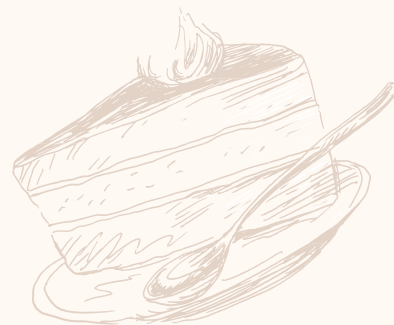
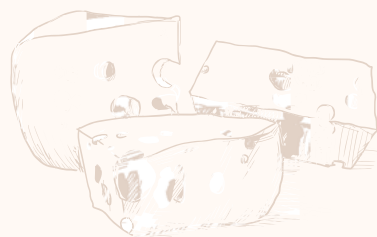




*Drink
List*

latte

Pastry



МЕНЮ



Cocktails

Coffee






du Nord
кондитерская
1834

Сэндвичи

Sandwich à la mozzarella fumée

Сэндвич с копчёной Моцареллой, домашним творожным сыром, оливками, вялеными томатами.

330 руб.

Sandwich au filet de dinde

Сэндвич с филе индейки, листьями салата, с соусом на основе анчоусов и домашнего майонеза на пшеничном батарде.

340 руб.

Sandwich du pain de seigle au saumon

Сэндвич на ржаном хлебе с луковым конфитюром, малосольным лососем, сметаной и листьями салата.

350 руб.

Sandwich au pastrami

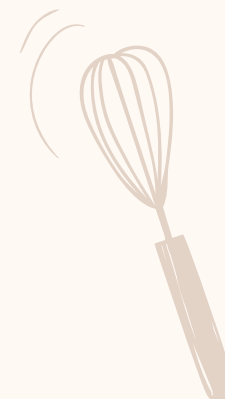
Сэндвич с пастромой (подкопчённая говядина длительного томления) на зерновом хлебе.

370 руб.

Brioche de seigle à la queue de bœuf

Медальоны из мяса бычьих хвостов на ржаной бриоше.

370 руб



Салаты и закуски

Pâté de foie de volailles

290 руб.

Нежный паштет из куриной печени с ароматом белого трюфеля с инжирным конфитюром и хрустящей бриошью.

Rillettes de canard

320 руб.

Паштет из утиного мяса.

Подаётся с тёплыми пшеничными тостами, двумя видами мармелада и оливками.

Duo des pâtés des foies de lapin et de veau

320 руб.

Дует паштетов из кроличьей и телячьей печени.

Подаётся с крестьянским маслом, луковым мармеладом и тёплым багетом.

Salade au fromage de chèvre et betterave cuite

320 руб.

Салат с печёной свеклой, козьим сыром, красным виноградом, грецкими и кедровыми орешками.

Salade Niçoise

350 руб.

Салат Нисуаз: анчоусы, печёный картофель, оливки и яйцо пашот.

Pâté de saumon et sandre

350 руб.

Паштет из лосося и судака с фисташками и шафраном, запечённый в слоёном тесте.

Fromage grille accompagné de foie de lapin

410 руб.

Салат с жареным сыром и жареной кроличьей печеню.
Подаётся с мармеладом из клубники на салатном миксе.

Salade Caesar

410 руб.

Салат Цезарь с котлетой из краба на стебле лимонного сорго,
с йогуртовым соусом на основе анчоусов и домашнего майонеза.

Salade au magret de canard

430 руб.

Салат с утиной грудкой Магре, с карамелизированной грушей
и голубым сыром.

Salade à la truite fumée

430 руб.

Салат с копчёной амурской форелью, с соусом из тунца
и кростини из парижского багета.

Petit Plateau de Fromage

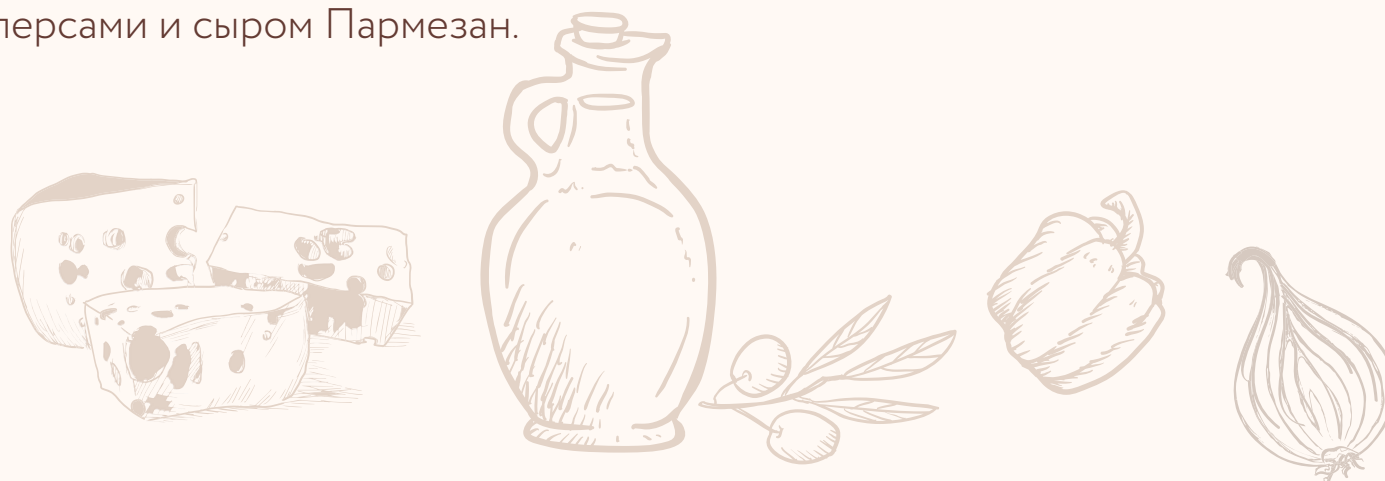
490 руб.

Маленькая сырная тарелка с тремя видами сырного мусса,
чинёного в заварные булочки, с кусочками сыра Пармезан
и домашним луковым мармеладом.

Tartare de Veau et Carpaccio de Bœuf

490 руб.

Тартар из телятины в сопровождении карпаччо из говядины
с каперсами и сыром Пармезан.



Супы

Potage St.Germain

Крем-суп из зелёного горошка с мятой и козьим сыром.

290 руб.

Poulet au Pot

Куриный суп с тёплым фуэте и куриной ножкой, на прозрачном консоме.

310 руб.

Soupe à l'oignon

Луковый суп с сырной гренкой.

330 руб.

Potage Dubarry ou crème de chou-fleur

Крем-суп Дюбарри из цветной капусты с запечённым паштетом во французском багете.

340 руб.

Soupe-cappuccino de citrouille

Суп-капучино из тыквы с французской бриошью с подкопчённым лососем.

390 руб.

Bouillabaisse

Марсельская уха (буйабес) на шафрановом бульоне с тремя видами рыбы и морепродуктами, с молодым картофелем, томатами и маслинами. Подаётся с французским багетом и соусом Айоли.

560 руб.



Горячие блюда

Joues de veau

Телячьи щёчки, томлёные в вине Гринаш Нуар, с птитимом и пряной вишней.

430 руб.

Coquelet rôti

Половинка жареного цыплёнка в специях, с гарниром из мини-картофеля, обжаренного в чесноке.

470 руб.

Filet de sandre à la sauce velouté

Филе судака с молодыми овощами с соусом Велюте.

470 руб.

Boeuf et porc sautés comme à la campagne

Поджарка «По-деревенски»: ломтики жареной свинины и говядины, жареный картофель и лук, залитые взбитым яйцом и запечённые под сыром.

480 руб.

Quiche de fruits de mer

Киш (французский открытый пирог) с морепродуктами в белом вине с сезонными овощами.

490 руб.

Petite boulettes de lapin

Котлетки из кролика с соте из лисичек в соусе из выпаренных сливок. Подаются с картофельным пюре.

490 руб.

Ragoût de lapin

Рагу из кролика с картофельным пюре.

490 руб.

Burger «du Nord»

Бургер с брянской говядиной зернового откорма на французской бриоше, с соусом Блю чиз и луковым мармеладом.

490 руб.

Casserole au deux poissons

490 руб.

Кассероль из двух видов рыбы: карельская форель и онежский судак, с крымскими креветками, выпаренными в сливках и соусом Белое вино. Подается с запечённым картофелем.

Cuisse de Canard Confite

490 руб.

Утиная ножка конфи с кремом из яблок и цветной капусты.

Ragoût de cerf

490 руб.

Рагу из мяса дикого северного оленя, томлёного в соусе из можжевельной ягоды и облепихи.

Risotto aux cèpes

490 руб.

Ризотто с белыми грибами и шафрановым кремом из сыра Пармезан.

Risotto de blé avec magret de canard et sauce foie gras

510 руб.

Ризотто из пшеницы с утиным маг্রে и кусочками жаренной фуа-гра.

Gros cote de porc

510 руб.

Большой кусок свинины с жареным картофелем.

Boulette de sanglier

590 руб.

«Котлета лесника» из мяса дикого кабана с ноткой можжевельника и тимьяна. Подается с ягодным соусом на картофельном крепе.

Moules au vin blanc

610 руб.

Беломорские мидии, припущенные в белом вине с овощами и кореньями, с дольками картофеля, запечённые под голубым сыром с соусом Блю чиз.

Boeuf Wellington

740 руб.

Говяжья вырезка, запечённая во французском слоеном тесте с соусом Оландез.

Выпечка

Печенье

Бискотти, 100 г

Злаковое с изюмом, 100 г

70 руб.

80 руб.

Круассаны

Классический

С ветчиной и сыром

Круассан «Парижский миндаль»

70 руб.

150 руб.

150 руб.

Улитка из слоёного теста с заварным кремом

Миндально-фисташковая с шоколадной крошкой

С маком

С корицей

150₽

Кекс «Шоколадная вишня»

130 руб.

Малиновый тирамису с миндальным кранблом

170 руб.

Pastry



Всегда в продаже свежайший хлеб по французским рецептам.

Пирожные и десерты

Булочка «Шу»

Заварная булочка со взбитыми сливками.

70 руб.

Пирожное «Буше»

Два воздушных бисквита с кремом на основе варёной сгущёнки.

90 руб.

Французские эклеры

Ванильный со сливочно-заварным кремом.

Кофейный со сливочно-заварным кремом со вкусом кофе.

Шоколадный с шоколадным кремом.

130 руб.

Спросите у официанта о новых видах начинок в наших эклерах

Мороженое, 1 шарик

Ванильное

Шоколадное

Клубничное

Фисташковое

70 руб.

Макарони

Французское миндальное печенье с разными начинками.

Полдюжины (6 шт.)

Дюжина (12 шт.)

320 руб.

470 руб.



Торты

Тирамису

210 руб.

Бисквит, пропитанный двумя видами ликёра, покрытый сливочным кремом на основе сыра Маскарпоне.

Торт «Морковный»

230 руб.

Нежный морковный бисквит с корицей и мускатным орехом, прослоенный сырным кремом.

Чизкейк «Классический»

290 руб.

Испечён из нежного сливочного сыра.

Торт «Лавандовый»

290 руб.

Сочетание миндального бисквита с чернично-лавандовым муссом из сыра Маскарпоне с марципановым бисквитом со сливочно-лавандовым муссом на основе белого шоколада.

Торт «Кофейно-шоколадный»

320 руб.

Мусс из чёрного и молочного шоколада с кофейным кремом на шоколадно-марципановом бисквите.



Спросите у официанта про новые десерты, торты и выпечку.

Напитки

КОФЕ

Ристретто, 20 ml

120 руб.

Эспрессо, 50 ml

120 руб.

Двойной Эспрессо, 100 ml

150 руб.

Американо, 150 ml

150 руб.

Капучино, 180 ml

180 руб.

Латте, 200 ml

210 руб.

Гляссе, 200 ml

210 руб.

Деми Крем, 180 ml

210 руб.

Какао, 200 ml

210 руб.



По вашему желанию мы можем
сделать кофе без кофеина
или добавить соевое молоко.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Классический шоколад, 180 ml

200 руб.

Мадам Шоколад, 180 ml

250 руб.

С апельсиновым ликёром

Месье Шоколад, 180 ml

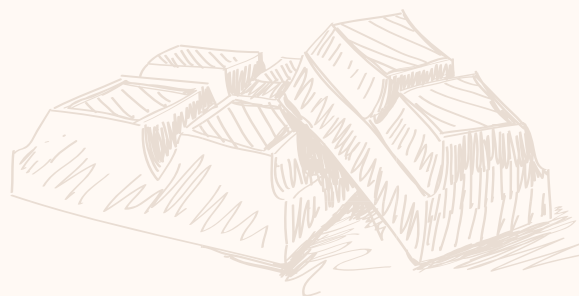
250 руб.

С коньяком

Пиратский шоколад, 180 ml

250 руб.

С ромом



ГОРЯЧИЕ КОФЕЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Кофе Мокко, 200 ml

200 руб.

Эспрессо с молоком, тёмным шоколадом,
натуральными взбитыми сливками и тёртым шоколадом.

Кофе по-венски, 200 ml

200 руб.

Эспрессо с мускатом, гвоздикой, тёмным шоколадом,
натуральными взбитыми сливками и апельсиновой цедрой.

Чёрный лес, 200 ml

200 руб.

Эспрессо с вишнёвым сиропом, тёмным шоколадом
и натуральными взбитыми сливками.

Ирландский кофе, 200 ml

250 руб.

Эспрессо с ирландским виски и натуральными
взбитыми сливками.

Женский каприз, 200 ml

250 руб.

Эспрессо с ликёром Baileys под нежной шапкой из взбитых сливок.

ЧАЙ

Чай чёрный

Ассам

Крепкий и ароматный индийский чай с лёгким солодовым оттенком.

Цейлон

Цейлонский чай янтарного цвета с насыщенным и терпким вкусом.

Эрл Грей

Классический английский чай с бергамотом.

Чай зелёный

Сенча

Японский чай с изысканным терпким вкусом и свежими травяными и ореховыми нотками.

Молочный улун

Полуферментированный китайский чай с нежным сливочно-карамельным вкусом.

Жасминовый

Китайский цветочный чай.

Травяной чай

Ройбуш

Травяной африканский чай.

Ромашковый

Душистый чай из трав, собранных в средней полосе России.

Ягодный чай

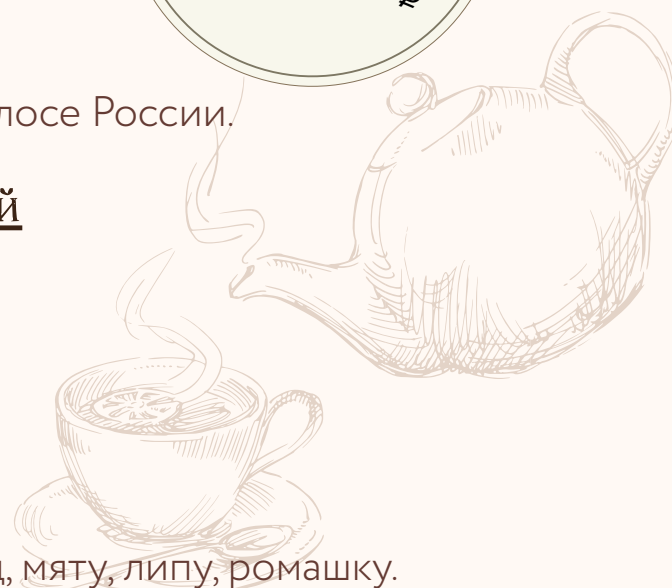
Облепиховый

Мятно-смородиновый

Клюквенный

Фруктово-ягодный

В любой чай можно бесплатно добавить чабрец, мяту, липу, ромашку.



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Aqua Minerale, 260 ml

120 руб.

Природная минеральная вода, газированная/негазированная.

Evian, 330 ml

180 руб.

Французская природная негазированная минеральная вода.

Badoit, 330 ml

180 руб.

Французская минеральная газированная вода.

ЛИМОНАД

Pepsi, Mirinda, 7 UP, 250 ml

120 руб.

ТОНИК

Evervess, 250 ml

120 руб.

СОК

Сок в ассортименте, 200 ml

120 руб.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ, 250 ml

Ванильный, клубничный, шоколадный

160 руб.



Винная карта

ИГРИСТЫЕ И ШАМПАНСКИЕ ВИНА, 0,15/0,75 l

Lambrusco Dell'Emilia Cavicchioli	240/1200 руб.
Prosecco DOC Brut Casa Defra, Italy	1700 руб.
Asti Canti, Italy	1900 руб.

ДОМАШНЕЕ ВИНО 150 ml/250 ml/500 ml

Белое сухое, Italy	180/300/500 руб.
Красное сухое, Italy	180/300/500 руб.

ВИНА БЕЛЫЕ, 0,15/0,75 l

Sauvignon Blanc Gato Negro San Pedro, Chile	240/1200 руб.
Soave DOC Folonari, Italy	280/1300 руб.
Le Monbese Sauvignon Blanc, France	280/1400 руб.
Pinot Grigio Delle Venezie IGT Folonari, Italy	320/1600 руб.
La Vielle Ferme Perrin et Fils, France	1700 руб.
Brancott Estate Marlborough Sauvignon Blanc, New Zealand	1800 руб.

ВИНА РОЗОВЫЕ, 0,75 l

Pino Grigio delle Venezie Blush Folonari, Italy

1500 руб.

КРАСНЫЕ ВИНА, 0,15/0,75 l

Merlot Gato Negro San Pedro, Chile

240/1200 руб.

Merlot e Raboso Cuvee delle Venezie, Italy

280/1300 руб.

Montepulciano D'Abruzzo La Cacciatora, Italy

280/1400 руб.

Chianti DOCG Melini marca blu, Italy

320/1600 руб.

Kressmann Grande Reserve Bordeaux AOC, France

1800 руб.



АПЕРИТИВЫ, 50 ml

Лилле Блан/Lillet Blanc 150 руб.

Мартини/Martini 150 руб.

ВОДКА, 50 ml

Русский стандарт/Russian Standard 200 руб.

Русский стандарт Платинум/Russian Standard Platinum 250 руб.

Абсолют/Absolut 280 руб.

ТЕКИЛА, 50 ml

Olmeca Blanco 350 руб.

Olmeca Gold 350 руб.

ВИСКИ, 50 ml

Ballantine's Finest 300 руб.

Jameson 350 руб.

Jack Daniels 350 руб.

Chivas Regal 12 YO 600 руб.

The Glenlivet 12 YO, single malt 800 руб.

КОНЬЯК, 50 ml

Martell VS 500 руб.

Martell VSOP 670 руб.



БРЭНДИ, 50 ml

Արարատ 3*/Ararat 3*

250 руб.

Արարատ 5*/Ararat 5*

300 руб.

РОМ, 50 ml

Havana Club ANEJO 3 ANOS

300 руб.

Havana Club Especial

350 руб.

ДЖИН, 50 ml

Beefeater

300 руб.

ЛИКЕР, 50 ml

Jägermeister

Becherovka

Campari

Baileys

Sambuca Giarola

Cointreau

Kahlua



ПИВО

Kronenbourg 1664, 0.44 l

210 руб.

Leffe Brune, 0.33 l

270 руб.

Поделитесь своими впечатлениями
о нашем ресторане.



[du_nord_1834](#)



[vk.com/dunord1834](#)

