

BRASSERIE

by ACADEMIA

Деликатесы *a la Brasserie*

Лосось гравлак	950
<i>со сметанным кремом и картофелем</i>	
Севиче из сибаса	1 450
<i>с черной икрой и соусом Leche de tigre</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 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 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 Cremant de Limoux Cuvee Emotion Brut Rose, Antech – 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 Comte</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 Порто</i>	
Куриная грудка	900
<i>с соусом Шатобриан 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 Бургиньон	1 950
Антрекот с картофелем фри	4 300

к вину и разговору

Дополнения

Лосось слабой соли	500	Артишоки	600
Пармская ветчина	550	Карамель	200
Тамбовский окорок	350	Компоте из яблок	200
Оливки	400	Компоте из малины	200
<i>Сицилийские / Каламата</i>		Компоте из черной смородины	200

BRASSERIE

by ACADEMIA

Десерты

Мы рекомендуем заказать эти десерты со специально подобранным диджестивом

Клубника со сливками и бурбонской ванилью	1 100
<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 – 1 000</i>	
Профитроли со сливочным кремом и горячим шоколадом	800
<i>Мистель Lheraud, Pineau des Charentes «Collection» Perle Rose 75 мл – 1 000</i>	
Крем-брюле	750
<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
Канелле с малиной, смородиной и карамелью	800
Печенье Мадлен в белом и молочном шоколаде	750

КБЖУ:



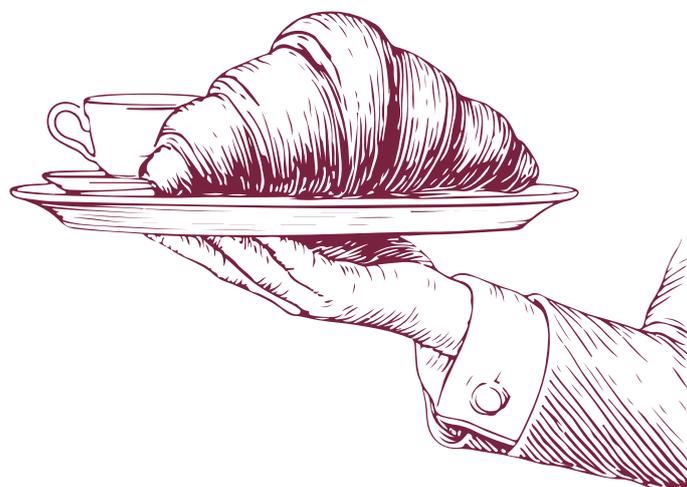
ФОТО БЛЮД:



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%.