

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 утиной печени 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

Улитки по-бургундски 150 г 530

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 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 ₽

С этим вкуснее	Эспрессо	40 мл	180
	Американо	180 мл	180
молоко сироп сливки	Капучино	200 мл	240
	Двойной капучино	320 мл	280
	Латте	320 мл	280
+50 ₽	Горячий шоколад	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	<i>Добавьте +30 ₽</i> <hr/> <i>чабрец / лимон / мята</i>
Зелёный жасмин / молочный улун / сенча	
Травяной гречишный / разнотравье	

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 1 л 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

изысканное 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

КОМПЛИМЕНТ

Брускетта с томатами и маслинами

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

40 мл

АПЕРИТИВЫ

в чистом виде, со льдом или с содовой

Noix de la Saint Jean	360
Suze Saveur d'Autrefois	560
Martini Fiero	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
Ром Bacardi Oakheart	450

ВИСКИ

Dewar's 8 Y.O.	590
Jack Daniels	540
Glenfiddich 12 Y.O.	890
Dewars White Label	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