

СМАК ПАРИЖУ

ЗАКУСКИ

LE FOIE GRAS *Фуа-гра*

Дует терін з фуа-гра та смажена фуа-гра з інжиром та яблучним граніте, подається з бріошем, 135/70/65 г

LA SAINT JACQUES *Морські гребінці*

Смажені морські гребінці зі спаржею у поєднанні з еспума із томатів чері та трюфельним соусом, 190 г

LE SAUMON *Лосось*

Дует тартар з лосося і мусу із копченого лосося та сиру Емменталь, 210/10 г

LA PINTADE *Цесарка*

Болотін із цесарки, подається з хрумкими соленими овочами, 90/70 г

LE POULPE *Восьминіг*

Смажений восьминіг у поєднанні з ризотто Венере, подається з легким часниковим соусом, 215 г

САЛАТИ

LES FOIES DE VOLAILLE *Куряча печінка*

Маш салат з курячою печінкою, буряком, кіноа та мигдалем, 260 г

LA DINDE *Індичка*

Мільфей з листя салату Ромен та повільно приготованої індички з соусом у стилі «Цезар», 300 г

LE CRABE *Краб*

Салат з м'ясом краба у поєднанні з кіноа та цитрусами під лимонною заправкою, 200/30 г

LE CANARD *Качка*

Салат у стилі «Люс'єн Олів'є»: морква, картопля, зелений горошок, солений огірок, перепелині яйця, запечене качине м'ясо з домашнім майонезом, 145 г

LA CREVETTE *Креветки*

Салат у стилі «Люс'єн Олів'є»: морква, картопля, зелений горошок, солений огірок, перепелині яйця, креветки і червона ікра з домашнім майонезом, 150 г

СУПИ

LA CHÂTAIGNE *Каштан*

Традиційний французький крем-суп з каштана, 270 г

LA SOUPE À L'OIGNON *Цибулевий суп*

Традиційний французький цибулевий суп, подається з грінкою та швейцарським сиром Грюєр, 320 г

LE CRUSTACÉS *Морепродукти*

Пікантний суп з морепродуктами у середземноморському стилі: мідії, морські гребінці, кальмари, креветки, 400/20/40/12 г

LE CÈPE *Лісові гриби*

Бульйон з білих грибів, подається з равіолі з курячим м'ясом та трюфелями, 270 г

ОСНОВНІ СТРАВИ З РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ

LE CABILLAUD *Тріска*

Смажена тріска у поєднанні з пюре батату та апельсином, подається з соусом Гранд Венюр, 100/90 г

LE BAR *Сібас*

Смажений на грилі сібас, подається з топінамбуром та каштанами, 130/55/140 г

LE THON *Тунець*

Злегка підсмажений на грилі тунець у поєднанні з цукіні та артишоками на грилі, 150/225 г

LES FRUITS DE MER *Морепродукти*

Мікс із морепродуктів на грилі: морські гребінці, тигрові та королівські креветки, кальмари, подаються з кус-кусом, 310/30 г

ГРН ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА

675 LE BOEUF *Яловичина*

Тартар зі свіжої яловичої вирізки з каперсами, корнішонами, цибулею шалот, петрушкою, приправленої соєвим соусом і соусом Сірача, подається з картоплею фрі, 250/100/100 г

625

L' AGNEAU *Баранина*

Тушкована баранина з кабачковою ікрою, запечена під сиром Пармезан, 330/70 г

425

LE CANARD *Качка*

Качина ніжка конфі з п'ятьма спеціями та запеченим ананасом, 150/95 г

345

LE FILET DE BOEUF *Яловиче філе*

Поєднання смаженого на грилі філе яловичини та фуа-гра, подається з молодим буряком, карамелізованим у червоному вині, 140/100/60г

1125

LA PIECE DE BOEUF *Яловичина*

Стейк з яловичини, подається з соусом

«Кафе де Парі» та картоплею фрі

Яловичина на Ваш вибір:

Рібай (Австралія), 285/130/40 г

Тендерлоін (Україна), 150/130/40 г

315

285

ГРН

425

625

385

925

1750

650

ДЕСЕРТИ

765 TARTE AUX POMMES *Яблучний пиріг*

Яблучний тарт з ванільним ароматом та тростинним цукром, подається з ванільним морозивом, 205 г

175

LE CHOCOLAT FONDANT *Шоколадний фондан*

Тепле тістечко з чорного шоколаду, подається з кокосовим морозивом, 225 г

195

LE SABLÉ BRETON *Сабле Бретон*

Пісочна тарталетка з меренгою та ніжним лимонним кремом, 120 г

125

LA CRÈME BRÛLÉE *Крем-Брюле*

Подається зі свіжими ягодами та фундуком, 180 г

175

TARTE EXOTIQUE *Екзотичний тарт*

Тартар з маракуйї, манго та папаї в манговому желе на мигдальному печиві, подається з лаймовим ганашем та сорбетом з маракуйї, 225 г

295

395

LES GLACES ET LES SORBETS *Морозиво та Сорбети*

Морозиво та сорбети на Ваш вибір, 50/20 г

455

295

550

950

975

1075

* Ми будемо раді надати гостям інформацію стосовно особливих інгредієнтів та алергенів у наших стравах

Президент
ТОВ «Готель Менеджмент» _____

Директор департаменту
продуктів харчування та напоїв _____

Бухгалтер-контролер _____

Усі ціни вказані в гривнях і включають ПДВ