NOBEL
· PUB & BRASSERIE ·

СНЕКИ

Гренки из ржаного солодового хлеба с чесноком и сыром	460
Чипсы из тёмного хлеба с запечённым пармезаном	420
Бастурма	520
Копчёные свиные уши	480
Жареный батат с копчёной солью	420
Жареный копчёный сыр	450
Снеки к пиву на выбор ореховый микс / вяленое мясо	450

ФРИТЫ

Картофель фри с BBQ и айоли	440
Сырные крокеты с кремом блю-чиз	590
Луковые кольца	460
Кальмар фри с кетчупом из огурца	620

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Микс фритов на четверых Сырные крокеты, картофель фри, жареный батат, гренки, луковые кольца, соус Айоли, соус Барбекью	1790
Сет под водку	1290
Горячее мясное плато Говяжья вырезка, свиные рёбра, ассорти колбасок, куриная печень, куриные крылышки, картофельное пюре, тешёная капуста, соус New York	2790
Запечёная буженина с хреном и луком фри	840

СУПЫ

Кружка бульона и пирожок	460
Луковый суп подается с чесночно-сырным багетом	580
Том Ям с морепродуктами на кокосовом молоке	790
Борщ с говядиной	680
Домашняя солянка	790

ДЕСЕРТЫ

Домашний Наполеон	520
Медовик	520
Чизкейк	520
Домашний грушевый пирог	490
Динамит Нобеля	540
Яблочный штрудель с шариком ванильного мороженого	560
Мороженое и сорбеты с радостью подскажет официант	210

СТАРТЫ

Голландская сельдь с картофелем и красным луком	490
Запечённый костный мозг	790
Миноги копчёные на чёрном хлебе	560
Паштет из печени цыплёнка с луковым мармеладом	690
Креветки васаби	840
Солёные грузди со сметаной и луком	720
Куриные крылышки	640
Форшмак из сельди с бородинским хлебом	590



КОТЕЛОК БЕЛОМОРСКИХ МИДИЙ

в соусе белое вино / Неаполитано / сливочный с сыром Дорблю

подаются с хрустящим багетом

890

RAW

Тартар из тунца с гуакамоле	790
Тартар из говядины с картофелем фри	820
Бутерброд с дикой красной икрой	1290
Плато северных глубоководных креветок на льду	2190
Дальневосточная устрица цена за 1 штуку, заказ от 3-х устриц, о наличии подскажет официант	460
Бриошь с дальневосточным лососем и гуакамоле	820

САЛАТЫ

Ромейн с курицей /с креветками	760 / 820
Салат с куриной печенью	740
Салат со свежим тунцом	860
Салат Мимоза с тунцом	640
Азиатский салат с говядиной	760
Большой зелёный салат с авокадо	820
Хрустящие баклажаны и свежие томаты с соусом чили	720
Салат с лососем и цитрусом от шефа	840



Жареная корюшка

760

ГОРЯЧЕЕ

MEAT

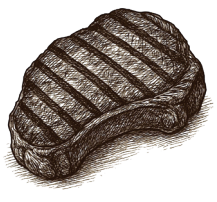
Венский шницель	960
Копчёные рёбра брискет	1190
Свиная рулька томлёная с картофельным пюре и тушёной капустой	1690
Куриные котлеты с картофельным пюре	690
Бефстроганов	960
Телячьи щёчки	960
Ассорти колбасок с тушёной капустой	920
Утиная ножка конфи с тушёной капустой	990
Котлета De Volaille с трюфельным пюре	1290

BURGERS

Бургер из мраморной говядины	890
Бургер с рваной говядиной брискет	960
Чикенбургер	760

GRILL

Брискет копчёный на ольхе	1490
Говяжья вырезка	1690
Фланк стейк из мраморной говядины	1790



МОРЕ

Fish & Chips	790
Кальмар в пряном соусе с картофелем стоун	790
Паста с копчёным лососем	870
Орзо с морепродуктами	860
Лосось на пару с соусом из лука-порея	1690
Скумбрия собственного горячего копчения	1290

ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ ОФИЦИАНТА ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ КАКИХ-ЛИБО ПРОДУКТОВ

Друзья, вы находитесь в легендарном *доме Товарищества братьев Нобель*, самых успешных предпринимателей и промышленников своего времени, об этом напоминают старинные сейфы, установленные в каждом зале.

Самые яркие и известные нам события из биографии Альфреда Нобеля – создание динамита и учреждение самой влиятельной в мире – Нобелевской премии.

Архитектор Лидваль создал уникальный дизайн пространства в 1909 году, а само здание относится к середине 19-го века.

NOBEL

· PUB & BRASSERIE ·

Вы в центре… великого города, событий и истории!



Bon appetite…

Мы бережно сохранили все исторические детали помещений и создали проект пивного гастрономического бара – брассерии. Благодаря элегантному стилю и уникальному дизайну проект органично вписался архитектурно, ощущение что он был здесь всегда.

Получился центральный городской паб с самыми интересными бельгийскими, и не только, сортами разливного пива. Всего более сотни позиций!

Пробуйте актуальные гастрономические хиты, включая фриты, мидии, морепродукты и классику пивного бара.

РАЗЛИВНОЕ ПИВО И СИДР

GUEST
Special

ПОДРОБНОСТИ
У ОФИЦИАНТА

NOBEL LAGER

Russia / 4,9%

Лагер по классической венской рецептуре на базе немецких хмелей, с выраженным карамельным характером и хлебным акцентом в послевкусии.

280 0,25 L
380 0,4 L

NOBEL BLANCHE

Russia / 4,9%

Классический пшеничный эль в бельгийском стиле с добавлением кориандра и апельсиновой цедры, с характерным ароматом и легким освежающим вкусом.

320 0,25 L
520 0,4 L

GUEST
Special

ПОДРОБНОСТИ
У ОФИЦИАНТА

KUCHLBAUER WEISSE

Germany / 5,2%

Светлое пшеничное пиво, которое обладает ярким фруктовым ароматом, мягким, округлым вкусом с тонкой хмелевой горечью и очень сбалансированным, гармоничным послевкусием.

380 0,25 L
580 0,4 L

SINDJELIC

Serbia / 4,9%

Вкус пива Синджелик чистый, мягкий, легкий, питкий, сбалансированный, с умеренной солодовой сладостью, тонкой хмелевой горечью и освежающим послевкусием.

350 0,25 L
550 0,4 L

RADEBERGER PILSNER

Germany / 4,8%

Во вкусе пива присутствует солодовая сладость, легкие фруктовые оттенки и травянистые нюансы хмеля. Послевкусие чистое, яркое, с освежающей цитрусово хмелевой горчинкой.

400 0,25 L
600 0,4 L

HOSL ABT ANDREAS

Germany / 5,4%

Фирменное темное пиво, которое изготавливают по традиционному монастырскому рецепту с использованием опыта старых баварских мастеров.

380 0,25 L
580 0,4 L

AFFEL BLOND

Belgium / 6,5%

Мягкий солодовый вкус с деликатной хмелевой горчинкой. В аромате отчетливо читаются ноты спелых фруктов (груша, абрикос), цитрусовых, меда и легкие пряные оттенки.

430 0,25 L
630 0,4 L

BORNEM DOUBLE

Belgium / 8%

Полный, богатый, сочный, бархатистый вкус пива сочетает в себе солодовую сладость и ноты фруктов. Длительное послевкусие раскрывается нюансами шоколада и специй, аккуратными хмелевыми тонами.

470 0,25 L
670 0,4 L

BALLANTINE STOUT

Russia / 4,6%

Оригинальный стаут, созданный по рецептуре шотландского пивоварения. Пиво демонстрирует приятный, гармоничный вкус со сливочной текстурой и характерные кофейно-шоколадные оттенки.

350 0,25 L
550 0,4 L

BRÜDAZZ IPA

Russia / 6,5%

Это современный взгляд на IPA без добавления карамельных солодов – светлый, сухой и достаточно горький, с сильным хмелевым ароматом.

350 0,25 L
550 0,4 L

MONK'S CAFÉ SOUR ALE

Belgium / 5%

После процесса варки, эль выдерживается несколько месяцев в дубовых бочках, чтобы придать ему исключительный кисло-сладкий вкус.

470 0,25 L
670 0,4 L

ROUGE DE BRUXELLES

Belgium / 7%

Крепкое вишневое пиво, сваренное на основе щедрого количества лучшего солода и пшеницы. Вкус выраженны яркий, запоминающийся. Обладает приятной кислинкой и едва уловимыми нотами плодовых косточек.

460 0,25 L
660 0,4 L

KRIEK MAX

Belgium / 3,5%

Прекрасно сбалансирован, обладает привлекательной сладостью, изобилует тонами спелой вишни. Очень освежает благодаря своей легкой кислинке. Послевкусие гладкое, вишневое.

440 0,25 L
640 0,4 L

DADA SEMI-DRY

Russia / 5%

Полусухой нефильтрованный сидр, с нотами спелого персика, придающие немного сладости. Во вкусе чувствуются садовые яблоки, послевкусие с небольшой терпкостью.

380 0,25 L
580 0,4 L

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ПИВА

820 ₽ 4 бокала по 150 мл

Наб. канала Грибоедова, 6/2 +7 905 230 10 60