

## ЗАКУСКИ

|                                                         |             |
|---------------------------------------------------------|-------------|
| Паптет с грушевым чатни                                 | 170 гр. 570 |
| Киш с лососем                                           | 130 гр. 530 |
| Авокадо на гриле со страчателлой<br>и апельсиновым лечо | 179 гр. 630 |
| Хумус из батата с авокадо                               | 140 гр. 590 |
| Ростбиф с баклажановой икрой                            | 140 гр. 690 |
| Тар тар из лосося                                       | 90 гр. 730  |
| Сырная тарелка                                          | 300 гр. 890 |
| Виноградные улитки с чесночным маслом                   | 60 гр. 830  |
| Жульен с курицей и грибами                              | 120 гр. 450 |
| Винный сэт<br>оливки гигант., вяленые томаты и сыр Фета | 190 гр. 750 |

## САЛАТЫ

|                                                        |             |
|--------------------------------------------------------|-------------|
| Салат с индейкой в имбирном соусе                      | 280 гр. 650 |
| Салат с креветками и жареным сыром<br>в манговом соусе | 250 гр. 690 |
| Салат с морепродуктами<br>и соусом сливочный песто     | 259 гр. 730 |
| Салат с печёной свеклой и страчателлой                 | 220 гр. 590 |
| Салат с ростбифом и баклажановой икрой                 | 180 гр. 690 |
| Салат со свежими овощами и соусом песто                | 280 гр. 650 |
| Шеф салат с лососем                                    | 180 гр. 730 |
| Салат с баклажаном и сыром страчателла                 | 220 гр. 590 |

## СУПЫ

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| Том Ям с морепродуктами      | 400 гр. 750       |
| Томатный суп с чечевицей     | 400 гр. 520       |
| Грибной суп с трюфелем       | 300 гр. 550       |
| Суп-Лапша с сырными гренками | 300/90 гр. 450    |
| Французский луковый суп      | 300 гр. 550       |
| Тыквенный суп с креветкой    | 200/30/10 гр. 590 |

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

### *Мясо / птица*

|                                             |               |     |
|---------------------------------------------|---------------|-----|
| Бефстроганов                                | 400 гр.       | 750 |
| Утиная грудка с клюквенным соусом           | 400 гр.       | 620 |
| Филе Миньон с овощами                       | 300 гр.       | 630 |
| Томленые щеки с полбой                      | 300/90 гр.    | 650 |
| Куриное филе с цуккини                      | 300 гр.       | 590 |
| Тальятта с телятиной<br>и картофельным пюре | 200/30/10 гр. | 650 |

### *Рыба / морепродукты*

|                                       |         |      |
|---------------------------------------|---------|------|
| Креветки с соусом Чили                | 160 гр. | 820  |
| Птитим с лососем и брокколи           | 340 гр. | 810  |
| Лосось с кремом из цветной капусты    | 290 гр. | 1250 |
| Судак с киноа                         | 300 гр. | 730  |
| Паста с креветками и водорослями чука | 300 гр. | 790  |
| Паста с лососем                       | 300 гр. | 810  |
| Палтус с бататом в сливочном соусе    | 240 гр. | 1250 |

## ГАРНИРЫ

|                         |         |     |
|-------------------------|---------|-----|
| Брокколи с соусом песто | 280 гр. | 490 |
| Картофель запеченный    | 250 гр. | 450 |
| Овощи рататуй           | 259 гр. | 450 |
| Картофель фри           | 220 гр. | 420 |

## ХЛЕБ

|                                                                               |         |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| Багет парижский                                                               | 150 гр. | 220 |
| Хлеб ржаной на закваске<br>безглютеновый, бездрожжевой                        | 410 гр. | 250 |
| Тартин цельнозерновой<br>из пшеничной и цельнозерновой муки на живой закваске | 300 гр. | 250 |
| Хлеб ржаной с семечками                                                       | 320 гр. | 310 |

# ДЕСЕРТЫ

## Бель нуар

110 гр. 450

муссовый десерт на основе мусса Сабайон, безглютеновый бисквит на какао с тремя слоями начинки: шоколадное желе на основе ганаша из молочного шоколада, крем брюле с ванилью и прослойка французской шоколадной меренги с вафельной крошкой

## Эклер двойной «Клубника»

120 гр. 380

заварное тесто с кремом на основе сыра маскарпоне и с кусочками свежей клубники. Клубничное кули в корпусе из белого шоколада

## Эклер двойной «Манго»

120 гр. 380

заварное тесто с экзотическим кремом на основе пюре манго и маракуйи с кусочками свежего манго.  
Кули манго в корпусе из белого шоколада

## Кофейное зерно

120 гр. 420

влажный шоколадный бисквит, хрустящее кофейное пралине с кофейной пастой, кофейный ганаш, под корпусом и темного шоколада

## Анна павловна

120 гр. 450

воздушное фисташковое безе с нежным сливочным кремом и «яркой» малиновой начинкой

## Черника

120 гр. 420

нежный мусс на основе крем-чиза с начинкой из ягод черники в собственном соку. Покрит белым шоколадом

## Миндальный торт

100 гр. 430

безглютеновый торт из миндальных коржей, заварного крема на основе сливочного масла и ликёра Амаретто

## Наполеон

150 гр. 410

воздушное пирожное из слоёного теста с кремом «вкус далёкого детства»

## Дакуаз

105 гр. 430

нежное безе с финиками и грецкими орехами, с кремом на основе сыра Маскарпоне. Украшается какао

## Эстерхазн

145 гр. 450

ореховый бисквит из фундука с заварным кремом на основе сливок, шоколада и сливочного масла

## Макарони в ассортименте

20 гр. 180

## Мандарин

110 гр. 430

нежнейший муссовый десерт на основе белого шоколада и юдзу, с яркой начинкой из мандарина

## Лимонно-маковый торт

155 гр. 450

насыщенный маковый бисквит, пропитанный лимонным соком со сливочным лимонным кремом с прослойками из лимонного курда и клубничного кули

## Ореховый латте

125 гр. 450

кофейно-шоколадный десерт с фундучным бисквитом, хрустящим слоем из вафли и кофейно-фундучным муссом

## Тарт Лимонный

100 гр. 410

основа из классического песочного теста и нежный, лимонный курд. Украшается цедрой лимона. Лёгкий десерт, с ярко выраженной кислинкой

|                                                                                                                                                                                                                           |         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| <b>Милфей</b><br>классический французский десерт, в переводе с французского "тысяча лепестков". Тонкие коржи из карамелизированного слоёного теста, нежный крем с натуральной стручковой ванилью и начинка из кули малины | 100 гр. | 410 |
| <b>Тарт Маракуйя</b><br>основа из классического песочного теста и курд на основе яркого пюре маракуйи. Украшается семенами чёрного кунжута. Лёгкий десерт, с яркой тропической кислинкой и запоминающимся вкусом          | 120 гр. | 430 |
| <b>Цукаты в шоколаде</b>                                                                                                                                                                                                  | 100 гр. | 360 |
| <b>Трюфель классический</b>                                                                                                                                                                                               | 25 гр.  | 180 |
| <b>Трюфель ши</b>                                                                                                                                                                                                         | 25 гр.  | 180 |
| <b>Печенье с шоколадом</b>                                                                                                                                                                                                | 50 гр.  | 160 |
| <b>Печенье с грецким орехом</b>                                                                                                                                                                                           | 50 гр.  | 160 |

## Десерты от шеф-кондитера *Юрия Кириллова* специально для Truflo

|                                                                                                                                                                |         |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| <b>Эклер Кино</b><br>пирожное из заварного теста с небольшой прослойкой из соленой карамели и сливочно-творожный крем со вкусом кака-колы                      | 55 гр.  | 390 |
| <b>Эклер Малина</b><br>пирожное из заварного теста с кремом чиз с добавлением фисташковой пасты, с прослойкой из малинового пюре и глазируется шоколадом руби  | 65 гр.  | 390 |
| <b>Сердце Нынешнего</b><br>мусс на основе шоколада руби с малиновой начинкой и хрустящим слоем из миндаля и вафли с руби                                       | 90 гр.  | 620 |
| <b>Бомба</b><br>мусс на основе молочного шоколада с брауни и соленой карамелью                                                                                 | 80 гр.  | 480 |
| <b>Баскский чизкейк</b><br>чизкейк Сан Себастьян с небольшим содержанием халвы и кленового сиропа                                                              | 90 гр.  | 450 |
| <b>Ром баба</b><br>ром баба в пропитке сделанной из пюре маракуйя, манго, цедры и светлого рома, подается с крем из взбитых сливок и белого шоколада с ванилью | 110 гр. | 480 |

## ВЫПЕЧКА

|                                                                               |         |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| <b>Круассан классический</b><br>выпекается из дрожжевого слоёного теста       | 45 гр.  | 290 |
| <b>Круассан-куб крем «груша»</b>                                              | 150 гр. | 350 |
| <b>Круассан-куб крем «вишня»</b>                                              | 150 гр. | 350 |
| <b>Круассан-куб крем «карамель»</b>                                           | 200 гр. | 350 |
| <b>Фуэте</b><br>Выпекается из слоёного бездрожжевого теста с куриным жульеном | 200 гр. | 380 |
| <b>Улитка с маком</b>                                                         | 100 гр. | 350 |
| <b>Датская с персиком и кремом «наполеон»</b>                                 | 160 гр. | 360 |