

BRASSERIE

by ACADEMIA

Деликатесы *a la Brasserie*

Лосось гравлак	950
<i>со сметанным кремом, красной икрой и картофелем</i>	
Севиче из сибаса	1 450
<i>с черной икрой и соусом Leche de tigre</i>	
Улитки по-бургундски	1 050
<i>со сливочным маслом, чесноком и зеленью</i>	
Тартар из говядины	1 250
<i>с картофелем фри и листьями салата</i>	
Террин	1 050
<i>из трех видов мяса с фисташкой</i>	
Террин из Фуа-гра	1 350
<i>с чатни из манго</i>	

Легкое начало

Намазка Tapenade de poivrons	450
<i>Овощная намазка из Прованса на основе обжаренного болгарского перца и томатов</i>	
Намазка Cervelle de canut	450
<i>Нежная лионская намазка на основе протертого творога с греческим йогуртом и мягким сыром Шевр</i>	
Традиционные яйца	450
<i>с майонезом и луком-сибулет</i>	
Яйца с черной икрой	1 050
<i>и трюфельным майонезом</i>	
Крок-месье	950
<i>с ветчиной и трюфелем</i>	
Классический круассан с соленым маслом	350
<i>Рекомендуем взять в паре с Crémant de Limoux Cuvée Emotion Brut Rose, Antech – 1100</i>	
Хлебная корзина	400
<i>с соленым маслом</i>	

Гарниры

Алиго	350
Печеный бейби картофель	350
Зеленая фасоль	550

Французская классика

Запеченный сыр Бри	950
<i>со смородиновым компоте</i>	
Кокот	1 050
<i>с трюфелем и белыми грибами</i>	
Рататуй	900
Картофель фри	550
<i>с трюфельным Майо</i>	
Салат Нисуаз	1 250
Крюдите	650
<i>с хрустящими овощами и козьим сыром</i>	
Луковый суп	850
<i>с сыром Comté</i>	

Основной курс

Филе сибаса	1 450
<i>с артишоками и стручковой фасолью</i>	
Ригатони Ромеско	950
<i>с пармой</i>	
Колбаска	950
<i>с картофельным пюре и салатом</i>	
Стейк Шатобриан	2 700
<i>с соусом Порто</i>	
Куриная грудка	900
<i>с соусом Шатобриан и стручковой фасолью</i>	
Утиная грудка	1 350
<i>с бейби картофелем, горошком и мясным соусом</i>	
Картофельный гратен	1 450
<i>с черной икрой и трюфелем</i>	

Идеально для двоих

Сибас в рок-энд-ролл подаче от шефа	2 550
<i>с артишоками, бейби картофелем и соусом Вьерж</i>	
Беф Бургиньон	2 150
Антрекот с картофелем фри	3 900

к вину и радоворам

Дополнения

Лосось слабой соли	500	Артишоки	600
Парма	400	Карамель	200
Ветчина	350	Яблочное компоте	200
Оливки Сицилийские	450	Смородиновое компоте	200
Оливки Каламата	450	Малиновое варенье	200

BRASSERIE

by ACADEMIA

Десерты

Мы рекомендуем заказать эти десерты со специально подобранным дижестивом

Клубника со сливками и бурбонской ванилью	1 050
<i>Вермут Dolin Chamberyzette Fraise 75 мл – 800</i>	
Яблочный Тарт Татен с ванильным мороженым	650
<i>Ратафия Dom Caudron, Ratafia Champenois Ambre 40 мл – 1000</i>	
Профитроли со сливочным кремом и горячим шоколадом	750
<i>Мистель Lheraud, Pineau des Charentes «Collection» Perle Rose 75 мл – 1000</i>	
Крем-брюле	800
<i>Мистель Pommeau de Normandie Christian Drouin 40 мл – 800</i>	
Пари Брест с кремом Муслин	900
<i>Ликер Golden Eight 40 мл – 800</i>	
Французские сыры	1 500
Канеле с малиной, смородиной и карамелью	650
Печенье Мадлен в белом и молочном шоколаде	650

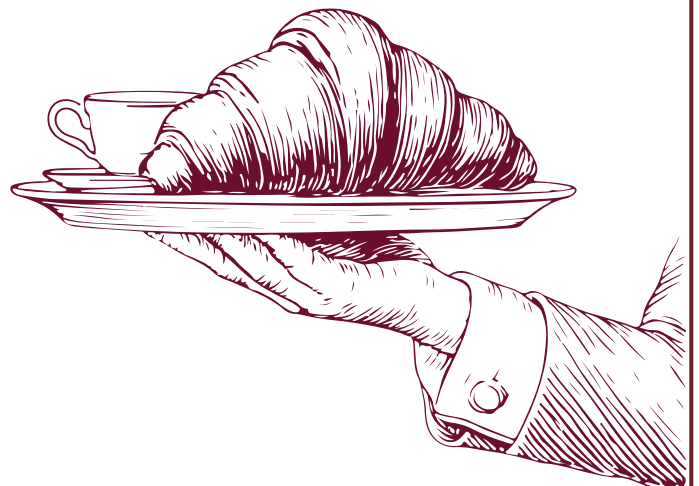
КБЖУ:



ФОТО БЛЮД:



ENG MENU:



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