

*Restaurant*

*La Colline*

*Moscow Santorini*

---

# *Холодные закуски*

---

<i>Башня из фуа-гра, сельдерея роти в желе из порто и копченым каштаном</i>	<i>2900</i>
<i>Карпаччо из японской дорадо с лимонными и апельсиновыми капсулами и цитрусовой заправкой</i>	<i>3200</i>
<i>Аргентинские креветки в хрустящем тесте катаифи на соусе из маракуйи и пряное гаспачо из моркови</i>	<i>2200</i>
<i>Фаршированные мини-кальмары в дуэте с тар-таром из осьминога на соусе ромеско из свежих томатов и сладкого перца</i>	<i>2900</i>
<i>Классический тар-тар "La Parisienne" из вырезки prime beef с чипсами Нори</i>	<i>3500</i>
<i>Овощная симфония на воздушной дорожке из козьего сыра с посыпкой из кедровых орешков</i>	<i>2400</i>
<i>Овощной тар-тар с маринадом из базилика, копчёной масляной рыбой и сорбетом из тархуна</i>	<i>1900</i>
<i>*Устрица Speciale № 2</i>	<i>1400</i>

---

*\*по предварительному заказу*

# *Горячие закуски*

---

*Обжаренная утиная печень с белыми грибами на крем-брюле из тыквы с каштановой пенкой* 3400

*Ризотто с белыми грибами с ароматными нотами трюфеля* 2800

*Равиоли с начинкой из цесарки и фуа-гра и перепелка с виноградным соусом* 3100

*Гребешки на воздушном пюре из кольраби с яблочно-морковным соусом, хрустящими чипсами и щучьей икрой* 2800

*Черные каннелони с начинкой из креветок, мидий и сибаса под соусом "Сабайон"* 3200

---

*Блюдо дня (спросите Вашего официанта)*

---

# Супы

---

*Крем суп “Два вкуса” из тыквы и каштана с трюфелем, фуа-гра и копчёной утиной грудкой* 2700

*Рыбный суп-бульон по-Каннски с чесночными гренками и соусом Руй с шафраном* 1300

*Луковый суп “Vieux Paris”* 1600

---

# Рыба

---

*Буйабес по-марсельски из 3-х видов свежей рыбы, диких креветок и мини-кальмаров с крутонами и соусом Руй* 5800

*Сибас в соли (подаётся со сливочным соусом и овощами)* 4800

*Филе дикого Saint Pierre с фенхелем и белым соусом из мидий* 5200

*Тюрбо под сливочным сабайоном с гарниром из картофельного пюре с водорослями и масляной рыбой и воздушным соусом Fumé* 6200

*Планиша — кальмары, креветки, гребешки, осьминоги, цукини и сладкий перец, приготовленные в средиземноморском стиле* 4300

---

# Мясо

---

<i>Оленина с брусничным соусом и муссом из сельдерея с каштанами</i>	<i>4800</i>
<i>Вырезка с соусом Порто и обжаренный картофель с белыми грибами</i>	<i>5500</i>
<i>Утиная грудка с муссом из тыквы и яблока с вишневым соусом и капсулой из фуа-гра</i>	<i>3800</i>
<i>Нежная курочка томленая при низкой температуре со сморчками и картофельным пюре</i>	<i>2900</i>
<i>Курица в стиле “Coeur au vin” (традиционное бургундское блюдо)</i>	<i>3300</i>
<i>Наваран из томлёного барашка со сморчками и овощами</i>	<i>3600</i>
<i>*Французская утка а-ля Людовик XV (на 4 персоны)</i>	<i>14900</i>

---

*\*по предварительному заказу*

---

# Десерт

---

*Пряная ром-баба с соусом маракуйя, кремчиз и малиной (Ром по желанию)* 2400

*Мусс гляссе с клубникой, цукатами из апельсинов и соусом Мартини* 1500

*Эклер "Royal" (с легким карамельным кремом и топпингом из черники и голубики)* 1600

*Чизкейк Сан Себастьян с ягодами и карамельным соусом* 1600

*Яблочный пирог La Colline на домашнем тесте с ванильным мороженым* 1800

*Крем-брюле с натуральной ванилью Бурбон* 1500

*Фондан из темного шоколада "Кайамбе" с фисташковой начинкой и шариком мороженого на выбор* 1600

## *Мороженое на выбор*

*Ванильное, шоколадное, фисташковое, карамельное* 450

## *Сорбет на выбор*

*Абрикос, лесные ягоды, лимон, манго, облепиха* 450

---

## *\*Специальное предложение от Шефа*

### *Закуски*

*Тар-тар из томатов с бураттой и помпушками*

*Нордик с копченым лососем и креветками*

*Салат с осьминогом*

*Оливье с крабом и авокадо*

*Нисуаз*

### *Горячее*

*Утка а-ля Людовик XV (на 4 персоны)*

*Кулебяка с начинкой из красной рыбы и риса с визигой*

*Сибас в тесте (подается со сливочным соусом и овощами)*

*Камчатский краб с соусом биск*

*Осьминог планша*

*Голубь с каштанами и сельдереем*

*Баранья лопатка с кус-кусом*

*Ростбиф с крем соусом, рукколой и вялеными томатами*

*Рибай с перечным соусом и гратен из картофеля*

### *Десерт*

*Павлова в стиле мильфей с малиной*

*Мильфей с ягодами*

*Чизкейк фисташковый с малиной*

*Ягоды фламбе*

---

*\*по предварительному заказу*