

# CHÂTEAU de TALU



## ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ !

Добро пожаловать в мир французской эстетики  
на русской земле, открытый для каждого!

Для вашего удобства на территории  
ресторана действует бесплатный wi-fi  
с авторизацией по номеру телефона:  
chateaudetalu.ru  
chateaudetalu.ru-5

Если у вас есть аллергия, сообщите  
об этом вашему официанту

Данный буклет является рекламным  
материалом, с контрольным меню  
можно ознакомиться у менеджера



Наведите камеру на QR-код,  
чтобы посмотреть фотографии  
предлагаемых блюд



Наведите камеру на QR-код,  
чтобы посмотреть калорийность  
блюда

Желаем вам приятного времяпрепровождения  
и истинно французских впечатлений !

С теплом южного солнца и наших сердец,  
Команда Château de Talu



\*шеф рекомендует



## НАША МИССИЯ

Вдохновлять людей видеть и ценить прекрасное  
в повседневной жизни

— В мир восхитительных эмоций вас ведет команда зала: —

Константинов Александр  
Илатовский Евгений  
Илатовская Анастасия  
Горина Анна  
Рязанов Евгений  
Ковалева Марина  
Короткова Вероника  
Водинова Ангелина  
Потупалова Миланья  
Шестовских Даниил  
Аларханов Алихан  
Копанцев Сергей  
Печерских Владимир  
Баранов Александр  
Крячко Денис  
Вафин Тимур  
Мальцев Сергей  
Прокошева Ирина  
Швайко Владимир  
Кучеренко Денис  
Ассеев Денис

Засепская Екатерина  
Соколова Екатерина  
Пермяков Владислав  
Смирнова Марина  
Харитоновна Лилия  
Мучко Михаил  
Свистунов Владислав  
Загуменный Александр  
Кошкина Олеся  
Горлова Юлия  
Осадчая Екатерина  
Дубогрызова Марина  
Чикишева Алевтина  
Яглинская Ирина  
Гладунцова Татьяна  
Медведюк Ольга  
Ухова Екатерина  
Парушкина Наталья  
Горяева Екатерина  
Лужкова Екатерина

— А в мир гастрономического восторга вас ведет команда кухни: —

Захаров Илья  
Куприянов Сергей  
Школа Алексей  
Полякова Анастасия  
Кочерга Павел  
Щепилина Римма  
Терещенко Елена  
Калашникова Светлана  
Москаленко Денис  
Тарасенко Герман  
Вернер Юлия  
Башкатов Андрей  
Демьяненко Анастасия  
Цынгueva Сарана  
Завгородний Павел  
Левченко Лидия  
Сивоплисенко Сергей  
Арутюнян Каринэ

Дианов Виталий  
Степанюк Игорь  
Лукиных Ален  
Гафиятулин Леонид  
Косинов Дмитрий  
Голдобин Анатолий  
Калашников Михаил  
Дианов Владислав  
Тыртычный Даниил  
Несмейко Алексей  
Золотов Макар  
Нагорняк Артём  
Мойсиади Наталья  
Корнеева Ирина  
Полежаева Ирина  
Серокуров Виктор  
Амишова Гюлмира  
Тараненко Светлана

\* ЭТО ЛИШЬ МАЛАЯ ЧАСТЬ НАШЕЙ БОЛЬШОЙ КОМАНДЫ

## ЗАКУСКИ

### Устрица сезонная

с томатным соусом или соусом «Винегрет»

Россия	1 шт	690 Р
Япония	1 шт	790 Р
Франция	1 шт	890 Р

### Улитки «Эскарго»

запеченные в чесночном масле с зеленью

8 шт 990 Р

### Карпаччо из гребешка с цитрусовыми слезами

слайсы дальневосточного гребешка с цитрусовой заправкой

100 г 1 290 Р

### Лосось в соусе из трюфеля

обожженный лосось с томатной сальсой и трюфелем,  
шисо, кинзой, имбирем и зеленым луком

145 г 990 Р

### Запеченный камамбер

подается с вареньем из лесных ягод и черной лисички  
в сопровождении багета с грецким орехом и рокфором

255 г 990 Р

### Виноград со снегом из козьего сыра

филе винограда с козьим и овечьим сырами,  
розмариновым песто и лимонной икрой

140 г 690 Р

### Мидии в белом вине «Шардоне де Талю»

300/20 г 990 Р

### Оладьи на кефире с красной и щучьей икрой

подаются с копченой сметаной

100 г 990 Р



### Краб с авокадо и гелем из розового вина

мясо краба с пастой из авокадо и томатами

230 г 1 290 Р

### Жюльен из черноморской рапаны

горячая закуска из рапаны и белых грибов  
в соусе «Бешамель»

100 г 890 Р

### Тартар из камбалы

тартар из слабосоленой камбалы с мочеными огурцами,  
цитрусовой заправкой, кремом из местного трюфеля  
и сливочного хрена

90 г 1 490 Р

### Тартар из говядины с черным трюфелем

свежая рубленая говядина, маринованная по специальному  
рецепту, с муссом из пармезана и геленджикским трюфелем

140 г 990 Р

### Паштет из фуа-гра с вареньем из черных лисичек

паштет из индейки и печени утки на ремесленном хлебе

125 г 790 Р

### Мясные специалитеты на 2 персоны

буженина, подкопченный язык, ростбиф, копченая утка

220 г 1 390 Р



**Винный сет на 2 персоны** 210 г 1 600 Р  
сыр локальный, крем с вялеными томатами, мясные специалитеты, маринованные в пряных травах оливки и маслины, хлеб из печи

**Хумус из печеных баклажанов с пряным сыром** 230 г 690 Р  
дип из печеных баклажанов, нута, орехов и пряностей, с молодым сыром

**Карпаччо из цветной капусты** 110 г 790 Р  
свежая цветная капуста с миндальной сметаной, каперсами, пудрой из черных лисичек и местным трюфелем

## САЛАТЫ

 **Салат с ростбифом и картофелем в золе** 240 г 890 Р  
теплый салат с ростбифом, маринованными овощами, запеченным картофелем и вялеными томатами

**Салат «Нисуаз»** 220 г 790 Р  
классический французский салат со свежим тунцом, листьями салата, стручковой фасолью и перепелиным яйцом

**Теплый салат с барабулей** 220 г 790 Р  
жареное филе барабули с белыми грибами, маринованными огурцами, картофелем нуазет и горчичным дрессингом

**Салат «Летний»** 240 г 790 Р  
салат с разносортными томатами, ялтинским луком, сыром страчателла и пряными травами. Заправлен маслом из виноградной косточки

**Большой зеленый салат** 270 г 790 Р  
хрустящие листья салата, свежая спаржа, авокадо, брокколи, молодой кабачок, бобы эдамами, помело

## СУПЫ

**Окрошка с глазированным телячьим языком и эспумой из мацони** 420 г 590 Р  
холодная окрошка с гарниром из картофеля, редиса, свежего огурца и глазированного говяжьего языка. Подается с перепелиными яйцами и эспумой из мацони. Заправка на выбор: квас или тан

**Томатный суп с крабом и страчателлой** 290 г 890 Р  
холодный томатный суп с крабом, страчателлой и печеным перцем

**Консоме с домашней лапшой** 450 г 490 Р  
прозрачный бульон с филе индейки на пару, домашней лапшой и перепелиным яйцом

**Рыбное консоме со стерлядью, томатом и печенью трески** 450 г 1 390 Р  
подается с расстегаем

 **Французский луковый суп с черными лисичками** 450 г 990 Р  
классический французский суп с черными лисичками, подается с крышкой из запеченного теста с пармезаном



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Филе пряной утки с пюре из пастернака</b> жареное в специях филе утки с пюре из пастернака. Подается с сезонным крыжовником и яблочным кремом	250 г	1 290 Р
<b>Домашняя паста с осьминогом, трубачом и вялеными томатами</b> паста ручной работы из твердых сортов пшеницы с осьминогом, трубачом и вялеными томатами	240 г	1 090 Р
<b>Домашняя паста с трюфелем, шалфеем и пармезаном</b> паста ручной работы из твердых сортов пшеницы с трюфелем, шалфеем и пармезаном	310 г	990 Р
<b>Дорадо, запеченная в луке порей</b> цена указана за 100г сырого продукта	100 г	790 Р
<b>Гарнир для дорадо</b> дорадо подается с эксклюзивным гарниром и соусом (крем из цветной капусты, листья романо, вяленые томаты, соус «Морне»)	70/50 г	320 Р
<b>Черноморская стерлядь</b> стерлядь, приготовленная в березовом соке с зеленой спаржей и цветной капустой	275 г	2 390 Р
<b>Оленина в винном маринаде с пюре корня сельдерея</b> оленина подается в соусе «Шираз»	280 г	1 790 Р
<b>Осьминог с гремолатой и вялеными томатами</b> жареный с пряными травами осьминог. Подается с вялеными томатами и песто из петрушки	185 г	1 990 Р
<b>Жареный морской гребешок</b> жареный морской гребешок с пюре из топинамбура, попкорном из поросенка, вяленым хамоном, с молочно-чесночной пеной и артишоками	170 г	1 790 Р
<b>Филе пеленгаса с эстрагоновым желтком</b> жареное в лимонном масле филе пеленгаса, картофельный крем, соус на основе вина «Шато де Талю Мускат». Подается с жареным желтком, эстрагоновым маслом и красной икрой	260 г	1 290 Р
<b>Томленный поросенок с картофельным кремом</b> пряная свиная шея с гарниром из картофельного крема и жареного бекона. Подается с маринованным луком и соусом из белых грибов	270 г	1 390 Р
<b>Говяжья вырезка с пюре из цветной капусты</b> вырезка из мраморной говядины с пюре из цветной капусты, глазированной морковью нузет, жареными артишоками, шпинатом и трюфельным соусом	200 г	1 690 Р
 <b>Копченый говяжий язык с грильязем из каштана</b> подкопченный говяжий язык в горчичной глазури с кашей из дробленой пшеницы, сыра рокфор и грильязем из каштана	210 г	1 390 Р



## БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В JOSPER

цена указана за 100 г сырого продукта, шеф-повар рекомендует прожарку  
Медиум для всех сортов мяса

### РЫБА

Стейк из лосося	1 190 Р
Стейк из стерляди	1 290 Р
Филе пеленгаса	690 Р
Филе камбалы	1 900 Р

### МЯСО

Стейк Рибай	1 200 Р
Филе миньон	1 200 Р
Каре ягненка	1 200 Р

### ГАРНИРЫ

Каша пшеничная с сыром рокфор	100г	350 Р
Картофельный крем с трюфелем	100г	450 Р
Пюре из топинамбура	100г	320 Р
Пюре из цветной капусты	100г	320 Р
Овощи-гриль	200г	590 Р
Спаржа хрустящая	100г	790 Р
Спаржа на пару	100г	890 Р
Цветная капуста и брокколи на пару	100г	320 Р
Шпинат жареный	100г	320 Р
Пюре из пастернака	100г	320 Р
Початок кукурузы со сливочным маслом	100г	320 Р

### ХЛЕБ

Хлебная корзина и сливочное масло с «четверговой» солью	280/20г	290 Р
--	---------	-------

багет с грецким орехом и сыром дорблю,  
бородино, тартин, хлеб безглютеновый,  
виноградный хлеб



## ДЕСЕРТЫ

Коллекция локальных сыров 240 г 1 790 Р  
с медом и ягодами

Анна Павлова 195 г 690 Р  
безе с кремом на основе белого шоколада,  
с печеньем, желе из малины, клубничным  
гелем и ягодами

Крем-брюле 120 г 590 Р  
пудинг на основе сливок и яичных желтков, украшенный  
карамелью из тростникового сахара и ягодами

Мильфей 130 г 690 Р  
сливочные коржи с кремом на основе белого шоколада,  
карамельным соусом и ягодами

Яблочный тарт 240 г 590 Р  
запеченное слоеное тесто с яблоком и карамельным  
соусом, с кремом на основе миндальной муки.  
Подается с шариком мороженого



Фондан с малиной 140 г 690 Р  
горячий шоколадный бисквит с жидким центром  
из малины. Подается с малиновым сорбетом



Макаронс 22 г 190 Р  
- бергамот (с белым шоколадом и экстрактом чая Эрл Грей)  
- трюфель (на основе молочного шоколада)  
- фундук (с лесным орехом)

### Конфеты ручной работы

Фундук / Шоколад 13 г 120 Р

Карамель / Банан 13 г 120 Р

Смородина с винным мармеладом 13 г 120 Р

Трюфель из бельгийского шоколада «Коньячный» 15 г 120 Р

Трюфель из бельгийского шоколада «Лаванда и лайм» 15 г 120 Р

Сезонное мороженое и сорбеты 50 г 220 Р

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Яблоко, Апельсин, 200 г 390 Р  
Грейпфрут, Груша, Виноград,  
Морковь со сливками,  
Стебель сельдерея

## ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

### САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат с цукини, тыквой и авокадо 280г 590 Р

Теплый салат из киноа с авокадо и песто 210г 590 Р

### СУП

Пряный тыквенный суп с карри и мускатным орехом 300г 590 Р

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из корня сельдерея с грибным консоме, топинамбуром и жареными вешенками 240г 690 Р

Соте из зеленой гречки с зеленым горошком и кедровыми орехами 300г 490 Р

Картофель с пряной зеленью и грибами на гриле 300г 690 Р

Жареный тофу с пикантным соусом «Пронто» 290г 590 Р

### СМУЗИ

Зеленый смузи с чиа 400г 390 Р

Черничный смузи с тыквенными семечками 400г 390 Р

### ДЕСЕРТЫ

Штрудель яблочно-вишневый с кокосовым пломбиром 140г 390 Р

Шоколадная панна-котта на кокосовом молоке с кокосовой сгущенкой 160г 490 Р

Маффин с ягодным соусом и кокосовым пломбиром 135г 290 Р



## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

### ЗАКУСКИ

Крудите детское	150 г	390 Р
-----------------	-------	-------

### САЛАТЫ

Салат «Маленькие гости»	200 г	390 Р
-------------------------	-------	-------

### СУП

Бульон с индейкой	300 г	390 Р
-------------------	-------	-------

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Наггетсы с картофелем фри и сырным соусом	300 г	590 Р
--	-------	-------

Детская паста с митболами из индейки	245 г	590 Р
--------------------------------------	-------	-------

### ДЕСЕРТ

Эскиммо кейк-попс	80 г	190 Р
-------------------	------	-------



## ДРУЗЬЯ!

Для ваших детей мы обустроили детскую комнату с возможностью наблюдения за ними в режиме реального времени. Просто перейдите по QR-коду:



Логин: igrovaya  
Пароль: 1qaz2wsx!

