Меню
Menu

Осенняя коллекция
Fall / Winter 2026

Jules·Zang
Restaurant

Histoire du restaurant





Всё началось с мечты — создать место, которое передаёт дух Франции через гастрономию, атмосферу и искусство наслаждаться моментом. Пространство, где классические традиции французской кухни встречаются с современным взглядом шефа, а каждый визит становится маленьким путешествием.

Ещё до открытия появилось имя — Jules Zang. Оно родилось из восхищения двумя выдающимися личностями. Жюль Верн вдохновлял поколения мечтателей, приглашая открывать новые горизонты и смотреть на мир с любопытством исследователя. А Огюст Занг — австрийский предприниматель, который в XIX веке открыл в Париже пекарню Boulangerie Viennoise и фактически подарил миру современный круассан, став частью гастрономической истории Франции.

Эти две истории легли в основу философии Jules Zang — уважение к французскому наследию и стремление к новым открытиям. Здесь неизменная классика французской кухни соседствует с авторскими блюдами шефа, тщательно подобранная винная карта раскрывает новые гастрономические сочетания, а специальные ужины превращают каждый визит в особое событие.

И вот вы здесь — держите в руках наше меню. Каждый рецепт, каждая подача и каждый бокал вина продолжают историю, которая началась с мечты о настоящем французском гастрономическом опыте.

Bienvenue a Jules Zang!

telegram

Ресторан Jules Zang

+7 (903) 538-68-18
Большой Афанасьевский пер., 16/8

Буланжерия Jules Zang

+7 (925) 513-53-39
Наставнический пер., 3

программа лояльности

Закуски
Hors d'oeuvre

Маринованные оливки *каламата, зеленые гигантские, черные гигантские в фирменном маринаде*	130 гр	890
Запеченный бри *лесные ягоды, ревень*	150 гр	990
Бриошь с пармой и страчателлой	165 гр	990
Карпаччо из артишоков *пармезан, клубника*	170 гр	1490
Ростбиф *говяжья вырезка, соус тоннато, каперсы*	110 гр	1390
Фуа - гра *бриошь, желе из порто и брусники*	175 гр	1290
Улитки по-бургундски *виноградная улитка, соус бургиньон*	100 гр	1890
Oeufs farcis *фаршированные яйца цесарки: красная икра, грибной дюксель, прошутто, грюйер*	100 гр	1290
Карпаччо из инжира и пармы *камбоцола, парма, рукола*	190 гр	1490

Супы
Soupes

Вишисуаз *лук-порей, гребешок, багет*	300 гр	1290
Потофё *говядина, овощи, тост с костным мозгом*	400 гр	1190
Луковый суп *грюйер, луковый хлеб*	300 гр	990

Салаты
Salade

Трюфельная страчателла *томаты, микс салатов, пекан*	200 гр	1390
Тартар из говядины *крошка из копченого оленя, соус тартар, злаковые чипсы*	170 гр	1590
Зеленый салат *авокадо, эдамаме, медовые семена*	280 гр	1490
Хлебная корзина *хлеб, злаковые чипсы, взбитое масло с вялеными томатами*	190 гр	590
Корзина круассанов	270 гр	990

Дорогие гости, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту

Горячее
Plats chauds

Морепродукты и рыба / Produits de mer

Мидии в белом вине	450 гр	1990
Камбала *соус меньер*	цена за 100 гр	690
Треска *пюре из сельдерея, трюфельное масло, соус берблан*	240 гр	2090
Сковорода с морепродуктами *кальмар, лангустин, гребешок, сибас, осьминог, мидии в томатном или сливочном соусе на Ваш выбор*	550 гр	3890
Нерка *морковь, чили, апельсин*	290 гр	1890

Мясо и птица / Plat de viande

Утиная ножка конфи *пюре из батата, ягодный соус*	300 гр	1990
Эскалоп из индейки *микс салатов, томаты, пармезан*	220 гр	1590
Стейк Аше *говяжья вырезка, гратен дофиноа, перечный соус*	300 гр	2390
Медальоны из говядины *говяжья вырезка, овощной демиглас, мини пак-чой*	200 гр	2750
Беф-бургиньон *лопатка, "пино нуар", шампиньоны, морковь, шалот*	330 гр	2990
Филе миньон *фуа-гра, пюре из картофеля, соус брусничный порто*	380 гр	3590

Паста
Pâtes

Паккери с говядиной *белые грибы, трюфель, пармезан*	270 гр	1690
Спагетти с лангустином *соус биск, томаты, шпинат*	310 гр	1590
Ньокки		
трюфель, дорблю, горгонзола, грюйер, пармезан	170 гр	1190
грибы	170 гр	1190

Десерты / Desserts

Авторские десерты / Desserts

Крем-брюле	110 гр	850
Pic de Feu *ванильное мороженое, лимонный курд, меренга*	190 гр	990
Ромовая баба *шантильи, тартар из клубники*	200 гр	950
Opéra d'automne *торт "Осенняя опера", каштан, шоколад, кофе*	110 гр	990
Куин-аман	160 гр	890
Пирог с грушей *корица, ванильное мороженое*	240 гр	890
Наполеон с ягодами *ванильный крем бурбон, малина, клубника, красная смородина*	150 гр	950
Шоколадные трюфели	45 гр	690
Ассорти Шу *ваниль / карамель / маракуйя*	135 гр	990
Ассорти птифуров *Petits Fours от бренд-шефа Натали Королевой: Фисташка / Лимончик / Роше*	125 гр	990

Мороженое / Les glaces

Ваниль / шоколад	50 гр	350
Лимон / малина	50 гр	350
Крем де кассис *смородиновый сорбет, ликер*	75 гр	590

Дорогие гости, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту

Напитки
Boissons

Кофе / Café

Эспрессо	40 мл	390
Американо	150 мл	490
Капучино	250 мл	690
Латте	300 мл	690
Флэт уайт	200 мл	790
Раф кофе	250 мл	790
Латте брюле-карамель	300 мл	750
Какао	250 мл	690

Чай / Thé

Черный /зеленый /гречишный	500 мл	690
Черная смородина - имбирь	500 мл	790
Облепиха - шалфей	500 мл	790
Апельсин-имбирь	500 мл	790

Лимонады / Limonades

	300 мл / 1 л
Вишня-лемонграсс	790 / 1690
Тархун-манго	790 / 1690
Огурец-базилик	790 / 1690

Фреши / Jus Frais

Апельсин	300 мл	890
Грейпфрут	300 мл	890

Вода / Eau

Acqua Panna / San Pellegrino	250 мл 750 мл	790 1290

Напитки / Boissons

Coca Cola	330 мл	590
Coca Cola Zero	330 мл	590