



Menu

Le Grand Café

Деликатесы / Delicacies

Устрицы по-бретонски	1 шт 380 ₺
Breton oysters	
Фуа-гра с соусом Пасьон	190 г 1950 ₺
Foie gras with Pasion sauce	
Улитки по-бургундски	110 г 1200 ₺
Burgundy snails	
<i>new</i> Запеченный Камамбер с конфи из свеклы	140 г 550 ₺
Baked Camembert with beetroot confit	
<i>new</i> Тартар из говядины с муссом из Пармезана	140 г 790 ₺
Beef tartare with Parmesan mousse	
<i>new</i> Домашний паштет аля Рâté en croute	190 г 580 ₺
Homemade pate ala Pâté en croute	

Холодные закуски / Cold appetizers

<i>new</i> Салат с креветками, конфи из свеклы и сливочным сыром	170 г 690 ₺
Salad with shrimps, beetroot confit and cream cheese	
Тартар из семги с авокадо и соусом Понзо	200 г 890 ₺
Salmon tartare with avocado and Ponzo sauce	
Салат из свежих овощей с копченой индейкой и баклажанной икрой	200 г 600 ₺
Fresh vegetable salad with smoked turkey and eggplant caviar	
Салат Нисуаз со свежим тунцом	260 г 950 ₺
Nicoise salad with fresh tuna	
<i>new</i> Салат Цезарь с курицей	220 г 750 ₺
Caesar salad with chicken	
<i>new</i> Салат Цезарь с креветками	200 г 850 ₺
Caesar salad with shrimps	
<i>new</i> Карпаччо из семги с артишоком	140/30 г 990 ₺
Salmon carpaccio with artichoke	
Карпаччо из трех видов томатов	200 г 490 ₺
Carpaccio from three types of tomatoes	

Торячие закуски / Hot appetizers

Гребешок с хрустящими вешенками и соусом Апероль	240 г 1250 ₺	<i>new</i>
Scallop with crispy oyster mushrooms and Aperol sauce		
Креветки в соусе Термидор с апельсиновой цедрой	135 г 800 ₺	<i>new</i>
Shrimps in Thermidor sauce with orange peel		
Креветки с муссом авокадо и соусом Коктейль	200 г 990 ₺	
Shrimps with avocado mousse with Cocktail sauce		
Морепродукты в соусе Беарнез	190 г 1200 ₺	
Seafood in Bearnaise sauce		
Обжаренные артишоки с кремом из баклажанов и анчоусом	120/40 г 790 ₺	<i>new</i>
Fried artichokes with eggplant cream and anchovy		

Супы / Soups

Томатный суп с морепродуктами	350/50 г 750 ₺	<i>new</i>
Tomato soup with seafood		
Луковый суп с Порто и сыром Грюер	270 г 650 ₺	
Onion Soup with Porto and Gruyere cheese		
Крем-суп из цветной капусты с креветками	220/20 г 690 ₺	<i>new</i>
Cauliflower cream soup with shrimps		
Крем-суп из спаржи с черным трюфелем	250 г 750 ₺	
Asparagus cream soup with black truffle		
Куриный бульон с перепелиными яйцами	250 г 250 ₺	<i>new</i>
Chicken broth with quail eggs		

Первые блюда / First course

Ризотто классическое с Шафраном	250 г 650 ₺	<i>new</i>
Classic risotto with saffron		
Лазанья с семгой и креветками	225 г 690 ₺	<i>new</i>
Salmon and shrimps lasagna		
Лазанья с кроликом и грибами	225 г 590 ₺	<i>new</i>
Rabbit and mushrooms lasagna		

Рыбные вторые блюда / Second courses "Fish"

- new* Клыкач с апельсиновым соусом и копченым фенхелем 270 г | 1700 ₺
Toothfish with orange sauce and smoked fennel
- new* Палтус с соусом Голландез и спаржей 230 г | 900 ₺
Halibut with Hollandaise sauce and asparagus
- Стейк из тунца с соусом из свежих томатов 240 г | 1250 ₺
Tuna steak with fresh tomato sauce
- Филе семги с картофельными оладьями,
овощами и соусом Нуазет 290 г | 1100 ₺
Salmon fillet with potato pancakes, vegetables and Noisette sauce

Мясные вторые блюда / Second courses "Meat"

- Филе утки с соусом из вишни Амарена
и миндальным кремом 220 г | 990 ₺
Duck fillet with Amarena cherry sauce and almond cream
- Утиная ножка с вишней Амарена и ягодным соусом 220 г | 950 ₺
Duck leg with Amarena cherry and berry sauce
- new* Рулет из цыпленка с сезонными томатами 250 г | 790 ₺
Chicken roll with seasonal tomatoes
- Рибай на гриле с перечным соусом за 100 г | 990 ₺
Grilled ribeye with pepper sauce
- Филе говядины с трюфельным соусом
и фуа-гра в стиле Россини 250 г | 2600 ₺
Rossini-style beef fillet with truffle sauce and foie gras
- new* Говяжьи щечки с пюре из сельдерея и мясным соусом 270 г | 900 ₺
Beef cheeks with celery puree and meat sauce
- new* Говяжьи ребра с маринованной капустой и соусом барбекю 100 г | 290 ₺
Beef ribs with pickled cabbage and barbecue sauce

Гарниры / Garnish

Спаржа на хоспере	60 г 270 ₺
Asparagus on josper	
Овощи на гриле	170 г 320 ₺
Grilled vegetables	
Овощной рататуй	150 г 320 ₺
Vegetable ratatouille	
Пюре из картофеля с трюфелем и желтком	230 г 600 ₺
Mashed potatoes with truffle and egg yolk	
Молодой картофель обжаренный с петрушкой и чесноком	170 г 350 ₺
Fried baby potatoes with parsley and garlic	

Специальное меню / Special menu

Ролл с угрем и икрой тобико	230/50/30/20 г 790 ₺	<i>new</i>
Roll with eel and tobiko caviar		
Ролл Филадельфия	250/50/30/20 г 900 ₺	
Philadelphia roll		
Ролл темпура с тигровыми креветками	270/40/30/20 г 950 ₺	
Tempura roll with tiger shrimps		
Суп Том Ям с креветками	380/100 г 750 ₺	
Tom Yum soup with shrimps		
Бургер с мраморной говядиной	420 г 650 ₺	
Burger with marbled beef		
Клуб-сендвич с курицей	400 г 650 ₺	
Club sandwich with chicken		

Десерты / Deserts

	Черничный флан с мороженым из одуванчиков	120 г 500 ₺
	Blueberry flan with dandelion ice cream	
<i>new</i>	Брауни с чизкейком и карамельным мороженым	80/30 г 260 ₺
	Brownies with cheesecake and caramel ice cream	
	Кокос с карамелью	100/75 г 300 ₺
	Coconut with caramel	
<i>new</i>	Десерт манго, кокос и лайм	70/35 г 350 ₺
	Mango, coconut and lime dessert	
	Павлова	110 г 600 ₺
	Pavlova	
<i>new</i>	Клубничный мильфей	130 г 400 ₺
	Strawberry milfey	
	Тарт шоколадно-ореховый	100 г 250 ₺
	Chocolate-nut cake	
	Тарт ягодный	110 г 250 ₺
	Berry cake	
	Круассан	90 г 150 ₺
	Croissant	
	Круассан с малиновой начинкой	130 г 250 ₺
	Croissant with raspberry filling	
	Улитка с изюмом	110 г 160 ₺
	Bun with raisins	
	Эклер: лаванда / карамель / фисташковый / манго-маракуйя / яблоко	60 г 180 ₺
	Eclair: lavender / caramel / pistachio / mango-passion fruit / apple	
	Макарон: фисташка / инжир / ваниль / матча-дыня / клубника	25 г 75 ₺
	Macaroon: pistachio, figs, vanilla, matcha melon, strawberry	
	Мороженое: шоколад / ваниль / лаванда	100 г 300 ₺
	Ice cream: chocolate / vanilla / lavender	
	Сорбе: манго-маракуйя / ягодный	50 г 200 ₺
	Sorbet: mango-passion fruit / berry	
	Сет мини-десертов	145 г 450 ₺
	Mini dessert set	