

# 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



\*вегетарианские блюда



\*правильное питание



\*локальные продукты



## 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  
Даварашвили Вера  
Пожидаева Ирина  
Печерских Владимир  
Шестовских Даниил  
Аларханов Алихан  
Копанцев Сергей  
Баранов Александр  
Мальцев Сергей  
Прокошева Ирина  
Филиппова Анастасия

Кучеренко Денис  
Засепская Екатерина  
Соколова Екатерина  
Смирнова Марина  
Харитоновна Лилия  
Загуменный Александр  
Кошкина Олеся  
Васильев Александр  
Ислентьева Наталья  
Дубогрызова Марина  
Чикишева Алевтина  
Яглинская Ирина  
Гладунцова Татьяна  
Медведюк Ольга  
Силина Татьяна  
Горяева Екатерина

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

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

Арутюнян Каринэ  
Дианов Виталий  
Степанюк Игорь  
Лукиных Ален  
Косинов Дмитрий  
Голдобин Анатолий  
Калашников Михаил  
Тыртычный Даниил  
Несмейко Алексей  
Золотов Макар  
Мойсиади Наталья  
Корнеева Ирина  
Амишова Гюлмира

\* 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 1 290 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



### Барабуля с овощами в соусе «Прованс»

местный специалитет с овощным рагу в томатном соусе

240 г 990 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 утиной печени с крыжовником и вареньем из черных лисичек

паштет подается со сметанным кремом на тыквенном тартине

190 г 790 Р

### Тапенад с вуалью из фуа-гра

паста из оливок и лесных грибов, подается на крутоне  
из виноградного хлеба

85 г 1 290 Р








### Мясные специалитеты на 2 персоны

буженина, подкопченный язык, ростбиф, копченая утка










220 г 1 390 Р













	<b>Винный сет на 2 персоны</b> сыр локальный, крем с вялеными томатами, мясные специалитеты, маринованные в пряных травах оливки и маслины, хлеб из печи	210г	1 600 Р
	<b>Хумус из печеных баклажанов с пряным сыром</b> дип из печеных баклажанов, нута, орехов и пряностей, с молодым сыром	230г	690 Р
  	<b>Карпаччо из цветной капусты</b> свежая цветная капуста с миндальной сметаной, каперсами, пудрой из черных лисичек и местным трюфелем	110г	790 Р

## САЛАТЫ

	<b>Салат с ростбифом и картофелем в золе</b> теплый салат с ростбифом, маринованными овощами, запеченным картофелем и вялеными томатами	240г	890 Р
	<b>Салат «Нисуаз»</b> классический французский салат со свежим тунцом, листьями салата, стручковой фасолью и перепелиным яйцом	220г	790 Р
  	<b>Салат с цукини, тыквой и авокадо</b> свежие листья салата с печеной тыквой, спелым авокадо и запеченным баклажаном	280г	590 Р
 	<b>Теплый салат из киноа с авокадо и песто</b> теплый киноа в соусе карри со свежими листьями салата и спелым авокадо	210г	590 Р
 	<b>Большой зеленый салат</b> хрустящие листья салата, свежая спаржа, авокадо, брокколи, молодой кабачок, бобы эдамами, помело	270г	890 Р

## СУПЫ

  	<b>Пряный крем суп из печеной тыквы</b> подается с эспумой из кокосового молока	300г	590 Р
	<b>Велюте из каштанов и бычьих хвостов</b> традиционный Французский крем суп из цветной капусты и каштанов, подается с томленными бычьими хвостами	250г	890 Р
	<b>Консоме с домашней лапшой</b> прозрачный бульон с филе индейки на пару, домашней лапшой и перепелиным яйцом	450г	490 Р
	<b>Рыбное консоме со стерлядью, томатом и печенью трески</b> подается с расстегаем	450г	1 390 Р
 	<b>Французский луковый суп с черными лисичками</b> классический французский суп с черными лисичками, подается с крышкой из запеченного теста с пармезаном	450г	990 Р



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**Филе пряной утки с пюре из пастернака**  
жареное в специях филе утки с пюре из пастернака.  
Подается с сезонным крыжовником и яблочным кремом

250 г 1 290 Р

**Домашняя паста с осьминогом, трубачом и вялеными томатами**

паста ручной работы из твердых сортов пшеницы с осьминогом, трубачом и вялеными томатами

240 г 1 090 Р



**Домашняя паста с трюфелем, шалфеем и пармезаном**

паста ручной работы из твердых сортов пшеницы с трюфелем, шалфеем и пармезаном

310 г 990 Р



**Дорадо, запеченная в луке порей**  
цена указана за 100г сырого продукта

100 г 790 Р

**Гарнир для дорадо**

дорадо подается с эксклюзивным гарниром и соусом (крем из цветной капусты, листья романо, вяленые томаты, соус «Морне»)

70/50 г 320 Р



**Черноморская стерлядь**

стерлядь, приготовленная в березовом соке с зеленой спаржей и цветной капустой

275 г 2 900 Р



**Осьминог с гремолатой и вялеными томатами**

жареный с пряными травами осьминог.  
Подается с вялеными томатами и песто из петрушки

185 г 1 990 Р



**Осьминог - гриль в соусе «Прованс»**

крупный осьминог, жареный на гриле с рагу из овощей в пикантном соусе.

Цена указана за 100 г сырого продукта

100 г 2 490 Р

**Жареный морской гребешок**

жареный морской гребешок с пюре из топинамбура, попкорном из поросенка, вяленым хамоном, с молочно-чесночной пеной и артишоками

170 г 1 790 Р



**Филе пеленгаса с эстрагоновым желтком**

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



**Томленный поросенок с картофельным кремом**

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



**Говяжья вырезка с пюре из цветной капусты**

вырезка из мраморной говядины с пюре из цветной капусты, глазированной морковью нуазет, жареными артишоками, шпинатом и трюфельным соусом

200 г 1 690 Р

**Паста орзо с морепродуктами**

паста из твердых сортов пшеницы в форме риса, подаётся с осьминогом, креветками, кальмаром, мидиями в томатном соусе

350 г 1 690 Р










**Оленина запеченная с золотом в глине**

оленина в винном маринаде, запеченная в виноградных листьях с золотом в глине, подаётся с глазированной свеклой, морковью, жареным виноградом и соусом "Шираз»

235 г 1 900 Р



	Копченый говяжий язык с грильязем из каштана подкопченный говяжий язык в горчичной глазури с кашей из дробленой пшеницы, сыра рокфор и грильязем из каштана	210г	1 390 Р
 	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

## 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	1 990 Р
Филе пеленгаса	690 Р
Филе камбалы	1 900 Р
Дорадо	790 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	1 290 Р
Спаржа на пару	100г	1 290 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 багет с грецким орехом и сыром дорблю, бородино, хлеб безглютеновый, виноградный хлеб, тыквенный тартин	280/20г	290 Р
---	---------	-------



## ДЕСЕРТЫ

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

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

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

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

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

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



Штрудель яблочно-вишневый 140г 390 Р  
подаётся с кокосовым пломбиром



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

Крем-брюле с красной икрой 60г 690 Р  
пудинг на основе сливок и яичных желтков с пастернаком,  
украшенный красной икрой



Фондан с рокфором 140г 690 Р  
горячий шоколадный бисквит с жидким центром из сыра  
рокфор. Подаётся с ванильным пломбиром

### Конфеты ручной работы

Фундук / Шоколад 13г 120 Р

Карамель / Банан 13г 120 Р

Смородина с винным мармеладом 13г 120 Р

Трюфель из бельгийского шоколада «Коньячный» 15г 120 Р

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

Сезонное мороженое и сорбеты 50г 220 Р

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

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



## 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

Эскимо 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!

