



Устрица Жилардо
990

Устрица Муроцу
830

Устрица Джоли
790

Морской ёж _____ 390

Фаланга краба 100 г _____ 1100

Соусы: миньонет, понзу, блади мэри
Также любую устрицу мы можем запечь для Вас с соусом Шампань

П Л А Т О

№1	4 морских ежа, 2 устрицы Джоли, 2 устрицы Муроцу, креветки Гамберо Россо, тартар тунец	6900
№2	3 морских ежа, 3 устрицы Джоли, 3 устрицы Муроцу, 3 устрицы Жилардо, креветки Гамберо Россо, тартар тунец, гребешок	12900
№3	Морепродукты на гриле: осьминог, кальмар, креветка, гребешок, фаланга краба, устрицы	8900

RAW BAR

Тартар лосось, икра форели	990
Крудо гребешок, виноград	960
Крудо Гамберо Россо	1200
Крудо лосось	960
Крудо сибас	720
Ассорти крудо	1790

САЛАТЫ

Нисуаз	1590
Оливье с крабом, икра горбуши	1290
Зелёный салат, сибас, авокадо	990
Винегрет, сардины	890

СУПЫ

Борщ, фуа-гра	990
Вишисуаз из цветной капусты, чёрная икра	1390

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливки, фета	620
Тартар говядина, картофельные чипсы	750
Холодец из бычьих хвостов, сливочный хрен	850
Сардины, томатная сальса	860

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Улитки по-бургундски	1690
Гребешок на гриле, сальса верде	1790
Французская пицца, грудинка, трюфель	990
Пышки, чёрная треска, креветки	690
Креп с крабом, соус биск	1250
Крокеты из креветки	690
Пирожки с чёрной треской	890

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сибас «Cafe de Paris»	1790	Цыплёнок на гриле, сальса верде	1200
Осьминог, томаты, чоризо	2390	Филе миньон, перечный соус, картофель конфи	2490
Пельмени, магаданская креветка	1290	Краб-лобстер дог	1460
Пожарская котлета, соус из сморчков	1200	Чёрная треска, шафрановый берблан	1260
Лингвини с морепродуктами	1890	Бефстроганов, лесные грибы	1790
Лингвини, фаланга краба	2590	Фаланга краба на гриле 100 г	1100
Рыбный пирог, картофельное пюре, зелёный салат	1590		

ГАРНИРЫ

Сливочное соте из шпината	630
Батат фри, чесночный айоли	630
Томаты, огурец, сметана	690
Томаты, фета, оливковое масло	790
Цукини на гриле	590
Картофель фри сметана, чёрная икра/ соус грибиш	1200/630

ДЕСЕРТЫ

Павлова, клубника
690

Крем-брюле
650

Наполеон, брусника
690

Сорбет 290
лайм/клубника/чёрная смородина



BISTRO
Marcell
& CHAMPAGNE

BISTRO Napoli & CHAMPAGNE



Gilardo oyster
990

Murotsu oyster
830

Jolie oyster
790

Sea urchin _____ 390

Crabs phalanx 100 g _____ 1100

*Sauces: mignonette, ponzo, bloody mary
Also any oyster we can bake for you with Champagne sauce*

PLATTER

N°1	4 sea urchins, 2 Jolie oysters, 2 Murotsu oysters, Gambero Rosso shrimp, tuna tartare	6900
N°2	3 sea urchins, 3 Jolie oysters, 3 Murotsu oysters, 3 Gilardo oysters, Gambero Rosso shrimp, tuna tartare, scallop	12900
N°3	Grilled seafood: octopus, squid, shrimp, scallop, crab phalanx, oysters	8900

RAW BAR

Salmon tartare, trout roe	990
Scallop crudo, grapes	960
Gambero Rosso crudo	1200
Salmon crudo	960
Sea bass crudo	720
Assorted crudo	1790

SALADS

Nicoise	1590
Olivier salad with crab, pink salmon caviar	1290
Green salad, sea bass, avocado	990
Vinaigrette salad, sardines	890

SOUPS

Borscht, foie gras	990
Cauliflower vichy, black caviar	1390

COLD STARTERS

Olives, feta	620
Beef tartare, potato chips	750
Beef jelly, creamy horseradish	850
Sardines, tomato salsa	860

HOT STARTERS

Snails in Burgundy	1690
Grilled scallop, salsa verde	1790
French pizza, brisket, truffle	990
Crumpets, black cod, shrimp	690
Crab crepe, bisque sauce	1250
Shrimp croquettes	690
Pies with black cod	890

MAINS

Sea bass «Cafe de Paris»	1790	Roasted chicken, salsa verde	1200
Octopus, tomatoes, chorizo	2390	Filet mignon, pepper sauce, confit potatoes	2490
Dumplings, Magadan shrimp	1290	Crab lobster dog	1460
Pozharskaya cutlet, morel sauce	1200	Black cod, saffron berblanc	1260
Linguine with seafood	1890	Beef Stroganoff, wild mushrooms	1790
Linguine, crabs phalanx	2590	Roasted crabs phalanx 100 g	1100
Fish pie, mashed potatoes, green salad	1590		

SIDE DISHES

Creamy spinach sauce	630
Sweet potato fries, garlic aioli	630
Tomatoes, cucumber, sour cream	690
Tomatoes, feta, olive oil	790
Grilled zucchini	590
French fries	
sour cream, black caviar/ mushroom sauce	1200/630

DESSERTS

Pavlova, strawberry
690

Creme brulee
650

Napoleon, lingonberries
690

Sorbet 290
lime/strawberry/blackcurrant



BISTRO
Marcell
& CHAMPAGNE