

Паста

Лингвини с морепродуктами	1690
Лингвини с томатами и прованскими травами / с бурратой	950 / 1250
Равиоли с молодыми сырами и черным трюфелем	1190
Лумаке с белыми грибами и страчателлой	1550
Фаготтини с креветками и рикоттой	1190
Орекьетте алла Бургиньон.	1550
Равиоли дю Дофине с томленой уткой	1550

Десерты

Мы рекомендуем заказать десерт со специально подобранным дигестивом

Карусель десертов "Joli" 1500

Миллефолье с соленой карамелью 750 <i>Ликер Doragrossa chinotto – 700</i>	Миндальная тарталетка 690 малина-ваниль <i>Вермут Cocchi Americano Rosa – 850</i>
Ля Релижъёз 550 <i>Херес Tio Toto Cream – 500</i>	Тирамису 750 <i>Херес Tio Toto Cream – 500</i>
Грушевый штрудель с ромом. 850 и белым шоколадом <i>Вермут Berto Bianco Aperitivo – 700</i>	Птичье молоко 650 <i>Кофе кортадо с ликером Anjoletto – 600</i>
Каштановый медовик со свежей малиной . . 850 <i>Ликер Combier Creme de Chataigne – 700</i>	Тарт со свежей малиной 1200 <i>Вермут Dolin Chamberyzette – 500</i>
Чизкейк с хурмой 550 <i>Pineau de Charentes Lheraud Ugni Blanc – 700</i>	Опера с фисташкой и ликером Амаретто . . 650 <i>St Raphael Ambre – 700</i>
Золотой орешек 210	
Ореховая нуга с клюквой 230	
Трюфель из бельгийского шоколада 130	
Домашний зефир 190	
Мороженое / сорбет 350	

шеф-повар Кислинский Виктор



управляющая Завгородняя Анна
a.zavgorodnyaya@italyco.rest

grand bistrot

JOLI

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

2025



English menu



Калорийность блюд

atelierfamily.ru

+7 (931) 260 22 06

Крудо

Тартар из фермерской говядины с соусом «Морне»	950
Морской еж*	550
Крудо из гребешка с фенхелем и черным трюфелем	1750
Устрица Джоли*	850
Устрица Жилардо*	1550

Мы подаем устрицы с классическим соусом «Миньонет»

Закуски

Испанские оливки гиганты и верде	650	Кантабрийские сардины	4450
Парма Сан Даниеле	1150	с оливками и свежеепеченным багетом	
Пате из куриной печени с конфитюром.	950	Баклажан из печи	1150
из черной смородины		с томатами и сыром фета	
Паштет из стерляди	1550	Камамбер из печи с медовой сотой	1450
со свежеепеченным тартином		и черным трюфелем	
Брускетта с крабом	1250	Улитки «Кафе де пари»	1150
и мягко сваренным яйцом		Картофельный гратен с сибасом,	1150
Буррата с сальсой	1250	сморчками и боттаргой	
из томатов, авокадо и тунцом		Домашний рататуй с лепешкой «Фугас» ..	750
Хумус с оливками	1050	
<i>*подаётся с лепешкой фугас</i>		<i>Один из самых аутентичных хлебов Прованса – фугас,</i>	
Тарелка закусок к вину	3100	<i>название которого происходит от слова «fogase» – очаг.</i>	
<i>(пармская ветчина, пармиджано реджано,</i>		<i>Хлеб хрустящий снаружи и мягкий, воздушный внутри.</i>	
<i>камамбер, оливки, артишоки, вяленые томаты)</i>		<i>Мы печем наш фугас с оливками и ароматными травами,</i>	
		<i>подаем с теплым домашним рататуем и рекомендуем</i>	
		<i>к каждому заказу.</i>	

Салаты

Нисуаз с тунцом конфи	1550
Зелёный салат со спелыми томатами и авокадо	1250
Греческий салат	1350
Салат с пармской ветчиной, фетой и томленной грушей	1950

**Уточните, пожалуйста, наличие у официанта*

Икра

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

красная – 50гр / 1900
черная – 50гр / 7900

Супы

Тортеллини с цыпленком и бульоном «Консоме»	750
Уха из сибаса с овощами из печи*	850
<i>*подаём с пирожком с щукой</i>	
Парижский луковый суп	850

Мясо

Цыпленок с соусом из сморчков	1650
и картофелем «Дофин»	
Говяжий язык	1650
с перечным соусом и луковым джемом	
Бургер «Joli» с сыром бри	1350
и карамелизированным ялтинским луком	
Утиная ножка конфи	1650
с картофельным пюре и кейлом	
Стриплойн «Кафе де пари»	2550
Тальята из говядины	2650
с картофельным гратеном	
Шатобриан с белыми грибами и фуа-гра	4500
Запеченный кролик с овощами	2650
<i>*идеально для двоих</i>	

Рыба

Котлета из щуки	1350
с печеным картофелем и соусом из зеленого горошка	
Сибас с вонголе, шпинатом	1650
и печеным перцем Рамиро	
Стейк из морской форели	2450
со шпинатом и томатной сальсой	
Гребешок с соусом «Сальсе Верде»	2100
Зубатка с картофельным кремом	1650
и печеным перцем Рамиро	



Гарниры

Печенный на углях молодой картофель со сметаной	350
Запеченная свекла с пюре из жженого лука и кремом из сливочного хрена	650
Картофельное пюре	650