

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ ШЕФ-ПОВАРА АНДРЕ МАРТИНА

<i>ккал</i>	<i>гр.</i>	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	<i>руб.</i>
274	80/140	Жареные в кунжуте королевские лангустины с фруктами. Подаются в хрустящем тюиле "карри"	1620
528	85/155/15	Тигровые креветки с тартаром из авокадо, моцареллы, томатов и французской заправкой	1290
248	40/140	Мильфей из маринованных овощей, листьев салата, лепестков "Пармезана" и сыровяленой говядины "Бресаола"	790
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА			
278	70/70	Композиция морских гребешков с трюфелями, листьев салата и картофеля в свекольном соусе	1580
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
554	100/180/30	Дуэт из стейков тунца и припущенных молодых овощей. Подаётся с нежным пюре из артишоков	1480
826	180/165/35	Жареное филе ягнёнка, маки-суши с овощами и спаржа в темпуре. Подаётся с соусом "Хуан"	1840
ДЕСЕРТЫ			
571	235	Лёгкий яблочный мармелад с освежающим яблочным сорбетом и дольками фруктов под карамельной вуалью	740
620	180	"Чайная церемония" Нежный десерт из сыра "Маскарпоне" в сочетании с японским зелёным чаем "Матча" и горьким шоколадом	740

## КЛАССИКА «НАЦИОНАЛЯ»

<i>ккал</i>	<i>гр.</i>	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	<i>руб.</i>
419	50/155	Белужья икра	19800
360	25/155	с блинами и сметаной	11800
405	50/155	Осетровая икра	14400
352	25/155	с блинами и сметаной	8600
426	50/155	Лососёвая икра	1600
		с блинами и сметаной	
221	100/20/45	Деликатесная рыбная закуска: севрюга горячего копчения, копчёный угорь, малосольная сёмга и форель домашнего приготовления с хреном, маслинами и лимоном	950
177	75/20/35	Блюдо с мясной закуской: буженина домашняя, шпигованная овощами, ростбиф из говядины и балантин из курицы с сыром и сладким перцем, копчёная утиная грудка. Гарнируется соусом-хрен и овощами	780
390	200	Салат «Оливье» с мясом перепёлки, окороком, телячьим языком, крабами и раковыми шейками	990
135	250	«Русский разносол» с белыми грибами домашнего посола	860
СУПЫ			
546	350/1шт/40	Борщ «Московский». Подаётся с ватрушкой и сметаной	610
323	350/50	Окрошка мясная сборная	610
260	350	Солянка рыбная с сёмгой, осетриной и лимоном	980

## КЛАССИКА «НАЦИОНАЛЯ»

<i>ккал</i>	<i>гр.</i>	ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	<i>руб.</i>
627	300	Осетрина по-московски, запечённая с грибами, картофелем, луком, яйцом, сметанным соусом и сыром	1520
807	250/50	Сибирские пельмени с бараниной, свининой и говядиной. Подаются со сметаной	720
966 868 810	180/265	Бефстроганов с гарниром на ваш выбор: - с жареным картофелем - с картофелем пюре - с гречневой кашей	1280
1042	125/150/130	Бифштекс «Националь» Сочное жареное филе говядины, фаршированное лесными грибами, с соусом «Мадера» и жареным картофелем	1440
823	175/50/220	«Гусарская рулетка» Корейка ягнёнка запечённая с чесночной корочкой. Подаётся с овощами и нежным горчичным соусом	1620
744	250/75/150	Цыплёнок табака с пряным соусом, маринованными овощами, лимоном и зеленью	1380
844	150/7/300	Котлета по-киевски с “пьяной” грушей, дыней и соусом из маракуйи	1260
 ДЕСЕРТ  			
474	220	Блинчик с земляничным кремом на ванильном соусе	740

## ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

ккал	гр.		руб.
241	125/15	Тартар из авокадо и томатов с жареными морскими гребешками	810
276	70/30	Карпаччо из нежной говяжьей вырезки с фуа-гра, в аккомпанементе с листьями рукколы, соусом из зелёного маринованного перца и пармезаном «Реджано»	860
301	155	Тартар из красного тунца с ароматом кориандра, имбиря и кунжутом. Гарнируется овощами в кляре	890
332	230	Закуска из сельди на бисквите с томатами-конкассе, жареным луком, тимьяном и цуккини	680
291	200	Сочный салат из мяса камчатского краба, авокадо, ростков сои и листьев зелёного салата. Подается с роллами «Калифорния»	980
195	130	Салат с жареными тигровыми креветками, рукколой, томатами-черри, «Пармезаном» и бельгийской заправкой	890
353	115	Террин из фуа-гра маринованной в белом вине и коньяке с овощным патэ и алым узором	1020
337 442	210	Салат «Цезарь» с жареными тигровыми креветками или жареной курицей	920
457	200	Моцарелла «Баффало» из молока буйволицы с сочными томатами и соусом «Песто»	990
179	150	Греческий салат с сыром «Фета» и маслинами	610
102 81 76 134	160 70/15	Салат из свежих овощей или зелёный листовой салат с заправкой на ваш выбор: французская, «Бальзамик» или оливковое масло	610
1038 1033 940 1018 929 1053	100/385	Палетт изысканных сыров: мягкий «Бри де мо», твёрдый «Тет де муан», козий сыр «Кротен», «Рокфор», моцарелла «Баффало», «Грюйер». подаются с персиковым джемом, мёдом, дыней, виноградом и сухофруктами	1220

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<i>ккал</i>	<i>гр.</i>		<i>руб.</i>
641	100/130	Жареные морские гребешки со свежими трюфелями с пюре из сельдерея и соусом из лука-шалот	1960
406	170	Суфле из морского гребешка с узором из осетровой икры	1710
607	70/20/80	Эскалопы из фуа-гра с белыми грибами и карамельно-апельсиновым соусом	1710
304	150	Равиоли с утиной печенью, грибным соусом и свежими трюфелями	980
283	235	Равиоли с дарами моря и соусом из белых грибов	860
1461	70/10/300	Пеннэ с лососиной и кетовой икрой	960
918	350	Спагетти с дарами моря	920
612	350	Тальятеле с овощами и сыром «Пармезан»	720

## СУПЫ

545	60/60/80/85	Трио супов: тыквенный суп-крем «Оранж» с фуа-гра, суп из белых грибов со сметаной и зеленью, суп-крем из чечевицы с трюфелями и перепелиным яйцом	850
522	240	Французский луковый суп с беконом	610
175	285	Гаспачо с мильфеем из краба, томатов и яблока	720
733	250/114/60	Деликатесный прованский суп «Буйабес» с дарами моря и французским шафраном. Подается с обжаренным хлебом и соусом «Руйе»	2100
205	240	Суп-лапша домашняя с курицей	610

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И ДАРОВ МОРЯ

ккал	гр.		руб.
857	170/170	Лососина запечённая с грибами шитаки на цукини по-тайски	1240
361	100/205	Чилийский сибас жареный на гриле с овощами и соусами из тыквы и шпината	1420
721	90/265/15	Филе тюрбо с муссом из спаржи, дарами моря и соусом "Вьерж"	1990
528	90/155/60	Жареное филе солнечника с припущенными овощами, спаржей и соусом из раков	1860
497	120/30/120	Филе сибаса, запечённое с крабами и перепелиным яйцом-пашот на паровых овощах с соусом «Белое вино»	1690
446	75/110/30	Треска из Бильбао с пюре из запечённого с васаби картофеля, кетовой и осетровой икрой	1160
343	100/100/30	«Сандр глясе а ля моцарелла» - запечённое филе судака с овощами «Тиан» и соусом «Метрдотель»	980
761	200/80/25	«Золотое ассорти» из рыб и морепродуктов: жареные филе дорадо, сибаса, морские гребешки, тигровые креветки и кальмары. Подаётся с жареными грибами, томатами-конкассе и соусом «Каталония»	1420

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ккал	гр.		руб.
459	80/145/10	«Ри де во» Нежная телячья железа с грибами и морковным желе	1280
497	110/195/25	Жареное филе телёнка с сельдереем, шампиньонами и мясным соусом	1570
1098	240/175/30	Ти-бон стейк с жареным картофелем и грибами. Подаётся с соусом конфи из лука-шалот	1900
449	90/150/20	Жареное филе австралийского телёнка с запечёнными баклажанами и белыми грибами	1640
700	100/25/80	Филе-миньон из свинины с топинамбуром, вешенками и устричным соусом	1190
870	305/110/40	Ножка ягнёнка запечённая с пряными травами и мёдом, с овощами в соусе "Красное вино"	1630
918	125/100/30	Утиная ножка-конфи с фруктами и соусом «Апельсиновая карамель»	1360

## ДЕСЕРТЫ

ккал	гр.		руб.
269	250/50	Свежие ягоды: Клубника, голубика, ежевика, малина. Подаются со взбитыми сливками и сахарной пудрой	1980
770	230	«Монблан» Каштановый крем на миндальной подушке с глазированным каштаном и композицией с мороженым «а ля каштан»	740
554	180	Классическое тирамису с бисквитом «Савоярди»	740
312	225	Ассорти из мороженого, сорбета со свежими фруктами и медовыми чипсами. Подаются два шарика на ваш выбор <i>Мороженое: ванильное, клубничное, фисташковое, манго, шоколадное, карамельное, ореховое, кофейное, мятно-шоколадное, крем-брюле</i> <i>Сорбеты: личи, пасьон, лимон, апельсин, лесная ягода, малина, чёрная смородина, груша, яблоко</i>	740
689	210	«Моя любимая опера» Шоколадное пирожное с кофейным мороженым	740
458	170	Черничное парфе в рубашке из горького шоколада со свежей черникой и ванильным соусом	740
576	260	Творожный апельсиновый мусс с шариком ванильного мороженого и ягодами в карамели	740
603	230	«Сан бёрн» крем со свежими ягодами и горячим винным соусом «Шатенёф дю Пап»	740
426	200	«Сладкие кубинские сигары» с апельсиновым суфле под карамельной дымкой	740
541	250	«Клубничная поляна» Хрустящий тюиль с ванильным мороженым и клубничным муссом. Подаётся со свежей клубникой	740
571	235	Лёгкий яблочный мармелад с освежающим яблочным сорбетом и дольками фруктов под карамельной вуалью	740
620	180	"Чайная церемония" Нежный десерт из сыра "Маскарпоне" в сочетании с японским зелёным чаем "Матча" и горьким шоколадом	740