

РЕСТОРАН  
Le Menu

## ДЕСЕРТЫ

|   |     |
|---|-----|
| Наполеон с пармезаном<br>и припущенной вишней                       | 450 |
| Груша Грилье<br>с шариком мороженого<br>и сливочно-малиновым соусом | 490 |
| Тирамису  | 440 |
| Булочка Шу со сливочным кремом                                      | 220 |

## Speciality КОФЕ

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| Эспрессо  | 190                 |
| Американо | 220                 |
| Капучино  | мал. 250 / бол. 280 |
| Латте     | 270                 |
| Раф       | 290                 |

## Шоколад & МОЛОКО

|   |     |
|---|-----|
| Горячий шоколад   | 390 |
| Какао с маршмеллоу  | 295 |
| Молочный коктейль<br>классический / клубничный / шоколадный | 340 |

## КЛАССИЧЕСКИЕ ЧАИ

Ассам / Пуэр / Те гуань Инь / Гречишный /  
Ройбуш / Травяной с вербеной и розой / Сенча

500 мл 375

## ФИРМЕННЫЕ ЧАИ

Имбирь, облепиха, лимон  
на основе травяного чая

Малина, манго, мята  
на основе зеленого чая

Черная смородина, базилик, лайм  
на основе черного чая

600 мл 560

## Лимонады & СОКИ

Домашний лимонад  
лайм - мята / малина - базилик /  
манго - маракуйя

300 мл 320  
1 л 840

Свежевыжатый сок  
апельсиновый

250 мл 350

Сок  
апельсиновый / вишневый / яблочный /  
ананасовый / томатный

300 мл 230

Evervess  
Cola / Лимон-лайм

250 мл 250

Морс

250 мл 250



## ЗАВТРАКИ -весь день-

|  |     |
|--|-----|
| Гречневая каша<br><i>с вешенками, яйцом пашот и пармезаном</i> | 460 |
| Глазунья с ростбифом и печеными перцами                        | 560 |
| Картофельные драники со скремблом<br>и черным трюфелем         | 520 |
| Домашние сырники с малиной<br>и сметаной                       | 440 |
| Бенедикт с лангустинами  | 670 |

## Сытные ЗАКУСКИ

|  |     |
|--|-----|
| Карпаччо из фермерской форели<br><i>Тонкие слайсы форели в пикантной заправке с пармезаном</i>           | 790 |
| Вителло Тоннато<br><i>Ломтики говядины под нежным соусом на основе тунца</i>                             | 720 |
| Тартар из говядины<br><i>с ворчестерским соусом, пармезаном и картофелем фри</i>                         | 660 |
| Греческие оливки   | 440 |
| Пармезан, выдержанный козий сыр<br>и Дорблю  | 790 |
| Пате из цыпленка с бриошью<br>и черной смородиной  | 460 |
| Пармеджано<br><i>Горячая закуска на основе печеных баклажанов,<br/>томатного соуса и трех видов сыра</i> | 540 |
| Креветки темпура   | 680 |
| Картофель фри<br><i>с пармезаном и трюфельным майонезом</i>  | 440 |

## САЛАТЫ

|  |     |
|--|-----|
| Нисуаз с тунцом<br><i>со свежим тунцом гриль</i>                                       | 720 |
| Салат с мраморной говядиной  | 620 |
| Салат со свеклой и козьим сыром<br><i>Печеная свекла, рукола, мусс из козьего сыра</i> | 520 |
| Оливье Люсьен<br><i>Лангустины, куриная грудка</i>                                     | 540 |
| Цезарь с копченой уткой  | 590 |
| Цезарь с лангустинами  | 670 |

## LA PIZZA

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| С тунцом и томатами             | 860 |
| С говядиной и вешенками         | 890 |
| С оливками Каламата и анчоусами | 840 |
| Фокачча с соусом Песто          | 420 |

## СУПЫ

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Сырный крем-суп с лангустинами | 540 |
| Французский луковый суп        | 520 |
| Грибной крем-суп               | 440 |
| Куриный с домашней лапшой      | 340 |

## Домашняя ПАСТА

|   |     |
|---|-----|
| Тальятелле с томатами,<br>прованскими травами и сливочным сыром | 590 |
| Спагетти Карбонара  | 570 |
| Тальятелле Болоньезе  | 640 |
| Спагетти с лангустинами   | 760 |
| Равиоли с мраморной говядиной<br><i>с тартаром из грибов</i>    | 760 |

## Горячие БЛЮДА

|  |      |
|--|------|
| Скумбрия Д'явола с луковым пюре                            | 630  |
| Куриная котлетта с ромейном<br>и соусом Блю чиз            | 680  |
| Утиная ножка с брюссельской капустой<br>и горчичным соусом | 860  |
| Ризотто с томленой говядиной                               | 890  |
| Треска Меньер с устричным пюре                             | 780  |
| Пряные свиные ребра<br><i>с салатом Коул слоу</i>          | 880  |
| Гребешки с пастой орзо<br>в сливочно-трюфельном соусе      | 840  |
| Филе миньон с перечным соусом<br>и картофелем Стоун        | 1390 |

Шеф-повар Артем СОМОВ

! Пожалуйста, сообщите нам заранее, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты

! Сервисный сбор, равный 10%, автоматически включается в счет для компании от 6 человек

