



БИСТРО
Месье Оливье
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛАВКА

MONSIEUR

OLIVIER BISTRO

любимое винное бистро

ЗАКУСКИ

Ароматный хумус с гуакамолем и пшеничными чипсами / 200 гр.	295 р.	
Тост с печенью трески, муссом из картофеля и маринованными огурчиками / 220 гр.	345 р.	
Тартар из лосося и авокадо с устричным соусом / 165 гр.	595 р.	
Слабосоленое филе лосося со сливочным хреном / 185 гр.	785 р.	
Брускетта с мраморной говядиной и сливочным соусом с вялыми томатами / 190 гр.	455 р.	
Тартар из мраморной говядины с запеченным перцем / 180 гр.	425 р.	
Сет паптетов из печени кролика, индейки и курицы. Подается с вялыми томатами, луковым мармеладом и конфи́тйором из свеклы / 300 гр.	425 р.	
Ассорти	крафтовых сыров подается с медом и грецкими орехами / 125 гр.	725 р.
	фермерских колбас подается с луковым конфи́тйором / 125 гр.	695 р.

САЛАТЫ

Овощной салат с жареным сулугуни и авторским соусом от нашего шеф-повара / 285 гр.	345 р.
Салат из страчателлы, свежих томатов и рукколы с пикантной заправкой / 190 гр.	395 р.
Фирменный салат M. Olivier с утиным филе, перепелиным яйцом и домашним майонезом / 290 гр.	435 р.
Салат с мраморной говядиной, шпинатом, вялыми томатами и винным соусом / 250 гр.	525 р.
Салат с черноморскими рапанами, мангольдом, вялыми томатами и шпинатом / 250 гр.	425 р.

СУПЫ

Крем-суп из сладкой кукурузы, подается с подкопченным беконом / 370 гр.	385 р.
Классический русский борщ, подается с тостами из бородинского хлеба и ароматным салом / 350 гр.	395 р.
Донская уха из трех видов рыбы, приготовленная на двух бульонах, с конкассе из томатов черри / 360 гр.	345 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе донского судака с картофельным муссом, брокколи и чесночным соусом / 370 гр.	575 р.
Филе лосося с нежным муссом из картофеля и цветной капусты / 375 гр.	965 р.
Телячий язык с пюре из сельдерея и пикантным луковым соусом / 290 гр.	595 р.
Мраморная говядина с запеченной капустой и трюфельно-горчи́чным соусом / 365 гр.	575 р.
Утиное магре с тыквенным муссом, картофелем пай и винным соусом / 360 гр.	785 р.

ДЕСЕРТЫ

Морковный торт по авторскому рецепту нашего шеф-повара / 150 гр.	255 р.
Домашний шоколадно-кофейный торт / 150 гр.	255 р.
Шоколадный фондан с пломбиром / 130 гр.	295 р.
Пахлава в персидском стиле со сливочным мороженым / 150 гр.	325 р.

ВЫПЕЧКА

Ассорти из свежей испеченной хлеба / 150 гр.	90 р.
Круассан классический / 70 гр.	95 р.
Эклер шоколадный крем/заварной с цитрусовой цедрой / 70 гр.	125 р.

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир сливочный		80 р.
/ 50 гр.		
К мороженому:		
Грецкий орех /15 гр.	30 р.	Ягодное варенье /30 гр. 30 р.
Шоколад /15 гр.	30 р.	

ЧАЙ

Ассамбари черный классический чай / 500 мл	295 р.
Высокогорный букет травяной чай с ароматом чабреца, мяты и шиповника / 500 мл	295 р.
Фруктовая мечта чай из цветов гибискуса, сушеных яблок, шиповника и вишни / 500 мл	295 р.
Молочный улун крупнолистовой чай с нежно-сливочным вкусом и ароматом / 500 мл	295 р.
Сенча зеленый чай с терпким вкусом / 500 мл	295 р.
Зеленый с грушей и имбирем / 500 мл	350 р.
Зеленый с облепихой / 500 мл	350 р.
Черный с малиной / 500 мл	350 р.

КОФЕ

Эспрессо / 40 мл	110 р.	Капучино / 200 мл	160 р.
Американо / 150 мл	130 р.	Капучино большой / 390 мл	250 р.
Латте / 250 мл	200 р.	Сиропы к кофе кокос/карамель/ фисташка/ваниль / 10 мл	20 р.
Раф / 250 мл	220 р.	Какао с маршмеллоу / 250 мл	250 р.
Горячий шоколад / 60 мл	290 р.		

ЛИМОНАДЫ И ФРЕШИ

Апельсин / 250 мл	220 р.	Морковь / 250 мл	220 р.
Яблоко / 250 мл	220 р.	Сельдерея / 250 мл	320 р.
Лимонад цитрусовый/базилик/ груша-имбирь/ малина / 300 мл	200 р.	Морс облепиховый / 300 мл	150 р.

ВОДА И СОКИ

«Жалин» газ/негаз / 330 мл	140 р.	Perrier газ / 330 мл	220 р.
Acqua Panna негаз / 250 мл	220 р.	San Pellegrino газ / 500 мл	290 р.
Acqua Panna негаз / 500 мл	290 р.	Натуральные соки Rich в ассортименте / 200 мл	120 р.
Фанта / 330 мл	120 р.		
Швепс / 250 мл	120 р.	Кока-кола / 330 мл	120 р.