

# LE PÈRE NAGY

## МЕНЮ

В блюдах нашего меню мы используем французские мясные деликатесы, которые вручную делаем сами: крафтовые колбаски, пате-круты, утиные ножки конфи и фуа-гра.

### ЗАВТРАКИ (целый день)

#### GRAND BREAKFAST

Скрембл, бекон, бобы в томатном соусе, помидоры на гриле, салат и деревенский хлеб

С тулузской колбаской

С куриной крафтовой колбаской

790 ₽

810 ₽

#### КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ФРЕНЧ ТОСТ

HIT

Карамелизированная бриошь с сезонными фруктами, орехами, медом и ванильными мороженым

600 ₽

#### ОМЛЕТ EMILY IN PARIS

Классический французский омлет со шпинатом, поджаренным деревенским тартинном

Добавить Куриные колбаски – 320 ₽

к омлету: Жареные шампиньоны – 150 ₽

Томленые томаты в соусе песто – 150 ₽

Сыр маасдам – 150 ₽

Jambon de Paris – 150 ₽

420 ₽

#### ОВСЯНАЯ КАША С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ

(до 12:00)

Овсяная каша с карамелизированной грушей, грецкими орехами и медом

320 ₽

### ОСНОВНОЕ МЕНЮ

#### МЯСО ПО-БУРГУНДСКИ

#### УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

NEW

Говядина по-бургундски с овощами, тушеная в винном соусе

990 ₽

Нежная утиная ножка конфи с беби-картофелем, подается с брусничным соусом

1090 ₽

#### КРОК-МЕСЬЕ

HIT

Классический французский сэндвич с окороком и сырным соусом бешамель

790 ₽

#### КРОК-МАДАМ

HIT

То же, что крок-месье плюс яйцо сверху

840 ₽

#### КОЛБАСКИ НА ГРИЛЕ

Крафтовые куриные колбаски в восточном стиле, салат из красных помидоров, беби-картофель

850 ₽

#### ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР

Запеченный камамбер с грецкими орехами, багетом и сезонными фруктами

990 ₽

#### ТУЛУЗСКИЕ КОЛБАСКИ С ПЮРЕ

Наши тулузские крафтовые колбаски со сливочным пюре, зеленым горошком и луковым конфи

750 ₽

### СУПЫ

#### ЛУКОВЫЙ СУП

Традиционный суп из карамелизированного лука с сыром и крутонами

600 ₽

#### СЫРНЫЙ СУП

Насыщенный сырный суп с беконом

450 ₽

### САЛАТЫ

#### САЛАТ НИСУАЗ

Классический нисуаз с татаки из тунца Yellowfin на гриле

750 ₽

#### САЛАТ CHÈVRE CHAUD

Салат с горячим козьим сыром, микс-салатом и грушей

690 ₽

#### ЛИОНСКИЙ САЛАТ

NEW

Салаты кейл, айсберг и микс-салат с обжаренной грудинкой, беби-картофелем и яйцом пашот, заправленные горчичным соусом

650 ₽

# LE PÈRE NAGY

Вкус настоящего мяса. Без ароматизаторов и консервантов.

## ПАТЕ-КРУТЫ И ЗАПЕЧЕННЫЕ ТЕРРИНЫ

Запеченный террин из индейки с курагой	220 ₽/100г
Запеченный террин из кролика с черносливом	290 ₽/100г
Запеченный пикантный террин с эспелетским перцем	180 ₽/100г
Запеченный террин из утки с фисташками	260 ₽/100г
Пате-крут «Париж» ассорти утка, индейка, телятина	440 ₽/100г
Пате-крут «Довиль» из птицы с черносливом	380 ₽/100г
Пате-крут «Бордо» из утки с фуа-гра и фисташками	520 ₽/100г

Вы можете взять любой пате-крут/запеченный террин с собой или заказать его как блюдо здесь на Даниловском-тогда мы подадим деликатес вместе с французской горчицей и нашим фирменными пиклс!

Цена за сервировку 100 ₽  
к стоимости пате-крута/террина

## РИЕТЫ И ТЕРРИНЫ

в стеклянных банках 180 г

Пикантный баскский террин	<i>Террины</i> - этот вид паштета готовится из мелкорубленного мяса и специй, которые запекаются. Террин очень приятен по текстуре — в нем явно ощущаются кусочки основы и очень выражен мясной вкус, и он вовсе не похож на привычный нам паштет в виде однородной субстанции.	450 ₽
Фермерский террин из утки		500 ₽
Террин из утки с фисташками		500 ₽
Террин из утки с инжиром		500 ₽
Террин из кролика		550 ₽
Риет из индейки	<i>Риет</i> - это разновидность паштета, который готовится из мяса посредством долгого тушения на медленном огне. Консистенция паштета в итоге получается текстурной и волокнистой, но в то же время нежной.	500 ₽
Риет из утки		550 ₽
Риет из кролика		650 ₽

## SPECIAL ДЕЛИКАТЕСЫ

Фуа-гра	3500 ₽
Утиные ножки конфи	900 ₽
Камамбер	390 ₽/100г
Карре	400 ₽/100г
Бюш де Шевр	380 ₽/100г
Риет из утки с трюфелем	850 ₽
Риет из утки с фуа-гра	950 ₽