

Ресторан «Brasserie de Metropole»

restmetropole@mail

Название блюда	Выход	Кол-во	Цена
Холодные закуски			
Русское золото (черная икра осетровых пород)	1/28/20/10		2500
Красная икра на льду с тостами из пшеничного хлеба	1/80		540
Карпаччо из говядины с рукколой и трюфельным маслом	1/150		640
Тартар из лосося слабой соли с авокадо и яичным дрессингом	1/150		740
Щучья икра с тостами солодового хлеба	1/40/30/90		420
Пряная сельдь с молодым картофелем			460
Традиционный русский разносол			540
Сало с мороза с чесночными гренками			380
Антипаста к белому вину			550
Антипаста к красному вину			550
Салаты			
Оливье с телячьим языком под соусом провансаль	1/300		650
Королевские креветки гриль с салатом «Цезарь»	1/100/150		760
Свежая руккола с куриной печенью и лесными грибами	1/230		670
Салат «Селедка под шубой»	1/200		490
Камчатский игольчатый краб с рукколой, авокадо, томатами и яблочным соусом	1/220		990
Тёплый салат с ростбифом и овощами гриль			790
Мимоза с копчёным лососем и красной икрой			720
Печень тихоокеанской трески с листьями мангольда и компотом из персиков	1/180		590
Маринованный цыплёнок, обжаренный на углях с салатом "Цезарь"			660
Горячие закуски			
Слегка обжаренный тунец со спаржей и луковым конфиотуром			1250
Супы			
Уха "Царская" из стерляди. Подается с рюмкой водки			790
Щи похмельные из крошева с телячьими хвостами			520
Борщ с пряной говядиной, домашней сметаной, салом и лапландским хлебом	1/400/50		510
Грибная позлёбка с боровиками			540
Тыквенный крем суп с ароматом трюфеля	1/220		450
Солянка сборная мясная			580
Горячие блюда из рыбы и морепродуктов			
Фаланги Камчатского краба а оя Термидор с гуакомоле из манго и авакадо			2800
Филе корельской форели в соусе из зеленого горошка с мини рататюем			920
Лосось с сальсой из свежих томатов и оливковым тапенадом	1/150/150/50		1200
Филе судака со спаржей, сливочным луком и соусом из раков	1/120/100/20		1300
Филе палтуса с апельсиновым соусом, пастой орзо, томатами и чернилами каракатицы	1/120/100		1250
Горячие блюда из мяса и птицы			
Котлета по-киевски с картофельным пюре и клюквенным соусом	1/240/200/50		820
Каре ягненка с печеными овощами и мармеладом «Porto»	1/140/180/30		1750
Говядина «Россини» с соусом «Мадера»	1/110/40		1350
Стейк рыбай с запеченным картофелем, сыром торгонзола и свежими овощами	1/260/75/120/40		2500
	1/2 порция	1/130/75/120/40	1650
Традиционный бейфстроганов из говяжьей вырезки с вешенками и маринованными огурцами	1/370		890

Хлеб и выпечка			
Трио домашнего хлеба со сливочным маслом	1/425		150
Пирожок из слоёного теста с капустой	1/30		90
Пирожок из слоёного теста с мясом	1/30		90
Пирожок из слоёного теста с рыбой	1/30		90
Десерты			
Сырная тарелка (ассорти деликатесных сыров с вареньем из основных шишек и ягодами)			1200
Мильфей из слоеного теста с нежным французским кремом и свежими ягодами	1/225		540
Наполеон с легким заварным кремом и малиновым соусом	1/150/67		450
Штрудель яблочный с шариком мороженого и карамельным соусом	1/190/30		420
Медовик с лимонным кремом, каплями шоколада и свежими ягодами			450
Шоколадный фондан с апельсиновым мармеладом и мороженым	1/235		450
Десерт «Анна Павлова» с французским заварным кремом и свежими ягодами	1/160		450
Торт от Метрополя	1000		2850
Фруктовая ваза	1000		1500
Безалкогольные напитки			
Сок в ассортименте (яблоко, апельсин, томат, вишня, ананас)	1л		400
Минеральная вода б/г "Луризия"	0,33л		210
Минеральная вода с/г "Луризия"	0,33л		210
Минеральная вода с/г "Сан-Бенедетто"	0,75л		400
Минеральная вода б/г "Сан-Бенедетто"	0,75л		400
Минеральная вода с/г "Антиподс"	1 л		540
Минеральная вода б/г "Антиподс"	1 л		540
Морс собственного приготовления(клюква,облепиха)	1л		600
Кофе	0,1л		150
Чай в чайнике в ассортименте	0,4л		250