

Starters | Закуски

Choice of ONE Starter | Выбор одного Закуски

Tuna Carpaccio карпаччо из тунца Raw tuna slices served with slices of fresh sautéed mushrooms, capers, basil chiffonade, tomato cubes and basil dressing Кусочки сырого мяса тунца с грибным соте, каперсами, базиликом, кубиками помидоров и базиликовой заправкой	50.00
Quiche Lorraine Пирог с заварным кремом Лотарингия Cheese tart with onion, beef bacon and leeks filling, served with mixed leaf lettuce and vinaigrette herbs dressing Сырный пирог с начинкой из лука, говяжьего бекона и лука-порей, подается с листьями салата и винегретной заправкой с травами	45.00
Classic Smoked Salmon Копченый лосось Классический Smoked salmon with horseradish sauce, onion rings, capers and lemon, served with brioche toast and butter Копченый лосось с соусом из хрена, луковыми кольцами, каперсами и лимоном, подается с бриошей и маслом	95.00
Smoked Honey Marinated Duck Breast Копченая утиная грудка маринованная в меде Marinated duck breast with leaf and lentil salad, melon and orange filets Замаринованная утиная грудка с листьями салата и чечевицей, кусочками дыни и апельсина	75.00
Seafood Salad Салат из морепродуктов Assorted lettuce and rocket, served with sautéed shrimps, mushrooms, calamari, octopus and fresh herbs Ассорти салат и ракета, подается с обжаренными креветками, грибами, кальмары, осьминоги и зелень	75.00

Soups | Супы

Choice of ONE Soup | Выбор одного Закуски

Potatoes & Leek Cream Soup | Крем-порей и картофель **40.00**

Leek and potato soup with shrimps and fresh coriander
Суп из лука-порей и картофеля с креветками и свежим кориандром

Lentil and Duck Breast Soup | Линзы грудка с утиным супом **45.00**

Lentil soup with vegetables and duck breast
Чечевичный суп с овощами и утиной грудкой

French Onion Soup | Французский луковый суп **40.00**

Traditional French onion soup served with cheese croutons
Традиционный французский луковый суп, подается с сырными гренками

Vegetables & Side Dishes | Овощи и гарниры

Choice of TWO Side Dishes | Выбор из двух гарниров

Potatoes Au Gratin Dauphinois | Картофель в сухарях **15.00**

Sautéed Vegetables with Basil Cream Sauce **15.00**
Жареные овощи с соусом Василий Кремовый

Spinich Florentine | Шпинат флорентийского **15.00**

Baked Potatoes | Печеный картофель **15.00**

Mashed Potatoes | картофельное пюре **15.00**

Steamed Rice | Вареный рис **15.00**

Buttered Noodles | с маслом лапшу **30.00**

Main Courses | Основные курсы

Choice of Main Course | Выбор основного блюда

Ravioli Provençale with Shrimps | ravioli с креветками Провансаль

130.00

Vegetable and cheese stuffed raviolis with ratatouille and tomato-thyme sauce and shrimps.
Фаршированные овощами и сыром ravioli с рататуем и томатно-тимьяновым соусом.

Chicken Pasta with Pesto Cream Sauce | курица с соусом песто соусом

100.00

Sauteed chicken fillet in a creamy garlic butter pesto sauce with pasta.
Соте куриное филе в сливочном масле чеснок соусом песто с макаронами.

Seafood Stew | Буйабес Провансаль

150.00

Seafood stew with shrimps, sea bass fillet, red mullet fillet, calamari, cooked with vegetable julienne, saffron and Herbs served with garlic bread.
Морепродукты тушеная с креветками, морской окунь филе, кальмары, филе кефали красный, приготовленные с овощами Джулия, шафран и травы, подается с чесночным хлебом.

Grilled Tuna Fillet "Grenoble" | Жареная Тунец филе "Гренобль"

120.00

Grilled tuna fillet, topped with mushrooms, lemon filets, capers and fresh herbs.
Филе тунца, увенчанный с грибами, лимонными филе, каперсами и зеленью.

Grilled Salmon Fillet | Жареная филе лосося

140.00

Grilled steak of fresh salmon, served with dill cream sauce.
Стейк из тунца на гриле, подается с грибами, капустой, луком-пореем в сливочном соусе и отварным картофелем.

Seafood Mille-Feuille | Морепродукты Тысяча-Сухой **135.00**

Mille-feuille with shrimps, sea bass filet and salmon with white wine dill sauce
Милфей с креветками, морским окунем и лососем под соусом из белого вина и укропа

Beef Bourguignon | Говядина Бургиньон **120.00**

Beef cubes cooked in red wine sauce, mushrooms, carrots, zucchini and pickled and onion.
Говядина, приготовленная в кубики соусом из красного вина, грибов, моркови, кабачков и маринованном и луком.

Grilled Beef Medallions with Pepper Corn Sauce **150.00**

Жареные медальоны из говядины с соусом перец кукурузы
Grilled seasoned Beef medallions served with creamy peppercorn sauce.
Жареные приправленные Медальоны из говядины подается со сливочным соусом перца.

Grilled Orange Marinated Duck Breast **150.00**

Жареная маринованная Оранжевый Утиная грудка
Grilled seasoned duck breast topped with orange sauce with thyme.
Жареная утиная грудка опытный превысила с апельсиновым соусом с тимьяном.

Deep Fried Chicken Cordon Bleu | Жареные Куриные Cordon Bleu **150.00**

Fried stuffed boneless chicken breast with cheese and beef bacon topped with mustard sauce.
Жареные фаршированные куриное филе грудки с сыром и беконом говядины превысила с горчиным соусом.

Desserts | Десерты

Black & White Chocolate Mousse | Черный и белый Шоколадный мусс **50.00**

Black and white chocolate mousse with marinated orange filets and orange-chocolate sauce

Черный и белый шоколадный мусс с маринованными апельсиновых филе и апельсиново-шоколадным соусом.

Fruit Platter with Ice Cream | Фруктовая тарелка с мороженым **45.00**

Fresh sliced seasonal fruits served with mango and strawberry ice cream.

Свежие нарезанные фрукты по сезону, подается с манго и клубники мороженого.

Crème Brûlée | крем-брюле **45.00**

Original French custard cream topped with caramelized sugar.

Оригинальный французский крем заварной крем с карамельным преувеличила сахара.

Crepes Suzette | Блинчики Сюжетта **45.00**

Crepes with marinated orange fillets and berries served with vanilla ice cream

Блинчики с маринованными апельсиновых филе и ягод, подается с ванильным мороженым

Cheese Cake | Чизкейк **50.00**

Baked Cheese cake topped with berries glaze.

Запеченный чизкейк с ягодами преувеличила глазури.