

BRASSERIE
МОСТ
Menu

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ
ENTREES FROIDES

РУССКАЯ ЧЕРНАЯ ИКРА 10 г	2050 Р
УСТРИЦЫ ЖИЛАРДО №2 1 шт <i>Бретань</i>	650 Р
УСТРИЦЫ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ 1 шт	580 Р
УЛИТКИ БУЛО 1 шт <i>Аquitania</i>	220 Р
ФУА-ГРА СЕТ : ЖАРЕНый ЭСКАЛОП, ЗАПЕЧЕННАЯ БРИОШЬ С ФУА-ГРА, ФЛАН ИЗ ФУА-ГРА С СОУСОМ МАНГО-МАРАКУЙЯ, КОНФЕТА ИЗ ФУА-ГРА С ПОРТО	1940 Р
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ <i>Иль-де-Франс</i>	1490 Р
НИСУАЗ СО СВЕЖИМ ТУНЦОМ <i>Ницца</i>	1690 Р
ЖАРЕНые ГРЕБЕШКИ С КИНОА, ФРУКТАМИ И ПЮРЕ ИЗ БАТАТА	2250 Р
ОЛИВЬЕ В РУССКО-ФРАНЦУЗСКОМ СТИЛЕ	1200 Р
САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ПОМИДОРОВ С ШАВРУ И ЗЕЛЕНЬЮ	1250 Р
САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, КРЕВЕТКАМИ И ГРЕЙПФРУТОМ	2700 Р
САЛАТ С ТЕПЛЫМ ОСЬМИНОГОМ, ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ТЫКВОЙ БАТЕРНАТ	1430 Р
САЛАТ С АРТИШОКАМИ, <i>Альпы Верхнего Прованса</i> , ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ И МЯГКИМ КОЗЬИМ СЫРОМ	1650 Р
САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, <i>Прованс</i> , СПАРЖЕЙ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ	1950 Р
ЛЕГКИЙ САЛАТ ИЗ 10 ЗЕЛЕНых ОВОЩЕЙ <i>Иль-Де-Франс</i> С СОРБЕТОМ НА ВЫБОР : С ЙОГУРТОВЫМ / ИЗ БАЗИЛИКА	720 Р
САЛАТ С ФЕРМЕРСКИМ ЦЫПЛЕНКОМ <i>Рона-Альпы</i> И МЕДОВО-ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	870 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
ENTREES CHAUDES

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ <i>Бургундия</i>	750 Р
ЖАРЕНый ЭСКАЛОП ФУА-ГРА С ТАР-ТАРОМ ИЗ УСТРИЦ <i>Бордо</i>	2050 Р
ФУА-ГРА НА КАРАМЕЛЬНОМ БРИОШЕ <i>Бретань</i> С ФЛАМБИРОВАННОЙ КЛУБНИКОЙ И СОУСОМ ИЗ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ	1800 Р
ЯЙЦО БРУЯД С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ <i>Перигор</i>	2900 Р
ЯЙЦО «ДЛЯ ЕКАТЕРИНЫ»	990 Р
РИЗОТТО СО СМОРЧКАМИ, ФУА-ГРА И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	1530 Р
РИЗОТТО С УЛИТКАМИ И СОУСОМ БЕАРНЕЗ	1290 Р
КРАБОВЫЙ ГРАТЕН <i>Овернь-Рона-Альпы</i>	1750 Р
ХРУСТЯЩИЕ БАРБАДЖАНЫ С ТЕЛЯТИНОЙ <i>Монте-Карло</i>	550 Р
ХРУСТЯЩИЕ БАРБАДЖАНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ <i>Монте-Карло</i> 🌿	420 Р

СУПЫ • SOUPES et POTAGES

ГОРЯЧИЙ ПОТОФЁ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТОМЛЕННЫМИ ОВОЩАМИ	790 Р
ВЕЛЮТЕ ИЗ КАШТАНОВ С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	990 Р
НЕЖНЫЙ ВЕЛЮТЕ ИЗ ЧЕСНОКА С ЧЕРНОЙ ТРЕСКОЙ И ЧЕСНОЧНЫМИ КРОКЕТАМИ	620 Р
ТЫКВЕННЫЙ СУП С ФУА-ГРА И ЛЕМОНГРАССОМ	700 Р
БОРЩ ТРЕХ КУЛЬТУР С ФУАГРА	1270 Р
СУП РЫБАКА <i>Марсель</i>	1900 Р
ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП <i>Лион</i>	700 Р

Паутеты
Pate

ИЗ ДИКОЙ УТКИ <i>Аquitania</i>	950 Р
ИЗ КАБАНА <i>Лотарингия</i>	650 Р
ИЗ ФУА-ГРА С ШАТНЕ ИЗ ГРУШИ <i>Шампань</i>	1620 Р

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
POISSONS et CRUSTACES

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ ВЬЕНУАЗОМ <i>Бретань</i>	2100 Р
ТЮРБО, ЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ, С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ, ФРИКАСЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ И ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ 100 г РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ 2-х ПЕРСОН	1200 Р
ТУНЕЦ СО СПАРЖЕЙ И ТАДЖАСКИМИ МАСЛИНАМИ	2260 Р
БАРАБУЛЬКА ЗАПЕЧЕНАЯ СТОПИНАДОМ ИЗ ТАДЖАСКИХ МАСЛИН СО СВЕЖИМ БАЗИЛИКОМ	2100 Р
ТОМЛЕНАЯ ФОРЕЛЬ С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ШПИНАТОМ И ЖАРЕНЫМ ФУНДУКОМ	1510 Р
ДОРАДО С МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ, ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ И ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА	1480 Р
ДИКИЙ СИБАС С ТОМЛЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ И ТАЙСКИМ БУЛЬОНОМ	1930 Р

Домашние сардельки — Saucisses maison

ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ <i>Рона-Альпы</i>	950 Р
ИЗ ЩУКИ С СОУСОМ ИЗ РАКОВ <i>Лион</i>	1190 Р

МЯСО И ПТИЦА
VIANDES et ABATS

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА «РОССИНИ» С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ И ФУА-ГРА <i>Иль-де-Франс</i>	3950 Р
СТЕЙК МЯСНИКА С СОУСОМ БОРДОЛЕЗ <i>Аquitania</i>	1750 Р
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С КРАСНОЙ КАПУСТОЙ И СОУСОМ КАПУЧИНО	1890 Р
НЕЖНОЕ ФИЛЕ ДИКОГО ГУСЯ С ФУА-ГРА И МУССОМ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА	1980 Р
УТИНАЯ ГРУДКА С САБЛЕ И ЖАРЕНОЙ СЛИВОЙ	1950 Р
ФИЛЕ ЯГНЕНКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И РУЛЕТОМ ИЗ БАКЛАЖАН	2000 Р
КРОЛИК ТОМЛЕНый В УТИНОМ БУЛЬОНЕ С ОВОЩАМИ <i>Пикардия</i>	1550 Р
РИБАЙ С ОВОЩАМИ-ВОК И СОУСОМ ЮДЗУ <i>Иль-Де-Франс</i>	2950 Р
ТЕЛЯЧьи ЩЕЧКИ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ <i>Иль-де-Франс</i>	990 Р
ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА С ТРЮФЕЛЕМ, КАРТОФЕЛЬ «АННА» С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	1450 Р

Вегетарианские блюда и гарниры
Garnitures

ОВОЩИ ГРИЛЬ 🌿	750 Р	ЖАРЕНые ГРИБЫ 🍄	950 Р
АРТИШОКИ С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ 🌿	980 Р	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ РАТ.	350 Р
ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА 🌿	1000 Р	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	330 Р
РАТАТУЙ 🌿	590 Р	ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ	690 Р
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА			490 Р

BRASSERIE
МОСТ
Menu

СЫРЫ • FROMAGES

АССОРТИ ФРАНЦУЗСКИХ СЫРОВ с фруктами и медом 2700 ₺
ФОНТЕНБЛО взбитый творог с зеленью и перцем *Иль-де-Франс* 350 ₺
взбитый творог с ягодами *Иль-де-Франс* 690 ₺

ЭКЛЕРЫ • ÉCLAIR

ЭКЛЕР ЮДЗУ с БУРБОНСКОЙ ВАНИЛЬЮ и СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ *1 шт.* 290 ₺
ЭКЛЕР СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ и ПОП-КОРН

ДЕСЕРТЫ • LES DOUCEURS

ПАВЛОВА с ягодами и миндальным кремом, малиново-свекольный сорбет, салат из клубники. 650 ₺
БОРДО-МОСКВА *Париж* 500 ₺
ШОКОЛАД-ARGOUSIER 480 ₺
ПОМ ДЕ НОРМАНДИ 520 ₺
КОФЕЙНЫЙ ФОНДАН *Овернь* 550 ₺
СУФЛЕ С ВЕРБЕНОЙ и СОРБЕТОМ ИЗ МАЛИНЫ *Ланды* 550 ₺
ВАНИЛЬНЫЙ МИЛЬФЕЙ со свежими ягодами *Иль-Де-Франс*. 950 ₺
НУГА ГЛЯССЕ *Монтелимар* 650 ₺
ВЕЛУТЕ ИЗ ШОКОЛАДА *Французские Антильские острова*. 550 ₺
КРЕМ-БРЮЛЕ с БУРБОНСКОЙ ВАНИЛЬЮ *Восточные Пиренеи* 550 ₺

К ДЕСЕРТАМ НАШ СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ

СЕТ ИЗ ТРЕХ АРМАНЬЯКОВ: *45 мл* 1500 ₺
SAMALENS VSOP, DARROZE 20 ANS D`AGE, CHABOT 1993
СЕТ ИЗ ТРЕХ КАЛЬВАДОСОВ: *45 мл* CHATEAUDU BREUIL 8 Y.O.,BULARD XO, LEMORTON 1986 1800 ₺

МИНИ-ДЕСЕРТЫ • PETITS FOURS

МАКАРОН в АССОРТИМЕНТЕ: 120 ₺
ЧЕРЕШНЯ, МАЛИНА, ФИСТАШКА, ЛИМОН, МАРАКУЙЯ, МАНГО С ЖАСМИНОМ *Центр*
МАРМЕЛАД в АССОРТИМЕНТЕ: 120 ₺
ЧЕРЕШНЯ, КЛУБНИКА, ЯБЛОКО, МАНДАРИН И ГРУША *Овернь*
КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ 120 ₺
ШОКОЛАДНЫЕ: ИМБИРЬ-КОРИЦА, БАЗИЛИК, МАЛИНА
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ 180 ₺
ОБЛЕПИХА, КРАСНЫЙ И ЖЕЛТЫЙ АПЕЛЬСИН, КРЫЖОВНИК

МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ
GLACES / SORBETS

МОРОЖЕНОЕ с БУРБОНСКОЙ ВАНИЛЬЮ. 250 ₺
ФИСТАШКА, ЧЕРНЫЙ ШОКОЛАД, МЯТА, ЧЕРНАЯ СЛИВА С АРМАНЬЯКОМ, МЕД 250 ₺
СОРБЕТ АНАНАС, ЙОГУРТ, ОБЛЕПИХА, ЯБЛОКО, МАЛИНА, 150 ₺
ГРУША, МИНДАЛЬ, МАНГО-МАРАКУЙЯ, КЛУБНИКА, ЧЕРЕШНЯ

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ • FRUITS et LÉGUMES

МАЛИНА *100 г* 1350 ₺
КЛУБНИКА *100 г* 500 ₺
ГОЛУБИКА *100 г* 750 ₺
ЕЖЕВИКА *100 г* 1200 ₺