

**З****Французский завтрак****590**

Круассан в сопровождении сливочного масла, абрикосового джема и сыра бри

А**А ля бордюръ изъ риса с персиками****560**

Адаптация блюда на основе книги Игнатия Радецкого 1862 года «Санкт-Петербургская кухня». Рисовая каша, приготовленная на сливках с ликером и запеченная под шапкой слоеного теста, в сопровождении компоте из персика

В**Бриошь с лососем****720**

Тост, приготовленный на французский манер, с лососем слабой соли, яйцом пашот и пеной соуса голландез

Т**Омлет с сыром и трюфелем****690**

Французский омлет с начинкой из сливочного крема с трюфельной пастой в сопровождении соуса голландез

Р**Скрембл с икрой и страчателлой****620**

Яичница-болтуня в сопровождении сливочного сыра страчателла и микса икры

А**Яичница-глазунья с мортаделлой****590**

Глазунья с мортаделлой, хлебом тартин, миксом салата и соусом гуакамоле

К**Рикотники с йогуртовым джелато****520**

Нежные рикотники с йогуртовым джелато и клубникой в сиропе из бузины

Шпинатные блинчики с соусом Грюйер и риейтом из креветки**490**

Блинчики на шпинатной воде с соусом из сыра Грюйер и сливочным риейтом из креветки

до
16:00

Креп «Сюзетт»**490**

Традиционные французские блинчики в апельсиновом соусе



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту