

# МЕНЮ РЕСТОРАНА







## ЗАВТРАКИ ДО 13:00

Овсянка с ягодами и орехами на воде	550
Овсянка с ягодами и орехами на молоке	600
Овсянка с ягодами и орехами на кокосовом молоке	650
Омлет-суфле с Камамбером трюфельным маслом и луковым конфитюром	600
Фриттата с картофелем и куриными колбасками	850
Сырники со сметаной, вареньем и ягодами	650


## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

 Тосты из бородинского хлеба с маринованными мидиями с муссом из артишоков и стружкой из вяленой утки	900
 Паштет из куриной печени с фуа-гра с чатни из кураги, луковым конфитюром и злаковыми чипсами	950
Тартар из говядины с соусом тартар, желтком-конфи и картофелем фри	1150
 Черноморская хамса с томатами и печёным перцем с добавлением каперсов и оливок Каламата	750
 Ассорти оливок маринованные в ароматном масле оливы: Каламата, Халкидики и Таджасские	650
 Сырная тарелка с европейскими сырами Камамбер, Грана Падано и Дорблю с мёдом в сотах, орехами и виноградом	1350
 Шаркутери мясная тарелка: парма, коппа и брезаола с печёным перцем, оливками, луковым конфитюром и зерновой горчицей	1250

## САЛАТЫ

 Нисуаз с тунцом обжаренный на гриле тунец в кунжутной панировке, шпинат, цицмати, бобы эдамаме, мини-картофель, черри, красный лук, яйцо маринованное в соевом соусе, лимонная заправка и тапенада из маслин и вяленых томатов	850
 Салат со Страчателлой с томатами, шпинатом и малиновым бальзамиком	750
 Зеленый салат авокадо, свежий огурец, стебель сельдерея, бобы эдамаме, брокколи, сумач и соус маракуйя	690
 Цезарь с индейкой листья романо, соус цезарь с анчоусами, подкопченная грудка индейки, сыр Грана Падано и хрустящие крутоны	800
 Цезарь с креветками листья романо, соус цезарь с анчоусами, обжаренные тигровые креветки, сыр Грана Падано и хрустящие крутоны	950
 Салат с ростбифом свежие овощи, цицмати, кинза, масло подсолнечное ароматное, ореховый соус, грецкие орехи, перец чили свежий и зёрна граната	1100
Оливье с ростбифом и перепелиным яйцом	680

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ






 Камамбер запечённый с трюфельной пастой, розмарином и сдобным бриошем	1100
Королевские креветки на гриле с чесночным маслом, лимоном, рукколой и пикантным соусом Ментайко	2700
 Питивье с рапанами и шампиньонами с соусом Биск французский пирог из слоеного теста	700
Мидии в винном соусе с хрустящим багетом	1200
Мидии в соусе Рокфор с хрустящим багетом	1350
 Бургер с котлетой из мраморной говядины с картофелем фри, битыми огурцами и кетчупом	1400
 Клуб-сэндвич в стиле Кацу-Сандо с подкопченной грудкой индейки, обжаренным беконом, картофелем фри и битыми огурцами	950
 Хлебная корзина со взбитым сливочным маслом «мисо-даши» 3 вида хлеба и сливочное масло взбитое с мисо-пастой и хондаши	300

 Блюда доступные для заказа в номер










Цены указаны в рублях и включают 22% НДС.

Обращаем Ваше внимание, что некоторые блюда могут содержать пищевые аллергены.






## СУПЫ

	<b>Луковый суп на мисо бульоне</b> приготовленный по классической французской технологии с гренками и запечённым сыром	790
	<b>Марсельский суп в стиле Том Ям</b> на пряном бульоне с добавлением тигровых креветок, кальмаров, мидий и филе пеленгаса, крутонами из сдобного хлеба и соусом Айоли	1250
	<b>Окрошка с индейкой</b> на мацони или квасе	600
	<b>Окрошка с ростбифом</b> на мацони или квасе	780
	<b>Крем суп с белыми грибами и шампиньонами</b>	700
	<b>Консоме с кнелями из индейки</b> с гарниром из моркови и картофеля нуазетт и хрустящими крутонами	650

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	<b>Рулет из индейки с овощами бланкет</b> в сливочно-винном соусе с овощами нуазетт, шампиньонами и шпинатом	1050
	<b>Лосось Розе с зелёными овощами</b> с эмульсией из белого вина	1850
	<b>Кнеля из креветок с картофельным пюре</b> с соусом Биск, шпинатом и соусом Буа-будран	950
	<b>Паста Ригатони с лососем и шпинатом</b> в сливочном соусе	1050
	<b>Паста Ригатони с телячьими щёчками и тапенадой из томатов</b> с соусом Демиглас и вялеными томатами	1150
	<b>Адлерская форель</b> с соусом песто и томатным релишем	1650
	<b>Кальмар в соусе Том ям</b> с креветочным биском и томатами черри	950
	<b>Черноморская барабуля с соусом тартар</b>	1100
	<b>Шницель из свиной корейки</b> с соусом Буа-будран	830
	<b>Котлета Кордон Блю из мяса кролика</b> с копченым сулугуни, пармской ветчиной и лентами кабачка	830
	<b>Бефстроганов из говяжьей вырезки с грибами</b> с картофельным пюре и трюфельным маслом	1200
	<b>Филе миньон из говяжьей вырезки</b> с бататом фри и соусом демиглас	1750
	<b>Шашлычок из мраморной говядины</b> с пюре из корня сельдерея и лентами кабачка	1300
	<b>Бёф бургињон с телячьими щёчками</b> в соусе Демиглас с овощами нуазетт, шампиньонами и пюре из сельдерея	1600
	<b>Утиная ножка конфи с пюре из тыквы</b> с соусом Бригадир и ферментированным виноградом	1590





## ГАРНИРЫ

	<b>Картофель мини с грибами</b>	450
	<b>Кукуруза с сырным соусом</b>	600
	<b>Картофель фри с трюфельным маслом и сыром Пармезан</b>	550
	<b>Картофельное пюре с сыром Сулугуни</b>	450
	<b>Батат фри с Горгонзолой</b>	550

## СОУСЫ

	<b>Сырный</b>	200
	<b>Тартар</b>	200
	<b>Наполи (томатный)</b>	200

## ДЕСЕРТЫ

	<b>Крем-брюле</b>	600
	<b>Торт «Три шоколада»</b>	700
	<b>Тирамису фисташковый</b>	600
	<b>Сабайон 18+</b> на основе заварного крема, игристого вина "Абрау Дюрсо Спуманте" с ягодами и крамблом из песочного теста	450
	<b>Анна Павлова</b>	450
	<b>Мороженое 1 шарик</b> ванильное / клубничное / шоколадное	270
	<b>Сорбеты 1 шарик</b> манго / малина / лимон-лайм	270

 Блюда доступные для заказа в номер

Цены указаны в рублях и включают 22% НДС.

Обращаем Ваше внимание, что некоторые блюда могут содержать пищевые аллергены.