

ФРАНЦИЯ

БРАНЧ

12:00 – 17:00

Шевр в карамели с цитрусами
390

Салат с пате из печени кролика с виноградом
и яблочными чипсами
460

Утиная грудка с каштанами
и овощами в инжирном соусе
820

АПЕРИТИВ

French 75

водка Absolut Raspberry, игристое вино Comte de Chamberi Rose,
сироп лемонграсс, сок лимона, сублимированная малина
420

ДИЖЕСТИВ

Interlude

Арарат 6 лет, Арарат Абрикос, вермут Martini Fiero,
гранатовый кордиал, биттеры
460

Стоимость сета (3 блюда и 2 напитка)

1890 ₺



Делитесь
впечатлениями
о своих
гастрономических
путешествиях

Меню действует
только 22 ноября с 12 до 17 часов.
Количество сетов ограничено,
рекомендуется
предварительная бронь.

♦ бранч ♦

— салат или закуска | salad or starter —

Сельдь на гренках из ржаного хлеба с пюре
Rye toast with herring and mashed potatoes

Салат с курицей, шпинатом и азиатскими огурцами
Chicken, spinach and asian cucumbers salad

Кускус с говядиной и ароматными травами
Couscous with beef and aromatic herbs

 Свежий салат с печёной тыквой, брынзой и огурцами
Fresh salad with baked pumpkin, cheese and cucumbers



— суп | soup —

Сезонный суп
Seasonal soup

Крем-суп
Cream soup

Куриный бульон с лапшой
Chicken broth with noodles

Уточняйте у официанта. Ask your waiter.




— горячее блюдо | main course —

Митболы в пряном соусе с мятым картофелем
Meatballs in spicy sauce with crumpled potatoes

WOK с рисом и курицей
WOK with rice and chicken

Треска с птитимом, шпинатом и соусом тартар
Cod with ptitim, spinach and tartar sauce

 WOK с гречневой лапшой и овощами
WOK with buckwheat noodles and vegetables



напиток | drink

Глинтвейн | Компот | Ягодный морс
Mulled wine | Compote | Berry juice

Салат + Суп + Горячее блюдо + Напиток = 420 ₺
Salad + Soup + Main course + Drink

Салат или Суп + Горячее блюдо + Напиток = 380 ₺
Salad or Soup + Main course + Drink

Блюдо + Напиток = 330 ₺
Meal + Drink






Ознакомьтесь
с составом блюд
в электронном меню

 блюдо без мяса
meat-free meal

♦ обеда ♦
lunch time

Ознакомьтесь
с составом блюд
в электронном меню



- new**  Сербский салат с тыквенными семечками и творогом 390
(Serbian salad with pumpkin seeds and cottage cheese)
- new**  Салат со страчателлой, помидорами и кедровыми орешками 520
(Stracciatella salad with tomatoes and pine nuts)
- new**  Салат с креветками, огурцом и авокадо 640
(Shrimp, cucumber and avocado salad)
- Тёплый wok-салат с маринованной говядиной 540
(Warm wok-salad with marinated beef)
- Листья салата Ромейн под соусом «Цезарь» с тёплым куриным филе 510
(Romaine lettuce with Caesar sauce with warm chicken fillet)
- Микс-салат с обжаренной куриной печенью и малиновой заправкой 420
(Salad mix with fried chicken liver and raspberry dressing)

СЕТ НА КОМПАНИЮ

(set for a company)

Сырный сет | (1/2 порц) 1290 | 690
(Cheese plate)

Мясной сет | (1/2 порц) 1100 | 690
(Meat plate)

new *новое блюдо
new meal*

 *блюдо без мяса
meat-free meal*

 *острое блюдо
spicy meal*

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ
salads and starters

ТАПАС

(tapas)

Сырные шарики с ягодным чатни (Cheese balls with berry chutney)	320
Мини-брускетты с ростбифом (Mini bruschettas with roast beef)	360
new Лосось и авокадо на хале с маком (Salmon and avocado on challah with poppy seeds)	390
new Брускетта Вителло тоннато с печёным перцем (Bruschetta Vitello tonnato with baked pepper)	490
Паштет из куриной печени с луковым мармеладом (Chicken liver pate with onion marmalade)	360
Сельдь на ржаном хлебе (Herring on rye bread)	310


Тартар из говядины с 4 соусами 490
(Beef tartar with 4 sauces)

new  Опалённый баклажан с йогуртом и тахини 320
(Seared eggplant with yogurt and tahini)

Зелёные оливки 100 гр 290
(Green olives 100 gr)

Вяленые томаты 100 гр 350
(Sun-dried tomatoes 100 gr)

Артишоки 50 гр 290
(Artichokes 50 gr)

new	Домашний суп с куриными кнелями и лапшой (Homemade soup with chicken quenelles and noodles)	310
	Уха из трёх видов рыбы (Fish soup of three types of fish)	420
	 Тайский кокосовый суп с курицей и морепродуктами (Thai coconut soup with chicken and seafood)	560
new	Борщ с говяжьей грудинкой и смальцем (Borscht with beef brisket and lard)	360
	Крем-суп (Уточняйте у официанта.) (Cream soup "Ask your waiter.")	290
	Хлебная корзина (1/2 порц) (Bread basket)	210 120

	Котлеты из кролика с гранатовым соусом, лёгким салатом и картофельным пюре	510
	(Rabbit cutlets with pomegranate sauce, light salad and mashed potatoes)	
	Татаки из говядины с азиатской заправкой	1390
	(Tataki from beef with asian dressing)	
	Бефстроганов с грибами и пюре	720
	(Beef Stroganoff with mushrooms and mashed potatoes)	
	Домашние пельмени (можем сварить или пожарить – по Вашему желанию)	460
	(Homemade dumplings “can be boiled or fried – if you like”)	
	Карамелизованная курица с подпечёнными грибами и зелёной гречей	490
	(Caramelized chicken with baked mushrooms and green buckwheat)	
new	Каре ягненка с опалённым баклажаном	1490
	(Lamb rack with seared eggplant)	
	Карамелизованный лосось с запечённой свёклой, авокадо, свежим яблоком и малиновым соусом	760
	(Caramelized salmon with baked beets, avocado, fresh apple and raspberry sauce)	
new	Котлеты из щуки с пюре и греческим соусом дзадзики	610
	(Pike cutlets with mashed potatoes and Greek tzatziki sauce)	

ПАСТА

(pasta)

Пенне с соусом карбонара 450
(Penne with Carbonara sauce)

new Тальятелле с лососем и вялеными томатами
в сливочном соусе 540
(Tagliatelle with salmon and sun-dried tomatoes
in a creamy sauce)

ЛАПША

(noodles)

new Пад-тай с курицей 440
(Pad Thai with chicken)

new Пад-тай с морепродуктами 550
(Pad Thai with seafood)

Жасминовый рис (Jasmine rice)	150
Греча с грибами (Buckwheat with mushrooms)	290
Картофель с розмарином (Potatoes with rosemary)	150
Картофель фри (French fries)	150
Овощи на гриле (Grilled vegetables)	270

Горячий маффин с начинкой из жидкого шоколада (Hot muffin with liquid chocolate)	290
Домашний яблочный пирог с шариком мороженого (Homemade apple pie with ice cream)	320
Крем-кейк из мягкого сыра (Cream cake)	350
Какао с маршмэллоу (Cocoa with marshmallow)	190
Мороженое сорбет (Ice cream sorbets)	150
Мёд халва (Honey halvah)	70

*Если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.
Please, inform your waiter if you have any food allergies.*

*В нашем ресторане не курят, в том числе электронные сигареты.
Our restaurant are non-smoking areas, this rule also applies to electronic cigarettes.*