

закуски



Устрицы
1 шт
680 р.



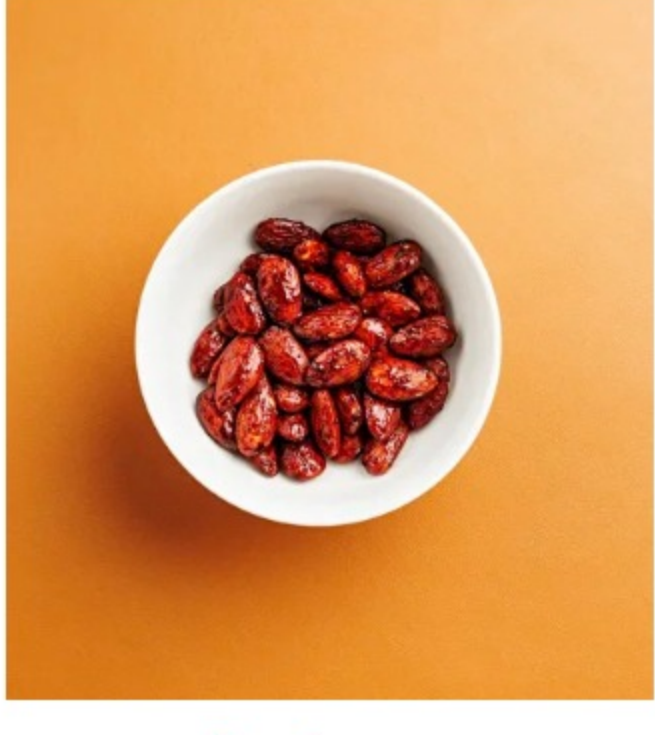
Круто из гребешка
75 г
610 р.



Плато: креветки, устрицы, гребешок
320 г
2990 р.



Северная креветка на льду
300/70 г
Дикая северная креветка с особым соусом на основе соуса айолы, соевого, острого чили и икры сельди
1690 р.



Пряный миндаль
80 г
Карамелизованный с добавлением аджики хрустящий миндаль
380 р.



Сыровялы из говядины и оленины
60 г
680 р.



Оливки в цитрусовом маринаде
100г
Маринованные с цедрой лимона и розмарином средиземноморские оливки с костю
580 р.



Багет с зеленым маслом
120г
Запеченный с зеленым маслом теплый домашний багет
210 р.



Тартар из говядины с картофелем фри
210 г
Нарезанная кубиком говядина (кострец) в поистине редком сочетании соуса тар-тар, хрустящими корнешонами и картофелем фри
710 р.



Тартар из говядины с трюфельным айолой и пармезаном
200г
Нарезанная кубиком говядина (кострец) в сочетании с ароматным соусом трюфельный айолы, посыпанная итальянским тертым сыром пармезан. Подается с поджаренным домашним тартинном
710 р.



Тартар из тунца, томаты
180 г
Мелко нарезанные кубики нежного филе тунца с сочными томатами конкассе и тропическим соусом маракуйя
660 р.



Мидии в белом вине, тартин
360 г
Тушеные мидии в белом вине с добавлением лука, чеснока и зелени петрушки. Подаем в поджаренном пшеничным тартинном
790 р.



Мидии в соусе дор-блю, тартин
360 г
Тушеные мидии в сливочном соусе с добавлением ароматного сыра дор-блю. Подаем в поджаренном пшеничным тартинном
850 р.



Прощутто
70 г
Слайсы сыровяленого свиного окорока с картофельными чипсами
840 р.



Запечённый гребешок
80 г
Яркий морской вкус кальчатского гребешка в изысканном соусе рокфеллер и хрустящими сухарями
610 р.



Паштет из печени цыпленка, изюм в вине, тартин
120 г
Тающий на языке паштет из куриной печени в великолепном сочетании с изюмом, томленным в красном вине и хрустящим обжаренным пшеничным тартинном
310 р.



Вителло тоннато
125 г
Слайсы нежного говяжьего ростбифа в классическом сочетании итальянского соуса тоннато и легкой кислинкой каперсов и украшением в виде листьев базилика
690 р.



Батат фритто с трюфельным айолой
180 г
Батат, обжаренный до золотистой хрустящей корочки, с ароматным соусом трюфельный айолы и тертым пармезаном
510 р.

салаты



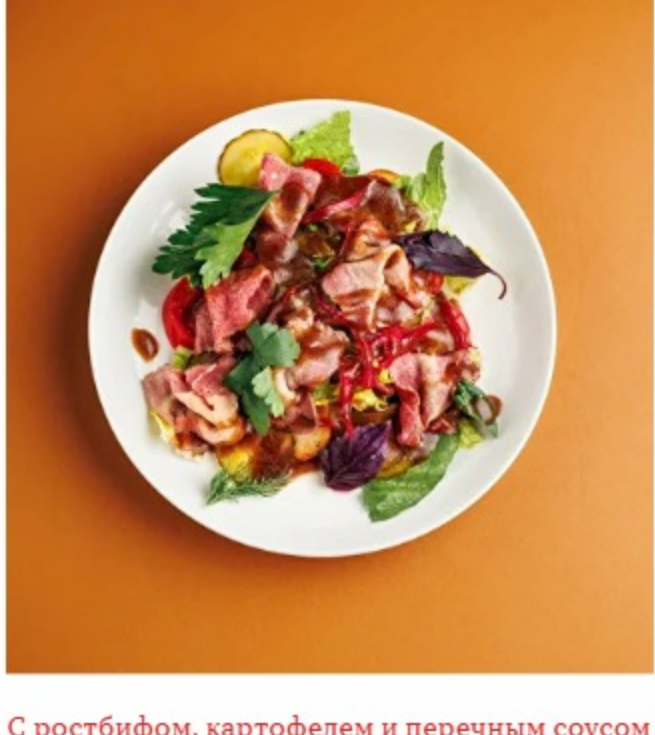
С креветками и бататом
200 г
Батат, обжаренный до золотистой хрустящей корочки, с ароматным соусом трюфельный айолы и тертым пармезаном
690 р.



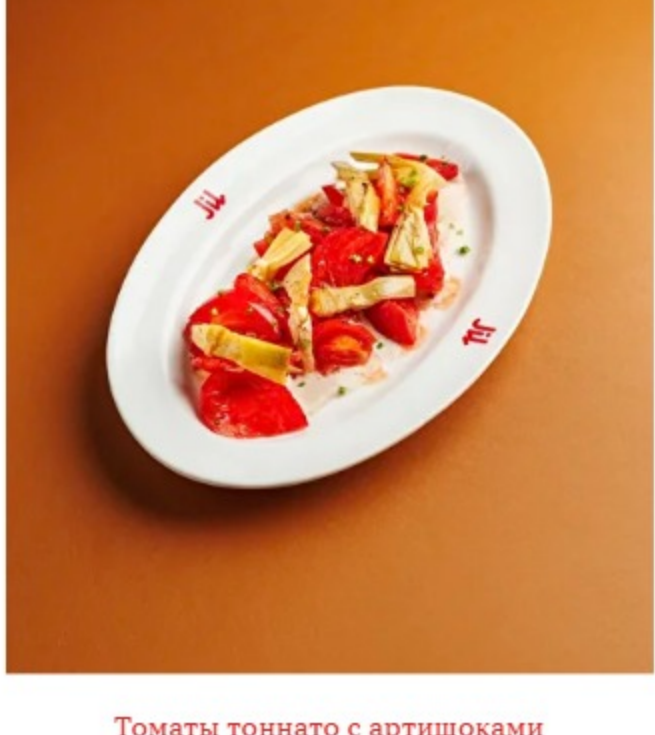
Много зелени, авокадо и цитрусовый соус
200 г
Листья романо и шпината с кубиками авокадо, легкой кислинкой яблочной соломки и освежающим цитрусовым соусом
580 р.



Большой овощной салат с ароматным маслом
325 г
Салат из свежих овощей с зеленью, семечками тыквы, подсолнуха и льена и легкой освежающей заправки
560 р.



С ростбифом, картофелем и перечным соусом
220 г
Слайсы нежного ростбифа выкладываются на обжаренный бэби картофель с листьями романо и шпината и овощами в соусе "черный перец"
660 р.



Томаты тоннато с артишоками
190 г
Сочные томаты с обжаренными артишоками в ароматном рыбном соусе и поджаренным пшеничным тартинном
620 р.

супы



Борщ с говядиной
270 г/50 г/40 г/30 г
Классический микс домашних овощей с тающей во рту мраморной говядиной. Подаем с пшеничным тартинном, жирной сметаной, зеленым луком и соленым салом
570 р.

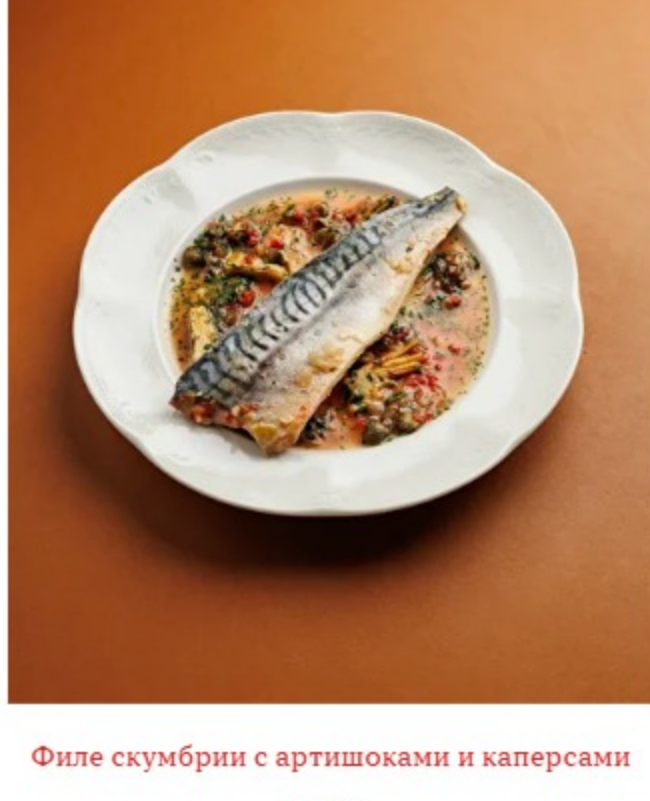


Луковый суп
300 г
Традиционный французский суп на карамелизованном луке с легкой кислинкой белого вина. Подаем с французской булочкой бриошь, пропитывается в сливках и обжаривается до золотистого цвета. Посыпается тертым швейцарским сыром грюйер, запекается и выкладывается в качестве украшения
560 р.



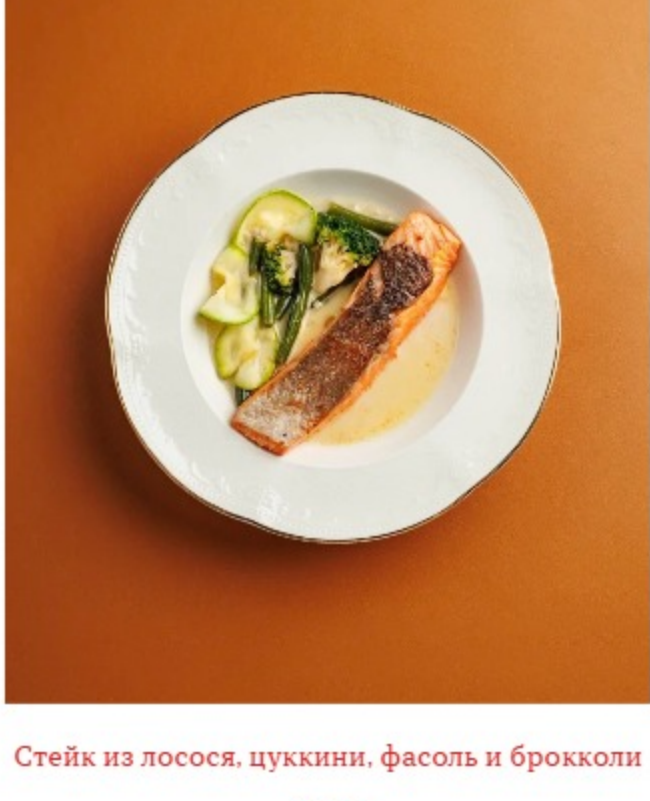
Тыквенный с креветками
310 г
Суп-крем, приготовленный на основе печеной тыквы, с добавлением сливок и обжаренных с медом и розмарином креветок
640 р.

рыба/морепродукты



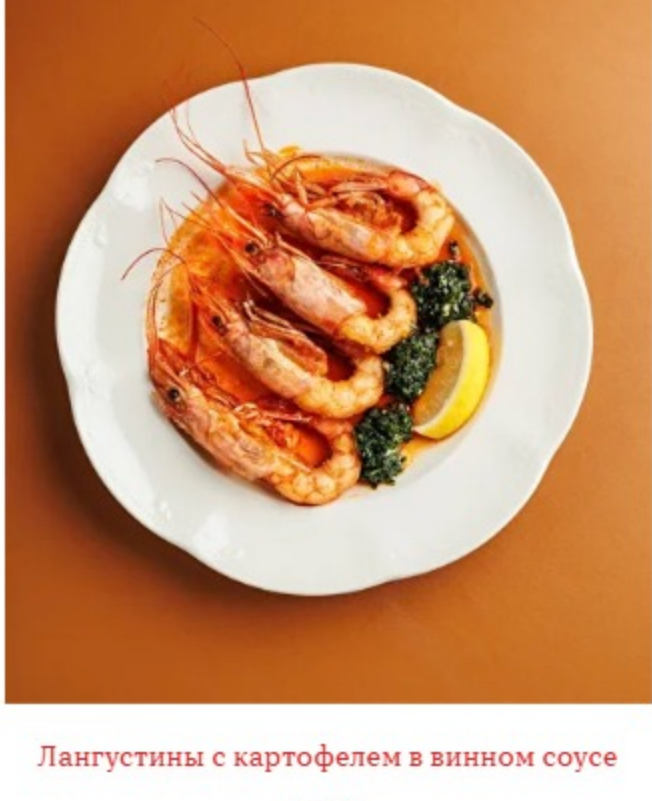
Филе скумбрии с артишоками и каперсами
240 г
Филе скумбрии, приготовленное в соусе из белого вина с добавлением артишоков, каперсов, томатов и зелени петрушки

790 р.



Стейк из лосося, цуккини, фасоль и брокколи
200 г
Стейк из лосося с гарниром из припущенных в лимонном соусе слайсов цуккини, стручковой фасоли и брокколи

1100 р.



Лангустины с картофелем в винном соусе
210 г

1200 р.

мясо/птица



Пирог с томленой говядиной и капустой
240 г
Румяный запеченный пирог с начинкой из нежной говядины и хрустящей капусты. Подается в мясном соусе демиглас/наполн и деревенской сметаной

820 р.



Бифштекс с томатом и сырным демигласом
250 г
Сочный стейк из рубленой говядины, поджаренный на сковороде с запеченным томатом и насыщенным мясным соусом с добавлением плавленого сыра и зерновой горчицей

950 р.



Чизбургер, чили-айоли, пикантные огурцы
270 г
Бифштекс из мраморной говядины средней прожарки с картофельной булочкой, соусом чили-айоли и слайсами пряных огурцов

740 р.



Перечный стейк с фри и салатом
290 г
Стейк из тонкой диафрагмы быка с пикантным соусом на основе черного перца, коньяка и сливок. Подается с освежающим салатом из редиса и листьев романо и картофелем фри

1390 р.



Говяжьи щечки бургиньон
300 г
Нежнейшие щечки, бережного приготовления в насыщенном мясном соусе, миксом овощей и тающим во рту картофельным кремом

980 р.



Шницель из индейки с салатом и лимоном
250 г
Маринованное филе индейки, обжаренное в сухарях до хрустящей корочки выкладываем на тарелку с долькой лимона и пикантным соусом аджика

760 р.



Утиная ножка конфи с ньокки из батата
280 г
Томленая 8 часов при 85°C утиная ножка с насыщенным мясным соусом и итальянскими ньокки

960 р.

эльзассская пицца



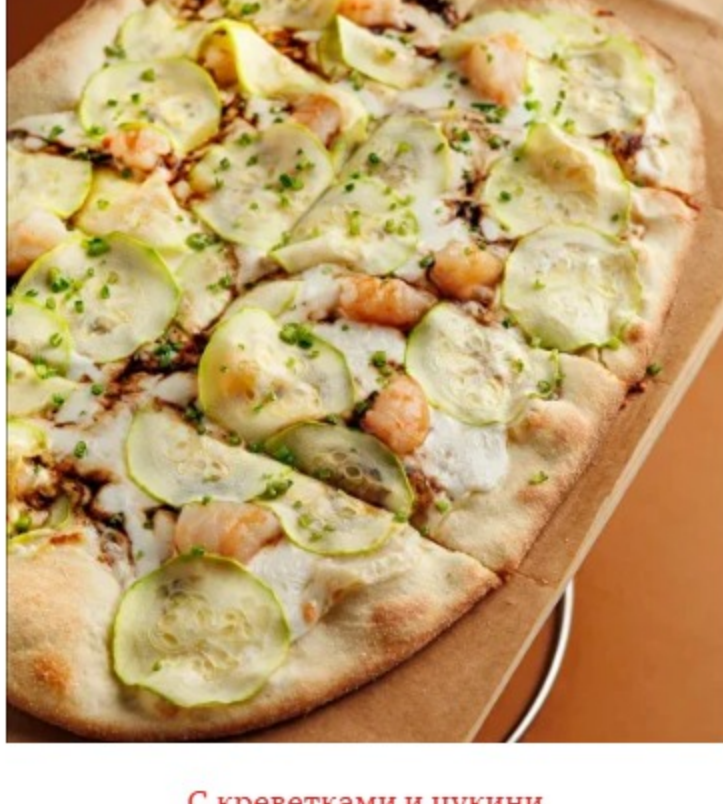
Четыре сыра
330 г
Тонкое хрустящее тесто, соус на основе сливочного сыра, моцарелла, чеддер, дор блю, пармезан

680 р.



С грушей и горгонзолой
320 г
Тонкое хрустящее тесто, соус на основе сливочного сыра, моцарелла, сыр с голубой плесенью, с тонкими слайсами груши и карамелизированным орехом

650 р.



С креветками и цуккини
360 г
Тонкое хрустящее тесто, соус на основе сливочного сыра, перечного соуса с сыром моцарелла, обжаренными креветками и тонкими слайсами цуккини

720 р.

паста



Паккери с лангустинами и соусом биск
200 г
Итальянская паста паккери с обжаренными лангустинами, ароматным соусом биск и зеленью петрушки

990 р.



Ригати с сыром и беконом
260 г
"Маленькие ракушки" - култовая паста во Франции, которую любят и взрослые и дети. Классическая паста с беконом, приготовленная в сливочном соусе с добавлением аджики

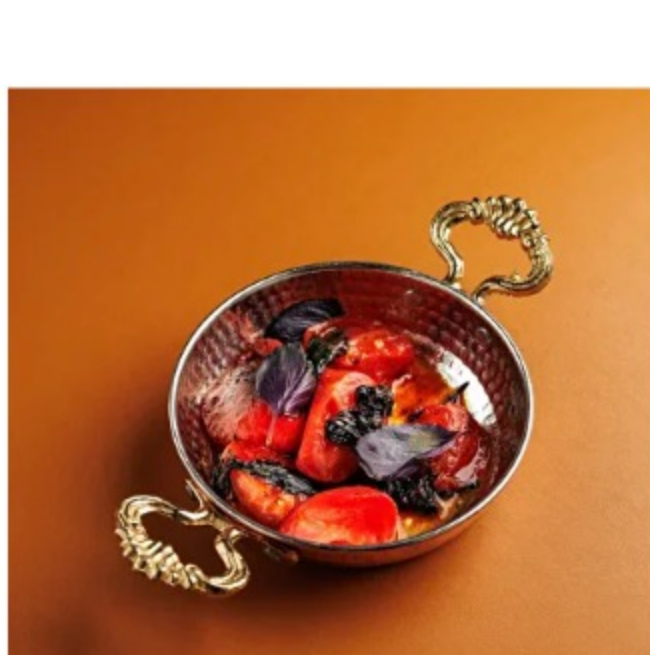
680 р.



Спагетти алио-олио с вонголе
300 г
Классическая паста - спагетти, приготовленные в соусе из чеснока с легкой цитрусовой кислинкой и моллюсками вонголе

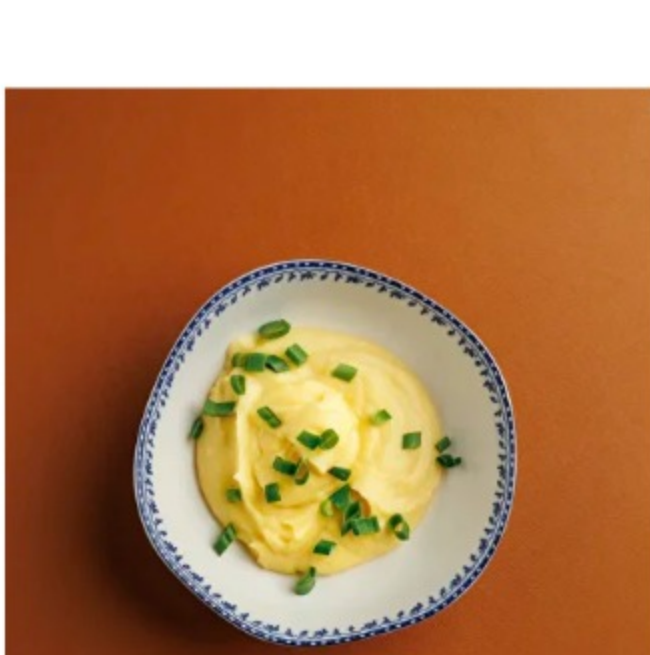
880 р.

гарниры



Жареные томаты с базиликом
120 г
Очищенные томаты обжариваются с добавлением базилика

310 р.



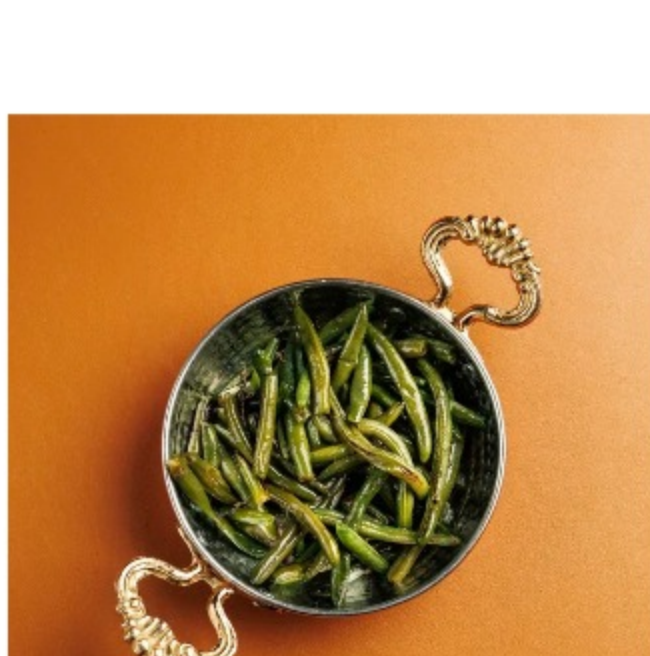
Картофельное пюре
180 г
Нежный картофельный крем с добавлением ароматного масла нуазет

270 р.



Картофель с травами и сметаной карамель
180 г
Картофель запеченный с петрушкой, розмарином и специями, подаем с луковой сметаной

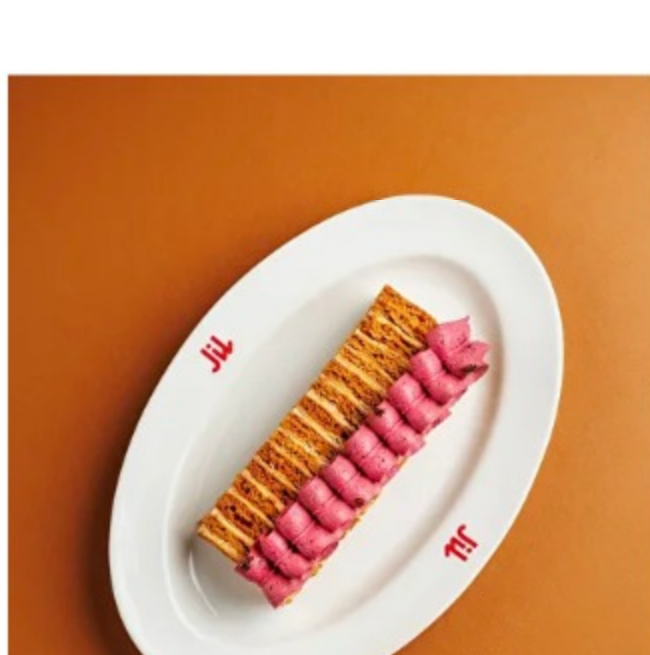
290 р.



Стручковая фасоль с чесноком
140 г
Стручковая фасоль обжаренная в сливочном масле с чесноком и тимьяном

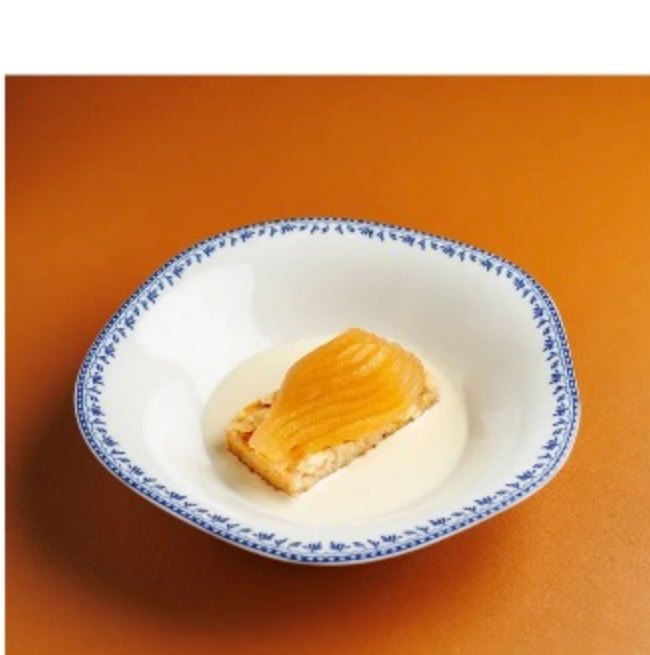
320 р.

десерты



Медовик с кремом из смородины
160 г
Классический медовик на ферментированном гречишном меде с нежным сливочным кремом на основе деревенской сметаны и заварным кремом на основе темного шоколада

490 р.



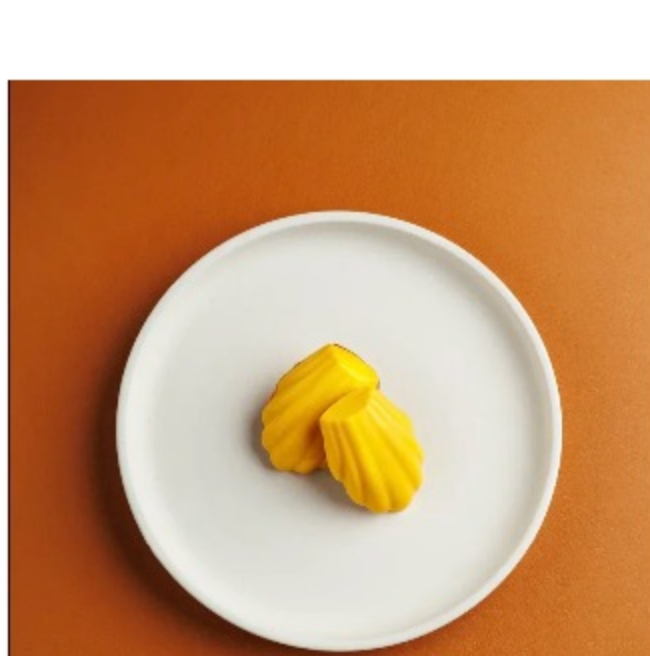
Франжипан, груша и заварной крем
120 г
Запеченный марципан, посыпанный миндальными лепестками и украшением в виде слайсов груши в сладком сиропе и апельсиновом заварном кремом

450 р.



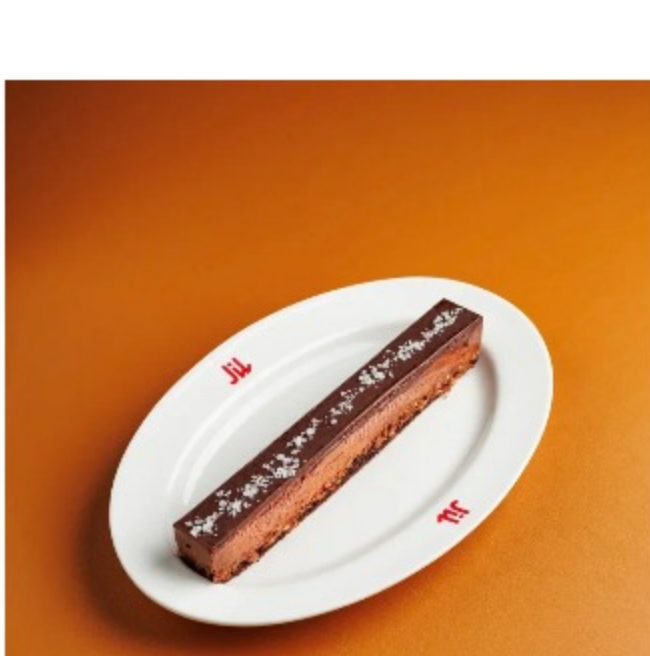
Французская гренка, маскарпоне, соленая карамель
160 г
Золотистая булочка бриошь, пропитанная в сливках с добавлением ванили, обжаренная до золотистого цвета с соусом соленой карамель и кремом на основе итальянского десертного сыра маскарпоне

540 р.



Мадлен лимонный
45 г
Французское бисквитное печенье в виде морских грешешков с добавлением цедры лимона. Подается под глазурью из белого бельгийского шоколада

290 р.



Торт шоколадный
140 г
Пропитанный коньяком шоколадный корж с хрустящей прослойкой с добавлением лесного ореха, нежным шоколадным муссом и слоем ганаша из темного шоколада

580 р.



Канеле с ванильным кремом
110 г
Классический небольшой десерт французской кухни, пирожное из ароматного ванильно-коньячного теста, с карамельной корочкой и нежной мякотью. Подаем с ванильным кремом и ягодой

320 р.