

Десерты

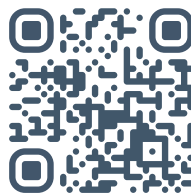
♥ Каштановый медовик со свежей малиной	990	Миндальный тарт с клубникой	790
Тарталетка малина-ваниль	850	Яблочный тарт с мороженым	850
♥ Птичье молоко	800	Карусель десертов “Joli”	2350
Золотой Орешек	400	Взбитые сливки с клубникой / сезонными ягодами.....	850
Трюфель из бельгийского шоколада	300	* Тарт с земляникой	1850
Мильфей с соленой карамелью	550	Мороженое / Сорбет	350
* Крема шантильи с земляникой	1350		

*Каждое утро мы выпекаем для вас свежую выпечку
в ассортименте в нашей пекарне. Уточните наличие у официанта.*

** Уточните, пожалуйста, наличие у официанта*

♥ — шеф-повар рекомендует

italy touch



*Скачайте приложение —
и наши рестораны станут ещё ближе.*

*Здесь можно забронировать стол,
заказать доставку или самовывоз, копить бонусы,
приобрести подарочные сертификаты и билеты
на наши события. Все рестораны в одном месте.*

JOLI

Joli — ресторан на каждый день
и для любого торжества. Светлый, просторный
и впечатляющий своей красотой.

«Joli» в переводе с французского означает прекрасный.
Grand Bistrot — ироничное объяснение нашей задумки
соединить формат бистро (простой гастрономии и сервиса)
с парадным образом локации и культурным
кодом французского шика.

2023



Калорийность блюд

Крудо*		Антипасти	
* Морской Ёж	450	♥ Тарелка закусок к вину*	3200
* Устрица Дждоли	1300	<i>(Пармская ветчина, Пармидждано Редждано, Камамбер, оливки, артишоки, вяленые томаты)</i> <i>* рекомендуем для 3-4 человек</i>	
* Устрица Жилардо	1100	Испанские оливки гиганты и верде	650
Крудо из морепродуктов	4150	Итальянские колбасы	1500
Карпаччо из гребешка с боттаргой	1550	<i>(Салями Тартуфо, Милано, Пиканто)</i>	
Карпаччо из тунца Торо	2300	Прошутто Сан-Даниеле D.O.P. (50 гр)....	1190

Икра		Хлеб	
<i>Мы рекомендуем к икре домашний свежеспеченный хлеб тартин или мини-багет, а также вы можете заказать икру к любому блюду.</i>		<i>Каждое утро мы с любовью выпекаем свежий хлеб в нашей пекарне и подаем со взбитым маслом.</i>	
Красная (50 гр)	1900	Мини Багет	150
Осетровая икра (28 гр)	7900	Тартин	150
		Фугас.....	150

Закуски

♥ Тартар из фермерской говядины с соусом "Морне" и картофелем фри	1350
♥ Камамбер из печи с луковым джемом и черным трюфелем	1550
Карпаччо из языка с соусом тоннато	1100
Редис со сливочным маслом	700
Паштет из куриной печени с конфитюром из черной смородины	1300
Соленые грузды со сметаной и маринованным луком	1150
<i>рекомендуем дополнить печеным картофелем</i>	
Картофельный гратен с сибасом, сморчками и боттаргой	1300
Улитки "Кафе де пари"	1250
Паштет из стерляди со свежвыпеченным тартином	2500
Свежие овощи с хумусом	750
Домашний рататуй с лепешкой "Фугас"	1100
<i>Один из самых аутентичных хлебов Прованса — фугас, название которого происходит от слова «fogase» — очаг. Хлеб хрустящий снаружи и мягкий, воздушный внутри. Мы печем наш фугас с оливками и ароматными травами, подаем с теплым домашним рататуюем и рекомендуем к каждому заказу.</i>	
Картофель фри с трюфельным соусом	650

Салаты

♥ Нисуаз с тунцом конфи	1750	Зеленый салат со спелыми томатами и авокадо.....	1550
Салат с телятиной и соусом "Сальса Верде"	1650	<i>дополнительно: креветки 35 г -350, лосось 40 г - 800, камчатский краб 30 г - 1100</i>	
♥ Греческий салат	1650	Хрустящий латук с соусом Цитронет.....	1350
		Салат с крабом, авокадо и томатами	3500

Супы

♥ Парижский луковый суп	850
Уха из сибаса с овощами из печи*	980
<i>*подаём с пирошком с щукой</i>	
Тортеллини с цыпленком в бульоне "Консоме"	750
Гаспачо из щавеля и цуккини	1050

Паста

♥ Равиоли с молодыми сырами и черным трюфелем	1200
Лингвини с томатами и прованскими травами	1100
Лингвини с томатами и бурратой	1400
Лингвини с морепродуктами	1750
Лумакe с белыми грибами	1800
XL Орeкьетте напoлетана с крабом <i>by Salone pasta&bar</i>	3750
XL Мальтальяти с рагу барбареско <i>by Salone pasta&bar</i>	2690

Горячие блюда

РЫБА	МЯСО
♥ Сибас с вонголе, шпинатом и печеным перцем Рамиро1850	♥ Бефстроганов с белыми грибами и черным трюфелем 1800
♥ Котлета из щуки с печеным картофелем и соусом из зеленого горошка1450	Бургер “Joli” с сыром Бри и карамелизированным ялтинским луком1450
Стейк из лосося со шпинатом и томатной сальсой2700	♥ Язык говяжий на гриле с перечным соусом и луковым джемом 1850
Гребешок со спаржей3350	Печень теленка с картофельным пюре ... 1750
	Бедро цыпленка с перцем Рамиро1490
	Утиная ножка конфи с картофельным пюре и капустой Кейл 1800
	Стриплойн "Кафе де пари" 2690
	Рибай 100 гр 2150

ОВОЩИ ИЗ ПЕЧИ	
**рекомендуем в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо*	
♥ Баклажан с томатами и сыром фета..... 1150	
Запеченая свекла с пюре из жженого лука750	

ОВОЩИ ИЗ ПЕЧИ

**рекомендуем в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо*

♥ Баклажан с томатами и сыром фета.....	1150
Запеченая свекла с пюре из жженого лука	750
Печеный на углях молодой картофель со сметаной	490
Цуккини и перец Рамиро с соусом “Сальса Верде”	1050

* Уточните, пожалуйста, наличие у официанта
♥ — шеф-повар рекомендует