

Сегодня и всегда!



При заказе двух бокалов пива по 0,5 л – третий бесплатно!

К первому бокалу пива –
бесплатный пивной набор!



Возьми живое пиво с собой по цене со скидкой!

1 л – 250 руб.
2 л – 450 руб.



Любителям вкусно поесть

«БРИЗ» – первая в Сестрорецке сеть кафе, где всегда есть:

- Стейки из мраморной говядины вашей любимой степени прожарки
- Фирменные колбаски, а также мясо и рыба, приготовленные на решетке в печи «Хоспер»
- Живое фирменное пиво «Бриз», которое варится специально для нашего кафе в пивоварне «Петробир» (пос. Солнечное)



Содержание номера

Закуски к пиву
Колбаски к пиву стр. 2

Салаты
Колбаски к пиву стр. 3

Холодные закуски
Горячие закуски стр. 4

Горячие мясные блюда, гарниры стр. 5

Горячие рыбные блюда
Супы стр. 6

Горячие блюда, приготовленные в угольной печи «Хоспер» стр. 8–10

Выпечка, пицца
Соусы, приправы стр. 11

Десерты, мороженое стр. 12

Безалкогольные напитки стр. 13

Живое пиво
Карта вин стр. 14–17

Только у нас: 0,5 л – 150 руб.

Живое фирменное пиво «Бриз»

<p>Пиво «БРИЗ» светлое Обладает благородным ярко-золотистым цветом, натуральной насыщенностью, а также особым ароматом. Имеет легкий освежающий вкус.</p> 	<p>Пиво «БРИЗ» темное Приготовлено из купажа высококачественных солодов. Вкус напитка не оставит равнодушным даже самых требовательных ценителей пива.</p> 	<p>Пиво «БРИЗ» ЯНТАРНОЕ Светлое нефiltroванное пиво, сваренное из смеси высококачественных солодов – светлого и карамельного, имеет гармоничный вкус с выраженным ароматом карамели и мягкой хмелевой горечью.</p> 	<p>Пиво «БРИЗ» ВИШНЕВОЕ Благородный, краснорубордовый цвет. На просвет полупрозрачное. Пена светло-розовая, ее немного и она быстро опускается. В аромате, естественно, правит балом вишня.</p> 
--	---	---	--

стр. 13

СССР НАРКОМПИЩЕПРОМ РСФСР
РОСГЛАВПИВО

ТРЕБУЙТЕ
полного
налива
ПИВА
до черты 0,5 л





Сырные гренки пшеничные

120 руб.



Чесночные гренки ржаные

100 руб.

Снеки к пиву
(чипсы, крекеры,
фисташки, соломка)

130 руб.

Специалитеты к пиву
(анчоусы, кальмары, рыбные
палочки, желтый полосатик)

190 руб.

блюдо на компанию

Пивная тарелка
рыбная
(рыбные палочки,
отварные креветки,
кольца кальмара
фри, гренки,
картофель айдахо,
крекер,
соус тартар,
соус коктейль)

480 руб.

блюдо на компанию

Пивная тарелка
мясная
(крылышки
куриные, колбаски,
сырные палочки,
гренки, крекер,
картофель айдахо,
соус барбекю,
соус чесночный)

480 руб.

Куриные крылышки
с картофелем айдахо

220 руб.



Креветки отварные

220 руб.

Сырные палочки
с чесночным соусом

195 руб.



Кольца кальмара фри

195 руб.

Колбаски к пиву

Колбаски из курицы
с уткой

290 руб.

Колбаски из свинины
с куриной печенью

290 руб.

Колбаски свиные
с тмином и чесноком

340 руб.



Колбаски из баранины

390 руб.



Овощное ассорти
с соусом на ваш выбор
(«сметана», «винегрет»)

240 руб.



Салат из говядины, карто-
феля, соленых груздей, зе-
леного горошка, маринован-
ного лука и майонеза

290 руб.



Салат с уткой, яблоками
и черносливом
с ореховым соусом

320 руб.



Салат из кальмаров,
крабов, креветок
с яйцом, красной икрой
и майонезом

320 руб.



Салатный микс с запеченной
в «Хоспере» форелью,
перепелиными яйцами
и медово-горчичной
заправкой

320 руб.



Салат из телячьей печени,
яйца, моркови, лука,
маринованных огурчиков
и майонеза

260 руб.



Тигровые креветки на салат-
ном миксе с помидорами
черри, пармезаном и соусом
«Цезарь» с анчоусами

390 руб.



Салат из курицы с зеленым
салатом, помидорами черри,
чесночными гренками
и соусом «Цезарь»

290 руб.



Салат с сыром фета, свежими
овощами, маслинами и грец-
кими орехами с оливковым
маслом

260 руб.



Салат из грибов, курицы
с пассированной морковью,
луком, картофелем рости
и майонезом

270 руб.



Теплый салат из филе
индейки с апельсинами
и виноградом

220 руб.



Салат «Бахор» из говядины
со свежими овощами

280 руб.

Колбаски к пиву



Сосиски белые мюнхенские

380 руб.



Колбаски охотничьи
из свинины и говядины

425 руб.

блюда на компанию



Большое ассорти
из колбасок
(колбаски свиные
с тмином и чесноком,
колбаски из
баранины, колбаски
из курицы с уткой,
колбаски из свинины
с куриной печенью,
колбаски охотничьи
из свинины и
говядины, сосиски
белые мюнхенские,
тушеная капуста,
картофель айдахо,
соус томатный,
горчица)

1490 руб.

Селедочка с картофелем
и маринованным лучком

180 руб.

Соленья (квашеная капуста,
соленые огурчики, черемша,
морковь по-корейски)

160 руб.



Маринованные грибочки

190 руб.

Язык говяжий
с соусом из хрена

290 руб.

Рыбное
ассорти
(форель с/с,
клыкач,
запеченный
в «Хоспере»,
минога
маринованная)

320 руб.

Мясное
ассорти
(язык
говяжий,
рулет
куриный,
буженина,
колбаса т/к)

290 руб.

Маринованная минога
на салатном миксе
с картофелем айдахо

260 руб.

Карпаччо
из говяжьей
вырезки с
соусом песто
из базилика

460 руб.

Сырная
тарелка
(Дор Блю,
Пармезан,
Чеддер, козий
сыр)

390 руб.

Ассорти из
гигантских
оливок
и маслин

190 руб.

Горячие закуски

Бефстроганов из говяжьей
вырезки в блинчике

320 руб.

Блинчики
с красной икрой

260 руб.

Жюльен из курицы
с грибами

190 руб.

Картофель жареный
с лисичками
и шампиньонами

190 руб.

Мидии,
запеченные
под
фирменным
соусом

360 руб.

Медальоны из
баклажанов,
запеченные
с овощами
под сырно-
ореховым
соусом

250 руб.

Драники
с соусом
на выбор:
сметанный,
грибной

150 руб.



Правильные пельмени

240 руб.



Зразы картофельные на выбор:

— с мясом,
— с грибами

260 руб.



Куриные наггетсы
с картофелем фри

240 руб.



Спагетти карбонара

340 руб.



Свинина с лисичками
и томатами под сырным
соусом с картофельными
шариками

420 руб.



Паровые фрикадельки
в томатно-сливочном соусе
с картофельным пюре

260 руб.



Котлета по рецепту
Пожарского
с грибным соусом

320 руб.



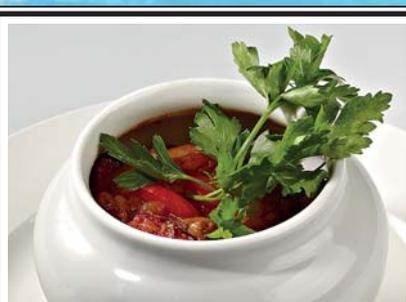
Таглиателли с курицей
и овощами

290 руб.



Котлета по-киевски
на картофельном дранике

320 руб.



Жаркое из баранины
с картофелем
и баклажанами в горшочке

360 руб.



Манты на выбор:

— с бараниной,
— с тыквой

290 руб.



Плов из баранины

290 руб.

Гарниры

Картофель фри	100 г	100 руб.
Картофель айдахо	100 г	100 руб.
Картофельное пюре	100 г	100 руб.
Картофель, запеченный с сыром	150 г	120 руб.
Рис отварной	100 г	60 руб.
Овощи отварные	100 г	80 руб.
Овощи гриль	100 г	120 руб.
Капуста тушеная	100 г	60 руб.



«Мало-
мальски
уважающий
себя человек
оперирует
с закусками
горячими...»

Михаил
Булгаков,
«Собачье сердце»

Есть надо!

Есть гораздо интереснее,
чем худеть.

Нормальные люди не
едят за компом, а берут
ноутбук на кухню.

— Без еды можно прожить
месяц.

— Можно. А смысл?

— А без смысла можно прожить
всю жизнь.



Филе трески
в сметанно-
луковом
соусе
с отварным
картофелем

320 руб.



Судак
по-польски
с соусом
метрдетель

380 руб.



Филе
палтуса
с овощами
гриль
и соусом
из шпината

460 руб.



Филе лосося
на овощном
рататуге
с соусом
коктейль

580 руб.



Рисовая лапша
по-тайски с
яйцом, кревет-
ками, крабо-
выми палочка-
ми и устрич-
ным соусом

260 руб.

«Животных, которых
мало, занесли в Красную
книгу, а которых много
— в Книгу о вкусной
и здоровой пище».

Фаина Раневская

Кулинарные истории

Суп – это горячее первое блюдо, которое почитаемо и любимо в большинстве стран. Он появился в рационе жителей нашей планеты несколько тысячелетий назад. Специалисты считают, что суп люди начали употреблять, как только появилась подходящая для него посуда.

В древнем Востоке это блюдо начали готовить еще за несколько десятков лет до нашей эры, так как именно с восточных стран в другие города дошла технология производства обеденной посуды. Первые супы готовились в глиняной посуде.

С появлением фарфоровой посуды это блюдо стало популярным в Южной Европе в конце XV века, а к концу XVIII века о супе узнал весь мир.

В современном кулинарном деле насчитывается более 150 рецептов супов, которые разделяются более чем на тысячу подвидов, каждая хозяйка готовит по-своему это блюдо и у каждой оно имеет свой индивидуальный вкус.

В России первые горячие жидкие блюда имели название похлебка, определение «суп» привез из Европы Петр первый. В русских письменных источниках встречается название жидких блюд, таких как рассольники, щи, уха, солянки, борщи и похлебки.

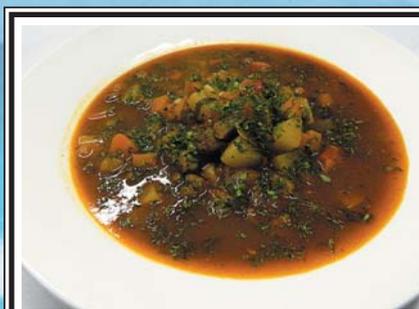
★★★★★

Супы



Борщ

190 руб.



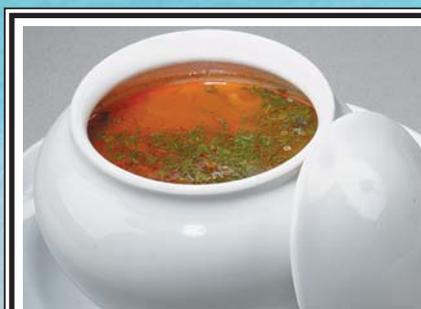
Лагман

220 руб.

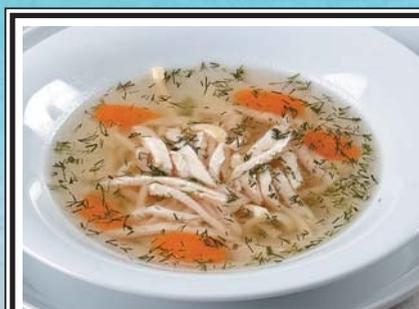


Суп из белых грибов

240 руб.

Солянка мясная
с колбасками

190 руб.

Суп куриный с домашней
лапшой

160 руб.



Уха из судака и форели

260 руб.

Овощной суп-пюре
с брокколи

150 руб.

Сливочный суп
с креветками

280 руб.



Грибной суп-пюре

190 руб.

Степени прожарки стейков

● **Rare** (рэр) — обжаренный снаружи, красный внутри.



● **Medium** (медиум) — средне-прожаренный стейк, розовый внутри. Выделяет розоватый сок.



● **Well done** (вэл дан) — хорошо прожаренный стейк снаружи и внутри. Сок не выделяется.



Мраморная говядина

Мраморная говядина во всем мире признана королевским блюдом: нежный вкус этого мяса обеспечивается благодаря особой технологии животноводства, которая и позволяет достичь нежнейшей мясной вырезки.

Мраморной она называется потому, что на срезе очень напоминает своим видом испещренный прожилками камень. Этот эффект достигается благодаря наличию тонких прослоек жира в мышечной ткани, которые и делают вкус мяса удивительно сочным, легким и нежным. Такое мясо получают от бычков, выращенных по специальной технологии. Она заключается в интенсивном выкармливании животного в течение последних месяцев перед забоем исключительно зерном при полном ограничении его в движении. Источником высококачественной мраморной говядины является только мясо молодых бычков. Это позволяет добиться низкого содержания соединительной ткани, что



придает говядине большую нежность. И в этом вопросе у каждого производителя свои секреты: одни периодически поят бычков особыми сортами пива, другие проводят

курсы массажа для скотины, третьи без остановки «крутят» своим бычкам музыку. И все это для того, чтобы в дальнейшем получить лучшую мраморную говядину.

«Хоспер» — суперпечь!

Достоинства

Сочность, полностью сохраненный витаминно-минеральный состав, который достигается благодаря быстрому приготовлению блюд, равномерная прожарка, румяная корочка, аромат «с дымком», неповторимый вкус и невероятно

аппетитный вид готового продукта — главные достоинства, благодаря которым количество поклонников блюд, приготовленных в закрытых печах «Хоспер», становится в мире все больше и больше. Растет число любителей этого способа приготовления и в нашей стране.

«Хоспер» — закрытая угольная печь-гриль, изготовленная с использованием материалов самого высокого качества, направленная на очень требовательных и профессиональных потребителей.

Блюда, приготовленные в печи «Хоспер», выбирают истинные ценители качественных мясных и рыбных блюд.

История

Печь Josper была разработана владельцами большого ресторана средиземноморской и северо-восточной испанской кухни в Барселоне. Рестораторы создали печь в 1970 году, а компанию назвали Josper, сложив ее название из своих имен. До сегодняшнего дня испанская компания Josper является мировым лидером и на протя-



жении 40 лет производит только печи на древесном угле, усовершенствует их, уделяя большое внимание деталям.

Секретный «ингредиент»

Эти печи работают только на древесном топливе. В них объединены преимущества мангала и печи. Секрет заключается в том, что благодаря высокой температуре (500 градусов), которая поддерживается в печи, весь природный сок остается внутри продукта, при этом мясо запекается, карамелизируется снаружи. Это и позволяет достигать фантастического вкуса.

★★★★★





Стейк
из свинины

420 руб.



Стейк
из филе
индейки
в беконе

450 руб.



Стейк рибай
из мраморной
говядины

1690 руб.



Стейк
филе-миньон
из говядины

680 руб.



блюдо на двоих

Свиная
рулька
с тушеной
капустой
и запеченным
картофелем

990 руб.



блюдо на компанию

Большое
мясное
ассорти

1290 руб.



блюдо на компанию

Большое
рыбное
ассорти

1590 руб.



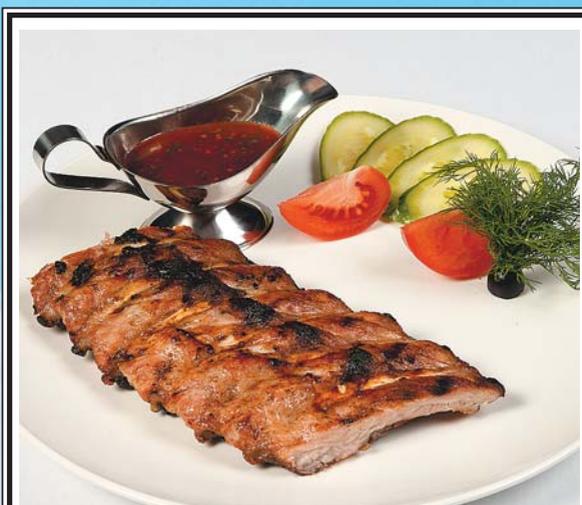
Рубленый
бифштекс
из мраморной
говядины
с картофелем
и соусом
деми-глясс

450 руб.



Корейка ягненка

1290 руб.



Свинные ребрышки

420 руб.



Медальоны из говяжьей вырезки с овощами-гриль

590 руб.



Ребрышки барашка

480 руб.



Люля-кебаб из баранины

460 руб.

На заметку!

В зависимости от того, какая часть используется, получается тот или иной стейк.

Например:

- **Риб-стейк** — вырезается из подлопаточной части туши, имеет большое количество жировых прожилок.
- **Филе-миньон** — поперечный тонкий срез центральной части филейной вырезки, самое нежное и постное мясо.

Мясо для стейка обязательно нарезается поперек волокон. Для стейка берется порционно отрезанный кусок говядины, который должен быть толщиной не менее 2,5 см и не более 5 см.

★★★★★



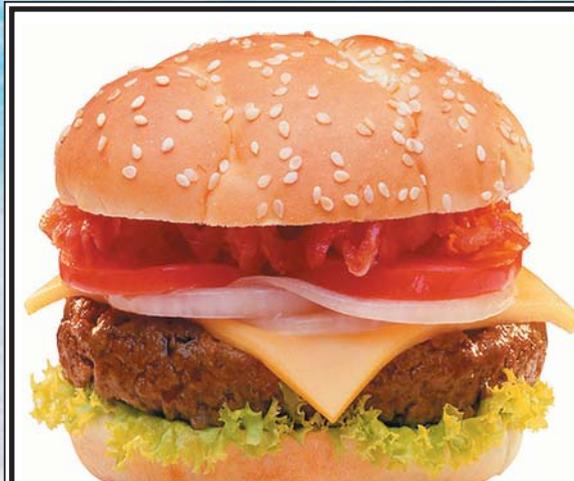
Шашлык из баранины

460 руб.



Шашлык из свинины

395 руб.



«Бризбургер»

Классический чизбургер с котлетой из мраморной говядины с сыром, овощами и фирменным соусом

249 руб.

Все блюда из «ХОСПЕРА» подаются с соусом на ваш выбор:

К мясным блюдам

К рыбным блюдам



ПЕРЕЧНЫЙ



БАРБЕКЮ



ТАРТАР



КОКТЕЙЛЬ



Шашлык из курицы

320 руб.

Грудка курицы, фаршированная
томатами и чесноком

320 руб.

Цыпленок (половинка цыпленка,
маринованная с чесноком и травами)

450 руб.



Телячья печень с овощами на гриле

290 руб.

Сибас, фаршированный на выбор:
— грибами
— шпинатом

590 руб.



Дорада-гриль с овощами

550 руб.

Скумбрия с овощным салатом и соусом
с добавлением хрена

390 руб.

Тигровые креветки
с соусом песто

540 руб.



Овощи-гриль с шампиньонами

250 руб.

Соусы

Томатный	40 г	60 руб.
Барбекю	40 г	60 руб.
Тартар	40 г	60 руб.
Коктейль	40 г	60 руб.
Перечный	40 г	60 руб.
Соевый	40 г	60 руб.
Чесночный	40 г	60 руб.



Ассорти из булочек
100 руб.



Пирог с сыром сулугуни
240 руб.



Чебурек с бараниной
180 руб.

Добавки и приправы

Масло сливочное	20 г	50 руб.
Масло зеленое	20 г	50 руб.
Сметана	50 г	30 руб.
Горчица	30 г	30 руб.
Хрен	30 г	30 руб.
Лимон	20 г	50 руб.
Зелень	15 г	50 руб.



Пирог с адыгейским сыром
и тешей семги
290 руб.



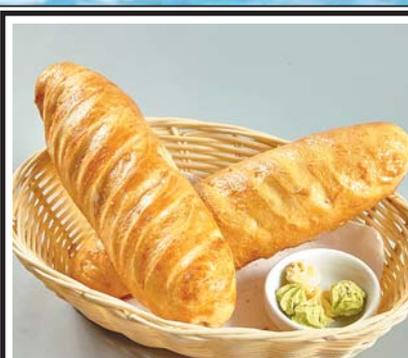
Открытый пирог с сыром
и яйцом
240 руб.



Пирог с рубленой бараниной,
луком и зеленью
290 руб.



Лаваш армянский
60 руб.



Лаваш грузинский
150 руб.



Хлебная корзинка
60 руб.

Доставка пирогов и пиццы

432 55 50

Пицца

Пицца с курицей и ветчиной	290 руб.
Пицца «Маргарита»	270 руб.
Пицца с морепродуктами	390 руб.
Пицца «4 сыра»	290 руб.





Фруктовое ассорти
320 руб.



Блинчики со сгущенкой
120 руб.



«Графские развалины»
150 руб.



Сметанник
150 руб.



Горячий шоколадный кекс
с сорбетом из манго
220 руб.



Чизкейк
250 руб.



Штрудель яблочный
180 руб.



Миндальные рулетики
с фруктами
190 руб.



«Трайпл» со свежей клубни-
кой, бисквитом и миндаль-
ными хлопьями
235 руб.

Мороженое, сорбеты



Ванильное 50 г 60 руб.
Крем-брюле 50 г 60 руб.
Фисташковое 50 г 60 руб.
Шоколадное 50 г 60 руб.

Сорбет «Манго»
50 г 70 руб.



Сорбет «Клубничный»
50 г 70 руб.



Возможен заказ
в ассортименте

Кондитерские изделия и снеки

«Рафаэлло»	1 шт.	60 руб.
«Ферреро Роше»	1 шт.	80 руб.
Фисташки «Амро»	30 г	150 руб.
Арахис «Амро»	30 г	60 руб.
Шоколад «Ritter Sport» в ассортименте	100 гр.	250 руб.
Жевательная резинка «Орбит» в ассортименте		50 руб.



Варенье к чаю

Кизиловое	50 г	90 руб.
Из грецкого ореха	50 г	90 руб.
Из лепестков роз	50 г	90 руб.
Мёд цветочный	50 г	50 руб.





Прохладительные напитки

	Напитки «Пепси-Кола» в ассортименте, стекло	0,25	100 руб.
	«Перре» вода минеральная столовая газированная	0,35	180 руб.
	Энергетический напиток «Адреналин-раш» в ассортименте	0,25	150 руб.
	«Ред-булл»	0,25	200 руб.
	«Нарзан»	0,5	120 руб.
	«Боржоми»	0,5	240 руб.
	«Аква-минерале» пэт	0,6	100 руб.
	«Аква-минерале» стекло	0,26	100 руб.
	Питьевая вода «Аро» пэт	0,5	80 руб.



Соки свежавыжатые

Апельсиновый	0,25	190 руб.
Яблочный	0,25	220 руб.
Морковный	0,25	150 руб.
Грейпфрутовый	0,25	290 руб.

Сок, морс, квас

Соки: апельсиновый, ананасовый, яблочный	0,25	80 руб.
Морс из клюквы и брусники	0,25	80 руб.
Компот из сухофруктов	0,25	60 руб.
Живой квас	0,25	60 руб.



Кофе

Кофе «Данези» эспрессо	45 г	150 руб.
Кофе «Данези» американо	100 г	150 руб.
Кофе «Данези» капучино	110 г	180 руб.
Кофе «Гляссе» (кофе, мороженное, сливки)	210 г	180 руб.
Кофе «Айриш» (кофе, виски, сливки)	110 г	290 руб.
Кофе латте (молоко, кофе, топпинг на выбор: шоколадный, карамельный)	210 г	230 руб.

Чай

ENGLISH BREAKFAST

Типичный чай на завтрак, купаж из лучших цейлонских чаев. Очень ароматный чай золотого цвета.

MOUNTAIN HERBS

Замечательная смесь черных чаев с чабрецом, сильным ароматом и богатым вкусом.

IMPERIAL EARL GREY

Купаж из индийских и цейлонских чаев с цитрусовым ароматом бергамота.

RED FRUIT FLASH

Эта композиция из красных фруктов воссоздает аромат настоящего свежего домашнего варенья.

JASMINE TING YUAN

Зеленый чай с ровными, очень длинными листьями и желтым цветком в чашке. Насыщенный и ароматный жасминовый вкус.

SENCHA SENPAI

Зеленый чай из Японии с темным листом и изысканным пряным вкусом. Цвет в чашке светло-зеленый.

MILK OOLONG

Листья этого необычного улун (полуферментированного чая) тщательно скручены. Ароматный улун со вкусом чая и свежего молока.

WELNESS CUP

Уникальная велнес-смесь трав, восстанавливающих силы.

LEMON GRASS

Зеленый чай. Восстанавливающий травяной напиток со вкусом лимона.

Весь чай (чайник 0,5 л) – 180 руб.

Горячие напитки



Сбитень имбирно-медовый (безалкогольный)
250 мл 180 руб.

Глинтвейн из красного вина и специй
250 мл 240 руб.

Пиво разливное фирменное «Бриз»



Пиво «БРИЗ»
светлое, темное, янтарное, вишневое

	0,3 л	100.00
	0,5 л	150.00
	1 л	300.00
СПЕЦЦЕНА		
«ПИВНАЯ БАШНЯ»	3 л	600.00
Пиво «БРИЗ» с собой по спеццене		
	1 л	250.00
	2 л	450.00

Импортное разливное пиво

«PRIMATOR PREMIUM» (Чехия) светлое	0,5 л	200.00
---------------------------------------	-------	--------

Пиво бутылочное

«PRIMATOR Weizenbeir» (Чехия) пшеничное	0,5 л	275.00
«КРУШОВИЦА» (Чехия) светлое	0,5 л	390.00
«ГЕССЕР» (Германия) светлое	0,5 л	390.00
 Безалкогольное «КЛАУСТАЛЕР»	0,33 л	250.00
Безалкогольное «BUCKLER» (Нидерланды)	0,33 л	280.00
Сидр «APPLER CIDER» (Германия)	0,33 л	225.00



КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

«МОХИТО» (газ. вода, лед, мята, сок лайма)	300 мл	190.00
«ШАНХАЙ» (сок апельсиновый, ананасовый, персиковый, лед, гренадин)	300 мл	180.00
ВАНИЛЬНЫЙ (молоко, мороженое, сироп ванильный)	250 мл	150.00
ШОКОЛАДНЫЙ (молоко, мороженое, сироп шоколадный)	250 мл	150.00

КОКТЕЙЛИ АЛКОГОЛЬНЫЕ

«БРИЗ» (водка, сок грейпфрутовый, клюквенный сок)	300 мл	190.00
«МАРГАРИТА» (куантро, текила, сок лимона)	75 мл	290.00
«ТЕКИЛА САНРАЙЗ» (текила, сок апельсина, сироп)	200 мл	320.00
«ПИНА КОЛАДА» (ром малибу, сироп кокоса, сок ананаса, сливки, молоко)	240 мл	320.00
«Б-52» (калуа, бейлис, куантро)	60 мл	390.00
«ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ» (водка, текила, куантро, джин бифитер, ром бакарди, пепси-кола)	350 мл	420.00
ГОЛУБАЯ ЛАГУНА (водка, блю кюрасао ликер, спрайт, ананас)	200 мл	350.00
«МОХИТО» (газированная вода, ром бакарди, тростниковый сироп, мята, сок лайма)	300 мл	390.00

Курительные наборы

(пачка сигарет + зажигалка)

Сигареты KENT	1 пач.	220.00
Сигареты VOGUE	1 пач.	250.00
Сигареты WINSTON	1 пач.	200.00
Сигареты PARLIAMENT	1 пач.	290.00

МИНЗДРАВ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ:
КУРЕНИЕ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Уважаемые дамы и господа!

Вход в кафе со своими продуктами и напитками запрещен.

**За нарушение правил взимается пробковый сбор
в размере 500 руб.**

**При причинении материального ущерба:
утерю номерка из гардероба, бой посуды, порчи
имущества, гость возмещает ущерб согласно прейскуранту.**



ДОМАШНЕЕ ВИНО

БЕЛОЕ СУХОЕ 150 мл 100.00 1 л 650.00

Мягкое фруктовое вино, прекрасно подходит для сопровождения овощных салатов и рыбных блюд.

КРАСНОЕ СУХОЕ 150 мл 100.00 1 л 650.00

Красное сухое вино темно-рубинового цвета с ароматом красных ягод, с приятным вкусом и мягкими танинами. Хорошо подходит к холодным мясным блюдам, тушеному мясу.

ФРАНЦИЯ

МАРКИЗ СЕНТ-МИШЕЛЬ белое сухое

Marquis Saint-Michel 150 мл 130.00 0,75 л 650.00

Это белое сухое столовое вино прекрасно дополнит практически любое блюдо. Подается охлажденным.

КЮВЕ ДЮ ПАП красное сухое

CUVEE DU PAPA 150 мл 130.00 0,75 л 650.00

Это мягкое, приятное на вкус красное вино отлично подходит к блюдам из красного мяса, дичи и сырам.

БОРДО АЛЕКСИС ЛИШИН МУАЛЛЕ

белое полусладкое 150 мл 240.00 0,75 л 1 200.00

ALEXIS LICHINE BORDEAUX MOELLEUX

Вино золотистого цвета с букетом спелых фруктов. На вкус мягкое, объемное, с приятной сладостью. Идеально подходит к десертам.

ЛАДОРЬЕ МЕРЛО

красное сухое 150 мл 190.00 0,75 л 950.00

LADORIER MERLOT

Вино рубинового цвета с ароматом красных ягод и фруктов и мягким свежим вкусом. Хорошо сочетается с мясом, рисом, пастой, овощами и закусками.

ЛАДОРЬЕ ШАРДОНЕ

белое сухое 150 мл 190.00 0,75 л 950.00

LADORIER CHARDONNAY

Вино с легким цветочным ароматом и мягким свежим вкусом. Хорошо для аперитива, а также в сочетании с рыбными, овощными блюдами, белым мясом и закусками.

ШАТО ЖИЙЕ БОРДО

красное сухое 150 мл 350.00 0,75 л 1 750.00

CHATEAU GILLET

Купаж вина идеально сбалансирован и состоит из равных частей Мерло и Каберне Совиньон. Подходит к мясу, дичи, сырам, грибам, паштетам.

РОЗОВОЕ АНЖУЙСКОЕ ЛЕ ШЕ ДЮ КОМТЕ

розовое полусухое 150 мл 240.00 0,75 л 1 200.00

CHAIS DU COMTE ROSE D'ANJOU

Элегантное вино с освежающим фруктовым ароматом и благородным вкусом.

ДОМЕН ДЕ ШЕВАЛЬ БЛАН БОРДО красное сухое

Domaine de Cheval Blanc Bordeaux 0,75 л 1 400.00

Округлое, мягкое вино с букетом спелых фруктов, мягкими танинами и длительным фруктово-пряным послевкусием. Хорошо подходит к блюдам из мяса гриль, к блюдам под соусом, различным сырам.

ШАБЛИ ПЬЕР НЕРОЛЬ белое сухое

Chablis Pierre Nerol 0,75 л 2 400.00

Букет вина сложный с ароматами моря, свежей булки со сливочным маслом, цитрусовых. Во вкусе вино классическое и элегантное. Считается лучшим сопровождением к блюдам из морепродуктов и белого мяса птицы.

КОТ ДЮ РОН ПЬЕР НЕРОЛЬ красное сухое

Cotes du Rhone Pierre Nerol 50 мл 380.00 0,75 л 1 900.00

В аромате доминируют ароматы специй (корица, ваниль, черный перец) и лесных ягод. Хорошо сопровождает овощные и мясные закуски

КРУА ДЕ МАРСАН РУЖ красное сухое

Croix De Marsan Rouge 50 мл 195.00 0,75 л 975.00

Вино глубокого гранатового цвета. В аромате ноты спелых красных фруктов. Вино с хорошей структурой бархатистым послевкусием. Хорошо подходит к блюдам из мяса и сырам.

ИТАЛИЯ

ИЛЬ МИО ПРЕМИО КЪЯНТИ

красное сухое 150 мл 230.00 0,75 л 1 150.00

CHIANTI IL MIO PREMIO

Вино с ароматом спелой вишни, сливы и специй, оставляющее легкое перечное послевкусие.

ПАЛАЦЦО ГРИМАНИ ПИНО ГРИДЖИО делле ВЕНЕЦИИ

белое сухое 150 мл 295.00 0,75 л 1 475.00

PALAZZO GRIMMAN PINOT GRIGIO delle VENEZIE

Букет с нотами экзотических фруктов и диких цветов. Идеальный аперитив к рыбным блюдам и морепродуктам.

РАЛЛО НЕРО Д'АВОЛА СИЦИЛИЯ 2011 г.

красное сухое 150 мл 276.00 0,75 л 1 380.00

RALLO NERO D'AVOLA SICILIA 2011

Вино интенсивного рубинового цвета с гранатовыми отблесками.

В букете раскрываются изящные ароматы спелых красных ягод и вишни.

Вкус элегантный, объемный и сильный, с длительным послевкусием.

ПАЛАЦЦО ГРИМАНИ ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА 2011 г.

красное сухое 150 мл 335.00 0,75 л 1 675.00

PALAZZO GRIMMAN VALPOLICELLA

Вино имеет рубиновый цвет, в букете преобладают тона спелой вишни и темных ягод. Вкус мягкий и округлый с пряной свежестью. Подходит к ризотто, белому мясу или копченой рыбе.

ИСПАНИЯ

ХОЙЯ ДЕ КАДЕНАС БЛАНКО

белое полусухое

«Hoja de Cadenas» Blanco 150 мл 225.00 0,75 л 1 125.00

Светлосоломенный с золотистым оттенком цвет. Элегантный аромат, богатый фруктовыми тонами. Легкое, хорошо сбалансированное вино с устойчивым послевкусием.

МАРКИЗ ДЕЛЬ ТУРИЯ ВАЛЕНСИЯ

красное сухое

Marques del Turia Valencia 150 мл 140.00 0,75 л 700.00

Вино обладает насыщенным рубиновым цветом и хорошо сбалансированным фруктовым вкусом.

РАИСА РИОХА КРИАНСА ТЕМПРАНИЛЬО

красное сухое 150 мл 331.00 0,75 л 1 655.00

RAISA RIOJA CRIANZA TEMPRANILLO

Вино глубокого рубинового цвета с ароматами красных фруктов, которые оттеняются легкими нотами кедр, ванили, джема и корицы. Насыщенный вкус с хорошо сбалансированной структурой удивляет пикантными пряными нотами в послевкусии.

ФЕСТА ЛА ВИСТА

белое полусладкое 150 мл 130.00 0,75 л 650.00

FESTA LA VISTA

Белое полусладкое вино соломенного цвета с ароматом сладких цветов и южных фруктов. Рекомендуется с кисло-сладкими соусами, фруктовым десертам.

ФЕСТА ЛА ВИСТА

красное полусладкое 150 мл 130.00 0,75 л 650.00

FESTA LA VISTA

Красное полусладкое вино цвета темного рубина. В аромате доминируют ноты красных ягод, джема. Рекомендуется к мясным блюдам с острыми соусами, десертам.

ГЕРМАНИЯ

КАДАРКА столовое МИШЕЛЬ ШНАЙДЕР

красное полусладкое 150 мл 140.00 0,75 л 700.00

KADARKA MICHEL SCHNEIDER

Вино обладает натуральными, сильными фруктовыми ароматами. Обладает нежно-полусладким вкусом. Подходит ко многим блюдам.

КОРОЛЬ МОЗЕЛЯ РИСЛИНГ ЭВАЛЬД ТЕОДОР

белое полусладкое 150 мл 230.00 0,75 л 1 150.00

KONIGSMOZEL RIESLING

Освежающее и выразительное с тонким фруктовым букетом и отличной кислотностью, характерной для Рислинга. Это вино прекрасно подчеркнет вкус любого блюда.

МОЛОКО МАДОННЫ МИШЕЛЬ ШНАЙДЕР РЕЙНХЕССЕН

белое полусладкое 150 мл 140.00 0,75 л 700.00

MICHEL SCHNEIDER LIEBFRAUMLICH
RHEINHESSEN

Деликатное вино с изящным свежим вкусом и благородными фруктовыми ароматами. Отлично сочетается с блюдами из белого мяса, рыбы, салатами.

НОВЫЙ СВЕТ

ЧИЛИ

ПАСИФИКО СУР КАРМЕНЕР РОЗЕ

розовое сухое 150 мл 180.00 0,75 л 900.00

PACIFICO SUR CARMENERE ROSE

Сухое вино произведено из винограда сорта Карменер, насыщенного розового цвета. Вкус мягкий, хорошо сбалансированный и освежающий. Рекомендуется к овощным салатам, рыбным блюдам (тунец), легким мясным блюдам (индейка, кролик, телятина).

КАСА МАТЕО ШАРДОННЕ БЛАН КУРИКО ВЭЛЛИ

белое сухое 150 мл 150.00 0,75 л 750.00

CASA MONTES CHARDONNAY BLANC VALLEY de CURICO

Душистый аромат вина очаровывает тонами пряных трав, зеленого перца, листьев томата, переплетающихся с оттенками грейпфрута и лайма. Дополнит блюда из морепродуктов, белой рыбы и белого мяса

КАСА МАТЕО МЕРЛО КУРИКО ВЭЛЛИ

красное сухое 150 мл 150.00 0,75 л 750.00

CASA MATEO MERLOT CURICO VALLEY

Темнорубиновый цвет. Аромат выразительный фруктовый, с нотами ежевики, чернослива, вишни и легкими пряными оттенками. Прекрасное дополнение к мясу, колбасам, пицце, пасте, сырам.

АВСТРАЛИЯ

БАТТЕРФЛЯЙ РИДЖ РИСЛИНГ ГЕВЮРЦТРАМИНЕР

белое полусухое 150 мл 175.00 0,75 л 875.00

Butterfly Ridge Riesling-Gewurztraminer

Цвет вина светло-соломенный с зеленоватыми тонами. Цветочные ароматы переплетаются с пряными нотами лепестков розы и специй. Вкус свежий, с длительным цитрусовым послевкусием. Рекомендуется к рыбным блюдам, морепродуктам, овощным салатам.

БАТТЕРФЛЯЙ РИДЖ КАБЕРНЕ-МЕРЛО

красное полусухое 150 мл 175.00 0,75 л 875.00

Butterfly Ridge Cabernet-Merlot

Вино темно-красного цвета с фиолетовыми тонами. В аромате сочетание черных ягод (шелковицы, ежевики) и сладкого фруктового десерта. Вино с мягкими танинами и приятным ягодным послевкусием. Рекомендовано к горячим мясным блюдам, пицце, мягким сырам.

ГРУЗИЯ

ЦИНАНДАЛИ белое сухое 150 мл 250.00 0,75 л 1 250.00

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

белое полусладкое 150 мл 250.00 0,75 л 1 250.00

САПЕРАВИ красное сухое

150 мл 250.00 0,75 л 1 250.00

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

красное полусладкое 150 мл 250.00 0,75 л 1 250.00

КИНДЗМАРАУЛИ

красное полусладкое 150 мл 410.00 0,75 л 2 050.00

CHATEAU MUKHRANI

SAPERAVI / САПЕРАВИ

красное сухое только бутылка 0,75 л 1 675.00

ТАВКВЕРИ / ТАВКВЕРИ

розовое сухое только бутылка 0,75 л 2 150.00

КНВАНЧКАРА / ХВАНЧКАРА

красное полусладкое только бутылка 0,75 л 5 300.00

ИГРИСТЫЕ ВИНА

РУА ДЕ ПАРИ брют Франция 0,75 л 750.00
ROI DE PARIS

Легкое игристое вино изготовлено из белого отборного винограда. Обладает сбалансированным вкусом и станет прекрасным сопровождением праздничного стола. Идеально сочетается с десертами и легкими закусками.

ФЛОРЕАЛЬ белое полусладкое 0,75 л 800.00

FLOREAL

Элегантный, мягкий вкус с хорошим балансом и кислотностью. Отлично сочетается с холодными закусками из морепродуктов, салатами, рыбой и птицей.

ШАМПАНСКОЕ «БРИЛЛАНТЕ»
белое сладкое 0,75 л 800.00ШАМПАНСКОЕ «ЭЛИТНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ»
белое полусладкое 0,75 л 500.00ГАНЧА Асти D.O.C.G. вино игристое
GANCIA Asti DOCG 7,5% 0,75 л 2 100.00

АПЕРИТИВЫ

МАРТИНИ БЬЯНКО 50 мл 100.00 1 л 2 000.00
MARTINI BIANCOМАРТИНИ РОССО 50 мл 100.00 1 л 2 000.00
MARTINI ROSSOБИТТЕР КАМПАРИ 50 мл 195.00 0,75 л 2 925.00
BITTER CAMPARI

ВИСКИ

ВИЛЬЯМ СКОТТ
WILLIAM SCOTT 50 мл 140.00 0,7 л 1 960.00БЛЭК БИСТ
BLACK BEAST 50 мл 160.00 0,70 л 2 240.00ДЖЕК ДЭНИЭЛС 50 мл 325.00 0,5 л 3 250.00
Jack DanielsДЖОННИ УОКЕР РЕД ЛЕЙБЛ 50 мл 210.00 1 л 4 200.00
JOHNNIE WALKER RED LABELЧИВАС РИГАЛ 50 мл 450.00 0,5 л 4 500.00
CHIVAS REGAL

ДЖЕЙМСОН JAMESON	50 мл	260.00	1 л	5 200.00
ДЖОННИ УОКЕР БЛЕК ЛЕЙБЛ	50 мл	400.00	1 л	8 000.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL МАКАЛЛАН 12 лет Macallan	50 мл	695.00	0,7 л	9 730.00
ГЛЕНРОТС СЕЛЕКТ РЕЗЕРВ THE GLENROTHES SELECT RESERVE	50 мл	910.00	0,7 л	12 740.00
ГЛЕНРОТС АЛЬБА РЕЗЕРВ THE GLENROTHES ALBA RESERVE	50 мл	1 020.00	0,7 л	14 280.00

ВОДКА

ВЫСОТА Премиум Люкс	50 мл	90.00	0,5 л	900.00
РУССКИЙ БРИЛЛИАНТ Премиум	50 мл	120.00	0,5 л	1 200.00
ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ CZAR`S ЗОЛОТО	50 мл	120.00	0,5 л	1 200.00
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ	50 мл	100.00	0,5 л	1 000.00
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ Грейпфрут	50 мл	110.00	0,75 л	1 650.00
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ Смородина	50 мл	110.00	0,75 л	1 650.00
РУССКИЙ СТАНДАРТ ORIGINAL RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	50 мл	100.00	0,7 л	1 400.00
ЛЮБИМЫЙ ГОРОД СЕРЕБРЯНАЯ	50 мл	90.00	0,5 л	900.00
ЛЮБИМЫЙ ГОРОД ЗОЛОТАЯ	50 мл	100.00	0,5 л	1 000.00
ПРЕСТИЖ НА БЕРЁЗОВЫХ ПОЧКАХ	50 мл	85.00	0,5 л	850.00
ВОДКА ОСОБАЯ «МАМОНТ» SPECIAL VODKA MAMONT	50 мл	215.00	0,5 л	2 150.00

КОНЬЯК

РЕМИ МАРТАН VS Superior REMY MARTIN VS Superior	50 мл	465.00	0,7 л	6 510.00
РЕМИ МАРТАН VSOP REMY MARTIN VSOP	50 мл	730.00	0,7 л	10 220.00
ХЕННЕССИ VS HENNESSY VS	50 мл	500.00	0,7 л	7 000.00
ХЕННЕССИ VSOP HENNESSY VSOP	50 мл	750.00	0,7 л	10 500.00
ХЕННЕССИ XO HENNESSY XO	50 мл	2300.00	0,35 л	16 100.00

ФАВРО VS COGNAC FAVRAUD VS	50 мл	320.00	0,7 л	4 480.00
ФАВРО VSOP COGNAC FAVRAUD VSOP	50 мл	430.00	0,7 л	6 020.00

БРЕНДИ

МЕТАКСА 5* / МЕТАХА 5*	50 мл	215.00	0,7 л	3 010.00
КОНЬЯК «ГОРНАЯ АРМЕНИЯ» 5 лет	50 мл	160.00	0,75 л	2 400.00
РОССИЙСКИЙ 5*	50 мл	100.00	0,5 л	1 000.00
GREAT VALLEY 5* Армения	50 мл	150.00	0,5 л	1 500.00

ТЕКИЛА

РАНЧО АЛЕГРЕ БЛАНКО TEQUILA RANCHO ALEGRE BLANCO	50 мл	230.00	0,7 л	2 660.00
САУЗА СЕРЕБРЯНАЯ SAUZA BLANCO	50 мл	225.00	0,7 л	3 220.00
САУЗА ЗОЛОТАЯ SAUZA GOLD	50 мл	260.00	0,7 л	3 640.00

РОМ

БАКАРДИ СУПЕРИОР BACARDI SUPERIOR	50 мл	180.00	0,75 л	2 700.00
БАКАРДИ БЛЭК BACARDI BLACK	50 мл	220.00	0,75 л	3 300.00

АБСЕНТ

ФРУКО ШУЛЬЦ FRUKO SCHULZ	50 мл	260.00	0,7 л	3 640.00
-----------------------------	-------	--------	-------	----------

ДЖИН

БИФИТЕР (BEEFEATER)	50 мл	240.00	0,7 л	3 360.00
---------------------	-------	--------	-------	----------

ЛИКЕРЫ

МАЛИБУ (MALIBU)	50 мл	150.00	1 л	3 000.00
БЕЙЛИС (BAILEYS)	50 мл	170.00	1 л	3 400.00
БИТТЕР ФРУКО ШУЛЬЦ FRUKO SCHULZ BITTER	50 мл	180.00	0,7 л	2 520.00
САМБУКА «ЭКСТРА ЛАМОНИКА» SAMBUCA LAMONIKA EXTRA	50 мл	150.00	0,75 л	2 250.00



ФРУКО ШУЛЬЦ (FRUKO SCHULZ) в ассортименте:
(Кофейный, Трипл Сек, Кокосовый, Сливочный)

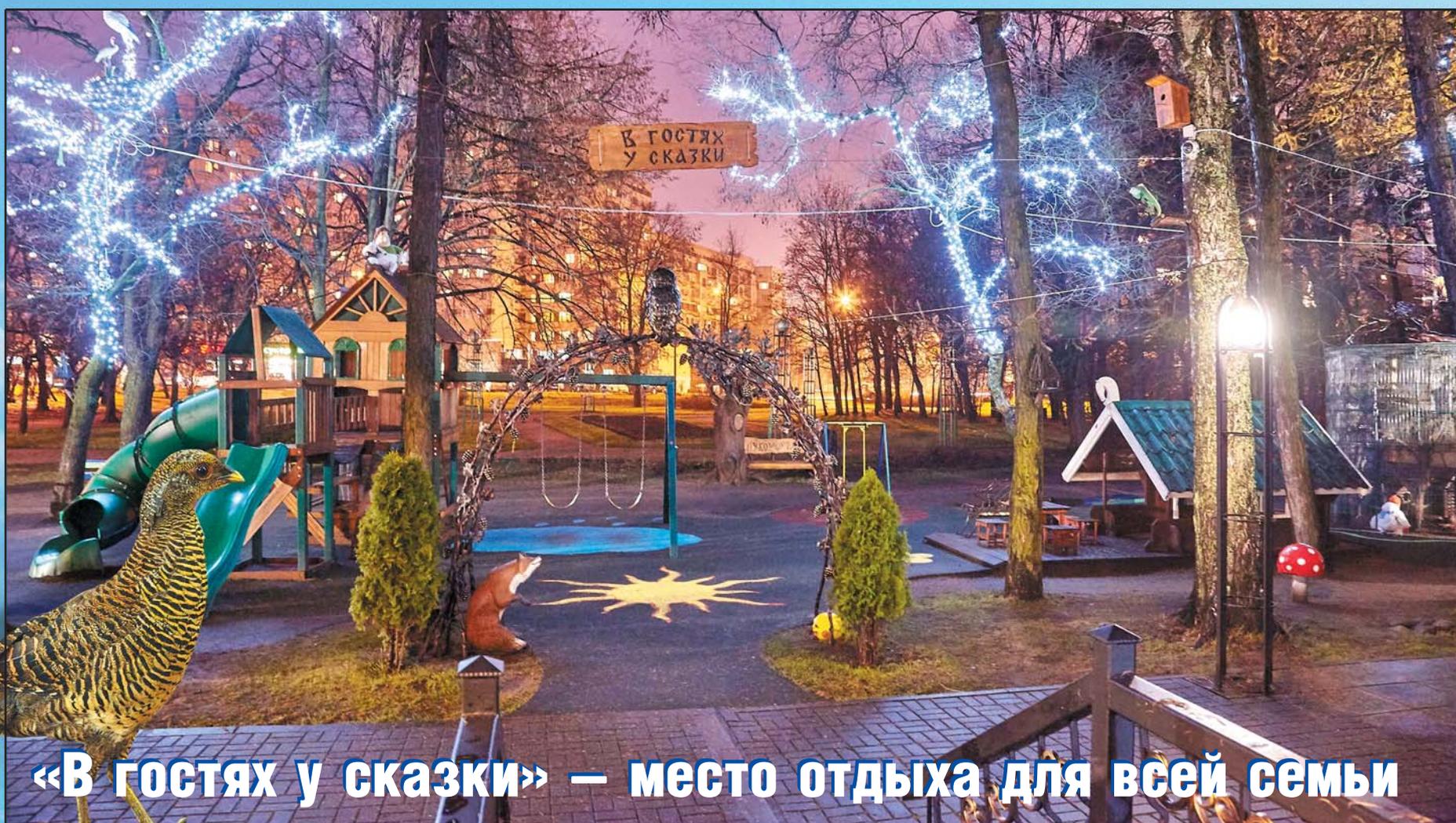
50 мл	180.00	0,7 л	2 520.00	
ЯГЕРМАЙСТЕР (JAGERMEISTER)	50 мл	205.00	0,7 л	2 870.00

ПОРТВЕЙН

КРЫМСКИЙ БЕРЕГ	50 мл	65.00	0,75 л	975.00
----------------	-------	-------	--------	--------

Цвет насыщенный красный. В аромате преобладают фруктовые тона.
Рекомендуется к мясным и сырным закускам, десертам.





«В гостях у сказки» — место отдыха для всей семьи

Территория около кафе «Бриз» на улице Коммунаров преобразилась осенью 2015 года. Здесь появилось комфортное рекреационно-познавательное пространство «В гостях у сказки», включающее места для отдыха, детскую площадку и мини-зоопарк. В теплое время года это пространство объединено с открытой террасой кафе «Бриз».

Нет границ, нет заборов, нет разделения на зону для посетителей кафе и отдыхающих в парке. Эта открытость в сочетании с оригинальной концепцией самого пространства сразу же привлекла внимание жителей и гостей города Сестрорецка. Здесь могут с комфортом и пользой провести время люди старшего поколения, дети с родителями, подростки.

Ведь здесь можно не просто отдохнуть, посидеть на оригинальных и уютных скамейках или поиграть на детской площадке, но и рассказать детям об окружающем нас богатом животном мире и удивительных персонажах из сказок.

Герои всеми любимых произведений — кот ученый, русалка, Баба-Яга, колобок, Карлсон, Жар-птица встречают гостей в разных уголках парка. Чтобы



найти некоторых из сказочных персонажей или, например, гнездо с аистом, нужно проявить внимательность, так как далеко не все элементы этого оригинального пространства расположены на уровне земли.

Будто сошедшие с картины Шишкина медведи стараниями резчиков по дереву превратились в уютную и оригинальную скамейку. Еще одна скамейка создана по мотивам сказки «Руслан и Людмила».

И совсем рядом живут белки, фазаны, кролики, ежик, статные голуби, золотые воротниковые фазаны, размещенные в уютных вольерах. Мини-зоопарк пользуется особой популярностью у юных посетителей парка. А летом, когда в бассейне у кафе «Бриз» плавают рыбки, сюда приходят юные натуралисты, чтобы посмотреть на красивых карпов, стерлядей, быструю форель.

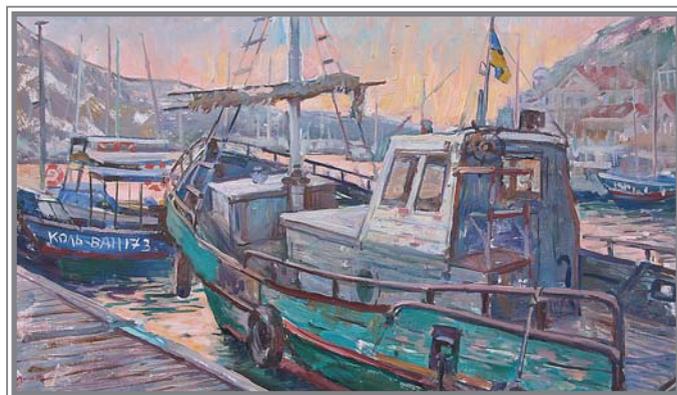
Пока родители обедают или ужинают, дети катаются на качелях, играют в домики, гуляют по мини-зоопарку, рассматривают сказочных персонажей. Здесь всем уютно, интересно и нескучно. Ну и конечно, безопасно.

Выставка-продажа картин открыта в новом кафе сети «Бриз»

Работы петербургского художника Тимофея Пивника, который принимал активное участие в создании интерьера первого кафе, теперь представлены в нашем новом заведении на улице Токарева, д. 1-а.

Эти работы — не просто неотъемлемая часть общей атмосферы кафе. Это персональная выставка, которая будет периодически обновляться. На выставке представлена пейзажная живопись в лучших традициях петербургской академической школы. Вниманию зрителя предлагается Крымская серия. Вдохновленный шедеврами великих мастеров импрессионистов молодой художник стремится шагнуть за рамки привычного восприятия южных пейзажей, прочувствовать тонкую игру красок, оттенков и полутонов.

Любую из этих работ вы можете приобрести. Все подробности вам расскажут сотрудники кафе.



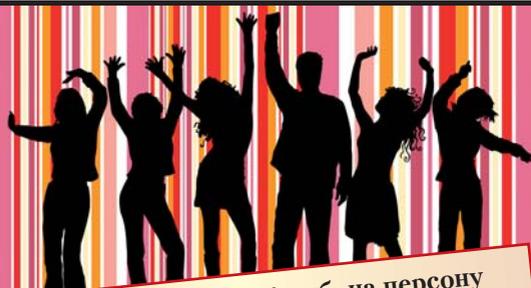
Тимофей ПИВНИК

Родился в 1993 г. в семье известного петербургского иконописца Ильи Пивника.

В 2011 году с успехом окончил лицей им. Иогансона (СХШ) по классу живописи и поступил в Санкт-Петербургский государственный академический институт живописи, скульптуры и архитектуры имени И.Е. Репина (Российская Академия Художеств). В настоящее время обучается в мастерской монументальной живописи А.К. Быстрова.

Тимофей Пивник — участник международных выставок и конкурсов, в том числе и персональных выставок; стипендиат завода красок «Невская палитра»; победитель всероссийского конкурса Минакова «Война 1812» с картиной «Лагерь Наполеона» и «Бой под Березено». В 2010 получил звезду Лихачева на XV ежегодном конкурсе «Созвездие талантов»; в 2011 — золотую медаль Российской Академии Художеств. Работы находятся в частных коллекциях в России и за рубежом.

Праздник для вас в кафе «Бриз»



Если у вас намечается праздник — СВАДЬБА, ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ, ВЫПУСКНОЙ БАЛ, ДЕТСКИЙ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ и т.д. — приглашаем вас провести его в одном из кафе сети «Бриз».

- Мы приложим все усилия, чтобы этот день принес вам радость, незабываемые впечатления и оставил самые светлые воспоминания.
- Мы тщательно продумаем меню банкета, сервировку столов и празднично оформим интерьер.
- Мы готовы подарить вам свой опыт и оказать поддержку в организации замечательного значимого для вас события.
- Вы полностью сможете положиться на нас в этот ответственный момент вашей жизни.
- Одним словом, и в белые ночи, и в зимние вечера приглашаем вас вместе с друзьями и близкими к нам в гости. Хорошая компания, вкусная еда — что еще нужно человеку для хорошего отдыха!

Банкетное меню от 1200 руб. на персону
 Тамада + диджей — 4000 руб. в час.
 Дуэт музыкантов — от 3000 руб. в час.
 Оформление зала шарами — от 3500 руб.
 Детский аниматор — от 3500 руб.
 С нами сотрудничают лучшие коллективы
 и артисты Санкт-Петербурга.

Дополнительную информацию
 вы можете узнать на нашем сайте
www.kafe-brizspb.ru
 Группа в контакте vk.com/club53505881



**принимает заказы
на доставку блюд**

**по Сестрорецку
и Курортному району СПб.**

**Минимальный заказ от
700 руб.**

Заказ по тел.

432 55 50

vk.com/club94360529

280 руб.

Бизнес-ланч по будням с 12.00 до 17.00

Составь себе обед!

Салаты на выбор

- Оливье с курицей
- Цезарь
- Греческий
- Витаминный из капусты
- Салат из свеклы с сыром и чесноком
- Винегрет

Супы на выбор

- Куриный с домашней лапшой
- Шурпа
- Борщ

- Суп рыбный
- Щи из свежей капусты
- Холодный борщ
- Окрошка

Горячее на выбор

- Стейк из свинины с картофелем фри
- Плов из баранины
- Филе трески под сырным соусом с картофельным пюре
- Пельмени
- Стейк из карпа с картофелем фри

- Стейк из радужной форели с картофелем фри
- Бефстроганов из печени с гречкой
- Котлета с гречкой и грибным соусом
- Куриная грудка, фаршированная томатами и чесноком

Напитки на выбор

- Чай (черный, зеленый)
- Компот
- Кофе американо к бизнес-ланчу — 60 руб.



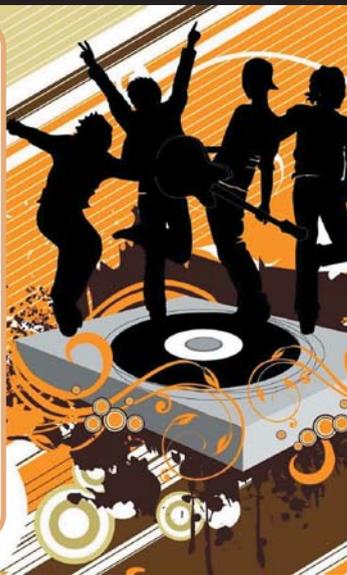
Бесплатная доставка в офисы по городу Сестрорецку

Дамы и господа!

Ретроспектива из лучших танцевальных хитов за последние 30 лет. Музыка, объединяющая всех!

Времена, которые не забываются!

Каждую пятницу и субботу: с 20.00 до 24.00 — ЖИВАЯ МУЗЫКА.



Стоимость билета: мужчины — 300 руб., девушки — 200 руб.

По пятницам, субботам и праздничным дням с 00.00 клуб «БРИЗ» на ул. Коммунаров, д. 1 приглашает гостей на диско-шоу программу. Билеты можно приобрести на входе в клуб. Гостям, пришедшим до 00.00 и изъявившим желание остаться на дискотеку, необходимо произвести оплату стоимости билета у своего официанта.

При оплате счета кафе принимает наличные деньги и банковские карты (Виза, Мастер кард)



У нас действует накопительная дисконтная система



Бонусную карту можно приобрести у администратора

Именинники!

Для вас в кафе счастливые дни.

В день рождения и 6 дней ПОСЛЕ, вам предоставляется скидка 10%!

ТАКСИ
434-0000



АКЦИЯ
Скидка 15% на годовой абонемент

Фитнес-клуб

- Тренажерный и кардио залы
- Все виды групповых программ
- Оздоровительный бассейн
- Йога, аква — возможно посещение без покупки клубной карты

Студия красоты

- Услуги парикмахеров
- Косметология
- Маникюр и педикюр
- Все виды массажа
- Прессотерапия
- Солярий

МАХ скидка на аппаратную косметологию

www.fitness-dubki.ru
г. Сестрорецк, Дубковское ш., д. 9
☎ 437-40-27, 437-73-85



Санкт-Петербург, г. Сестрорецк,
ул. Коммунаров, д. 1. Тел. 432 55 50

Санкт-Петербург, г. Сестрорецк,
ул. Токарева, д. 1-а. Тел. 437 16 60

www.kafe-brizspb.ru Группа в контакте
vk.com/club53505881
e-mail: kafe-brizspb@yandex.ru

Организация банкетов: 8-921-376-48-20,
Виктор Вячеславович

Организация праздничных торжеств:
8-921-315-02-57, Надежда

Время работы сети кафе «БРИЗ»

ул. Коммунаров, д. 1

Понедельник
с 13.00 до 24.00

Вторник
с 12.00 до 24.00

Среда
с 12.00 до 24.00

Четверг
с 12.00 до 24.00

Пятница
с 12.00 до 05.00

Суббота
с 12.00 до 05.00

Воскресенье
с 12.00 до 24.00

Праздничные дни
с 12.00 до 05.00

ул. Токарева, д. 1-а

Понедельник
с 13.00 до 24.00

Вторник
с 12.00 до 24.00

Среда
с 12.00 до 24.00

Четверг
с 12.00 до 24.00

Пятница
с 12.00 до 24.00

Суббота
с 12.00 до 24.00

Воскресенье
с 12.00 до 24.00

Праздничные дни
с 12.00 до 24.00

Если размер вашей компании превысит 7 человек, чек будет дополнен 10% сверх итоговой суммы за обслуживание банкета.