



Line Brew Reserve – это независимый концептуальный ресторан от сети Line Brew, вдохновленный динамичным ритмом мегаполиса.

В основе концепции лежат шумные американские стейк-хаусы, где главный элемент – это стейки и мясо во всех его проявлениях. Обновленный интерьер в стиле неоклассики и оживленное местоположение погружает гостей в деловую среду и темпы мировых столиц. Отправьтесь в уникальное гастрономическое путешествие и восполните свои ресурсы в ресторанах Line Brew Reserve.

Line Brew Reserve is an independent, concept-based restaurant. Being a part of Line Brew chain, it is inspired by the dynamic rhythm of a big city.

The concept is built around a tradition of busy, bustling American steakhouses, where steaks and meat in all its forms are at the core. The refurbished neoclassical interior and buzzing location immerse guests into the business setting and atmosphere of the cosmopolitan cities. Set on a unique gastronomic journey and recharge in Line Brew Reserve restaurants.



БЛЮДА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ DISHES FROM A WOOD-BURNING OVEN

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАН С МОЦАРЕЛЛОЙ	4680	HOT APPETIZER WITH EGGPLANT AND MOZZARELLA
ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ В БУЛКЕ	3860	MUSHROOM JULIENNE IN A BUN
ЗАПЕЧЕННОЕ БРЮШКО СЁМГИ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И БРОККОЛИ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И БАЗИЛИКА	6880	BAKED SALMON BELLY WITH CAULIFLOWER AND BROCCOLI IN A CREAMY BASIL PARMESAN SAUCE
ЖАРКОЕ В ГОРШОЧКЕ С ТОМЛЁНЫМИ РЁБРЫШКАМИ	6880	BEEF RIB ROAST IN A POT
ФРИКАСЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБАМИ	5680	BEEF FRICASSEE WITH MUSHROOMS



ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER APPETIZERS

ЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ С ПЕРЦЕМ	2980	ROASTED ALMONDS WITH PEPPER
ФИСТАШКИ С ПЕРЦЕМ И МОРСКОЙ СОЛЬЮ	3680	PISTACHIOS WITH PEPPER AND SEA SALT
ЖАРЕННЫЙ ЧЕЧИЛ	2990	ROASTED CHECHIL
РЕБРЫШКИ БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ	6980	LAMB RIB BITES
ДЖЕРКИ	3890	JERKY
КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ ЖАРЕННЫЕ	6980	TIGER SHRIMPS FRIED
БРЮШКО СЁМГИ Х/К	4100	BELLY OF COLD SMOKED SALMON
КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ ЖАРЕННЫЕ / ОТВАРНЫЕ	5980	BEER SHRIMPS FRIED / BOILED
РЫБА К ПИВУ	6980	ASSORTED FISH FOR BEER
СЕТ ВЯЛЕННЫХ КОЛБАС	9880	ASSORTED CURED SAUSAGES
БАСТУРМА	3890	PASTIRMA
МИКС ОХОТНИЧЬИХ КОЛБАСОК С СЫРОМ	7200	HUNTER'S SAUSAGES WITH CHEESE



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

МЯСНАЯ НАРЕЗКА	6900	MEAT PLATTER
РЫБНАЯ НАРЕЗКА	9480	FISH PLATTER
КАРПАЧЧО ИЗ КОНИНЫ	4980	HORSE MEAT CARPACCIO
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	9820	CHEESE PLATTER
ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА С БРЫНЗОЙ	4270	VEGETABLE PLATTER WITH BRYNZA CHEESE
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ	2980	HERRING WITH POTATOES AND RED ONION
ХУМУС С ХРУСТЯЩЕЙ ФОКАЧЧЕЙ	3320	HUMMUS WITH CRISPY FOCACCIA
РУССКАЯ ЗАКУСКА	3680	RUSSIAN PICKLED SET
ХОЛОДЕЦ	4890	JELLIED MEAT LOAF
КОНИНА САЛО КОПЧЕНОЕ	2820	SMOKED HORSE MEAT LARD



САЛАТЫ / SALADS

БАКЛАЖАНЫ НА ГРИЛЕ С САЛАТОМ ИЗ ПОМИДОР	3980	GRILLED EGGPLANTS WITH TOMATO SALAD
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ КЛАССИЧЕСКИЙ	4520	CLASSIC GREEK SALAD
ТАЙСКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ	4480	THAI VEGETABLE SALAD
САЛАТ С ВЯЛЕНОЙ СВЕКЛОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ	3880	SALAD WITH CURED BEETROOT AND GOAT CHEESE
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ГРЕЙПФРУТОМ	5980	SHRIMP AND GRAPEFRUIT SALAD
САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ОРЕШКАМИ	3980	SALAD WITH BAKED BEETROOT, CREAM CHEESE AND NUTS
САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ, АВОКАДО И КОЗЬЕГО СЫРА	4980	CELERY, AVOCADO AND GOAT CHEESE SALAD
САЛАТ «КАПРЕЗЕ»	4980	CAPRESE SALAD
САЛАТ ИЗ РУКОЛЫ С ПОМИДОРАМИ	4080	ARUGULA AND TOMATO SALAD



САЛАТ ИЗ КОНИНЫ С РУКОЛОЙ И ШПИНАТОМ	4890	HORSE MEAT SALAD WITH ARUGULA AND SPINACH
БАКЛАЖАНЫ С СОУСОМ ЧИЛИ И АРАХИСОМ	3980	EGGPLANTS WITH CHILI SAUCE AND PEANUTS
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ	4320	WARM SALAD WITH VEAL TONGUE
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ БРИСКЕТОМ, КАРТОФЕЛЕМ, РУКОЛОЙ И ГРАНАТОВЫМИ ЗЕРНАМИ	5280	SMOKED BRISKET AND ARUGULA SALAD WITH POTATOES AND POMEGRANATE
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	5980	CHICKEN CAESAR SALAD
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	6680	SHRIMP CAESAR SALAD
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С КЛУБНИКОЙ, СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА И КРЕМОМ-ФРЕШ	4960	GREEN SALAD WITH STRAWBERRY, STRACCIATELLA AND CREME FRAICHE
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	3600	RUSSIAN DRESSED HERRING SALAD



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

ХЛЕБ ЧЕСНОЧНЫЙ	1680	GARLIC BREAD
СЫР ХАЛУМИ	4880	HALLOUMI CHEESE
ЧЕБУРЕКИ С ГОВЯДИНОЙ И СОУСОМ	3280	FRIED TURNOVERS WITH BEEF AND SAUCE
ЧЕБУРЕКИ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ ВАСАБИ	3800	FRIED TURNOVERS WITH SHRIMP AND WASABI SAUCE
ТРУБОЧКИ СО ШПИНАТОМ	4140	SPINACH ROLLS
НАГГЕТСЫ	4070	NUGGETS
КРЕВЕТОЧНЫЕ ПАЛЬЧИКИ	5280	SHRIMP FINGERS
ФИШ & ЧИПС	6980	FISH & CHIPS
МОЗГОВАЯ КОСТОЧКА С ТОСТАМИ	4380	BONE MARROW WITH TOAST
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ГРУШЕВЫМ ЧАТНИ	3540	CHICKEN LIVER PATE WITH PEAR CHUTNEY
ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С СЫРОМ И ПЕСТО ИЗ ШПИНАТА	4680	BAKED EGGPLANT WITH CHEESE AND SPINACH PESTO
ЗАПЕЧЕННАЯ ТЫКВА С КОЗЬИМ СЫРОМ И СОУСОМ ПЕСТО	6890	BAKED PUMPKIN WITH GOAT CHEESE AND PESTO SAUCE



Пожалуйста, предупредите официанта, если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт. Обслуживание 10%.
Kindly let a waiter know, if you have any food allergies. Service fee 10%.

СУПЫ SOUPS

БУЛЬОН С ФЕРМЕРСКОЙ ПЕРЕПЕЛКОЙ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	4820	BROTH WITH FARM QUAIL AND HOMEMADE NOODLES
КРЕМ-СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ	3600	CREAMY LENTIL SOUP
КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ	4120	CREAMY BROCCOLI SOUP
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ	3200	CREAMY PUMPKIN SOUP
СОЛЯНКА МЯСНАЯ	4820	MEAT SOLYANKA
СУП ПРОЗРАЧНЫЙ ИЗ ГОВЯЖЬИХ РЕБРЫШЕК	4820	CLEAR BONE BROTH WITH SHORT RIBS
СУП ПОХМЕЛЬ	4100	HANGOVER SOUP
ОКРОШКА С ГОВЯДИНОЙ	3500	OKROSHKA SOUP WITH BEEF
УХА ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ	4100	SEA FISH SOUP
СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ	4590	FOREST MUSHROOM SOUP
ЩИ С ГОВЯЖЬИМИ РЕБРЫШКАМИ	4820	CABBAGE SOUP WITH BEEF RIBS



СТЕЙКИ STEAKS

СТЕЙК «ДЬЯВОЛ»	9980	DEVIL STEAK
СТЕЙК «АНГУС»	9980	ANGUS STEAK
СТЕЙК ПЕРЧЕНый	8680	PEPPER STEAK
СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ	9380	HORSE MEAT STEAK
СТЕЙК Т-БОН	9980	T-BONE STEAK
ГОЛДЕН СТЕЙК «КАЗЫ»	17800	GOLDEN STEAK «KAZY»
СТЕЙК ИЗ БАРАНЬЕЙ ЛОПАТКИ	10680	LAMB SHOULDER STEAK
РИБАЙ ИЗ КОНИНЫ С СОУСОМ ИЗ КУРТА 100 гр	3980	HORSE MEAT RIBEYE WITH KURT SAUCE 100 g

СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ STEAK DONENESS GUIDE



RAW (BLUE RARE)

В разрезе практически сырое
мясо с легкой корочкой



MEDIUM

Среднепрожаренное
мясо, внутри
светло-розовый сок



RARE

Прогретое мясо с кровью
Стейк обжаренный снаружи,
красный внутри



MEDIUM WELL

Мясо
с прозрачным соком



MEDIUM RARE

Мясо с соком ярко
выраженного розового
цвета



WELL DONE

Абсолютно
прожаренное
мясо без сока



ШАШЛЫКИ “SHASHLIK” GRILLED MEAT

ПТИЦА	3980	POULTRY
КРЫЛЫШКИ	3980	WINGS
КОНИНА	6890	HORSE MEAT
КЕБАБ НА УГЛЯХ	5890	CHAR-GRILLED KEBABS
БАРАНЬЯ ПЕЧЕНЬ	4380	LAMB LIVER
АНТРЕКОТ ИЗ БАРАНИНЫ	6980	LAMB ENTRECOTE
БАРАНИНА	6890	LAMB
ГОВЯДИНА	6890	BEEF

СОУСЫ SAUCES

«ДЬЯВОЛ»	1580	DEVIL
«ГРИБНОЙ»	1810	MUSHROOM
«ЛИМОННО-МАСЛЯНЫЙ»	1580	LEMON OIL
«ПЕРЧЕННЫЙ»	1580	PEPPERCORN
«АЙОЛИ»	1580	AIOLI



БЛЮДА ИЗ МЯСА / MEAT DISHES

ОССОБУКО ИЗ ГОВЯДИНЫ	9380	BEEF OSSOBUCO
БРИСКЕТ-БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ	6980	BRISKET BURGER WITH FRENCH FRIES
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый ПО-ДОМАШНЕМУ С ГРИБАМИ И МЯСОМ КОНИНА / ГОВЯДИНА	3980	HOME-STYLE FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS AND MEAT HORSE MEAT / BEEF
ФИЛЕ МИНЬОН С ШАМПИНЬОНАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	8780	FILET MIGNON WITH CHAMPIGNONS IN CREAMY SAUCE
ТЕХАССКИЙ БРИСКЕТ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С ГРИБНЫМИ ЧИПСАМИ 100 гр	6900	TEXAS BRISKET WITH RED WINE SAUCE AND MASHED POTATOES WITH MUSHROOM CHIPS 100 g
ТУШЕНКА ПО-ДОМАШНЕМУ	6680	HOMEMADE STEW
ЩЕЧКИ КОНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	5880	HORSE MEAT CHEEKS WITH MASHED POTATOES
БИФСТЕКС ИЗ КОНИНЫ С ЗАПЕЧЕННЫМИ БАКЛАЖАНАМИ	6380	HORSE MEAT CUTLET WITH BAKED EGGPLANT



МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА KAZBEEF (ХАЛАЛ) MARBLED BEEF KAZBEEF (HALAL)

РИБАЙ PRIME 100 гр	7990	PRIME RIBEYE 100 g
ТОМЛЕННОЕ ГОВЯЖЬЕ РЕБРО С ТАЙСКИМ СОУСОМ	14880	STEWED BEEF RIB WITH THAI SAUCE

МЯСО СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ DRY-AGED MEAT

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	4890	BEEF TARTARE
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	4890	BEEF CARPACCIO
ГОВЯДИНА НА ГРИЛЕ 100 гр	4280	GRILLED BEEF 100 g
РИБАЙ НА ГРИЛЕ 100 гр	4280	GRILLED RIBEYE 100 g
БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ	6890	BEEF BURGER

Ресторан Line Brew Reserve оборудован камерой сухого вызревания мяса. Это камера, в которую помещают свежее, охлажденное мясо для прохождения процессов естественной ферментации. Мясо находится в камере от 21 до 28 дней, за этот период отруба вызревают при диапазоне температур от 0 до +2°C при влажности 78–82% и постоянной вентиляции. В результате мясо приобретает особенный и насыщенный вкус.

Line Brew Reserve is equipped with a dry ager. Meat cuts are placed inside the ager, for a period of 21 to 28 days to undergo the process of natural fermentation. The meat ages and ripens in a controlled, well-ventilated environment, where the temperature ranges from 0 to +2 °C, and the humidity level is sustained at 78–82%. This careful process creates a rich, flavorful piece of meat with outstanding taste profiles.



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ FISH DISHES

СИБАС НА ГРИЛЕ 100 гр	2910	GRILLED SEABASS 100 g
СУДАК ПОД ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ	6890	PIKE PERCH WITH A CRISPY CRUST
ЛОСОСЬ 57*	7280	SALMON 57*
ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ	6890	GRILLED TROUT
ДОРАДО НА ГРИЛЕ 100 гр	2980	GRILLED DORADO 100 g

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ POULTRY DISHES

ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТРАВАМИ	7780	WHOLE BAKED CHICKEN WITH HERBS
КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	5880	KIEV CUTLET WITH TRUFFLE OIL
КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ С ОВОЩАМИ	5880	GRILLED CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES



ГАРНИРЫ SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ НА УГЛЯХ	1680	CHARCOAL-BAKED POTATOES
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	1680	MASHED POTATOES
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	1680	FRENCH FRIES
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый ПО-ДОМАШНЕМУ С ГРИБАМИ	2890	HOME-STYLE FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS
ОВОЩИ ГРИЛЬ	2980	GRILLED VEGETABLES
РИС	1680	RICE
ЖАРЕННЫЕ ПОЧАТКИ КУКУРУЗЫ	1680	ROASTED CORNCOBS
СПАРЖА	3780	ASPARAGUS
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	1680	POTATO WEDGES
ШПИНАТ В СЛИВКАХ	3280	CREAMED SPINACH
ГРИБЫ ГРИЛЬ	2980	GRILLED MUSHROOMS



Пожалуйста, предупредите официанта, если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт. Обслуживание 10%.
Kindly let a waiter know, if you have any food allergies. Service fee 10%.

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ	2680	CHOCOLATE BROWNIE WITH CITRUS SAUCE
ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»	4800	«PAVLOVA» DESSERT
ТОРТ МЕДОВЫЙ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ	3380	HONEY CAKE WITH Caramel SAUCE
ЧИЗКЕЙК С ЯГОДНЫМ КУЛИ	3980	CHEESECAKE WITH BERRY COULIS
«ПТИЧЬЕ МОЛОКО»	3280	BIRD'S MILK CAKE
КАПИРОСКИ	2620	KAPIROSKI
ЗЕФИР МАРАКУЙЯ	2540	PASSION FRUIT MARSHMALLOW
ЭКЛЕР С КЛУБНИКОЙ	3280	ECLAIR WITH STRAWBERRIES
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	3810	CHOCOLATE FONDANT
ТИРАМИСУ	3980	TIRAMISU
ТЕПЛЫЙ ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ	3810	WARM COTTAGE CHEESE PIE
ПИРОГ ЛИМОННИК	2820	LEMON CAKE
ПАННА-КОТТА КАПУЧИНО	2380	PANNA COTTA CAPPUCCINO
АЛМОНД ПАРФЕ	3100	ALMOND PARFAIT



СЕТ К ЧАЮ	5980	DESSERT SET FOR TEA
ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ	3820	APPLE STRUDEL
КРЕМ-БРЮЛЕ	2840	CRÈME BRULEE
БРЮССЕЛЬСКИЕ ВАФЛИ С МОРОЖЕНЫМ	2820	BRUSSLES WAFFLES WITH ICE CREAM
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	8990	FRUIT PLATTER
ДЕСЕРТНАЯ ТАРЕЛКА	7680	DESSERT PLATTER
ФИНИКОВЫЕ КОНФЕТЫ	2600	HEALTHY DATE TREATS



ХЛЕБ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА FRESH BREAD BAKED IN-HOUSE

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	1 620	BREAD BASKET
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С БЕЗДРОЖЖЕВЫМ ХЛЕБОМ	1 680	BREAD BASKET WITH YEAST-FREE BREAD
ЧИАБАТТА 16	1 820	CIABATTA 1 loaf
ХЛЕБ РЖАНОЙ С ПОВИДЛОМ 16	1 480	RYE BREAD WITH JAM 1 loaf
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ 16	1 680	GLUTEN-FREE YEAST-FREE BREAD 1 loaf
ХЛЕБ СЕМЬ ЗЛАКОВ 16	1 480	SEVEN-GRAIN BREAD 1 loaf
БЕЗДРОЖЖЕВОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ 16	1 480	YEAST-FREE WHITE BREAD 1 loaf
БЕЗДРОЖЖЕВОЙ РЖАНОЙ ХЛЕБ 16	1 480	YEAST-FREE RYE BREAD 1 loaf



Пожалуйста, предупредите официанта, если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт. Обслуживание 10%.
Kindly let a waiter know, if you have any food allergies. Service fee 10%.