



Рюнальды

М Е Н Ю





## *Фюнамбюль*

«Фюнамбюль» или Театр Канатных Плясунов — хит начала 19 века, порождение бурлящей жизни Парижа, некогда распахнувший двери на бульваре дю Тампль. Именно там возникли первые труппы актеров-булевардье, которые привлекали своей игрой простонародье, дразня зрителя пантомимами: бессловесными комедиями, водевилями и фарсами. На подмостках разворачивались шуточные, а также иногда вполне нешуточные страсти: леденящие душу преступления, предательства как гром среди ясного неба, пикантные обольщения, все это остро сдобренное градом пощечин, изрядной щепотью эротики и густым чадом кутежа. Представления ошарашивали парижский люд, помогали забыть в вихре эксцентричных сюжетных ходов и спецэффектов.

Легенда «Фюнамбюль» пережила целое столетие — в 1940х был снят фильм «Дети райка», посвященный воображаемым событиям, которые происходили на подмостках и за кулисами Театра. Названная лучшим французским фильмом столетия, картина — история любви четырех мужчин к одной женщине, и в ней легко проследить сюжет комедии дель арте.



Черно-белый фильм, где герои словно вычерчены тушью на белоснежном листе, покорила зрителя XX века так, как покорял парижан «Фюнамбюль» за сто лет до того. Его пленительная прелесть заключена в сочетании несочетаемого: театра масок, перченого, зачастую грубого, юмора, и подлинной трогательной романтики.



# Меню

## ЗАВТРАКИ (с 11:00 до 14:00)

	гр	руб
Яичница глазунья / Омлет из трех яиц / Белковый омлет	160	300
Яичница рататуй	230	380
Круассан с джемом и маслом	110	380
Кукурузная каша с креветкой и муссом пармезан	210	450
Овсяная каша с карамелизированной грушей	280	320
Мильфей с авокадо	160	480
Френч тост с креветками	160	580
Гречневая каша с авокадо	300	450
Сырники на рисовой муке со сметаной и клубничным компоте	220	490
Крок мадам	180	450

## ЗАКУСКИ

Пате из печени индейки	160	480
Маслины и оливки маринованные	120	500
Тар-тар из говядины с пармезаном и трюфелем	140	890
Эклер с крабом	170	950
Тартар из лосося на льняном хлебе	170	580
Террин с уткой, фуа гра и грушевой мастардой	140	480
Сырная тарелка	160	1200
Тарелка деликатесов (артишоки, байоннская ветчина, вяленые томаты, оливки с виноградом, анчоусы, перец гриль)	220	1500

## САЛАТЫ

Салат с томатом и авокадо	170	490
Салат с хрустящими баклажанами и томатами	170	500
Салат Лионский	200	600
Зеленый салат с копченым лососем	180	780
Салат с крабом, авокадо и мятой	180	1100
Салат с теплым осьминогом, рукколой и французской заправкой	180	1250

*Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!*

# Меню

		гр	руб
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	Голубые мидии в соусе Бер блан / Дор Блю и луком шалот	320	790
	Гребешок Сан Жак с пармантье из сельдерея и груши	130	850
	Улитки с чесночным маслом и гренками	200	950
	Сырное фондю на двоих с багетом	350	1550
	Дополнительно к фондю (на выбор: ветчина / креветки / оливки)	40	450
<b>СУПЫ</b>	Луковый суп	270	580
	Бульон куриный с фрикадельками и лапшой	350	490
	Марсельская уха	400	1050
	Биск с крабом	300	900
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>	Котлета де воляй с запеченным картофелем	350	680
	Котлеты из щуки с картофелем конфи	270	750
	Судак с крокетами и жульеном из грибов	250	980
	Утиная ножка конфи с грушей в вине	280	1050
	Бифштекс с пармезаном и рататуем	260	850
	Петух по-бретонски в вине с каштанами	570	1050
	Шатобриан со смородиновым демигласом	230	1900
	Стейк Россини с фуа-гра	260	2550
	Осьминог с оливками, томатами, рукколой и шпинатом	240	2600
	Лосось с брокколи и соусом Бер блан	280	1250
	Телячьи щечки с картофельными ньокками	280	900
	Крабовый кейк	250	1400

*Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!*

# Меню

		гр	руб
<b>ГАРНИР</b>	Медовая морковь	180	350
	Картофель конфи	150	350
	Хрустящая цветная капуста с сырным соусом	180	400
	Брокколи с киноа	160	420
	Батат с пармезаном	150	450
	Хлебная корзина	180	300
<b>ДЕСЕРТЫ</b>	Маковый бисквит с черникой	150	480
	Карамельный мильфей	170	480
	Профитроли с грильяжем	130	480
	Лавандовый крем брюле	130	520
	Тарт татен с яблоком и ванильным мороженым	220	520
	Мороженое (ваниль, шоколад, клубника)	60/20	200
	Сорбет (лимон, малина)	60/20	200

*Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!*



Пьер Брассер в роли Фредерика Леметра

## *Арлекин*

Гениальный актер времен «Фюнамбюль», Фредерик Леметр, прозванный «Великий Фредерик», выведен на экране в амплуа дерзкого Арлекина, полной противоположности и извечного соперника Пьеро в сражении за сердце возлюбленной. Легкомысленный, но амбициозный прохвост, он, кажется, ничто в жизни не воспринимает всерьез, хотя с готовностью окунается в любую интригу, если она сулит выигрыш или возможность хорошенько повеселиться и задарма перекусить. Поклонниками таланта Леметра были Виктор Гюго, Чарльз Диккенс, И.С.Тургенев и А.И. Герцен.







Арлетти в роли Гаранс

## *Гаранс*

Главная героиня Гаранс — сама женственность. Она очаровательна, умна и абсолютно независима. Легко узнаваемая Коломбина, всегда преследуемая мужчинами и всегда ускользающая, словно солнечный луч.

Тонкая игра между этими персонажами, их история, нотка драмы в сердце карнавала, дух парижских улочек стали источником вдохновения при создании нашего ресторана.







