



*Французское кафе Le Valcon
предлагает Вам окунуться
в атмосферу Франции!*

*Мы рады предложить Вам блюда
французской, европейской и русской
кухни, вегетарианские блюда и
фирменные десерты. В разделе «Блюда от
Шефа» Вы найдете только новые и
интересные блюда от нашего шеф-повара.*

*Издавна во Франции придерживались
понятия здорового питания, вот и мы
при подборе ингредиентов блюд для
Меню, учли все стандарты европейского
качества. Поэтому блюда получаются
по-домашнему вкусными и полезными
для Вашего здоровья.*

*Мы рады сделать небольшой
отрезок времени, проведенного у нас,
поистине праздником!*

Le Valcon



Информация для наших гостей

*NEW: Бонусная система
скидок. Бонусные деньги
начисляются на карту почетного
гостя, в момент закрытия счета
от общей суммы заказа.*

*Бонусы не распространяются на
комплексные завтраки, обеды,
акции, сигареты.*

*Уважаемые гости, употребление
своих напитков и продуктов в
заведении, строго запрещено!!!*



ЗАВТРАКИ

с 10:00 до 12:00 (по будням)
с 11:00 до 12:00 (по выходным)

Завтрак 1

<i>Пшениная каша с изюмом и творогом</i>	200/1	
<i>Блинчики</i>	100/30	
<i>Ройбуш ягодный</i>	300/20	119р.

Завтрак 2

<i>Яичница Глазунья</i>	80/1	
<i>Сырники по-киевски</i>	150/30	
<i>Ройбуш ягодный</i>	300/20	159р.

Завтрак 3

<i>Классический французский омлет</i>	120/20/10	
<i>Французские классические гренки</i>	120	
<i>Кофе Капучино</i>	110/10	169р.

Завтрак 4

<i>Горячий сэндвич с курицей</i>	230/10/10	
<i>Кофе Капучино</i>	110/10	199р.



Блюда для завтрака

Классический французский омлет

Нежный классический омлет с гарниром из болгарского перца и помидора.

120/20/10 – 109р.

Омлет с креветками

Нежный классический омлет с обжаренными креветками и сыром, с гарниром из листьев салата.

120/45/10/20 – 249р.

Омлет с овощами и беконом

Нежный омлет с обжаренными помидорами, грибами, беконом, с добавлением сыра и гарниром из листьев салата.

120/100/20 – 249р.

Яичница из перепелиных яиц

Перепелиные яйца, жаренные на сливочном масле с помидорами.

110/1 – 99р.

Яичница с беконом и помидорами

Яичница глазунья из двух яиц с беконом и помидорами.

170 – 119р.

Сырники по-киевски со сметаной

150/30 - 90р.

Каши

Овсяная каша с яблоками и корицей

Домашняя овсяная каша, приготовленная на молоке, с добавлением яблочного сока, свежих яблок и корицы.

200 – 129р.

Каша рисовая с фруктами

Рисовая каша, приготовленная с добавлением изюма и мёда, подается с фруктами и ягодным соусом

260/1 139р.

Пшеничная каша с изюмом и творогом

Домашняя пшеничная каша, приготовленная на молоке с добавлением изюма, творога и сливочного масла.

200/1 – 89р.

Трещневая каша с печенью кролика и грибами

Рассыпчатая каша с обжаренным беконом, нежной печенью кролика и грибами.

220 – 139р.

Торжачие сэндвичи и гренки

Торжачий сэндвич с ветчиной и сыром

Хрустящий сэндвич с ветчиной, сыром, маринованным огурцом, листом салата, пассерованным луком, и помидором.

220/10/6 – 179р.

Торжачий сэндвич с курицей

Хрустящий сэндвич с куриным филе, сыром, маринованным огурцом, листом салата, пассерованным луком и помидором.

220/10/6 – 179р.

Французский пирог с курицей и грибами (Киш)

Традиционный французский пирог из песочного теста, с начинкой из куриного филе, шампиньонов и сливочно-сырного соуса.

120/5 - 99р.

Французские классические гренки

Нежные французский багет в яично-молочной смеси с сахаром и корицей.

120 – 89р.



Le Balcon Французское кафе

Шесто меню

Блины с начинкой

красной икрой	80/20	239р
кетой	80/40/20/6	175р
ветчиной и сыром	115/20	75р
творожным кремом и апельсином	170/10/5	69р

Блин с припеком

курицей и грибами	110/20	69р
-------------------	--------	-----

Блины

сметаной	80/30	40р
джемом	80/30	49р
медом	80/30	50р
сгущенным молоком	80/30	50р
ягодным и карамельным соусами	80/30	55р

Блины десертные

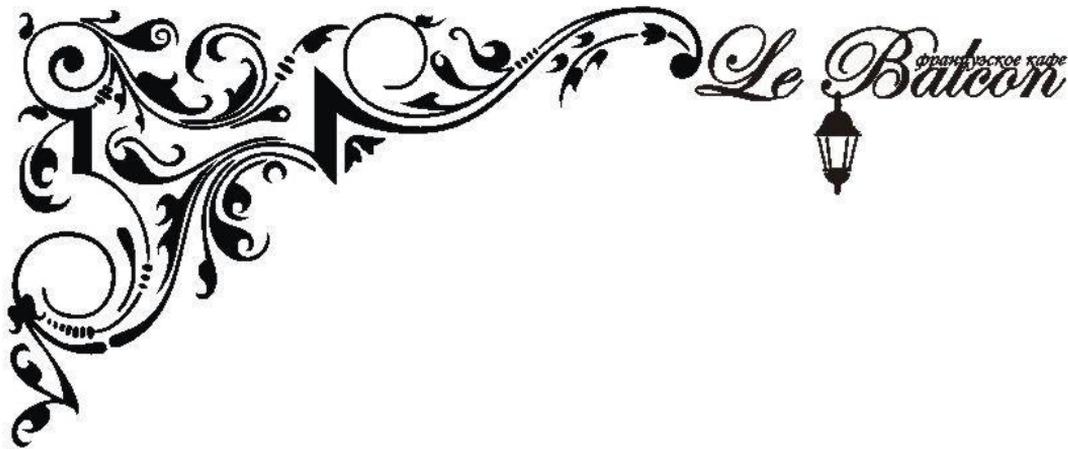
персиком и Маскарпоне	180/8	130р
бананом и шоколадом	135/15	65р
сырным кремом, ягодами и грецким орехом	170/10/5	130р

Пельмени

бульоном и грибами	315/15/1	105р
сметаной и маслом	220/20/10/1	105р

Пицца-конус

Посейдон	180	140р.
Гавайская	180	95р,
С беконом	180	95р,
Куриная	180	95р,



НАСТОЯЩИЕ ФРАНЦУЗСКИЕ КРУАССАНЫ!!!

Круассан с кетой

Хрустящий свежевыпеченный круассан с начинкой из нежного филе кеты специального посола, сочного салатного листа и сливочного масла.

1шт/35/5 – 139р.

Круассан с беконом

Хрустящий свежевыпеченный круассан с начинкой из обжаренного бекона, маринованного огурца и листа салата..

1шт/40/5 – 109р.

Круассан «4 сыра»

Хрустящий свежевыпеченный круассан, запеченный с сырами: «Гауда», «Виола», «Маасдам» и «Пармезан».

1шт/24/5 – 99р.

Круассан с ветчиной и сыром

Хрустящий свежевыпеченный круассан с начинкой из нежной ветчины, сыра «Гауда», свежего помидора и листа салата.

1шт/40/5 – 89р.

Круассан с шампиньонами и сыром

Хрустящий свежевыпеченный круассан, запеченный с шампиньонами и сыром «Гауда».

1шт/30/5 – 99р.

Круассан с шоколадом

Хрустящий свежевыпеченный круассан с шоколадной начинкой и сахарной пудрой.

1шт/35/1 – 99р.

Круассан классический

Хрустящий свежевыпеченный круассан с сахарной пудрой.

1шт/3 – 49р.

Круассан с яблоком

Хрустящий свежевыпеченный круассан с кусочками глазированных яблок и кремом из сливок.

80/5 – 64р.



БЛЮДА ОТ ШЕФА

Закуска из семги и сыра Филадельфия

Фулетики из семги с начинкой из сыра, риса, зелени, со свежим огурцом и изысканным апельсиновым и гранатовым соусами.

160/5 - 259р.

Веррине с семгой

Коктейльный салат из креветок, авокадо, плавленого сыра, слабосоленой семги, икры лосося, свежего огурца и лимона.

200/5/5 - 389р.

Салат из тигровых креветок с яблочными чипсами

Прекрасное сочетание тигровых креветок, листового салата, грейпфрута, и ананаса, с изысканным французским соусом и яблочными чипсами.

220 - 399р.

Ассорти для двоих «А-ля Марсель».

Изысканное блюдо из жареных морепродуктов: мидии киви, тигровые креветки, кольца кальмара в кляре, улитки.

Подается с оригинальным соусом с тонкой ноткой чеснока.

320/40/30/30/10 - 1259р.

Говядина с овощами и сыром Моццарелла

Медальоны из говяжьей вырезки, обжаренные на гриле, с цуккини, помидорами, запеченные с сыром. Подается с пикантным соусом из томатов и каперсов.

170/50/2/2 - 469р.

Лягушачьи лапки с ягодно-фруктовым фламбэ

Жареные лягушачьи лапки в хрустящей панировке, с ягодно-фруктовым фламбэ.

120/125 - 419р.

«Уточка в меде»

Маринованное по классическому рецепту филе утки, обжаренное до хрустящей медовой корочки с тонкой ноткой чеснока. Подается на воздушной овощной подушке.

100/110/20 - 469р.

Кальмар «Презент Кусто»

Кальмар, фаршированный в нежном сливочном соусе с добавлением сыра Гауда, креветками, жареным лососем и овощами.

250/50 - 429р.

Свинина «Да Пан Ди»

Нежные кусочки свинной вырезки на жаровне, обжаренные с овощами и арахисом в кисло-сладком соусе, с кунжутом и зеленым луком.

350/2/1/5 - 299р.

Баранина печеная по-корсикански

Нежная печеная баранина с шампиньонами и овощами - гриль: картофелем и помидорами. Подается с пикантным соусом на сковороде.

180/150/30 - 569р.



Холодные закуски

Икра лососевая

Зернистая икра лосося с маслом, лимоном и хрустящими гренками.
20/15/20/5/5/1 - 249р.

Сёмга слабосолёная

Филе семги собственного посола с лимоном и маслинами.
75/10/10/10/1 - 299р.

Ассорти рыбное

Филе сёмги, кеты и масляной рыбы.
90/30/5/9 гр – 479р.

Сельдь с отварным картофелем

Филе сельди с луком и отварным картофелем.
75/15/100/10/2 - 169р.

Эйфелева башня

Обжаренные баклажаны, помидоры, болгарский перец, сыр Фета, с ореховым соусом и травами.
300 - 299р.

Соленья

Маринованные опята, огурцы, чеснок, помидоры, острый перец, и малосольная капуста.
400 - 329р.

Овощное ассорти

Свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, маслины, зелень, укропное масло.
210/20 - 169р.

Отварной телячий язык с хреном и французской горчицей

75/30/30/10 - 269р.

Мясное ассорти

Говядина копчёная, колбаса с/к, филе куриное запечённое, бекон в/к.
170/20/9/6 - 379р.

Сырное ассорти

Сыры: Пармезан, Камамбер, Гауда, сливочный сыр Виола, Маасдам, ягодный соус, хлебцы, орехи, мёд.
150/90/40/10/10 - 469р.

Маслины / Оливки

50 гр. - 89 р.

Салаты

Салат с сёмгой с мидиями

Нежный салат в сырной корзиночке с обжаренной сёмгой и мидиями, в сочетании с салатным миксом, томатами, апельсинами, заправленный апельсиновым соусом.

200/20 – 349р.

Салат «Секрет Лауры»

Кета с/с, свежий помидор, яйцо, сыр Гауда, заправленные соусом на основе майонеза, а также салатный лист и икра лосося.

200/10/20/10 - 349р.

Салат «Греческий»

Свежий огурец, помидор, болгарский перец, листовой салат, сыр Фета, Моццарелла, маслины, базилик заправленные оливковым маслом холодного отжима.

220 - 249р.

Салат «Леон Сан Мишель»

Шелячий язык, яблоки, огурцы свежие, яйцо, свекла отварная, заправленные изысканным соусом.

185/1 - 199р.

Салат «Сытый Француз»

Запеченное куриное филе, отварной телячий язык, ветчина, шампиньоны, заправленные майонезом, на «полянке» из листьев салата со свежим огурцом, помидором, сыром Пармезан и горчичным соусом.

320 - 339р.

Салат «Дежавю»

Салат с говядиной и куриным филе, ананасами, корнишонами, опятами, салатным миксом, заправленный пикантным соусом с сыром.

200 – 249р.

Салат «Столичный Месье»

Любимый оливье с говядиной, сервелатом, и запеченным куриным филе.

240 – 229р.

Салат «Рандеву»

Куриное филе с ананасом, помидором, перцем, заправленный нежным маковым соусом, с декором из слабосоленой кеты, и апельсиновым кремом.

200 – 239р.

Цезарь с креветками

Микс из листьев салата, оригинальный соус с анчоусами, сыр Пармезан, обжаренные тигровые креветки, хрустящие чесночные гренки.

214/10 - 399р.

Цезарь с курицей

Микс из листьев салата, оригинальный соус с анчоусами, сыр Пармезан, запеченное куриное филе, хрустящие чесночные гренки.

200 - 279р.



Тёплые салаты

Тёплый салат с морепродуктами

Мидии-киви, мясо мидий, тигровые креветки, кальмары, осьминоги, обжаренные на оливковом масле, с салатным листом, помидорами, сыром Пармезан, грейпфрутом и пикантной заправкой.

300 - 459р.

Тёплый салат с телячьей вырезкой

Обжаренная сочная телятина с цуккини, болгарским перцем, чесноком, свежими шампиньонами. Подается с салатным листом и соусом.

250 - 419р.

Тёплый салат из печени кролика и грибов

Нежная печень кролика, обжаренная с шампиньонами, луком и тимьяном, с тонкой ноткой чеснока. Подается с салатным листом, заправленным оригинальным соусом.

210 - 279р.

Тёплый салат с индейкой

Листовой салат, болгарский перец, помидор, шампиньоны, обжаренное филе индейки, предварительно замаринованное в белом вине и меде, с гранатовым соусом и хрустящими гренками.

220/1 - 329р.

Жеврэ

Тёплый салат из куриного филе, бекона, сыра Фета, свежих помидоров с перепелиным яйцом, листовым салатом и французским соусом.

290 - 379р.

Тёплый салат с языком и баклажанами

Обжаренный язык, баклажаны, грибы, с салатным миксом, заправленные оливково-сливочным соусом, со свежими и вялеными томатами.

230 - 339р.



Горячие закуски

Мидии «Провансаль»

Мидии-киви запеченные с помидором, чесноком под сырным соусом.
130/15 - 299р.

Мидии в сырно-сливочном соусе с апельсинами

Мясо мидий в сливочно-сырном соусе, с апельсинами в медовой глазури.
170/30/10 – 239р.

Жюльен из грибов

Шампиньоны в нежном сливочном соусе, запеченные под сырной корочкой.
150/1 - 169р.

Жюльен из курицы и грибов

Филе курицы и шампиньоны в нежном сливочном соусе, запеченные под сырной корочкой.
150/1 - 159р.

Моццарелла запеченная с овощами

Сыр Моццарелла, помидоры, цуккини, вяленые томаты, салатный микс, соус Песто, крем Бальзамик.
160/10 - 259р.

Сыр жареный «Le Valcon» с персиковым соусом

Сыр, обернутый в бекон, жаренный в сухарях с нежным, персиковым соусом.
150/30 - 209р.



Супы

Суп из мидий «Ла Маниш»

Сливочный суп из овощей, бекона и мяса мидий.

350/25/1 - 249р.

Суп рыбный по-Нормански

Прозрачный суп из трёх видов рыбы с картофелем, болгарским перцем, помидорами и луком пореем.

80/250/5 - 239р.

Борщ из свежей капусты

250/25/20/30 - 109р.

Крем-суп из шампиньонов

Нежный сливочно-грибной суп из шампиньонов.

250/25 - 239р.

Крем-суп «Винисуаз»

Нежный крем-суп из картофеля, лука порея, лука репчатого с обжаренными шампиньонами и сливками. Подается с гренками и сыром Пармезан.

350/15/10/8/1 - 179р.

Крем-суп чечевичный

Пищантное сочетание чечевицы, сливок с добавлением бекона и сыра Пармезан.

250/25 - 149р.

Луковый суп

Крем-суп из лука, с добавлением сливок и сыра.

250/30 - 149р.

Сырный суп

Нежный суп из сливочного сыра с ветчиной, шампиньонами и луком пореем.

250/25 - 239р.

Окрошка мясная на квасе

Ветчина, куриное филе, огурцы, редис, яйца, картофель, зелень, сметана,

330/2 - 119р.

Окрошка мясная на минеральной воде

Ветчина, куриное филе, огурцы, редис, яйца, картофель, зелень, сметана,

330/2 - 119р.

Блюда из мяса

Стейк из говядины

Сочная говяжья вырезка, маринованная с травами Прованса. Подается с обжаренными на гриле овощами и бальзамическим соусом.

Степень прожарки на Ваш выбор: с кровью, медиум, полная прожарка.

150/140/20 - 589р.

Говядина «Шатобриан»

Нежные кусочки говяжьей вырезки под пикантным медовым соусом с арахисом. Подается с луком пореем и болгарским перцем.

220/15/10 - 469р.

Свинина с овощами «Де ля Вьян»

Сочная свиная вырезка обжаренная с баклажаном, помидором, луком, болгарским перцем в пряных специях.

300/2 - 366р.

Говядина по-бургундски

Кусочки говяжьей вырезки, обжаренные с овощами в медово-винном соусе.

250/1 - 329р.

Медальон от Ришелье

Свиная вырезка с гарниром из шампиньонов с чесноком и овощами - гриль: . Подается с изысканным клубничным соусом на сковороде.

180/100/50/1 - 459р.

Мясо по-французски

Свиная вырезка, запеченная с шампиньонами, картофелем, помидорами, луком, и соусом майонез, под сырной корочкой.

320/1 - 329р.

Котлеты мясные с картофельным пюре

Две мясные котлеты жаренные на гриле, с картофельным пюре и соусом BBQ.

130/150/15/30/1 - 209р.

Блюда из рыбы

Стейк из семги (на вес)

Нежное филе семги, обжаренное на гриле.

100/15/15/10 - 379р.

NEW: Стейк кеты на гриле (на вес)

Нежное филе кеты обжаренное на гриле.

100/15/10/10 - 219р.

Судак «Мль - Де - Франс»

Обжаренное и тушёное в сливках филе судака с цветной капустой, брокколи и морковью.

300 - 359р.

Гратен из судака

Филе судака запеченное под сыром с креветками, пореем, томатами и картофелем.

220/30/8 - 349р.

Форель с укропом (на вес)

Речная форель, фаршированная укропом и лимоном, с жареным картофелем, свежими помидорами и соусом Шар-тар.

100/100/30/1 - 239р.

Форель, запеченная с креветками и сыром (на вес)

Речная форель, фаршированная креветками и сыром, запеченная в беконе до румяной корочки.

100/10/5/3 - 239р.

Сёмга с персиками

Нежное филе лосося запеченное с персиком, под сырно - сливочным соусом.

160/20/5 - 449р

Карась в сметане (на вес)

Карась целиком, запеченный в сметане

100/5 - 89р

Котлеты щучьи

Котлеты жаренные на гриле . Картофельное пюре. Соус Шар-Шар.

130/150/15/30/1 - 189р.



Блюда из птицы

NEW!!! Индейка «Мадам Помпадур»

Нежное филе индейки, обжаренное в маринаде с глазированными овощами. Подается с винным соусом с добавлением печеной свеклы и моркови.

190/70 - 299р.

Индейка в медовой глазури

Обжаренное на гриле маринованное филе индейки с медом. Подается на подушке из овощей (болгарский перец, помидоры, стручковая фасоль, лук) и соусом Винегрет.

100/100/5 - 299р.

Индейка с ананасом

Обжаренное на гриле филе индейки, маринованное в меде с бальзамическим уксусом, ягодным соусом. Подается с обжаренными ананасовыми дольками.

180/30/2 - 299р.

Индейка по-французски

Нежное филе индейки, запеченное с помидорами, картофелем, луком, шампиньонами, оригинальным соусом под сырной корочкой.

320/10/1 - 329р.

Цыпленок «Бон Фан»

Филе цыпленка, обжаренное на гриле в сметанном кляре с чесноком, овощами и креветками.

140/50/10 - 299р.

Шашлык из курицы

100-85р.

Куриные крылышки жареные

100-75р.

(порция от 200гр)

Пасты

Паста с морепродуктами

Итальянские фетуччини с морепродуктами (кальмаром, мидиями, креветками и лососем) с цуккини в сливочном соусе.

260/1 - 379р.

Паста «Болоньезе»

Итальянские фетуччини с густым соусом из говядины, томатов, овощей, ароматных трав и сыром Пармезан.

280 - 289р.

Паста Карбонара

Итальянские фетуччини в сливочном соусе, луком и болгарским перцем, с тонкой ноткой чеснока и базилика.

280

с креветками 329р.

с курицей 229р.

с беконом 289р.

Паста с лососем

Итальянские фетуччини с лососем, брокколи, маслинами, луком пореем, в сливочном соусе с сыром Пармезан.

260 - 299р

Гарниры

Овощи на гриле

Обжаренные на гриле цуккини, тыква, болгарский перец, помидор и шампиньоны с укропным маслом.

150 - 159р.

Цветная капуста в сухарях

Цветная капуста, панированная в сухарях и жаренная во фритюре. Подается с соусом Пар-Пар.

200/50/1 - 159р.

Цветная капуста и капуста брокколи

Цветная капуста и капуста брокколи отварные с оливково-растительной заправкой.

100 - 99р.

Гратен из картофеля

Ломтики картофеля, запеченные со сливками и сыром

250 - 149р.

Картофель по-деревенски

Дольки картофеля, запеченные со специями.

150 - 59р.

Картофель фри

100 - 79р.

Пюре картофельное

150 - 59р.

Картофель отварной

Отварной картофель со сливочным маслом и зеленью.

150 - 59р.

Рис дикий

125 - 129р.

Фондю

Фондю из тигровых креветок

Обжаренные тигровые креветки. Оригинальный сырный соус с белым вином и зеленью.

320/450/20/35/20 - 2490р.

Фондю из морепродуктов

Обжаренные тигровые креветки, осьминоги, кальмар и мидии Киви и мясо мидий. Оригинальный сырный соус с белым вином и зеленью.

300/450/20/40/40 - 1900р.

Фондю мясное ассорти

Обжаренные телячья и свиная вырезки, филе индейки с оригинальным сырным соусом и хрустящими гренками.

300/80/450/100/50 - 1400р.

Фондю фруктовое

Свежие: банан, апельсин, яблоко, виноград, груша, ягода с незабываемым горячим шоколадом.

420/600 - 850р.

Закуски к пиву

Креветки отварные
100/5 - 199.

Куриные крылышки с маковым соусом

Жареные куриные крылышки, маринованные в соусе «Red Devil». Подаются с маковым соусом.

180/50 - 219р.

Сухарики ржаные
50 - 49р.

Соус к блюду. Выбери свой:

<i>Соус «BBQ» 50гр</i>	39р.
<i>Соус «Шар-тар» 50гр</i>	49р.
<i>Соус «Маковый» 50гр</i>	49р.
<i>Соус «Цезарь» 50гр</i>	59р.
<i>Соус «Французский» 50гр</i>	49р.
<i>Соус «Горчичный майонез» 50гр</i>	39р.
<i>Соус «Ореховый» 50гр</i>	49р.
<i>Соус «Сметана с зеленью» 50гр</i>	45р.
<i>Соус «Горчичный» 50гр</i>	49р.
<i>Соус с оливковым маслом и Чили 50гр</i>	39р.
<i>Соус «Гранатовый» 50гр</i>	49р.
<i>Соус-крем «Бальзамик» 50гр</i>	139р.
<i>Соус «Персиковый» 50гр</i>	39р.
<i>Соус «Песто» 50гр</i>	69р.
<i>Соус «Апельсиновый» 50гр</i>	65р.
<i>Соус «Ягодный» 50гр</i>	39р.
<i>Соус «Карамельный» 50гр</i>	49р.
<i>Соус «Укропное масло» 50гр</i>	55р.
<i>Соус «Медово-горчичный» 50гр</i>	49р.
<i>Соус «Чили» 50гр</i>	39р.
<i>Соус «Пикантный» 50гр</i>	39р.
<i>Заправка ореховая 50гр</i>	45р.

Хлебобулочные изделия

<i>Французская булочка с кунжутом 35гр.</i>	15р.
<i>Ароматная булочка 40гр.</i>	15р.
<i>Мультизлаковая булочка 35гр.</i>	15р.
<i>Хлеб Деревенский 30гр.</i>	9р.

Фирменные десерты

NEW: Шоколадный сюрприз

Творожно-шоколадный крем с бисквитом, сыром Филадельфия, грецким орехом, арахисом, вишней и глазированным яблоком.

120/10/10/1 - 119р.

Корзинка с сырным кремом и яблоками

Слоеная корзинка с сырным воздушным кремом, с глазированными яблоками, подается с шариком мороженого, ягодным соусом и мятой

140/30/10/1 - 129р.

Шоколадный Фондан

Свежевыпеченные кексы с жидкой шоколадной начинкой и ягодным соусом.

100/30/1 - 189р.

Пирамису

Нежный бисквит, пропитанный кофе и коньяком в сочетании с легким сливочным кремом и сыром «Маскарпоне».

150/1 - 169р.

Семифредо ягодный

Нежный десерт приготовленный, из сыра «Филадельфия» и сливок, с кусочками вишни, клубники, ягодным соусом и апельсином.

80/40/25/2/2 - 149р.

Солнечный трифль

Нежнейший десерт на основе творога, сливок и консервированного персика

180 - 159р.

Ягодное парфе

Изумительный десерт из свежих ягод, сливок, ягодным соусом и апельсином.

100/40/25/2/2 - 139р.

Штрудель Вишнёвый

Штрудель с вишней, с шариком ванильного мороженого и ягодным соусом.

100/40/30/1 - 159р.

Штрудель Яблочный

Штрудель с яблоками и шариком ванильного мороженого и ягодным соусом.

100/40/30/1 - 169р.

Чизкейки

Чизкейк «Клубника»

Классический чизкейк с добавлением твора из свежей клубники.

100/20/10/10 - 159р.

Чизкейк «Нью-Йорк»

Классический ванильный чизкейк с шоколадной глазурью с взбитыми сливками и ягодным соусом

100/10/10/10/1 - 159р.

Мороженое

Амадье

Ванильное мороженое, горячий шоколад, миндаль.

100/20/10 - 129р.

Le Balcon

Изысканная подача ванильного мороженого с ягодным желе, с твора из экзотических фруктов, посыпанное кедровым орехом.

140/30/5/1 - 159р.

Французский поцелуй

Ванильное мороженое со свежими ягодами и сиропом.

100/30/50/1 - 149р.

Фило

Ванильное мороженое со сгущенкой и хрустящим тестом фило.

100/40/6 - 79р.

Вегетарианское Меню

Салаты

Салат из морских водорослей

Водоросли Вакаме, обжаренные в соевом соусе шампиньоны, стручковая фасоль.

200/1 - 219р.

Салат из овощей

Свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, заправленные оригинальной заправкой на основе оливкового масла.

240 - 169р.

Салат Лёгкий с сельдереем

Яблоко, сельдерей, свежий огурец и авокадо в сочетании с грецким орехом, соком лимона и оливковым маслом.

180 - 209р.

Салат с авокадо

Авокадо, яблоко, листовой салат, свежие огурец и помидор, заправленные оливковым маслом.

150/1 - 149р.

Салат Теплый с баклажаном

Лист салата, перец болгарский, тыква, баклажан, помидор заправленные смесью соуса Бальзамик и салатной заправкой.

180 - 199р.

Салат «Лансай» овощной с рисовой лапшой

Помидор, огурец, перец болгарский, лист салата, морковь, чеснок, фасоль стручковая, пекинская капуста, рисовая лапша заправленные соевым соусом.

240 - 129р.

Супы

Суп – пюре из брокколи

Нежное пюре из брокколи, картофеля, лука репчатого с добавлением специй. Подается с укропным маслом.

250/5 - 109р.

Суп Министроне

Овощной суп из цуккини, фасоли стручковой, картофеля, моркови, лука порея с добавлением вина и тертого сыра «Пармезан».

300 - 89р.



Горячие блюда

Паста с овощами

Фетуччини, шампиньоны, фасоль стручковая, морковь, лук, помидор, зелень.

220 - 169р.

Принтарьер с шампиньонами

Картофель с чесноком, зеленой стручковой фасолью, зеленым горошком и свежими шампиньонами тушеный в специях.

250 - 129р.

Овощной плов из Булгура

Обжаренные овощи; морковь, помидор, болгарский перец, стручковая фасоль, лук, порей и цуккини с пшеничной крупой.

200/1 - 99р.

Зразы картофельные с грибами

Шампиньоны, картофель, лук репчатый. Подаются с малосоленной капустой с горчичным маслом, помидором. Укропным маслом.

250/50/35 - 139р.

Соте из овощей

Картофель, шампиньоны, морковь, перец болгарский, брокколи, помидор обжаренные в соевом соусе с медом, посыпанные кунжутом.

260 - 169р.

Котлеты овощные на гриле

Картофель, лук репчатый, капуста, морковь шампиньоны. Подается с легким салатом из свежих овощей с соусом BBQ.

140/26/90/15 - 99р.

Десерты

Яблоко запеченное с начинкой (на вес)

Яблоки фаршированные черносливом, курагой, изюмом, медом и грецким орехом.

100 - 59р.

Японское меню

Суши

Авогадо мақи

Ролл с авокадо, болгарским перцем и сыром Филадельфия.

160/50/25 – 99р.

Токио мақи

Ролл с сыром Филадельфия, завернутый в лосось.

180/50/25 – 289р.

Сяке мақи

Ролл с лососем.

130/50/25 – 169р.

Филадельфия мақи

Ролл с лососем, свежим огурцом и сыром Филадельфия.

190/50/25 – 209р.

Окинава мақи

Ролл с жареным лососем, свежим огурцом и майонезом.

210/50/25 – 229р.

«ЦЕЗАРЬ» мақи

Ролл с салатом, огурцом, куриным филе и сыром Пармезан.

220/50/25 - 199р.

Унаги мақи

Ролл с копчёным угрем и огурцом

110/25/50 - 249р.

Фудзияма Сет

Филадельфия мақи, Унаги мақи, Бекон мақи, Сяке спайс суши

525/150/87 – 729р.

Киото Сет

Цезарь мақи, Токио Мақи, Окинава мақи, Унаги спайс суши

650/150/87 - 929р.



Фрукты

	100 гр.
Апельсин	39 р.
Банан	39 р.
Виноград	79 р.
Грейпфрут	69 р.
Груша	59 р.
Яблоко	59 р.

Свежевыжатые соки

	50 гр.
Ананасовый	79 р.
Виноградный	69 р.
Яблочный	49 р.
Морковный	49 р.
Яблочно-морковный	39 р.
Из сельдерея	129 р.
Апельсиновый	49 р.
Грейпфрутовый	59 р.
Лимонный	49 р.

Прохладительные напитки

Кока-Кола, Спрайт	0,5	99 р.
Минеральная вода «Витель» без газа	0,33	109 р.
Минеральная вода «Горная Вершина»	0,5	69 р.
Минеральная вода «Горная Вершина» без газа	0,5	69 р.
Напиток в ассортименте	1 л.	160 р.
Напиток в ассортименте	0,25	49 р.



ВЕРМУТЫ

Мартинин Бьянка Италия 15%

1, л - 2249р. 100мл - 249р.

Ганча Экстра Драй Италия, 16%

1л - 1599р. 100мл - 179р.

ШАМПАНСКОЕ

Дюваль-Леруа Брют Франция, 12%

0,75л. - 4259р. 100мл - 699р.

Данная позиция продается только бутылкой!

ИТРИСТЫЕ ВИНА

Ламбруско Россо Фиорино Красное/нсл Италия 7,5-8%

0,75л. - 989р. 100 мл - 149р.

(Данные позиции продаются только бутылкой!)

Ламбруско Розато Фиорино Розовое/нсл Италия 7,5-8%

0,75л. - 989р. 100 мл - 149р

(Данные позиции продаются только бутылкой!)

Ламбруско Дель Эмилия Белое/нсл Италия 7,5-8%

0,75л. - 989р. 100 мл - 139р.

(Данные позиции продаются только бутылкой!)

Российское шампанское Белое/нсл Дербент 10,5-13%

0,75л - 399р. 100мл-69р.

Российское шампанское Белое/Брют Дербент 11%

0,75л - 399р. 100мл-69р.

(Данные позиции продаются только бутылкой!)



БЕЛЫЕ ВИНА

Франция

Шабли Ноэми Верно Сухое 12, %

Вино приятного светло-соломенного цвета. Незабываемый вкус и богатое послевкусие являются основной характеристикой данного сорта винограда. Очень свежее и приятное. Великолепно сочетается с морепродуктами и легкими закусками из белого мяса и сырами.

0,75л. – 1559р. 50мл. – 190р.

Данная позиция продается только бутылкой!

Решелье Бордо Сухое 11,5%

Вино золотистого благородного цвета, с незабываемым вкусом лучших сортов винограда, с тонким и сложным ароматом. Отлично подойдет к различным овощным, рыбным блюдам, сырам и птице.

0,75л. – 1269р. 50мл – 89р.

Данная позиция продается только бутылкой!

Кюве дю Пап Полусладкое 11%

Обладает великолепным светло-соломенным цветом, тонким ароматом фруктов с белой мякотью, приятным сладким вкусом спелого винограда. Прекрасно сочетается с различными рыбными блюдами, морепродуктами, овощными салатами.

0,75л.- 889р. 50мл – 69р.

Данная позиция продается только бутылкой!

Барон Де Сен Жак Полусладкое 11%

Вино светло-соломенного цвета, с приятным фруктовым ароматом и нежным незабываемым послевкусием.

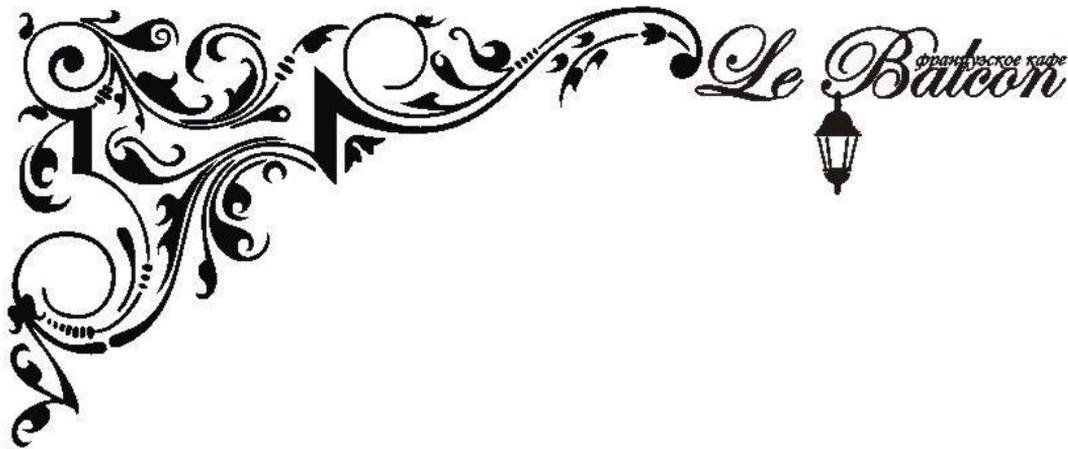
Прекрасно в качестве аперитива, а так же в качестве сопровождения к салатам и блюдам из рыбы.

0,7л. – 599р. 50мл – 49р.

Жан Бовийон Сухое 11%

Вино золотистого цвета, с нотками абрикоса и груши с ванильным оттенком, с деликатным незабываемым послевкусием. Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктами, салатами, мягкими сырами и фруктами.

0,7л. – 539р. 50мл – 39р.



БЕЛЫЕ ВИНА

Италия

Мелини Секко Орвието Сухое 12,5%

Вино обладает бледно-соломенным цветом, в букете преобладают оттенки цветов боярышника, мускуса и орехового тона. Прекрасно сочетается с рыбными блюдами, морепродуктами, легкими закусками и салатами.

0,75л. – 1099р. 50мл – 80р.

. Данная позиция продается только бутылкой!

Солето Бьянко Амабиле сух, п/сл 10%

Обладает нежно желтым цветом, незабываемым букетом, оставляет приятное легкое послевкусие. Прекрасно сочетается с закусками, морепродуктами, блюдами из рыбы, сырами.

0,75л. – 849р. 50мл – 59р.

Чили

Сан Педро Гато Негро Шардоне Сухое 13%

Вино соломенного цвета, с зеленым оттенком. В аромате особенно проявляются яркие незабываемые нотки свежести. Отлично сочетается с морепродуктами, рыбными блюдами, легкими салатами и блюдами из птицы.

0,75л. – 1149р. 50мл – 89р.

Данная позиция продается только бутылкой!

КРАСНЫЕ ВИНА

Франция

Шато Пиэмутон Гран Крю Сухое 14%

Вино насыщенного рубинового цвета с богатым ароматом красных фруктов. Приятный фруктовый вкус подчеркнут нотками дерева. В послевкусии легкий сливочный оттенок. Отлично подойдет к мясу, приготовленному на гриле, дичи и сырам.

0,75л. – 2979р. 50мл – 199р.

Данная позиция продается только бутылкой!

Решелье Бордо Сухое 12,5%

Вино темного рубинового цвета, с богатым насыщенным ароматом и незабываемым послевкусием. Хорошо сочетается с мясными блюдами, овощными гарнирами и сырами.

0,75л. – 1199р. 50мл – 80р.

Данная позиция продается только бутылкой!

Барон Де Сен Жак н/сл. 11%

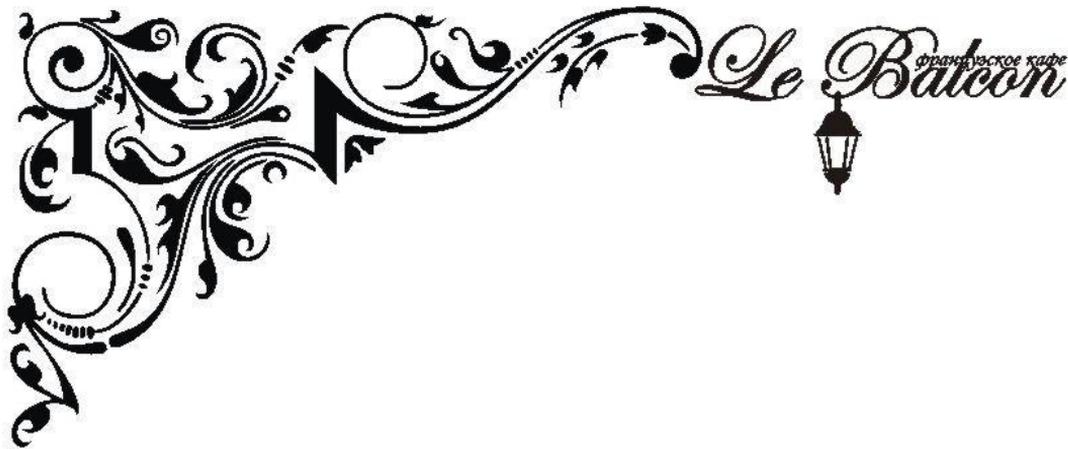
Легкое фруктовое вино с яркими нотками спелых фруктов. Отлично сочетается с блюдами из красного мяса, стейком, дичью, выдержанными сырами.

0,7. – 629р. 50мл – 49р

Жан Бовийон сух. 11%

Легкое вино с букетом из спелой вишни и черной смородины, с богатым незабываемым послевкусием. Отлично сочетается с блюдами из свинины, говядины, мясом на гриле, овощными гарнирами и фруктовыми десертами.

0,7л. – 539р. 50мл – 39р



КРАСНЫЕ ВИНА

Италия

Мелини Кьянти Сухое 13%

Обладает рубиново – красным цветом, ягодным ароматом с оттенком фиалки.

Прекрасно сочетается к мясным блюдам, фруктам.

0,75л. – 1399р. 50мл – 96р.

Данная позиция продается только бутылкой!

Фрутато Фолонари Сухое 11,5%

Обладает рубиновым цветом, элегантным фруктовым ароматом, гармоничным вкусом.

Прекрасно сочетается с пастами под мясным соусом, различными блюдами из красного мяса, сырами, фруктами.

0,75л.- 1099р. 50мл – 79р.

Данная позиция продается только бутылкой!

Солето Россо Амабиле сух, п/сл, 10,5%

Обладает темно-рубиновым цветом, незабываемым гармоничным сочетанием фруктов и ягод. Прекрасно сочетается к мясным блюдам, фруктам.

0,7л. – 849р. 50мл – 59р.

Чили

Кастийо Де Молина Сухое 14%

Цвет насыщенный фиолетовый в сочетании со свежим тонким ароматом, оставит самые незабываемые впечатления. На вкус вино мягкое, шелковистое, с приятным послевкусием. Прекрасно сочетается с сырами и блюдами из красного мяса.

0,75л. – 1999р 50мл – 139р.

Данная позиция продается только бутылкой!



АБСЕНТ

Абсент Бульвар Чехия, 70%

0,7л – 3249р. 50мл – 249р.

ЛИКЕРЫ

Ликер Калуа США, 20%

1л – 4800р. 50мл – 280р.

Ликер Трипл Сек Пажес Нидерланды, 40%

0,7л – 2600р. 50мл – 200р.

Ликер Мятный Пажес Франция, 25%

0,7л – 2200р. 50мл – 160р.

Ликер Малибу Великобритания, 21%

1л – 2689р. 50мл – 169р.

Ликер Бейлиз Ирландия, 17%

1л – 3340р. 50мл – 169р.

ДЖИН

Джин Гордонс Великобритания, 47%

0,75л – 3200р. 50мл – 240р.

РОМ

Ром Бакарди Блек США 40%

0,75л – 4200р. 50мл – 299р.

Ром Бакарди Голд США 40%

0,5л – 2390р. 50мл – 279р.

Шарк Пус Сильвер Великобритания, 40%

0,7л – 1699р. 50мл – 139р.

Le Balcon французское кафе

ВИСКИ



Джеймс Уайт Оук 12 лет Великобритания, 40%

0,7л – 5099р. 50мл – 519р.

Дж. Уотер Блек Лейбл 12лет Шотландия, 43%

0,5л – 3909р. 50мл – 429р.

Джек Дэниелс Теннесси США, 40%

0,7л – 4260р. 50мл – 329р.

Джемсон Ирландия, 40%

0,7л – 4210р. 50мл – 319р.

Джим Бим США-Кентуки-Клермонт, 40%

0,7л – 3696р. 50мл – 279р.

Бэллс Ориджинал Шотландия, 40%

0,7л – 2249р. 50мл – 179р.

КОНЬЯК

Хенnessи ХО Франция, 40%

0,35л – 8289р. 50мл – 1299р

Хенnessi VS Франция, 40%

0,5л – 3999р. 50мл – 429р.

Российский «Три звездочки» Россия 40%

0,5л – 1299р. 50мл – 149р.

Дербентская крепость (Бренди) Дагестан 40%

0,5л – 999р. 50мл – 115р.



МЕКЦИКА

Сауза Голд Мексика, 38%

0,7л – 3689р. 50мл – 279р.

Ольмека Голд Мексика, 40%

0,7л – 3599р. 50мл – 259р.

Ольмека Бланко Мексика, 38%

0,7л – 3599р. 50мл – 259р.

Кампо Азул Эспесьяль Оро Мексика, 38%

0,7л – 2399р. 50мл – 189р.

ИМПОРТНАЯ ВОДКА

Финляндия Классическая Финляндия, 40%

0,5л – 1789р. 50мл – 189р.

ВОДКА

Русский стандарт Россия, 40%

0,5л – 1169р. 50мл – 139р.

Белая березка Россия, 40%

СОДЕРЖИТ БЕРЕЗОВЫЙ СОК

0,5л – 1139р. 50мл – 129р.

Хаски Россия, 40%

ОЧИЩЕНА ХОЛОДОМ

0,5л – 999р. 50мл – 109р.

Пять озер Россия, 40%

ЧИСТАЯ. ИЗ СИБИРИ

0,5л – 789р. 50мл – 83р.



Финляндия Крэнберри Финляндия, 40%

0,5л. – 1849р. 50 мл – 189р.

Финляндия Редберри Финляндия, 40%

0,5л. – 1849р. 50 мл – 189р.

ПИВО Драфт

NEW: Тримберген Блонд (светлое фильтрованное)

Бельгия 6,7%

0,5л-239р 0,25л-120р

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Кроненбург Блан (не фильтрованное)

Россия, 5,0%

0,46 - 159р.

Балтика №0 б/а

Россия, 0,5%

0,5 - 139р.

Жатецкий Гусь Черный

Россия, 3,5%

0,5 - 139р.

Карлсберг

Россия, 4,6%

0,5 - 138р.

ОРЕШКИ К ПИВУ

Фисташки солёные

50г – 89р.

Миндаль жареный

50г – 159р.



Классический кофе/ *Le café*

Кофе "Эспрессо"

45мл

69р.

С изысканной горчинкой в дополнение приятной кислинкой.

Кофе "Эспрессо" двойной

80мл

139р.

Восхитительный эспрессо в двойном исполнении.

Кофе "Американо"

150мл

109р.

Изысканно легкий вкус не оставит Вас равнодушным

Кофе "Капучино"

110мл

109р.

Неповторимый союз кофе и молока. На Ваш выбор с корицей или шоколадом.

Кофе "Мега - Капучино"

220мл

169р.

Великолепный вкус в двойном объеме

Латте

220мл

109р.

Восхитительный молочно-кофейный напиток.

Латте с сиропом

220мл

139р.

Восхитительный молочно-кофейный напиток с сиропом

Кофе с молоком

150мл

109р.

Изумительный французский утренний кофе с молоком

Моққачино

220мл

179р.

Горячий шоколад с соблазнительным вкусом эспрессо и молочно-сливочной шапочкой.

Кофе "Тясе"

180мл

159р.

Великолепное трио: Эспрессо, мороженое, взбитые сливки – для истинных гурманов.

Кофе "Френч – пресс"

330мл

189р.

Кофе с лучших плантаций мира, заваренный по традиционной технологии

Кофе по- Французски

100мл

119р.

Изысканный кофе, с нежным ароматом, приготовленный по старинному французскому рецепту.

Кофе «Раф»

250мл

119р.

Незабываемый кофе, вкус которого останется с Вами на долго.

Кофе + Алкоголь/ *Le café et le alcool*

Ирландский кофе

150мл

259р.

Кофе, Виски, Взбитые сливки

Бейлис кофе

95мл

199р.

Кофе, Ликер "Бейлиз", Взбитые сливки

Кофе "Мулен Руж"

310мл

269р.

Кофе, Мороженое, Соқ вишневый, Коньяк



Горячий шоколад/ *Chocolat chaud*

Шоколад "Бейлис" Шоколад/ Ликер "Бейлис"	130мл	189р.
Черно- белое Шоколад/ Мороженое/ Взбитые сливки	190мл	119р.
Французское какао Нежный вкус вспененного какао	180мл 90мл	169р. 85р.
«Черный Лес» Классическое сочетание дикой вишни и молочного шоколада	185мл/6	109р.
Шоколад "Классик" Шоколад	80мл	139р.
Шоколад "Амадье" Шоколад/миндаль	110мл	109р.

Дополнительно

Долька лимона	5гр.	7р.
Долька лайма	5гр.	7р.
Мята	10гр.	29р.
Сироп (в ассортименте)	10гр.	19р.
Сливки 20%	50гр.	35р.
Молоко	50гр.	10р.
Стакан с крышкой	1шт	7р.



0,3л	0,4л	0,8л
109р.	149р.	239р.

NEW: Ройбос Калахари

Уникальный травяной чай, на основе листьев африканского красного дерева с лимонной травой, нежными лепестками василька.

NEW: Годжи малина

Белый чай Бай му дань, с ягодами годжи, кусочками малины, лепестками подсолнечника.

109р.	129р.	229р.
-------	-------	-------

NEW: Райское яблоко

Экзотическая смесь, гибискуса, листьев бамбука, кусочков яблок, кусочков ананаса изюма и масел

109р.	129р.	229р.
-------	-------	-------

NEW: Зеленый чай с имбирем

Интригующая вариация зеленого чая, кусочков имбиря, корочки лимона, лимонной травы и маргаритки.

109р.	129р.	229р.
-------	-------	-------

NEW: Яркая нотка

Яркий зеленый чай с ягодами облепихи, кусочками ананаса, лепестками календулы, с неповторимым ягодным ароматом.

99р.	119р.	209р.
------	-------	-------

NEW: Дикая вишня

Смесь китайского, цейлонского, индийского чая с добавлением вишни и листьев клубники.

109р.	139р.	229р.
-------	-------	-------

Моргентау

Эксклюзивная композиция из Сенчи, цветов розы, василька и подсолнуха с ароматом манго и цитрусовых.

119р.	149р.	239р.
-------	-------	-------

Эрл Грей

Шонский высокогорный черный чай, ароматизированный натуральным бергамотом.

109р.	149р.	239р.
-------	-------	-------

Ройбуш «Ягодный»

Африканский ройбуш с приятным вкусом и ароматом сладких ягод.

109р.	129р.	239р.
-------	-------	-------

Английский Завтрак

Черный чай высокого качества, богатым насыщенным букетом.

109р.	139р.	239р.
-------	-------	-------

Черный чай с чабрецом

Бархатный черный чай с чабрецом.

109р.	169р.	219р.
-------	-------	-------

Фенси Сенча

Зеленый чай Сенча высшего качества, из листьев первого сбора с тонким ароматом.

99р.	119р.	209р.
------	-------	-------



Элитный китайский чай

- « Молочный Улун »** 600мл 159р.
Фуцзянский улун с молочно-карамельным вкусом и ароматом.
- « Чимен »** 600мл 179р.
Один из лучших чаев мира. Янтарного цвета заварки, Крепкий и тонизирующий.
- Пуэр тоуча** 600мл 159р.
Чай трехлетней выдержки. Богат витаминами и минералами, полезен для пищеварения, сжигает жиры, снижает уровень сахара в крови и выводит токсины из организма.
- « Жемчужина дракона » (с жасмином)** 600мл 179р.
Чай состоит из, еще не распустившихся, почек чайного дерева.
- Красный виноград со смородиной** 600мл 159р.
Смесь кусочков изюма, шиповника, кусочков ананаса, Кусочков клубники, ягод красной и черной смородины с добавлением Цветков календулы и каркаде.

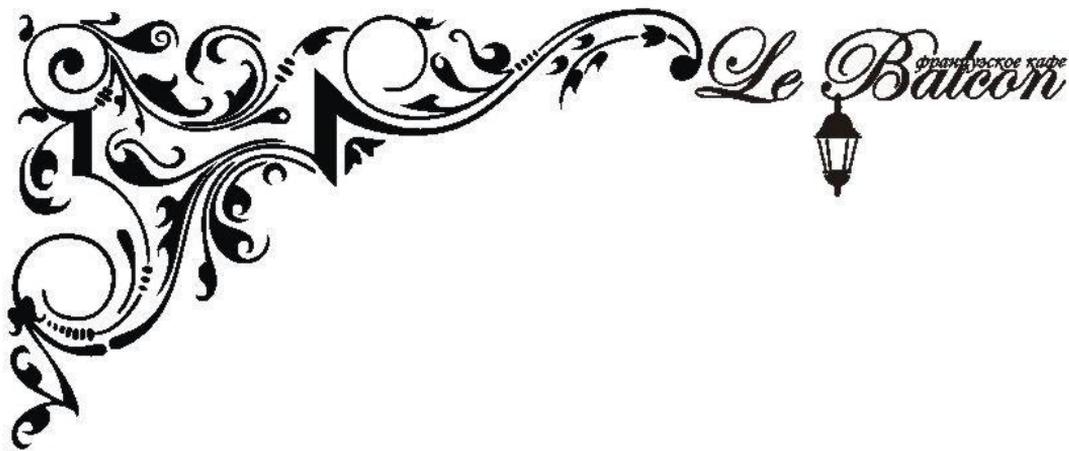
Чай со свежими ягодами

Чай со свежими ягодами

169р.

Солодовый, пряный черный чай с ярким экстравагантным вкусом с добавлением свежей мяты, сиропа и ягод на Ваш выбор:

Клубника	0,6л
Клюква	0,6л
Малина	0,6л
Смородина	0,6л



*Сигареты**

*Parliament Carat Swiss Made ***

Parliament Night Blue

Parliament Aqua Blue

Parliament Silver Blue

Parliament Super Slims 100

Marlboro Red

Marlboro Micro

Marlboro Touch 6

Marlboro Gold Original

Eve Premium Purple

Eve Premium Red

Eve Premium Blue

Eve Premium Mint

Chesterfield Classic Red

Chesterfield Crown Blue

Chesterfield Slider Blue

Chesterfield Slims Blue



Le Balcon французское кафе

*Различная цена соответствует цене, указанной на пачке.

**Произведено в Швейцарии.

