



РОМАН ЯРОВИЦЫН



РОМАН ЯРОВИЦЫН



В ОГРОМНОЙ СТЕКЛЯННОЙ ВИТРИНЕ  
ВЫЛОЖЕНЫ ВСЕВОЗМОЖНЫЕ ЯРКИЕ ДЕСЕРТЫ  
И ВЫПЕЧКА, КОТОРЫМИ ТАК ЗНАМЕНИТА СЕТЬ.  
МАНЯЩИЕ ПОЛКИ И КОРЗИНЫ  
ПОСТОЯННО ПОПОЛНЯЮТСЯ СВЕЖИМ  
РУМЯНЫМ ХЛЕБОМ ВСЕВОЗМОЖНЫХ СОРТОВ



РОМАН ЯРОВИЦЫН

из бездрожжевого теста и начинкой из заварного крема и изюма (100 руб.), плие с шоколадной начинкой (105 руб.) и еще с десятков вариантов. Бесконечно можно изучать в витрине и ассортимент пирожных, приготовленных под руководством шеф-кондитера и разложенных разноцветными рядами. Одних только эклеров с начинкой из заварного крема (75 руб. и 125 руб., в зависимости от размера) есть несколько видов: с черной смородиной, ванилью, шоколадом и др. Не менее хороши французские пирожные бретон из песочного теста с легким кремом — их украшают свежей клубникой (350 руб.) или малиной (385 руб.), тарталетки с яблоком и миндальным кремом (160 руб.), шу (110 руб.)... Медовик (110 руб.), коржи которого пропитаны сметанным кремом, рекомендуют особенно. Еще есть легкие муссовые пирожные: «Кокетка» из мусса белого шоколада на основе миндального бисквита и малинового крема (310 руб.) или «Космос» из шоколадно-карамельного мусса на основе миндального бисквита и карамельного соуса (280 руб.). К традиционной французской выпечке относятся и открытые пироги из слоеного теста с яично-сливочной заправкой, начинкой которых может быть практически все, что угодно. В «Волконском» пекут киш с четырьмя видами начинки: с тунцом, с грибами, с пармской ветчиной и помидорками черри и с курицей

(по 250 руб.). Подают этот пирог теплым с миксом салатов и сметанным соусом, что весьма уместно, если хочется быстро перекусить. Для перекуса подойдет и сэндвич: сэндвич с семгой готовят на жерновом хлебе (450 руб.), сэндвич с курицей, беконом и сыром эмменталь — на пряном (250 руб.), с овощами-гриль и грибами — на чабатте (250 руб.). Также есть горячие сэндвичи, или кроки, как их называют во Франции. Крок «Мадам» готовят с соусом бешамель, ветчиной и сыром эмменталь и подают с жареным яйцом, крок «Месье» — все то же, но без яйца (по 240 руб.). Еще два варианта бутерброда — итальянский хлеб панини с куриным филе, перцем-гриль, моцареллой и соусом песто (270 руб.) и тартин с говядиной и шампиньонами, который подается на жерновом хлебе с миксом салатов и томатами (450 руб.). Если же вы не спешите и хотите более основательно подойти к своему обеду или ужину, можно начать с салата — например, теплого с ростбифом, свежими огурцами и помидорами черри, гренками и рукколой (350 руб.). Также есть полезный салат с киноа и жареными грибами (320 руб.) и популярный «Цезарь» с курицей (310 руб.) и с креветками (390 руб.). Затем обязательно попробуйте здешний французский луковый суп — это традиционный суп на курином бульоне, который подают с гренками, сыром эмменталь и тимьяном (240 руб.),

сливочный суп с лисичками и беконом (230 руб.) и буйабес, который в «Волконском» готовят на основе томатного бульона с голубой мидией, королевскими креветками и лососем (350 руб.). В качестве основных блюд подают медальоны из говяжьей вырезки с картофельными дольками и грибами (490 руб.), котлетки из индейки с картофельным пюре (350 руб.), запеченное филе трески с фасолью, приготовленной в соусе из красного вина (380 руб.), тигровые креветки с жульеном из овощей и рисовой лапшой (350 руб.) и куриное филе, фаршированное моцареллой, его подают с сальсой (320 руб.). С ролью основного блюда справится и паста. В меню есть карбонара и фетуччини с куриным филе, грибами и цуккини со сливками и соусом песто (по 330 руб.). Весь кофе в «Волконском» готовится на основе эспрессо-смеси, созданной специально для сети. Фирменный кофе по особому рецепту (80 руб. и 380 руб.), как другие, можно заказать в стандартной и большой чашке. Например, стандартный классический капучино стоит 150 руб., а большой, который ровно вдвое больше по объему, — 190 руб. Только имбирный раф, напиток на основе эспрессо (250 руб.), и ристретто (90 руб.) подаются стандартной порцией. Еще рекомендуем попробовать кофе из френч-пресса (130 руб.) — французы считают, что это лучший способ приготовления бодрящего черного кофе.