

# Меню

## Завтраки

Картофельный дарфен с яйцом пашот, говяжим беконом, сыром камамбер, томлёным шпинатом и рукколой с томатами черри	4 400	Оладьи с цуккини, слабосолёный лосось, сливочный сыр, салатик с рукколой и черри	3 800
Глазунья из 2 яиц с колбасками на выбор, салатом с розовыми томатами и сладким перцем + хрустящие тосты	2 800	Шакшука из 2 яиц с цуккини и печёным перцем, красным луком, томатным пюре с зеленью и хрустящими тостами	2 200

Яблочные вафли с английским кремом, апельсином, киви и орешками	2 500	<b>Утренние каши с молоком на выбор:</b>	
		Злаковая кашка с грушей, корицей и орехами	1 800
Три прекрасных сырника со сметаной / джемом или шоколадом	2 200	Рисовая каша с ягодами, вишнёвым соусом и хлопьями миндаля	1 800

### **Конструктор завтраков:**

Яйца на выбор:	яичница / омлет / скрембл / пашот	800
Гарнир:	дарфен / оладьи из цуккини / чесночные тосты	800
Мяско:	пастрами из индейки / колбаски на выбор / говяжий бекон	1 600
Рыба и морепродукты:	лосось / жареный угорь / креветки	1 800
Сыр:	халлуми / бри / пармезан / моцарелла / фета	1 500
Овощи и зелень	микс салат с овощами и маслом / авокадо / эдамаме и кукуруза на гриле	1 200

## **Патиссеры**

Круассан с лососем и крем-сыром с овощами	2 600	Клуб сэндвич с филе цыплёнка, жареным яйцом, салатом и соусом "Ранч"	2 600
Круассан с нежным филе цыплёнка, моцареллой и лёгким соусом	2 200	Сэндвич с копчёной уткой, лёгким салатом и горчичным соусом	2 600
Круассан с пастроми из индейки, моцареллой, зеленью и соусом "манман"	2 400	Сэндвич с розовыми томатами, авокадо, рукколой и "Песто"	2 500
<b>Французская слойка:</b>		Венские вафли "двойной шоколад" с ванильным мороженым	2 000
Хрустящий цыплёнок с соусом "тартар"	2 800	Домашние блинчики (2шт.)	500
Лосось с огурцом и лист-салатом	3 500	Сметана / вишневый жем с корицей	300 / 300 500 / 500
Пастроми из индейки с томатами и моцареллой	2 800	Нутелла / топпинг	

## **Закуски**

Французские крепы с филе цыплёнка и белыми грибами с соусом "Марешаль"	2 800	Брускетты с севиче из лосося с огурцом и нежным крем-сыром (3 шт.)	3 800
Крепы с лососем "гравлак" в соусе из сливок	3 500	Брускетты с рийет из тунца с каперсами, сливочным сыром и луком фри (3 шт.)	3 000
Тар-тар из лосося на подушке из дикого риса с маринованными лимонами и икрой из ламинарии	4 000	Брускетты с тапенадой из оливок и анчоусов (3 шт.)	2 800
Ассорти брускетт		(3 шт.)	3 500

Паштет из куриной  
печени и грибов с  
топленным сливочным  
маслом и абрикосовым  
конфитюром

2 500

Террин  
из кролика с  
фисташками

с

3 500

Паштет, но более крупной фракцией мяса. В составе:  
кроличья мякоть, телятина, куриная печень, говяжий  
бекон, фисташки. Подается с соусом из сливок и  
пряностей.

Сырное плато "Cinq Fromages" с абрикосовым конфитюром, крекерами и орехами	7 800	Доска мясных деликатесов с оливками, миксом салата и солёными лимонами	9 800
Бри, халлуми, гогонзола дольче, маасдам, пармезан, пеккорино		Печёный brisket ломтиками, пастроми из индейки, копчёный язык телёнка, казы из индейки, копчёная утка, вяленые маслины, оливки на гриле	

Домашние наггетсы

1 500

Хрустящие кольца  
кальмаров с соусом  
"Тартар"

2 000

## Салаты

<i>Salade de "L'avenue"</i>	3 500	Фруктовый салат с рукколой и апельсинами, ореховым грильяжем и клубничным соусом	2 500
Розовые томаты, много авокадо, сладкий перец, хрустящий айсберг. Перепелиные яйца, нежная фета крупным кубиком, пикантная заправка и земля из маслин			
Коктейль из креветок, сладкого перца, хрустящего сельдерея и соуса "Marie Rose"	3 200	Салат с копченой уткой, сыром камамбер и ягодным кули	3 500
Почему всегда я ?	3 200	Салат с хрустящими баклажанами, рукколой, розовыми томатами, песто и бальзамическим кремом	2 600
Филе хрустящего цыплёнка в двойной панцировке, соус с анчоусами, каперсами, лимонным соком, соусом ворчестер и домашним майонезом. Перепелиные яйца и хлопья сыра пармезан. Наша авторская подача знаменитого салата Цезарь			

## Суп

Бостон чаудер	3 500	Фо Бо	3 500
Рыбный суп со сливками, говяжьим беконом, креветками, кукурузой и овощами		Вьетнамский пряный, плотный суп из телятины с лапшой, свежей мятой, кинзой и базиликом на наваристом бульоне на косточках и специях	
Виндзорский бурый суп говядиной, чечевицей и мадерой	2 800	Вишисуаз с лисичками и белыми грибами	2 800
Традиционный английский суп на мясном бульоне, с ржаным солодом и отварными овощами		Нежнейший суп-крем с лесными грибами, сливками и хрустящим луком	

## **Мясо и птица**

<b>Мраморный Рибай "М"</b> 350 гр 8 500		<b>Мраморный Рибай "L"</b> 400 гр 9 500	
<i>*самый лучший выбор на гарнир - овощи на гриле - 1 800</i>			
<b>Кто подставил кролика Роджера</b> 4 000		<b>Грудка утки в медово-цитрусовой заправке</b> 3 500	
<i>Нежное филе кролика томлёное в сливках с душистыми травами, лёгким гарниром из брокколи и цветной капусты</i>  <i>*рекомендуем на гарнир дикие лесные грибы - 2 500</i>		<i>*прекрасно сочетается с гратеном Дофинуа - 1 800</i>	
<b>Бургер с котлетой из мраморной говядины</b> 3 500		<b>Бургер с хрустящим цыплёнком</b> 3 200	
<i>Подайте соус к бургеру на свой вкус! Их все мы готовим сами на нашей кухне.</i> <i>В наличии: барбекю, тартар, чеддер и чили мармелад.</i>  <i>*рекомендуем эти блюда с картофелем фри - 1 500</i>			
<b>Телячьи щёчки "Абердин"</b> 4 200		<b>Целый цыплёнок "Кокле" с апельсиновым релишем</b> 5 000	
<i>*возьмите на гарнир пюре из картофеля - 1 800</i>		<i>Тушка целого цыплёнка исключительно зернового откорма, запечённого в печи до румяной аппетитной корочки. Порция на двоих.</i>  <i>* попробуйте с кус-кусом на пару - 1500</i>	

## **Рыбные блюда**

<b>Стейк из дикого чилийского голубоглазого лосося</b> 6 500  <i>Подаётся в соусе из сливок, орегано и белого перца</i>  <i>*сливочный шпинат в пару к этому блюду - 1 500 тенге</i>		<b>Фиш энд чипс</b> 3 500  <i>Исконно английское блюдо в котором белая сочная рыба в пивном кляре обжаривается во фритюре до золотистой хрустящей корочки</i>  <i>Блюдо подаётся с картофелем фри и соусом тартар</i>	
---	--	--	--

### **Выпускайте Кракена!**

(стейк тунца лойн в лёгкой лаймовой заправке с ароматными травами)

*\* возьмите на гарнир киноа - 1 500 тенге*

## Гарниры

### Картофель дофинуаз

(Тончайшие картофельные ломтики запечённые с сыром в сливках и обжаренные в сливочном масле с травами).  
Готовится 15 часов

1 800

Дикие лесные грибы в  
соусе сливочный  
демиглас

2 500

Бельгийский  
картофель фри

1 500

Пюре с укропом в  
вафельном рожке

1 800

Овощи гриль

1 800

Шпинат в нежных  
сливках

1 800

Паровой кус-кус

1 500

Киноа

1 500

Черный дикий и жасминовый рис

1 800

## Домашняя Паста

Мы готовим следующие типы пасты, которые Вы можете указать для приготовления:  
спагетти, феттучини и тальятелле. Также у нас есть пенне и фарфале (фабричного производства)

### Рагу из кролика

В томатном соусе с  
белым вином,  
тимьяном и рагу из  
сезонных овощей

3 800

### "The Duck Pasta"

C

томлёной уткой и  
говяжьим беконом.  
Роскошный соус из  
томатов, мускатного  
ореха, красного вина и  
розмарина

3 800

41° 54' 10.0152" N and 12°  
29' 46.9176" E

3 500

Паста "Карбонара" в авторском  
прочтении от шефа "L'AVENUE". Говяжий  
бекон, соус из яичных желтков, сыра  
пармезан и мясного бульона

Сливочная паста с  
цыплёнком и грибами

3 200

### "di Mare"

Паста с  
морепродуктами:  
креветки, мидии в  
створках и кальмары.  
Томатный соус с  
красным сухим вином,  
розмарином и  
мускатным орехом

6 400

### "Лосось и спаржа"

4 500

Сливочный соус с  
белым вином, чесноком,  
тимьяном и белым  
перцем

Паста с лесными  
грибами и нежным  
сливочным соусом

4 500

Телячьи щечки,  
сливочный шпинат,  
вяленые томаты и  
кедровые орешки

4 200

Соус деми-глас со сливками и ароматными травами

## **Пицца**

### **"Супер Маргарита" 3 600**

*С рубленными томатами, нежным сыром "Фиор ди Латте" и соусом "Песто"*

### **"Утиные истории" 3 600**

*Копчёное утиное филе, соус "Хойсин", руккола*

### **"Канадская пицца" 4 200**

*Пастроми из индейки, ананасы, молодая моцарелла, свежая зелень*

### **"Пицца Альфредо" 3 600**

*Сливочный соус, филе цыплёнка, шампиньоны, ароматное масло*

### **"Пицца с лесными грибами" 4 500**

*Лисички, белые грибы, сливочный соус, душистое масло с травами*

### **"Сырная пицца" 4 200**

*Моцарелла, чеддер, горгонзола, пармезан, сливочный соус, кедровые орешки*

### **"Пепперони с маршмелоу" 3 600**

*Неклассическая пицца пепперони с добавлением тающих зефирок*

### **"Овощная" 3 600**

*Спаржа, цуккини, печёный перец, вяленые томаты, соус "Песто"*

### **"FF 8 C 69" 4 200**

*Нежный лосось, спаржа на гриле, крем-сыр, сливочный соус*

### **"Груша-горгонзола" 3 600**

*Сливочный соус, сыр "Горгонзола Дольче", сладкая груша, кедровый орех*

### **"Мальтийская пицца" 4 200**

*Говяжий бекон, вяленые томаты, пармезан, руккола, пикантное масло*

## Азиатский уголок

### Малайзийские шашлычки "Сатай"

Цыплёнок имбирь и  
карри 1 500

Телятина лемонграсс и  
каффир лайм 2 000

Тигровые креветки  
обёрнутые филе 2 500  
лосося в терияки

Грибы "Шиитаке" Темпура с  
тайской глазурью и жареным  
кунжутом 1 800

### Особый соус для шашлычков "Сатай"

Арахисовый 500

Тайская глазурь 500

Хойсин 500

Чили мармелад 500

### "Nem Ran Hay Cha Gio"

пнамские жареные спринг-роллы с креветкой и цыплёнком с овощами  
и стеклянной лапшой 2 500

Боул с тигровыми  
креветками, чёрным  
киноа, авокадо и  
стеклянной лапшой 3 500

Боул с жареным угрём,  
паровым кус-кусом,  
бобами "эдамаме" и  
кукурузой на гриле 4 500



## **Кастом Роллы**

---

### **Никкей**

#### **"Marinera" 4 200**

Креветка в Темпуре, Норвежский Лосось, Айсберг, Хрустящий Лук и Соус "Ран

#### **"Севиче Ролл" 4 200**

Тартар из Тунца и Лосося в пикантной заправке с Лаймом, Сливочный Сыр

#### **"Орхидея Инков" 3 200**

Опаленный Лосось, Сливочный Сыр, Авокадо, Зелёный Лук

#### **"Наска" 3 500**

Обжаренный Лосось, Сочный Манго, Огурец, Зелёный Лук, Соус "Терияки"

#### **"Мирафлорес" 3 200**

Тигровая Креветка, Сливочный Сыр, Сочный Апельсин, Киноа с Терияки

#### **"Угорь и Манго" 4 500**

Жареный Угорь, Соус "Манго Чатни", Сливочный Сыр и Зелёный Лук

---

### **Хрустящие**

#### **"Темпура Угорь" 4 200**

Жареный угорь, снежный краб, Сливочный Сыр,  
Спайси Соус, Авокадо, Хрустящая Панировка

#### **"Темпура Лосось" 3 800**

Лосось, снежный краб, Сливочный Сыр, Спайси Соус,  
Авокадо, Хрустящая Панировка

---

## **Печёные Роллы**

### **"Лосось запеченный с авокадо" 3 800**

Сливочный сыр, шапочка из лёгкого муса,  
огурец, опаленный лосось, авокадо, спайси соус

### **"Тар-тар запеченный" 4 200**

Сливочный сыр, огурец, рубленый "Тартар"  
из тунца и лосося с пикантной заправкой,  
соус "Ранч"

---

## **Филадельфийский эксперимент**

### **"Фила с креветками и чили мармеладом" 4 000**

Сливочный сыр, салат "Айсберг", авокадо, зелёный лук,  
тигровые креветки, мармелад из чили

### **"Фила угорь и вишня" 4 500**

Сливочный сыр, салат "Айсберг", огурец, жареный угорь, соус из вишни

### **"Манговая Фила с тунцом" 3 800**

Желтоперый тунец, свежий манго, Сливочный Сыр, огурец, зелёный лук