



BISTRO

ГАВРОШ

еда • вино • настроение



◆ ЗАКУСКИ ◆

Тар-тар из тунца с красным грейпфрутом	440 ₺
Тар-тар из лосося с пюре из авокадо	490 ₺
Тар-тар из креветок и томатов	470 ₺
Тар-тар из говядины	390 ₺
new Мусс из печени трески с нутом	350 ₺
Гравлакс с горчичным соусом	530 ₺
Крок-месье	330 ₺
Мини-багет с козьим сыром и запеченным болгарским перцем	350 ₺
Мини-багет с ветчиной, сливочным сыром и корнишонами	330 ₺
Сыр фета с оливками и багетом	330 ₺
Буратта с томатами	750 ₺
Сырная тарелка (качота, грана падано, бри, раклет, горгонзола, грюйер)	790 ₺
Тарелка мясных деликатесов	790 ₺

◆ САЛАТЫ ◆

Салат из сезонных овощей с перепелиными яйцами	290 ₺
Моцарелла с томатами и рукколой	490 ₺
Салат нисуаз со свежим тунцом	470 ₺
Кус-кус с жареным цыпленком	390 ₺
Салат из морепродуктов и овощей	570 ₺
Салат с курицей и запеченными баклажанами	390 ₺
Салат из томатов и пикантных креветок	530 ₺

◆ УСТРИЦЫ ◆

Устрицы «Новая Зеландия» (1 шт.)	370 ₺
при покупке дюжины	350 ₺

◆ ПАШТЕТЫ И ПАТЭ ◆

Утиный паштет с лесными орехами и «Порто»	360 ₺
Паштет из норвежского лосося со сливочным сыром	460 ₺
Паштет из тунца и фасоли	350 ₺
Паштет из куриной печени и белых грибов с ломтиками яблок	350 ₺
Куриный паштет с соусом из запеченных овощей	340 ₺
Паштет из куриной печени с багетом	290 ₺
Паштет из говядины с пикантным соусом	290 ₺

к каждому пашкету мы подаем хрустящий багет и сливочное масло

◆ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ◆

Запеченный камамбер в виноградных листьях с яблочной горчицей (на 2 персоны)	750 ₺
Мидии в томатном соусе с сырными гренками	490 ₺
Морепродукты в сливочном соусе	590 ₺

◆ СУПЫ ◆

Крем-суп из молодой моркови с креветками	350 ₺
Французский луковый суп	290 ₺
Крем-суп из шампиньонов с беконом	360 ₺
Прозрачный бульон с курицей и овощами	290 ₺
Бульон с бараниной, чечевицей и томатами	290 ₺

◆ ХЛЕБ ◆

Хлебная корзина -190 г. (тостовый, бородинский, гречневый, багет)	60 ₺
Мини-багет -70 г.-	30 ₺
-190 г.-	50 ₺

◆ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ◆

Куриное филе с овощным рататуем	550 ₺
Телячьи почки с хрустящим картофелем	490 ₺
Утиное филе с пюре из пастернака	550 ₺
Утиное филе с картофелем дофинуа	550 ₺
Утиная ножка с гречкой и соусом из белых грибов	670 ₺
Куриное мясо на подушке из кабачка	490 ₺
Цыпленок корнишон с овощным салатом	490 ₺
new Треска с сырными равиоли	570 ₺
Филе трески с молодой фасолью и оливками	570 ₺
Судак с запеченными томатами и сметаной	590 ₺
Кефаль с креветками и мидиями	690 ₺
Лосось с красной икрой и яйцом-пашот	750 ₺
Свинина с картофельным пюре и шпинатом	490 ₺
Свинина с запеченными овощами	590 ₺
Говяжьи щечки с картофельным пюре и пастернаком	670 ₺
Филе говядины в винном соусе с вешенками	790 ₺
Шатобриан с картофелем (на 2 персоны)	1570 ₺

◆ ГАРНИРЫ ◆

Запеченная цветная капуста	180 ₺
Картофель отварной с шампиньонами	250 ₺
Картофельное пюре	190 ₺
Томаты с кабачками	190 ₺

◆ ДЕСЕРТЫ ◆

new Лимонная тарталетка
с меренгой
190 ₺

new Торт Захер
290 ₺

new Шоколадный тарт
с ванильным мороженым
330 ₺

new Тирамису
330 ₺

new Медовый торт
с мороженым из хурмы
330 ₺

Шоколадный фондан
330 ₺

Крем-брюле
340 ₺

Трио эклеров
ванильный, фисташковый, фундучный
290 ₺

Профитроли
390 ₺

new Макарон в ассортименте
*ванильный / клубничный /
карамельный / кокос-маракуйя /
фисташковый / шоколадный*
50 ₺

Мороженое в ассортименте
*ванильное / шоколадное /
творожное с ромом /
мороженое из хурмы*
90 ₺



◆ ВЫПЕЧКА ◆

Круассан классический	90 ₺
Круассан с шоколадом	110 ₺
Круассан с миндалем	110 ₺
new Круассан ореховый	110 ₺
new Круассан малиновый	110 ₺
Улитка с корицей	90 ₺

◆ КОФЕ ◆

Эспрессо	100 ₺
Двойной эспрессо	180 ₺
Американо	100 ₺
Капучино	170 ₺
Латте Макиато	170 ₺

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Раф кофе	200 ₺
Флет уайт	200 ₺
Мокко классический	200 ₺
Какао классический	200 ₺
Гляссе	220 ₺

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

Имбирный с ванилью	240 ₺
Кокосовый с миндалем и мороженым	240 ₺

◆ 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 ₺

◆ ФРЕШ ◆

Апельсин	190 ₺
Морковь	190 ₺
Яблоко	190 ₺
Грейпфрут	250 ₺
Ананас	390 ₺