



Ваша
бонусная
карта



ПОЧАБЛИМ?

wine food mood



www.po-chablim.ru

ЗАВТРАКИ С 12:00 ДО 17:00

Ризотто на миндальном молоке с топинамбуром	520 .-
Сырники со сметаной и вишневым вареньем	380 .-
Яйца роял на бриоши с лососем	650 .-
Круассан с маслом и апельсиновым джемом	360 .-

К ВИНУ ИЛИ КОКТЕЙЛЮ

Артишоки	450 .-
Вяленые томаты	340 .-
Маслины Каламата	430 .-
Оливки	430 .-
Улитки Эскарго	690 .-
Прошутто ди Сан-Даниэле	520 .-
Билтонг: вяленая говядина в южноафриканском стиле	430 .-
Брезаола: вяленая говядина в итальянском стиле	430 .-
Деликатесные колбасы: тартуфо, фелино, из утки	700 .-
Паштет из куриной печени с луковым конфиюрмом	430 .-
Паштет из зобной железы фермерского теленка с гриссини	520 .-
Брускетты: с креветками, с лососем, с ростбифом, с жареным костным мозгом	240 .- / 960 .-

RAW

Тартар из говядины	880 .-
Лангустиновая креветка с манго	790 .-
Карпаччо из морского гребешка с понзу	690 .-
Татаки из лосося	710 .-
Татаки из говядины	790 .-

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Табуле с авокадо	580 .-
Буррата с помидорами	890 .-
Карпаччо из цветной капусты с пармезаном	590 .-
Большой зеленый салат с креветками и авокадо	690 .-
Зеленый салат с ростбифом	650 .-
Теплый ролл из сибаса, лосося и креветки	600 .-
Стейк из белой капусты с кальмаром	650 .-
Запеченный камамбер с луковым конфиюрмом	750 .-



Ваша
бонусная
карта



ПОШАБЛИМ?

wine food mood



www.po-chablim.ru

СУП

Том ям с морепродуктами	690 .-
Французский луковый суп с пармезаном	560 .-
Пряный тыквенный суп с семечками / с креветками / уткой конфи	440 .- / 560 .- / 520 .-

ПАСТА И РИЗОТТО

Спагеттини в соусе берблан из икры морского ежа и гребешком	750 .-
Спагетти Помодоро	440 .-
Паппарделле с рагу из бычьих хвостов	880 .-
Голубое ризотто с кальмаром и креветкой	940 .-

МЯСО

Томленые телячьи ребра в глазури терияки	960 .-
Телячья щечка с картофельным кремом и вешенками	790 .-
Стейк денвер с соусом из красного вина, пореем и шиитаке	1190 .-
Филе миньон с соусом из красного вина и зеленым салатом	1650 .-
Утиная ножка конфи с яблоком и чипсами из топинамбура	960 .-
Кок-о-ван (Cock Au Vin) петушок в вине	770 .-

РЫБА

Палтус с кремом из печеной цветной капусты и соусом карри	900 .-
Сибас со спагетти из кабачка с вешенками и сливочным понзу	750 .-
Стейк из лосося с кейлом	1100 .-

ХЛЕБ И СЫР

Хлебная корзина	150 .-
Гриссини	150 .-
Сырная тарелка: камамбер, качотта с трюфелем, раклет, пармезан, горгонзола	990 .-

ДЕСЕРТЫ

Крем-брюле	490 .-
Яблочный штрудель с ванильным мороженым	430 .-
Груша в красном вине с кардамоном	520 .-
Шоколадный фондан	510 .-
Джелато: горгонзола, бельгийский шоколад, лаванда, халва&страчателла	230 .-
Сорбеты: манго, лимон	230 .-