

# CHALET

Шеф-повар: Егор Кудряшов  
Управляющий: Игорь Мельников

<b>A LA FRANCE</b>	Тартар из говядины	1 310	<b>РЫБА</b>	Филе лосося со свеклой и фенхелем	2 690	
	Виноградные улитки с вешенками и шпинатом	1 150		Пеленгас с сельдереем в двух текстурах	1 410	
	Эскалоп фуа-гра с чатни из груши и сухофруктов	2 950		Филе судака с фондю из лука порей	1 390	
	Луковый суп с гренками и сыром маасдам	790		<b>МЯСО</b>	Филе миньон с gratin из картофеля	2 700
	Эльзасский пирог с уткой и фуа-гра на две персоны	4 900			Бефстроганов из говядины	1 950
	Перепёлка, фаршированная сыром чеддер и грибами	1 370			Телячьи щёчки с картофельным муссом	1 630
<b>A LA RUSSE</b>	Щучья икра со сметаной и крымским луком	2 410	<b>ОВОЦИ</b>		Картофель жареный с луком и белыми грибами	950
	Форшмак из бочковой сельди с бородинским хлебом	650		Стейк из цветной капусты с муслином из свеклы	550	
	Паштет из печени кролика с клубничным мармеладом	690		Овощи гриль	650	
	Домашнее солёное и копчёное сало с жгучей горчицей	650		<b>ИЗ ПЕЧИ</b>	Хлебная корзина с булочками из нашей печи	390
	Холодец из телячьих хвостов	950			Хлебная корзина с безглютеновым хлебом	500
	Соленья	650			Расстегай с форелью «Сенеж»	450
<b>ЗАКУСКИ В СТОЛ</b>	Рыбная коллекция (семга, нельма, омуль)	3 600	Пирожки с картофелем и боровиками		270	
	Мясная коллекция (ростбиф, язык, утка, куриный рулет)	1 600	Пирожки с олениной и говядиной		270	
	Винная коллекция (сыры, салями, хамон, томаты вяленые, оливки)	2 800	Пирожки с цыплёнком и сыром		270	
	Сырная доска (пармезан, камамбер, горгонзола, грюер)	1 700	Пирожки с капустой и яйцом	270		
	Свежие овощи (огурцы, томаты, перец болгарский, зелень)	950	<b>СЛАДКОЕ</b>	Мандариново-тыквенный дуэт	630	
	<b>САЛАТЫ</b>	Салат с крабом и томатами		1 490	Горячий шоколадный фондан с мороженым	780
Салат с креветкой и соусом песто		970		Медовик	550	
Оливье с ростбифом, зелёным горошком и красной икрой		950		Мороженое / Сорбет	380	
Салат с уткой и зёрнами граната		1 250		Аффогато	660	
Салат с козьим сыром и грушей		830		Яблочный тарт татен	650	
Салат с хрустящими баклажанами и свежими томатами		850	Крем брюле по рецепту Франсуа Мессьяло 1691 года	750		
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	Дальневосточные гребешки со сливочным соусом	2 300	<b>НА ЗАВТРА</b> <i>За 24 часа</i>	Фермерская курица, запечённая целиком в морской соли	5 800	
	Голубец с лососем и соусом биск	2 600		Стерлядь, запечённая целиком	13 500	
	Картофельные драники со слабосолёным лососем	1 680		Раки отварные	8 100	
	Картофельные драники с боровиками в сливочном соусе	910		<b>С СОБОЙ</b>	Фирменные настойки	2 600
<b>С ЛОЖКОЙ</b>	Уха из трех видов рыб «Сенеж»	1 050			Авторское печенье	750
	Борщ с говядиной, сметаной и пампушками	730			<b>CHEF'S TABLE</b>	Дегустационный сет с шеф-поваром на 1 гостя
	Суп с белыми грибами, опятами и шампиньонами в каравае	1 050	Винное сопровождение сета на 1 гостя	8 000		
	Суп лапша куриная	660	<i>По предварительной брони, меню можно уточнить у официанта, количество мест ограничено 12 гостями</i>			
	Крем суп из сельдерея с трюфелем	890	Пожалуйста, сообщите о пищевой аллергии официанту. Цены указаны в рублях. Быть в курсе событий, следить за специальными и сезонными предложениями, расписанием Chef's Table можно на нашем официальном сайте. Для того, чтобы первыми узнавать об эксклюзивных новинках, пожалуйста, <b>оставьте свой номер телефона.</b>			



вся информация  
по мероприятиям здесь