



Котлета куриная с мини-картофелем

Сочная котлета из куриного филе дополнена сливочным соусом с белыми грибами и шампиньонами. Гарнир — мини-картофель

350 Р

1 шт. + В корзину

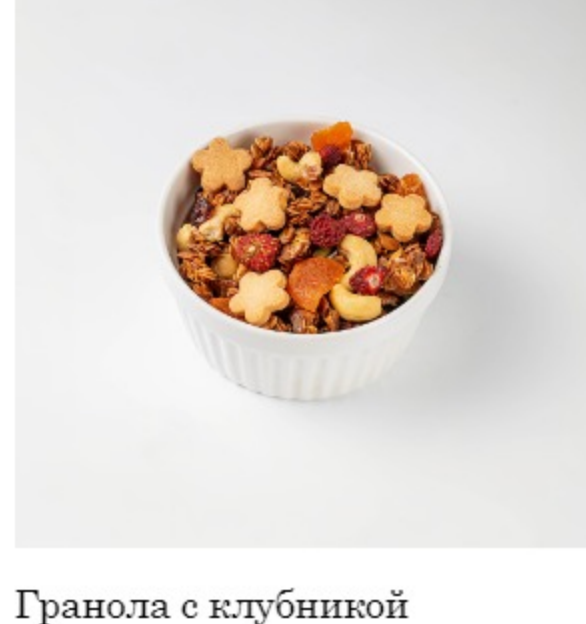


Котлета рыбная с булгуром и соусом тар-тар

Ароматная и сочная котлета из трески, лосося, крабового мяса, обваленная в хрустящей панировке, идеально сочетается с легким булгуром, который добавляет блюду насыщенности и утолит ваш аппетит. А соус тар-тар, с его нежным вкусом и нотками свежих трав, придаст блюду особую изюминку.

450 Р

1 шт. + В корзину



Гранола с клубничкой

Гранола собственного приготовления с клубничкой.

440 Р

1 шт. + В корзину



Спагетти Нэри с креветками

Спагетти, красные черри, помидоры, карри, с креветками и соусом на основе спелых томатов и белого вина.

Остро!

550 Р

1 шт. + В корзину



Салат Цезарь

Классический салат с филе цыпленка су-вид, листьями салата Романо, томатами черри, сыром пармезан и хрустящими чипсами из багета.

Заправлен фирменным соусом Цезарь.

490 Р

1 шт. + В корзину

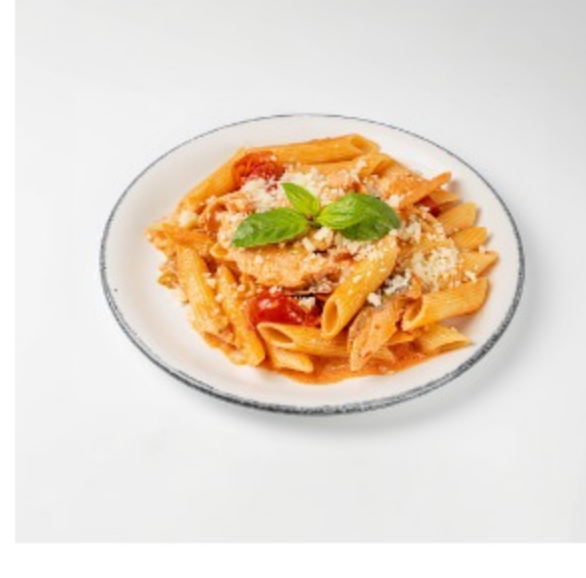


Круассан с семгой

Круассан со слабосоленой семгой собственного посола с фирменным соусом из домашнего майонеза с песто, свежим огурцом и салатом романо.

490 Р

1 шт. + В корзину



Пенне с красной рыбой

Пенне из твердых сортов пшеницы в сливочно-томатном соусе с запеченной горбушей и луком пореем с тонким ароматом коньяка.

490 Р

1 шт. + В корзину



Брускетта с авокадо и лососем

Традиционная итальянская закуска с лососем, авокадо и яйцом пашот.

520 Р

1 шт. + В корзину



Блины с курицей, грибами и шпинатом

Классические блины, приготовленные на молоке с начинкой из мяса птицы, шпината, шампиньонов и творожного сыра.

320 Р

1 шт. + В корзину



Блины с лососем и крем-чизом

Аппетитные классические блины, приготовленные на молоке с лососем и творожным кремом.

490 Р

1 шт. + В корзину



Сырники со сметаной и ягодным соусом

Творожные сырники с малиновым соусом и сметаной.

390 Р

1 шт. + В корзину



Запеканка с абрикосами

Творожная запеканка на песочной основе с темным шоколадом и абрикосами.

390 Р

1 шт. + В корзину

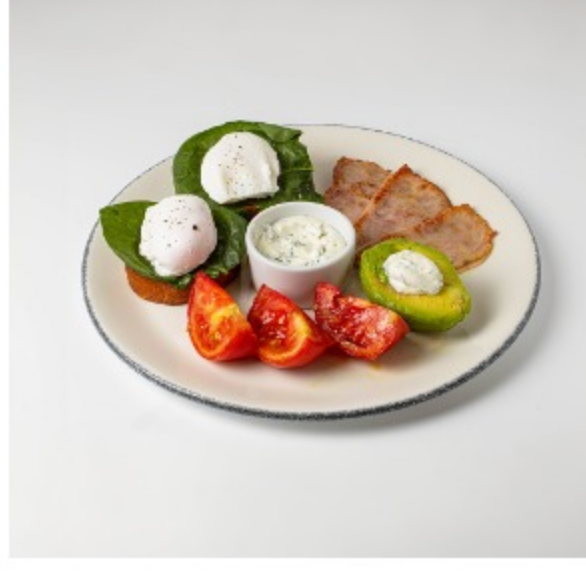


Овсяная каша с орехами и медом

Наша овсяная каша на молоке с орехом-пекан, фундуком, миндалем, медом и сушеной клюквой даст вам заряд энергии на весь день. Подается с кокосовой стружкой, корицей и свежей мятой.

260 Р

1 шт. + В корзину

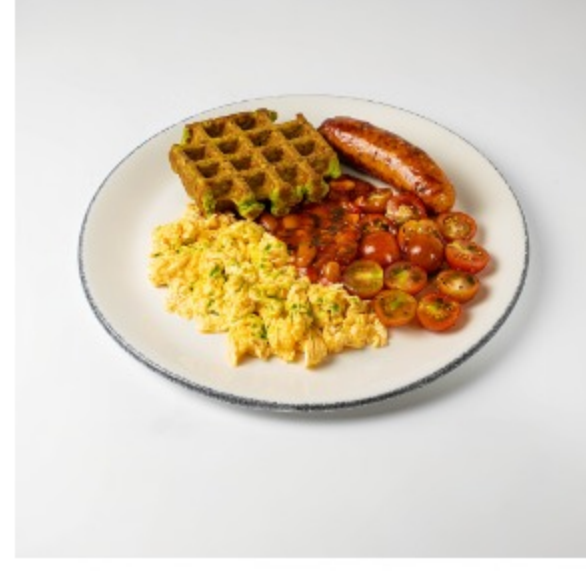


Завтрак Французский La Grand

Завтрак из 2х яиц пашот со шпинатом на бриошах, авокадо с творожным сыром, ветчиной и томатами гриль.

570 Р

1 шт. + В корзину

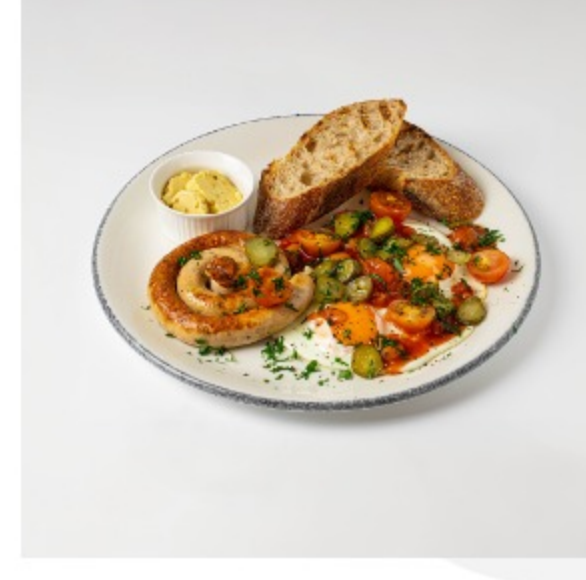


Шотландский завтрак

Завтрак с колбаской (из мяса индейки и свинины), яйцом скрэмбл, вафлей со шпинатом, фасолью в томатном соусе и помидорами черри.

550 Р

1 шт. + В корзину



Немецкий завтрак

Сытный завтрак с колбаской (из мяса курицы и свинины), яичницей, острой фасолью, солеными огурцами и жареными томатами черри. Подается с багетом палини и горчичным маслом.

570 Р

1 шт. + В корзину



Бриошь с лососем и яйцом пашот

Традиционный французский завтрак: яйцо пашот с авокадо на булочке бриошь. Подается со слабосоленой семгой и рукколой.

490 Р

1 шт. + В корзину

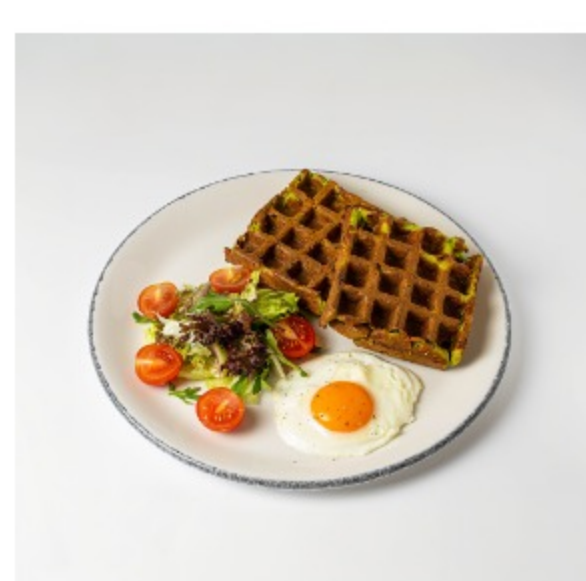


Бриошь с ростбифом и яйцом пашот

Традиционный французский завтрак: яйцо пашот с авокадо на булочке бриошь. Подается с ростбифом и рукколой.

490 Р

1 шт. + В корзину

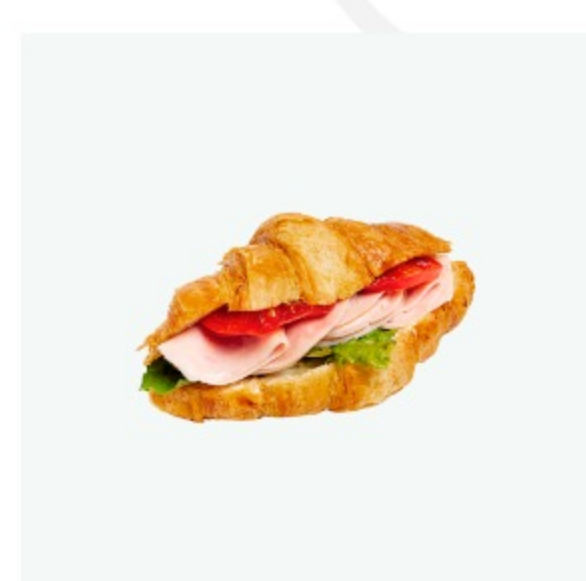


Сырные вафли с яичницей

Хрустящие вафли из шпината и сыра, подаются с глазуньей, листьями салата и томатами Черри.

390 Р

1 шт. + В корзину



Круассан с ветчиной индейки

Круассан с ветчиной, свежими томатами, салатом романо и соусом песто.

370 Р

1 шт. + В корзину



Сэндвич с ростбифом су-вид

Нежное куриное филе, приготовлено способом Су-вид. В сочетании с соусом из сыра Дор Блю, тушеными овощами, хрустящим салатом Романо и грецким орехом.

380 Р

1 шт. + В корзину



Гранола с йогуртом

Пользней завтрак на основе йогурта и гранолы с орехами кешью, семенами тывки и чиа, сушеной клюквой и курагой

210 Р

1 шт. + В корзину



Филе трески с табуле из булгура

Нежное филе трески, подается с табуле из булгура, киноа, свежих томатов и ароматной зелени. Блюдо дополнено подсолнечным маслом и долькой лимона.

640 Р

1 шт. + В корзину



Соте из креветок

Классический французский рецепт. Сочные креветки, тушеные в овощном соусе с томатами черри и базиликом. Подается с багетом.

780 Р

1 шт. + В корзину



Цыпленок в сливочном соусе

Нежное куриное филе, приготовлено способом Су-вид. В сочетании с соусом из сыра Дор Блю, тушеными овощами, хрустящим салатом Романо и грецким орехом.

530 Р

1 шт. + В корзину



Сэндвич с тунцом

Пользней завтрак на основе йогурта и гранолы с орехами кешью, семенами тывки и чиа, сушеной клюквой и курагой

440 Р

1 шт. + В корзину



Суп куриный со звездочками

Домашний, ароматный, легкий и потрясающе вкусный! Куриный суп с вермишелью в виде звездочек - это первое блюдо, которое понравится и взрослым и детям. Он идеален для семейного обеда.

290 Р

1 шт. + В корзину



Салат Оливье

Традиционный салат «Оливье» - один из самых популярных и любимых салатов. Приготовлен из отборных отварных овощей, вареной ветчины, соленых огурцов и специй.

290 Р

1 шт. + В корзину



Бефстроганов из говядины с картофелем пюре

Нежные кусочки говядины с грибами в сливочном соусе с картофельным пюре и маринованными огурцами.

490 Р

1 шт. + В корзину

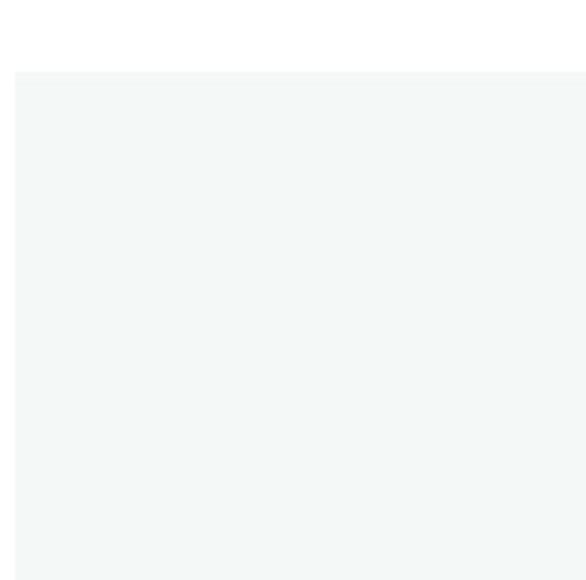


Овощи на гриле

Запеченные на гриле томаты, цуккини, баклажаны, авокадо, заправлены соусом крем-бальзамик и кедровыми орехами.

450 Р

1 шт. + В корзину



Ризотто со сливками и творожным сыром

Свежкольное ризотто с кедровым орехом и сыром кремлетте. Яркое блюдо, отличающееся насыщенным вкусом и ароматом.

380 Р

1 шт. + В корзину

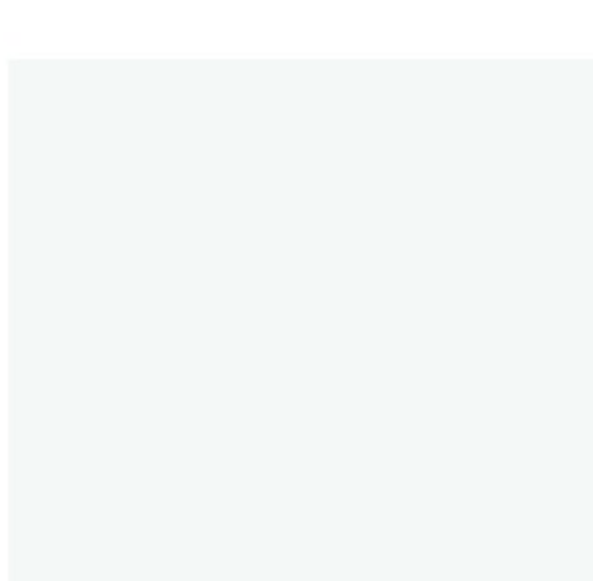


Карбонара

Традиционная паста карбонара с соусом джемилас, беконом и сыром пармезан.

490 Р

1 шт. + В корзину

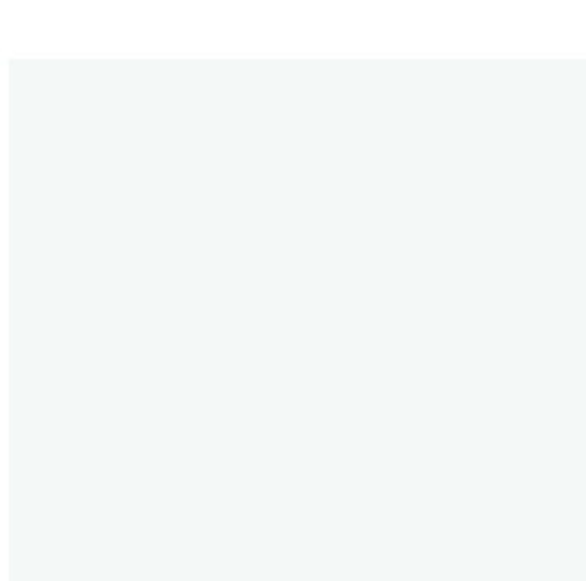


Пенне с цыпленком и брокколи в сливочном соусе

Паста с кусочками филе цыпленка и брокколи

490 Р

1 шт. + В корзину

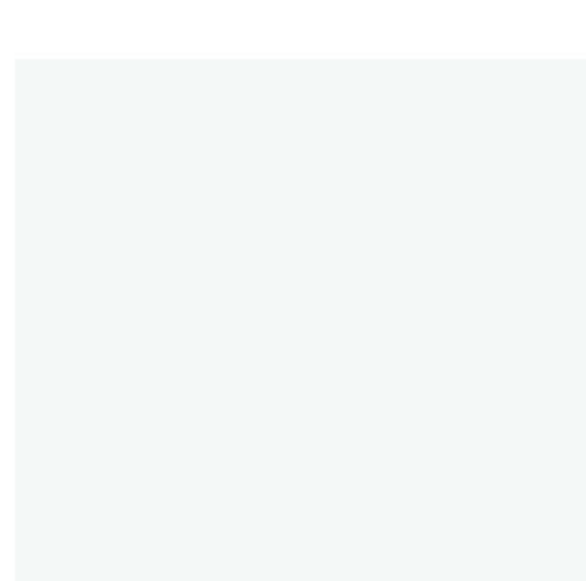


Стейк из лосося

Стейк из лосося в маринаде из кокосового молока и ароматных специй.

450 Р

1 шт. + В корзину



Шашлык из индейки с запеченными овощами

Сочное филе индейки, маринованное в соусе

380 Р

1 шт. + В корзину



Салат Греческий

Свежие овощи, отборные оливки и традиционный сыр фета, заправлены соусом

350 Р

1 шт. + В корзину

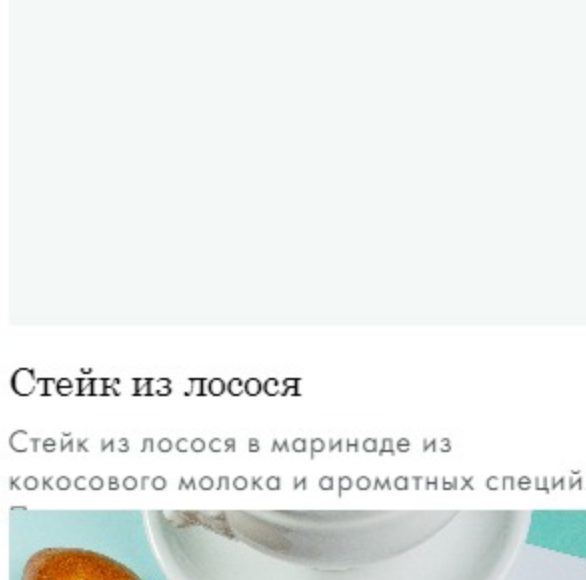


Пенне с цыпленком и брокколи в сливочном соусе

Паста с кусочками филе цыпленка и брокколи

490 Р

1 шт. + В корзину



Стейк из лосося

Стейк из лосося в маринаде из кокосового молока и ароматных специй.

450 Р

1 шт. + В корзину



Шашлык из индейки с запеченными овощами

Сочное филе индейки, маринованное в соусе

380 Р

1 шт. + В корзину

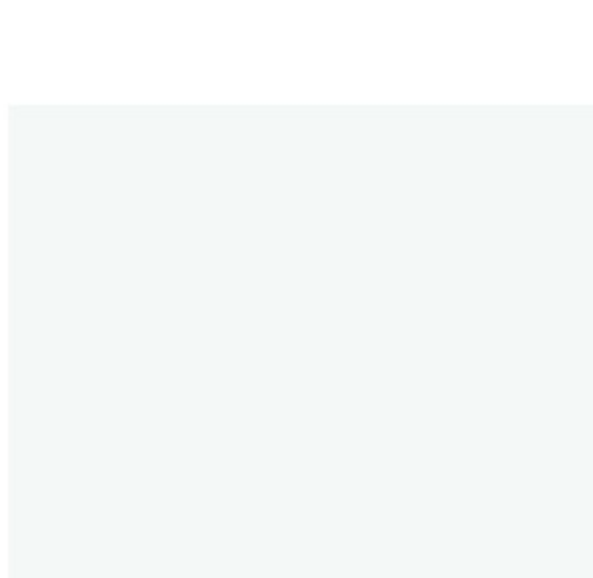


Салат Греческий

Свежие овощи, отборные оливки и традиционный сыр фета, заправлены соусом

350 Р

1 шт. + В корзину



Салат со свеклой и сыром фета

Легкий и полезный салат из свеклы и сыра фета, с добавлением кедровых орехов, заправлен соусом крем-бальзамик.

290 Р

1 шт. + В корзину



Борщ

Наваристый борщ на мясном бульоне, подается с пирожком с мясом и сметаной.

390 Р

1 шт. + В корзину



Капрезе с песто и страчателлой

Легкая закуска из томатов, сыра Страчателла, оливкового масла и базилика.

380 Р

1 шт. + В корзину



Сэндвич с курицей

Сэндвич с сочным куриным филе, листьями салата, томатами и горчичным соусом.

350 Р

1 шт. + В корзину



Говяжьи щечки с овощами

Тушеные говяжьи щечки с ароматными травами и запеченными овощами, в соусе джемилас.

590 Р

1 шт. + В корзину

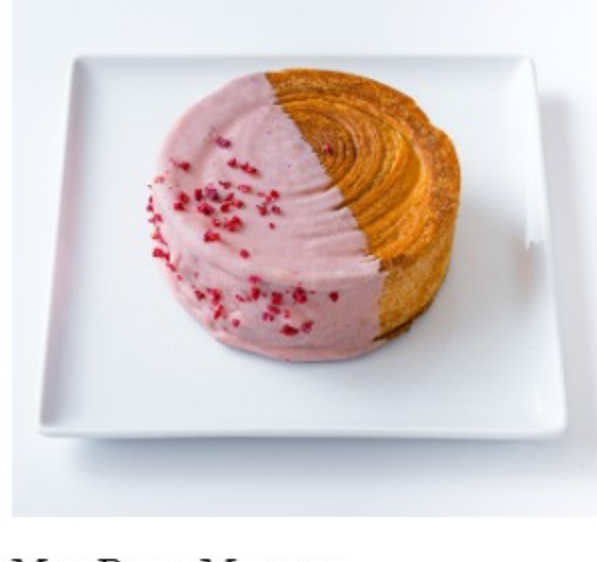


Сэндвич капрезе с индейкой

Сэндвич на мини-багете с ветчиной индейки, сыром моцарелла, свежими томатами и салатом романо, с фирменным соусом из домашнего майонеза и соуса песто.

350 Р

1 шт. + В корзину



Мос-Ролл Малина

Авторский круассан круглой формы с нежным малиновым кремом, украшен глазурем из белого шоколада и сублимированной малиной

320 P

1 шт. +

В корзину



Прунная шарлотка

Пирог из слоёного теста с начинкой из запеченных яблок в карамельно-виновом соусе в нежном бисквите с пряным ароматом корицы и имбиря.

740 P

1 шт. +

В корзину



Багет Волконский

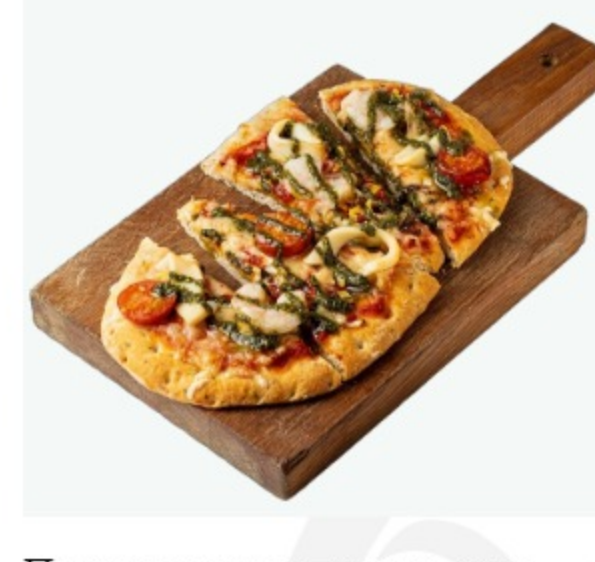
Подходит в Пост

Багет традиционный из муки «Волконский» и пшеничной муки, обжаренной кукурузной муки и солода. Длинный с острыми концами, слегка приплюснутый пшеничной мукой. Отличается тонкой мушкетёрской корочкой снаружи и пористой мякотью внутри. Сочетается с сырами, салатами, рыбными и мясными блюдами.

170 P

1 шт. +

В корзину



Пицца с морепродуктами

Французская лепешка с кальмарами, креветками, томатами черри, сыром, красным луком и соусом песто.

420 P

1 шт. +

В корзину



Пицца с томатами и сыром моцарелла

Французская лепешка с сыром моцарелла, томатами черри, базиликом, соусом песто, кедровыми орешками и прованскими травами.

420 P

1 шт. +

В корзину



Хлеб с грецким орехом и льном

Подходит в Пост

Хлеб с грецким орехом и льном – круглый хлеб на основе теста «Монж» с добавлением грецких орехов и семян белого льна.

240 P

1 шт. +

В корзину



Булка Монж

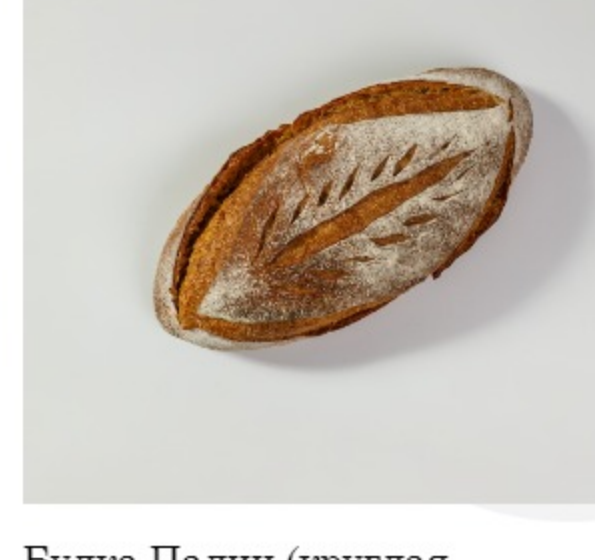
Подходит в Пост

Булка Монж из цельной пшеничной муки высшего сорта с добавлением обжаренной кукурузной муки и солода. Отличается тонкой мушкетёрской корочкой снаружи и пористой мякотью внутри. Сочетается с сырами, салатами, рыбными и мясными блюдами.

170 P

1 шт. +

В корзину



Булка Палин (круглая гречихная)

Подходит в Пост

Гречишный булка Палин готовится из гречневой муки Палин на леvainовой закваске, с добавлением обжаренной муки из злаков. Обладает сильным ароматом и изысканным вкусом с нотками фундука, ванили, сушеного изюма, свежемолотого миндаля и меда.

180 P

1 шт. +

В корзину



Хлеб бездрожжевой БИО

Подходит в Пост

В составе нашего бездрожжевого БИО хлеба только мука, родниковая вода и соль.

170 P

1 шт. +

В корзину



Багет Традиционный

Традиционный багет : это любимый багет французов с более хрустящей корочкой и более воздушным мякишем. Традиционный багет, идеально подходящий для сопровождения еды.

150 P

1 шт. +

В корзину



Хлеб 12 злаков

Подходит в Пост

Хлеб 12 злаков имеет приятный, в меру сладкий вкус. Станет вкусным и полезным дополнением к первым блюдам.

260 P

1 шт. +

В корзину



Чнабатта

Подходит в Пост

Итальянский пшеничный хлеб из муки высшего сорта с оливковым маслом.

250 P

1 шт. +

В корзину



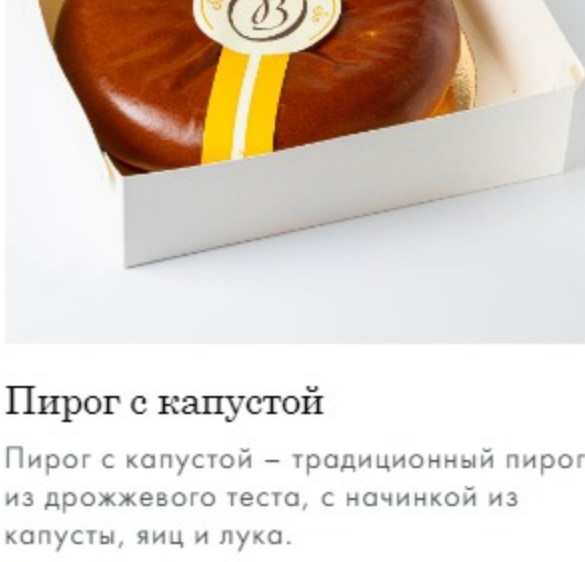
Пирог с курицей, грибами и шпинатом

Закрытый пирог из дрожжевого теста с начинкой из филе цыпленка, шампиньонов, свежего шпината и сыра.

880 P

1 шт. +

В корзину



Пирог с капустой

Пирог с капустой – традиционный пирог из дрожжевого теста, с начинкой из капусты, яиц и лука.

760 P

1 шт. +

В корзину



Киш с лососем

Традиционный французский пирог с лососем, фенхелем, сыром и томатами.

470 P

1 шт. +

В корзину



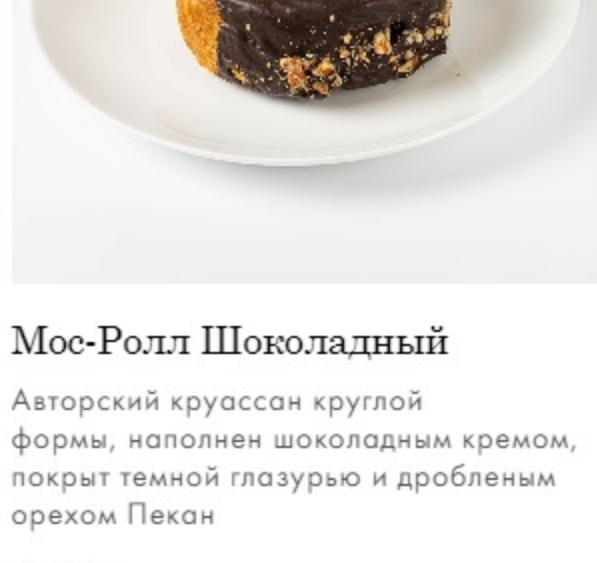
Киш с курицей и ветчиной

Традиционный французский пирог с курицей, брокколи и ветчиной из индейки.

370 P

1 шт. +

В корзину



Мос-Ролл Шоколадный

Круассан в Волконском - такой же, как и во Франции. В нашем круассане насчитывается 260 слоев теста, он изготавливается из пшеничной муки, свежего сливочного масла и яиц. Начинка из миндальной муки крупного помола придает выпечке яркий вкус и насыщенный аромат.

240 P

1 шт. +

В корзину



Круассан классический

Классический круассан. Легкий и воздушный, щедро пропитанный сливочным маслом, с чуть хрустящей при надломе корочкой. Тонкая ручная работа.

1 шт

180 P

1 шт. +

В корзину



Круассан с шоколадным кремом

Круассан из слоеного теста с шоколадным кремом, декорирован темным шоколадом.

280 P

1 шт. +

В корзину



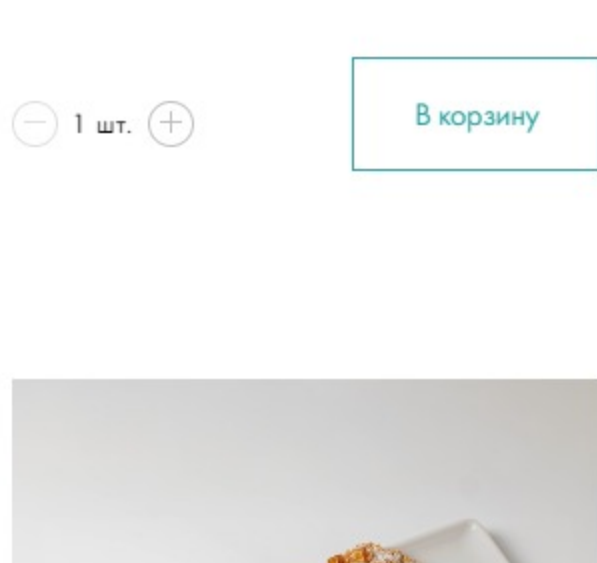
Круассан с ванильным кремом и ягодным соусом

Круассан из слоеного теста с ванильным кремом и ягодным соусом Кули (вишня, ликер Амаретто).

280 P

1 шт. +

В корзину



Миндальный круассан

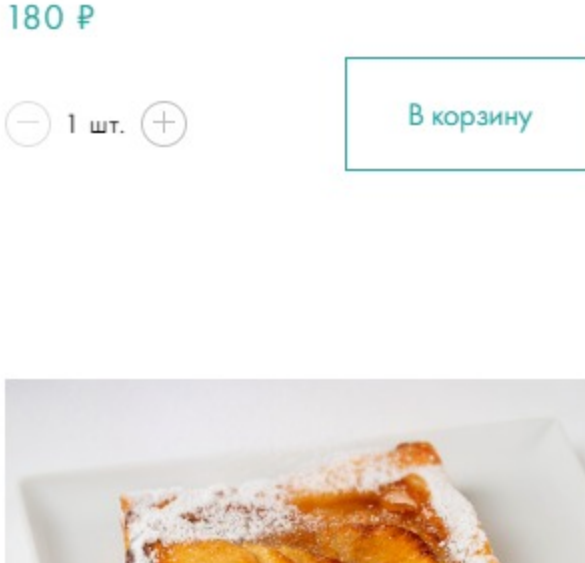
Круассан в Волконском - такой же, как и во Франции. В нашем круассане насчитывается 260 слоев теста, он изготавливается из пшеничной муки, свежего сливочного масла и яиц. Начинка из миндальной муки крупного помола придает выпечке яркий вкус и насыщенный аромат.

1 шт

230 P

1 шт. +

В корзину



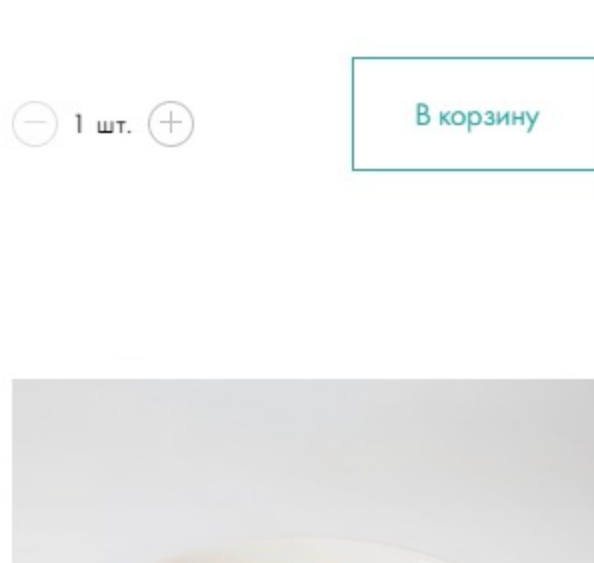
Довиль яблочный мини

Пирог с яблоками «Довиль» – это ароматный пирог из тонкого бездрожжевого слоеного теста, нежного заварного крема с яблочным пюре из свежих яблок.

230 P

1 шт. +

В корзину



Бриوش с яблоком и корицей

Аппетитная сдоба с прослойкой из корицы и яблок, покрыта нежной молочной помадкой.

220 P

1 шт. +

В корзину



Улитка с изюмом

Улитка из дрожжевого слоеного теста с изюмом и заварным кремом.

230 P

1 шт. +

В корзину



Ромовая баба

Сочное тесто, пропитанное ромовым сиропом, с крупным изюмом и легкой сахарной помадкой.

140 P

1 шт. +

В корзину



Кекс творожный

Классический рецепт кекса с творогом и цедрой лимона. Декорирован сахарной глазурью, курагой, кокосом и миндалем.

590 P

1 шт. +

В корзину



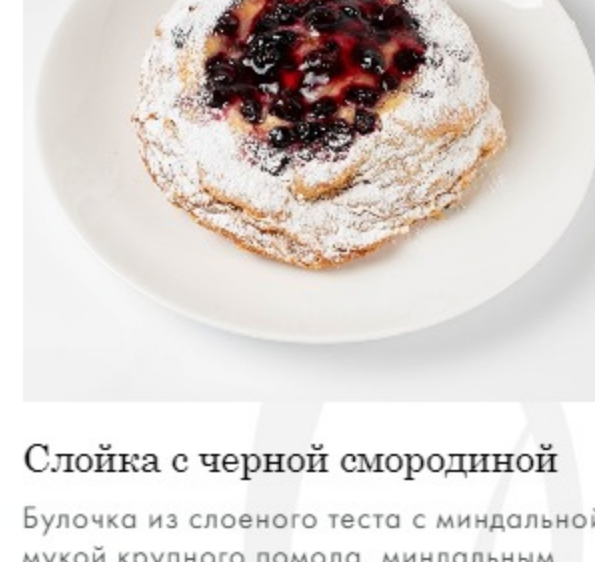
Шоколадный кекс с фундуком

Ароматный шоколадный кекс с бельгийским темным шоколадом и фундуком.

650 P

1 шт. +

В корзину



Слойка с черной смородиной

Булочка из слоеного теста с миндальной мукой крупного помола, миндальным кремом и черной смородиной.

230 P

1 шт. +

В корзину



Шюссон с творогом

Румяный полукруг из слоеного теста с начинкой из творога и лимонной цедры.

230 P

1 шт. +

В корзину



Канле

Канле (канелел) - традиционное французское пирожное сделанное по старинным рецептам монахов из монастыря на юге Франции. В сладкое блинное тесто добавляется ром, ваниль и запекается в формочке смазанной пчелиным воском.

125 P

1 шт. +

В корзину



Кекс столичный

Классический рецепт ароматного кекса с изюмом.

1 шт

130 P

1 шт. +

В корзину



Пирожок слоенный с мясом

Пирожок из слоеного теста с мясной начинкой.

1 шт

120 P

1 шт. +

В корзину



Пирожок слоенный с капустой

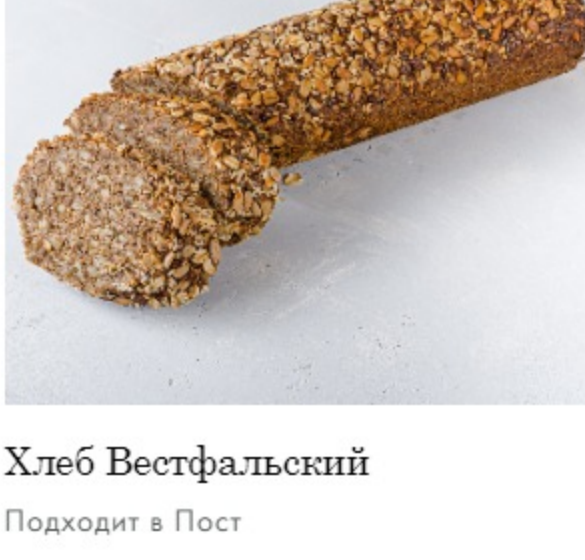
Пирожок из слоеного теста с начинкой из капусты с яйцом.

1 шт

90 P

1 шт. +

В корзину



Хлеб Вестфальский

Подходит в Пост

Традиционный немецкий хлеб из смеси пшеничной и ржаной муки грубого помола с добавлением зерновой смеси и отрубей. Способствует хорошему пищеварению и долго хранится.

395 P

1 шт. +

В корзину



Воздушная булочка

Сырная булочка с сыром.

60 P

1 шт. +

В корзину



Хлеб Бородино

Подходит в Пост

Хлеб из ржаной и пшеничной муки на основе ржаного солода с добавлением кориандра и мёда.

220 P

1 шт. +

В корзину



Шулет с сахаром (1шт)

Шулеты - необычные воздушные пирожные (профитролы из заварного теста) без начинки, посыпанные сахарной Гранделлой.

50 P

1 шт. +

В корзину



Рулет маковый

Рулет из сдобного дрожжевого теста с маковой начинкой.

295 P

1 шт. +

В корзину



Шулет с сыром (1шт)

Воздушные пирожные (профитролы из заварного теста) без начинки, посыпанные сыром Эмменталь. Традиционно сочетается с чаем, кофе, какао и другими горячими напитками.

90 P

1 шт. +

В корзину



Французский ржаной хлеб

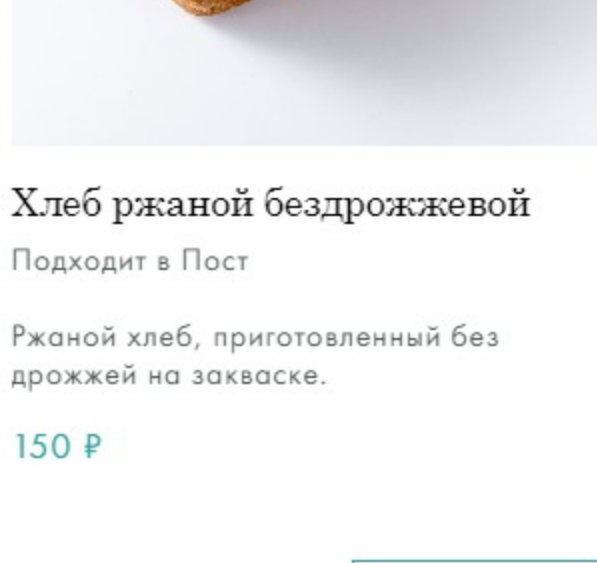
Подходит в Пост

Французский ржаной хлеб отличается темным цветом и ярким кисловатым вкусом, более выраженным, чем у пшеничного.

150 P

1 шт. +

В корзину



Хлеб ржаной бездрожжевой

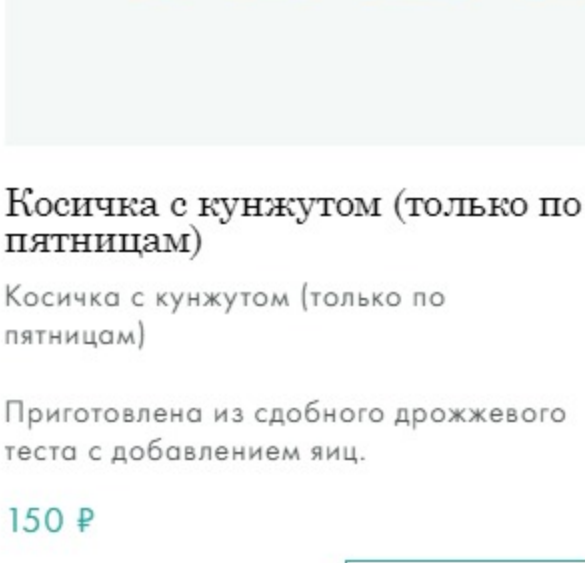
Подходит в Пост

Ржаной хлеб, приготовленный без дрожжей на закваске.

150 P

1 шт. +

В корзину



Косичка с кунжутом (только по пятницам)

Косичка с кунжутом (только по пятницам)

Приготовлена из сдобного дрожжевого теста с добавлением яиц.

150 P

1 шт. +

В корзину