

МЕНЮ ВЕЧЕРА

1 КУРС

Бельгийские вафли
с паштетом из печёных
перцев

Женевьев Де Брабант, 330 мл

Традиционный пшеничный эль
с добавлением кориандра и цедры
апельсина.

2 КУРС

Соте из серых креветок
и кальмаров в пиве

Мартинс Белая Ипа, 330 мл

ИПА янтарно-золотистого цвета
с насыщенной горечью и яркими
цитрусовыми и смолистыми нотами.

3 КУРС

Копчёный цыплёнок
с рагу из корнеплодов

Бургунь Де Фландр, 330 мл

Традиционный фламандский эль,
смешанный с ламбиком.

4 КУРС

Жареный сыр
с клубничным компотом

Тиммерманс Ламбик

Клубника-Тимьян, 330 мл

Традиционный ламбик
с натуральной клубникой
и тимьяном.

5 КУРС

Бельгийский чизкейк

Гиннесс Спэшл Экспорт, 330 мл

Крепкая версия знаменитого
ирландского стаута, созданного
специально для бельгийского
рынка.