

МЕНЮ ALL DAY

с 12:00 до 24:00

Served from 12:00 pm to 12:00 am

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ / STARTERS

- V Салат *Ladurée* (325 г) ~ *Ladurée Salad* (325 g)830 ₺
Руккола, моцарелла, брокколи, артишоки, томаты конфи, инжир, семечки льна, цитрусовый соус
Arugula, mozzarella, broccoli, artichoke, tomato confit, fig, lean seeds, citrus sauce
- Салат «Хрустящий» (390 г) ~ *Crispy Salad* (390 g)800 ₺
Куриное филе, авокадо, яйцо вкрутую, семена чиа, хлебные чипсы, салат сукрин, соус тахини
Chicken fillet, avocado, hard boiled egg, chia seeds, bread chips, sucrine salad, tahini sauce
- Тартар из красного тунца (140 г) ~ *Red Tuna Tartar* (140 g)1150 ₺
Тартар из тунца, редис, огурец, свежий цитрус
Tuna tartar, radish, cucumber, fresh citrus
- Черная икра (40 г / 100 г) ~ *Black caviar* (40 g / 100 g)4900 ₺
Черная икра блин, взбитые сливки
Black caviar, russian blinis, whipped cream
- Яйцо Молле с лососем и авокадо (220 г)540 ₺
Mollet Egg, Salmon, Avocado (220 g)
- Омлет *Ladurée* (450 г)620 ₺
Омлет, грибы, сыр Эмменталь, ветчина, помидоры, пряные травы
Ladurée Omelet (450 g)
Omelet, mushrooms, Emmental cheese, ham, tomato, fine herbs
- Клуб-сэндвич *Ladurée* (410 г / 30 г / 120 г) ~ *Club Ladurée* (410 g / 30 g / 120 g)650 ₺
Белый хлеб, курица, яйцо вкрутую, помидор, салат, майонез, хрустящий бекон
White bread, chicken, hard-boiled egg, tomatoes, salad, mayonnaise, crispy bacon
- Клуб-сэндвич с лососем (370 г / 30 г / 120 г) ~ *Club Salmon* (370 g / 30 g / 120 g)650 ₺
Черный хлеб, копченый лосось, салат айсберг, огурец, помидор, яйцо, шнитт лук
Black bread, smoked salmon, iceberg, cucumber, tomato, "liberté" egg, chives
- Мини-бургеры с сыром Эмменталь (280 г / 90 г / 120 г)650 ₺
Говядина, сыр Эмменталь, томаты конфи, салат латук, медовая горчица, эстрагон, картофель фри
Mini Emmental Burgers (280 g / 90 g / 120 g)
Beef, Emmental cheese, tomato confit, lettuce, honey mustard, tarragon, french fries
- V Вегетарианский бургер (300 г / 120 г) ~ *Vegetarian Burger* (300 g / 120 g)690 ₺
Соус из нута, вегетарианский стейк из киноа, красной фасоли и шампиньонов, салат коул слоу, картофель фри
Chickpea sauce, vegetarian steak with quinoa, red beans and mushrooms, coleslaw salad, french fries
- Крок-месье *Ladurée* с ветчиной (260 г / 90 г / 120 г)610 ₺
Белый хлеб с сыром Эмменталь, ветчиной и соус Морне
Croque-Monsieur Ladurée Ham (260 g / 90 g / 120 g)
White bread with Emmental cheese, ham and Mornay sauce
- V Хрустящий фалафель (90 г / 60 г) ~ *Crunchy Falafel* (90 g / 60 g)350 ₺
Жареные нутовые шарики со специями, йогуртовый соус с кунжутным маслом и кинзой
Fried chickpea balls with herbs, yogurt sauce with sesame oil and coriander

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

Суп из лобстера (300 г) ~ Lobster soup (300 g)1200 ₺
Мясо лобстера, руккола, томаты конфи, кукуруза, бекон, вельюте из лобстера
Lobster meat, arugula, tomato confit, corn, bacon, lobster veloute

Сибас на гриле (295 г) ~ Grilled Sea Bass (295 g)1550 ₺
Сибас, свекла, цитрусовое пюре, кокосовый соус
Sea bass, beetroot, citrus puree, coconut sauce

Шеф-повар может приготовить это блюдо на пару ~ *Chef can make it steamed*

Лосось на гриле (280 г) ~ Grilled Salmon (280 g)1550 ₺
Лосось на гриле, брокколи, манго, красный перец, кинза и красная икра
Grilled salmon, broccoli, mango, red pepper, coriander and red caviar

Шеф-повар может приготовить это блюдо на пару ~ *Chef can make it steamed*

АВТОРСКОЕ БЛЮДО

SIGNATURE DISH

ТРАДИЦИОННЫЙ ВОЛОВАН / TRADITIONAL VOL-AU-VENT

С курицей (490 г) ~ Chicken (490 g)1550 ₺
Куриное филе, лесные грибы
Chicken fillet, wild mushrooms

С лобстером (470 г) ~ Lobster (470 g)2400 ₺
Мясо лобстера, кнель из белой рыбы, шампиньоны, лук порей
Lobster meat, white fish quenelle, mushrooms, leek

V Ризотто «Карнароли» (440 г) ~ Risotto "Carnaroli" (440 g)810 ₺
Ризотто с цуккини
Risotto with zucchini

Антрекот (200 г/230 г) ~ Entrecôte (200 g/230 g)1850 ₺
Рибай стейк, картофельное пюре, салат айсберг, редис
Ribeye steak, mashed potato, iceberg salad, radish

Медальон из говядины (180 г/110 г) ~ Beef Medallion (180 g/110 g)2200 ₺
Филе говядины, артишок, шампиньоны, соус демиглас с фуа-гра
Beef fillet, artichoke, champignons, demi-glace sauce with foie gras

ГАРНИРЫ НА ВЫБОР SIDE DISHES ON CHOICE

**Картофель фри, Картофельное пюре, Зеленые овощи с семенами чиа,
Зеленый салат с пряными травами.....210 ₺**
French Fries, Mashed potatoes, Green vegetables with Chia Seeds, Green Salad with fine herbs

МЕНЮ À LA RUSSE À LA RUSSE MENU

Оливье (260 г) ~ <i>Olivier Salad</i> (260 g)	620 ₺
Блинчики с мясом (335 г) ~ <i>Blinis with Meat</i> (335 g)	550 ₺
Борщ (330 г) ~ <i>Russian Borsch Soup</i> (330 g)	450 ₺
Пельмени с семгой (140 г) ~ <i>Russian Pelmeni with Salmon</i> (140 g)	640 ₺
Пельмени с мясом (240 г) ~ <i>Russian Pelmeni with Meat</i> (240 g)	570 ₺
Бефстроганов с картофельным пюре (335 г) ~ <i>Beefstroganoff with Mushed Potato</i> (335 g)	850 ₺
Котлета по-пожарски (300 г) ~ <i>Pozharsky Cutlet</i> (300 g)	950 ₺

ДЕТСКОЕ МЕНЮ KID'S MENU

*Детское меню предназначено для детей до 12 лет.
Kid's menu is available for children under the age of 12.*

Рыбные палочки (190 г/60 г) ~ <i>Fish Sticks</i> (190 g/60 g)	290 ₺
Палочки из рыбного филе во фритюре, майонез, картофель фри <i>Fried fish fillet, homemade mayonnaise, french fries</i>	
Куриная котлета (85 г/100 г) ~ <i>Chicken Cutlet</i> (85 g/100 g)	290 ₺
Котлета из куриного филе, картофельное пюре <i>Homemade chicken cutlet, mashed potatoes</i>	
Бургер детский (85 г/100 г) ~ <i>Kid's Burger</i> (85 g/100 g)	290 ₺
Сыр Эмменталь, котлета из телятины, помидоры, листья салата, лук, майонез домашний <i>Emmental cheese, veal cutlet, tomatoes, salad, onion, homemade mayonnaise</i>	
Домашний суп <i>Ladurée</i> (270 г) ~ <i>Ladurée Soup</i> (270 g)	290 ₺
Куриное филе, лапша, куриный бульон <i>Chicken fillet, noodles, chicken bouillon</i>	
Картофель фри детский (100 г) ~ <i>French Fries for Kids</i> (100 g)	100 ₺

✓ В меню представлены вегетарианские блюда

✓ The vegetarian dishes presented on the menu

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА ДЖЕРЕМИ ДЕЛАВАЛЬ RESTAURANT CHEF JEREMIE DELAVAL

Шеф-повар Джереми Делаваль переехал жить и работать в Россию специально к открытию ресторана *Ladurée* в Москве. Каждый сезон он представляет гостям новые блюда французской кухни из числа классических рецептов *Ladurée*. Изюминка ресторана – меню *à la russe*, вдохновленное блюдами национальной кухни в прочтении шефа *Ladurée*.

Chef Jeremie Delaval was invited to head the kitchen of the first Russian Ladurée's restaurant in July, 2017. Each season, he creates for our guests a new menu of classic French dishes. The highlight of the restaurant is the menu "à la russe", inspired by a traditional Russian cuisine with a touch of Ladurée's twist.

НАПИТКИ BEVERAGES

ШАМПАНСКОЕ ПО БОКАЛАМ / CHAMPAGNE BY GLASSES

BRUT / БРЮТ

Ladurée Brut Prestige	1400 ₺
Moët & Chandon Brut Imperial.....	1800 ₺
Veuve Cliquot Brut	2100 ₺
Ruinart Blanc de Blanc	2850 ₺

ROSE / РОЗОВОЕ

Ladurée Rose.....	1700 ₺
Veuve Cliquot Brut Rose.....	2300 ₺
Ruinart Brut Rose	3000 ₺

SPARKLING WINE / ИГРИСТОЕ ВИНО

Prosecco Superiore Valdobbiadene Gialloro. Italy.....	900 ₺
---	-------

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ LADUREE / SIGNATURE COCKTAILS LADUREE

Роза, Ваниль, Лакрица, Лимон, Фисташка (300 мл)	610 ₺
<i>Rose, Vanilla, Liquorice, Lemon, Pistachio (300 ml)</i>	

ВИНА ПО БОКАЛАМ / WINE BY GLASSES

WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА

Pinot Grigio Priara. Pradio. Friuly. Italy 2015	650 ₺
Muscadet de Sevre&Maine. Mark Bredif. Loire. France 2015	550 ₺
Petit Chablis. Jean-Marc Brocard. Bourgogne. France 2015	850 ₺
Sauvignon Blanc Cloudy Bay. Marlborough. New Zeland 2016	800 ₺

RED WINE / КРАСНЫЕ ВИНА

Bourgogne Pinot Noir La Vignee. Bouchard Pere&Fils. Bourgogne. France 2014.....	900 ₺
Le Bordeaux de Citran Rouge. Maison Ginestet. Bordeaux. France 2015	950 ₺
Chianti Classico Peppoli. Antinori. Tuscany. Italy 2015	850 ₺
Pinot Noir Cloudy Bay . Marlborough. New Zeland 2014.....	900 ₺

ROSE WINE / РОЗОВОЕ ВИНО

By. Ott Cotes deProvence, France 2016.....	850 ₺
--	-------