

RESTAURANT MUSIGNY ПОЛУЧИЛ МЕЖДУНАРОДНУЮ НАГРАДУ BEST OF AWARD OF EXCELLENCE 2018 ОТ WINE СПЕКТАТОР. НАША КАРТА ВИН ВКЛЮЧАЕТ НЕ МЕНЕЕ 5000 БУТЫЛОК И ПРЕДЛАГАЕТ НА ВЫБОР ВИНА ОТ БОЛЕЕ ЧЕМ 1200 ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, РАЗЛИЧНЫХ НАИМЕНОВАНИЙ И ГОДОВ УРОЖАЯ.



ИЗ НАШЕГО ДЕГУСТАЦИОННОГО МЕНЮ, СОСТАВЛЕННОМ ИЗ БЛЮД À LA CARTE, ВЫ СМОЖЕТЕ СОСТАВИТЬ СВОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О НАШЕЙ КУХНЕ.

ПО ВАШЕМУ ПОЖЕЛАНИЮ МЫ МОЖЕМ ПРЕДЛОЖИТЬ ВАМ ПОДХОДЯЩЕЕ ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ.

ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАЩАЙТЕСЬ ПО ВСЕМ ВОЗНИКАЮЩИМ ВОПРОСАМ К НАШЕМУ ПЕРСОНАЛУ.



**musigny**  
RESTAURANT

## ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Меню из 5-ти блюд	105.00
Меню из 4-х блюд (кроме 2-го блюда)	88.00
Меню из 3-х блюд (кроме 2-го и 3-го блюд)	72.00

## ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

(БЕЛОЕ И КРАСНОЕ ВИНО ПО 100 МЛ, СЛАДКОЕ ВИНО - 50 МЛ)

Для меню из 5-ти блюд	50.00
Для меню из 4-х блюд	40.00
Для меню из 3-х блюд	30.00

### 1) ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЛУК ШАЛОТ / АВАКАДО / БРИОШЬ

### 2) МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

КРЕМОВЫЙ СОУС ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ / МАРИНОВАННЫЕ СТЕБЛИ СЕЛЬДЕРЕЯ / МАСЛО ИЗ ТРАВOK

### 3) ЗАПЕЧЕННОЕ ЯЙЦО

ШПИНАТ / КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ С ТРЮФЕЛЯМИ

### 4) ГЛАЗИРОВАННАЯ ТЕЛЯЧЬЯ РУЛЬКА

ПОДЖАРЕННАЯ ГУСИНАЯ ПЕЧЕНКА / ЦВЕТОЧНАЯ КАПУСТА / ПОЛЕНТА

### 5) VAISER À L'ORANGE (АПЕЛЬСИНОВОЕ БИЗЭ)

АПЕЛЬСИНОВЫЙ САЛАТ / МОРОЖЕНОЕ ИЗ БОБОВ ТОНКА



**musigny**  
RESTAURANT

## A LA CARTE

### ЗАКУСКИ

½ ПОРЦИИ / ПОРЦИЯ



#### САЛАТ "MUSIGNY"

ЛИСТЬЯ ЗЕЛЕННОГО САЛАТА (ПО СЕЗОНУ) / ВИНОГРАДНЫЙ СОУС / МЮСЛИ

13.00 / 18.00

#### МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

КРЕМОВЫЙ СОУС ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ / МАРИНОВАННЫЕ СТЕБЛИ СЕЛЬДЕРЕЯ / МАСЛО ИЗ ТРАВ

22.00



#### ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

САЛАТ ВАКАМЕ / МАРИНОВАННЫЙ ИМБИРЬ / ЦИТРУСОВЫЙ ВИНЕГРЕТ

28.00 / 39.00

#### ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЛУК ШАЛОТ / АВАКАДО / БРИОШЬ

23.00 / 36.00



ОТМЕЧЕННЫЕ ЛИЛИЕЙ БЛЮДА МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ТАКЖЕ И В ОБЕДЕННОЕ ВРЕМЯ



**musigny**  
RESTAURANT

## ŒUFS MUSIGNY

ЗАПЕЧЕННОЕ ЯЙЦО 22.00  
ШПИНАТ / КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ С ТРЮФЕЛЯМИ



ЯЙЦО “63 °C” 19.00  
ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК / КРЕМОВЫЙ СОУС СО СМОРЧКАМИ

ЯЙЦО ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ 20.00  
ОЛИВКИ / ТОМАТЫ ЧЕРРИ / УКРОМ / СОУС С ШАФРАНОМ

ЯЙЦО ОНСЭН 23.00  
КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ / УКРОП / СМЕТАНА



**musigny**  
RESTAURANT

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

½ ПОРЦИИ / ПОРЦИЯ



### РАВИОЛИ С СЫРОМ БУРАТА

24.00 / 31.00

ТОМАТЫ ЧЕРРИ / ШПИНАТ / ОЛИВКИ ТАГГИАСКА / СЫР БЕЛПЕР КНОЛЛЕ

### ФИЛЕ СУДАКА

43.00

ШПИНАТ / КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ / КАРТОФЕЛЬ "LA RATTE" / СЛИВОЧНЫЙ СОУС

### ФИЛЕ СОЛНЕЧНИКА

61.00

ТУШЕНЫЙ КОРЕНЬ УКРОПА / БУЙАБЕС / ПИКАНТНЫЙ БУЛГУР



### ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА

40.00

РИЗОТТО С ЛИМОНОМ / КРЕМОВЫЙ СОУС СО СМОРЧКАМИ / САЛАТ-ЛАТУК



### ГЛАЗИРОВАННАЯ ТЕЛЯЧЬЯ РУЛЬКА

39.00 / 51.00

ПОДЖАРЕННАЯ ГУСИНАЯ ПЕЧЕНКА / ЦВЕТОЧНАЯ КАПУСТА / ПОЛЕНТА

### ЭСКАЛОП ИЗ ОЛЕНИНЫ

50.00





КВАШЕНАЯ КАПУСТА С ИМБИРЕМ / КАШТАНЫ / ШПАТЦЛИ / КЛЮКВЕННЫЙ СОУС

НАШ ПЕРСОНАЛ ПРОИНФОРМИРУЕТ ВАС О ТЕКУЩЕМ АССОРТИМЕНТЕ ГОВЯЖЬИХ ВЫРЕЗОК BLACK ANGUS, А ТАКЖЕ О СЕЗОННЫХ БЛЮДАХ.



musigny  
RESTAURANT

## ДЕСЕРТ

	ПОШИРОВАННАЯ ГРУША БИСКВИТ "FINANCIER" / ГРУШЕВЫЙ СОРБЕТ	13.00
	BAISER À L'ORANGE (АПЕЛЬСИНОВОЕ БИЗЭ) АПЕЛЬСИНОВЫЙ САЛАТ / МОРОЖЕНОЕ ИЗ БОБОВ ТОНКА	13.00
	КЕКС ИЗ ПОДСОЛЕННОГО ШОКОЛАДА МАНГО / СОУС ШАМПАНСКОГО С МАРАКУЯ / СЛАДКАЯ КРОШКА	13.00
	ФРУКТОВЫЕ СОРБЕТ И МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ ЗА ОДИН ШАРИК	4.50

Мы принимаем заказы до 21:30. мы надеемся на Ваше понимание.

Информацию об используемых продуктах в наших блюдах, которые могли бы вызвать у Вас аллергию или непереносимость, будет предоставлена нашим персоналом по первому же Вашему требованию. Просим Вас сообщить персоналу, если у Вас наблюдается аллергия на некоторые из этих продуктов.

### Декларация происхождения продуктов:

Франция:	Птица, Солнечник
Швейцария:	Говядина, Телятина
Австрия:	Судак
США:	Морские гребешки
Индонезия:	Тунец

Шеф:

Лукас Рюфенахт