



Круа

РЕСТОРАН & ВИНОТЕКА

ПРИЕМ ЗАКАЗОВ

С 12-00 ДО 22-00

ЗАКАЗ БЛЮД ИЗ РЕСТОРАНА

8 800 302 27 87

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩИ

380/50	Свежие овощи с дипом из голубого сыра	380
1/450	Владимирский разносол из овощей с грядки	430

МЯСО

100/60	Сало деревенское с ржаными тостами	380
350/50	Мясной сет: подкопченный ростбиф, салями с трюфелем, телячий язык, галантин из цыпленка с фисташками, свиная грудинка томленая в луковой шелухе	890

РЫБА

1/180	Сельдь пряной соли с печеным картофелем и летним салатом	350
1/160	Дуэт рыб Шеф-посола из лосося и муксуна	870

ДРУГОЕ

100/30	Маринованные грузди с кремом из домашней сметаны	360
150/40	Плато из трех видов сыров с яблочным чатни	950

САЛАТЫ

С ОВОЩАМИ И СЫРАМИ

1/220	Греческий салат с оливками «Каламата» и сыром «Фета»	390
-------	--	-----

С МЯСОМ РАЗНЫХ ВИДОВ

1/230	Салат «Аве Цезарь!» с копченым цыпленком	380
1/250	Деревенский салат с томленным телячьим языком и сметанно-горчичной эспумой	420
1/250	Салат с подкопчённым ростбифом и хрустящими овощами, в соусе «Нисуаз»	520

С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

1/220	Салат с угрем, овощами, перепелиным яйцом и лимонными духами	550
1/220	Салат с припущенными в белом вине креветками, осьминогом, авокадо, розовыми помидорами и айоли-кимчи	620

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1/320	Баклажаны-гриль с сыром страчателла и кедровыми орешками	480
1/180	Такос с ростбифом, овощами и гуакамоле	290
1/380	Кесадилья с цыпленком, овощами и сыром	320
150/50	Ржаные гренки с соусом «Анчоус» и морской солью	220

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

250/50	Крем-суп из белых грибов «Капучино»	330
250/50	Солянка мясная «Охотничья»	460
250/50	Борщ с телятиной под румяной слойкой	350
250/30	Стерляжья уха с хреновухой	490

ВТОРЫЕ БЛЮДА С ГРИЛЯ

ВСЕ БЛЮДА В ЭТОМ РАЗДЕЛЕ ПРИГОТОВЛЕНЫ В САМОЙ БОЛЬШОЙ ДРОВЯНОЙ ИСПАНСКОЙ ПЕЧИ «JOSPER»

СТЕЙКИ ИЗ МЯСА

250*/30	Бифштекс из мраморной говядины Black Angus с копченым сыром	580
200*/80	Вырезка молочного ягненка с печеными перцами, кинзой и кедровыми орешками	920
300*/30	Рибай из мраморного бычка породы Black Angus, 200 дней зернового откорма	1480
250*/30	Стейк Мясника из мраморного бычка, в соусе из зеленого перца	990
300*/30	Багратион из центральной части вырезки фермерского бычка, выдержанный в перечном маринаде 52 часа	950

СТЕЙКИ ИЗ РЫБЫ

1/250	Стейк из речного судака с лепестками цукини-гриль	720
1/250	Стейк из мурманского лосося с пюре из зеленого горошка	890
1/250	Стейк из стерляди с тартаром из малосольного огурца и яблока	1200

ШАШЛЫКИ

200/100	Шашлык из цыпленка с помидорами-гриль	490
200/80	Свиная шейка с маринованным перцем чили, луком и лепешкой	540
180/100	Люля-кебаб из баранины с кедровыми орешками, кинзой, маринованным луком и лепешкой	590

ДРУГИЕ БЛЮДА С ГРИЛЯ

200/100	Язычки ягненка в винном соусе с картофельным пюре «Дижон»	890
---------	---	-----

*Вес продукта указан в сыром виде. Вес блюда на Вашей тарелке зависит от заказанной степени прожарки.

ЗАКАЗ БЛЮД ИЗ РЕСТОРАНА

8 800 302 27 87

ВРЕМЯ ДОСТАВКИ 1 ЧАС
В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫБРАННЫХ
ПОЗИЦИЙ МЕНЮ

Г А Р Н И Р Ы

1/150	Картофельно-сырный гратен	190
1/150	Картофель печеный с травами	190
1/190	Овощи-гриль	290
1/150	Кукуруза-гриль	280

В Т О Р Ы Е Б Л Ю Д А

С М Я С О М

1/280	Бефстроганов из мраморной говядины с белыми грибами и картофельным гратеном	550
1/240	Медальоны из свиной вырезки с луковым кремом, вешенками и сливочным соусом	520
1/400	Баранина, томленая в печи с овощами	860

С Р Ы Б О Й

1/290	Стейк из мурманской трески на молодом шпинате с икорно-сливочным соусом и яйцом пашот	650
1/320	Котлеты из щуки в капустных листьях с соусом «W/W»	590

П А С Т А И Р И З О Т Т О

280	Спагетти «А-ля Карбонара» с беконом и боттаргой из желтка	450
1/220	Феттуччини с белыми грибами, сливочным соусом и сыром страчателла	590
1/250	Фузилли с креветками и воздушным сливочным биском	720

П Е Л Ь М Е Н И И К У Н Д Ю М Ы

1/220	Пельмени из дичи, сваренные в ароматном бульоне с луком и укропом	390
1/250	Кундюмы из утки, запеченные в грибном взваре с домашней сметаной	420
1/220	Пельмени из щуки и гребешка, приготовленные в рыбном бульоне с зеленью	350

Д Е С Е Р Т Ы

1/140	Фирменный чизкейк с вишней	230
1/120	Тирамису «Бейлис»	250
1/130	Миндальный Наполеон с ягодным соусом	240
1/150	Австрийский штрудель	240
3 шт.	Сырники со сметаной и вишневым соусом	290