



Пале Рояль  
Ресторан



# ЗАКУСКИ

## СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА

*Тунец, маринованный в соке цитрусовых, дополняется печеным с медом яблоком и дробленым орехом*

180g **650.**

## РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА

*Икра красная, икра тобико, помидоры, огурец, салат айсберг, кунжут и ореховая заправка*

180g **610.**

## РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*Маринованная вырезка из телятины, пармезан, микс салата, помидоры черри*

60 / 40 / 30g **690.**

## РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН

*С сырной начинкой и ароматным чесноком*

200g **490.**

## СЛАБОСОЛЕНАЯ СЕМУЖКА

*Ломтики слабосоленой семужки, приготовленные шефом, подаются с пшеничными гренками и домашним сыром*

100 / 20 / 30g **640.**

## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

*Подаются с ароматным соусом*

100 / 30 / 30g **720.**

## БРУСКЕТТА

– с печеным перцем и творожным сыром 80g **190.**

– с тыквой конфи 85g **190.**

– с хрустящими баклажанами 90g **190.**



# ЗАКУСКИ



## Рекомендуем к Игристому вину

### **СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ**

*Камамбер, дор блю, сулугуни, моцарелла,  
мед, виноград, фруктовый хлеб*

150 / 30g **790.**

### **ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ АССОРТИ**

*Груша, грейпфрут, ананас,  
виноград, ягоды, мята*

430g **830.**



## Рекомендуем к Водке

### **САЛО ДОМАШНЕЕ**

*Ломтики сала подаются  
с чесночными гренками и зеленью*

150g **390.**

### **СЕЛЕДОЧКА**

*Сельдь с обжаренным на гриле картофелем,  
маринованные томаты и красный лук*

200g **370.**

### **АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**

*Помидоры, болгарский перец, огурцы, зелень*

180g **390.**

### **ГРУЗДОЧКИ ИЗ БОЧКИ**

*Хрустящие грузди с красным луком  
и сметаной*

160g **490.**

## Рекомендуем к Пиву

### **РЖАНЫЕ ГРЕНКИ**

*с чесноком и морской солью*

250g **290.**

### **КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ**

*Подаются с соусом спайси*

120 / 30g **450.**

### **КРЕВЕТКИ**

*Обжаренные в остром соусе*

120 / 30 / 10g **490.**



# САЛАТЫ

## С ТЕЛЯТИНОЙ

*Овощи гриль, вяленые помидоры и ароматная заправка на травах*

240g 790.

## С ЧИЛИ КРЕВЕТКАМИ И МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ

*Брокколи, шампиньоны, редис, листья салата, рукола и кунжутная заправка*

200g 790.

## КОРАЛЛОВЫЙ РИФ

*Креветки, кальмар, слабосоленая семга, свежие овощи и соус "1000 островов"*

255g 670.

## НИСУАЗ

*Теплый салат с овощами и тунцом блю фин*

200g 690.

## ФЕРМЕР

*Печень кролика, виноград, рукола, соус из меда и французской горчицы*

110g 490.

## ОТ ШЕВАЛЬЕ ДЕ ОЛИВЬЕ

*Традиционный рецепт салата с классическим набором мясопродуктов, раковыми шейками и красной икрой*

225g 590.

## ТОЛЬЯТТО

*Медальоны из говядины, микс салата, пармезан, помидоры черри*

200g 790.

## ЛЕТНИЙ

*Из сезонных овощей в сметане, с яйцом пашот*

240g 310.



## ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ / КРЕВЕТКАМИ

*Листья салата романо, помидоры черри, чесночные гренки, пармезан и оригинальная заправка*

200g 480. / 630.

## С ЛОСОСЕМ И КИНОА

*Сливочный сыр, рукола, авокадо, семечки, заправляется итальянским соусом*

220g 720.

## С КОЗЬИМ СЫРОМ И ЦУКИНИ

*Рукола, фриллис, помидоры черри, кедровый орех, французская заправка*

220g 490.

## ИЗ ПЕЧЕНЫХ БАКЛАЖАН

*Шпинат, микс орехов, кунжут, сыр страчателла, помидоры черри*

270g 490.

## БОУЛ С УГРЕМ

*Соус унаги, рис, листья нори, стружка тунца, лайм*

275g 520.

## С ИНДЕЙКОЙ

*Индейка су-вид, салат романо, рукола, помидоры черри, фасоль, красный лук, ореховый соус*

195g 410.

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПАЛЕ РОЯЛЬ



## КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ

*С грибным соусом  
и картофельным пюре*

115 / 100 / 30g **580.**

## СКОБЛЯНКА МЯСНАЯ

*Свиная шейка и куриное филе,  
запеченные под сырной корочкой  
с жареным картофелем и шампиньонами*

350g **690.**

## РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТКИ ИЗ ТРОФЕЙНОГО МЯСА

*Котлетки из охотничьего мяса  
подаются с молодым картофелем  
и помидорами черри*

115 / 100 / 50 / 50g **590.**

## НЕ ЗАЯЦ

*Ножка кролика, томленая  
в сливках с шампиньонами.  
Подается с печеной грушей анжу*

230 / 100 / 80g **1150.**

## ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА НА ГРИЛЕ

*Подается с чесночным соусом  
и салатом коул слоу*

130 / 100 / 30g **590.**

## НОЖКА МОЛОДОГО БАРАШКА

*Подается с картофельным пюре  
и соусом демиглас*

280 / 100 / 50g **1150.**



## **БЕФСТРОГАНОВ**

### **для УСАДЬБА**

*Нежная телятина в сливочном соусе,  
с сыром дор блю и белыми грибами.  
Подается с картофельным пюре*

180 / 100 / 30g **790.**

## **МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**

*Медальоны, приготовленные на гриле.  
Подаются с руколой, печеными  
томатами и соусом тоннато*

120 / 15 / 70 / 30g **950.**

## **МЕДАЛЬОНЫ ИЗ БУРЕНКИ**

*Медальоны из телятины,  
обернутые ломтиками бекона,  
обжаренные на гриле.  
Подаются с картофельным gratenом  
под сливочно-грибным соусом*

180 / 12 / 30 / 30g **990.**

## **ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ОВОЩНЫМ РАТАУЕМ**

*Нежнейшее мясо со сложным  
гарниром, состоящим из болгарских  
перцев, кабачков, спелых томатов,  
репчатого лука.  
Подается с соусом вишневый демиглас*

420g **590.**

## **ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ со сметаной**

*на выбор:*

*– с телячьим язычком*

*– со слабосоленой семужкой*

100 / 100 / 30g **520.**

## **ДОМАШНИЕ БЛИНЧИКИ**

*с рубленным мясом*

250 / 30g **390.**



# БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ПАЛЕ РОЯЛЬ



## КОТЛЕТКА ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК

*С соусом карри и пюре из корня сельдерея*

100 / 40 / 100 / 45g **990.**

## ФИЛЕ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ

*Филе трески, запеченное в кляре, гармонично дополнено соусом на основе белых грибов, морских водорослей и устричного соуса.*

420g **620.**

## ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ

*с овощным жульеном*

170 / 100g **590.**

## КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР

*с соте из овощей*

360g **590.**



### **ДОЛЬЧЕ ПЬЯНО**

*Семга, припущенная в винном соусе.  
Подается с картофельным пюре*

90 / 100 / 70 / 20g **890.**

### **ДОРАДО НА ГРИЛЕ**

170 / 80g **720.**

### **СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С КРЕМ РИСОМ И ШПИНАТНЫМ СОУСОМ**

*Стейк из семги на гриле.  
Подается с шафрановым рисом  
и шпинатным соусом*

90 / 100 / 50 / 30g **890.**

### **КОТЛЕТКИ ПО-ЩУЧЬЕМУ ВЕЛЕНИЮ**

*Нежные котлетки из филе щуки  
с домашним картофельным пюре  
и сливочным соусом*

115 / 100 / 30g **520.**





# ПЕЛЬМЕНИ

ПЕЛЬМЕШКИ  
С ГОВЯДИНОЙ  
И СВИНИНОЙ

250 / 30g 390.

ПЕЛЬМЕНИ  
С БАРАНИНОЙ  
И КИНЗОЙ

250 / 30g 390.

# ПАСТА

## СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

*Сливочная паста с обжаренным беконом и перепелиным желтком*

250g 490.

## САЛЬМОНЕ

*Фетучини в сливочном соусе с обжаренным лососем, тигровыми креветками, красной икрой и сыром грана падано*

250g 790.

## ВЕРДЕ С КРЕВЕТКАМИ

*Сливочным соусом, цукини и помидорами черри*

340g 690.



# ГРИЛЬ

ПАЛЕ РОЯЛЬ



## СТЕЙК РИБАЙ

100g 850.

## СТЕЙК МИНЬОН

100g 800.

## ШАШЛЫК

– ИЗ КУРИЦЫ 100g 290.

– ИЗ СВИНИНЫ 100g 340.

– ИЗ ГОВЯДИНЫ 100g 410.

## КАРЕ ЯГНЕНКА

*Корейка ягненка, обжаренная на гриле до идеального вкуса и аромата.*

*Прекрасно сочетается с овощами гриль и бокалом красного вина*

100g 720.

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150g 160.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150g 160.

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 150g 290.

РИС БАСМАТИ 150g 160.

ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ 150g 190.

СПАРЖА НА ГРИЛЕ 150g 190.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН 150g 190.

## СОУСЫ 30g 70.

БАРБЕКЮ

САЛЬСА

КЕТЧУП "HEINZ"

АДЖИКА ДОМАШНЯЯ

ХРЕНОВИНА ДОМАШНЯЯ

ГОРЧИЦА ДИЖОНСКАЯ

ХРЕН

СПАЙСИ

ТАБАСКО

СМЕТАНА

СМЕТАНА *с чесноком и зеленью*

ФРАНЦУЗСКИЙ

1000 ОСТРОВОВ

МАЙОНЕЗ

СОЕВЫЙ

ГРИБНОЙ

ДЕМИГЛАС







# СУПЫ

## СОЛЯНОЧКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

*Густая соляночка с говядиной и мясопродуктами, приготовленная на крепком бульоне из копченых костей*

250 / 30g **420.**

## БОРЩ УКРАИНСКИЙ

*с чесночными пампушками*

250 / 50 / 30g **290.**

## УХА

*Наваристая уха из лосося и эсколара с водочкой и куриным желтком*

250g **490.**

## ОКРОШКА НА КВАСЕ живого брожения

*Освежающая окрошка с нежнейшей телятиной, свежими овощами и забористой горчицей*

250g **290.**

## ДОМАШНИЙ БУЛЬОН

*с куриными фрикадельками, лапшой и перепелиным яйцом*

250g **290.**

## ТОМ ЯМ КЛАССИЧЕСКИЙ

*Острый тайский суп на основе кокосового молока с добавлением тайских трав и специй, грибов шиитаке, курицы, креветок, помидоров черри, зеленого лука и кинзы*

250g **590.**

## ТОМ ЯМ КОРОЛЕВСКИЙ

*Острый тайский суп на основе кокосового молока с огромным набором морепродуктов: гребешки, креветки, мидии, филе дорадо, с добавлением тайских трав и специй, грибов шиитаке, помидоров черри, зеленого лука и кинзы*

350g **990.**

## КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С МУРМАНСКОЙ ТРЕСКОЙ

250g **290.**

## ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

*Подается с заячьей печенью и кленовым сиропом*

250g **370.**

# ВЫПЕЧКА

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

*Французская, злаковая, бородинская и пшеничная булочка с кунжутом*

4 шт **150.**

# ДЕСЕРТЫ

## ТИРАМИСУ

80g 310.

## ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ

*С нежным ванильным соусом англес*

120g 390.

## ХОЛОСТЯК

*В нежно-творожном суфле  
на шоколадном бисквите  
романтично уединились  
клубника и банан*

120g 290.

## СИЦИЛИЙСКАЯ ПАННА-КОТТА

*с клубникой*

110 / 40g 290.

## ДОМАШНИЙ МЕДОВЫЙ ТОРТ «РЫЖИК»

130 / 50g 390.

## ВОЗДУШНЫЙ ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ

*с мякотью грейпфрута*

80 / 20g 270.

## ТРИ ШОКОЛАДА

80g 320.



# НАПИТКИ

## МОРС

*Вишневый  
Облепиховый  
Клюквенный*  
250ml 80.

## ФРЕШ

**Апельсин** 100ml 90.  
**Яблоко** 100ml 80.  
**Лимон** 100ml 90.  
**Груша** 100ml 100.  
**Грейпфрут** 100ml 100.  
**Ананас** 100ml 200.  
**Сельдерей** 100ml 200.  
**Морковь** сливки/масло 100ml 80.

# ЗАВТРАКИ

08:00 - 12:00

## КАША

### ОВСЯНАЯ

*с орехом и карамелью*

300g 350.

### РИСОВАЯ

*с грушей и халвой*

300g 350.

### ОМЛЕТ С КРЕВЕТКАМИ

*в сливочном соусе*

180g 540.

### ШАКШУКА

300g 390.

### СКРАМБЛ

*с белыми грибами*

300g 290.

### БЕНЕДИКТ

*с лососем /с беконом*

250g 480.

### БЕЙГЛ С ТУНЦОМ

300g 480.

### СЫРНИКИ

2шт 290.

### БЛИНЧИКИ

170g 210.



# КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК

08:00 - 12:00

№1 800.

**КАША ДНЯ\***

*\*Уточните у вашего официанта*

**ЯЙЦО ВСМЯТКУ**

**РЕМЕСЛЕННЫЙ КРУАССАН**

*сливочное масло, варенье*

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ**

**КОФЕ / ЧАЙ**

*на выбор*

№2 800.

**АМЕРИКАНСКИЙ СКРАМБЛ**

*с наполнением на выбор:*

– бекон

– грибы

– помидоры черри

– сыр

**РЕМЕСЛЕННЫЙ КРУАССАН**

*сливочное масло, варенье*

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ**

**КОФЕ / ЧАЙ**

*на выбор*

**№3** 800.

**ЯЙЦО БЕНЕДИКТ**

*с наполнением на выбор:*

- лосось слабой соли
- бекон

**Ремесленный круассан**

*сливочное масло, варенье*

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ  
КОФЕ / ЧАЙ**

*на выбор*

**БЫСТРЫЙ  
ЗАВТРАК** 800.

**БЕЙГЛ С ТУНЦОМ**

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ  
КОФЕ / ЧАЙ**

*на выбор*



