

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**690 ₺
Сибас, ананас, огурец, оливковое масло, лайм, имбирь
Sea bass, pineapple, cucumber, olive oil, lime, ginger
- Грибные ньокки ~ Mushroom gnocchi**650 ₺
Лисички, шампиньоны, эноки, сыр Пармезан, трюфельно-грибной крем-соус, лук
Chanterelles, champignons, enoki mushrooms, Parmesan cheese, mushroom-truffle cream, onion
- \checkmark **Хрустящий фалафель ~ Crunchy falafel**390 ₺
- R Пельмени с семгой ~ Russian pelmeni with salmon**590 ₺
- R Пельмени с мясом ~ Russian pelmeni with meat**550 ₺

СУПЫ / SOUPS

- Французский луковый суп ~ French onion soup**490 ₺
Слоеная булка, луковый конфитюр, сыр Эмменталь
Puff pastry, onion confiture, Emmental cheese
- Картофельный велюте ~ Potato velouté**490 ₺
Черный трюфель, трюфельный Маскарпоне, слоеная булка, бекон, трюфельное пюре
Black truffle, truffle Mascarpone, puff pastry, bacon, truffle puree
- R Борщ ~ Russian borsch soup**550 ₺

ОМЛЕТЫ / OMELETS

- Белый омлет, шпинат и козий сыр**590 ₺
White omelet, spinach, goat cheese
- Омлет Ladurée** Классический омлет, грибы, сыр Эмменталь, ветчина, помидоры670 ₺
Ladurée omelet, Omelet, mushrooms, Emmental cheese, ham, tomato
- Яйцо Молле** С лососем и авокадо620 ₺
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 винегрет590 ₺
Quinoa salad with beetroot Quinoa, beetroot, Feta cheese, grilled almond, honey vinaigrette

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

Клуб-сэндвич Ladurée Куриное филе, яйцо, помидор, салат айсберг, бекон640 ₺ <i>Club Ladurée Chicken, egg, tomato, iceberg salad, bacon</i>
Клуб-сэндвич с лососем Конденный лосось, салат айсберг, огурец, помидор, яйцо, шнитт лук690 ₺ <i>Club Salmon Smoked Salmon, iceberg salad, cucumber, tomato, egg</i>
Бургер классический ~ Classic burger710 ₺ <i>Сыр Эмменталь, помидоры конфи, корнишоны, салат латук, медово-горчичная заправка</i> <i>Emmental cheese, tomatoes confit, cornichons, lettuce salad, honey-mustard dressing</i>
Лосось на гриле Брокколи, манго, красный перец, кинза и красная икра1100 ₺ <i>Grilled Salmon Broccoli, mango, red pepper, coriander and red caviar</i>
Сirloин стейк подается с листьями салата1200 ₺ <i>Sirloin Steak served with mixed salad</i>
Р Бефстроганов Рис или картофельное пюре, шампиньоны, пюре из петрушки,950 ₺ <i>Beefstroganoff Rice or mashed potatoes, Paris mushroom, parsley puree</i>
Жареное филе сайды Пюре из нута, артишоки, соус Верж890 ₺ <i>Grilled pollock fillet Chickpea puree, artichokes, sauce Verge</i>
Ризотто с черным трюфелем Рис Карнароли, тертый трюфель, сыр Пармезан660 ₺ <i>Black truffle risotto Carnaroli rice, black truffle, parmesan cheese</i>

АВТОРСКИЕ БЛЮДА / SIGNATURE DISHES

Традиционный волован с курицей Куриное филе, лесные грибы1100 ₺ <i>Traditional Vol-au-vent Chicken fillet, wild mushrooms</i>
Овощной волован ~ Grilled vegetables vol-au-vent860 ₺ <i>Обжаренный картофель, свекла, цуккини, морковь, цветная капуста, петрушка, овощной бульон с трюфелем</i> <i>Roasted potato, beetroot, zucchini, carrot, cauliflower, parsley, vegetable broth with truffle</i>
Волован с осетром ~ Sturgeon vol-au-vent1450 ₺ <i>Филе осетра, лук, грибы, тертая икра, лимонный соус</i> <i>Sturgeon fillet, onion, mushrooms, black caviar, lemon sauce</i>

ИКРА / CAVIAR

Черная икра С блинами и сметаной7700 ₺ <i>Black caviar With russian blinis, sour cream</i>
Красная икра С блинами и сметаной990 ₺ <i>Red caviar With russian blinis, sour cream</i>

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

Картофель фри, Картофельное пюре, Листья Салата150 ₺ <i>French Fries, Mashed potatoes, Mixed Salad</i>
--

МОРОЖЕНОЕ / ICE CREAMS CUPS

Вкус на Ваш выбор / Flavors of your choice

Один шарик / One Scoop	150 ₺
Два шарика / Two Scoops	300 ₺
Три шарика / Three Scoops	450 ₺

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 Мальзерб ~ <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>Isbahan</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

Испахан ~ <i>Ispahan</i>	610 ₺
<i>Большой макарон со вкусом розовых лепестков с нежной кремовой прослойкой из розы и кусочками лиги, украшенной свежей малиной и лепестком розы</i>	
<i>Fresh raspberries, lychee, whipped cream, meringue, rose water</i>	
Сладкое Удовольствие ~ <i>Plaisir Sucré</i>	610 ₺
<i>Пегеные 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>	
Шоколадный эклер ~ <i>Jivara Chocolate Eclair</i>	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>	
Релижьюс Поп-Арт ~ <i>Pop Art Religieuse</i>	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>	
Шу пралине ~ <i>Chou Praline</i>	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>	
Мильфей Фиалка-Черная Смородина ~ <i>Violet -Black Currant Millefeuille</i>	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>	
Тарт Ананас ~ <i>Pineapple tart</i>	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>	
Тарт Татен ~ <i>La tarte tatin</i>	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>	
Ванильно-шоколадный Сент-Оноре ~ <i>Saint Honoré vanille chocolat</i>	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>	
Клубничное удовольствие ~ <i>Strawberry Pleasure</i>	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

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

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