

LA
MARSEILLAISE
1792

Друзья!

Данное меню является материалом рекламного характера.
С официальным меню ресторана вы можете ознакомиться на стойке информации.

Если у вас есть пищевая аллергия - предупредите об этом официанта.

Закуски

Сет закусок к крепкому алкоголю	балтийская килька с луком, копчёная грудинка, сало, солёные огурцы, тосты из черного хлеба	300.–
Антипаста	артишоки, вяленые томаты, паприка-гриль, гриссини	320.–
Оливки и маслины	в маринаде, с травами и лимоном	330.–
Шу с утиным паштетом	и малиновым соусом	200.–
Тартар из тунца	с муссом из авокадо	630.–
Севиче из лосося	в азиатском стиле с томатами и кинзой	690.–
Тартар из говяжьей вырезки	с горчичной заправкой и желтком	680.–
Фермерская буррата	с томатами и икрой из свёклы	630.–
Эклер с муссом из лосося	с копчёным лососем и авокадо-кремом	460.–
Ассорти фермерских сыров	Азолло, Мантова, Камамбер, Горгонзола	690.–
Улитки	с чесночным маслом	530.–
Артишоки-гриль	с рукколой и пармезаном	590.–
Ассорти брускетт	коппа, тунец, овощи-гриль	490.–
🍷 Карпаччо из гребешка	с тартаром из клубники и ананаса	480.–
🍷 Вителло тоннато а-ля туна	с вялеными томатами и каперсами	580.–
🍷 Домашнее лавандовое мороженое	с макаронами и вафельной трубочкой	380.–
🍷 Мороженое в ассортименте	с макаронами, вафельной трубочкой и сезонными ягодами	380.–

Салаты

Салат из киноа	с сухофруктами, овощами-гриль, кедровыми орехами и козьим сыром	340.–
Салат с креветками	с ананасом, авокадо и цитрусовой заправкой	780.–
Оливье с ростбифом	классический салат с красной икрой и хлебными чипсами	750.–
Нисуаз	с маринованным тунцом и анчоусами	590.–
Салат с копчёным лососем	на манер «Оливье» с хрустящим мильфеем	630.–
Зелёный стейк-салат	с камамбером в миндале и ягодной заправкой: клубничный бальзамик или малиновый соус	740.–
Салат с куриным филе	шампиньонами и картофелем в йогуртовом соусе	470.–
Тёплый салат с куриной печенью	и сегментами грейпфрута	470.–
Садовый салат с яйцом пашот	томаты, огурцы, паприка, редис и зелень со сметаной или маслом	390.–
🍷 Салат с голубым сыром	с арбузом-гриль, черри и соусом песто	380.–
🍷 Салат из бакинских томатов	со свежим шпинатом и каперсами	320.–
🍷 Салат с дальневосточным крабом	в манговом соусе	690.–
🍷 Салат с сыром страчателла	с томатами и огурцом	460.–

Овощи

Рататуй	баклажаны, цукини, томаты и паприка в соусе кули	380.–
Картофель жареный	с лесными грибами	430.–

Супы	Луковый суп	запечённый под сырной гренкой	390.–
	Буйабесс	густая марсельская уха	1100.–
	Суп из шпината	на курином бульоне с перепелиным яйцом	340.–
	Томатный суп	с беконом и яйцом-пашот	340.–
	Тыквенный крем	с креветками, лососем или крабом	520.–
	N Освежающая окрошка	с ветчиной на квасе или кефире на ваш выбор	350.–
	N Холодный борщ	с говядиной и сорбетом	350.–
N Белое гаспачо	из огурца и дыни с пармой	390.–	
Рыба и морепродукты	Морской гребешок	с апельсиновой тыквой и пюре из цветной капусты	970.–
	Лосось с ежевичным соусом	с авокадо-гриль	1200.–
	Палтус с апельсиново-имбирным соусом	на подушке из шпината	980.–
	Судак с картофельными чешуйками	с давленным картофелем	750.–
	N Стейк из тунца	с манго-гриль и кунжутным спонжем	830.–
N Щучьи котлеты с перлотто	со шпинатом на белом вине и с пармезаном	750.–	
Мясо	Куриная грудка	с песто, соусом из голубого сыра и брокколи	630.–
	Котлеты картечной рубки	с лавандовым дымом	1200.–
	Рибай	с кукурузным початком и соусом на выбор	1850.–
	Утиная грудка	с трюфельным соусом	820.–
	Цыплёнок в прованском стиле	со сливочно-миндальным соусом и брокколи	680.–
	N Филе-миньон с вишневым соусом	с салатом пак-чой и черри на гриле	890.–
Паста и ризотто	Паста с баклажанами	с овощами и томатным соусом	420.–
	Паста с креветками и чили	с белым вином	780.–
	Паста карбонара	с грудинкой домашнего копчения, на желтках, без сливок	750.–
	Паста-буйабесс	с соусом «буйабесс» и морепродуктами	1250.–
	Паста с копчёным лососем	в сливочном соусе с икрой	800.–
	N Ньокки с томатами	с черри, голубым сыром и трюфельным соусом	420.–
	Ризотто с крабом	и шпинатом	980.–
<i>Мы можем предложить вам на выбор: яичные тальятелли, чёрные тальятелли, яичные спагетти, классические спагетти из твёрдых сортов пшеницы.</i>			
<i>Так же мы можем предложить к пасте тёртый пармезан - 100.-</i>			
Гарниры	Картофельное пюре		220.–
	Овощи-гриль	с соусом песто или оливковым маслом	360.–
	Жасминовый рис	с шафраном	300.–

Заварной чай	Заварной чай Newby	Ассам, Эрл Грей, Сенча, Жасмин, Молочный улун, Клубника-манго 400 мл	390.–
	Чай «Соблазн Прованса»	с медом, апельсином, дольками яблока и свежей мятой	400.–
	Травяной чай SPA Blend		450.–
	Горячий облепиховый напиток		350.–
	Чай с клубникой и мятой		420.–

Кофе	Эспрессо		170.–
	Американо		170.–
	Капучино		220.–
	Латте		230.–
	Какао		170.–
<i>По вашему желанию кофе может быть сварен без кофеина, на соевом молоке. О возможности приготовления и стоимости спрашивайте у официанта.</i>			

Соки и морсы	Свежевыжатые соки	морковь, апельсин, грейпфрут, лимон, сельдерей, яблоко, груша, мандарин 200 мл	320.–
	Домашний морс	клюква, малина 200 мл	150.–
	Сок	апельсин, вишня, персик, яблоко, томат 200 мл	180.–

Вода и лимонад	Вода MW (газированная / без газа)	250 мл	130.–
	Вода без газа Aqua Panna	250 мл 500 мл	290.– 380.–
	Вода газированная San Pelegrino	250 мл 500 мл	290.– 380.–
	Соса-cola, Sprite, Schweppes	250 мл	180.–
	Лавандовый лимонад (Био)	330 мл	360.–

Пиво и сидр	Разливное пиво Flensburger Pilsener	250 мл 500 мл	180.– 340.–
	Разливное пиво Hirschbräu	250 мл 500 мл	180.– 340.–
	Бутылочное пиво Weissbier Hopf	330 мл	320.–
	Бутылочное пиво Stewart St Giles	330 мл	320.–
	Безалкогольное пиво Eggenberger Berell	500 мл	380.–