

Кришон

• РЕСТОРАН ПРОВИНЦИАЛЬНОЙ КУХНИ •

178 et 80. Rue des Sts Peres.

# Блюда от шеф-повара

## - Салаты и супы -

Ростбиф с молодым картофелем,  
корнишонами и пикантной заправкой

*Roast beef with new potatoes,  
gherkin and spicy dressing*

160г / 460р



Микс салат с утиной  
грудкой в свекольном соусе  
*Mix salad with duck breast  
in Beetroot sauce*

170г / 430р

## - Суп -

Чаудер с лососем,  
мидиями и беконом  
*Chowder with salmon,  
mussels and bacon*

350г / 470р



# Блюда от шеф-повара

## - Горячие блюда -



Бефстроганов  
на дранике

*Beef stroganoff  
with hashbrown*

100/120г / 690р

Медальон из говядины  
на жареной паленте  
с соусом «Брюнуаз»

*Beef medallion on fried polenta  
with Brunoise sauce*

150/100/60г / 1150р



## - Горячая закуска -

Рагу из даров моря  
в сливочном соусе

*Seafood ragout  
with cream sauce*

180г / 590р



# Блюда от шеф-повара

## - Горячие блюда -



Руллет из филе цыпленка,  
с кус-кусом и соусом  
из петрушки

*Chicken fillet roll  
with couscous  
and parsley sauce*  
170/110/20г / 590р

Courrier N° .....

Rappeler sur facture la  
Contre-Marque cidessous



Запеченный Сибас  
со шпинатом и грибами

*Baked Branzino  
with spinach and mushrooms*

240г / 1150р

# Салаты



## Греческий Greek salad

Томаты, огурцы, болгарский перец  
и лук с сыром фета и оливками,  
приправленные  
оливковым маслом и орегано  
*Fresh vegetable salad with feta,  
olive oil and oregano*

220г  
430р

Courrier N° .....

## Оливье с тремя видами мяса *Olivier salad with meat of three kinds*

Салат из отварных садовых овощей с филе  
цыпленка, бужениной и запеченной говядиной  
Заправляется домашним майонезом  
*Boiled garden vegetables, chicken breast,  
boiled pork, baked beef  
with homemade mayonnaise dressing*

220г  
430р





### Нисуаз

*Salade Niçoise*

Знаменитый прованский салат со слегка обжаренным тунцом

*Famous Provence salad with slightly fried tuna*

220г  
**590р**

### Цезарь

*Caesar*

с наполнением по Вашему вкусу  
Листья романо и айсберга с томатами черри и перепелиным яйцом в соусе "Цезарь" и с сыром пармезан

*Romano and Iceberg salad, cherry tomatoes, quail eggs, "Caesar" dressing and parmesan cheese*

С курицей <i>with chicken</i>	<b>250г/450р</b>
С лососем <i>with salmon</i>	<b>250г/650р</b>
С креветками <i>with shrimps</i>	<b>250г/690р</b>



### Салат из подпеченных овощей

*Autumn vegetable salad*

Печеные тыква и свекла с листьями рукколы, кедровыми орешками и апельсиновым гелем

*Baked pumpkin, beet, arugula leaves, pine nuts and orange gel*

210г  
**380р**



## Имбирный цыпленок

*Ginger chicken*

Томленое в имбирном маринаде  
филе цыпленка со сладким перцем  
и листьями салата в имбирной заправке

*Stewed chicken in ginger marinade  
with sweet pepper and salad  
leaves in ginger dressing*

250г  
**440р**



## Калининградский оливье

*Kaliningrad Olivier salad*

Неклассический салат из садовых овощей  
с пикантной заправкой  
и балтийскими кильками

*Non-classical Russian salad  
with garden vegetables, spicy dressing  
and Baltic sprat*

200г  
**400р**



**Ассорти из свежих  
овощей с соусом Айоли**

*Assorted fresh vegetables*

Огурцы, помидоры,  
болгарский перец,  
сельдерей и морковь  
с чесночным соусом

*Cucumbers, tomatoes,  
sweet peppers, carrots,  
celery with garlic sauce*

310г / 50г

430р



**Ассорти сыров**

*Assorted cheeses*

Камамбер, Чеддар, Базирон,  
Мастара блю с виноградом  
и медово-горчичным соусом  
*Camembert, Cheddar, Baziro,  
Masdara blue with grapes  
and honey mustard sauce*

180г / 90г / 30г

1050р



**Тар-тар из говядины**

*Beef tartar*

100г / 90г / 40г

750р



**Рыбное ассорти**

*Assorted fish*

Копченая форель, слабосоленый лосось и подкопченная масляная рыба

Подается с зеленым маслом

*smoked trout, lightly salted salmon and smoked butterfish,  
served with herb butter*

180г / 100г

1550р



**Тар-тар из тунца**

*Tuna tartar*

с огурцами и жульеном  
из сельдерея, приправленный  
олиховым дымом

*with cucumber and celery julienne*

90г / 50г

650р

## Ассорти мясных деликатесов

*Assorted homemade  
meat delicacies*

Салями миланская, говядина праздничная,  
брауншвейгская нарезка, воздушные  
профитролы с паштетом из куриной  
печени, морковка по-корейски,  
маринованные огурцы,  
томаты черри и оливки

*Milanese salami, festive beef, Braunschweig  
slicing, puffed profiteroles with chicken liver pate,  
Korean carrots, pickled cucumbers, cherry  
tomatoes and olives*

350г

1050р



## Дуэт копченого и соленого сала по-домашнему

*The duo of smoked and  
salted homemade salo*

100г / 50г / 40г

550р

## Ассорти солений

*Assorted pickles*

Маринованные огурцы и помидоры,  
квашеная капуста,  
маринованные патиссоны  
и болгарский перец

*Pickled cucumbers, tomatoes, peppers  
and pattypan squash with sauerkraut*

400г

620р



**Сельдь с молодым картофелем**

*Herring with potatoes*

80г / 70г / 60г

**370р**



**Ростбиф  
с карамельным луком**  
*Roast beef with caramelized onion*

100г / 50г / 20г

**790р**

**Белые грузди  
со сметаной и зеленью**

*White mushrooms with sour cream and herbs*

130г

**470р**



**Чилийские мидии  
в соусе на Ваш выбор**

*Chilean mussels with a sauce of your choice*

- Маринара (томатный соус с перечной ноткой)
- Блю Чиз (сливочный соус с голубым сыром)
- *Marinara (tomato sauce with a hint of pepper)*
- *Blue Cheese sauce*

280г / 260г

**640р**



**Эскарго**

*Escargot*

Бургундские  
виноградные  
улитки, запеченные  
с зеленым маслом

*Baked Burgundy snails  
with herbs and butter*

110г / 40г

**650р**

**Печень с лисичками  
в сливочно-горчичном  
соусе**

*Chicken liver with mushrooms  
in a creamy mustard sauce*

200г

**570р**





**Кокиль Сен-Жак**

*Coquille Saint Jacques*

Морской гребешок в сливочном  
соусе с эстрагоном

*Scallops in a creamy tarragon sauce*

**120г**

**830р**


**Чесночные гренки  
из черного хлеба**

*Rye bread toasts with garlic*

**120г**

**200р**






**Наваристый суп  
из сбора лесных  
грибов и шампиньонов**

*Wild mushroom soup  
with different sorts of mushrooms*


250г / 30г  
**350р**



**Куриный бульон  
с домашней лапшой**

*Chicken soup with homemade noodle*

250г  
**350р**



**Борщ на телячьем ребре**

*Red-beet soup with veal ribs*

в сопровождении гренок с копчёным  
салом и сметаны

*Accompanied by toast with smoked  
ham and sour cream*

250г / 40г  
**430р**

**Классический луковый суп**

*Classic onion soup*

300г / 20г

450р

**Лионский суп  
из осенних  
каштанов**

*Lyons autumn  
chestnut soup*

250г

550р



**Марсельский  
рыбный суп  
с мидией  
и креветкой**

*Marseille fish  
soup with mussels  
and shrimp*

330г

600р





### Утиная ножка конфи

*Duck leg*

с тыквенным пюре, малиновым соусом и луковым вареньем

*with pumpkin puree,  
raspberry sauce and onion confiture*

150г / 90г / 60г

950р

### Ножка кролика в горчичной глазури

*Rabbit leg in mustard glaze*

Подается с печеными овощами и соусом из шампиньонов

*Served with baked vegetables and mushroom sauce*

150г / 100г / 50г

1050р



### Цыпленок

в чесночном соусе

*Grilled chicken in garlic sauce*

380г

790р

### Филе-миньон с томатами гриль

*Mignon with grilled  
tomato*

150г / 30г / 30г

1100р







**Филе поросенка на шпинате  
со сливочным соусом из садового хрена**  
*Pork fillet with spinach and creamy horseradish sauce*

130г / 90г / 50г  
670р



**Филе индейки  
в томатно-сливочном соусе  
с оладьями из цуккини**  
*Turkey fillet in tomato-cream  
sauce with zucchini fritters*

120г / 110г / 50г  
650р



**Котлетки  
из цыпленка**  
*Chicken cutlets*

Подаются с воздушным пюре  
и соусом из белых грибов  
*Served with mashed potatoes  
and mushroom sauce*

130г / 120г / 30г  
560р





**Креветки на шпажке  
в чили соусе**  
*Shrimps on a skewer in chili sauce*

100г / 50г / 40г  
1200р



**Конверт из лосося  
Со сливочным сыром  
на подушке из шпината**  
*Salmon with creamy  
cheese and spinach*

100г / 60г / 40г  
1050р



**Лосось приготовленный  
на винных парах**

*Salmon on wine steam*

со спаржей и цветной капустой  
в сливках и с икорным соусом  
*served with asparagus and cauliflower  
risotto with caviar sauce*

120г / 100г / 50г

**1500р**



**Филе пикши  
на воздушном пюре  
с соусом карри  
и соломкой из овощей**

*Haddock millefeuille  
with mashed potatoes  
and fried vegetables*

200г

**690р**



**Форель  
фаршированная овощами**

*Trout stuffed with vegetables*

270г

**790р**





**Цыпленок "Дьябло"**

*Chicken "Diablo"*

160г / 30г

**590р**

Блюда, приготовленные  
в угольной печи, подаются  
с одним из соусов  
на Ваш выбор:

- чесночный
- томатная сальса
- перечный соус на сливках
- гранатовый Наршараб



**Корейка барашка**

*Loin of lamb*

150г / 30г

**1550р**



**Свинные ребра  
в пряном маринаде  
с картофелем  
"Айдахо"**

*Pork ribs in spicy marinade  
with potatoes "Idaho"*

200г / 90г / 50г

**690р**

*All the dishes are cooked  
in a coal oven and  
served with sauce  
of your choice:*

- garlic
- tomato salsa
- creamy sauce with black pepper
- pomegranate *Narsharab*



**Конверт из свиного карбонада**

*Pork carbonade*

190г / 30г

**580р**

**Перепела  
в перуанском  
стиле**

*Quails in  
Peruvian style*

270г / 30г

**1400р**



*kappeler sur facture la  
Contre-Marque cidessous*



**Стейк-стриплойн с овощами-гриль**

*Strip steak with grilled vegetables*

150г / 110г / 30г

**1500р**



**Сибас  
приготовленный на углях**

*Grilled sea bass*

190г / 30г

950р

**Дорада  
запеченная в соли**

*Dorado baked in salt*

190г / 50г

1200р

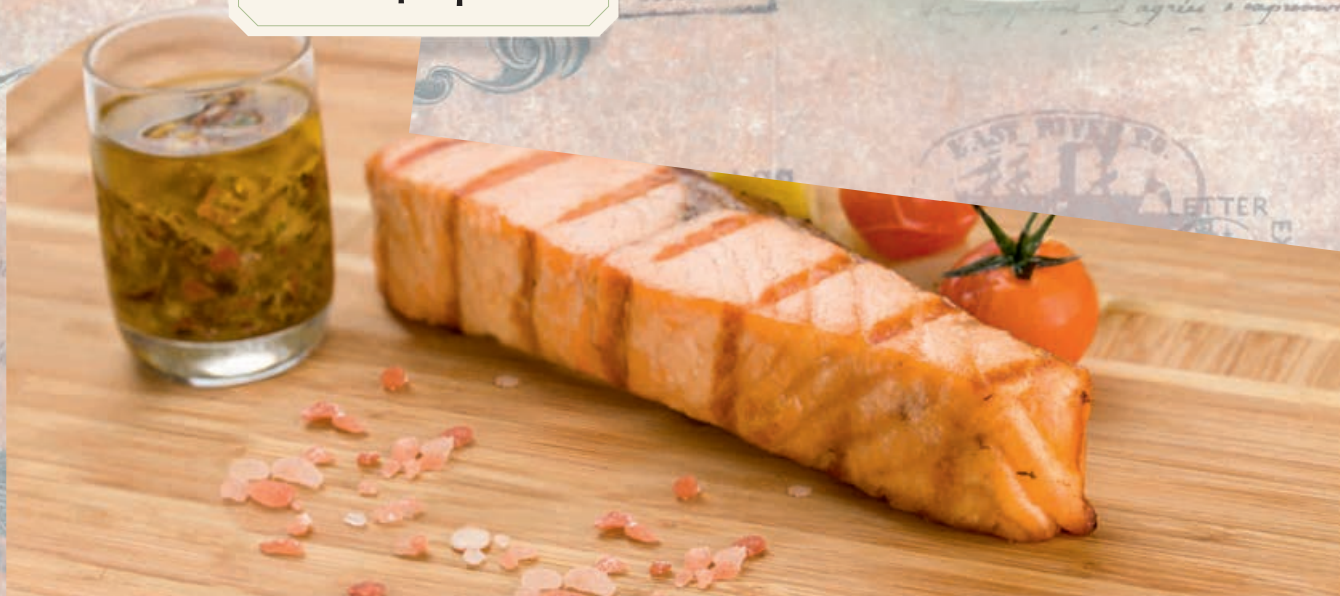


**Стейк лосося**

*Salmon steak*

130г / 30г

1400р





## Рататуй

*Ratatouille*

Запеченные ломтики томата, баклажана, цукини и сладкого перца с пряным соусом из овощей

*Roasted pieces of aubergine, tomato, zucchini and sweet pepper with spicy vegetable sauce*

160г

310р

## Соусы

*Sauces*

Чесночный  
Томатная сальса

*Garlic sauce*

*Tomato salsa*

30г

70р

Перечный на сливках  
Гранатовый Наршараб

*Pepper sauce*

*Pomegranate Narsharab*

30г

100р

## Гарниры

*Garnish*

Овощи-гриль

*Grilled vegetables*

150г / 200р

Пряные картофельные дольки

*Spicy potatoe slices*

150г / 200р

Жареный картофель по-домашнему  
с грибами или без

*Fried potatoes with or without mushrooms*

150г / 200р или 150г / 180р



## Хлебная корзина

*Bread*

210г / 60г

150р

**Мильфей**  
*Mille-feuille*

Классический десерт  
из карамелизованного слоеного теста  
и нежного заварного крема

*Crunchy caramelised puff pastry  
and delicate vanilla pastry cream*

**130г**  
**250р**



**Пирожное Франше**  
*Franché Pastry*

**100 г**  
**270р**



**Шоколадный фондан**

*Hot chocolate cake*

**70г / 50г / 20г**  
**350р**



**Фруктовая тарелка**  
*Fruit platter*

**700г**  
**700р**

Peinture  
→  
Décoration  
→  
Antiquité  
→  
Tapisserie  
→  
Encadrement  
→  
Menuiserie

Peinture  
→  
Décoration  
→  
Antiquité  
→  
Tapisserie  
→  
Encadrement  
→  
Menuiserie



**Мороженое на выбор:**  
ванильное, шоколадное,  
фисташковое

*Ice cream: vanilla,  
chocolate or pistachio*

50г  
100р



**Чизкейк**  
с вишневым конфи

*Cheesecake with cherries*

90г / 60г  
260р



**Панна-котта сырная**  
с клубничным соусом

*Cheese panna-cotta  
with strawberry sauce*

140г  
270р



**Торт Джандуя**

*Gianduja cake*

100 г  
270р



**Пирожное Тэо**

*Tzo Pastry*

100 г  
320р

**Крем-брюле**

*Crème brûlée*

90г  
210р



**Медовик**  
с клюквенной прослойкой

*Honey cake with cranberries*

90г / 15г  
260р



## Крюшон безалкогольный

*Cruchon non-alcoholic*

Киви с мятой  
Цитрусовый с маракуйей  
Яблоко и корица

*Kiwi and mint*  
*Citrus and passionfruit*  
*Apple and cinnamon*

250мл / 200р  
1л / 700р



## Крюшон алкогольный

*Cruchon*

Фруктовое ассорти с игристым вином  
Грушевый с ромом и белым вином  
Апельсиновый с игристым вином

*Assorted fruits with sparkling wine*  
*Pear with rum and white wine*  
*Orange with sparkling wine*

250 мл / 450р  
1 л / 1400 р

Яблочный с бренди

*Apple and brandy*  
250 мл / 450р  
1 л / 1400 р

## Коктейли безалкогольные

*Non-alcoholic Cocktails*

Мохито *Mojito*  
300 мл / 300р

Лимонад клубничный  
*Strawberry lemonade*  
300 мл / 300р

Лимонад классический  
*Lemonade*  
300 мл / 300р

Домашний морс  
*Homemade cranberry drink*  
300 мл / 100р

Молочный коктейль  
с сиропом на Ваш выбор  
*Milkshake of your choice*  
300 мл / 300р

## Коктейли алкогольные

*Cocktails*

Маргарита *Margarita*  
150 мл / 450р

Дайкири *Daiquiri*  
100мл / 450р

Мохито *Mojito*  
300мл / 500р

Май Тай *Mai-Tai*  
300мл / 590р

*Beefeater Pink*

French 75 французская классика  
120 мл / 450р

Негрони с розовым джином  
Negroni Pink Tonik  
100 мл / 500р

Пинк Тоник  
Pink tonik  
150 мл / 450р

Глинтвейн  
*Mulled wine*

На красном или белом вине  
*Red or white wine*  
250мл / 350р

На яблочном или вишневом соке  
*Cherry or apple juice*  
250мл / 200р

## Авторский чай

*Autor's tea*

Черный чай с малиной и розмарином

*Black tea with raspberry and rosemary*

Черный чай с клюквой и тимьяном

*Black tea with cranberry and thyme*

Эрл Грей с медом и малиной

*Earl Grey with honey and raspberry*

Зеленый чай с облепихой

*Green tea with sea-buckthorn*

Зеленый чай с клубникой и базиликом

*Green tea with strawberry and basil*

Зеленый чай с имбирем и лимоном

*Green tea with ginger and lemon*

500 мл / 240р

1000 мл / 370р



## Классический чай

*Classic tea*

Ассам *Assam*

Черный чай с чабрецом *Black tea with thyme*

Эрл Грей *Earl Grey*

Пуэр *Pu-erh*

Сенча *Sencha*

Японская липа *Japanese Linden*

Жасминовые жемчужины *Green tea with jasmine*

Молочный Улонг *Milk Oolong*

Ройбуш Земляника со сливками

*Rooibos with strawberry and cream*

500 мл / 150р

1000 мл / 240р

## Кофе

*Coffee*

Эспрессо *Espresso* 30мл / 100р

Доппио *Doppio* 60мл / 150р

Американо *Americano* 120мл / 140р

Капучино *Cappuccino* 200мл / 180р

Латте *Coffee Latte* 240мл / 180р

Глясе *Coffee Glacé* 240мл / 200р

## Соки и воды

*Juice & Water*

Сок RICH 0,25 л / 110р

апельсин / яблоко / вишня / персик / ананас / томат

*"Rich" juice*

orange / apple / cherry / peach / pineapple / tomato

Сан Пеллегрино 0,33 л / 130р

с натуральным соком лимона/красного апельсина/граната и черной смородины/клематина и персика

*Sanpellegrino with natural lemon / red orange /*

*pomegranate and black currant / clementine and peach juice*

## Соки свежевыжатые

*Fresh juices*

Яблочный *Apple*

Из сельдерея *Celery* 300р

Морковный со сливками *Carrot with cream*

Грейпфрутовый *Grapefruit* 300р

Апельсиновый *Orange*

250 мл / 200р



## Минеральная вода

*Mineral water*

Сан Пеллегрино *San Pellegrino*

Аква Панна *Acqua Panna*

0,25л / 175р 0,5л / 350р

## *О ресторане*

Название нашего ресторана – Крюшон (фр. cruchon) – переводится с французского языка как «кувшинчик». Именно в кувшине или специальной вазе-крюшоннице подают Крюшон – смесь вина и ликера с фруктами, в которую добавляют шампанское, минеральную воду или другие газированные напитки. Яркий, сладкий крюшон – символ праздника, наслаждения, жизни, полной удовольствий. Конечно, у нас Вы можете попробовать алкогольные или безалкогольные крюшоны – изысканные, необычные напитки, сочетающие множество вкусов.

Кулинарные традиции провинций – это источник всех знаменитых рецептов. История каждого блюда начинается с характерных для местности продуктов и сытных домашних ужинов ее жителей. Великие повара по всему миру используют проверенные временем сочетания и старинные технологии, чтобы создавать свои кулинарные шедевры.

Мы обращаемся к истокам и представляем Вам традиционные рецепты из кухонь провинций Франции, Италии и России. Мы готовим понятные блюда с домашней щедростью и любовью!

*Желаем приятного аппетита!*

ул.8 Марта, д.50, г.Екатеринбург  
cruchon-restaurant.ru  
+7(343)361-91-61