

ЗАВТРАКИ

ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ!

Каша геркулесовая со сливочным маслом, 150 г	150
Каша геркулесовая с гранолой и зеленым яблоком, 170 г	220
Сырники из творога со свежими ягодами и сметаной, 120/30/30 г	290
Яйца Бенедикт с беконом на картофельных драниках под французским соусом из белого вина, 210 г	250
Яйца Бенедикт с лососем слабого посола на картофельных драниках под французским соусом из белого вина, 210 г	310
Яичница из двух яиц, 80 г	80
Омлет из двух яиц, 150 г	80
<i><u>Добавьте:</u></i>	
бекон , 30 г	130
сыр, шампиньоны, лук, томаты , 30 г	50
перец болгарский , 30 г	60



ЗАКУСКИ

Тартина с лососем и сливочным сыром, 130 г	370
Тартина с запеченными баклажанами , 105 г	210
Тартина с маринованными грибами и острым творогом, 130 г	295
Кальмар с томатной сальсой и свежей рукколой, 130 г	470
Молодой картофель , запеченный под сыром Дор-блю, 150 г	290
Сырная тарелка /Грюйер, Эдамер, Пармезан, Дор-блю, орехи, виноград, мёд/ 310 г	970

Блюда на компанию

Прованское плато /оливки, печеный перец, шампиньоны, баклажаны, цукини, салатный микс/, 285 г	580
<u>Добавьте к блюду:</u>	
лосось с/с , 40 г	230
сыр Грюйер , 40 г	205
сыр Дор-блю , 40 г	155
Ассорти с тартинами для компании /шесть тартин трех разных видов/, 365 г	720
Морепродукты на гриле /лосось, кальмары, креветки, треска и палтус/ с оливками и зелёным салатом, 355 г	1655



Обратитесь к официанту за рекомендацией по выбору вина к блюдам

ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

Теплый салат с запеченным картофелем, лососем-гриль, авокадо и икрой летучей рыбы, 300 г	600
Тёплый салат с морепродуктами , кальмаром и тигровыми креветками, отварным картофелем с соусом ворчестер и томатной сальсой, 230 г	590
Теплый салат с телятиной , баклажаном, цукини и красным луком, 250 г	550
Салат с киноа, вешенками и свежими листьями молодого шпината , 150 г	270

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей с яйцом пашот /сочные томаты, свежие огурцы и красный редис/, 325 г	365
Салат Московский с курицей и домашним майонезом, 250 г	390
Цезарь с креветками , 200 г	550
Цезарь с курицей , 230 г	390
Карпаччо из сочных томатов с красным луком, 200 г	330



Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, сообщите об этом официанту!





СУПЫ

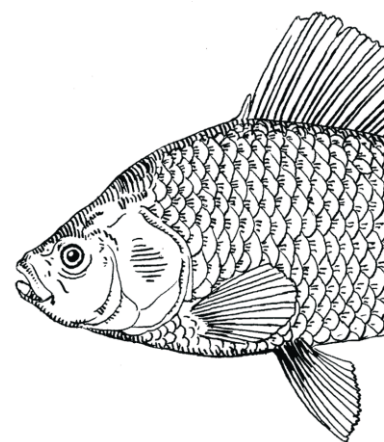
Домашняя лапша на курином бульоне, 300 мл	240
Крем-суп из цветной капусты с маслом из перца чили, 180 мл	210
Луковый суп по-французски , 330 мл	350
Похлёбка из бычьих хвостов с томатами и картофелем, 400 мл	290
Борщ на говяжьих рёбрах, 400 мл	290
Тыквенный суп с добавлением имбиря и миндальной крошки, 200 мл	270
<i>Добавьте к тыквенному супу:</i>	
сыр Дор-блю , 30 г	115

ХЛЕБ

Хлебная корзина /чиабатта с оливками и хлеб со злаками/, 180 г	130
Фокачча с Пармезаном , 140 г	230
Фокачча с томатом и базиликом , 150 г	210

ГОРЯЧЕЕ

Филе трески а-ля Прованс с томатным соусом и травами, 200 г	750
Спинка лосося на пару или на гриле с соусом тар-тар, 245 г	870
Филе палтуса с овощами и соусом «белое вино», 210 г	950



Тушёная говядина по-бургундски с грибами и луком , 330 г	550
Бычьи хвосты, томленные в бульоне с овощами, 350 г	390
Томленая гречка с утиной ножкой и соусом демиглас, 290 г	590
Скёрт стейк с печеным томатом, 225 г	710
Перечный стейк из говяжьей вырезки с гарниром из печёного картофеля и овощей, 270 г	890
Кассероль по-эльзасски /традиционная запеканка с картофелем, говядиной, томатами и сыром/, 420 г	400



Обратитесь к официанту за рекомендацией по выбору вина к блюдам

КОТЛЕТЫ ОТ ШЕФА

Куриная котлета с картофельным сабайоном, 260 г	290
Куриные оладьи под сливочно-грибным соусом, 160 г	300
Куриные котлеты с томатной сальсой, 175 г	290
Котлета Пожарская в сухарях, 190 г	300
Щучьи котлеты с грибным соусом, 140 г	350
Берлинские котлеты из говядины под грибным соусом, 170 г	340
Говяжьи котлеты с соусом из брусники, 150 г	320

ГАРНИРЫ



Картофельное пюре, 150 г	150
Картофель печеный с розмарином, 130 г	150
Кенийская фасоль, припущенная и обжаренная с чесноком на гриле, 110 г	350
Кенийская фасоль с киноа, 150 г	250
Кенийская фасоль с киноа, 150 г	210
Овощи-гриль /цукини, баклажан, болгарский перец, шампиньоны, томат/, 150 г	150
Киноа, 150 г	150
Гречка на курином бульоне с луком-шалот, 150 г	

ДЕСЕРТЫ

Морковный торт со сливочным кремом и свежими ягодами, 220 г	330
Черный лес /сочетание шоколадного бисквита, сливок, вишни и бельгийского темного шоколада/, 80 г	290
Чизкейк классический с кули из чёрной смородины, 170 г	280
Желе ягодное , 240 г	210
Печенье овсяное с изюмом, миндальным и грецким орехом, 60 г	75
Шарлотка яблочная , 140 г	210
Медовик классический, 150 г	210
Горячий яблочный штрудель с шариком ванильного мороженого, 160/50 г	330
Тирамису , 130 г	310
Мороженое /шарик/ в ассортименте, 50 г	120
Сорбет /шарик/ в ассортименте, 50 г	150



Ознакомьтесь
с нашей чайной и кофейной картой