

RAW BAR

Тартар из говядины
в парижском стиле 850
подается с картофелем фри

Карпаччо из гребешков
с перцем эспелет 830

Лосось с красной икрой,
хреном и редисом 850

Тартар из лосося с авокадо
и зеленым яблоком 950

HORS D'OEURRE

мини-закуски

Пате из куриной печени
с конфитюром из сливы 450

Гравлакс из лосося 630

Оливье с крабом 650

Гужеры с рийетом
из подкопченного
лосося 590

Тартар из говядины 450

LES ENTRÉES

закуски

Оливки с маринованным
виноградом 490

Виноградные улитки
с прованским маслом 670

Пате из красных перцев
со страчателлой и томатами 550

Холодец из утки с соусом
ремулад и горчицей 590

Сыры с апельсиновым
конфитюром 1200

LES ENTRÉES

горячие закуски

Жульен с гребешком
и белыми грибами 790

Печеный картофель и грюйер
с черной икрой 1200
с красной икрой 830

Картофель фри с пармезаном
и трюфелем 550

Гратен Дофинуа
с черной икрой 1200
с красной икрой 750



L'ÉLÉPHANT

BAR À CAVIAR

икорный бар

Икра лососевая 650
на бриошь

Икра щучья 630
на бриошь

Икра лосося 1700
50 гр

Икра осетра 5800
50 гр

Икра щуки 1500
50 гр

Икра российского осетра 1700
на бриошь

*Подаем с пшеничными оладьями сливочным маслом,
зеленым луком и яйцом*

SALADES

салаты

Салат со свежими овощами
и зеленью 590
заправляется ароматным маслом

Телячий язык
в стиле салата «Мимоза» 690

Нисуаз с тунцом 670

Оливье с лагустином 750

Печеная свекла
с черной смородиной,
пеканом и творожным сыром 560

Винегрет с опятами 470

Зеленый салат 670

Салат с крабом, грейпфрутом
и авокадо 1200



L'ÉLÉPHANT

SOUPES

супы

Луковый суп с багетом
и сыром грюйер 610

Куриный бульон
с лапшой 430

Марсельская уха с соусом руй
и чесночным багетом 890

Борщ по-шалапински
с копченым черносливом 590

BOULANGERIE

хлеб и выпечка

Хлебная корзина 300

Бриошь / Багет /
Бородинский хлеб
Хлеб без глютена 120

Пирожки с капустой 250

Пирожки с зеленым
луком и яйцом 250

Сообщите, пожалуйста, официанту, если у вас аллергия на какие-либо продукты.

Это рекламный буклет. Все цены указаны в рублях.



L'ÉLÉPHANT

PLAT PRINCIPAL

основное

Палтус со спаржей
и соусом бешамель 1200

Лосось с брокколи,
салатом из фенхеля и яблок
с соусом шампань 1500

Котлеты из краба и лангустинов
с картофельным пюре 1400

Сибас с зелеными овощами
и подвяленными томатами 950

Цыпленок с белыми грибами,
шпинатом и картофелем 750

Утка с печеным яблоком 770

Томленые щеки в бургундском
стиле с овощами
и картофельным пюре 790

Бефстроганов с запеченным
картофелем 850

Котлета à la russe
из цыпленка и говядины
с картофельным пюре 690

Филе миньон с картофельными
крокетами и соусом
из печеных перцев 1600

LA PÂTE

паста и крупы

Спагетти
с черной икрой 1600
с красной икрой 750

Ризотто с черным перцем
и тартаром из говядины 850

Зеленое ризотто со страчателлой
и лангустинами 990

Вареники с картофелем
и травами 680

Вареники с крабом
и красной икрой 890

*возможна замена
на пасту без глютена*



L'ÉLÉPHANT

DIGESTIFS
ДИЖЕСТИВ

Feuerheerd's Anchor Port Fine Tawny 490
порто / Португалия

Alexandro Moscatel 590
херес / Испания

Chateau de Laubade Signature 670
арманьяк / Франция

Pere Magloire Fine VS 610
кальвадос / Франция

DESSERT WINE
десертные вина

La Seigneurie Leduc-Frouin Côteaux du Layon Arpege 6200
France / Val de Loire / 750 мл

Sauternes Chateau Violet-Lamothe 9200
France / Bordeaux / 750 мл

Vinsanto del Chianti Classico 7600
Italy / Toscana / 500 мл



L'ÉLÉPHANT

COLLECTION DE DESSERTS
коллекция десертов

Казань из моего детства 750
*крамбл с корицей, пломбир, амаретто,
фундук и горький шоколад
Собирается перед гостем*

Тарт с голубикой 670

Тарт с красными ягодами 670

Тарт с пряной грушей 470
франжистан, миндаль

Бланманже с черникой 490

Птичье молоко 550

Медовик с цедрой апельсина 490



Фрезье-чизкейк 610
из рикотты с клубникой