CRISTAL ROOM Baccarat

ШЕФ-ПОВАР МИШЕЛЬ ЛЕНЦ ПРЕДЛАГАЕТ ИЗЫСКАННЫЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ ЛУЧШИХ ПРОДУКТОВ САМЫХ ПЛОДОРОДНЫХ РЕГИОНОВ РОССИИ, С УНИКАЛЬНЫМ ШТРИХОМ ФРАНЦУЗСКОГО КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	***РУБ.***
ДИКИЙ ЛОСОСЬ С ХРЕНОМ И СОРБЕТОМ ИЗ РУККОЛЫ	1000
СЫР БУРРАТА С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ	1100
УТИНОЕ ФУА-ГРА СО СПЕЦИЯМИ И РОЖДЕСТВЕНСКИМ КОНФИТЮРОМ	1200
ДЕРЕВЕНСКИЙ ТЕРРИН ИЗ ФЕРМЕРСКОГО МЯСА ТЕЛЯТИНЫ И ПТИЦЫ С ЧАТНИ ИЗ КРАСНОГО ЛУКА	1400
ДИКИЙ ЛОСОСЬ, КОПЧЕННЫЙ НА МОЖЖЕВЕЛОВЫХ ОПИЛКАХ, С ДЕРЕВЕНСКИМ ХЛЕБОМ	1000
САЛАТ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА С ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ И СОУСОМ ИЗ ПЕТРУШКИ	2400
САЛАТ С ИСПАНСКИМ ОСЬМИНОГОМ, ПЕРЦЕМ ПИКИЛЬО И КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ	1700
САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ ЗЕЛЕНЫХ ОВОЩЕЙ	1000
УСТРИЦЫ ИЗ НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ (1 ШТ.)	700
РАКИ С РЕМУЛАДОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ	2800
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЭСПЕЛЕТСКИМ ПЕРЦЕМ	1400
АССОРТИ СЫРОВ	2700
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
ГРЕБЕШКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПАРМЕЗАНОМ	1500
ЛУКОВЫЙ СУП О-ГРАТЕН	1100
ФРИКАСЕ ИЗ УЛИТОК С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	1400
РАВИОЛИ С ФЕРМЕРСКИМ КРОЛИКОМ И ГУСТЫМ СОУСОМ	1100
СУП ИЗ ЗЕЛЕНОЙ СПАРЖИ	1500
ЭСКАЛОП УТИНОГО ФУА-ГРА С СОУСОМ ИЗ КРАСНЫХ И ЧЕРНЫХ ЯГОД	2400
ГРИБНОЕ АССОРТИ «РУССКИЙ ЛЕС» С СОУСОМ ИЗ КРАПИВЫ	1600
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ ПОН-НЁФ	1800
ТЕЛЯТИНА НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ	4000
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА «ШАТОБРИАН» С КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ И СОУСОМ «БЕАРНЕЗ»	3300
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ, ТУЩЕННЫЕ В ПОРТВЕЙНЕ, С ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ С ТРЮФЕЛЕМ	1600
УТКА В КРАСНОМ ВИНЕ С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ	2800
ФОРЕЛЬ С ГУСТЫМ СОУСОМ И МИНДАЛЕМ	2400
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ИЗ ЭСПЕЛЕТСКОГО ПЕРЦА	1400
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	1700
РИЗОТТО С ЗЕЛЕНОЙ СПАРЖЕЙ	1000
СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»	1500
ГАРНИРЫ	
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	1500
ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА	1000
СВЕЖИЙ ШПИНАТ	400
ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	1500
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ ГРИЛЬ	500
СЕЗОННЫЕ ГРИБЫ	700
КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ CRISTAL ROOM BACCARAT	
ГОВЯДИНА ГРИЛЬ С СОУСОМ «БЕАРНЕЗ» И КАРТОФЕЛЕМ «АННА»	19000
АНТРЕКОТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛУКОМ-ШАЛОТОМ И СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА	9000
ЦЕСАРКА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ТЕСТЕ (НА 2 ПЕРСОНЫ)*	5500
ДИКИЙ ТЮРБО ГРИЛЬ И КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЯМИ	9000
ДИКИЙ СИБАС ГРИЛЬ СО ШПИНАТОМ И СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА	6000

*Блюдо необходимо заказать за сутки

Michel Lentz

CRISTAL ROOM Baccarat

THE CHEF MICHAEL LENTZ OFFERS GOURMET DISHES MADE OF THE BEST PRODUCTS FROM THE MOST FERTILE REGIONS OF RUSSIA, WITH THE UNIQUE TOUCH OF FRENCH CULINARY EXELLENCE.

COLD APPETIZERS

	RUB
WILD SALMON WITH HORSERADISH AND ROCKET SALAD SORBET	1000
BURRATA WITH TOMATOES AND BASIL	1100
DUCK FOIE GRAS WITH SPICES AND DRIED FRUITS JAM	1200
FARM VEAL AND FOWL TERRINE WITH RED ONION CHUTNEY	1400
WILD SALMON SMOKED ON JUNIPER SAWDUST WITH COUNTRY BREAD	1000
KING CRAB SALAD WITH GREEN APPLE AND PARSLEY SAUCE	2400
SPANISH OCTOPUS SALAD WITH PIQUILLO PEPPER AND CHERRY POTATOES	1700
GREEN CRISPY SALAD	1000
NEW ZEALAND OYSTERS (1 pc.)	700
CRAWFISH WITH CELERY REMOULADE	2800
BEEF CARPACCIO WITH ESPELETTE PEPPER	1400
CHEESE PLATE	2700

HOT APPETIZERS

SCALLOPS WITH PORCINI MUSHROOMS AND PARMESAN	1500
ONION SOUP AU GRATIN	1100
ESCARGOTS FRICASSEE WITH GARLIC SAUSE	1400
RAVIOLI WITH FARM-RAISED RABBIT AND THICK SAUCE	1100
GREEN ASPARAGUS SOUP	1500
FOIE GRAS ESCALOPE WITH BLACK AND RED BERRY SAUCE	2400
MUSHROOM PLATE "RUSSIAN FOREST" WITH NETTLE SAUCE	1600

MAIN COURSES

BEEF TARTAR WITH PONT-NEUF POTATOES	1800
VEAL CHOP WITH MOREL SAUCE	4000
BEEF TENDERLION "CHATEAUBRIAND" WITH CHERRY POTATOE AND BEARNAISE SAUCE	3300
VEAL CHHEKS, STEWED IN PORT WINE, WITH MASHED CELERY AND TRUFFLES	1600
DUCK, STEWED IN RED WINE, WITH HOMEMADE PASTA	2800
TROUT WITH THICK SAUCE AND ALMONDS	2400
KING PRAWNS WITH ESPELETTE SAUCE	1400
PORCINI MUSHROOMS RISOTTO	1700
GREEN ASPARAGUS RISOTTO	1000
PASTA BOLOGNESE	1500

SIDERS

MASHED POTATOES WITH BLACK TRUFFLE	1500
GREEN ASPARAGUS	1000
FRESH SPINACH	400
MASHED CELERY WITH TRUFFLE OIL	1500
GRILLED SEASONAL VEGETABLES	500
SEASONAL MUSHROOMS	700

CULINARY TRADITIONS OF BACCARAT CRISTAL ROOM

GRILLED SIMMENTAL BEEF WITH BÉARNAISE SAUCE AND POMMES «ANNA»	19000
BEEF ENTRECÔTE WITH SHALLOTS AND RED WINE SAUCE	9000
GUINEA FOWL COOKED IN DOUGH (FOR 2 PERSONS)*	5500
GRILLED WILD TURBOT AND MASHED POTATOE WITH TRUFFLES	9000
WILD GRILLED SEA BASS WITH SPINACH AND WHITE WINE SAUCE	6000

*The dish has to be ordered one day in advance.

Michel Lentz