


# Provence

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



<b>ОЛИВКИ ГИГАНТСКИЕ</b> <i>в прованских травах</i>	100 гр.	<b>260.-</b>
<b>ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ</b> <i>Мелко порубленный лосось, перепелиное яйцо, руккола, каперсы, приправленные бальзамическим уксусом, тапенад из маслин</i>	200 гр.	<b>740.-</b>
<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b> <i>Мягкие и твердые сорта сыров с мёдом и орехами</i>	200 гр.	<b>940.-</b>
<b>РЫБНОЕ АССОРТИ</b> <i>Лосось шеф-посола, палтус холодного копчения, угорь с лимоном и заправкой из хрена</i>	230 гр.	<b>1 200.-</b>
<b>КАПРЕЗЕ</b> <i>Томаты, моцарелла, базилик</i>	290 гр.	<b>700.-</b>
<b>РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ</b> <i>Руккола, креветки, томаты черри, чабатта, бальзамическая заправка</i>	180 гр.	<b>720.-</b>
<b>КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С АПЕЛЬСИНОВЫМ МАСЛОМ И БРУСКЕТТОЙ</b>	230 гр.	<b>420.-</b>
<b>ФИЛЕ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b> <i>Сельдь, картофель, красный лук</i>	200 гр.	<b>340.-</b>
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ</b> <i>Баклажан, грецкий орех, кинза, вяленые томаты</i>	185 гр.	<b>460.-</b>
<b>МАРИНОВАННЫЕ МИНОГИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> <i>С ржаными гренками и горчичным соусом</i>	200 гр.	<b>510.-</b>

# Provence

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ С ТУНЦОМ НА ГРИЛЕ</b> <i>Филе тунца, салат айсберг, руккола, томаты черри, яйцо пашот, вяленые томаты, апельсиновый соус</i>	230 гр.	<b>670.-</b>
<b>СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЖАРЕНЫМ ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ</b> <i>Жареный сыр Фета, томаты, паприка, огурец, маслины, салатный микс, красный лук, оливковое масло, мед, соус “Бальзамико”</i>	280 гр.	<b>450.-</b>
<b>ОЛИВЬЕ ДОМАШНИЙ</b> <i>Морковь, картофель, огурец, колбаса вареная, яйцо, майонез</i>	240 гр.	<b>350.-</b>
<b>ВИНЕГРЕТ С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ</b> <i>Свекла, картофель, морковь, огурец, килька, гренки</i>	210 гр.	<b>210.-</b>
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ “ЦЕЗАРЬ” С КУРИНЫМ ФИЛЕ</b> <i>Филе куриной грудки, ромейн и айсберг, томаты черри, соус «Цезарь», чесночные гренки, пармезан</i>	250 гр.	<b>565.-</b>
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ “ЦЕЗАРЬ” С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b> <i>Тигровые креветки, ромейн и айсберг, томаты черри, пармезан, соус «Цезарь», чесночные гренки</i>	250 гр.	<b>950.-</b>
<b>САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ И СЕЛЬДЕРЕЯ С СОУСОМ ПЕСТО</b> <i>Сельдерей, салатный микс, редис, морковь, красная капуста, огурцы, томаты черри, соус “Песто”</i>	200 гр.	<b>340.-</b>
<b>САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ</b> <i>Лосось г/к, листья салата, помидор, обжаренный картофель, заправка из оливкового масла</i>	220 гр.	<b>750.-</b>
<b>САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ</b> <i>Куриная печень, салатный микс, мёд, томаты черри, груша, сыр Пармезан, горчичный соус</i>	230 гр.	<b>390.-</b>
<b>САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ</b> <i>Баклажан, листья салата, томаты черри, огурец</i>	200 гр.	<b>510.-</b>
<b>САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ И ЕЖЕВИЧНЫМ СОУСОМ</b> <i>Салатный микс, утиная грудка, апельсин, ежевичный соус</i>	200 гр.	<b>630.-</b>

# Provence

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### **КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ**

*Тигровые креветки с рукколой и азиатским соусом*

200 гр. **1 215.-**

### **ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ**

*Мидии, запеченные с сырным соусом, гренками и кунжутом, подается с листьями салата и соусом "Терияки"*

230 гр. **750.-**

### **ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С СЫРАМИ**

*Баклажан, твердый и мягкий сыр, томат и базилик*

240 гр. **520.-**

### **СОТЕ ИЗ МИДИЙ**

*Мидии голубые на раковине, сыр моцарелла, зелень, тобаско*

360 гр. **685.-**

### **ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ**

*С азиатским соусом*

400 гр. **560.-**

# Provence

## СУПЫ

<b>КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ</b> <i>Отварной цыпленок, перепелиное яйцо, домашняя лапша, зелень</i>	300 гр.	<b>260.-</b>
<b>КРЕМ-СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ</b> <i>Белые грибы, шампиньоны, картофель, лук, сливки</i>	280 гр.	<b>420.-</b>
<b>БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ, САЛОМ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЧЕСНОЧНОЙ БУЛОЧКОЙ</b> <i>Говядина, свекла, картофель, лук, чеснок, морковь, капуста, зелень, подается со сметаной, салом и чесночной булочкой</i>	350 гр.	<b>400.-</b>
<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ</b> <i>Буженина, колбаски, говядина, мясо цыплёнка, лук, соленый огурец, томаты, сметана, зелень, маслины, лимон</i>	350 гр.	<b>460.-</b>
<b>КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА</b> <i>Шпинат, сливки, лосось горячего копчения, картофель</i>	280 гр.	<b>440.-</b>
<b>УХА ПО-ДОМАШНЕМУ</b> <i>Лосось, судак, лук порей, томаты черри, картофель</i>	300 гр.	<b>750.-</b>
<b>ТОМ-ЯМ</b> <i>Тайский острый суп Кокосовое молоко, креветки, сок лайма, грибы, томаты черри</i>	400 гр.	<b>950.-</b>

# Provence

## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

### **СИБАС ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

280 гр. **1 165.-**

*Из собственной коптильни*

*Сибас, салатный микс, томаты черри*

### **ФИЛЕ ДОРАДО С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ**

310 гр. **820.-**

*Дорадо, баклажан, цукини, лук порей, корень сельдерея, соус яблочный*

### **ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ С РУККОЛОЙ И СОУСОМ “ПЕСТО”**

270 гр. **1 115.-**

*Запеченное филе тунца, руккола, лайм, соус цитрусовый, вяленый томат*

### **ЛОСОСЬ НА ПАРУ С ДИКИМ И БЕЛЫМ РИСОМ**

350 гр. **1 100.-**

*Лосось, дикий и белый рис, лимон, сливочный соус*

### **КОТЛЕТКИ ИЗ ЩУКИ И СУДАКА**

350 гр. **640.-**

*Щука, судак, картофельное пюре с базиликом, черри, сливочный соус*

# Provence

## МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА</b> <i>Говядина, печеный помидор, руккола, пряное масло</i>	300 гр.	<b>1 500.-</b>
<b>БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ ПАШОТ, ЗЕЛеноЙ СПАРЖЕЙ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ</b> <i>Говядина, свинина, зеленая спаржа, бекон, куриное яйцо, микс салат</i>	365 гр.	<b>790.-</b>
<b>БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b> <i>Говяжья вырезка, лук, сливки, шампиньоны, картофельное пюре, томаты черри, соленый огурец</i>	350 гр.	<b>740.-</b>
<b>ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ В СОУСЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА С КУС-КУСОМ</b>	340 гр.	<b>1 200.-</b>
<b>СВИНАЯ КОРЕЙКА С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b> <i>Свинина на гриле с вишневым соусом, картофель, свежий огурец, паприка</i>	350 гр.	<b>690.-</b>
<b>СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ БАРБЕКЮ</b> <i>С картофелем пай и пивным соусом</i>	450 гр.	<b>1 100.-</b>
<b>ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ</b>	260 гр.	<b>450.-</b>
<b>КОТЛЕТКИ ИЗ КРОЛИКА НА ПАРУ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ И СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА</b> <i>Кролик, брюссельская капуста, черри, оливковое масло, шпинат, сливки</i>	300 гр.	<b>570.-</b>
<b>УТИНАЯ НОЖКА С ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ, ПИРОЖКОМ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ</b>	350 гр.	<b>880.-</b>
<b>ИНДЕЙКА НА ПАРУ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И ГРИБНЫМ СОУСОМ</b> <i>Филе индейки, тимьян, паприка, огурец, томаты</i>	300 гр.	<b>570.-</b>
<b>ЦЫПЛЁНОК “КОРНИШОН” С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ</b> <i>Цыпленок, цуккини, сладкий перец, баклажан, красный лук, аджика</i>	300 гр.	<b>980.-</b>
<b>КОТЛета ПО-КИЕВСКИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ</b> <i>Подаётся с печеным картофелем и рукколой</i>	340 гр.	<b>560.-</b>
<b>ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b> <i>Котлета из мяса курицы и индейки, картофельное пюре, грибной соус</i>	340 гр.	<b>430.-</b>

# Provence

## ПАСТА

**ПЕННЕ С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ “ПЕСТО”** 280 гр. **410.-**  
*Пенне, курица, соус «Песто», пармезан, базилик, черри*

**СПАГЕТТИ “КАРБОНАРА”** 300 гр. **480.-**  
*Спагетти, бекон, лук, сливки, яичный желток, пармезан, черный перец*

**СПАГЕТТИ “БОЛОНЕЗЕ”** 300 гр. **660.-**  
*Спагетти, рубленая говядина, томатный соус, лук, морковь, чеснок, сельдерей, пармезан, базилик*

**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ И ЦУККИНИ** 300 гр. **750.-**  
*Тальятелле, лосось, цуккини, томаты, базилик, сыр, сливочно-томатный соус*

## ПИЦЦА

**ЧЕТЫРЕ СЫРА** 543 гр. **540.-**  
*Сыры моцарелла, грано подано, горгонзола, гауда, соус томатный*

**ГАВАЙСКАЯ** 606 гр. **470.-**  
*Моцарелла, окорок свиной, куриная грудка, ананас консервированный, соус томатный*

**ДОМАШНЯЯ** 700 гр. **490.-**  
*Моцарелла, ветчина, шампиньоны, томаты*

**ПЕПЕРОНИ** 420 гр. **600.-**  
*Моцарелла, томатная паста, колбаса «Пепперони»*

**МАРГАРИТА** 544 гр. **380.-**  
*Томаты, моцарелла*

# Provence

## ГАРНИРЫ



<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ</b>	150 гр.	<b>210.-</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	150 гр.	<b>180.-</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ШОРЕ</b>	150 гр.	<b>180.-</b>
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b>	150 гр.	<b>410.-</b>
<b>ОВОЩИ НА ПАРУ</b>	150 гр.	<b>240.-</b>
<b>МИКС ИЗ РИСА</b>	150 гр.	<b>180.-</b>

## ХЛЕБ

<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ</b>	150 гр.	<b>130.-</b>
<b>ФОКАЧЧА</b>	200 гр.	<b>130.-</b>



# Provence

## ДЕСЕРТЫ



<b>МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ (1 шарик)</b>	50 гр.	<b>100.-</b>
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК</b> <i>с ягодным соусом</i>	120 гр.	<b>230.-</b>
<b>ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ</b> <i>с шариком мороженого</i>	180 гр.	<b>340.-</b>
<b>ВАФЕЛЬНАЯ ТРУБОЧКА</b> <i>с заварным кремом</i>	180 гр.	<b>320.-</b>
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН</b> <i>с шариком мороженого</i>	160 гр.	<b>350.-</b>
<b>ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ МАНГО С МОРОЖЕНЫМ</b> <i>манго, йогурт, клубника, малиновый соус, мороженое на выбор</i>	270 гр.	<b>450.-</b>
<b>НАПОЛЕОН</b> <i>с заварным кремом</i>	140 гр.	<b>350.-</b>
<b>ТОРТ “ЧЁРНЫЙ ПРИНЦ”</b> <i>с шоколадным муссом</i>	120 гр.	<b>230.-</b>
<b>ТИРАМИСУ</b>	120 гр.	<b>410.-</b>
<b>МУСС МАНГО-МАРАКУЙЯ</b>	170 гр.	<b>330.-</b>
<b>ТОРТ “БЕЗЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ”</b>	200 гр.	<b>310.-</b>
<b>МИРАБЕЛЬ</b>	170 гр.	<b>350.-</b>