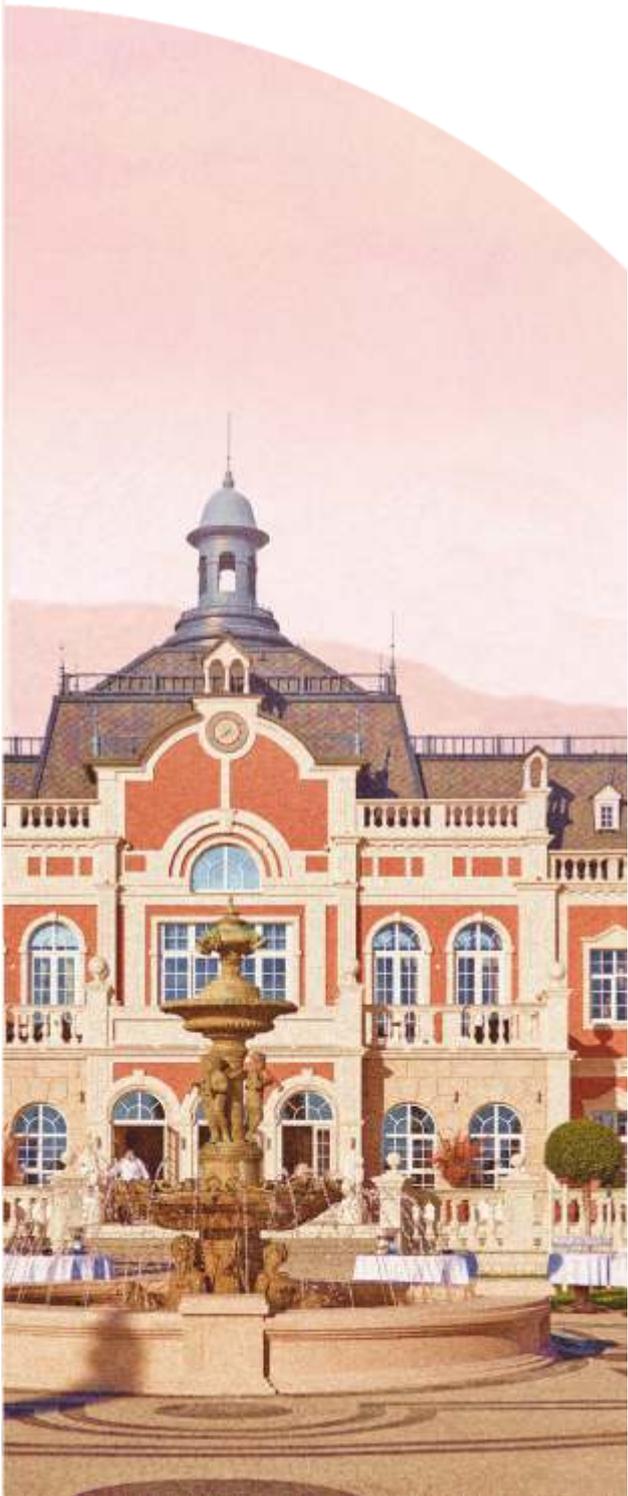


CHÂTEAU de TALU



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



хочешь стать частью нашей команды – наведи камеру на код

В мир восхитительных эмоций вас ведет команда зала:

Константинов Александр
Жикаева Наталия Мартиновна
Мержей Алена
Федорец Татьяна
Илатовский Евгений
Кашицина Татьяна
Стрелова Екатерина
Ковалева Марина
Харитоновна Лилия
Печерских Владимир
Шестовских Даниил
Ананенко Светлана
Аларханов Алихан
Кунгурцева Оксана
Баранов Александр
Мальцев Сергей
Шарина Валерия

Пожидаева Ирина
Кучеренко Денис
Васильев Александр
Белега Полина
Илемский Иван
Ислентьева Наталья
Андреев Иван
Гайщук Константин
Куколева Светлана
Аларханова Ирина
Левушкина Наталья
Анохина Валерия
Асадова Галина
Короткова Вероника
Александрук Владислава
Демьяненко Анастасия

А в мир гастрономического восторга вас ведет команда кухни:

Захаров Илья
Куприянов Сергей
Школа Алексей
Кочерга Павел
Тарасенко Герман
Башкатов Андрей
Арутюнян Каринэ
Степанюк Игорь
Косинов Дмитрий
Голдобин Анатолий
Калашников Михаил
Конивец Сергей
Лисин Кирилл

Тыртычный Даниил
Мойсиади Наталья
Бурцева Наталья
Ораз Ольга
Бодрова Дарья
Волкова Виктория
Волков Александр
Арутюнян Карэн
Ельчук Александер
Завгородний Павел
Мыларщиков Евгений
Мальцева Татьяна
Скороходов Андрей

ЗАКУСКИ

Устрица сезонная

с томатным соусом или соусом «Винегрет»

Россия 1 шт 890 Р

Япония 1 шт 890 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 1 990 Р



Лосось в соусе из трюфеля

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

145 г 1 990 Р

Тарталетки с икрой морского ежа, сочинской форели и щуки

60 г 1 390 Р

Крем-паштет из печени трески с тыквенной бриошью

55 г 590 Р

Запеченный камамбер

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

255 г 1 290 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»

300/40 г 1 390 Р

Оладьи на кефире с красной и щуцъей икрой

подаются с копченой сметаной

110 г 1 290 Р



Краб с авокадо и гелем из розового вина

мясо краба с пастой из авокадо и томатами

230 г 1 990 Р



Жюльен из черноморской рапаны

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

120 г 990 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 в кукурузной панировке

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

190/180 г 1 690 Р



Тартар из говядины с черным трюфелем

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

140 г 1 490 Р



Паштет из утиной печени с крыжовником и вареньем из черных лисичек

паштет подается со сметанным кремом на тыквенном тартине

190 г 790 Р



Мясные специалитеты на 2 персоны

буженина, подкопченный язык, ростбиф, копченая утка

220 г 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 790 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 1 290 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



Салат с морковным хумусом и томленой говяжьей грудинкой

175г 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, киви, авокадо, брокколи, молодой кабачок, бобы эдамами, помело

270г 890 Р

СУПЫ



Пряный крем суп из печеной тыквы

подается с эспумой из кокосового молока

300г 690 Р



Консоме с домашней лапшой

прозрачный бульон с филе индейки на пару, домашней лапшой и перепелиным яйцом

450г 590 Р



Велюте из каштанов с бычьими хвостами

250г 1 190 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



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	Филе пряной утки жареное в специях филе утки с пюре из пастернака и батата. Подается с сезонным крыжовником и яблочным кремом	250 г	1 390 Р
	Домашняя паста с осьминогом, трубачом и вялеными томатами паста ручной работы из твердых сортов пшеницы с осьминогом, трубачом и вялеными томатами	250 г	1 490 Р
	Домашняя паста с трюфелем, шалфеем и пармезаном паста ручной работы из твердых сортов пшеницы с трюфелем, шалфеем и пармезаном	300 г	1 190 Р
 	Камбала с муссом из моллюсков, соусом из лангустинов и миндаля в сопровождении крема из цветной капусты и персика	215 г	2 290 Р
	Осьминог с гремолатой и вялеными томатами жареный с пряными травами осьминог. Подается с вялеными томатами и песто из петрушки	185 г	2 690 Р
	Жареный морской гребешок жареный морской гребешок с пюре из цветной капусты и топинамбура, попкорном из поросенка, вяленым хамоном, с молочно-чесночной пеной и жареными артишоками	170 г	2 490 Р
	Копченый говяжий язык с грильяжем из каштана подкопченный говяжий язык в горчичной глазури с кашей из дробленой пшеницы, сыром рокфор и грильяжем из каштана	210 г	1 890 Р
 	Рагу из кролика со сморчками в тыкве	300 г	1 890 Р
 	Стейк из корня сельдерея с грибным консоме, пюре из цветной капусты с топинамбуром и жареными вешенками	240 г	990 Р
	Картофель с пряной зеленью и грибами на гриле	300 г	690 Р
	Жареный тофу с пикантным соусом «Пронто»	290 г	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	260 г	1 690 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

270г 1 490₽



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 2 190₽

Паста орзо с морепродуктами

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

350г 1 990₽



Паста орзо с томленным ягнёнком

паста из твердых сортов пшеницы в форме риса, подаётся с молодым зеленым горошком, печеным перцем, томатным соусом, жареными вешенками, томленным ягнёнком в красном вине Шато де Талю с сыром пекорино

300г 1 490₽



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»

235г 2 390₽



БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ

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

РЫБА

Стейк из лосося 1 849₽

Филе пеленгаса 790₽

Филе камбалы 1 900₽

Дорадо 790₽

МЯСО

Стейк Рибай 1 990₽

Филе миньон 1 690₽

Каре ягненка 1 400₽

ГАРНИРЫ

Каша пшеничная с сыром рокфор	100г	350 Р
Картофельный крем с трюфелем	100г	450 Р
Пюре из цветной капусты	100г	340 Р
Пюре из цветной капусты и топинамбура	100г	340 Р
Пюре из батата и пастернака	100г	320 Р
Овощи-гриль	200г	590 Р
Спаржа хрустящая	100г	1 290 Р
Спаржа на пару	100г	1 390 Р
Цветная капуста и брокколи на пару	100г	340 Р
Шпинат жареный	100г	690 Р
Початок кукурузы со сливочным маслом	100г	320 Р



ХЛЕБ

Хлебная корзина и сливочное масло с «четверговой» солью	280/20г	390 Р
---	---------	-------

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 сыром рокфором и пломбиром 160г 690 Р

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

Десерт Трюфель 80г 890 Р

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

Конфеты ручной работы 13г 180 Р
в ассортименте

Сезонное мороженое и сорбеты 50г 250 Р

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

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



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

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

САЛАТЫ

Салат Оливье	175г	590 Р
--------------	------	-------

СУП

Бульон с индейкой и домашней лапшой	300г	490 Р
-------------------------------------	------	-------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Наггетсы с картофелем фри и сырным соусом	300г	690 Р
--	------	-------

Дамба кнели из лосося с картофельно - шпинатным пюре и молочно-сырным соусом	230г	890 Р
--	------	-------

Паста с митболлами из индейки	245г	720 Р
-------------------------------	------	-------

ДЕСЕРТ

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

Bon appétit!

