



БИСТРО
Месье Оливье

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛАВКА

MONSIEUR

OLIVIER BISTRO

любимое винное бистро

ЗАВТРАКИ

(с 8.00 до 12.00)

Круассан с жареным яйцом и вялеными томатами / 140 гр.	265 р.
Круассан с колбаской чоризо и соусом чимичури / 115 гр.	275 р.
Яичница из трех фермерских яиц, приготовленная на оливковом масле / 150 гр.	175 р.
Фирменная яичница с тушеными томатами / 345 гр.	295 р.
Омлет из трех фермерских яиц на домашнем молоке с пармезаном / 215 гр.	215 р.
Овсяная каша со свежими фруктами и ягодами / 330 гр.	275 р.
Сырники творожные с рикоттой, домашним йогуртом и вареньем из ягод / 230 гр.	345 р.

К ОМЛЕТУ И ЯИЧНИЦЕ

Томаты свежие / 50 гр.	50 р.	Томаты вяленые / 20 гр.	60 р.
Колбаски чоризо / 50 гр.	115 р.	Хамон серрано / 20 гр.	105 р.
Пармезан / 30 гр.	75 р.		

ЗАКУСКИ

Запеченная сладкая свекла с хреном и сливочным сыром / 200 гр.	235 р.	
Тост с печенью трески, муссом из картофеля и маринованными огурчиками / 220 гр.	345 р.	
Слабосоленое филе лосося со сливочным хреном / 185 гр.	785 р.	
Тартар из лосося и авокадо с устричным соусом / 165 гр.	595 р.	
Брускетта с куриным филе, творожным сыром, свежими и вялеными томатами / 325 гр.	495 р.	
Брускетта с мраморной говядиной и сливочным соусом с вялеными томатами / 190 гр.	455 р.	
Тартар из мраморной говядины с запеченным перцем / 180 гр.	425 р.	
Сет паштетов из печени кролика, индейки и курицы. Подается с вялеными томатами, луковым мармеладом и конфитюром из свеклы / 300 гр.	425 р.	
Ассорти	крафтовых сыров подается с медом и грецкими орехами / 125 гр.	725 р.
	фермерских колбас подается с луковым конфитюром / 125 гр.	695 р.

САЛАТЫ

Фирменный салат M. Olivier с утиным филе, перепелиным яйцом и домашним майонезом / 290 гр.	435 р.
Овощной салат с жареным сулугуни и авторским соусом от нашего шеф-повара / 285 гр.	345 р.

Салат с мраморной говядиной, шпинатом, вялеными томатами и винным соусом / 250 гр.	525 р.
Салат из страчателлы, свежих томатов и рукколы с пикантной заправкой / 190 гр.	395 р.
Салат с черноморскими рапанами, мангольдом, вялеными томатами и шпинатом / 250 гр.	425 р.

СУПЫ

Крем-суп из сладкой кукурузы, подается с подкопченным беконом / 250 гр.	385 р.
Донская уха из трех видов рыбы, приготовленная на двух бульонах, с конкассе из томатов черри / 360 гр.	355 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Томленое утиное филе с картофельными ньокками и сочными томатами / 345 гр.	495 р.
Нежные котлеты из индейки с картофелем бейби и копченой сметаной / 380 гр.	595 р.
Мраморная говядина с запеченной капустой и трюфельно-горчичным соусом / 365 гр.	575 р.
Филе лосося с воздушным муссом из картофеля и цветной капусты / 375 гр.	965 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.
Круассан с бананом и шоколадно-заварным кремом / 195 гр.	195 р.
Круассан с клубникой и шоколадно-заварным кремом / 195 гр.	225 р.
Эклер шоколадный крем / заварной с цитрусовой цедрой / 70 гр.	125 р.

ВЫПЕЧКА

Ассорти из свежеиспеченного хлеба / 150 гр.	90 р.
Круассан классический / 70 гр.	95 р.

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир сливочный / 50 гр.	80 р.
-------------------------------	-------

ДОБАВКИ К МОРОЖЕНОМУ:

Грецкий орех / 30 гр.	30 р.	Шоколад / 15 гр.	30 р.
Ягодное варенье / 30 гр.	30 р.		