



Provence

ресторан

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

ОЛИВКИ ГИГАНТСКИЕ <i>в прованских травах</i>	100 г	230.-
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА <i>Мягкие и твердые сорта сыров с вареньем и орехами, виноград</i>	200 г	640.-
РЫБНОЕ АССОРТИ <i>Лосось шеф-посола, палтус холодного копчения, угорьс лимоном и заправкой из хрена</i>	230 г	790.-
КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С АПЕЛЬСИНОВЫМ МАСЛОМ И БРУСКЕТТОЙ	200 г	420.-
ФИЛЕ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ <i>Сельдь, картофель, красный лук</i>	200 г	340.-
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ <i>Баклажан, грецкий орех, кинза, вяленые томаты</i>	185 г	460.-
МАРИНОВАННЫЕ МИНОГИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ <i>С ржаными гренками и горчичным соусом</i>	200 г	510.-
ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ <i>Мидии, запеченные с сырным соусом, гренками и кунжутом, подается с листьями салата и соусом "Терияки"</i>	230 г	590.-
БОЛЬШОЙ ГАМБУРГЕР С КАРТОШКОЙ ФРИ И СОУСОМ «ВВQ» <i>Гамбургер с котлетой из говядины и свинины</i>	350 г	600.-


САЛАТЫ

СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЖАРЕНЫМ ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ <i>Жареный сыр Фета, томаты, паприка, огурец, маслины, салатный микс, красный лук, оливковое масло, мед, соус "Бальзамико"</i>	280 г	450.-
КЛАССИЧЕСКИЙ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИНЫМ ФИЛЕ <i>Филе куриной грудки, ромейн и айсберг, томаты черри, соус «Цезарь», чесночные гренки, пармезан</i>	250 г	480.-
КЛАССИЧЕСКИЙ «ЦЕЗАРЬ» С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ <i>Тигровые креветки, ромейн и айсберг, томаты черри, пармезан, соус «Цезарь», чесночные гренки</i>	250 г	630.-


САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ ДОМАШНИЙ <i>Морковь, картофель, огурец, колбаса вареная, яйцо, зеленый горошек, майонез</i>	280 г	350.-
САЛАТ КАПРЕЗЕ <i>Томаты, моцарелла, базилик</i>	290 г	560.-

СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ <i>Отварной цыпленок, перепелиное яйцо, домашняя лапша, зелень</i>	300 г	260.-
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ, САЛОМ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЧЕСНОЧНОЙ БУЛОЧКОЙ <i>Говядина, свекла, картофель, лук, чеснок, морковь, капуста, зелень, подается со сметаной, салом и чесночной булочкой</i>	350 г	370.-
КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА <i>Шпинат, сливки, лосось горячего копчения, картофель</i>	280 г	410.-
 КРЕМ-СУП ИЗ СПАРЖИ <i>Спаржа, креветки тигровые, базилик, масло оливковое</i>	265 г	310.-
УХА ПО-ДОМАШНЕМУ <i>Лосось, судак, лук порей, томаты черри, картофель</i>	300 г	520.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЛОСОСЬ НА ПАРУ С ДИКИМ И БЕЛЫМ РИСОМ <i>Лосось, дикий и белый рис, лимон, сливочный соус</i>	350 г	790.-
 ФИЛЕ ДОРАДО С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ <i>Дорадо, баклажан, цукини, лук порей, соус яблочный</i>	310 г	650.-
БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ <i>Говяжья вырезка, лук, сливки, шампиньоны, картофельное пюре, томаты черри, соленый огурец</i>	350 г	570.-
УТИНАЯ НОЖКА С ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ, ПИРОЖКОМ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	350 г	670.-
ИНДЕЙКА НА ПАРУ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И ГРИБНЫМ СОУСОМ <i>Филе индейки, тимьян, паприка, огурец, томаты</i>	300 г	490.-
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ	200/50 г	390.-




ПИЦЦА

ЧЕТЫРЕ СЫРА <i>Сыры моцарелла, грано подано, горгонзола, гауда, соус томатный</i>	543 г	540.-
ГАВАЙСКАЯ <i>Моцарелла, окорок свиной, индейка, кура грудка, ананас консервированный, соус томатный</i>	606 г	470.-
ДОМАШНЯЯ <i>Моцарелла, ветчина, индейка, шампиньоны, томаты</i>	700 г	490.-
ПЕППЕРОНИ <i>Моцарелла, томатная паста, колбаса «Пепперони»</i>	420 г	600.-
МАРГАРИТА <i>Томаты, моцарелла</i>	544 г	380.-

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ <i>Отварной цыпленок, перепелиное яйцо, домашняя лапша, зелень</i>	150 г	130.-
---	-------	--------------

ДЕСЕРТЫ

 «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»	200 г	310.-
 КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК <i>с ягодным соусом</i>	120 г	230.-
 ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ <i>с шариком мороженого</i>	180 г	290.-
МУСС «МАНГО И МАРАКУЙЯ»	170 г	330.-
НАПОЛЕОН <i>с заварным кремом</i>	140 г	330.-
ТИРАМИСУ	120 г	790.-



Шеф-повар рекомендует