

БЛЮДА ОТ ШЕФ – ПОВАРА РЕСТОРАНА «L'ATELIER»

САЛАТ

Жареные морские гребешки с рукколой, рикоттой, шпинатом и цитрусовым дуэтом заправленные соусом «Унаги»

180г– 845

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Запечённый сыр «Камамбер» с яблоком, сливой, мёдом и клюквенно-пряным соусом

160 г– 460

СУПЫ

Холодный томатный суп

220 г – 345

Окрошка на квасе

85 / 200 г – 385

Окрошка на кефире

85 / 200 г – 355

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Паста «Лингвини» с морепродуктами

290 г – 745

Бефстроганов из говяжьей вырезки с картофельным пюре и солёным огурцом

150 / 150 / 40г– 750

Все цены указаны в рублях. Оплата принимается наличными рублями или кредитными картами. Данная информация является рекламой. Спрашивайте утвержденное меню у вашего официанта



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Севиче из тунца с клубникой и авокадо
в заправке из кокоса и манго с соком лайма

120 / 5 г—385

Кусочки лосося с авокадо, сегментами апельсина,
томатами и сливочным сыром

175 г – 485

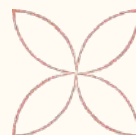
Томленая утка с фенхелем и свежим яблоком
заправленная соусом «Унаги»
с пудрой из семян подсолнечника

200 г – 395

Обоженная говядина с водой из печеного перца и
маринованными томатами

130г—395

Все цены указаны в рублях. Оплата принимается наличными рублями или кредитными картами.
Данная информация является рекламой. Спрашивайте утвержденное меню у вашего официанта



САЛАТЫ

Бурата с розовыми томатами, листьями салата
и бальзамической икрой из топиоки
285 г–765

Салат с карамелизированным ананасом,
грушей с мини-моцареллой и салатами корн и шпинат
с ягодно-пряным соусом
230г– 395

Свежий салат из томатов с муксуном,
манго и вялым желтком
220 г – 595

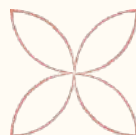
Салат «Цезарь» с креветками
140 / 50 г – 695

Салат из баклажанов с обожженным тунцом
и кунжутным кремом
210 г – 465

Салат из баклажанов с томленным языком
и кунжутным кремом
210 г– 465

Салат из авокадо с томатами, рукколой
и поп-корном из гречки
заправленный ореховым соусом «Гамадари»
180 г– 375

Все цены указаны в рублях. Оплата принимается наличными рублями или кредитными картами.
Данная информация является рекламой. Спрашивайте утвержденное меню у вашего официанта



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Морские моллюски «Вонголи»
в сливочном соусе «Дор-блю» с хрустящей чиабаттой
230 г – 625

Креветки темпура
с кремом из томленой капусты и лимонным соусом
160 г – 435

Баклажаны темпура
160 / 30 г – 355

СУПЫ

Сливочный суп «Чаудер» с лангустинами и лососем
260 г – 455

Суп из белых грибов с мини-листьями шпината,
подаётся с хрустящей чиабаттой с трюфельным маслом и
со сметаной
260 / 20 / 20 г – 355

Куриный бульон с домашней лапшой
300 г – 300

Все цены указаны в рублях. Оплата принимается наличными рублями или кредитными картами.
Данная информация является рекламой. Спрашивайте утвержденное меню у вашего официанта



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Черноморский калкан запечённый в ароматных травах
с бланшированной спаржей и лимонным соусом

270 / 130 / 20г

– 855

Муксун с ризотто из фенхеля
и кремом на топленом молоке

250 г– 765

Филе грудки цыпленка с булгуром,
муссом из угря и брусникой

230 г – 390

Филе утки с орзо и имбирным мисо

120 / 110 / 10 г– 475

Филе молодого ягнёнка с запечённым кабачком
и луковым соусом «Шалот»

190 / 150 / 50 г– 985

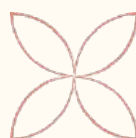
Томлённый язык поросенка
с кремом из корня сельдерея и карамелью из кваса

1 шт. / 85г– 495

Отварные домашние пельмени с куриным бульоном,
с зеленью и сметаной

300 / 5 / 40 г– 490

Все цены указаны в рублях. Оплата принимается наличными рублями или кредитными картами.
Данная информация является рекламой. Спрашивайте утвержденное меню у вашего официанта



ДЕСЕРТ

Ганаш из молочного шоколада
с вяленой брусникой и имбирём

90г– 245

Тарталетка из песочного теста с лимонным кремом и
итальянской меренгой

160 г – 355

Муссовое пирожное «Клубничное сердце»

95 г – 325

Муссовое пирожное «Карамельный купол»

135 г – 345

Муссовое пирожное «Манго - маракуйя»

130 г– 375

Шарик мороженого

40 г– 130

Ассорти мороженого

120 г – 390

Шарик клубничного сорбе / сорбе из лайма

40г– 130

Сырное плато с мёдом

135 / 40 / 65г– 875

Все цены указаны в рублях. Оплата принимается наличными рублями или кредитными картами.
Данная информация является рекламой. Спрашивайте утвержденное меню у вашего официанта

