



**Французский завтрак** 590

Круассан в сопровождении сливочного масла, абрикосового джема и сыра бри

**З**

**А ля бордюръ изъ риса с персиками** 560

Адаптация блюда на основе книги Игнатия Радецкого 1862 года «Санкт-Петербургская кухня». Рисовая каша, приготовленная на сливках с ликером и запеченная под шапкой слоеного теста, в сопровождении компоте из персика

**А**

**Бриошь с лососем** 720

Тост, приготовленный на французский манер, с лососем слабой соли, яйцом пашот и пеной соуса голландез

**В**

**Омлет с сыром и трюфелем** 690

Французский омлет с начинкой из сливочного крема с трюфельной пастой в сопровождении соуса голландез

**Т**

**Р**

**Скрэмбл с икрой и страчателлой** 620

Яичница-болтуня в сопровождении сливочного сыра страчателла и микса икры

**А**

**Яичница-глазунья с мортаделлой** 590

Глазунья с мортаделлой, хлебом тартин, миксом салата и соусом гуакамоле

**К**

**Рикотники с йогуртовым джелато** 520

Нежные рикотники с йогуртовым джелато и клубникой в сиропе из бузины

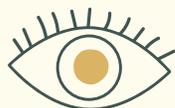
**Шпинатные блинчики с соусом Грюйер и риейтом из креветки** 490

Блинчики на шпинатной воде с соусом из сыра Грюйер и сливочным риейтом из креветки

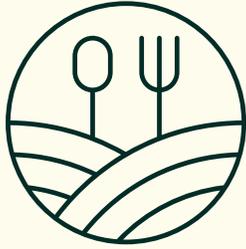
до  
16:00

**Креп «Сюзетт»** 490

Традиционные французские блинчики в апельсиновом соусе



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту



settlers

