

— ЗАВТРАКИ —

УТРЕННИЕ БЛЮДА, КОТОРЫЕ МОЖНО ЗАКАЗЫВАТЬ **ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ...**



Оладьи на кефире

- с цукини и сметаной, 180 г 180
- с яблоком и корицей, 180 г 160

Сырники от шефа, 120 г

- со сгущёнкой, 30 г 190
- со сметаной и свежими ягодами, 30 г / 30 г 290

Фруктовый салат со взбитыми сливками, 210 г 210

Гурьевская каша с курагой и кедровым орехом, 370 г 290

Пшённая каша с мёдом и грецким орехом, 370 г 210

Каша геркулесовая на молоке или воде, 200 г

- с гранолой и яблоком 220
- с бананом 150

Шакшука /яйца, запечённые с помидорами, болгарским перцем и сливочным сыром/, 210 г 270

Яйца Бенедикт с картофельными драниками и соусом Белое вино, 210 г

- с лососем слабого посола 310
- с беконом 250

Яичница по-домашнему на сковороде с колбасой, 110 г 210

Омлет или яичница по Вашему выбору /из 2-х яиц/ 80

- добавьте бекон, 30 г 130
- сыр, шампиньоны, лук или томаты, 30 г 50



- блюдо длительного приготовления

— ЗАКУСКИ —

Сырная тарелка /Грюйер, Пармезан, Эдамер, Дорблю, орехи, мёд/, 310 г	970
Жюльен с раковыми шейками и шампиньонами, 160 г	470
Отварной говяжий язык с хреном и каперсами, 185 г	550
Кальмар на гриле с молодым картофелем, 245 г	410
Тартини /брускетты/ <ul style="list-style-type: none">- с пармским окороком и пармезаном, 130 г- с лососем и сливочным сыром, 130 г- с печёным перцем и брынзой, 125 г	370 390 190
Бородинские тосты с сельдью и красным редисом, 130 г	150
Ассорти из оливок с вяленым томатом, 140 г	370

— Закуски на компанию —

Овощной букет /свежие томаты, редис, огурец, базилик и зелень/, 350 г	370
Прованское плато /печёный перец, шампиньоны, баклажаны, цукини, оливки и салатный микс/, 285 г <ul style="list-style-type: none">- добавьте лосось слабого посола, 40 г- сыр Грюйер, 40 г- сыр Дорблю, 40 г	580 230 205 155
Тарелка разносолов /капуста квашеная, острый перец, чеснок, солёные помидоры и малосольные огурцы/, 270 г	450
Закуски по-русски /язык говяжий, шпик с чёрным хлебом, сельдь малосольная, томаты, лучок, малосольный огурец, хрен, горчица/, 390 г	790
Ассорти из тартин /шесть тартин трёх разных видов/, 430 г	760
Морепродукты на гриле /палтус, лосось, кальмары, креветки и треска/, 355 г	1655

— САЛАТЫ —

Лёгкий салатный микс с горгондзоллой, орехами и пряной грушей, 150 г	390
Салат по-деревенски с яйцом пашот, 270 г	290
Печёные овощи с брынзой, 200 г	370
Авторская Сельдь под шубой с печёным картофелем, свёклой и малосольной селёдочкой, 300 г	250
Оливье с индейкой и раковыми шейками, 250 г	390
Оливье с телячьим языком и яйцами перепёлки, 220 г	390

— ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ —

- с лососем-гриль, авокадо, запечённым картофелем и икрой летучей рыбы, 300 г	670
- с куриной печенью и карамелизированным апельсином, 200 г	370
- с телятиной, баклажаном, цукини и красным луком, 250 г	610



Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, сообщите об этом официанту!



— СУПЫ —

Щи кислые с уткой, 400 мл	490
Уха двойная рыбацкая, 400 мл	350
Гуляш наваристый с говядиной и томатами, 350 мл	290
Борщ на говяжьих рёбрах, 400 мл	330
Грибной суп-велюте из шампиньонов, 200 мл	290
Тыквенный пряный суп-пюре с имбирём и сыром Дор-блю, 300 мл	240
Домашняя куриная лапша, 300 мл	240

— ХЛЕБ —

Корзинка с бородинским хлебом, 180 г	90
Фокачча	
- с пармезаном, 140 г	230
- с песто, 130 г	150
- с томатом и базиликом, 150 г	210
Хлебная корзинка /чиабатта с оливками и хлеб со злаками/, 180 г	130
- 90 г	70



— ГОРЯЧЕЕ —

РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ

	Спинка лосося на пару или на гриле, 245 г	870
25	Треска по-московски, запечённая с картофелем и сыром, 310 г	770
	Палтус с овощами в соусе Белое вино, 210 г	950
	Фетучини с морепродуктами в томатном соусе, 270 г	570
	Щучьи котлеты с грибным соусом, 140 г	350

ПТИЦА

	Филе индейки на гриле с печёным яблоком, мандарином и облепиховым соусом, 220 г	450
	Утиная ножка с грушей, томлёной в вине, 270/50 г	450
	Курица с грибами и кенийской фасолью в сливочном соусе с мускатным орехом, 350 г	450
	Печень куриная на горячей сковороде в сливочном соусе с добавлением вина, 270 г	390
25	Котлета Пожарская фирменная в сухарях, 190 г	350
	Куриные котлеты с картофельным сабайоном, 260 г	330
25	Цыплёнок корнишон, жаренный целиком на сковороде, 400 г	610



Обратитесь к официанту за рекомендацией по выбору вина к блюдам

МЯСО

Перечный стейк из говяжьей вырезки с печёным картофелем и овощами, 270 г	950
Тушёная говядина по-бургундски с грибами и луком, 330 г	550
Бефстроганов из телятины с грибами и картофельным пюре, 490 г	810
Медальоны из свиной вырезки на гриле с трюфельным соусом, 200 г	550
 Кассероль по-эльзасски /картофельная запеканка с говядиной, томатами и сыром/, 420 г	400
Пельмени мясные самолепные, 12 шт / 230 г	300

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре, 150 г	150
Пюре с сыром Грюйер, 150 г	150
Молодой картофель, печёный с розмарином, 130 г	150
Гречневая каша на курином бульоне с луком шалот, 150 г	150
Кенийская фасоль на гриле, 110 г	350
Овощи гриль /цукини, баклажан, шампиньоны, болгарский перец, томат/, 150 г	210



— ДЕСЕРТЫ —

Королевское безе с лепестками миндаля, 75 г	70
Торт с меренгой, какао, фундуком и кремом с добавлением рома, 120 г	250
Морковный торт, 220 г	250
Десерт Анна Павлова, 170 г	250
Домашний маршмеллоу из чёрной смородины, 40 г	70
Лёгкий чизкейк с тархуном, 150 г	250
Наполеон классический, 150 г	220
Фирменный апельсиновый пирог с нежным кремом из маскарпоне и апельсиновыми чипсами, 170 г	250
Шоколадный фондан с шариком мороженого, 100/50 г	250
Хрустящее печенье с фундуком, 40 г	70
Сорбет в ассортименте, 50 г	150
Мороженое в ассортименте, 50 г	120



Ознакомьтесь
с нашей чайной и кофейной картой