БИСТРО

Месье Оливье

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛАВКА

MONSIEUR

OLIVIER BISTRO

любимое винное бистро

ЗАВТРАКИ

Яичница из трех фермерских яиц — 225 р.
приготовим яйца любым способом (омлет, глазунья, скрамбл) / 155 г

Яйцо-пашот — 295 р.
со сливочной кукурузой и муссом из пармезана / 270 г

Шакшука с нутом — 325 р.
в пряном томатном соусе со сливочным сыром и шпинатом / 310 г

Сырники творожные — 365 р.
с домашней сметаной и ягодным вареньем / 230 г

Овсяная каша — 295 р.
с клубничным соусом и семенами чиа / 325 г

Фирменные панкейки M. Olivier

- **со слабосоленым лососем,** — 385 р.
  яйцом и авокадо / 145 г
- **с сезонными ягодами** — 335 р.
  и сливочным мороженым / 220 г

К ОМЛЕТУ И ЯИЧНИЦЕ

Томаты свежие / 50 г	50 р.	**Колбаски чоризо** / 50 г	125 р.
Томаты вяленые / 20 г	60 р.	**Хамон серрано** / 20 г	115 р.
Пармезан / 30 г	75 р.	**Креветки** / 50 г	215 р.

ЗАКУСКИ

Тартар из лосося и авокадо — 635 р.
с устричным соусом / 165 г

Жареные креветки — 655 р.
с запеченным перцем и ванильным маслом / 250 г

Тартар из мраморной говядины — 475 р.
с грибами и муссом из пармезана / 125 г

Брускетта с обжаренными креветками, — 495 р.
гуакамоле и яйцом-пашот / 165 г

Брускетта с копченым окороком, — 435 р.
перепелиным яйцом, анчоусами и паприкой / 180 г

Паштет из куриной печени, — 465 р.
подается с луковым мармеладом, абрикосовым конфитюром и вялеными томатами / 300 г

Ассорти

- **крафтовых сыров,** — 725 р.
  подается с медом и грецкими орехами / 125 г
- **фермерских колбас,** — 695 р.
  подается с луковым конфитюром / 125 г

САЛАТЫ

Пикантный салат с сыром сулугуни, — 425 р.
жареными томатами и стручковой фасолью / 260 г

Лёгкий сезонный салат со страчателлой, — 435 р.
черешней и соусом унаги / 165 г

Салат с нежной куриной печенью, — 395 р.
нектарином и авторским соусом / 180 г

Авторский салат с черноморскими рапанами — 495 р.
в пикантном сливочном соусе / 240 г

СУПЫ

Классический русский борщ, — 485 р.
подается с тостами из бородинского хлеба и ароматным салом / 545 г

Авторская уха — 395 р.
из трех видов рыбы в бретонском стиле / 400 г

Огуречный холодный суп — 475 р.
со слабосоленым лососем и йогуртовой заправкой / 370 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе лосося — 895 р.
с пюре из молодого зеленого горошка и томатами / 290 г

Донской судак — 535 р.
со шпинатом и деликатным сливочным соусом / 230 г

Нежное филе цыпленка — 565 р.
с брокколи и грибами / 360 г

Филе миньон из сочной говяжьей вырезки — 825 р.
с трюфельным пюре и мангольдом / 290 г

Пряный ягненок с овощами, — 675 р.
приготовленными на гриле, и соусом чимичурри / 330 г

ДЕСЕРТЫ

Фирменный морковный торт M.Olivier — 275 р.
/ 150 г

Сливочная панна котта — 325 р.
с соусом из маракуйи / 150 г

Тарталетка с сезонными ягодами — 365 р.
и заварным кремом / 190 г

Шоколадный фондан — 325 р.
со сливочным мороженым / 130 г

Домашний шоколадно-кофейный торт — 275 р.
/ 150 г

Круассан с бананом — 215 р.
и шоколадно-заварным кремом / 195 г

Круассан с сезонными ягодами — 235 р.
и шоколадно-заварным кремом / 195 г

ВЫПЕЧКА

Ассорти из свежеиспеченного хлеба — 90 р.
/ 150 г

Круассан классический — 95 р.
/ 70 г

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир сливочный — 80 р.
/ 50 г

К МОРОЖЕНОМУ

Грецкий орех / шоколад / ягодное варенье — 30 р.
/ 15 г