



Ротаметель

М Е Н Ю



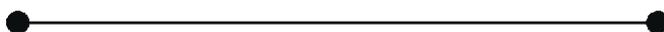
Фюнамбюль

«Фюнамбюль» или Театр Канатных Плясунов — хит начала 19 века, порождение бурлящей жизни Парижа, некогда распахнувший двери на бульваре дю Тампль. Именно там возникли первые труппы актеров-булевардье, которые привлекали своей игрой простонародье, дразня зрителя пантомимами: бессловесными комедиями, водевилями и фарсами. На подмостках разворачивались шуточные, а также иногда вполне нешуточные страсти: леденящие душу преступления, предательства как гром среди ясного неба, пикантные обольщения, все это остро сдобренное градом пощечин, изрядной щепотью эротики и густым чадом кутежа. Представления ошарашивали парижский люд, помогали забыться в вихре эксцентричных сюжетных ходов и спецэффектов.

Легенда «Фюнамбюль» пережила целое столетие — в 1940х был снят фильм «Дети райка», посвященный воображаемым событиям, которые происходили на подмостках и за кулисами Театра. Названная лучшим французским фильмом столетия, картина — история любви четырех мужчин к одной женщине, и в ней легко проследить сюжет комедии дель арте.



Черно-белый фильм, где герои словно вычерчены тушью на белоснежном листе, покори́л зрителя XX века так, как покори́л парижан «Фюнамбюль» за сто лет до того. Его пленительная прелесть заключена в сочетании несочетаемого: театра масок, перченого, зачастую грубого, юмора, и подлинной трогательной романтики.



Меню

		руб
ЗАВТРАКИ (с 11:00 до 14:00)	Яйцо по-лионски	350
	Яичница глазунья / Омлет из трех яиц	350
	Круассан с джемом и маслом	450
	Овсяная каша с карамелизированной грушей	400
	Гречневая каша с авокадо	550
	Сырники на рисовой муке со сметаной и клубничным компоте	550
	Крок мадам	660
	Круассан с лососем	850
ЗАКУСКИ	Пате из печени индейки	600
	Пряная креветка с лепешкой Роти	720
	Лосось с лепешкой Роти	850
	Маслины и оливки маринованные	600
	Тартар из говядины с пармезаном и трюфелем	1150
	Тартар из оленины	1150
	Эклер с крабом	1200
	Крудо из лосося	900
САЛАТЫ	Сырная тарелка	1300
	Тарелка деликатесов (артишоки, байоннская ветчина, вяленые томаты, оливки с виноградом, анчоусы, перец гриль)	1600
	Салат с хрустящими баклажанами и томатами	550
	Салат с томатом и авокадо	640
	Салат Лионский	660
	Зеленый салат с копченым лососем	950
	Салат с крабом, авокадо и мятой	1200
Салат с теплым осьминогом, рукколой и французской заправкой	1500	

Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!

Меню

		руб
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Мидии Гигант	1050
	Гребешок Сан Жак с пармантье из сельдерея и груши	1150
	Улитки с чесночным маслом и гренками	1200
	Бриошь с фуа гра	600
	Камамбер с черри и клубникой	750
СУПЫ	Луковый суп	600
	Бульон куриный с фрикадельками и лапшой	520
	Марсельская уха	1300
	Велюте из тыквы с креветкой и фундуком	550
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Котлета де воляй с картофельным пюре	850
	Котлеты из щуки к картофельным пюре	850
	Треска с трюфельным пюре	950
	Судак с крокетами и жульеном из грибов	1050
	Утиная ножка конфи с ньокками из батата	1200
	Бифштекс с пармезаном и рататуем	1050
	Паста с уткой конфи и фуа гра	1200
	Петух по-бретонски в вине с каштанами	1350
	Паста с крабом	1300
	Шатобриан со смородиновым демигласом	2200
	Стейк Россини с фуа гра	2700
	Осьминог с оливками, томатами, рукколой и шпинатом	2900
	Лосось с жареным Ромейном	1550
	Телячьи щечки с картофельными ньокками	1050
Турнедо из оленины	2000	

Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!

Меню

		руб
ГАРНИР	Картофельное пюре	350
	Хрустящая цветная капуста с сырным соусом	450
	Картофель фри	400
	Батат с пармезаном	480
	Запеченные томаты и перец Рамиро	450
	Хлебная корзина	350
ДЕСЕРТЫ	Десерт Павлова	550
	Карамельный мильфей	520
	Профитроли с грильяжем	520
	Фондан с ванильным мороженым	650
	Тарт татен с яблоком и ванильным мороженым	550
	Мороженое (ваниль, шоколад, клубника)	200
	Сорбет (лимон, малина)	200

Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!



Пьер Брассер в роли Фредерика Леметра

Арлекин

Гениальный актер времен «Фюнамбюль», Фредерик Леметр, прозванный «Великий Фредерик», выведен на экране в амплуа дерзкого Арлекина, полной противоположности и извечного соперника Пьеро в сражении за сердце возлюбленной. Легкомысленный, но амбициозный прохвост, он, кажется, ничто в жизни не воспринимает всерьез, хотя с готовностью окунается в любую интригу, если она сулит выигрыш или возможность хорошенько повеселиться и задарма перекусить. Поклонниками таланта Леметра были Виктор Гюго, Чарльз Диккенс, И.С.Тургенев и А.И. Герцен.





Арлетти в роли Гаранс

Гаранс

Главная героиня Гаранс — сама женственность. Она очаровательна, умна и абсолютно независима. Легко узнаваемая Коломбина, всегда преследуемая мужчинами и всегда ускользающая, словно солнечный луч.

Тонкая игра между этими персонажами, их история, нотка драмы в сердце карнавала, дух парижских улочек стали источником вдохновения при создании нашего ресторана.



