



Allergeenide ning roogade koostisosade kohta palun küsige teenindajalt
Please ask your waiter if you require any information
regarding menu components or allergens

Пожалуйста, уточняйте у официанта компоненты блюд и наличие аллергенов

Arve jagamine maksimaalselt 6 inimesele. Täname!
Split checks maximum for 6 persons. Thank you!

Eelroad / Appetizers / Закуски

- LV SALAT KITSEJUUSTU, MAASIKATE
JA APELSINIKASTMEGA 15€
Salad with goat cheese, strawberries and orange vinaigrette
Салат с козьим сыром, клубникой и апельсиновым дрессингом
- V TAIGNAS KÜPSETATUD LILLKAPSAS
KIMCHI ESPUMAGA 13€
Battered cauliflower with Kimchi espuma
Цветная капуста в кляре с Кимчи эспумой
- L SALAT KREVETTIDE, AVOKAADO JA PARMESANIGA 18€
Salad with shrimps, avocado and Parmesan cheese
Салат с креветками, авокадо и сыром Пармезан
- AUSTRID 3 TÜKKI 17€
Oysters 3 pieces
Устрицы 3 штуки
- L FLAMMEKUECHE KALAMARJA
JA TRÜHVLIIPASTAGA 10€
Flammekueche with caviar and truffle paste
Flammekueche с икрой и трюфельной пастой



is Belgian style thin crust flatbread

L - sisaldab laktoosi, V - vegetarian

EELROAD

Eelroad / Appetizers / Закуски

LÕHE KROKETID AIOLI JA LEHTKAPSAGA 15€

Salmon croquettes with Aioli and kale

Крокеты из лосося с Айоли из капусты кале

L LÕHETARTAR MEE-SINEPIJÄÄTISEGA 16€

Salmon tartare with honey-mustard ice cream

Тартар из лосося с медово-горчичным мороженым

L RANNAKARBID FRIETJES KARTULITEGA 17€

VALGES VEINIS / KOOREKASTMES / KOOKOSKASTMES

Mussels and potatoes Frietjes in white wine / cream / coconut sauce

Мидии и картофель Frietjes в соусе из белого вина / в сливках / с кокосовым соусом

L KARTULIVAHVLID RÖSTITUD PARDIFILEE JA KIRSIGEELIGA 15€

Potato waffle with duck fillet and cherry gel

Картофельная вафля с уткой и вишневым гелем

L VEISELIHATARTAR TRÜHVLI, MARINEERITUD SHIMEJI SEENTE JA TERAVILJA ESPUMAGA 17€

Beef tartare with truffle, pickled Shimeji mushrooms and malt espuma

Тартар из говядины с трюфелем, маринованными Шимеджу

и солодовой эспумой

EELROAD

L - sisaldab laktoosi

Pearoad / Main courses / Основные блюда

LV FLAAMI LÄÄTSEHAUTIS KITSEJUUSTU JA ARTIŠOKIGA 17€

Flemish lentil stew with goat cheese and artichoke

Чечевица по-фламандски с козьим сыром и артишоком

L KALA MOSAIK BOUILLABAISSE RISOTO
JA SINIHALLITUSJUUSTUGA 26€

Fish mosaic with Bouillabaisse risotto and blue cheese

Рыбная мозаика с ризотто в стиле Буйабес с голубым сыром

BOUILLABAISSE KALASUPP MEREANDIDEGA 18€

Bouillabaisse fish soup with seafood

Рыбный суп Буйабес с морепродуктами

L LÕHEFILEE SUVIKÕRVITSA JA SELLERIKREEMIGA 24€

Salmon fillet with zucchini and celery cream

Филе лосося с цукини и кремом из сельдерея

PEAROAD

L - sisaldab laktoosi, V - vegetarian

Pearoad / Main courses / Основные блюда

KANARULAAD KARTULI, BROKOLI

JA SIIDRIKASTMEGA 19€

Chicken roulade with potato, broccoli and cider sauce

Куриный рулет с картофелем, брокколи и соусом из сидра

PARDIFILEE KÜPSETATUD PEEDI, PLOOMI CHUTNEY

JA PÕLDMARJAKASTMEGA 25€

Duck fillet with baked beetroot, plum chutney and blackberry sauce

Утиное филе с печеной свеклой, сливовым чатни и ежевичным соусом

L VEISE ANTREKOOT GRATÄÄNI, VALGE TRÜHVLI

JA PORTVEINI KASTMEGA 33€

Beef Entrecote with gratin, white truffle and portwine sauce

Антрекот из говядины с гратеном, белым трюфелем и соусом из порвейна

LAMBAFILEE ARTIŠOKI, LEHTKAPSA, TERAVILJA ESPUMA

JA LILLKAPSAKASTMEGA 27€

Lamb fillet with artichoke, kale, malt espuma and cauliflower sauce

Филе баранины с артишоком, капустой кале, солодовой эспумой

и соусом из цветной капусты

PEAROAD

L - sisaldab laktoosi

Burgerid / Burgers / Бургеры & Lisandid / Extras / Гарниры

- LV BEYOND MEAT BURGER CHEDDARI JUUSTU,
PUNASE SIBULA JA FRIETJES KARTULITEGA 20€
Beyond meat burger with Cheddar cheese, red onion and Frietjes potatoes
Beyond meat бургер с сыром Чеддер, красным луком
и картофелем Frietjes
- L VEISELIHABURGER CHEDDARI JUUSTU,
SIBULAMARMELAADI JA FRIETJES KARTULITEGA 18€
Beef burger with Cheddar cheese, onion marmalade and Frietjes potatoes
Говяжий бургер с сыром Чеддер, луковым мармеладом
и картофелем Frietjes
- L KANABURGER WITH KIMCHI, BBQ MAJO
JA FRIETJES KARTULITEGA 18€
Chicken burger with Kimchi, BBQ mayo and Frietjes potatoes
Куриный бургер с Кимчи, майонезом BBQ и картофелем Frietjes
- LV BELGIA FRIETJES KARTULID PARMESANI,
TRÜHVLIMAJO JA AIOLIGA 8€
Belgian Frietjes with Parmesan, truffle mayo and Aioli
Бельгийский картофель Frietjes с Пармезаном,
трюфельным майо и Айоли
- LV BATAADIFRIIKAD PARMESANI, TRÜHVLIMAJO
JA AIOLIGA 8€
Sweet potato fries with Parmesan, truffle mayo and Aioli
Батат-фри с Пармезаном, трюфельным майо и Айоли

L - sisaldab laktoosi, V - vegetarian

BURGERID & LISANDID

Magustoit / Desserts / Десерты

- L BELGIA VAHVEL PISTAATSIAKREEMI,
MARJADE JA VANILLIJÄÄTISEGA 12€
Belgian waffle with pistachio cream, berries and vanilla ice cream
Бельгийская вафля с фисташковым кремом, ягодами
и ванильным мороженым
- L JOGURTI MOUSSE RABARBERIKOMPOTI, HIBISKUSEKASTE,
MANDLIBISKVIIDI JA PETERSELLIKREEMIGA 12€
Yoghurt mousse with rhubarb compote, hibiscus sauce,
almond biscuit and parsley cream
Йогуртовый мусс с компоте из ревеня, соусом из пьбискуса,
миндальным бисквитом и кремом из петрушки
- L ŠOKOLAADI BABA AU RHUM MUSTSÕSTRAKOMPOTI
JA KARAMELLISEERITUD PÄHKLITEGA 12€
Chocolate Baba au Rhum with black currant compote
and caramelized nuts
Шоколадная ромовая баба с компоте из черной смородины
и карамелизированными орехами
- L JUUSTUVALIK: MORBIER, AMELANDER, KITSEJUUST
JA TARTUFO 20€
Cheese platter: Morbier, Amelander, goat cheese and Tartufo
Выбор сыров: Morbier, Amelander, козий сыр и Tartufo

L - sisaldab laktoosi

MAGUSTOIT

Bruxx - New Belgian restaurant offers a gastronomic experience that reflects Belgium. Modern Belgian cuisine is a combination of traditional dishes and new approaches.

www.bruxx.ee | instagram: [@bruxx.ee](https://www.instagram.com/bruxx.ee)