КУХНЯ

ОБЕДЕННЫЕ СКИДКИ
НА ВСЕ БЛЮДА
С 12:00 ДО 17:00

ПОНЕДЕЛЬНИК - 50%
ВТОРНИК - 40%
СРЕДА - 30%

ЗАКУСКИ К ВИНУ

Оливки каламата	*50 г*	470
Оливки ночеллара	*50 г*	470
Перцы бикиньо	*30 г*	580
Сыр горгонзола	*30 г*	580
Сыр камамбер из козьего молока	*30 г*	580
Сыр грана падано	*30 г*	580
Хамон из утки	*30 г*	580
Прошутто	*30 г*	580
Салями с трюфелем	*30 г*	580
На компанию	*220 г*	2900

ТАРТАРЫ И МОРЕПРОДУКТЫ

Тартар из говядины с картофелем фри	*230 г*	1490
Тартар из лосося с сальсой из томатов и авокадо	*140 г*	1590
Морской ёж	*1 шт.*	650
Устрица Дибба Бей	*1 шт.*	500
Устрица Розовая Джоли	*1 шт.*	750
Устрица Фин де Клер	*1 шт.*	700

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Перец рамиро с соусом тоннато	*130 г*	920
Французский мясной пирог	*140 г*	1450
Вителло тоннато	*150 г*	1290
Паштет из печени индейки с инжиром и порто	*150 г*	950

САЛАТЫ

Большой греческий салат *(на 2 персоны)*	*480 г*	1850
Деревенский салат из бакинских помидоров со сметаной и Ялтинским луком	*330 г*	1080
Салат с козьим сыром и ароматными травами	*180 г*	1790
Цезарь с фермерским цыпленком	*200 г*	1290
Оливье	*220 г*	1490
Салат с осьминогом	*240 г*	2200
Салат с камчатским крабом	*165 г*	1990

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сковородка грибов с картофелем и луком	*230 г*	1250
Пончики с крабом и красной икрой	*155 г*	1390
Пирог с уткой, фуа-гра и белыми грибами	*180 г*	1150
Фермерские улитки	*280 г*	2290
Хрустящий баклажан с томатами и страчателлой	*310 г*	1090
Жюльен с сезонными грибами	*135 г*	990

СУПЫ

Луковый суп с бриошью и тартаром из говядины	*200 г*	1250
Рыбный суп с морепродуктами и песто	*320 г*	980

Данное меню является рекламным материалом. Цены представлены в рублях. Оплата производится в рублях или кредитными картами. Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия.
Шеф-повар – Эдуард Архипов.

КУХНЯ

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Соте из морепродуктов	*450 г*	1990
Осьминог с картофельным пюре и чипсами из батата	*240 г*	2900
Лосось с соусом песто	*140 г*	1250
Сибас на гриле с луком конфи и йогуртовым соусом	*220 г*	1990
Палтус с зеленым горошком	*260 г*	1950

МЯСО И ПТИЦА

Петух в вине	*495 г*	3750
Утка конфи с картофелем и печеным томатом	*400 г*	1790
Телячьи щечки с сезонными грибами	*250 г*	1490
Стейк Фланк	*220 г*	2190
Стриплойн с сезонными грибами	*310 г*	4500
Бургер с котлетой из мраморной говядины и картофелем фри	*440 г*	1750
Печень телёнка на углях с чесночными стрелами	*380 г*	1790

ПАСТА

Равиоли с телячьими щечками	*210 г*	1100
Спагетти, краб, цукини, крем брынза	*245 г*	2100
Паппарделле с креветками	*300 г*	1490

ГАРНИРЫ

Картофель фри с трюфельным соусом и стружкой пармезана	*150 г*	690
Овощи на гриле	*195 г*	820
Пюре картофельное	*150 г*	490

ДЕСЕРТЫ

Тарт татен яблочный с ванильным пломбиром	НОВОЕ	*150 г*	650
Тарт с манго	НОВОЕ	*125 г*	580
Павлова со свежей клубникой и голубикой		*133 г*	820
Чизкейк карамельный	НОВОЕ	*90 г*	1290
Кувшинка. Парфе из белого чая, желе алоэ, виноград		*90 г*	650
Матча с земляникой	НОВОЕ	*200 г*	1350
Торт Шоколадный		*145 г*	790
Крем-брюле		*140 г*	990
Пирожное "Пари-Брест"		*160 г*	920
Тарт цитрон		*100 г*	790
Эмеральд	НОВОЕ	*120 г*	1550
Тирамису		*180 г*	940
Эклеры *(фисташковый / ягодный)*	НОВОЕ	*80 г*	450
Конфета трюфель Коньяк		*18 г*	190
Конфета трюфель Апельсин		*18 г*	170

МОРОЖЕНОЕ

Шоколад	*50 г*	450
Трюфельный пломбир	*50 г*	450
Ваниль	*50 г*	450
Сорбе из персика	*50 г*	450
Ананасовый сорбе	*50 г*	450

Карта привилегий
Maison Dellos

Данное меню является рекламным материалом. Цены представлены в рублях. Оплата производится в рублях или кредитными картами. Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия.
Шеф-повар – Эдуард Архипов.