

ЗАКУСКИ

	Паштет из куриной печени с вишнёвым компоте	180 г	490 Р
	Тартар из форели с багетом	210 г	850 Р
	Риет из копчёной форели с картофельными вафлями	215 г	850 Р
new	Тартар из говядины со сморчками и муссом из белых грибов	160 г	970 Р
♥	Пряные креветки с пармезаном и багетом	320 г	1250 Р
new	Жареные гребешки с томатами и багетом	250 г	1600 Р

САЛАТЫ

	Зелёный салат: цукини, брокколи и карамелизированный пекан	165 г	630 Р
	Салат с баклажанами и страчателлой	265 г	650 Р
	Страчателла с томатами и базиликом	290 г	700 Р
new	Буррата с томатами и хурмой	220 г	790 Р
	Салат с креветками и цитрусовой заправкой	220 г	850 Р
	Нисуаз с тунцом и соусом тоннато	285 г	950 Р
♥	Салат с говядиной и томатами	220 г	990 Р

СУПЫ

	Луковый суп	340 г	590 Р
	Тыквенный суп с креветками	350 г	690 Р



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	Картофель с грибами и яйцом пашот	270 г	610 Р
	Куриный шницель с перечным соусом	250 г	710 Р
new	Цыплёнок с картофельным пюре и соусом из сморчков	260 г	710 Р
	Лимонный ризотто с креветками	280 г	950 Р
	Паста с бурратой и вялеными томатами	380 г	990 Р
new	Ризотто со сморчками и пармезаном	300 г	990 Р
♥	Паста с креветками, страчателлой и песто	300 г	990 Р
new	Утиная грудка с хурмой и соусом бигарад	320 г	1100 Р
	Судак с овощами брокколи, шпинатом и беби картофелем	280 г	1200 Р
♥	Паста с гребешками и трюфельно-грибным соусом	260 г	1390 Р
	Стейк Денвер с картофелем фри и перечным соусом	270 г	1890 Р
new	Стейк Бавет с гратеном дофинуа	200 г	1890 Р



	Розовая Джоли сочная и нежная с нотками соленой карамели	690 Р
	Фин де Клер сладость, минеральные и растительные ноты	690 Р
	Муроцу необычный богатый сладковатый вкус и фруктовое послевкусие	790 Р

ДЕСЕРТЫ

	Чизкейк Сан-Себастьян с малиновым соусом	180 г	530 Р
	Классический / Вишневый Креп-Сюзетт	250 г	650 Р
new	Шоколадный фондан	150 г	650 Р
♥	Меренговый торт «SouSou»	310 г	690 Р
new	Французский тост с хурмой	290 г	790 Р

КОФЕ

	Эспresso	50 мл	250 Р
	Американо	180 мл	270 Р
	Флет Уайт	170 мл	350 Р
	Капучино	300 мл	370 Р
	Латте	300 мл	370 Р
	Матча-Латте	270 мл	350 Р
	Раф ванильный солёная карамель	300 мл	370 Р
	Аффогато ванильное мороженое с порцией эспresso	150 мл	390 Р
	Кофе Тюр	250 мл	450 Р
	Матча-тоник	300 мл	490 Р
	Бамбл апельсин грейпфрут	300 мл	590 Р

Любой напиток на альтернативном / безлактозном молоке + 80 Р к стоимости

СОБЕРИ СВОЙ ЗАВТРАК

Глазунья 100 г		Омлет 100 г		Скрэмбл 100 г	
200 ₺		200 ₺		200 ₺	
					
Форель 50 г		Креветка 45 г		Мортаделла 50 г	
370 ₺		350 ₺		250 ₺	
				Авокадо 50 г	
				Томат 100 г	
				250 ₺	
					
		Икра красная 10 г		Икра черная 30 г	
		330 ₺		3 300 ₺	

ЗАВТРАКИ

new	Завтрак Аристократа	1.7 кг	25 000 ₺
икра чёрная / блины с картошкой / оладьи / картофельные вафли / копчёная утка яйца куриные / яйца перепелиные / сметана / масло сливочное *сопровождается бутылкой водки Monblanc или игристым Cava Delapierre			

каши

new	Рисовая каша на кокосовом молоке с цедрой лимона	240 г	330 ₺
new	Овсяная каша с маком и вишней	260 г	370 ₺
new	Гречневая каша с пармезаном на бульоне из белых грибов	200 г	410 ₺

яйца

	Скрэмбл с мортаделлой и муссом из белых грибов	185 г	490 ₺
	Скрэмбл с тамбовским окороком и муссом из белых грибов	185 г	490 ₺
	Шакшука с брынзой и багетом	320 г	610 ₺
	Французский омлет со страчателлой (рекомендуем добавить красную икру)	235 г	630 ₺
new	Французский омлет с соусом из сморчков	240 г	710 ₺
	Французский омлет с форелью или креветкой	250 г	790 ₺
	Яйца пашот с копчёной форелью и пармезаном	280 г	870 ₺
	Яйца пашот с креветками и авокадо	285 г	870 ₺

la baguette pour Paul

new	La baguette с тамбовским окороком	300 г	690 ₺
new	La baguette с мортаделлой	300 г	690 ₺
new	La baguette с форелью с крем-чиз	300 г	890 ₺

bon voyage

	Завтрак в Париже тамбовский окорок, авокадо, яйцо, паштет из брокколи и крем-чиз	255 г	890 ₺
	Завтрак в Монако слабосоленая форель, розовый томат, авокадо, яйцо, крем-чиз	280 г	890 ₺
♥	Большой французский завтрак: яйцо, круассан, мортаделла, авокадо	320 г	910 ₺
	Большой завтрак SouSou: яйцо, форель, драник, брокколи, авокадо	310 г	910 ₺

круассаны

	Классический круассан	80 г	350 ₺
	Миндальный круассан	135 г	550 ₺
	Шоколадный круассан	140 г	550 ₺
new	Меренговый круассан	140 г	550 ₺
	Круассан с кремом из варёной сгущенки и вишней	180 г	650 ₺
new	Круассан со скрэмблом и мортаделлой	240 г	690 ₺
	Крок-мадам на круассане	220 г	710 ₺
new	Круассан со скрэмблом и сморчками	220 г	710 ₺
new	Круассан с креветками и сладким чили	250 г	850 ₺
new	Круассан с форелью	185 г	910 ₺

encore еще encore

♥	Сырники с малиновым соусом	215 г	530 ₺
	Творожная запеканка с малиновым соусом	215 г	530 ₺
new	Драник с мортаделлой и яйцом пашот	250 г	730 ₺
	Вафли из кабачка с форелью или креветкой	300 г	790 ₺
new	Драник с лососем и яйцом пашот	250 г	810 ₺
	Блины с красной икрой	280 г	1350 ₺

МЕНЮ ДЛЯ СВИДАНИЙ

и не только

Согревающие напитки

Какао	300 мл.	350₽
Какао с вишней	300 мл.	370₽
Какао с апельсиновой	300 мл.	370₽
Грушевый Грог	300 мл.	450₽
(сидр грушевый, мед, специи, цитрусы)		
Глентвейн	300 мл.	450₽
(вино красное сухое, мед, специи, цитрусы)		
Горячий шоколад	200 мл.	550₽
Чай Малина - грейпфрут - мята	600 мл.	700₽
Чай Маракуйя - жасмин - ваниль	600 мл.	700₽

Фондю

Классический	1750₽
Подается с шампиньонами, багетом и маринованными огурцами	500 г.

Рекомендуем добавить к фондю:

Багет	1/2	+100₽
Шампиньоны	100 г.	+150₽
Трюфель	2 г.	+300₽
Креветки	100 г.	+500₽



Фото меню

Шоколадный	1720₽
Подается с маршмэллоу, хурмой и банананом	500 г.

Камамбер запеченый с брусникой и круассаном	1290₽ 200 г.
Улитки с чесночным багетом	1150₽ 200 г.

ЛИМОНАДЫ

Маракуйя-Ананас
Малина-Базилик
Вишня-Барбарис
Юдзу-Личи

Одинаковая стоимость для любого выбора - **390 Р**

НАПИТКИ

Кола	330 мл	350 Р
Тоник Гарденист	200 мл	350 Р
Сок IL Primo	200 мл	350 Р

ВОДА

Meyer (Россия) газированная/негазированная	500 мл	350 Р
San Benedetto (Италия) газированная/негазированная	500 мл	650 Р
Недра (Россия) газированная/негазированная	750 мл	900 Р

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ ФРЕШИ

Морковный	250 мл	300 Р
Яблочный		350 Р
Апельсиновый		450 Р
Грейпфрутовый		450 Р
Рекомендуем добавить сливки или сельдереевый шот		

ЧАЙ

Ассам черный чай крепкий, насыщенный, терпкий	600 мл	430 Р
Билочунь зеленый чай свежий, фруктовый, травянистый		430 Р
Дянь Хун черный чай медовый, фруктовый, бархатистый		430 Р
Моли Билочунь зеленый чай жасминовый, цветочный, освежающий		430 Р
Молочный улун улун сливочный, мягкий, ванильный		430 Р
Наглый фрукт травяной чай ягодный, сочный, сладкий		430 Р
Спокойные ночи травяной чай травяной, расслабляющий, мягкий		430 Р
Те Гуаньинь улун цветочный, ореховый, ароматный		430 Р
Эрл Грей черный чай бергамотовый, цитрусовый, ароматный		430 Р
Да Хун Пао улун жареный, глубокий, насыщенный		430 Р
Мы можем добавить мяту или чабрец для более яркого вкуса и аромата - 50 Р		

KUSMI TEA

PARIS

Kusmi Tea, основанный в 1867 году в Санкт-Петербурге, объединяет лучшие традиции русского чаепития с изысканностью французской культуры. Мастера blends с полутораве-ковым опытом — каждый чай Kusmi создается с учетом старинных рецептов, сохраняя баланс уникальных ароматов и натуральных ингредиентов.

White Anastasia Белый чай с бергамотом и цветами апельсина I 600 мл	750 Р
белый чай, зеленый чай, масло бергамота и сладкого лайма, масло флердоранжа	
Lovely Morning BIO Зеленый чай, мате I 600 мл	750 Р
зеленый чай, мате , апельсин, лимон, грейпфрут, гуарана, цветы календулы	
Anastasia Эрл Грей с бергамотом и лимоном I 600 мл	750 Р
черный чай, масло бергамота, цветки апельсина	
Kashmir Tchai Черный чай со специями I 600 мл	750 Р
черный чай, кардамон, корица, имбирь, анис, лавровый лист, гвоздика, эвкалипт	

Уважаемые гости, если у вас есть аллергии или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту.