

BRASSERIE

by ACADEMIA

Деликатесы *a la Brasserie*

Лосось гравлакс	950
<i>со сметанным кремом и картофелем</i>	
Севиче из сибаса	1 450
<i>с черной икрой и соусом <i>Leche de tigre</i></i>	
Улитки по-бургундски	900
<i>классические улитки, дополненные сливочным маслом, чесноком и зеленью</i>	
Тартар из говядины	1 200
<i>с картофелем фри и листьями салата</i>	
Террин	950
<i>из трех видов мяса с фисташкой</i>	
Террин из Фуа-гра	1 350
<i>с чатни из манго</i>	

Легкое начало

Намазка <i>Tapenade de poivrons</i>	450
<i>Овощная намазка из Прованса на основе обжаренного болгарского перца и томатов</i>	
Намазка <i>Cervelle de Canut</i>	450
<i>Нежная лионская намазка на основе протертого творога с греческим йогуртом и мягким сыром Шевр</i>	
Традиционные яйца с майонезом	450
<i>и луком-сибулет</i>	
Яйца с черной икрой	850
<i>и трюфельным майонезом</i>	
Крок-месье	850
<i>с окороком и трюфелем</i>	
Классический круассан с соленым маслом	450
<i>Рекомендуем взять в паре с <i>Cremant de Limoux Cuvee Emotion Brut Rose, Antech</i> – 1 100</i>	
Хлебная корзина	400
<i>с соленым маслом</i>	

Гарниры

Алиго	350
Зеленая фасоль	550

Французская классика

Запеченный сыр Бри	1 000
<i>с компоте из смородины</i>	
Кокот	950
<i>с трюфелем и белыми грибами</i>	
Рататуй	900
<i>по традиционному французскому рецепту</i>	
Картофель фри	550
<i>с трюфельным Майо</i>	
Салат Нисуаз	1 250
<i>по рецепту с юга Франции</i>	
Луковый суп	700
<i>с сыром <i>Comte</i></i>	

Основной курс

Филе сибаса	1 750
<i>с артишоками и стручковой фасолью</i>	
Ригатони Ромеско	950
<i>с пармской ветчиной</i>	
Колбаска с картофельным пюре	950
<i>и миксом салатов</i>	
Стейк Шатобриан	2 900
<i>с соусом <i>Порто</i></i>	
Куриная грудка	900
<i>с соусом <i>Шатобриан</i> и стручковой фасолью</i>	
Утиная грудка	1 200
<i>с бейби картофелем, горошком и мясным соусом</i>	
Картофельный гратен	1 100
<i>с черной икрой и трюфелем</i>	

Идеально для двоих

Сибас с соусом Верж	2 550
<i>в рок-энд-ролл подаче от шефа</i>	
Беф Бургињон	1 950
Антрекот с картофелем фри	4 300

к вину и разговору

Дополнения

Лосось слабой соли	500
Пармская ветчина	550
Тамбовский окорок	350
Оливки	400
<i>Сицилийские / Каламата</i>	

Артишоки	600
Карамель	200
Компоте из яблок	200
Компоте из малины	200
Компоте из черной смородины	200

BRASSERIE

by ACADEMIA

Десерты

Мы рекомендуем заказать эти десерты со специально подобранным дижестивом

Клубника со сливками и бурбонской ванилью 1 100
Вермут Dolin Chamberyzette Fraise 75 мл – 800

Яблочный Тарт Татен с ванильным мороженым 650
Ратафия Dom Caudron, Ratafia Champenois Ambre 40 мл – 1 000

Профитроли со сливочным кремом и горячим шоколадом 800
Мистель Lheraud, Pineau des Charentes «Collection» Perle Rose 75 мл – 1 000

Крем-брюле 750
Мистель Pommeau de Normandie Christian Drouin 40 мл – 800

Пари Брест с кремом Муслин 900
Ликер Golden Eight 40 мл – 800

Французские сыры 1 500

Канелле с малиной, смородиной и карамелью 800

Печенье Мадлен в белом и молочном шоколаде 750

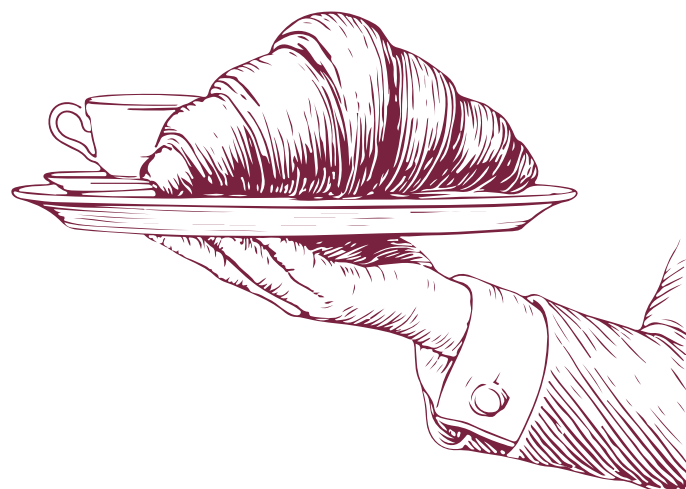
КБЖУ:

ФОТО БЛЮД:

ENG MENU:



Instagram (принадлежит компании Meta, признанной экстремистской и запрещенной на территории РФ)



Просим заранее сообщить нам о пищевой непереносимости или аллергии.
Также, уведомляем Вас, что для компаний от 6 человек к счету добавляется сервисный сбор 10%.