

# PAUL

depuis 1889

## Bakery Restaurant

Le Restaurant du Boulanger





## PAUL, Maison de Qualité depuis 1889

Первая пекарня PAUL открылась во французском городе Лилль в 1889 году. С этого времени булочная-кондитерская под этим именем покорила более 46 стран и работает в Великобритании, США, Бельгии, Японии и многих других странах. Каждое утро, более чем в 765 пекарнях по всему миру, выпекают свежайшие круассаны, багеты и макарони.

Среди главных принципов фамильного дома PAUL, которые обеспечивают ему многолетнюю и всемирную популярность, – преемственность поколений, высочайшее качество ингредиентов и готовой продукции. «На протяжении более 130 лет «французский» хлеб является религией для нашей семьи, наша страсть и наша потребность в хороших продуктах передается в

течение пяти поколений. Рецептура не терпит компромиссов: подбор ингредиентов, свежесть, безукоризненное оформление витрин – все это принципиально важно для нас. Мы всегда гарантируем качество, преследуя одну главную цель: максимально удовлетворить потребности гостя».

Добро пожаловать в PAUL  
и... приятного аппетита!

Maxime HOLDER  
CEO of PAUL



Мы точно знаем, что в любом возрасте счастье и удовольствие ассоциируются с вкусной едой, поскольку кормим людей с 1889 года.

Хорошо понимая это, PAUL предлагает вам ассортимент, который одновременно обладает сбалансированной питательной ценностью и богатым вкусом. В нашем ассортименте вы сможете найти блюда, подходящие для любого случая.

Попробуйте на завтрак, обед или ужин качественные блюда, заботливо приготовленные специально для вас нашей командой: аутентичные, из натуральных ингредиентов, идеально подходящие для сбалансированного питания.

Потому что мы гордимся тем, что делаем,

Потому что мы осознаем свою ответственность,

Потому что мы знаем, как позаботиться  
о вас и ваших близких.



для ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО -  
нет мяса, нет рыбы, но в составе  
могут присутствовать яйца или  
молочные продукты.  
Уточняйте у официантов.



# Завтраки

Подаем каждый день до 12:00

Во Франции завтрак - это особенное время, которое принято как можно чаще проводить с семьей. Вкусная, теплая и полная витаминов утренняя трапеза - отличное начало нового дня. Чтобы поделиться с вами этой французской традицией, мы составили меню из ваших любимых утренних блюд и напитков.

## ВЫПЕЧКА

Круассан классический	109₮
55 гр	
с миндальным кремом	179₮
120 гр	
с лимонным кремом	169₮
120 гр	
с яблочной начинкой	169₮
120 гр	
«Нуазет»	169₮
125 гр	
Плие с шоколадом	159₮
125 гр	
Шоссон с яблоком	159₮
105 гр	
Слойка	
с шоколадом	109₮
60 гр	
с шоколадом	179₮
и миндалем	
135 гр	
с яблоком	159₮
100 гр	
Улитка с изюмом	159₮
100 гр	
Бриошь с творогом	159₮
110 гр	

## ИНГРЕДИЕНТЫ НА ВЫБОР

Слабосоленый лосось	149₮
Ветчина, сыр, бекон, лук, томаты, зелень, кетчуп, шпинат, сладкий перец, курица, грибы, яйца	59₮
Свежие фрукты, Нутелла, орехи, мед, масло, изюм, сметана	59₮
Домашнее варенье в ассортименте	59₮

Цена указана за 30 г каждого ингредиента.

**Завтрак PAUL\* 349р**

(1/2 багета Флют с домашним вареньем и сливочным маслом или выпечка на выбор: круассан, миндальный круассан, шоссон, бриошь)

**Французский завтрак\* 449р**

Крок на выбор: Крок Месье 150/25 гр (тостовый хлеб, ветчина, сыр)

Крок Мадам 150/40/20гр (тостовый хлеб, ветчина, сыр, яйцо)

**Английский завтрак\* 599р**

120/100/40/45/25/45 гр (1/2 багета Флют с домашним вареньем и сливочным маслом или выпечка на выбор, омлет, свиные и говяжьи колбаски, грибы, томаты, листья салата, тост)

**Яйцо Бенедикт с ветчиной**

160 гр  
(круассан классический, ветчина, яйцо пашот, шпинат, «Голландский» соус)

**Яйцо Бенедикт с лососем**

160 гр  
(круассан классический, лосось с/с, яйцо пашот, шпинат, «Голландский» соус)

**Скрамбл**

330 гр  
(хлеб со льном, яйцо, сливки, сыр, томаты черри, базилик)

**Скрамбл с овощами**

125/65/55 гр  
(круассан, яйцо, молоко, авокадо, перец болгарский печеный, томаты, зелень, базилик)

**Яйца под томатным соусом****а-ля Шакшука**

270/55 гр  
(глазунья из 3-ех яиц, соус томатный, лук репчатый, томаты, базилик, зук зеленый. Подается с классическим круассаном)

**Глазунья из 2-х яиц**

90/25 гр

**Омлет из 2-х яиц**

150/25 гр

**Йогурт с мюсли**

225 гр

**Фермерский творог**

240 гр

(творог со сливками и клубникой)

**Блинчики****жульен**

180/30 гр

**с ветчиной и сыром**

150/25 гр

**с ветчиной, сыром и яйцом**

150/40/25 гр

**с семгой**

135/40/80/8 гр

**с курицей и грибами**

175/40 гр

**с творогом**

260/50 гр

249р

269р

279р

299р

289р

299р

**Каша****Пшенная**

250/25/20/30 гр

**Рисовая**

250/25/20/30 гр

**Геркулесовая**

250/25/20/30 гр

(на молоке или воде, тостовый хлеб, мед, сливочное масло)

**Пшенная с клубникой и печеньем**

265/40/25 гр

**Рисовая с курагой и вишней**

265/30/25 гр

**Геркулесовая с орехами****и яблоком**

250/33/30/25 гр

159р

159р

159р

199р

199р

249р

299р

**Ванильные сырники**

150/30/10 гр

**ФРУКТЫ&ОВОЩИ****Овощные палочки**

215 гр

**Фруктовый салат**

230 гр

199р

249р

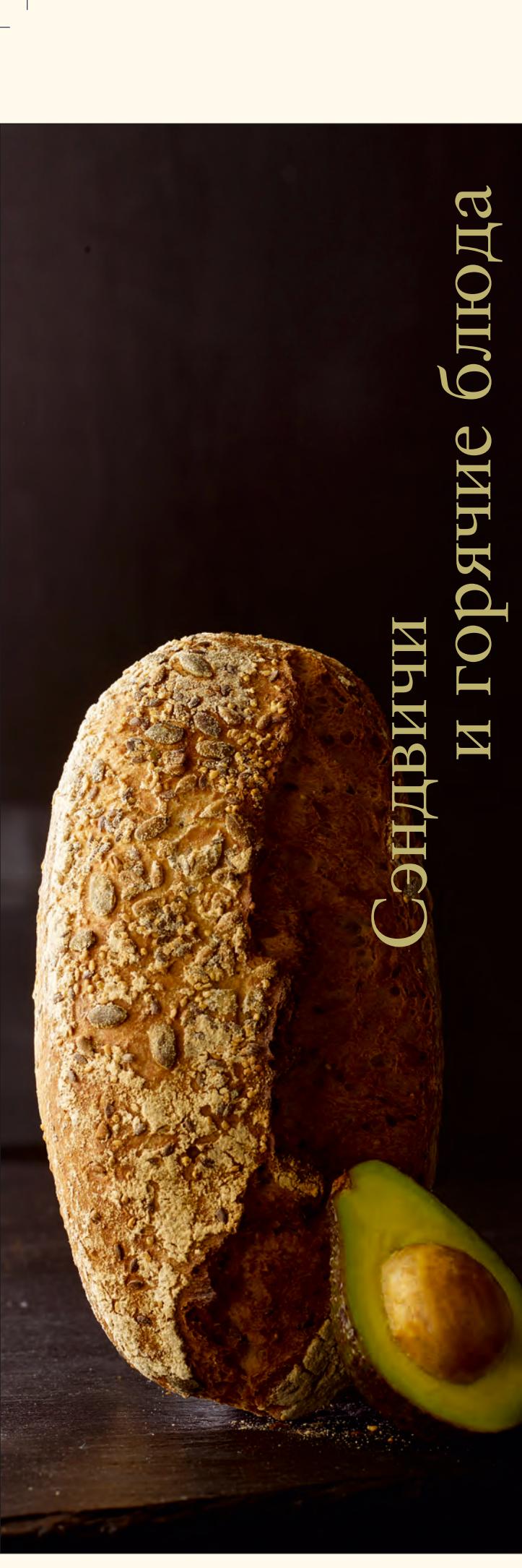


Скрамбл с овощами



Яйцо Бенедикт с лососем

\*К любому комплексному завтраку фреш и кофе



# Сэндвичи и горячие блюда

Наши сэндвичи на французском багете сервируются с микс-салатом и соусом «винегрет», по Вашему желанию их можно подать горячими.

## СЭНДВИЧ

с ветчиной и сыром	259₮
180/30 гр	
с курицей	259₮
220/30 гр	
с тунцом	269₮
230/30 гр	
с лососем	319₮
200/30 гр	
с томатом	299₮
и моцареллой	
200/30 гр	
с ростбифом	299₮
245/30 гр	

## СЭНДВИЧ ВЕНСКИЙ

с ветчиной, сыром и овощами	259₮
220/30 гр	
с сыром Камамбер	339₮
215/30 гр	

## КЛАБ СЭНДВИЧ

с тунцом	249₮
165/30 гр	
с курицей и беконом	249₮
160/30 гр	
с запеченым лососем	299₮
185/30 гр	

## КРУАССАН

с ветчиной и сыром	259₮
115/30 гр	
со слабосоленым	279₮
лососем	
95 гр	

## КРОКИ

Традиционный горячий сэндвич.  
Подается на сельском  
или тостовом хлебе.

### Крок Мадам

235/40/25 гр (150/40/25 гр)

### Крок Месяе

235/25 гр (150/25 гр)

### Крок Месяе с лососем

240/25 гр

## ТАРТИНЫ

Открытый французский сэндвич на  
сельском хлебе. Подается горячим.

### С яйцом пашот

195 гр

199₽

### С печенью и клюквенным соусом

180 гр

249₽

### С ростбифом

170 гр

279₽

### С томатами и моцареллой

235/25 гр

349₽

### С запеченной семгой

175/25 гр

499₽

### С семгой и яйцом пашот

315 гр

499₽

### С креветками и авокадо

195 гр  
(подается на хлебе со льном)

449₽

## КИШИ

Классический открытый пирог с основой из песочного теста и яично-сливочной начинкой.

### Овощной

125/25 гр  
(пуккини, болгарский перец, шпинат,  
яйцо, сливки, сыр)

299₽

### С лососем и шпинатом

150/25 гр  
(лосось, шпинат, яйцо, сливки, сыр)

299₽

### Лорен

130/25 гр  
(бекон, ветчина, яйцо, сливки, сыр)

299₽

### С курицей и шампиньонами

135/25 гр  
(куриная грудка, шампиньоны, зеленый горошек,  
яйцо, сливки, сыр)

299₽



Крок Мадам на сельском хлебе



Тартин с ростбифом



Тартин с креветками и авокадо

## САЛАТЫ

### С киноа и авокадо

275 гр  
(киноа, морковь, авокадо, базилик, руккола, соус томатный)

299₽

399₽

### Крестьянский

250 гр  
(куриная грудка запеченная, сыр, яблоки, греческий орех, изюм, микс салатов, соус винегрет)

369₽

499₽

### Греческий

320 гр  
(томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, лук красный, шпинат, базилик, сыр фета)

369₽

469₽

### Нисуаз

310 гр  
(тунец, стручковая фасоль, перепелиные яйца, томаты, картофель, авокадо, лук красный, шпинат, салат айсберг)

399₽

449₽

### С ростбифом

295 гр  
(ростбиф, картофель мини, микс салатов, грибы вешенки, лук красный, лук зеленый, кинза, медово-горчичный соус, орехи кедровые)

399₽

499₽

### С авокадо и моцареллой

200 гр  
(авокадо, моцарелла, базилик, томаты, соль, руккола, перец ч/г, масло оливковое)

399₽

199₽

### Со свеклой и сырным муссом

255 гр  
(свекла запеченная, мусс из сыра Фета, базилик)

249₽

249₽

### Цезарь

овощной  
160 гр

299₽

359₽

с курицей  
250 гр

389₽

с лососем  
230 гр

499₽

399₽

с тигровыми креветками  
235 гр

499₽



Салат с ростбифом

### Печень куриная

#### с микс-салатом

250 гр  
(печень куриная, микс салатов, перец болгарский, шпинат, лук зеленый, соус чили сладкий, оливковое масло, луковый соус)

### С креветками и авокадо

340 гр  
(креветки обжаренные, томаты, огурец, редис, сельдерей, лук красный, салат романо, авокадо, кунжутный соус)

### С запеченной семгой

#### и фасолью

290 гр  
(семга запеченная, фасоль стручковая, томаты, яйцо куриное отварное, микс салатов, соус винегрет)

### С лососем и картофелем

260 гр  
(лосось с/с, вешенки, картофель мини, микс салатов, лук зеленый, лук красный, кинза, соус медово-горчичный)

## СУПЫ

### Куриный с лапшой

260/30 гр  
(бульон куриный, куриная грудка, лапша, перепелиное яйцо. Подается с гренками из чиабатты)

### Луковый

210/40 гр  
(французский луковый суп на основе овощного бульона. Подается с гренками из чиабатты с запеченым сыром)

### Тыквенный

270/100 гр  
(суп пюре из тыквы и сельдерея. Подается с брускеттой, запеченным перцем и муссом из сыра фета)

### Рыбный с треской

260/100 гр  
(филе трески, картофель, томаты, базилик. Подается с гренками из пшеничного багета с пастой из тунца)



Суп рыбный с треской

## ГОРЯЧЕЕ

### Котлеты из индейки

170/170/30 гр

(котлеты из индейки, картофель отварной, лук зеленый, соус сливочно-трюфельный)

### Куриная грудка с мини картофелем и грибами

115/180 гр

(запеченная куриная крудка, мини картофель, шампиньоны, сливки, масло трюфельное, масло оливковое, шпинат, петрушка, укроп, базилик)

### Бефстроганов с пюре

340 гр

(вырезка говядина, картофельное пюре, соленый огурец, шампиньоны, зелень, соус)

### Филе трески с рисом

120/145/50 гр

(филе трески, рис: красный, черный, белый, шпинат, томаты черри, баклажан, цукини, перец болгарский, соус сливочно-лимонный, бобы эдамамэ, кумин, лайм, лимон)

### Филе семги с овощным соте и кус-кусом

115/180/20/20 гр

(стейк из семги, кус-кус, чеснок, лук красный, баклажан, цукини, перец красный болгарский, базилик, масло оливковое, кинза, соус гуакомоле, лимон, соус кунжутный)

### Галета

#### С ЛОСОСЕМ

240/30 гр

(галета картофельная, лосось с/с, сыр сливочный, микс салатов)

#### С тунцом

390 гр

(галета картофельная, паста из тунца, огурец, томаты черри, лук красный, салат айсберг, руккола, лук зеленый)

### Кус-кус с овощным соте

290 гр

(крупа кус-кус, овощное соте, орех мускатный)

## ПАСТА

499₽

### Спагетти с томатным соусом

299₽

 370 гр  
(спагетти, томатный соус, томаты черри, лук, базилик)

449₽

### Спагетти Карбонара

399₽

320 гр  
(спагетти, бекон, яйцо, соус сливочный, лук)

599₽

### Паста с фрикадельками в сливочном соусе

499₽

400 гр  
(спагетти, индейка, курица, лук зеленый, сливки, горошек зеленый, петрушка, масло трюфельное)

599₽

### Феттучини с креветками

499₽

390 гр  
(феттучини, креветки, томаты черри, лук репчатый, сыр, кинза, петрушка)

239₽

### Паста с ростбифом и белыми грибами

499₽

350 гр  
(спагетти, ростбиф, грибы белые, чеснок, томаты сушеные, петрушка, базилик, укроп, томатный соус)

749₽



Паста с ростбифом и белыми грибами

399₽

399₽

239₽



Филе семги с овощным соте и кус-кусом

Котлеты из индейки



## Пирожные

### ЭКЛЕР

ванильный	169₮
85 гр	
шоколадный	169₮
85 гр	
крем-брюле	149₮
55 гр	
шантильи с клубникой	199₮
100 гр	

### МИЛЬФЕЙ

классический	249₮
150 гр	
с клубникой	349₮
195 гр	

### ПИРОГ

черничный	309₮
160 гр	
с яблоком	269₮
150 гр	
с грушей и малиной	269₮
150 гр	

### ТАРТАЛЕТКА

с клубникой	369₮
150 гр	
с голубикой	369₮
120 гр	
с лимонным кремом и меренгой	279₮
140 гр	

### ТОРТ & МАКАРОН

Шоколад-манго	259₮
140 гр	
Чизкейк	289₮
130 гр	
Наполеон	299₮
170 гр	
Медовик	289₮
120 гр	
Макарон	269₮
80 гр (ваниль, шоколад, малина, фисташка)	



## Напитки

### КОФЕ

Эспрессо 40 мл	LAVAZZA	109Р
Двойной эспрессо 80 мл		169Р
Американо 140 мл		189Р
Двойной американо 280 мл		239Р
Капучино 150 мл		249Р
Двойной капучино 350 мл		319Р
Флэт Уайт 200 мл		269Р
Латте 210 мл		269Р
Двойной Латте 450 мл		339Р
Кофе Мокка 230 мл		269Р
Латте «Соленая карамель» 250 мл		290Р
Ханни Латте 210 мл		290Р
Раф кофе 230 мл		299Р
Лавандовый раф 250 мл		299Р
Какао 230 мл		249Р
Горячий шоколад 140 мл		249Р

По Вашему желанию кофе может быть приготовлен без кофеина.  
Любой кофе на растительном молоке (+80 рублей к цене кофе).

### ЧАЙ

Коллекция листового чая 600 мл	249Р
(Ассам, Эрл Грей, Китайская Сенча, Цветки жасмина, Травяной)	
Облепиховый чай 600 мл	290Р
Имбирный чай 600 мл	290Р
Черносмородиновый сбитень 600 мл	290Р

### НАПИТКИ

Эвиан 500 мл	evian	149Р
Бадуа 500 мл	BADOIT	149Р
Аква Панна 500 мл		159Р
Сан Пеллегрино 500 мл		159Р
Сан Пеллегрино сокосодержащий 200 мл		179Р
(апельсин, красный апельсин, померанец)		
Сок в ассортименте 200 мл		139Р
Свежевыжатые соки 200 мл		239Р
(апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь, сельдерей)		
Газированные напитки 330 мл		149Р

### ПИВО & СИДР

Сидр Керисак брюют/полусладкий 250 мл	299Р
Хайнекен светлое 500 мл	249Р



Эдмон-Шарлемань Мэйо, его жена Виктория  
с дочерью Сюзанн напротив их пекарни  
в городе Круа, северная Франция

Ⓜ ул. Арбат, 54/2, стр. 1,  
+7 (903) 288 37 35

Ⓜ ул. Пятницкая, 20,  
+7 (495) 775 98 06

Ⓜ ул. Садовническая, 82,  
+7 (903) 100 89 77

Ⓜ ул. Лесная, 7,  
+7 (903) 138 01 05

Ⓜ Романов пер., 2/6, стр. 7,  
+7 (905) 792 39 03

Ⓜ Пресненская набережная, д. 10,  
+7 (905) 792 37 23

Ⓜ Проспект Мира, 211, корп. 2  
«ЕВРОПОЛИС Ростокино»  
+7 (903) 666 86 36

Ⓜ Московская обл., г. Котельники,  
1-й Покровский пр-д, д. 5 (14-й км МКАД)  
СТЦ «МЕГА Белая Дача»  
+7 (968) 860 69 26

Find us on [f](#) [i](#)

Описания блюд могут не содержать детальной информации о входящих в их состав ингредиентах. При наличии у Вас аллергии уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта или менеджера. Сведения, указанные в данной брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом, Вы можете ознакомиться на доске потребителей. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографии.