



**З  
А  
В  
Т  
Р  
А  
К  
И**

**Большой французский завтрак** 850  
*Свежеиспечённый хлеб в сопровождении нарезки сыров, хамона, солёного масла и ягодного компоте*

**Большой французский завтрак с лососем** 890  
*Лёгкий салат с лимонной заправкой, яйца всмятку с трюфельным айоли, нарезка лосося гравлакс, гуакамоле, крем-сыр и чесночный багет*

**Большой французский завтрак с мортаделлой** 850  
*Салат с лимонной заправкой, яйца пашот с медово-горчичным айоли, нарезка мортаделлы, гуакамоле, крем-рикотта с запечённой паприкой и чесночный багет*

**КАШИ**

**А ля бордюрь изъ риса с персиками** 590  
*Адаптация блюда на основе книги Игнатия Радецкого 1862 года «Санкт-Петербургская кухня». Рисовая каша, приготовленная на сливках с ликером и запеченная под шапкой слоеного теста, в сопровождении компоте из персика*

**Традиционная каша Farine d'Avoine** 550  
*Овсяная каша в сопровождении компоте из клубники*

**ГОРЯЧЕЕ**

**Пышный омлет "Пуляр"** 690  
*Пышный омлет с мягким козьим сыром и сладким карамелизированным луком*

**Скрембл с копченым угрем** 690  
*Яйца, приготовленные по классическому рецепту в сопровождении нарезки из копченого угря и соуса унаги*

**Французский тост с яйцом и беконом** 650  
*Тост с двумя яйцами, обжаренным беконом и кленовым сиропом*

**Картофель Дафинуа** 690  
*Традиционно приготовленный картофель Дафинуа в сопровождении соуса из белых грибов и пудрой фуагра*

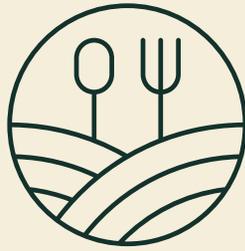
**СЛАДКОЕ**

**Рикотники** 550  
*Нежные рикотники с ягодным компоте*

**Французский тост** 650  
*Хрустящий тост с кремом из сыра камамбер, карамелизованными орехами и медом*



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту.



settlers