

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 или SMS. Гостевая сеть: Chateau Réseau

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	Васильев Александр
Жикаева Наталия	Мялицын Ян
Федорец Татьяна	Петров Тимур
Кашицина Татьяна	Лачкайс Никита
Стрелова Екатерина	Бутько Александр
Ковалева Марина	Гайщук Константин
Харитоновна Лилия	Аларханова Ирина
Янченкова Алена	Левушкина Наталья
Печерских Владимир	Москолева Ольга
Шестовских Даниил	Ислентьева Наталья
Ананенко Светлана	Дерябина Елена
Аларханов Алихан	Соколова Елена
Кунгурцева Оксана	Зайцева Ирина
Баранов Александр	Ерохина Галина
Шарина Валерия	Короткова Вероника
Пожидаева Ирина	Плотникова Дарья
Кучеренко Денис	Демьяненко Анастасия

А в мир гастрономического восторга вас ведет команда кухни:

Захаров Илья	Мойсиади Наталья
Куприянов Сергей	Бурцева Наталья
Школа Алексей	Бодрова Дарья
Кочерга Павел	Волков Александр
Тарасенко Герман	Арутюнян Карэн
Башкатов Андрей	Ельчук Александр
Арутюнян Каринэ	Киреева Арина
Сталина Евгения	Мыларщиков Евгений
Косинов Дмитрий	Мальцева Татьяна
Голдобин Анатолий	Зарихина Юлия
Калашников Михаил	Евсеева Глория
Конивец Сергей	Юрьева Светлана
Лисин Кирилл	Ораз Ольга



Хотите стать частью нашей команды?
Наведите камеру на QR-код

ФРАНЦУЗСКИЕ ЗАВТРАКИ

с 10:00 до 12:00

Специальное меню, эстетика утреннего шато для наслаждения изысканными блюдами и общением, бокал игристого в подарок.

Большой Французский завтрак 530 г 1 590 ₽

Французский круассан с пряными колбасками и оливками гриль, омлетом скрэмбл, маринованным шампиньоном, вешенками – гриль, свежим салатом, сырным фондю

Завтрак аристократа с черной икрой 215 г 14 990 ₽

Оладьи, черная икра, крем из ячного желтка, подкопченнная сметана, сливочное масло с четверговой солью

Завтрак аристократа с устрицами 115 г 15 990 ₽

Устрицы (на выбор Япония или Франция), ржанные тосты с лимонным маслом, черная икра

Солодовые панкейки с томленным поросенком 230 г 790 ₽

в яблочном барбекю с мороженым из бекона

Каша овсяная на банановом молоке 300 г 790 ₽

с карамелизированным бананом, соленой карамелью и орехом пекан

Каша из булгура с ростбифом, 245 г 1 190 ₽

эспумой из пармезана, дор блю

Омлет с вялеными черри, руколлой, 250 г 990 ₽

трюфельной пастой и страчателлой

Скрэмбл со страчателлой, рукколой, 230 г 1 390 ₽

крабом и тигровой креветкой

Картофельный драник с лососем, 200 г 1 290 ₽

яйцом пашот и горчишно-медовой заправкой

Сырники с сезонными фруктами 285 г 890 ₽

и вареньем из шишек

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Круассан	80 г	290 ₽	Соус Голландез	40 г	190 ₽
Икра щучья	20 г	690 ₽	Фондю	100 г	490 ₽
Икра черная	50 г	14 990 ₽	Соус перечный	40 г	330 ₽
Икра лососевая	20 г	890 ₽	Яйцо пашот	1 шт	120 ₽
Сыр Пармезан	10 г	180 ₽	Масло	15 г	90 ₽
Сыр Горгонзола	10 г	150 ₽	с четверговой солью		
Лосось	40 г	890 ₽	Масло оливковое	30 г	280 ₽
слабосоленный			Тост из багета	25 г	60 ₽
Хамон	50 г	790 ₽	Сметана	40 г	90 ₽
Бекон жареный	30 г	290 ₽	Конфитюр	40 г	90 ₽
Авокадо	60 г	490 ₽	в ассортименте		
Оливки микс	50 г	290 ₽	Молоко сгущенное	40 г	90 ₽
Сыр сливочный	30 г	90 ₽	Ягоды	50 г	590 ₽



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Устрица сезонная с томатным соусом или соусом «Винегрет» Россия, Япония, Франция	1 шт	890 ₽
	Винный сет на 2 персоны сыр локальный, крем с вялеными томатами, мясные специалитеты, маринованные в пряных травах оливы и маслины, хлеб из печи	210 г	1 590 ₽
	Сочинская форель в соусе из трюфеля обожженный лосось с томатной сальсой и трюфелем, шисо, кинзой, имбирем и зеленым луком	145 г	1 990 ₽
	Мясные специалитеты на 2 персоны буженина, подкопченный язык, ростбиф, копченая утка	220 г	1 590 ₽
	Оладьи на кефире с красной и щучьей икрой подаются с копченой сметаной	110 г	1 290 ₽
	Краб с авокадо и гелем из розового вина мясо краба с пастой из авокадо и томатами	230 г	2 290 ₽
	Карпаччо из гребешка с цитрусовыми слезями слайсы дальневосточного гребешка с цитрусовой заправкой	100 г	1 990 ₽
  	Карпаччо из цветной капусты свежая цветная капуста с миндальной сметаной, каперсами, пудрой из черных лисичек и трюфелем	110 г	790 ₽
	Тартар из говядины с черным трюфелем свежая рубленая говядина, маринованная по специальному рецепту, с муссом из пармезана и трюфеля	140 г	1 490 ₽
	Виноград со снегом из козьего сыра филе винограда с козьим и овечьим сырами, розмариновым песто и лимонной икрой	140 г	890 ₽
	Паштет из Фуа-гра с вареньем из лисичек и клубникой паштет подаётся с клубникой на виноградном хлебе	125 г	890 ₽
	Хумус из печеных баклажанов с пряным сыром дип из печеных баклажанов, нута, орехов и пряностей, с молодым сыром	230 г	890 ₽
	Эклер корпусный с рием из горной форели с щучьей и форелевой икрой	100 г	1 390 ₽
	Коллекция локальных сыров с медом и ягодами	240 г	1 990 ₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Улитки «Эскарго»

запеченные в чесночном масле с зеленью

8 шт 1 190 ₽



Жюльен с белыми грибами и трубачом

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

100 г 1 190 ₽

Запеченный камамбер

подается с вареньем из лесных ягод и черных лисичек
в сопровождении багета с грецким орехом и рокфором

255 г 1 290 ₽

Мидии в белом вине «Шато де Талю»

300 / 40 г 1 390 ₽

Спаржа со сморчками, хамоном и муссом из весенних трав

250 г 1 190 ₽

САЛАТЫ



Салат с ростбифом и картофелем в золе

теплый салат с ростбифом, маринованными овощами,
запеченным картофелем и вялеными томатами

240 г 1 290 ₽



Большой зеленый салат

хрустящие листья салата, киви, авокадо,
брокколи, молодой кабачок, бобы эдамаи, помело

270 г 990 ₽



Салат с цукини, тыквой и авокадо

свежие листья салата с печеной тыквой, спелым
авокадо, цукини и запеченным баклажаном

280 г 790 ₽



Салат «Нисуаз»

классический французский салат со свежим тунцом,
листьями салата, стручковой фасолью
и перепелиным яйцом

220 г 990 ₽

Салат Летний

салат с разносортными томатами, ялтинским луком,
сыром страчателла, пряными травами и маринованной
в игристом вине клубникой

290 г 1 190 ₽

Большой Греческий салат на две персоны

спелые томаты, хрустящие огурцы, перец Рамиро,
оливки с косточкой, маринованные с орегано, сыр
из козьего и овечьего молока, заправляется оливковым
маслом и соком лимона

530 г 1 790 ₽

СУПЫ



Французский луковый суп с черными лисичками

классический французский суп с черными лисичками, подается с крышкой из запеченного теста с пармезаном

450 г 1 290 ₽



Консоме с домашней лапшой

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

450 г 590 ₽



Пряный крем-суп из печеной тыквы

подается с эспумой из кокосового молока

300 г 690 ₽



Окрошка с глазированным телячьим языком

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

420 г 790 ₽



Окрошка с трубачом

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

420 г 990 ₽

Окрошка вегетарианская

420 г 590 ₽



Томатный суп с крабом и страчателлой

холодный томатный суп с крабом, страчателлой и печеным перцем

300 г 1 290 ₽



Томатный суп с печеным перцем

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

300 г 790 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Палтус с муссом из креветки с весенними овощами и миндальным биском

285 г 2 690 ₽

Филе стерляди с жареными эрингами и пюре из цветной капусты

250 г 2 990 ₽

Пирог с говяжьим языком и фуа-гра на две персоны

540 г 3 790 ₽



Картофель с пряной зеленью и грибами на гриле

300 г 690 ₽



Стейк из корня сельдерея с грибным консоме, пюре из цветной капусты с топинамбуром и жареными вешенками

240 г 1 190 ₽



Жареный морской гребешок

170 г 2 490 ₽

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



Филе трески с эстрагоновым желтком

260 г 1 890 ₽

жареное в лимонном масле филе трески, картофельный крем, соус на основе вина «Шато де Талю Мускат». Подается с жареным желтком, эстрагоновым маслом и красной икрой

Филе пряной утки

250 г 1 390 ₽

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

250 г 1 790 ₽

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



Паста орзо с томленным ягнёнком

300 г 1 590 ₽

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



Осьминог с гремолатай и вялеными томатами

185 г 2 990 ₽

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



Паста орзо с морепродуктами

350 г 1 990 ₽

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



Копченый говяжий язык с грильяжем из каштана

210 г 1 990 ₽

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



Говяжья вырезка с пюре из цветной капусты

200 г 2 190 ₽

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



Томленный поросенок с картофельным кремом

270 г 1 490 ₽

пряная свиная шея с гарниром из картофельного крема и жареного бекона. Подается с маринованным луком и соусом из белых грибов



Оленина, запеченная с золотом в глине

235 г 2 790 ₽

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



Домашняя паста с трюфелем, шалфеем и пармезаном

300 г 1 190 ₽

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

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ

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

РЫБА

Стейк из сочинской форели	1 490 ₽
Филе палтуса	990 ₽
Дорадо	790 ₽
Форель сочинская	790 ₽

МЯСО

Стейк Рибай	1 990 ₽
Филе миньон	1 690 ₽
Каре ягненка	1 400 ₽

ГАРНИРЫ

Спаржа на пару	100 г	1 390 ₽
Спаржа хрустящая	100 г	1 290 ₽
Пюре из цветной капусты и топинамбура	100 г	340 ₽
Пюре из цветной капусты	100 г	340 ₽
Пюре из батата и пастернака	100 г	320 ₽
Цветная капуста и брокколи на пару	100 г	340 ₽
Шпинат жареный	100 г	690 ₽
Каша пшеничная с сыром рокфор	100 г	350 ₽
Овощи-гриль	200 г	590 ₽
Початок кукурузы со сливочным маслом	100 г	320 ₽
Картофель фри	100 г	390 ₽
Картофельный крем с трюфелем	100 г	550 ₽
Картофельный крем	100 г	390 ₽

ХЛЕБ

Хлебная корзина и сливочное масло с «четверговой» солью	280/20 г	390 ₽
багет с грецким орехом и сыром дор блю, хлеб бородинский, хлеб безглютеновый, хлеб виноградный, тыквенный тартин		



ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Баскский Сан-Себастьян	170 г	790 ₽
сливочный торт с шоколадным соусом и свежими ягодами		

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



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

Мильфей	130 г	890 ₽
сливочные коржи с кремом на основе белого шоколада, карамельным соусом и ягодами		

Анна Павлова	180 г	890 ₽
безе с кремом на основе белого шоколада, с печеньем, клубничным гелем и ягодами		

Коллекция локальных сыров	240 г	1 990 ₽
с медом и ягодами		

Фондан с сыром рокфор и пломбиром	160 г	690 ₽
-----------------------------------	-------	-------

Эклер с малиновым кремом и малиной	90 г	880 ₽
------------------------------------	------	-------

Сорбеты (антреме) - сезонные	60 г	290 ₽
------------------------------	------	-------

Мороженое собственного приготовления	50 г	290 ₽
--------------------------------------	------	-------

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

в ассортименте

Трюфель «Лаванда и лайм»	13 г	190 ₽
--------------------------	------	-------

Трюфель «Коньячный»	13 г	190 ₽
---------------------	------	-------

Конфета ручной работы «Сигара»	42 г	390 ₽
--------------------------------	------	-------

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сок из апельсина	200 г	590 ₽
------------------	-------	-------

Сок из груши	200 г	690 ₽
--------------	-------	-------

Сок из винограда	200 г	790 ₽
------------------	-------	-------

Сок из стеблей сельдерея	200 г	590 ₽
--------------------------	-------	-------

Сок из яблока	200 г	490 ₽
---------------	-------	-------

Сок из моркови со сливками	200 г	490 ₽
----------------------------	-------	-------

Сок из грейпфрута	200 г	590 ₽
-------------------	-------	-------



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Салат «Оливье»	175 г	590 ₽
----------------	-------	-------

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

СУП

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Митболлы из индейки	5 шт	490 ₽
---------------------	------	-------

Наггетсы с картофелем фри и сырным соусом	300 г	790 ₽
--	-------	-------

Паста с митболлами из индейки	245 г	790 ₽
-------------------------------	-------	-------

ГАРНИРЫ

Картофельный крем	100 г	390 ₽
-------------------	-------	-------

Картофель фри	100 г	390 ₽
---------------	-------	-------

ДЕСЕРТ

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



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!

