

ИГРИСТОЕ

Бокал Bruni Prosecco	800.-
Бокал Cava Delapierre	800.-

КОФЕ

Эспresso	220.-
Американо	260.-
Капучино	320.-
Флэт уайт	390.-
Латте	390.-
Какао	360.-

Мы можем сварить на безлактозном, кокосовом и миндальным молоке.
Можем добавить сироп, маршмеллоу +50.-
Можем приготовить кофе со льдом.

ЗАВАРНОЙ ЧАЙ

Чай «Соблазн Прованса» <i>мед, апельсин, дольки яблока и свежая мята</i>	680.-
Имбирный чай с шиповником <i>ассам, имбирь, шиповник, яблоко, мед</i>	680.-
Чай с клюквой и грейпфрутом <i>фруктовый чай, клюква, грейпфрут, клюквенный морс, бадьян</i>	680.-
Заварной чай <i>«ассам», «эрл грей», «сенча», «жасмин», «молочный улун», «ромашка»</i>	620.-

Добавки на выбор: имбирь, мята, чабрец

СОКИ И МОРСЫ

Свежевыжатые соки <i>морковь, апельсин, грейпфрут, лимон, сельдерей, яблоко</i>	200 мл	490.-
Домашний морс <i>клюква</i>	200 мл	250.-
Сок YOGA <i>яблоко, томат</i>	200 мл	490.-

ВОДА

Вода Dausuz	275 мл	320.-
газированная / без газа	500 мл	400.-
	850 мл	490.-



Друзья,
мы сервируем восхитительные
завтраки в ресторане «Марсельеза»
с 9:00 до 12:00 по будним дням
с 10:00 до 15:00 по выходным.

ПОЛЕЗНЫЕ ЗАВТРАКИ

Лингвини из кабачка с рикоттой и цитрусовым соусом	640.-
Греча с муссом из пармезана с яйцом-пашот и авокадо	770.-
Оладьи из цукини с лососем	860.-

КРУПА

Овсяная каша на обычном молоке с финиками, клюквой и кедровыми орешками	490.-
Овсяная каша на воде с финиками, клюквой и кедровыми орешками	490.-
Пшенная каша на обычном молоке с финиками, клюквой и кедровыми орешками	490.-
Рисовая каша на кокосовом молоке с финиками, клюквой и кедровыми орешками	490.-

ЯЙЦА

Классический французский омлет
из двух яиц 490.-

Французский омлет
с авокадо и шпинатом 620.-

На выбор:
Лосось 420.-
Ростбиф 360.-
Бекон 120.-
Ветчина 120.-
Краб 510.-

Шакшука 670.-
на пряных овощах с лепешкой пита

Глазунья из двух яиц 360.-
На выбор:
Лосось 420.-
Ростбиф 360.-
Бекон 120.-
Ветчина 120.-
Краб 510.-

Зеленая шакшука 690.-
с брокколи, соусом песто и фисташкой

СЛАДКОЕ

Ванильные сырники 590.-
из зерненого творога с малиновым соусом и сметаной

Творожная запеканка 490.-
с вялым манго и клюквой

Круассан с заварным кремом 260.-
и малиновым соусом

Блины 210.-
со сметаной или медом на выбор

СЫТНЫЕ ЗАКУСКИ

Бриошь с творожным сыром 640.-
томатным кули и яйцом-пашот под соусом Голландез

На выбор:
Лосось 420.-
Ростбиф 360.-
Бекон 120.-
Ветчина 120.-
Краб 510.-
Авокадо 210.-

Французский круассан 640.-
с яйцом-пашот, творожным сыром, авокадо и лепестками
миндаля под соусом Голландез

На выбор:
Лосось 420.-
Ростбиф 360.-
Бекон 120.-
Ветчина 120.-
Краб 510.-

Картофельные рости 720.-
с яйцом-пашот и бобами эдамаме под соусом цитронет

На выбор:
Томленные щечки 290.-
Бекон 120.-
Купаты 230.-

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

СТАРТЕРЫ

Классический ростбиф <i>с соусом тоннато и зеленым чимичурри</i>	1420	Форшмак <i>из маринованного тунца с молекулярным яблоком</i>	780
Запеченный перец рамиро <i>с воздушным ризотом из креветки</i>	590	Улитки <i>полдюжины улиток с чесночным маслом и багетом</i>	790
Пикантные брокколи <i>на гриле с ореховым соусом и миндалем</i>	780	Биф-сэндвич <i>на ржаном хлебе с пряным соусом, сочным ростбифом и свежими овощами</i>	1100
Французский тост <i>из сливочной бриошь с томленной в белом вине грушей и горгондзолой</i>	740	Гриль-баклажан <i>с маринованным перцем рамиро, с нутовой лепешкой и домашним йогуртом</i>	820
Креветки <i>в чесночном соусе с кремом из батата под соусом айоли</i>	1820	Артишоки <i>с пармезаном</i>	1150
Классический хумус <i>с брокколи-гриль, лепешкой Роти и вишневым стаутом</i>	890	Пирожки тикки <i>из домашнего сыра с пряностями, томлёной говядиной и нежным йогуртом</i>	640
Аранчини <i>с крабом и ризотто под сливочным соусом</i>	870	Сет мезе <i>с пастой из баклажана и орехов, вялеными томатами и хрустящим хлебом</i>	670
Маринованный угорь <i>с гуакомоле и нежным кремом из сыра на хрустящей лепешке</i>	740		

САЛАТЫ

Нисуаз с тунцом 1400
*печеным картофелем,
яйцом-пашот и соусом
винегрет*

Ростбиф 1080
*с томлёной карамельной
грушей, домашним сыром
и соусом чили-лайм*

Салат с копчёной
куриной грудкой 920
*финиками и киноа
под кисло-сладким соусом*

Гриль-кальмары 830
*с миксом свежего цукини
и фисташковым песто*

Салат с тёплым
шницелем из цыплёнка 830
*миксом овощей и кинзовым
соусом*

Печень кролика 1160
*в карамели с томлёной вишней,
виноградом, горгондзолы
и мятным миксом*

Зелёный салат 890
из свежих овощей
со сливочно-травяным соусом

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина 390
*три вида домашнего хлеба
с маслом и солью*

Домашняя нутовая лепешка 190

ПАСТА

Паста алиоли 960
*с классическим чесночным
соусом*

Спагетти 1490
с морепродуктами
и томатным соусом

Сливочная паста 1280
*с томлёными рваными
щечками*

Также мы можем добавить +190
к пасте тертый пармезан

СУПЫ

А-ля буйабес 2450
*провансальский рыбный суп
с соусом Айоли*

Луковый суп с беконом 770
запеченный под сырной гренкой

Тыквенный суп 860
из спелой тыквы с креветками

Холодный томатный суп 1490
*из запечённых томатов
с морепродуктами*

Дзадзик 620
*на кисломолочной основе
со свежим огурцом*

М Я С О

Томлёная говяжья щечка 1100

в мясном соусе с картофельным кремом

Утиная грудка 1370

*с карамельной грушей
в соусе апициус*

Говяжьи почки 890

*в соусе из красного вина,
с пюре из гороха, карамельной
моркови и мясным соусом*

Куриная грудка на гриле 960

*с картофельным кремом
и грибным соусом*

Говяжья грудинка 1490

*с овощным соусом и кремом
из батата*

Брошет из ягнёнка 1380

с томатным кули

Цыплёнок на гриле 1280

*с травяным соусом
и классическим соусом
Айоли*

Томленный
говяжий язык 1250

*в глазури с овощным рагу
в сливочном соусе*

Котлеты картечь 2150

*из говяжьей вырезки со свежей
руколой и сочными бакинскими
томатами с горчичной заправкой*

Р Ы Б А

Форель 1620

*обжаренная на углях, с диким
рисом под сливочным соусом*

Тунец татаки 1460

*с гуакомоле и свежим
брокколи*

Судак на пару 1370

с овощами под соусом термидор

К О Ф Е

Эспрессо	220
Двойной эспрессо	320
Американо	260
Капучино	320
Двойной капучино	390
Латте	390
Флэт уайт	390
Раф кофе	390
Эспрессо тоник	390
Бамбл кофе	390
Какао	360

Можем сварить на безлактозном, кокосовом и миндальном молоке.

Можем добавить: сироп, +50 марשמеллоу

Можем приготовить кофе со льдом.

В О Д А
И Л И М О Н А Д

Вода Dausuz	0,25	320
газированная	0,5	400
/ без газа	0,85	490
Coca-cola	0,2	420
Домашний лимонад	0,5	590
	1	1100
Ягодный		
Тропический		
Огурец-базилик		
Мохито безалкогольный		

Ч А Й

Цитрусовый чай с имбирем	0,5	680
ассам, лимон, грейпфрут, апельсин, лемонграсс, имбирь, мед		
Чай с клюквой и грейпфрутом	0,5	680
фруктовый чай, клюква, грейпфрут, клюквенный морс, бадьян		
Чай «Соблазн Прованса»	0,5	680
ассам, мед, апельсин, дольки яблока и свежая мята		
Карельский чай	0,5	680
иван-чай, мед, можжевельник, тимьян, розмарин, сосновые почки		

Заварной чай Newby	0,5	620
«ассам», «эрл грей», «сенча», «жасмин», «молочный улун», «ромашка», «травяной сбор», «гречишный», «японская липа», «ягодный»		

Можно добавить к чаю:

Мята	+90
Чабрец	+90
Имбирь	+90
Мед	+130

СОКИ И МОРСЫ

Свежевыжатые соки	0,2	490
морковь, апельсин, грейпфрут, лимон, сельдерей, яблоко		
Домашний морс	0,2	250
клюква	1	970
Сок YOGA	0,2	490
яблоко, томат		