

Гарниры

Печенный на углях молодой картофель со сметаной	350
Запеченная свекла с пюре из жженого лука и кремом из сливочного хрена	650
Картофельное пюре	650
Спаржа на гриле	1450

Десерты

Мы рекомендуем заказать десерт со специально подобранным дигестивом

Карусель десертов «Joli»
1500

Мильфей с соленой карамелью <i>Ликер Massenez Golden Eight – 1100</i>	750	Меренгата с черешней <i>new</i> <i>Пино де Шафан Lheraud Rose – 750</i>	750
Каштановый медовик со свежей малиной <i>Ликер Combier Creme de Chataigne – 900</i>	950	Абрикосовый мадлен <i>new</i> <i>Вермут Berto Bianco Aperitivo – 700</i>	450
Миндальная тарталетка малина-ваниль <i>Вермут Cocchi Americano Rosa – 850</i>	750	Ля Релижъё с кокосом и манго <i>new</i> <i>Ром Vumbi – 1100</i>	550
Тирамису <i>Херес Tio Toto Cream – 500</i>	750	Тарт с клубникой <i>new</i> <i>Вермут Cocchi Americano Rosa - 850</i>	750
Птичье молоко <i>Кофе кортадо с ликером Angoletto – 750</i>	750	Лимонный сорбет <i>new</i> <i>Пино де Шафан Lheraud Ugni Blanc – 750</i>	550
Мини-багет «Joli» <i>new</i> с кофейным пралине <i>Херес Valdespino Pedro Ximenez – 850</i>	850		
Золотой орешек	210		
Трюфель из бельгийского шоколада	130		
Домашний зефир	190		
Мороженое / сорбет	390		



Брелок «Joli»
1800



Joli box

В Joli box мы собрали четыре яруса с любимыми закусками и десертами от шеф-повара, которые подарят вам настроение и атмосферу Joli. Предзаказ можно оформить за 2 дня до нужной даты.

grand bistrot

JOLI

Каждое утро с 9:00 до 12:30
мы подаем завтраки со свежей выпечкой,
кофе и шампанским.

2025



English menu



Калорийность блюд

Крудо

Тартар из фермерской говядины с соусом «Морне»	950
Крудо из сибаса с релишем из каперсов <i>new</i>	1450
Морской еж*	550
Устрица Джоли*	850
Устрица Жилардо*	1550
<i>Мы подаем устрицы с классическим соусом «Миньонет»</i>	

Закуски

Испанские оливки гиганты и верде	650	Баклажан из печи	1150
Парма Сан Даниеле	1150	с томатами и сыром фета	
Пате из куриной печени с конфитюром. . . 950		Камамбер из печи с медовой сотой 1450	
из черной смородины		и черным трюфелем	
Паштет из стерляди	1550	Улитки «Кафе де пари»	1250
со свежеепеченным тартином		Картофельный гратен с сибасом,1150	
Бриошь с крабом	1650	сморчками и боттаргой	
и мягко сваренным яйцом		Осьминог на гриле с картофелем <i>new</i> . . . 1650	
Буррата с сальсой	1250	и кремом из феты	
из томатов, авокадо и тунцом		Мини-кальмары с соусом <i>new</i>850	
Карпаччо из осьминога <i>new</i>	1650	«Сальса Верде»	
с соусом «Цитронет»		Домашний рататуй с лепешкой «Фугас» . . 750	
Карпаччо из томатов с сыром фета <i>new</i> . . . 950		<i>Один из самых аутентичных хлебов Прованса – фугас, название которого происходит от слова «fogase» – очаг. Хлеб хрустящий снаружи и мягкий, воздушный внутри. Мы печем наш фугас с оливками и ароматными травами, подаем с теплым домашним рататуем и рекомендуем к каждому заказу.</i>	
Тарелка закусок к вину	3100		
<i>(пармская ветчина, пармиджано реджано, камамбер, оливки, артишоки, вяленые томаты)</i>			

Салаты

Нисуаз с тунцом конфи	1650
Зелёный салат со спелыми томатами и авокадо	1250
Греческий салат	1350
Зелёный салат с телятиной и соусом «Сальса Верде»	1950
Зелёный салат с помело и креветками <i>new</i>	1350

Икра

Мы рекомендуем к икре домашний свежеепеченный хлеб тартин или мини-багет, а также вы можете заказать икру к любому блюду.

красная – 50гp / 1900
черная – 50гp / 7900

Супы

Тортеллини с цыпленком и бульоном «Консоме»	750
Уха из сибаса с овощами из печи*	850
<i>*подаём с пирожком с щукой</i>	
Парижский луковый суп	850
Гаспачо из щавеля и цукини <i>new</i>	850
Свекольник <i>new</i>	750

Мясо

Говяжий язык	1650
с перечным соусом и луковым джемом	
Бургер «Joli» с сыром бри	1350
и карамелизированным ялтинским луком	
Утиная ножка конфи	1650
с картофельным пюре и кейлом	
Стриплойн «Кафе де пари»	2650
Тальята из говядины	2650
с картофельным гратеном	
Шатобриан с фуа-гра и компоте <i>new</i> 3550	
из черной смородины	
Бедро цыпленка с перцем Рамиро <i>new</i> . . .1650	

Рыба

Котлета из щуки	1350
с печеным картофелем и соусом из зеленого горошка	
Сибас с вонголе, шпинатом	1650
и печеным перцем Рамиро	
Стейк из морской форели	2450
со шпинатом и томатной сальсой	
Гребешок с соусом «Сальсе Верде». . 2250	
Зубатка с картофельным кремом . . . 1650	
и печеным перцем Рамиро	
Голубцы с форелью, крабом	1950
и креветками	

Паста

Лингвини с морепродуктами	1750
Лингвини с томатами и прованскими травами / с бурратой	950 / 1250
Равиоли с молодыми сырами и черным трюфелем	1190
Лумакe с белыми грибами и страчателлой	1650
Равиоли доппио с креветкой и цукини <i>new</i>	1250
Орекьетте с осьминогом <i>new</i>	1850

**Уточните, пожалуйста, наличие у официанта*