

MENU



# ВОТТЕГА

## МЯСО

Коппа 30 г 250  
Панчетта 30 г 220  
Прошутто Крудо 30 г 280  
Ндуйя 50 г 220

Хамон иберико 30 г 430

## ОВОЩИ

Оливки 50 г 190  
Перец пиквилло 70 г 230  
Артишоки 50 г 320

## СЫР

Шевр 35 г 210  
Горгонзола 35 г 180  
Бри с трюфелем 35 г 160  
Камамбер 35 г 160

# ЛАВКА

## ХЛЕБ

Бриошь 80 г 120  
Бородино с кориандром 80 г 120  
Фугас с розмарином 120 г 170

## МАСЛО

Нормандское с фундуком 35 г 90  
Оливковое с прованскими травами 35 г 90

## МОСТАРДА

Инжир 25 г 120

## И КОНФИТЮР

Груша 25 г 120  
Лук и порто 25 г 120



## ЗАКУСКИ



### Фугас

с ндуйей и пармезаном 150 г 220

с вялеными томатами и оливками 150 г 240

с камамбером и кумкватом 170 г 280

### Тартар

из говядины с пармезаном и трюфельным кремом 115 г 670

из гребешка, форели и тунца 190 г 890

**N** Запечённый паштет из утки  
с цукатами из тыквы и апельсина 210 г 460

**N** Гужеры с рийетом из лосося 100 г 530

**Боттега сет** 120 г 1870

коппа, панчетта, прошутто, пармезан, горгонзола,  
бри с трюфелем, камамбер, оливки, багет, мостарда, фундук

**Полдюжины устриц** 6 шт 1250

**Перец пиквилло с трюфельно-сырным кремом** 110 г 490

**Мидии и вонголе в белом вине** 350 г 890

**Вителло Тоннато** 120 г 580



## САЛАТЫ

**Нисуаз с анчоусами и соусом из тунца** 195 г 620

**N** Карпаччо из мраморной говядины с артишоками 160 г 760

**Рваная буррата с печёным баклажаном** 190 г 540

**N** Краб с арбузной редькой и цитрусовым соусом 155 г 870

## СУПЫ

Луковый суп с сыром грюйер 350 г 570

Марсельский рыбный суп с мидиями и креветками 400 г 650

Запечённый суп Поля Бокюза 350 г 420



## ОСНОВНОЕ

Говяжьи щёки бургенъон 280 г 620

Утиная ножка с соусом из ягод 300 г 790  
и сельдереем гриль

Равиоли с хамоном, трюфелем и рикоттой 230 г 650

**N** Сибас Марсельеза 360 г 1250

Жиго из баранины с булгуром 300 г 780

Карбонара с песто из фундука 230 г 540

**N** Мильфей из говяжьей вырезки 230 г 1180

Пармантье с уткой 310 г 520

Павловский петух в Бордо 440 г 670

**N** Паста с крабом и соусом из фенхеля 270 г 1150



## ДЕСЕРТЫ

Макарон 40 г 240

малина-йогурт / горгонзола-грецкий орех / латте-карамель-фундук

Меренговый рулет 180 г 490

Ромовые бабы с лавандовой карамелью 190 г 370  
и ванильным кремом

Профитроли с горячим шоколадом 150 г 390

Бри с трюфелем и чатни из кумквата 70 г 320

Парижский топлёный флан с мягкой карамелью 180 г 460

Лимонный тарт со взбитым маскарпоне 170 г 440

Джелатто 50 г 220  
горгонзола / жжённая фисташка



## КОФЕ

*Сделать кофе на растительном молоке +70 Р*

*С этим  
вкуснее*

*молоко  
сироп  
сливки*

*+50 Р*

<b>Эспрессо</b>	40 мл	180
<b>Американо</b>	180 мл	180
<b>Капучино</b>	200 мл	240
<b>Двойной капучино</b>	320 мл	280
<b>Латте</b>	320 мл	280
<b>Горячий шоколад</b>	100 мл	250



**Раф с ореховым ликёром** 250 мл 18+ / 420  
**Кофе по-французски с кальвадосом** 250 мл 18+ / 380

## ЧАЙ

700 мл 340

**Чёрный** ассам /эрл грей

**Зелёный** жасмин / молочный улун / сенча

**Травяной** гречишный / разнотравье

*Добавьте +30 Р*

*чабрец / лимон / мята*

**N Французская ромашка** 300 мл 0+ / 290 18+ / 420  
 подаётся со льдом

## МОКТЕЙЛИ



0+

**Лаванда и жареный орех** 290  
 утончённый аромат этого коктейля —  
 одновременно тёплый и слегка пряный,  
 словно на прогулке в лиловых полях Прованса

**Бasilik, алоэ и бузина** 290  
 освежающий коктейль с зелёными травяными  
 нотами и необычным терпким послевкусием

Мы можем  
 приготовить для вас лимонад 1л 590  
 на основе рецептов наших безалкогольных коктейлей

**Нуар Спритц** 360  
 утончённый аромат этого коктейля — элегантная альтернатива  
 бургундскому вину для настоящих романтиков

**Диориссимо** 320  
 цветочный коктейль на основе рислинга, зелёного чая и бузины,  
 вдохновлённый садом Кристиана Диора и одноимённым парфюмом бренда

# КОКТЕЙЛИ

---

18+

## Боттега Сауэр 570

фирменный коктейль нашего бистро на джине с пряным прованским аперитивом из орехов, созданным в честь покровителя Франции – Сэн-Жана

## Альпийский Спритц 560

изящное сочетание ледяного игристого и ликёра из соцветий бузины, собранных во Французских Альпах

## Кассель 580

легендарная классика в авторском прочтении для поклонников стиля Old Money: много виски, цитрусы во вкусе и благородный, глубокий аромат, который хочется долго разгадывать, вновь и вновь согревая бокал в руке

## Прованский Гимлет 560

твист на излюбленный коктейль моряков с чёрной смородиной и лавандой – цветущим символом Прованса

## Лотрек 620

наша версия коктейля «Мулен Руж» на кальвадосе с малиной и личи, названная в честь французского художника Анри де Тулуз-Лотрека, чьё имя неразрывно связано с легендарным французским кабаре

## Мартини Фиеро Тоник 540

лёгкий и элегантный коктейль с яркими нотами спелых цитрусов, обладатель премии BAR AWARDS

# ДРУГИЕ НАПИТКИ

---

San Benedetto газ / негаз 500 мл 420

Aqua Russa газ / негаз 500 мл 280

Coca-Cola 330 мл 290

Сок Rich 250 мл 190



# АЛКОГОЛЬ<sup>40 мл</sup>

## АПЕРИТИВЫ

*в чистом виде, со льдом или с содовой*

Noix de la Saint Jean	360
Suze Saveur d'Autrefois	560
Martini Rosso / Extra Dry	390

## ПОРТО И ХЕРЕС

Kopke Fine Tawny Porto	320
Palmer 10 Years Tawny Porto	390
Tio Pepe Palomino Fino	440
Pedro Ximenez Valdespino El Candado	490

## ЛИКЁРЫ И БИТТЕРЫ

Campari	390
Tselovalnik	590
Fernet Branca	480
Aperol	370
Martini Riserva	380

## КОНЬЯК

Monnet VS	550
H By Hine VSOP	750
Tiffon XO	1290

## КАЛЬВАДОС

Magloire VS	470
Boulard VSOP	790

## ДЖИН

Bombay Sapphire	680
Citadelle	450

## РОМ

Brugal	490
--------	-----

## ВИСКИ

Dewar's 12 Y.O.	580
Jack Daniels	540
Glenfiddich 12 Y.O.	890
Ballantine's	440
Kilbeggan	480

## ГРАППА

Sibona Moscato	520
Sibona Barolo	480

## ВОДКА

Grey Goose	550
Русский стандарт	250
Tchaikovsky	380
Tselovalnik	380

## ПИВО И СИДР

Perroni  
330 мл 550

Bullevie  
750 мл 1370