Pierre Le Grand

SPA HÔTEL ✿ BELGE RESTAURANT

«Вдохновение для создания атмосферы ресторана мы черпали в летнем дворце Петра Великого. Стильный интерьер с элементами антиквариата, мягкое освещение, приятный музыкальный фон располагают к отдыху с первых минут.
Открытая кухня ресторана позволит насладиться таинством гастрономического театра и возбудит аппетит. Откройте для себя блюда, признанные за пределами наших границ!»

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Smorrebrod с атлантической сельдью, картофельным кремом, печёной свеклой и муссом из козьего сыра	210 гр	410 руб.
Паштет из печени переславского цыпака с домашним вареньем	400 гр	590 руб.
Бельгийское сливочное масло с ферментированной зеленью подается с хлебной корзиной	240 гр	440 руб.
Сырное ассорти с медом, орехами и ягодами	180/40/30 гр	1 150 руб.
Семга малой соли с творожным сыром на бельгийской вафле	270 гр	690 руб.
Язык с соленой карамелью и панакоттой из хрена	210 гр	990 руб.
Ростбиф на ржаном домашнем хлебе с корнишонами и красным луком	160 гр	990 руб.
Ассорти фермерских колбас куриная сыровяленая колбаса, ветчина из свинины, конина сыровяленая, маслины, соленый огурец *Отличное дополнение к бельгийскому пиву*	190 гр	950 руб.
Морские гребешки в цитрусовом соусе	105 гр	840 руб.

САЛАТЫ

«Мимоза» с угрем и лососем	240 гр	690 руб.
Салат «Льеж» с опаленным лососем и вялеными томатами	240 гр	710 руб.
Цезарь с переславским цыпаком	230 гр	590 руб.
Греческий салат с кальмаром	260 гр	550 руб.
Стейк-салат с мраморной говядиной пиканья, микс салат, томаты	260 гр	990 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Фламекеш с копчеными колбасками и грибами	270 гр	570 руб.
Фламекеш с угрем и вялеными помидорами	250 гр	810 руб.
Запечённые ГИГАНТ мидии с соусом Spicy	180 гр	430 руб.
Стрипсы из переславского цыпака с кленовым сиропом на бельгийской вафле	190 гр	490 руб.
Бот «Фортуна»	950 гр	2 700 руб.

СУПЫ

Сливочный рыбный суп с угрем и копченой скумбрией	250 гр	530 руб.
Щи зеленые с языком и яйцом со сметаной	280 гр	440 руб.
Томатный суп с морепродуктами	270 гр	610 руб.
Куриный суп с птитимом	350 гр	400 руб.
Бельгийский суп с мидиями и треской	320 гр	510 руб.

ГОРЯЧЕЕ

Рыбные котлеты по-фламандски подаются с кукурузным кремом	220 гр	520 руб.
Говяжьи щеки с трюфельным пюре и шоколадным соусом	260 гр	720 руб.
Стейк из говяжьего языка с кремом из цветной капусты и «Брюссельской чешуёй»	270 гр	850 руб.
Мясное ассорти с картофелем Poutine и сыром	290 гр	650 руб.
Мраморная тушеная говядина в вишневом соке с картофелем и ржаным хлебом	250 гр	690 руб.
Семга в соусе из мидий с дымком	290 гр	1 300 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты

Дорадо со спаржей и бельгийским маслом	300 гр	1 490 руб.
«Пиканья» - альтернативный стейк из мраморной говядины в соусе понзу с пикантной сальсой	310 гр	1 700 руб.
Колбаски куриные с картофелем фри и пармезаном с кетчупом	340 гр	650 руб.

PIERRE LE GRAND МИДИИ

Мидии в соусе Blue Cheese с крутонами из цельнозернового хлеба	450 гр	700 руб.
Pesto мидии с крутонами из цельнозернового хлеба	450 гр	700 руб.
Мидии в томатном соусе с крутонами из цельнозернового хлеба	450 гр	700 руб.
Мидии в кокосовом молоке с острой пастой с крутонами из цельнозернового хлеба	450 гр	700 руб.

МОРЕПРОДУКТЫ

Кальмар	100 гр	510 руб.
Гребешок	100 гр	1 200 руб.
Мидии Гигант	100 гр	490 руб.
Креветки тигровые	100 гр	890 руб.

Способ приготовления уточните у официанта

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	150 гр	250 руб.
Стейк капусты из печи с соусом из пармезана и икры	240 гр	450 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты

Брюссельская капуста в чесночном масле	150 гр	290 руб.
Картофель фри с кетчупом	100/30 гр	250 руб.
Картофельные дольки с соусом Spicy	150/30 гр	290 руб.
Батат фри с кетчупом	100/30 гр	290 руб.

ХЛЕБ

Белый	40 гр	50 руб.
Ржаной	40 гр	50 руб.
Зерновой	40 гр	50 руб.

ДЕСЕРТЫ

Торт «Наполеон»	210 гр	420 руб.
Десерт «Павлова»	140 гр	420 руб.
Домашний морковный торт	190 гр	370 руб.
«Три шоколада» муссовый торт	140 гр	430 руб.
Фирменный пирог *уточните у официанта*	140 гр	330 руб.
Десерт «Зеленое яблоко» с соленой карамелью	140 гр	390 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты

БАРНАЯ КАРТА

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ БЕЛЬГИЯ

Brasserie de Rochefort. Пиво производится аббатством Нотр-Дамм де Сант-Реми города Рошфор.

Числа, указанные в названиях и на этикетке пива Rochefort не имеют непосредственного отношения ни к содержанию алкоголя, ни к плотности напитка в традиционных единицах измерения. Цифры отражают плотность напитка в древних бельгийских единицах измерения, а также соответствуют количеству недель, в течение которых происходит повторное брожение пива после розлива в бутылки и добавления в них некоторого количества живых дрожжей. Поэтому для пива Rochefort период от розлива пива в бутылки до его готовности для продажи составляет, в зависимости от сорта - 6, 8 или 10 недель.

Trappistes Rochefort 6/Траппист Рошфор 6 — 7,5% — 0,33 л. — 850 руб.
коричневый фильтрованный эль
Вкус пива начинается с приятной терпкости оттенков вишни и яблока, вслед за которыми развиваются нотки темных фруктов, карамели и коричневого сахара. Ближе к финалу проявляются тона пряностей, трав, темного шоколада, табака.

Trappistes Rochefort 10/Траппист Рошфор 10 — 11,3% — 0,33 л. — 850 руб.
обладает ошеломляюще богатым, полным, сбалансированным вкусом со сложной структурой: с тонами темных фруктов, сушеной вишни, тростникового сахара, карамели и пряностей. Сладкий, насыщенный аромат этого эля наполнен карамельно-фруктовыми нюансами с оттенками инжира и вишни, в которые изящно вписались мягкие хмелевые и пряные нотки.

«Steenbrugge» Blond — светлое бельгийское пиво верхового брожения, сваренное с добавлением уникальной смеси бельгийских трав и специй «gruut». Благодаря этим травам, пиво обретает индивидуальный характер с утонченным ароматом и сбалансированным вкусом. Поскольку вторичное брожение происходит в бутылке, пиво имеет более высокий % алкоголя по сравнению с бочковым.

Steenbrugge Blond/Стинбрюгге Блонд — 6,5% — 0,33 л. — 850 руб.

Траппистское пиво.
Критерием высшего качества бельгийского пива для всего мира является его принадлежность к рождению в стенах монастыря. В мире существуют всего 10 монастырей, в которых монахи ордена траппистов своими руками производят пиво. За этим следит специальная комиссия, которая и выдает право использовать специальный траппистский символ. Траппистское пиво – одно из немногих подлинных траппистских сортов пива. Сварено в стенах монастырей руками монахов.

Самое честное пиво.

La Trappe Blond/Ла Траппе Блонд — 6,5% — 0,75 л. — 2 600 руб.
золотистое траппистское пиво с богатым фруктовым ароматом. Вкус сбалансирован сочетанием легких, сладковатых солодовых оттенков и мягкой хмелевой горечи, гармонией сложности и простоты. Присутствуют нотки пряностей, абрикоса и других фруктов, зерна, дрожжей.

La Trappe Dubbel/Ла Траппе Дюбель темное нефильтрованное пиво, обладающее сложным букетом с большим количеством разнообразных оттенков. Превосходно сбалансированный, гладкий, сложный вкус раскрывается богатыми фруктовыми нотами (груша, изюм, бананы, яблоки), оттенками пряностей (гвоздика, перец, корица) и сладкими солодовыми тонами (карамель, коричневый сахар, темный шоколад).	7,0%	0,75 л.	2 600 руб.
La Trappe Tripel/Ла Траппе Трипл золотистый классический крепкий эль, в сложном аромате которого сочетаются персиковые, абрикосовые и цветочные тона. Вкус насыщенный, мощный, с упором на солодовую сладость, но завершающийся слегка горьким, сухим послевкусием.	8,0%	0,75 л.	2 600 руб.

Василеостровская Пивоварня была заложена в 2002 году. Она стала пионером частного пивоварения в Санкт-Петербурге. Ее основатели поставили цель — создать вкусное и качественное пиво.

Пуаре сладкий освежающий, насыщенный, с грушевыми тонами и выраженным фруктовым послевкусием.	4,7%	0,75 л.	950 руб.
Руж Де Лютин плотный, питкий, мягкий, приятный, с тонами вишни и карамельного солода, почти незаметной хмелевой горечью и длительным послевкусием с терпкими нюансами вишневой косточки.	8,0%	0,75 л.	950 руб.
Сидр Василеостровский полусладкий сидр, созданный из сброженного сока спелых яблок. Он отличается приятным, соломенным цветом с зеленоватыми отблесками, свежим яблочным ароматом и насыщенным вкусом с продолжительным послевкусием.	4,7%	0,75 л.	950 руб.
Сидр Розе игристый полусладкий розовый сидр, созданный из натурального сока яблок зеленых и красных сортов. Он обладает изысканным, легким вкусом со сбалансированной кислотностью и мягким ароматом с сочными яблочными тонами.	4,7%	0,75 л.	950 руб.
Синяя Борода крепкий и плотный эль, сваренный из шести сортов солода. Вкус раскрывается наслоениями карамельных, шоколадных и фруктовых оттенков. Дюббель « обладает согревающим эффектом.	8,0%	0,75 л.	950 руб.
Тройной Пшеничный Эль сварен из ячменного, карамельного и пшеничного солода с добавлением таких традиционных для бельгийского Трипля ингредиентов, как апельсиновая цедра и зерна кориандра. Особую оригинальность этому пиву придают ягоды можжевельника, обеспечивающие утонченные вкусо-ароматические оттенки.	6,9%	0,75%	950 руб.

Семья Rodenbach занялась пивоварением в 1821 году. Своему стилю пивоварня обязана Эжену Роденбаху, который перед тем как приступить к работе в семейном бизнесе, побывал в Южной Англии, где практиковался в пивоварении и получил глубокие знания о лондонском стиле Портер с преднамеренным "подкислением" пива путем его созревания в деревянных бочках.

Rodenbach Caractere Rouge/ Роденбах Характер Руж — 7,0% — 0,75 л. — 4 100 руб.

пиво сначала мацерируется с вишней, клюквой и малиной в течение 6 месяцев, а затем выдерживается 2 года в дубовых бочках. Это ли не шедевр?! Глубокий красно-коричневый цвет с медно-карамельной шапкой. Аромат сложный, с доминирующими тонами ягод и полутонами карамели и дерева. Вкус кислый, но очень чистый и ясный, долгое благородное послевкусие.

Эталонное и не требует никаких специальных рекомендаций: достаточно посмотреть на количество наград и званий. Выпускается в очень ограниченном количестве.

ПИВО РАЗЛИВНОЕ БЕЛЬГИЯ

Asterie Blanche/Астери Бланш — 4,9% — 0,33/0,5 л. — 450/690 руб.

белое нефильтрованное пшеничное пиво с добавлением кориандра и цедры с насыщенным фруктовым ароматом

Asterie Cerise/Астери Шериз — 4,5% — 0,33/0,5 л. — 450/690 руб.

бельгийский крик, фруктовое пшеничное пиво с изысканным вишневым вкусом

Adriaen Brouwer/Адриан Брюэр — 5,0% — 0,33/0,5 л. — 450/690 руб.

истинный коричневый эль с характерным мягким и полным вкусом и ароматом карамели и шоколада

Roman Lager/ Роман Лагер — 5,0% — 0,33/0,5 л. — 450/690 руб.

мягкий светлый лагер

ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

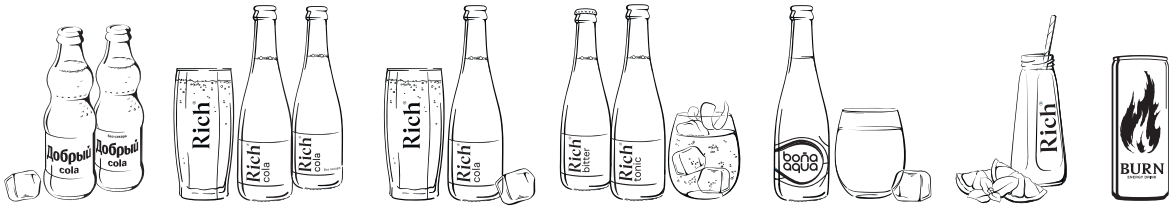
Clausthaler Original /Клаусталер Оригинал — 0,0% — 0,33 л. — 350 руб.

фильтрованный

Kulmbacher Alkoholfrei/Кульмбахер б\а — 0,0% — 0,5 л. — 750 руб.

МИНЕРАЛЬНЫЕ И СЛАДКИЕ ВОДЫ

Морс клюквенный	0,25 л.	150 руб.
Сок в ассортименте	0,25 л.	180 руб.
БонАква газированная/негазированная	0,33 л.	210 руб.
Rich Кола	0,33 л.	250 руб.
Rich Биттер Мандарин	0,33 л.	250 руб.
Rich Индиан Тоник	0,33 л.	250 руб.
Rich Биттер Лимон	0,33 л.	250 руб.
Burn персик-манго без сахара	0,44 л.	390 руб.
Burn Оригинальный	0,33 л.	310 руб.
Домашний лимонад *уточните у официанта*	1,0 л.	700 руб.



ЧАЙ/КОФЕ

Чай *уточните у официанта*	0,5 л.	210 руб.
Эспрессо	40 мл.	140 руб.
Американо	120 мл.	160 руб.
Латте	250 мл.	290 руб.
Капучино	200 мл.	260 руб.
Глинтвейн безалкогольный	250 мл.	340 руб.

«Pierre Le Grand объединяет в себе стилистики аптекарского огорода с лекарственными травами, заложенного Петром Великим, и самого популярного курорта в городе СПА, который посещал русский царь «для оздоровления организма и улучшения цвета лица».
Историко-культурный комплекс «Музей Петра Первого «Pierre Le Grand» идеальное место для полноценного отдыха от суеты мегаполиса и новых открытий. По всем лучшим традициям провинциальных городков, в нем уютно, тихо и красиво.»

Pierre Le Grand
SPA HÔTEL ❦ BELGE RESTAURANT

+7 48535 201 88
Переславль-Залесский

данное издание является рекламным материалом