

## ЛЕТНЕЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА «L'ATELIER»

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Севиче из дорадо с авокадо  
и тар-таром из огурца с фенхелем  
200 г – 785

Брускетта с лососем, страчателлой и муссом из авокадо  
240 г – 850

Брускетта с ростбифом и трюфельным маслом  
240 г – 720

### САЛАТЫ

Зелёный салат с персиком,  
рикоттой и вареньем из шишек  
200 г – 585

Поке с лососем  
200 г – 795

### СУПЫ

Томатный суп со страчателлой и креветками  
400 г – 835

Окрошка на квасе  
450 г – 450

Окрошка на кефире  
450 г – 450

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



Холодник свекольный

450 г – 480

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Кейк из лосося с тунцом и пюре из сельдерея

120/ 180 г – 940

Тунец Yellowfin на камне с овощами

100/ 240/ 30 г – 1 050

Скёрт стейк «Sous - Vide»

с муссом из сельдерея и сморчками

170/ 60/ 40/ 40 г – 1 250

Овощи «Wок» с креветками

260 г – 985

Овощи «Wок» с сыром «Тофу»

260 г – 850

Овощи «Wок» с ростбифом

260 г – 1 050

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



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Грузди собранные в лесах Великого Новгорода

140 г – 590

Севиче из сёмги с манго и соусом из маракуйи

135 г – 735

Тар-тар из тунца с кремом из авокадо

140 г – 625

Ассорти итальянских сыров с грушевым конфитюром

40/40/40/60 г – 1 750

Мясное ассорти из итальянских колбас и ветчины

130 г – 1 155

Vitello Tonnato

165 г – 925

Паштет из печени цыпленка с хрустящей чиабаттой

160 г – 425

Закуска под водку с сельдью и скумбрией

275 г – 425

Буратта с томатом и печеным перцем

270 г - 850

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



## САЛАТЫ

Обоженные баклажаны с тунцом  
и кунжутным кремом

190 г – 650

Слабосоленый лосось  
с лимонным «Айоли» и красной икрой

210 г – 850

«Цезарь» с креветками

140 / 50 г – 745

«Цезарь» с курицей

140 / 50 г – 495

Утиная грудка в соусе «Карри»,  
свежими томатами под соусом «Винегрет»

160 г – 620

Зелёный салат с семенами чиа и  
мандариновым дрессингом

160 г – 570

Ростбиф с маринованными грибами, вяленными  
томатами и сыром «Пармезан»

150 г – 775

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



Греческий салат с перцами «Рамиро»

350 г – 550

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Бургундские улитки «Escargot d'Or»**

Это дикоросс моллюска *Helix pomatia*,  
который не поддаётся искусственному разведению.  
Собраны в лиственных лесах около озёр и болот  
в Невельском районе Псковской области.

Половина дюжины улиток – 850

в сочетании с бокалом

Русского шампанского «Абрау Дюрсо Розе»

1 200

**Морские гребешки «Saint Jacques»**

с утиным бульоном, кремом из груши и эдамами

130 г – 665

**Крабовый кокиль**

130 г – 745

**Кальмар жареный на гриле с пюре из батата**

130 г – 615

**Жульен из белых грибов**

150 г – 400

**Запечённый сыр «Камамбер»**

**с яблоком, сливой и клюквенным соусом**

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



150 г – 565

Телячья вырезка «Sous - Vide»  
с кремом из  
топинамбуры и белыми грибами  
170 г – 965

### СУПЫ

«Уха»  
450 г – 550

Борщ с пампушками  
360 / 50 / 10 г – 495

«Щи» из квашенной капусты  
с уткой и белыми грибами  
380 / 20 г – 590

Куриный бульон с домашней лапшой  
350 г – 300

Суп- пюре из топинамбуры  
с белыми грибами и королевской креветкой  
300 г – 750

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



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Ризотто с морепродуктами в томатном соусе

320 г – 975

Муксун с ризотто из фенхеля  
и кремом на топленом молоке

230 г – 975

Палтус с рагу из овощей

120 / 130 г – 1 125

Судак с кабачком,  
щучьей икрой и соусом «Биск»

210 г – 1 125

Орзо с томлёной уткой

210 г – 785

Спагетти «Карбонара»

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



300 г – 475

Отварные домашние пельмени с куриным бульоном,  
с зеленью и сметаной

300 / 5 / 40 г – 490

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк «Рибай» жареный на гриле

210 г – 1 595

Медальоны из говяжьей вырезки с овощами  
и соусом «Демигласс»

120/ 175/ 70 г – 1 345

Овощи- гриль

150 г – 320

Картофель «Бэби»

150 г – 150

Бефстроганов из говяжьей вырезки  
с картофельным пюре и маринованными огурцами

160 / 250 г – 875

Томлённые говяжьи щёчки  
с пюре из картофеля с сельдереем  
и ягодами чёрной смородины

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





160 / 180 г – 855

Кусочки кролика тушёные  
в сливочно-горчичном соусе с кабачками и томатами  
260 г – 885

«Оссо-букко» из говядины с овощами  
340 г – 895

### ДЕСЕРТ

Пирожное «Черника»  
120 г – 540

Пирожное «Медовик»  
120 г – 340

Пирожное «Два шоколада»  
90 г – 340

Пирожное «Манго- маракуйя» в молочном шоколаде  
90 г – 340

Пирожное «Малина - фисташка»  
90 г – 340

Пирожное «Ванильно - ягодное»  
90 г – 340

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



Пирожное «Сердечко - Сакура»

90 г – 340

Пирожное «Тирамису»

100 г – 340

Шарик мороженого

40 г – 150

Шарик сорбе из манго / лайма

40 г – 150

Хлебная корзина

100 г – 100

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

