





BISTRO

ГАВРОШ

еда • вино • настроение

◆ ЗАКУСКИ ◆

Тар-тар из говядины **390 ₺**Тар-тар из креветок с томатами и соусом маракуйя **470 ₺** Тар-тар из тунца с авокадо и соусом чимичурри **530 ₺**Тар-тар из лосося с пюре из авокадо **490 ₺**Зеленые оливки в маринаде **250 ₺**Сыр фета с оливками **290 ₺**Буратта с томатами, сливой и соусом песто **590 ₺** Брускетта с авокадо и сыром страчателла **390 ₺**Крок-месье **330 ₺**Мини-багет с ветчиной, сливочным сыром и корнишонами **330 ₺**Гравлакс с горчичным соусом **590 ₺**Сырная тарелка (качота, грана падано, бри, горгонзола, грюйер) **690 ₺****new** Тарелка мясных деликатесов (шпек, парма, копта, брезаола) **590 ₺**


◆ УСТРИЦЫ ◆

Устрицы (1 шт.) **330 ₺**при покупке дюжины **310 ₺**

◆ ПАШТЕТЫ ◆

Паштет из куриной печени с багетом **290 ₺**Паштет из печени индейки с соусом из опят **330 ₺**Паштет из тунца **350 ₺**Паштет из куриной печени и белых грибов с ломтиками яблок **350 ₺**Рийет из трески с соусом айоли **360 ₺**Утиный паштет с лесными орехами и «Порто» **430 ₺**Паштет из норвежского лосося со сливочным сыром **460 ₺***к каждому паштету мы подаем хрустящий багет и сливочное масло*


◆ САЛАТЫ ◆

Салат из сезонных овощей с перепелиными яйцами **290 ₺****new** Салат из розовых томатов с сыром страчателла **470 ₺**Салат с курицей и запеченными баклажанами **390 ₺**Салат из утки с пармезаном и соусом из инжира **550 ₺**Салат из говядины с тайской заправкой **530 ₺**Салат нисуаз со свежим тунцом **490 ₺** Зеленый салат с авокадо и спаржей **480 ₺**Салат из томатов и пикантных креветок **530 ₺****new** Сезонное ассорти томатов с соусом из трав **350 ₺**Салат из морепродуктов и овощей **570 ₺**

◆ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ◆

Морепродукты в сливочном соусе **640 ₺**Креветки "пиль-пиль" **650 ₺**Запеченный камамбер в виноградных листьях с яблочной горчицей **750 ₺**



◆ СУПЫ ◆

Французский луковый суп **290 ₺**Прозрачный бульон с курицей и овощами **290 ₺**Крем-суп из молодой моркови с креветками **350 ₺**Крем-суп из шампиньонов с беконом **360 ₺** Зеленый гаспаччо с авокадо и кремом из феты **390 ₺**

◆ ХЛЕБ ◆

Хлебная корзина -190 г. тостовый, бородинский, гречневый, багет **90 ₺**Мини-багет -70 г.- **60 ₺**
-190 г.- **90 ₺**

◆ РЫБА ◆ И МОРЕПРОДУКТЫ

Лосось с красной икрой и яйцом-пашот	890 ₽
 Боул с лососем, авокадо и киноа	570 ₽
new Боул с креветками, авокадо с соусом из манго	590 ₽
Равиоли с судаком и креветками	490 ₽
Треска с сырными ravioli	570 ₽
 Филе судака с кремом из авокадо и розовыми томатами	630 ₽
Крабкейк с картофельным кремом и овощным салатом	550 ₽

◆ МЯСО И ПТИЦА ◆

Цыпленок корнишон с овощным салатом	490 ₽
Куриное филе с овощным рататуем	550 ₽
Утиная ножка с полбой и лесными грибами	670 ₽
Филе индейки с сыром и шпинатом	670 ₽
 Цыпленок с авокадо и летними овощами	590 ₽
Свинина с картофельным пюре и шпинатом	490 ₽
Говяжьи щечки с картофельным пюре и пастернаком	670 ₽
new Филе говядины с полентой и соусом чимичурри	770 ₽
Язычки ягненка с запеченными овощами и картофельным кремом	550 ₽
Филе ягненка с баклажанами и томатами	690 ₽
Пепер стейк с белыми грибами	890 ₽
Стейк Шатобриан с молодым картофелем (на 2 персоны)	1650 ₽

◆ ГАРНИРЫ ◆

Запеченная цветная капуста	210 ₽
Картофельное пюре	190 ₽
Томаты с кабачками	190 ₽
Спаржа	390 ₽

◆ ДЕСЕРТЫ ◆

Лимонная тарталетка с меренгой	190 ₽
Трио эклеров	290 ₽
new Панакота с клубничным соусом	330 ₽
new Тар-тар из клубники с мороженым из базилика	350 ₽
Шоколадный тарт с малиной и ванильным мороженым	330 ₽
Тирамису	330 ₽
Медовый торт	330 ₽
new Десерт Вашерин	350 ₽
Шоколадный фондан	330 ₽
Крем-брюле	340 ₽
new Тарталетка с клубникой и ванильным кремом	330 ₽
Макарон в ассортименте <i>ванильный / клубничный / кокос-маракуйя / фисташковый / вишня-матча / черная смородина</i>	70 ₽
Мороженое в ассортименте <i>ванильное / шоколадное / малина / ежевика / манго</i>	90 ₽

◆ ВЫПЕЧКА ◆

Улитка с корицей	100 ₽
Круассан классический	100 ₽
Круассан с шоколадом	120 ₽
Круассан ванильный	120 ₽
Круассан с миндалем	130 ₽
Круассан ореховый	120 ₽
Круассан малиновый	120 ₽
Круассан с меренгой	130 ₽
new Круассан с абрикосовым конфитюром и сливочным маслом	170 ₽

◆ КОФЕ ◆

Эспрессо	120 ₽
Двойной эспрессо	190 ₽
new Эспрессо с апельсиновым кремом	160 ₽
Американо	130 ₽
Капучино	210 ₽
Капучино большой	240 ₽
Латте Макиато	220 ₽
Флэт уайт	220 ₽
Мокко классический	230 ₽
Какао классический	210 ₽
Раф классический	260 ₽
Раф лавандово-медовый	330 ₽
new Цитрусовый раф	310 ₽
Маттча латте	330 ₽

◆ ХОЛОДНЫЙ КОФЕ ◆

Гляссе	230 ₽
new Эспрессо-тоник	230 ₽
new Тропический латте	310 ₽
new Нитро кофе	310 ₽

◆ ЧАЙ ◆

	400 мл / 800 мл
Черный китайский	230 / 290 ₽
Эрл Грей	230 / 290 ₽
Зеленый китайский	230 / 290 ₽
Зеленый жасминовый	230 / 290 ₽
Молочный улун	230 / 290 ₽
Фруктовый	230 / 290 ₽
Свежие травы	230 / 290 ₽
Иван Чай	230 / 290 ₽
Липа	230 / 290 ₽
Ромашка луговая	230 / 290 ₽
Полевой сбор	230 / 290 ₽

◆ ФРЕШ ◆

Апельсин	190 ₽
Морковь	190 ₽
Яблоко	190 ₽
Грейпфрут	250 ₽
Лимон	300 ₽
Сельдерей	300 ₽
Ананас	390 ₽

◆ МОРС ◆

Малина, смородина	120 ₽
Облепиха	120 ₽
Клюква	120 ₽