

*Дендів*

Карта блюд

## К вину

Коллекция сыров (горгонзола, камамбер, пармезан, чеддер, козий сыр) подаем с медом и виноградом / 200 гр	710
Паштет из куриной печени с кальвадосом, с бриошью и ягодным джемом / 120 гр	390
🍴 Багет с лососем, сливочным сыром и авокадо / 125 гр	420
🍴 Багет с вяленным мясом, виноградом, крем-сыром из горгонзолы / 105 гр	420
🍴 Багет с томатной сальсой, страчателлой и песто / 125 гр	420
Коллекция багетов с оливками / 175 гр	520
Оливки средиземноморские (с косточкой) / 100 гр	290

## Холодные закуски

🍴 Ростбиф с брусничным соусом и корнем сельдерея / 125 гр	650
🍴 Тартар из форели, с каперсами и муссом из огурца с авокадо / 130 гр	650
🍴 Телячий язык с миксом салатов и горчишно-ореховым соусом / 110 гр	590
Сельдь с теплым картофелем и свекольным муссом / 190 гр	390
Коллекция домашних мясных деликатесов (домашняя телятина, язык, свиная грудинка) / 190 гр	690
Коллекция рыбных деликатесов (форель домашнего посола, тунец х/к, царская масляная рыба) подаем со щучьей икрой и копченым маслом / 125 гр	750
К водочке (битые малосольные огурцы, маринованная капуста) / 200 гр	250
🍴 – рекомендуем попробовать новое блюдо	

## Салаты

🍴	Салат из свежих овощей в греческом стиле со страчателлой / 210 г	550
🍴	Теплый салат с дальневосточным гребешком и винной грушей / 190 г	750
	Цезарь с индейкой / 170 г	520
	Цезарь с креветками / 170 г	590
	Салат с обжаренным лососем, спаржей и авокадо в соусе терияки / 170 г	750
	Оливье от шеф-повара / 180 г	550

## Горячие закуски

	Улитки по-бургундски / 6 шт.	550
	Дары моря в хрустящей корочке со сметанным соусом с зеленью и чесночком / 150 г	530
	Сырная корзинка с индейкой и белыми грибами / 150 г	450

## Супы

	Домашняя окрошка / 300 г	390
	Борщ на Мадере с говядиной по рецепту Поварской книги Яна Гурвича 1878 года / 300 г	490
	Щи с уткой и квашеной капустой, на бульоне из белых грибов / 350 г	420
	Тыквенный крем-суп с креветками / 300 г	450
🍴	Марсельский суп с морепродуктами / 370 г	590
🍴	– рекомендуем попробовать новое блюдо	

## Горячее

🍴	Телячьи щечки, томленные с черносливом в соусе демиглас с картофельным пюре / 390 гр	690
🍴	Перепелка с булгуром и бататом под вишневым соусом / 290 гр	850
	Пожарская котлета с печеным картофелем и грибным жульеном / 340 гр	670
	Бифштекс с жареным картофелем, маринованной красной капустой и сливочным соусом / 290 гр	790
🍴	Утиное филе с пюре из батата, винной грушей и брусничным соусом / 260 гр	830
	Свинина с розмарином, чесноком и картофелем под горчичным соусом / 280 гр	690
	Рибай с овощами (Россия, зерновой откорм) / за 100 гр Дополните соусом на ваш выбор перечный / грибной / томатная сальса / 50 гр	950
	Филе миньон с баклажанами под перечным соусом / 300 гр	1 090

## Рыба и морепродукты

🍴	Мидии в сливочно-сырном соусе / 500 / 200 гр	990
🍴	Мидии в винном соусе / 500 / 200 гр	990
🍴	Дорадо с соусом Берблан на подушке из припущенных овощей / 330 гр	950
🍴	Треска в хрустящем тесте со шпинатом и соусом на травах / 250 гр	750
	Форель на подушке из запеченных цуккини / 270 гр	930

🍴 – рекомендуем попробовать новое блюдо

Судак под соусом из горгонзолы с брокколи и картофельным пюре / 300 гр	750
Фетучини с креветками, страчателлой и соусом биск / 300 гр	650

## На гарнир

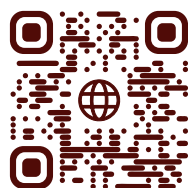
Картофельное пюре на сливках / 150 гр	180
Картофель фри / 100 гр	130
Картофель жареный до румяной корочки / 100 гр	130
Овощи гриль: баклажаны, цуккини, болгарский перец, красный лук / 100 гр	250
Паровые овощи: цветная капуста, брокколи, фасоль стручковая / 100 гр	250
Паста / 100 гр	130
Спаржа / 100 гр	350

## Хлеб

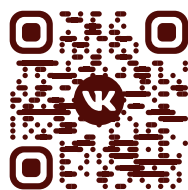
Хлебная корзина (домашний ржаной хлеб с семечками, бриошь, чабатта, ржаные чипсы с кунжутом) подаем со сливочным маслом с айоли и зеленью / 270 гр	390
Ржаной хлеб с семечками / 2 шт	80
Дополните соусом на ваш выбор перечный / томатная сальса / грибной / 50 гр	70

# Десерты

Чизкейк / 140 гр	370
Десерт «Павлова» / 135 гр	390
Тирамису с ягодами / 130 гр	390
Черничный пирог с мороженым / 160 гр	390
Фруктовая тарелка из сезонных фруктов и ягод / 300 гр	600
Домашнее мороженое «Дежавю» / 60 гр	120
пломбир / шоколад / черная смородина-розмарин вишня-коньяк-ваниль / манго-маракуйя-семена чиа	



Наш сайт



Мы Вконтакте