

бар 55

А
Р
Б
А
Р
О
Ш
М



CHATEAU
PINOT

БРУСКЕТТЫ

Томатная брускетта с ростбифом, перепелиным яйцом, томатами черри	120г	300р
Шпинатная брускетта с лососем гравлакс, авокадо и маринованным луком	110г	390р
Цельнозерновая брускетта с вялеными томатами, сыром и соусом песто	100г	300р
Тыквенная брускетта с утиной грудкой, грушей, сыром дор-блю и ягодным соусом	120г	300р
Сет брускетт	450г	1250р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырный сет	255г	990р
Винный сет	220г	950р
Парфе из цыпленка с томатным багетом и вареньем из мини-томатов	190г	350р
Риет из копченого лосося со шпинатным багетом	170г	400р

КРУАССАН

с салями	200г	350р	с ветчиной	210г	290р
с уткой	185г	350р	с лососем	180г	450р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Улитки эскарго	6 шт/12шт /	650р/1250р
Картофель фри с ароматом трюфеля, пармезаном и сырным соусом	175г	350р
Жареный сыр с малиновым конфи	170г	350р
Креветки темпура с домашним манго-чили	190г	590р
Черноморский рапан с соусом карри	150г	450р
Запеченный камамбер с травами	180г	750р
Мидии в сливочно-сырном соусе	250г	500р
Пряные мидии по-азиатски	250г	500р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говяжьи щечки под соусом демиглясс с пюре из корня сельдерея	240г	750р
Жареные креветки со сладким чили	220г	650р

бар 55

М
Е
Н
Ю
Б
А
Р
А



С HÂTEAU
PINOT

ПАСТЫ

Винные равиоли с сыром и панчеттой в сливочно-ореховом пралине	210г	490р
Томатные спагетти с морепродуктами в винно-вишневом соусе	210г	490р
Шпинатные феттучини с говяжьими щечками в соусе демиглас	210г	490р

СУПЫ

Том 55	420г	555р
Грибной крем-суп	300г	390р

САЛАТЫ

Деревенский цезарь с цыпой BBQ	225г	390р
Деревенский цезарь с креветками	225г	490р
Салат со свеклой и сыром	195г	390р

ДЕСЕРТЫ

Авторский трайфл малина-фисташка	250г	430р
Шоколадно-ореховый тарт с дюшесом	190г	390р

ДОПЫ

Маслины	30г	150р
Оливки	30г	150р
Вяленые томаты	30г	140р
Соус карри	30г	50р
Соус манго-чили	30г	50р
Малиновое конфи	30г	50р
Хлебная корзина	120г	150р



*Все сыры можно заказать по отдельности

* Уважаемые гости, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом бармену.