

BRASSERIE

by ACADEMIA

Деликатесы

a la Brasserie

Лосось гравлакс	950
<i>со сметанным кремом, красной икрой и картофелем</i>	
Севиче из сибаса	1 450
<i>с черной икрой и соусом <i>leche de tigre</i></i>	
Улитки по-бургундски	1 050
<i>со сливочным маслом, чесноком и зеленью</i>	
Тартар из говядины*	1 250
<i>с картофелем фри и листьями салата</i>	
Pâté en croûte	1 050
<i>традиционное французское блюдо из Лиона</i>	

Легкое начало

Намазка <i>tapenade de poivrons</i>	450
<i>Овощная намазка из Прованса на основе обжаренного болгарского перца и томатов</i>	
Намазка <i>cervelle de canut</i>	450
<i>Нежная лионская намазка на основе протертого творога с греческим йогуртом и мягким сыром шевр</i>	
Рийет из тунца	850
Рийет из утки	950
<i>с чатни из манго</i>	
Традиционные яйца	450
<i>с майонезом и луком-сибулет</i>	
Яйца с черной икрой	1 150
<i>и трюфельным майонезом</i>	
Крок-месье	950
<i>с ветчиной и трюфелем</i>	
Классический круассан с соленым маслом	350
<i>Рекомендуем взять в паре с <i>Paul G. Valentin, Cremant de Limoux «N°69» Rose Brut – 1 100</i></i>	
Хлебная корзина	400
<i>с соленым маслом</i>	

Гарниры

Алиго	350
Печеный бейби картофель	350
Зеленая фасоль	550

Французская классика

Запеченный сыр бри	950
<i>с компоте из смородины</i>	
Кокот	1 050
<i>с трюфелем и белыми грибами</i>	
Рататуй	900
Картофель фри	550
<i>с трюфельным майо</i>	
Салат нисуаз	1 250
Крюдите	650
<i>с хрустящими овощами и козым сыром</i>	
Луковый суп	1050
<i>с сыром <i>comte</i></i>	

Основной курс

Филе сибаса	1 450
<i>с артишоками и стручковой фасолью</i>	
Половина осьминога	2 900
<i>с соусом из печеных перцев и зеленой фасолью</i>	
Ригатони ромеско	950
<i>с пармой</i>	
Колбаска	950
<i>с картофельным пюре и салатом</i>	
Стейк шатобриан	2 700
<i>с соусом порто</i>	
Куриная грудка	900
<i>с соусом шатобриан и стручковой фасолью</i>	
Утиная грудка	1 350
<i>с бейби картофелем, горошком и мясным соусом</i>	
Картофельный гратен	1 450
<i>с черной икрой и трюфелем</i>	

Идеально для двоих

Сибас в рок-энд-ролл подаче от шефа	2 550
<i>с артишоками, бейби картофелем и соусом <i>вьерж</i></i>	
Беф бургиньон*	2 150
Антрекот с картофелем фри	3 900

к вину и раброборам

Дополнения

Лосось слабой соли	500	Артишоки	600
Парма	400	Карамель	200
Ветчина	350	Яблочное компоте	200
Оливки сицилийские	450	Смородиновое компоте	200
Оливки каламата	450	Малиновое варенье	200

BRASSERIE

by ACADEMIA

Десерты

Мы рекомендуем заказать десерты со специально подобранным дижестивом

Клубника со сливками и бурбонской ванилью 1 050
Вермут Dolin Chamberyzette Fraise 75 мл – 750

Яблочный тарт татен с ванильным мороженым* 650
Ратафия Dom Caudron, Ratafia Champenois Ambre 40 мл – 1 000

Профитроли со сливочным кремом и горячим шоколадом 750
Мистель Lheraud, Pineau des Charentes «Collection» Perle Rose 75 мл – 900

Крем-брюле 800
Мистель Pommeau de Normandie Christian Drouin 40 мл – 700

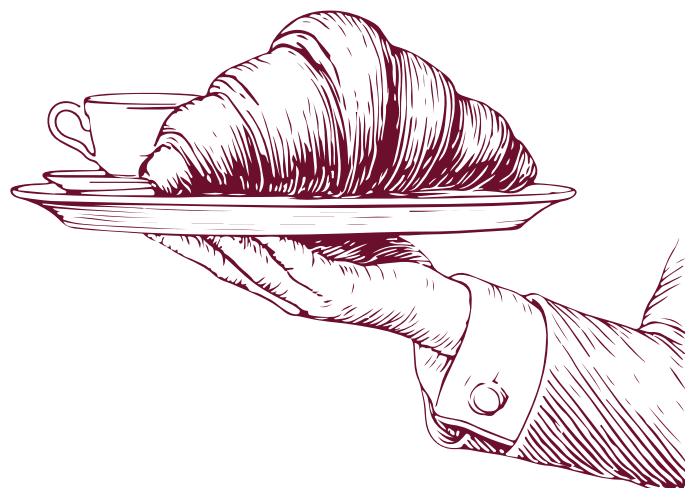
Пари-Брест с кремом муслин 900
Ликер Golden Eight 40 мл – 800

Французские сыры 1 500

Канеле с малиной, смородиной и карамелью 650

Печенье мадлен в белом и молочном шоколаде 650

*Ресторан BRASSERIE by ACADEMIA
поддерживает проект Правительства
Санкт-Петербурга «Петербургская кухня»



КБЖУ: ФОТО БЛЮД: ENG MENU:



Instagram (принадлежит компании Meta, признанной
экстремистской и запрещенной на территории РФ)