

Starters

Provençal Vegetables - Stuffed Small Vegetables with their own Jus Vinaigrette

Λαχανικά προβενσάλ, Μικρά γεμιστά λαχανικά, σερβιρισμένα με σως βινεγκρέτ στο ζωμό τους
Овощи по-провански Фаршированные овощи под соусом винегрет.

Lamb Salad with Aubergine Tartare, Chick Peas, Ketchup Provençal

Σαλάτα με αρνάκι, Confit αρνιού με ταρτάρ μελιτζάνας, ρεβύθια και κέτσαπ προβενσάλ
Салат с бараниной, Баранина конфи, соус тар-тар, баклажаны, бараний горох, соус провансаль.

Bouillabaisse Jelly, Cold Seafood with a Slightly Spicy Sauce "Rouille"

Μικρό ζελέ μπουγιαμπέσα, Κρύα θαλασσινά με ελαφρώς πικάντικη σάλτσα Rouille
Холодный буйабес (желе), Охлажденные морепродукты с пикантным соусом роули.

Crispy Sardines Flavored with Honey and Mint, Tomato Salad and Beetroot Syrup

Τραχανές σαρδέλες με μέλι μέντας, τοματοσαλάτα, σάλτσα παντζάρι
Хрустящие сардины под медово-мятным соусом, подаются с салатом из помидоров и свекольным сиропом

Red Mullet Fillet, Crusted Bread, Provençal Ratatouille of Vegetables, Red Pepper Coulis

Κροκέτες από φιλέτο μπαρμπούνι, Ratatouille λαχανικών με σιρόπι κόκκινης πιπεριάς
Филе барабульки в панировке, Овощной рататуй по-провански, подлива с красным перцем.

Duck Foie Gras Creme Brûlée, Fig Chutney, Watermelon Carpaccio

Creme Brûlée Foie Gras πάπιας, chutney σύκο, καρπούζι Καρπάτσιο
Террин из фуа-гра, подается с соусом чатни и карпаччо из арбуза

Main Course

Chicken Paillard a la Plancha, Fresh Market Vegetables, Rosemary Jus, Risotto

Κοτόπουλο Paillard a la Plancha με Φρέσκα Λαχανικά, σάλτσα Δενδρολίβανο, Ριζότο
Куриная грудка а-ля планча, подается со свежими овощами, ризотто и розмарином

Slow-Roasted Rack of Lamb, Zucchini Puree, Chick Peas "Panisse", Lamb Jus

Αργοψημένο αρνίσιο καρέ αρνιού, πουρέ Κολοκυθάκια, ρεβίθια "Panisse», σάλτσα αρνιού
Жаркое из баранины, приготовленное на медленном огне в собственном соку, подается с пюре из цуккини и горохом нут

Roasted Duck Breast with Orange Sauce, Fine Carrot Puree with Orange, Potato Blinis

Στήθος πάπιας με σως πορτοκάλι, πουρέ καρότου με πορτοκάλι και πάνκνέικ πατάτας
Утиная грудка, Жареная утиная грудка, апельсиновый соус, морковное пюре с апельсином, оладьи из вареного картофеля.

Veal Noisette, Truffle Crust, Caramelized Onions, Celeriac and Golden Apple Mousseline, Truffle Jus

Μοσχάρι Noisette με κρούστα τρούφας, καραμελωμένα κρεμμύδια, Mousseline σελινόριζας και μήλου, σε ζυμό τρούφας
Тефтели из телятины в трюфельной корочке, подаются с карамелизированным луком, муссом из сельдерея и яблок «Голден», трюфельным маслом

Grilled Calamari, Plancha of Provençal Vegetables

Ψητό καλαμάρι, Ποικιλία ψητών λαχανικών προβενσάλ
Кальмары-гриль, Обжаренные овощи по-провански.

Seabass Fillet, Poached Challots, Green Asparagus, Lemon Confit Vinaigrette

Φιλέτο λαβράκι με εσαλότ ποσέ, πράσινο σπαράγγι και βινεγκρέτ από Confit λεμονιού
Филе морского окуня, лук-шалот, молодая спаржа, лимонный конфи под соусом винегрет.

Pan-Roasted Monk Fish, Onion Tomato Tarte Thyme Jus

Πεσκανδρίτσα πανέ με τάρτα τομάτας και κρεμμυδιού, και σάλτσα θυμάρι
Жареная рыба-монах, тарт, лук, помидоры.

Grilled Prawns, Saffron Potatoes, Spinach Leaves, Tomato Confit, Bouillabaisse Jus

Ψητές γαρίδες, Πατάτες με σαφράν, Confit από τομάτα και φύλλα σπανάκι, σάλτσα μπουγιαμπέσα
Креветки-гриль, Картофель, шафран, листья шпината, помидоры конфи, буйабес.

Desserts

Vanilla Profiteroles, Chocolate Topping with Lavender

Профитерόλ βανίλια, σοκολάτα με λεβάντα Ванильные профитроли, Горячий шоколад с лавандой.

Strawberry Salad Green Tea Granita

Φράουλες σαλάτα, Γρανίτα από πράσινο τσάι
Клубничный салат, Гранита с зеленым чаем.

Orange Sabayon, Citrus Fruits Salad of the South

Ζαμπαγιόνε πορτοκαλιού, Σαλάτα εσπεριδοειδών του Νότου
Апельсиновый сабайон, Салат из цитрусовых.

"Mug" Chocolate Cake Pistachio Nut Ice Cream

Υγρό κέικ σοκολάτας, Παγωτό φιστίκι
Шоколадный пирог в чашке, Мороженое с фисташками.

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chefs Jacques & Laurent Pourcel for your pleasure. As all our dishes are freshly prepared to order we recommend a maximum of one dish per guest for each course. We very much hope you enjoy your dining experience at "Provence".