / whipped cream / fresh berries / liege syrup / ice cream / salted caramel / sorbet / chocolate sauce	
<b>КРЕМ ИЗ СВЕКОЛЬНОЙ КАРАМЕЛИ С МАЛИНОЙ</b>	<b>430</b>	<b>МОРОЖЕНОЕ</b>	<b>140</b>
Beetroot caramel cream with raspberry		Ice cream	1 шарик
<b>СЕЗОННЫЙ ЧИЗКЕЙК</b>	<b>450</b>	<b>СОРБЕТ</b>	<b>170</b>
Seasonal cheesecake		Sorbet	1 шарик
<b>ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С ОБЛЕПИХОЙ И ВАРЁНОЙ СГУЩЁНКОЙ</b>	<b>450</b>		
Chocolate biscuit with sea buckthorn and boiled condensed milk			

BEERBOOK

