

Паста

Лингвини с вонголе и боттаргой	1100
Лингвини с морепродуктами	1690
Лингвини с томатами и прованскими травами / с бурратой	880 / 1100
Равиоли с молодыми сырами и черным трюфелем	1190
Лумаке с белыми грибами и страчателлой	1190
Фаготтини с креветками и рикоттой	1190
Каламаретти с крабом	1800
Лингвини с черной икрой	3900

Десерты

Мы рекомендуем заказать десерт со специально подобранным дигестивом

Миллефолье с соленой карамелью <i>Ликер Doragrossa chinotto – 500</i>	750	Крем Шантили со свежими ягодами <i>St Raphael Rouge - 500</i>	1100
Ля Релижъез <i>Хефес Pio Toto Cream – 500</i>	490	Банановый сорбет с черешней <i>Ром bumbu – 900</i>	550
Грушевый штрудель с ромом и белым шоколадом <i>Aperituv Berto Bianco Aperetivo – 550</i>	750	Тирамису <i>Хефес Pio Toto Cream – 500</i>	750
Каштановый медовик со свежей малиной <i>Ликер Combier Creme de Chataigne – 450</i>	790	Чизкейк с меренгой и ревенем <i>Амаро Santoni – 950</i>	550
Миндальная тарталетка малина-ваниль <i>Aperituv Cocchi Americano Rosa – 600</i>	690	Птичье молоко <i>Кофе кортадо с ликером Angoletto – 600</i>	550
		Тарт со свежей малиной <i>Aperituv Dolin Chamberyette – 500</i>	1200
Золотой орешек	190		
Ореховая нуга с клюквой	230		
Конфета с мандариновым ганашем и ликером Куантро	150		
Конфета черная смородина/вино/арахис карамель	150		
Домашний зефир	190		
Мороженое / сорбет	350		

шеф-повар Кислинский Виктор



управляющая Завгородняя Анна
a.zavgorodnyaya@italyco.rest

grand bistrot

JOLİ

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

2024



English menu



Калорийность блюд

atelierfamily.ru

+7 (931) 260 22 06

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.

Крудо

Тартар из лосося с черной икрой	1300
Тартар из фермерской говядины с соусом «Морне»	890
Крудо из морепродуктов	4900
Крудо из гребешка с соусом «Шампань»	1200
Морской еж*	450
Устрица Джоли*	750
Устрица Жилардо*	1100

Мы подаем устрицы с классическим соусом «Миньонет»

Закуски

Испанские оливки гиганты и верде	550	Баклажан из печи	950
Парма Сан Даниеле	990	с томатами и козьим сыром	
Карпаччо из узбекских томатов с козьим сыром и свежеспеченным багетом	790	Обжаренные в печи грибы с трюфельным соусом «Велюте»	690
Пате из куриной печени с конфитюром из черной смородины	750	Камамбер из печи с медовой сотой и черным трюфелем	1300
Паштет из стерляди со свежеспеченным тартином	1200	Улитки «Кафе де пари»	990
Брускетта с крабом и мягко сваренным яйцом	1100	Картофельный гратен с сибасом, сморчками и боттаргой	1100
Хумус молодой морковью из печи *подается с лепешкой фугас	950	Лангустины на гриле с кремом из авокадо	1100
Буррата с сальсой из томатов, авокадо и тунцом	1200	Стейк из молодой капусты с соусом «Сальса верде»	750

Салаты

Нисуаз с тунцом конфи	1450
Зелёный салат со спелыми томатами и авокадо	1100
Греческий салат	1100
Салат с камчатским крабом и авокадо	2100

**Уточните, пожалуйста, наличие у официанта*

Икра

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

красная – 50гр / 1500
черная – 50гр / 6900

Супы

Свекольник	750
Гаспаччо с авокадо/ с камчатским крабом и авокадо	890/1750
Тортеллини с цыпленком и бульоном «Консоме»	650
Уха из сибаса с овощами из печи*	790
<i>*подаём с пирошком с щукой</i>	
Парижский луковый суп	790

Мясо

Цыпленок с соусом из сморчков и картофелем «Дофин»	1550
Говяжий язык с перечным соусом и луковым джемом	1350
Бургер «Joli» с сыром бри и карамелизированным ялтинским луком	1200
Утиная ножка конфи с картофельным пюре и кейло	1500
Стриплойн «Кафе де пари»	2500
Стейк рибай	3900
Каре ягненка	3700
Шатобриан с белыми грибами и фуа-гра	6500

Рыба

Котлета из щуки с печеным картофелем и соусом из зеленого горошка	1350
Филе трески с кремом из авокадо	1150
Сибас с вонголе, шпинатом и печеным перцем Рамиро	1650
Стейк из лосося со шпинатом и томатной сальсой	2400
Гребешки со спаржей и соусом «Сальса верде»	2500

Гарниры

Печенный на углях молодой картофель со сметаной	350
Запеченная свекла с пюре из жженого лука и кремом из сливочного хрена	650
Листья салата	490
Спаржа на гриле с Пекорино Романо	1250