

CHÂTEAU
de TALU



Mesdames et Messieurs !

Добро пожаловать в мир ярких впечатлений!

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 блюд

Желаем вам приятного времяпрепровождения и истинного наслаждения!

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
Жикаева Наталья
Горина Анна
Ковалева Марина
Харитонов Лилия
Печерских Владимир
Шестовских Даниил
Аларханов Алихан
Копанцев Сергей
Баранов Александр
Мальцев Сергей
Борблик Андрей
Шарина Валерия
Прокошева Ирина
Швайко Владимир
Пожидаева Ирина
Кучеренко Денис
Засепская Екатерина
Шестаков Семен

Кошкина Олеся
Васильев Александр
Смульская Алиса
Асеев Денис
Илемский Иван
Ислентьева Наталья
Чикишева Алевтина
Яглинская Ирина
Силина Татьяна
Горяева Екатерина
Белокопыта Галина
Асадова Галина
Коновалова Таисия
Николаенко Виктория
Александрук Владислава
Калашникова Анастасия
Демьяненко Анастасия
Гладунцова Татьяна

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

Захаров Илья
Куприянов Сергей
Школа Алексей
Кочерга Павел
Тарасенко Герман
Башкатов Андрей
Арутюнян Каринэ
Дианов Виталий
Степанюк Игорь
Косинов Дмитрий
Голдобин Анатолий
Калашников Михаил
Тыртычный Даниил
Мойсиади Наталья
Корнеева Ирина
Амишова Гюлмира

Бурцева Наталья
Ораз Ольга
Лисен Кирилл
Бодрова Дарья
Волкова Виктория
Волков Александр
Скороходов Андрей
Арутюнян Карэн
Ельчук Александер
Завгородний Павел
Андриянов Сергей
Шлыков Евгений
Гоуга Арсений
Шконда Алина
Коркунова Зинаида

* 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 1 190 Р



Карпаччо из гребешка с цитрусовыми слезами

слайсы дальневосточного гребешка с цитрусовой заправкой

100 г 1 490 Р



Лосось в соусе из трюфеля

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

145 г 1 690 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 790 Р



Мидии в белом вине «Шардоне де Талю»

300/40г 1 190 Р

Оладьи на кефире с красной и щучьей икрой

подаются с копченой сметаной

110г 990 Р



Краб с авокадо и гелем из розового вина

мясо краба с пастой из авокадо и томатами

230г 1 690 Р



Жюльен из черноморской рапаны

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

100г 890 Р



Тартар из камбалы

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

90г 1 490 Р



Барабуля в кукурузной панировке

черноморская барабуля в хрустящей панировке
с молодым картофелем и соусом трюфельный айоли

190/180г 1 290 Р



Тартар из говядины с черным трюфелем

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

140г 1 290 Р



Паштет из утиной печени с крыжовником и вареньем из черных лисичек

паштет подается со сметанным кремом на тыквенном тартине




190г 790 Р



Мясные специалитеты на 2 персоны

буженина, подкопченный язык, ростбиф, копченая утка








220г 1 590 Р

	Винный сет на 2 персоны сыр локальный, крем с вялеными томатами, мясные специалитеты, маринованные в пряных травах оливки и маслины, хлеб из печи	210г	1 590 Р
	Коллекция локальных сыров с медом и ягодами	240г	1 790 Р
	Хумус из печеных баклажанов с пряным сыром дип из печеных баклажанов, нута, орехов и пряностей, с молодым сыром	230г	690 Р
  	Карпаччо из цветной капусты свежая цветная капуста с миндальной сметаной, каперсами, пудрой из черных лисичек и трюфелем	110г	790 Р

САЛАТЫ

	Салат с ростбифом и картофелем в золе теплый салат с ростбифом, маринованными овощами, запеченным картофелем и вялеными томатами	240г	1 190 Р
	Салат «Нисуаз» классический французский салат со свежим тунцом, листьями салата, стручковой фасолью и перепелиным яйцом	220г	990 Р
  	Салат с цукини, тыквой и авокадо свежие листья салата с печеной тыквой, спелым авокадо и запеченным баклажаном	280г	790 Р
 	Теплый салат из киноа с авокадо и песто теплый киноа в соусе карри со свежими листьями салата и спелым авокадо	210г	790 Р
 	Большой зеленый салат хрустящие листья салата, свежая спаржа, авокадо, брокколи, молодой кабачок, бобы эдамами, помело	270г	890 Р
	Салат Летний салат с разноразными томатами, ялтинским луком, сыром страчателла, пряными травами и с маринованной в игристом клубникой	290г	990 Р
	Салат с редисом и яйцом пашот салат с хрустящими свежими огурцами, молодым зеленым горошком, томатами черри, сельдереем, эстрагоном, гелем из желтка, эспумой из мацони, слайсами редиса и яйцом пашот	270г	690 Р

СУПЫ

  	Пряный крем суп из печеной тыквы подается с эспумой из кокосового молока	300г	590 Р
	Консоме с домашней лапшой прозрачный бульон с филе индейки на пару, домашней лапшой и перепелиным яйцом	450г	590 Р
	Рыбное консоме со стерлядью, томатом и печенью трески подается с расстегаем	450г	1 690 Р
 	Французский луковый суп с черными лисичками классический французский суп с черными лисичками, подается с крышкой из запеченного теста с пармезаном	450г	1 190 Р





Окрошка с глазированной телячьим языком

420 г 690 Р

холодная окрошка с гарниром из картофеля, редиса, свежего огурца и глазированной говяжьего языка. Подается с перепелиными яйцами и эспумой из мацони. На выбор предлагаем заправить квасом или таном



Окрошка с рапаной

420 г 790 Р

холодная окрошка с рапаной и гарниром из картофеля, редиса, свежего огурца. Подается с перепелиными яйцами и эспумой из мацони. На выбор предлагаем заправить квасом или таном



Томатный суп с крабом и страчателлой

300 г 990 Р

холодный томатный суп с крабом, страчателлой и печеным перцем



Томатный суп с печеным перцем

300 г 690 Р

холодный томатный суп с печеным перцем, томатами конкассе, базиликом, пюре из авокадо, гелем из огурца и жареными тостами из багета с рокфором и грецким орехом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе пряной утки

250 г 1 390 Р

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

Домашняя паста с осьминогом, трубачом и вялеными томатами

240 г 1 490 Р

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



Домашняя паста с трюфелем, шалфеем и пармезаном

310 г 1 190 Р

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



Филе стерляди в березовом соке

275 г 3 290 Р

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

Филе палтуса с сезонными овощами

250 г 1 990 Р

филе палтуса на пару из игристого с бланшированными овощами: батат, кабачок, молодой зеленый горошек, спаржа, редис. Подается с щавелем и соусом миндальный биск



Осьминог с гремолатой и вялеными томатами

185 г 2 290 Р

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

Жареный морской гребешок

170 г 1 990 Р

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



Копченый говяжий язык с грильяжем из каштана

210 г 1 690 Р

подкопченный говяжий язык в горчиной глазури с кашей из дробленой пшеницы, сыром рокфор и грильяжем из каштана



	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	690 Р
	Картофель с пряной зеленью и грибами на гриле	300г	690 Р
	Жареный тофу с пикантным соусом «Пронто»	290г	690 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	260г	1 390 Р
	Томленый поросенок с картофельным кремом пряная свиная шея с гарниром из картофельного крема и жареного бекона. Подается с маринованным луком и соусом из белых грибов	270г	1 490 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	200г	1 990 Р
	Паста орзо с морепродуктами паста из твердых сортов пшеницы в форме риса, подается с осьминогом, креветками, кальмаром, мидиями в томатном соусе	350г	1 790 Р
	Паста орзо с томленным ягненком паста из твердых сортов пшеницы в форме риса, подается с молодым зеленым горошком, печеным перцем, томатным соусом, жареными вешенками, томленным ягненком в красном вине Шато де Талю с сыром пекорино	300г	1 390 Р
	Оленина запеченная с золотом в глине оленина в винном маринаде, запеченная в виноградных листьях с золотом в глине, подается с глазированной свеклой, морковью, жареным виноградом и соусом «Шираз»	235 г	2 190 Р
	Пирог с томленным ягненком на две персоны сливочное слоеное тесто, томленный в красном вине Шато де Талю ягненок, тапенад из белых грибов и шампиньонов, бланшированный шпинат, эспума из пармезана, зеленый горошек, мята и пряные травы. Подается с мясным соусом Руж	520 г	2 490 Р



БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ

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

РЫБА

Стейк из лосося	1 390₽
Стейк из стерляди	2 990₽
Филе пеленгаса	790₽
Филе камбалы	1 900₽
Дорадо	790₽

МЯСО

Стейк Рибай	1 590₽
Филе миньон	1 400₽
Каре ягненка	1 400₽

ГАРНИРЫ

Каша пшеничная с сыром рокфор	100г	350₽
Картофельный крем с трюфелем	100г	450₽
Пюре из цветной капусты	100г	340₽
Пюре из цветной капусты и топинамбура	100г	340₽
Пюре из батата и пастернака	100г	320₽
Овощи-гриль	200г	590₽
Спаржа хрустящая	100г	1 290₽
Спаржа на пару	100г	1 290₽
Цветная капуста и брокколи на пару	100г	320₽
Шпинат жареный	100г	490₽
Початок кукурузы со сливочным маслом	100г	320₽

ХЛЕБ

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

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



ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова 195г 790 Р
безе с кремом на основе белого шоколада,
с печеньем, клубничным гелем и ягодами

Крем-брюле 120г 790 Р
пудинг на основе сливок и яичных желтков, украшенный
карамелью из тростникового сахара и ягодами

Мильфей 130г 790 Р
сливочные коржи с кремом на основе белого шоколада,
карамельным соусом и ягодами

Макаронс 30г 190 Р
в ассортименте

Фондан с малиной 140г 690 Р
горячий шоколадный бисквит с жидким центром из малины.
Подаётся с ванильным пломбиром

Чизкейк Баскский Сан-Себастьян 170г 690 Р
сливочный торт с шоколадным соусом и свежими ягодами



Штрудель яблочно-вишневый 140г 690 Р
подаётся с кокосовым пломбиром

Конфеты ручной работы 13г 120 Р
в ассортименте

Сезонное мороженое и сорбеты 50г 220 Р

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Яблоко, Апельсин, 200 г 490 Р
Грейпфрут, Груша, Виноград,
Морковь со сливками,
Стебель сельдерея



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Овощное Облако 140г 390 Р
пюре из цукини с овощами и йогуртовой эспумой

САЛАТЫ

Салат Оливье Файер Бол 175г 590 Р

СУП

Бульон с индейкой и домашней лапшой 300г 490 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Наггетсы с картофелем фри 300г 690 Р
и сырным соусом

Дамба 230г 790 Р
кнели из лосося с картофельно - шпинатным пюре
и молочно-сырным соусом

Палисадник 230г 790 Р
стейк из индейки с пюре из батата, хрустящими
овощами и медово-пшеничным чипсом

ДЕСЕРТ

Пирожное «Динамит» 80г 390 Р
Банановый мусс с клубничным компоте



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!

Bon appétit!

