



A vertical neon sign with the word "AMOUR" in red, glowing letters, mounted on a classical building facade. The sign is rectangular and black, with the word "AMOUR" written in a stylized, outlined font. The building is a multi-story structure with classical architectural features, including columns and decorative moldings. The overall image has a warm, reddish-pink tint.



Спільне приймання їжі для французів – певний ритуал, частина національної самосвідомості. Він занесений ЮНЕСКО до списку нематеріального та культурного спадку людства.



Ми поєднуємо французьку кухню з принципами сучасного здорового харчування, яке забезпечує організм якісними протеїнами, вітамінами та мікроелементами. Ми вважаємо: найкраща кухня та, яка піклується про людину.

Ми працюємо у форматі «food hall» – гастрономічний гіпермаркет, максимально враховуючи смакові та гастрономічні вподобання наших гостей: – французькі страви високої кухні за доступною ціною.

Будь-яку страву Ви маєте можливість замовити із собою на виніс.

Заклад несе повну відповідальність за свіжість продуктів та страви, що приготовані з них.

Вхід з тваринами у нас дозволений та вітається. Для них діє окремо меню. Якщо Ви відчуваєте себе дискомфортно поруч з чотириногими відвідувачами, Вам слід обрати інший заклад.

Всім, хто хоча б один раз рятував життя будь-якій тварині чи сприяв її долі – наша щіра вдячність та подарунок від закладу.

Якщо Ви скуштували страву (не плутати з дієсловом «з'їли») і вона Вам не сподобалася, Ви маєте можливість за неї не платити.

①+1 – Об'ємна порція. Можливо їсти удвох.

PARIS – Цю страву можна скуштувати тільки у нас.

🕒 – Страва замовляється попередньо.

🌱 – Веганська страва.

Щодня у нас щось відбувається, і це завжди привід завітати до нас:



Понеділок — пригости близьку людину,
-20% від її або його рахунку
в подарунок від закладу.

Будь добрішим, злих і так достатньо!



Вівторок — день французького десерту
та випічки. До кожного десерту цього дня кава
або чай у комплімент від нас!



Середа — жіночі обговорення.
Келих просеко у подарунок до будь-якої
гастрономічної страви!



Четвер - день романтичних побачень.
Ми за кохання! Завжди підтримаємо початок
нових стосунків та підтримаємо компліментом.



П'ятниця — день гурмана.
До будь-якої страви мішленівського кухаря келих
замкового вина у комплімент від нас!



Щодня, окрім понеділка, у залі «Театр»
о 19:00 фільм із гастрономічним супроводом.



З вівторка по п'ятницю — Французькі обіди,
тільки у залі «Театр», з 12⁰⁰ до 15⁰⁰,
5 страв. Лише 35 сетів.

Бронюйте столик вже сьогодні.

Алергени позначені відповідно
до Регламенту Європейської комісії (EU) №1169/2011.

Детальну інформацію про склад страв
Ви можете отримати у персоналу закладу.



Глютен (зернові)



Ракоподібні



Яйця



Риба



Арахіс



Соя



Молоко (лактоза)



Горіхи (деревні)



Селера



Гірчиця



Кунжут



Сульфіти



Люпин



Молюски



Сніданки

(Пн-Сб 10⁰⁰-15⁰⁰)

1. Скрембл з червоною рибою

Allergens:  /  / 

1/250 225-00

2. Яйця пашот з лососем гравлакс та авокадо

Allergens:  / 

1/250 225-00

3. Авокадовий креп (французький млинець) з креветками та ніжним сиром

Млинець діаметром 30 см.

Allergens:  /  /  / 

1/250 195-00

4. Гарячий круасан / фреш / кава або чай на вибір

Allergens:  /  / 

225-00

5. Пончик Жозефіни із творожним кремом. Мілкшейк зі свіжими фруктами

235-00



Фондю — страва, яка об'єднує

Ідеальна для романтичної вечери, зустрічі
друзів, колег чи сімейного вечора

1. (1+1) «Савуаярд»

Одна з найстаріших страв Франції, класика французької кухні.

Allergens: /

1/450 **425-00**

2. (1+1) «Пектораль»

Блакитні сири сімейства Рокфор (Roquefort) з нормандським маслом та горіховою пудрою.

Allergens: /

1/450 **465-00**

3. (1+1) «Пату»

Вершкові сорти сиру зі скибочками філе курчати та невеликим додаванням коньяку.

Allergens:

1/450 **435-00**

4. (1+1) «Ельзаське»

Тонкі ковбаски, приготовані на грилі в корсиканському соусі. Томляться в сепажі гарячих сирів, просочуючи їх своїм ароматом.

Allergens: /

1/450 **435-00**

5. (1+1) «Прованське»

Витриманий козячий сир з вишнею та телятиною, приготовано на відкритому вогні.

Allergens:

1/450 **435-00**

6. (1+1) «Довіль»

Готується разом з відвареними в білому вині та вершках мідіями та креветками.

Allergens: / /

1/450 **465-00**

7. (1+1) 3 пармезаном, грибами та в'яленими томатами

Allergens:

1/450 **435-00**

8. (1+1) «Швейцарське»

Овечий сир з креветками в сирно-часниковому соусі.

Allergens: /

1/450 **465-00**

9. **1+1** 3 хамоном, копченою грушею і сиром «Проволоне» (Provolone) 1/450 465-00
Allergens: 

10. **1+1** 3 сиром «Брі» (Brie), «Камамбером» (Camembert) та червоною рибою 1/450 465-00
Allergens:  / 

Кошик хлібних крутонів

До будь-якого фондю ви можете замовити хлібні крутони — шпинатні, зернові або з в'яленою вишнею. 1/150 25-00

Супи

1. **PARIS**  Грибний суп «Мушмулес» з пудрою із білих грибів та трюфельною олією 1/300 165-00
Allergens: 

2. **PARIS** Цибулевий крем-суп із сирними грінками 1/350 185-00
Класика французької кухні.

3. **PARIS** Томатний крем-суп з моцарелою бебі та оливковою пудрою 1/300 155-00
Allergens: 

4. **PARIS** Сирний крем-суп 1/300 155-00
Allergens: 

5. Бульйон з перепелиним яйцем, ніжним м'ясом домашньої курки та локшиною найвищого гатунку 1/300 135-00
Allergens: 

6.  Суп із раків з морепродуктами, приготований на лососевому бульйоні 1/350 **235-00**

Allergens: 

7. Окрошка з м'ясом, приготованим на грилі, та фермерськими овочами 1/300 **155-00**

Allergens: 

Додайте до супу свіжі багети або брускети:

- багет шпинатний, зі злаками або з в'яленою вишнею 1/150 **25-00**

Allergens: 

- брускета із грибним паштетом 1/100 **35-00**

Allergens: 

- брускета з креветковим кремом 1/100 **45-00**

Allergens:  / 



Салати



Овочеві Vegan

1. «Провінційний»

Смужки огірка в лимонному соці, томати, зелень, соковита капуста, листя шпинату та насіння льону в оливковій, кунжутній, горіховій, конопляній олії на Ваш вибір.

Allergens: none

1/200 **185-00**

2. Сепаж органічної зелені, авокадо, горіхи, томати з авокадово-лимонним соусом

Allergens: 

1/200 **285-00**

3. Середземноморський авокадовий салат

Мікс зелені, оливки, стигле авокадо, бебі моцарела, горіхове масло

Allergens:  /  / 

1/200 **275-00**



Салати

Сирні

1. Грушевий салат з блакитним сиром у тим'яновому соусі

Блакитний сир, солодкий перець, томати, салат, скибочки груші, зелень, оливкова пудра.

Allergens:

1/200 295-00

2. Салат «Клода»

Моцарела, солодкий перець, пасерований в гарбузовій олії з квітковим медом, томати, зелень, макові крекери. Цей салат любляв Клод Мане.

Allergens: /

1/200 275-00



Салати з теплого, щойно приготовленого, м'яса або риби з ароматними овочами, травами і соусами

1. «Шевр»

Козячий сир, в'ялене м'ясо ягняти, сепаж салату, томати, житні крутони, кленовий соус.

Allergens: /

1/200 295-00

2. Ростбіф із томленої телятини з зеленню та соусом «Тонато»

Сепаж зелені, томати та солодкий перець у поєднанні з ніжною телятиною.

Allergens:

1/250 325-00

3. «Кінематографічний»

Філейна частина курчати, пасерована на легкому вогні в горіховій олії, з маш-салатом, смужками солодкого перцю та томатами в літньому соусі.

Allergens:

1/200 295-00

4. Тепла телятина з томатами, діжонською гірчицею, живим шпинатом, рукколою

Allergens:

1/250 295-00

5. «Качиний салат»

Філе качки, тушковане в білому вині та виноградній олії, з томатами, яблучною стружкою, пряними травами, листям салату та зеленню.

Allergens: none

1/200 **295-00**



Салати

Морепродукти

1. Le «Пуассон»

Мариноване філе лосося, томати, огірок, солодкий перець, мангольд, соковита зелень.

Allergens:

1/200 **295-00**

2. «Авансцена»

Авокадо з креветками в лаймовій олії з томатами, зеленню та кремом з натурального манго.

Allergens:

1/250 **365-00**

3. Салат з креветками та мідіями, томатами, солодким перцем та устричним соусом

Allergens: /

1/200 **295-00**

4. Салат з теплим лососем, зеленню, перепелиним яйцем та сиром «Пармезан»

Allergens: / /

1/250 **365-00**

P.S. Ви можете додати до салату будь-яку з цих олій: гарбузову, оливкову, гірчичну, конопляну, лляну. А також – Герандську сіль або рожеву сіль Непалу.



Закуси до вашої приємної бесіди

1. Равлики по-Бургундськи

Пасеровані в білому вині під вершково-часниковим соусом. Подається з зеленню на шпинатних крутонах.

Allergens: /

півдощини **385-00**

2. Сет сирів

Allergens: 🥛

1/250 355-00

3. Дошка зі спеціалітетами хамону та копченими ковбасами

Allergens: none

1/250 365-00

4. Тар-тар з телятини з трюфельним айолі

Allergens: 🥚

1/250 325-00

5. Тар-тар з лосося

Allergens: 🐟

1/250 365-00

6. Паштет із качки з сирними бріошами та мармеладом Блю Кюрасао

Рецептура страви одного з найвідоміших
ресторанів Мішлен у Франції —
«La Tour d'Argent».

Allergens: 🥛 / 🌾

1/300 335-00

Гарніри

чудово доповнять вашу основну страву

1. Сирне Аліго

Ніжне пюре, збите з ароматним сиром
та вершковим маслом.

Allergens: 🥛

1/150 75-00

2. Гратен Дофінуа

Слайси запеченої картоплі та грибів,
прокладені домашнім сиром та ароматними
приправами з додаванням білого вина.

Allergens: 🥛

1/150 85-00

3. Картопля по-Прованськи

Зі свіжою зеленню та герандською сіллю.

Allergens: none

1/150 55-00

4. Ельзаська смажена картопля з печерицями, фермерською олією та сирною пудрою з пармезану

Allergens: 🥛

1/150 65-00

**5. Авокадово-шпинатний
рис з вершковим маслом
та лаймовим соком**

1/150 **65-00**

Allergens: 

6. Овочева бланкета

Літні овочі, тушковані в оливковій олії з фермерським сиром.

1/150 **75-00**



М'ясні страви

**1. М'ясо в гранатовому соусі.
Кодова назва серед театралів
«Гемоглобін»**

Соковита м'якоть телятини, нашпигована натуральним гранатовим соком, готується на відкритому вогні. Подається з гранатовом соусом.

1/300 **395-00**

Allergens: none

**2. Антрекот з томатами черрі
та теплою моцарелою**

На мові сицилійської мафії ця страва означає «Ти прийнятий до родини». Подається фламбе. Замовте ступінь прожарювання м'яса у менеджера.

1/350 **435-00**

Allergens: 

3. «М'ясо Люка Бессона»

М'якоть телятини, обов'язково філейної частини, готується на грилі, припускається в протертому томатному соці з горіховою пудрою на повільному вогні.

1/300 **395-00**

Allergens: 

**4. Ніжне філе карамельної
качки з баклажановим пюре**

Готуємо за рецептом Анн-Софі Пік (Anne-Sophie Pic). Єдина жінка-кухар у Франції з трьома зірками Мішлен.

1/350 **435-00**

Allergens: none

5. Філейна частина теляти з пармезаном і соусом із базилику

Страва з репертуару найгастрономічної та гурманної країни світу. Свого часу Мольєр міг дозволити собі цю страву лише після продажу чергової п'єси.

Allergens: 

1/300 **395-00**

6. Рожева картопля, тушкована у вершках на рожевому вині у дуєті зі свинячою корейкою під збитим вершковим сиром та соусом з барбарису

Знавці стверджують, що при вживанні цієї страви можна відчувати аромат літніх ночей на Лазурному березі.

Allergens: 

1/350 **395-00**

7. Кролячі котлети, фаршировані свіжою зеленню та лляним насінням, під соусом із ракових шийок

Страва рецептури Франсуа Вателя (François Vatel).

Allergens: 

1/250 **345-00**

8. Orly de specialite

Філе курчати, мариноване в малиновому лікері, сформоване в биточки, фаршировані блакитним ароматним сиром і фермерським маслом. Страва рецептури Франсуа Вателя (François Vatel).

Allergens: 

1/250 **345-00**

9. Ескалоп з картоплею по-прованськи та виноградною гірчицею

Страва рецептури Бернара Луазо (Bernard Loiseau), шеф-кухар, який наклав на себе руки через чутки про можливість зниження рейтингу його ресторану з 3-х зірок Мішлен до 2-х зірок.

Allergens: 

1/350 **395-00**

10. Телячі медальйони з баклажанами, тушкованими з томатами та прованськими травами у кальвадосі

1/300 395-00

Страва рецептури Франсуа Вателя (François Vatel) — мажордома принца Конде.

Allergens: none

11. Стейк «Джек Деніелс»

М'ясо нетрадиційної ферментації у віскі.

Готуємо на відкритому вогні. Виберіть ступінь просмажування.

1/350 495-00

Allergens: none



Рибні страви

Біла риба

1. Риба Берсі

Біла риба, тушкована в рожевому вині разом з грибним паштетом. Рекомендуємо скуштувати з овочевою бланкетю. Страва рецептури Франсуа Вателя (François Vatel).

Allergens: /

1/300 395-00

2. Біла риба на грилі з овочами та соусом «Песто»

Allergens: /

1/300 395-00

3. Філе білої риби з картоплею та пряною сметаною

Страва рецептури П'єра Ганьєра (Pierre Gagnaire).

Allergens: /

1/300 395-00

4. Скибочки білої риби, запеченої в білому вині зі свіжими грибами та лимонним маслом, на подушці з тушкованого шпинату

Подаємо з кремом із блакитного сиру. Страва, на якій були вигодувані геніальні учні Шарля Дюллена в його акторській школі «Стара голуб'ятня».

Allergens: /

1/300 395-00

5. Біла риба з ароматним паштетом із лісових грибів

Страва рецептури Жоеля Робюшона (Joël Robuchon).

Allergens:  / 

1/300 **395-00**

Червона риба

6. Філе лосося під рокфоровим мусом та прованськими травами

Улюблена страва головного режисера «Cirque du Soleil».

Allergens:  / 

1/300 **485-00**

7. Сьомга, тушкована в лимонному маслі, зі слайсами свіжого авокадо і сирною пудрою

Allergens:  / 

1/300 **495-00**

8. «Червона риба Марселя»

Витримана в мускатному ігристому вині.

Подається під кремовим трав'яним соусом.

Цю страву дуже любляв Марсель Сердан, коханий Едіт Піаф, який трагічно загинув на піку їх відносин.

Allergens:  / 

1/300 **485-00**

9. Червона риба з цибулевим мармеладом та ніжним картопляним пюре в трюфельному маслі

Страва рецептури Алена Пассара (Alain Passard).

Allergens:  / 

1/300 **485-00**

10. 🕒 Лосось Веллінгтон

Страва рецептури Алена Дюкасса (Alain Ducasse). Страва вважається одним із шедеврів світової гастрономії.

Allergens: 

1/400 **585-00**

Печемо для Вас кожного ранку протягом усього дня

1. Багет з шпинатом

Allergens: 

1/150 **25-00**

2. Багет зі злаками та горіхами, приготований на червоному вині

Allergens:  / 

1/150 **25-00**

3. Багет з в'яленою вишнею

Allergens: 

1/150 **25-00**



Меню для чотирилапих друзьків

1. Відварна або сира телятина
2. Відварене або сире філе птиці
3. Рис з вершковим маслом та куркою
4. Домашній сир з сирим жовтком
5. Печінка птиці з яєчним конфеті
6. М'ясний мікс
Телетина + курка + рис + м'ясний соус.
7. 🕒 Торт із паштету птиці
8. Вода мінеральна
9. Молоко 3,5% жирності

1/150 **200-00**

безкоштовно

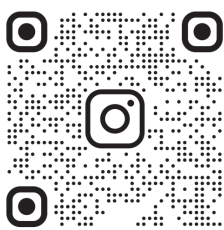
безкоштовно

На вулиці безліч безпритульних тварин. Ви можете не платити за рахунком за Вашого вихованця, якщо не залишите без уваги і їжі тих з них, хто Вам зустрівся!

м. Харків
вул. Ярослава Мудрого, 30/32
Метро «Ярослава Мудрого»

Комунікація та резервація за телефоном:
+38093-71-43-963

Наш інстаграм



CAFE_PARIS_KH

Наш сайт:
www.paris.kharkov.ua