

## Сладкая витрина

Классический круассан	230
Круассан со сливочным кремом	320
Круассан с миндальным кремом	400
Канеле	250
Краффин <i>спросите у официанта, какие начинки мы подготовили сегодня</i>	350
Ватрушка	280
Тарталетка с грушей и миндальным кремом	420
Тарталетка с сезонными ягодами	550

## Конструктор

Три яйца глазунья / скрэмбл / омлет / пашот	230	Пармезан / страчателла	150
Креветки на гриле	450	Томаты	150
Слабосоленый лосось	350	Зеленый салат	250
Угорь	350	Авокадо	290
Бекон	150	Одно яйцо	90

## Министерские завтраки

*Настоящие Министры никогда не отказывают себе в удовольствии. Тем более, когда дело касается завтрака.*

Английский завтрак глазунья, обжаренная колбаса, бекон, шампиньоны, красный лук, сосиска на гриле, томаты, фасоль в томатном соусе, хрустящий тартин	1150
Континентальный завтрак бри, эмменталь, мортаделла, красная икра, яйцо всмятку, листья романо, узбекские томаты, сметана, клубничное варенье, круассан и сезонные фрукты	1250
Завтрак аристократа фаршированные яйца, икра красная, икра щучья, камчатский краб, ризотто из лосося, драник из картофеля, оладьи из кабачка, томаты, авокадо, кабачок, редис, соус берблан, взбитое масло, сметана, варенье, бриошь. Подается с игристым	5400
Завтрак с лососем слабосоленый лосось, оладьи из кабачка, яйцо пятиминутка, узбекские томаты, свежие огурцы, микс зелени, греческий йогурт	1250

## Не просто яйца

Глазунья с томатами и шпинатом	390
Шакшука классическая	480
Скрэмбл с тамбовским окороком, сыром стручателла и томатами	640
Скрембл с угрем и авокадо	670
Глазунья с мортаделлой	470
Омлет с кабачком и крем-чизом	380
Оладьи из кабачка со скремблом и томатами	640
Картофельная вафля с беконом, скремблом и кленовым сиропом	470
Омлет с камчатским крабом и брокколи	1100

## Крупы

Зеленая гречка со сливочным песто	470
Овсяная каша с персиком, изюмом и кедровым орехом	460
Каша «Дружба» с финиками и грецким орехом	460

## Прием у Бенедикта

Бенедикт с лососем и сливочным сыром	870
Бенедикт с крабом и авокадо	990
Бенедикт с мортаделлой, узбекскими томатами и красным луком	730

## Бутерброды

Тартин со взбитым маслом	150
Тост с креветкой и яйцом пятиминуткой	720
Крок-месье с пармезаном и тамбовским окороком	630
+ добавить «шляпку» из глазуни	90
Бутерброд с мортаделлой, томатами и стручателлой	690
Бутерброд с красной икрой	790
Авокадо-тост с узбекскими томатами	480

## Основной курс

Оливки и Мартини Фиеро Тоник	690
Картофель фри с пекорино и трюфельным соусом	460
Тартар из мраморной говядины	940
Зеленый салат с цукини, фенхелем и зеленым горошком	450
Деревенский салат с яйцом	480
Оливье с говяжьими щеками	630
Мимоза с лососем	810
Суп куриный с фрикадельками	390
Луковый суп с багетом и сыром грюйер	570
Тыквенный суп со страчателлой	560
+ добавить креветки гриль	450
+ добавить фалангу краба	590
Щека теленка с печеною морковью и соусом демиглас	680
Куриная грудка с морковью, зеленым горошком и картофельным пюре	580
Хашбраун с красной икрой	590
Министерский шницель с тапенадой из корнишонов и каперсов	760
Филе Миньон с перечным соусом	1860
Стейк лосося с картофельным пюре и соусом томат-базилик	1170
Круассан-бургер *от Майи Клугман	560

## Послаще

Сырники с клубничным вареньем / сметаной	380
Френч-тост с ягодным компоте	460
Гонконгский тост с арахисовой пастой *от Майи Клугман	460
Шоколадный тарт с пеканом и гречишным медом	460
Лимонный тарт с меренгой	460
Взбитый творог с мюсли и сезонными ягодами	550
Мороженое ваниль	290
Сорбет из сезонных фруктов	290

\* Майя Клугман – человек, который соединяет еду и людей @klugman

## Закуски

Оливки с Мартини Фиеро Тоник	690
Тартар из мраморной говядины	940
Узбекские томаты с моцареллой и базиликом	560
Печенные перцы рамиро с кремом фета и оливками	620
Жареный кабачок с песто и пармезаном	440
Картофель фри с пекорино и трюфельным соусом	460
Рыбные крокеты с соусом сливочный кимчи	540

## Салаты

Деревенский салат с яйцом	480
Мимоза с лососем	810
Зеленый салат с цукини, фенхелем и зеленым горошком	450
Листья романо с цыпленком и соусом цезарь	650
Гранд Нисуаз со свежим тунцом	890
Салат с томатами и авокадо	650
Оливье с говяжьими щеками	630

## Супы

Суп куриный с фрикадельками	390
Луковый суп с багетом и сыром грю耶р	570
Тыквенный суп со страчателлой	560
+ добавить креветки гриль	450
+ добавить фаланга краба	590

## Горячее

Куриная грудка с морковью, зеленым горошком и картофельным пюре	580
Ростовская утка с картофелем конфи и пюре из сезонных яблок	670
Судак с рваным баклажаном и соусом берблан	740
Щека телёнка с картофельным пюре и печеными овощами	680
Орзо с креветками и соусом биск	720
Министерский шницель с тапенадой из корнишонов и каперсов	760
Филе Миньон с перечным соусом	1860
Пожарская котлета из телятины с картофельным пюре	690
Стейк лосося с картофельным пюре и соусом томаты-базилик	1170
Круассан-бургер *от Майи Клугман	560

## Поздние завтраки

*Не важно, во сколько начался ваш день. Важно, с чего он начался.*

Омлет с камчатским крабом и брокколи	1100
Бенедикт с лососем и сливочным сыром	870
Бенедикт с крабом и авокадо	990
Авокадо-тост с узбекскими томатами	480
Бутерброд с мортаделлой, томатами и страчателлой	690
Бутерброд с красной икрой	790
Тост с креветкой и яйцом пятиминуткой	720
Континентальный завтрак бри, эмменталь, мортаделла, красная икра, яйцо всмятку, листья романо, узбекские томаты, сметана, клубничное варенье, круассан и сезонные фрукты	1250
Завтрак аристократа фаршированные яйца, икра красная, икра щучья, камчатский краб, рулет из лосося, драник из картофеля, оладьи из кабачка, томаты, авокадо, кабачок, редис, соус берблан, взбитое масло, сметана, варенье, бриошь. Подается с игристым	5400
Завтрак с лососем слабосоленый лосось, оладьи из кабачка, яйцо пятиминутка, узбекские томаты, свежие огурцы, микс зелени, греческий йогурт	1250

## Послаще

*Спросите у официанта, какая выпечка осталась на витрине к этому часу*

Шоколадный тарт с пеканом и гречишным медом	460
Лимонный тарт с меренгой	460
Взбитый творог с мюсли и сезонными ягодами	550
Павлова с сезонными ягодами	470
Наполеон с кремом пломбир	490
Гонконгский тост с арахисовой пастой *от Майи Клугман	470

\* Майя Клугман – человек, который соединяет еду и людей @klugman