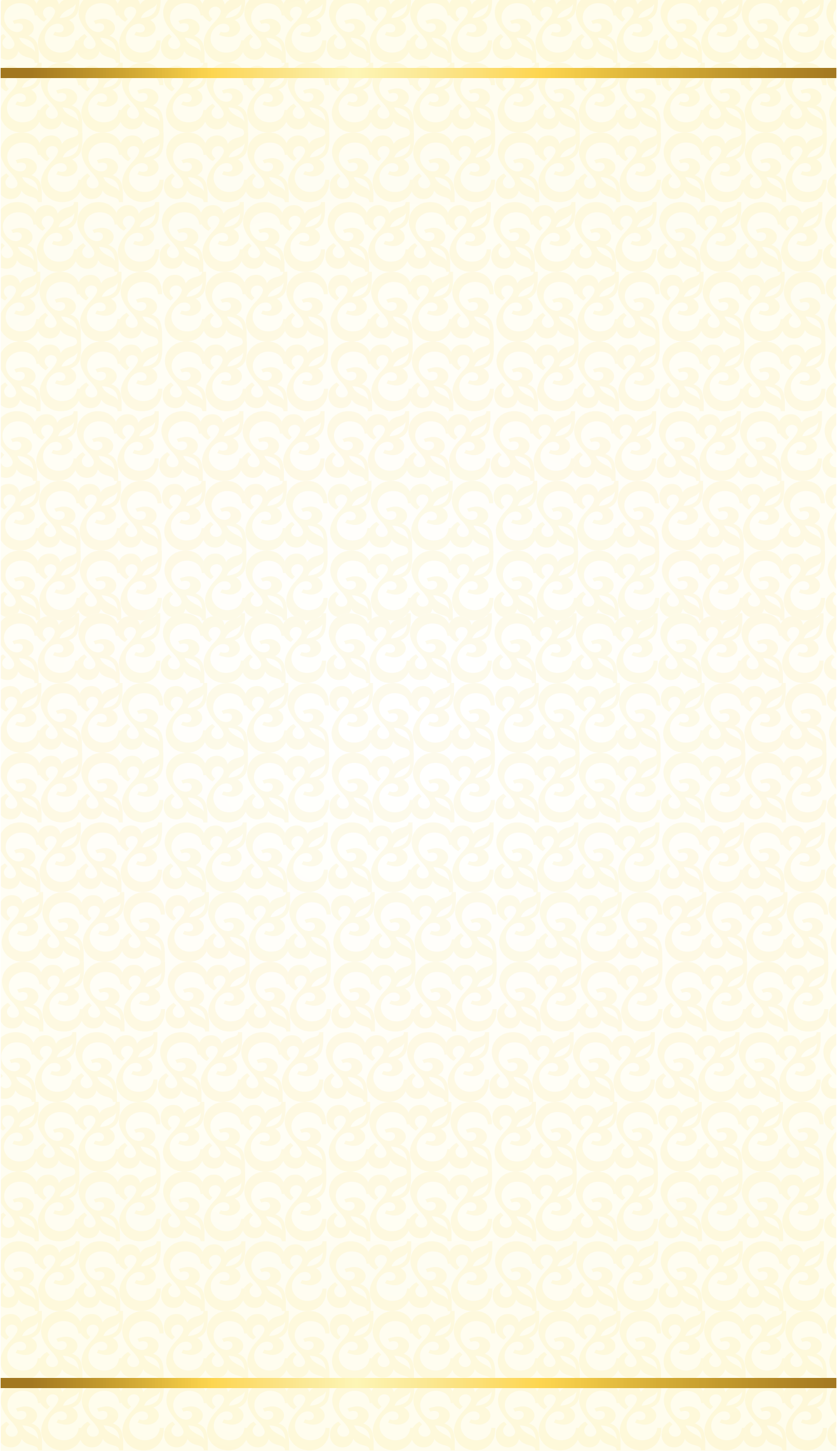


---

*Philibert*

*Memo*

---



# Закуски к вину

Маринованные артишоки с вялеными томатами	480р
Гигантские оливки (с косточкой)	480р
Багет с ростбифом и вялеными томатами с соусом из печёных овощей	480р
Канapé с грушей, клубникой и голубым сыром	480р
Жаренный в панировке камамбер с клубникой и мармеладом из инжира	480р
Профитроли с лососем и творожным сыром	480р

# Холодные закуски

<b>Морской ёж Мурманский</b> С перепелиным желтком и лимоном	<b>390р</b>
<b>Устрица с лимоном и соусом</b> из красного уксуса и лука-шалот	<b>480р</b>
<b>Сен-Вааст</b>	<b>280р</b>
<b>Дальневосточная</b>	<b>280р</b>
<b>Тартар из говядины</b> С гренкой, мороженым из горчицы на луковом мармеладе	<b>750р</b>
<b>Тартар из лосося</b> Свежий лосось с пшеничной гренкой, авокадо и оливковым маслом	<b>820р</b>
<b>Паштет из печени кролика</b> С луковым мармеладом и багетом	<b>520р</b>
<b>Террин из фуа-гра</b> с ягодным кремом и печеньем бискотти	<b>880р</b>
<b>Сырная тарелка</b> Пармезан, сыр с белой плесенью, чеддер, сыр с голубой плесенью, козий/овечий сыр с виноградом, карамельизованными орехами и конфитюром	<b>820р</b>
<b>Мясная тарелка</b> Ростбиф, отварной говяжий язык, утиный рийет, подкопчённая утиная грудка, багет	<b>850р</b>
<b>Хлебная корзина</b> Пшеничный и ржаной багет с чесночным маслом	<b>240р</b>
<b>Круассаны (2 штуки) со сливочным маслом</b>	<b>260р</b>

# Салаты

**Зелёный салат из авокадо с дроблёными фисташками** 680р  
С миксом салата, лопатками горошка, спаржей, огурцом, яблоком и зелёным маслом

**Парадиз** 950р  
Отварное мясо краба, креветок и кальмара, сливочно-имбирный соус, с яйцом, красной икрой, лимоном и салатным миксом

**Салат из осьминога, кальмара и клубники** 950р  
с миксом салата, авокадо и медово-горчичным соусом

**Нисуаз** 680р  
Филе тунца с зелёной фасолью, тёплым картофелем, оливками и апельсиново-горчичной заправкой

**Салат с ростбифом и артишоками** 820р  
С вялеными томатами, запечёнными овощами и миксом салата

**Салат из утиной грудки с фуа-гра,** 820р  
с грушей, клубникой с ореховым и медовым соусами

**Салат с отварным говяжьим языком,** 680р  
копчёной куриной грудкой, маринованной в вине грушей, базиликом и салатным миксом под шафрановым соусом и чёрным кремом бальзамик

# Горячие закуски

<b>Морской гребешок в раковине с красной икрой</b> Запечённый в винном соусе с белыми грибами	<b>780р</b>
<b>Улитки по-бургундски (1/2 дюжины / 1 дюжина)</b> Виноградные улитки с зелёным маслом	<b>790р/1190р</b>
<b>Тигровые креветки с вёшенками с соусом песто</b> Обжаренные на сливочном масле	<b>750р</b>
<b>Жюльен с крабом,</b> Запечённый с сыром и сливками	<b>850р</b>
<b>Жюльен с курицей и грибами в воловане</b> Куриная грудка и шампиньоны, запечённые с луком, сыром и специями	<b>530р</b>
<b>Эскалоп из фуа-гра на бриоши</b> с фруктовой сальсой и сливочно-фисташковым соусом	<b>1350р</b>
<b>Сырное фондю (500г)</b> Два вида сыра, расплавленные в белом сухом вине, с мускатным орехом, чёрным перцем, чесноком и багетом	<b>1290р</b>
<b>Баклажан по-богемски,</b> Запечённый с черри в томатном соусе с травами, чеддером и пармезаном	<b>680р</b>
<b>Рататуй</b> Овощное рагу в соусе с прованскими травами	<b>560р</b>

# Супы

<b>Луковый суп</b> Классический французский суп на говяжьем бульоне с хересом и тимьяном, под сырной гренкой	<b>420р</b>
<b>Буйабес</b> Рыбный суп с морепродуктами на креветочном бульоне, с соусом руй на гренке	<b>780р</b>
<b>Вишисуаз с копчёным лососем</b> Картофельно-луковый суп-пюре	<b>490р</b>
<b>Каштановый крем-суп</b> на сливках с картофелем	<b>780р</b>
<b>Суп фасоловый с говядиной</b>	<b>490р</b>

# Рыба / Морепродукты

**Жареный сибас с морским гребешком** 920р

Под соусом буйабес, с киноа, апельсином и творожным сыром

**Стейк из лосося** 1290р

с бланшированной спаржей и капустой романеско, соусом из белого вина, зелёным маслом и лопатками гороха

**Стейк из тунца** 980р

с пассерованными сладким перцем, черри, брокколи, цуккини и брюссельской капустой под ананасово-розмариновым соусом

**Кальмар,** 1190р

фаршированный крабом и творожным сыром, с жареными треугольниками с шампиньонами

**Мидии в ракушках,** 980р

приготовленные с белым вином, чесноком, сливками и сыром с голубой плесенью

**Осьминог на гриле** 1490р

с пюре из сельдерея, мини-картофелем и овощным соусом



# Мясо / Птица

<b>Тартифлет</b>	<b>1090p</b>
Ломтики картофеля, запечённые с говяжьей вырезкой и беконом, под сыром с белой плесенью, с травами	
<b>Бёф бургињон</b>	<b>1090p</b>
Томлённая в красном вине говяжья грудинка на ребре с мини-картофелем и чесноком	
<b>Бефстроганов</b>	<b>980p</b>
из говяжьей вырезки с пюре из картофеля	
<b>Филе-миньон</b>	<b>1390p</b>
Стейк из говяжьей вырезки под соусом порто с картофельным gratenom	
<b>Филе оленя</b>	<b>1290p</b>
жареное, с запечённым яблоком и клюквенным соусом	
<b>Голяшка барашка под соусом порто</b>	<b>1290p</b>
Томлённая с овощами и травами на пюре из сельдерея	
<b>Жаркое из дикого кабана</b>	<b>1290p</b>
С картофелем стоун и грибами	
<b>Утиная ножка конфи</b>	<b>1290p</b>
Томлёная утиная ножка с тушёной краснокочанной капустой и маринованной в винно-апельсиновом соусе грушей	
<b>Магре</b>	<b>1290p</b>
Филе утиной грудки с морковным пюре и мармеладом из инжира	
<b>Кок-о-вен</b>	<b>1190p</b>
Тушённый в красном вине петух с запечёнными овощами	

# Десерты

<b>Опера</b>	<b>360р</b>
Торт с кофейным и шоколадным кремами и шоколадной глазурью	
<b>Мильфей</b>	<b>460р</b>
Хрустящее пирожное из тысячи слоёв с нежным кремом, фруктами и сахарной пудрой	
<b>Крем-брюле</b>	<b>420р</b>
Классический десерт из заварного крема с бурбонской ванилью, с карамельной корочкой	
<b>Шоколадный торт с ванильным мороженым</b>	<b>360р</b>
<b>Вашрен</b>	<b>360р</b>
Безе с малиновым сорбетом, кремом из мягкого сыра и маракуйи с цедрой лайма и малиновой пудрой	
<b>Эклеры</b>	<b>380р</b>
Два пирожных из заварного теста с ванильным кремом и кремом из тёмного шоколада	
<b>Трюфель</b>	<b>360р</b>
Две шоколадные конфеты из горького шоколада с бренди Bardinet VSOP	
<b>Тарт татен</b>	<b>440р</b>
Открытый яблочный пирог с ванильным мороженым и чипсом из яблока	
<b>Мадлен</b>	<b>390р</b>
Мягкое печенье с ванильным и черносмородиновым кремами	
<b>Мороженое и сорбеты (1 шарик)</b>	<b>140р</b>

*Ҳанумки*

# Чай

## Ассам

Чёрный чай

300мл / 600 мл / 850 мл

240р / 320р / 380р

## Эрл Грей

Купаж из цейлонских и индийских чаёв  
с маслами и ароматом бергамота

## Юннань Пу Эр

Крупнолистовой чай орехового, тёмно-коричневого или  
почти чёрного цвета с ярко выраженным «дымным» запахом

## Китайская Сенча

Классический китайский зелёный чай

## Жемчужина Жасмина

Молодые побеги с верхним листочком, многократно  
пропитанные маслами цветков жасмина

## Улун Молочный

Зелёный чай с ароматом топлёного молока

## Нахальный фрукт

Фруктовая смесь из шиповника, яблока, папайи,  
вишни, малины с лепестками гибискуса

## Добавки к чаю

Бадьян, шиповник, свежие фрукты, свежая мята,  
ромашка, чабрец, гвоздика, имбирь, лимон, мёд

70р

# Кофе

Эспрессо 40 мл	210р
Двойной эспрессо 40-80 мл	260р
Американо 180 мл	220р
Капучино 200 мл	260р
Латте 210 мл	280р
Гляссе 200 мл	280р
Венский кофе 210 мл	290р
Baileys кофе 210 мл	320р
Французский кофе 210 мл	340р
Горячий шоколад 200 мл	250р
Какао с пломбиром 200 мл	290р
Добавки к кофе 50 мл	
Молоко, сливки	60р
Кокосовое, миндальное молоко, сироп в ассортименте	90р

# Безалкогольные напитки

Ягодный морс **250 мл / 1000 мл** **180р / 450р**

Домашний лимонад **250 мл / 1000 мл** **280р / 590р**  
Вишнёвый, клубничный, малиновый, имбирный,  
черносмородиновый, огуречный, облепиховый,  
тархун

Смузи **300 мл** **360р**  
Сок яблочный/апельсиновый, ягодное пюре  
в ассортименте, фрукты

Молочный коктейль **250 мл** **320р**  
Мороженое, молоко, сироп в ассортименте

Свежевыжатый сок **300 мл** **290р**  
Апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный,  
морковный, из сельдерея

Сок Rich **200 мл / 1000 мл** **120р / 320р**  
в ассортименте

Газированные напитки **250-330 мл** **220р**  
Кола, Evervesse «Лемон-лайм», «Индиян тоник»

Минеральная вода Evian, Perrier **330 мл / 750 мл** **350р / 550р**  
газированная / негазированная

# Безалкогольные коктейли

Манго слинг **220 мл** **270р**

Пюре манго, лимонный сок, имбирный сироп, «спрайт», мята, лёд

Солнечный свет **250 мл** **260р**

Апельсиновый сок, лимонный сок, медовый сироп, банан, апельсин, вишня, лёд

Яблочное наслаждение **250 мл** **250р**

Яблочный сок, персиковый сок, лимонный сок, гренадин, яблоко, лёд

Секрет её глаз **200 мл** **290р**

Пюре маракуйя, яблочный сок, лаймовый сок, ванильный сироп, корица, лёд

Красный пунш **250 мл** **240р**

Чай Ома Сад, малиновый сироп, вишнёвый сироп, лаймовый сок, содовая, лёд

Ресторан Philibert  
г. Санкт-Петербург,  
наб. Матисова канала, д.5, стр.1  
тел. (812) 928-00-29

[www.philibert.ru](http://www.philibert.ru)  
[info@philibert.ru](mailto:info@philibert.ru)

 restoran\_philibert

 restoran\_philibert

Информация в меню  
является рекламным носителем.