

## ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА ДЖЕРЕМИ ДЕЛАВАЛЬ

### RESTAURANT CHEF JEREMIE DELAVAL

Каждый сезон Шеф-повар представляет Гостям новые блюда французской кухни из числа классических рецептов Ladurée. В меню представлены  $\checkmark$  вегетарианские блюда.

Изюминка ресторана – меню à la Russe **R**, вдохновленное блюдами национальной кухни в прочтении шефа Ladurée.

*Each season the Chef creates for our Guests a new menu of classic French dishes. The highlight of the restaurant is the menu à la russe **R** inspired by a traditional Russian cuisine with a touch of Ladurée's twist.*

*The dishes notified by  $\checkmark$  are vegetarian.*

## ЗАКУСКИ / STARTERS

- Тартар из сибаса ~ Sea bass tartar** .....890 ₺  
*Сибас, ананас, огурец, оливковое масло, лайм, имбирь*  
*Sea bass, pineapple, cucumber, olive oil, lime, ginger*
- Грибные ньокки ~ Mushroom gnocchi** .....890 ₺  
*Лисички, шампиньоны, эноки, сыр Пармезан, трюфельно-грибной крем-соус, лук*  
*Chanterelles, Paris mushrooms, enoki mushrooms, Parmesan cheese, mushroom-truffle cream, onion*
- $\checkmark$  **Хрустящий фалафель ~ Crunchy falafel** .....550 ₺
- R Пельмени с семгой ~ Russian pelmeni with salmon** .....950 ₺
- R Пельмени с мясом ~ Russian pelmeni with meat** .....850 ₺

## СУПЫ / SOUPS

- Французский луковый суп ~ French onion soup** .....890 ₺  
*Слоеная булка, луковый конфитюр, сыр Эменталь*  
*Puff pastry, onion confiture, Emmental cheese*
- Картофельный велюте ~ Potato velouté** .....890 ₺  
*Черный трюфель, трюфельный Маскарпоне, слоеная булка, бекон, трюфельное пюре*  
*Black truffle, truffle Mascarpone, puff pastry, bacon, truffle puree*
- R Борщ ~ Russian borsch soup** .....600 ₺

## ОМЛЕТЫ / OMELETS

- Белый омлет, шпинат и козий сыр** .....790 ₺  
*White omelet, spinach, goat cheese*
- Омлет Ladurée** Классический омлет, грибы, сыр Эменталь, ветчина, помидоры .....850 ₺  
*Ladurée omelet, Omelet, mushroom, Emmental cheese, ham, tomato*
- Яйцо Молле** С лососем и авокадо .....900 ₺  
*Mollet egg, salmon, avocado*

## САЛАТЫ / SALADS

- Салат Цезарь с курицей или креветками** пармезан, авокадо, салат сукрин ..... 620/670 ₺  
*Caesar salad with chicken or shrimp, parmesan, avocado, salad leaves*
- $\checkmark$  **Салат Ladurée** Руккола, моцарелла, топинамбур, кумкват, груша, цитрусовая заправка ..... 720 ₺  
*Ladurée salad Arugula salad, mozzarella, topinambur, kumquat, pear, citrus dressing*
- R Оливье** Свежие овощи, яйцо, куриное филе, красная икра, соус ..... 550 ₺  
*Olivier salad Fresh vegetable, egg, chicken, red caviar, sauce*
- Салат Киноа со свеклой** Киноа, свекла, сыр Фета, жареный миндаль, медовый винегрет .....590 ₺  
*Quinoa salad with beetroot Quinoa, beetroot, Feta cheese, grilled almond, honey vinaigrette*

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

<b>Клуб-сэндвич Ladurée</b> Куриное филе, яйцо, помидор, салат айсберг, бекон .....640 ₺ <i>Club Ladurée Chicken, egg, tomato, iceberg salad, bacon</i>
<b>Клуб-сэндвич с лососем</b> Конгенный лосось, салат айсберг, огурец, помидор, яйцо, шнитт лук .....690 ₺ <i>Club Salmon Smoked Salmon, smoked salmon, iceberg salad, cucumber, tomato, egg</i>
<b>Бургер классический ~ Classic burger</b> .....710 ₺ <i>Сыр Эменталь, помидоры конфи, корнишоны, салат латук, медово-горчичная заправка Emmentaler cheese, tomatoes confit, cornichons, lettuce salad, honey-mustard dressing</i>
<b>Лосось на гриле</b> Брокколи, манго, красный перец, кинза и красная икра .....1100 ₺ <i>Grilled Salmon Broccoli, mango, red pepper, coriander and red caviar</i>
<b>Сирлоин стейк</b> подается с листьями салата .....1200 ₺ <i>Sirloin Steak served with mixed salad</i>
<b>R Бефстроганов</b> Рис или картофельное пюре, шампиньоны, пюре из петрушки, .....950 ₺ <i>Beefstroganoff Rice or mashed potatoes, Paris mushroom, parsley puree</i>
<b>Жареное филе сайды</b> Пюре из нута, артишоки, соус Верж .....890 ₺ <i>Grilled pollock fillet Chickpea puree, artichokes, sauce Verge</i>
<b>Ризотто с черным трюфелем</b> Рис Карнароли, тертый трюфель, сыр Пармезан .....660 ₺ <i>Black truffle risotto Carnaroli rice, black truffle, parmesan cheese</i>

## АВТОРСКИЕ БЛЮДА / SIGNATURE DISHES

<b>Традиционный волован с курицей</b> Куриное филе, лесные грибы .....1100 ₺ <i>Traditional Vol-au-vent Chicken fillet, wild mushrooms</i>
<b>Овощной волован ~ Grilled vegetables vol-au-vent</b> .....860 ₺ <i>Обжаренный картофель, свекла, цуккини, морковь, цветная капуста, петрушка, овощной бульон с трюфелем Roasted potato, beetroot, zucchini, carrot, cauliflower, parsley, vegetable broth with truffle</i>
<b>Волован с осетром ~ Sturgeon vol-au-vent</b> .....1450 ₺ <i>Филе осетра, лук, грибы, тертая икра, лимонный соус Sturgeon fillet, onion, mushroom, black caviar, lemon sauce</i>

## ИКРА / CAVIAR

<b>Черная икра</b> С блинами и сметаной .....7700 ₺ <i>Black caviar With russian blinis, sour cream</i>
<b>Красная икра</b> С блинами и сметаной .....990 ₺ <i>Red caviar With russian blinis, sour cream</i>

## ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

<b>Картофель фри, Картофельное пюре, Листья Салата</b> .....150 ₺ <i>French Fries, Mashed potatoes, Mixed Salad</i>
--

## МОРОЖЕНОЕ / ICE CREAMS CUPS

*Вкус на Ваш выбор / Flavors of your choice*

Один шарик / One Scoop .....	190 ₺
Два шарика / Two Scoops .....	350 ₺
Три шарика / Three Scoops .....	490 ₺

### Мороженое Ice cream flavors

Мадагаскарская Ваниль, Кофе, Фисташка, Соленая Карамель, Роза, Каштан  
*Madagascar Vanilla, Coffee, Pistachio, Salted Caramel, Rose Petal, Chestnut*

### Сорбеты Sorbet flavors

Шоколад Гуанара, Малина, Клубника  
*Guanara Chocolate, Raspberry, Strawberry*

## ФИРМЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ LADURÉE LADURÉE ICE CREAMS CUPS

Замок Малерб ~ <i>Malsberbes</i> .....	650 ₺
<i>Сорбет Шоколад Гуанара, мороженое Соленая Карамель, карамелизованный фундук, взбитые сливки, меренга</i> <i>Chocolate Guanara sorbet, Salted Caramel ice cream, caramelized hazelnut, whipped cream, meringue</i>	

Испахан ~ <i>Isphan</i> .....	650 ₺
<i>Сорбет Малина, мороженое Роза, свежая малина, лиги, взбитые сливки, меренга</i> <i>Raspberry sorbet, Rose Petal ice cream, fresh raspberries, lychee, whipped cream, meringue</i>	

Ladurée ~ <i>Ladurée</i> .....	650 ₺
<i>Мороженое Каштан, дробленый каштан, взбитые сливки, меренга</i> <i>Chestnut ice cream, chestnut fragment, whipped cream, meringue</i>	

Кофе по-льежски ~ <i>Café Liégeois</i> .....	490 ₺
<i>Мороженое Кофе, герный кофе, жареный миндаль, взбитые сливки, меренга</i> <i>Coffee ice cream, strong coffee, silvered almond, whipped cream, meringue</i>	

Шоколад по-льежски ~ <i>Chocolate Liégeois</i> .....	490 ₺
<i>Сорбет Шоколад Гуанара, шоколадная крошка, карамелизованный фундук, взбитые сливки, меренга</i> <i>Chocolate Guanara ice cream, iced chocolate, caramelized hazelnut, whipped cream, meringue</i>	

## ПИРОЖНОЕ МАКАРОН / MACARONS

Пирожное макарон в ассортименте .....	170 ₺
<i>Mini macaron of your choice</i>	

### Постоянная коллекция ~ *The Collection*

Ваниль, роза, кофе, лакрица, лимон, цветок апельсина, фисташка, шоколад, малина, соленая карамель  
*Vanilla, rose, coffee, liquorice, lemon, orange blossom, pistachio, chocolate, raspberry, salted caramel*

### Сезонные вкусы ~ *Seasonal Macarons*

*Пожалуйста, уточните у вашего официанта*

*Your Chef de rang is pleased to present seasonal macarons to you*

## ФРАНЦУЗСКИЕ ТОСТЫ / FRENCH TOASTS

Французские тосты по рецепту Ladurée .....	750 ₺
Теплые тосты в кленовом сиропе с ванильным кремом Шантильи	

### *French toast*

*Warm french toast served with maple syrup and Chantilly whipped cream*

Французские тосты с розой и малиной по рецепту Ladurée .....	850 ₺
--	-------

Теплые тосты в малиновом соусе с ванильным кремом Шантильи со вкусом розы, украшенный свежей малиной

### *Rose and raspberry french toast*

*Warm french toast served with raspberry coulis, rose Chantilly whipped cream and fresh raspberries*

## КЛАССИЧЕСКИЕ ДЕСЕРТЫ / LADURÉE CLASSICS

<b>Испахан ~ <i>Ispahan</i></b> .....	610 ₺
<i>Большой макарон со вкусом розовых лепестков с нежной кремовой прослойкой из розы и кусочками лимы, украшенной свежей малиной и лепестком розы</i>	
<i>Fresh raspberries, lychee, whipped cream, meringue, rose water</i>	
<b>Сладкое Удовольствие ~ <i>Plaisir Sucré</i></b> .....	610 ₺
<i>Пеганье безе с фундуком, ганаш из молотного шоколада и взбитые сливки из молотного шоколада</i>	
<i>Hazelnut meringue biscuit, milk chocolate ganache and milk chocolate whipped cream</i>	
<b>Шоколадный эклер ~ <i>Jivara Chocolate Eclair</i></b> .....	350 ₺
<i>Заварное тесто с кремом из молотного шоколада и шоколадной глазурью, украшенной сусальным золотом</i>	
<i>Choux pastry filled with milk chocolate cream and chocolate glaze, decorated with gold leaf</i>	
<b>Релижьюс Поп-Арт ~ <i>Pop Art Religieuse</i></b> .....	550 ₺
<i>Профитроли из заварного теста с нежным кремом “Маракуйя”, дополненные желе из кокоса</i>	
<i>и кусочками свежего ананаса, декорированные глазурью и сливочным кремом</i>	
<i>Profiteroles with a delicate passion fruit cream, complemented with coconut jelly and pieces of fresh pineapple, decorated with glaze and cream</i>	
<b>Шу пралине ~ <i>Chou Praline</i></b> .....	510 ₺
<i>Профитроль из заварного теста с ореховым пралине, сливочным кремом “Париж-Брест” на основе ореха,</i>	
<i>декорированное сусальным золотом и карамелизированным фундуком</i>	
<i>Profiterole with nutty praline, nutty based cream “Paris-Brest”, decorated with gold leaf and caramelized hazelnut</i>	
<b>Мильфэй Фиалка-Черная Смородина ~ <i>Violet -Black Currant Millefeuille</i></b> .....	550 ₺
<i>Карамелизированное слоенное тесто с прослойкой из сливочного крема “Патисьер” с ароматом фиалки</i>	
<i>и конфи из черной смородины</i>	
<i>Caramelized puff pastry with a layer of violet flavored cream “Pâtissier” and confit of black currant</i>	
<b>Тарт Ананас ~ <i>Pineapple tart</i></b> .....	550 ₺
<i>Кокосовый крем с кусочками свежего ананаса, сливочный крем с ромом на подложке из песочного теста</i>	
<i>Coconut cream with fresh pineapple slices, rum flavored cream on shortcrust pastry</i>	
<b>Тарт Татен ~ <i>La tarte tatin</i></b> .....	550 ₺
<i>Слоенное тесто с прослойкой из цитрусовой карамели, украшено запеченными с сахаром яблоками и кремом</i>	
<i>Шантильи из взбитых сливок</i>	
<i>Puff pastry garnished with a caramel crèmeux and baked caramelized apples. Topped with a scoop of vanilla whipped cream</i>	
<b>Ванильно-шоколадный Сент-Оноре ~ <i>Saint Honoré vanille chocolat</i></b> .....	550 ₺
<i>В основе шоколадное слоеное тесто с двумя видами крема украшенное профитролями из заварного теста</i>	
<i>и нежным кремом Шантильи</i>	
<i>Chocolate Puff pastry and choux pastry, all topped with a vanilla cream from Madagascar, and a unctuous chocolate cream from Madagascar too.</i>	
<b>Клубничное удовольствие ~ <i>Strawberry Pleasure</i></b> .....	550 ₺
<i>Легкий кокосовый мусс со свежими ягодами клубники на тонкой фундучно-кокосовой основе с клубничным конфитюром</i>	
<i>A light and fresh pastry. A crispy shortbread and a strawberry marmalade covered with a light coconut mousse.</i>	
<i>The whole, decorated with fresh wild strawberries.</i>	

## ВЫПЕЧКА И КЕКСЫ / VIENNOISERIES & CAKES

<b>Круассан ~ <i>Ladurée Croissant</i></b> .....	210 ₺
<b>Круассан с грецким орехом ~ <i>Walnut Croissant</i></b> .....	210 ₺
<b>Булочка с шоколадом ~ <i>Chocolate Croissant</i></b> .....	210 ₺
<b>Булочка Канеле ~ <i>Cannele</i></b> .....	130 ₺
<b>Миндальная булочка «Босток» ~ <i>Bostock Almond Brioche</i></b> .....	210 ₺
<b>Улитка с изюмом ~ <i>Raisin roll</i></b> .....	210 ₺
<b>Лимонный кекс ~ <i>Cake Citron</i></b> .....	180 ₺
<b>Кекс с сухофруктами ~ <i>Cake with dry fruits</i></b> .....	180 ₺

Все цены указаны в рублях и включают все налоги  
All prices are quoted in Rubles and include all taxes