

# Carte du Kolya | Le Kolya Menu

## Entries | Starters:

<b>Soupe au cœur d'Artichauts à la Polita, avec ses Beignets de Tourteau</b>	18 €
<i>'City-style' artichoke heart soup, with crab fritters</i>	
<b>Médallions d'Homard tiède et ses Lentilles Beluga/Vinaigrette Physalis /Coriandre /Gingembre</b>	22 €
<i>Warm lobster medallions with beluga lentils &amp; cape gooseberry/coriander/ginger vinaigrette</i>	
<b>Duo de Kadaifi aux Crevettes Grises et Sacmpi Nobashi, Salade de Chicons aux Agrumes et Sorbet Clémentine</b>	22 €
<i>Kadaifi pastry duo with common &amp; nobashi shrimps, chicory &amp; citrus fruit salad, clementine Sorbet</i>	
<b>La Moussaka du Kolya</b>	20 €
<i>Le Kolya Moussaka</i>	
<b>Carpaccio aux Champignons « Eryngii », Oeuf poché avec sa Truffe d'hiver d'Alba</b>	18 €
<i>"Eryngii" mushroom carpaccio, poached egg with Alba winter truffle</i>	
<b>Tataki de Thon Rouge en croute de Sésame noir, Taboulé de Choux-fleur, et Wakame</b>	22 €
<i>Blue fin tuna tataki in a black sesame crust, cauliflower tabbouleh, and wakame</i>	
<b>Escalope de foie gras, Confit d'Aubergine Bio, Noix grillées sur son lit de Panais, Brioche Tiganita Poivre d'Orange et Cacao du Brésil</b>	25 €
<i>Foie gras, organic eggplant confit, roasted walnuts on a bed of parsnip, fried zucchini brioche Orange pepper and Brazilian cocoa (cacao)</i>	

## Les Risottos et Pâtes du Chef | Chef's Risottos and Pastas:

Starter - Main meal

<b>Le Risotto de Nicholas aux Champignons Sauvages et Flocons de Truffe noire</b>	17 € - 24 €
<i>The chef's wild mushroom and flaked black truffle risotto</i>	
<b>Pasticcio de Rigatoni et Haché de Bœuf Wagyu, Béchamel à la Crétoise</b>	22 €
<i>Pasticcio de Rigatoni and minced Wagyu beef, Cretan-style bechamel sauce</i>	
<b>Gnocchi di Zucca/Cambozola/Pignons de pin</b>	17 € - 24 €
<i>Gnocchi di Zucca/Cambozola/pine nuts</i>	
<b>Risotto aux Epinards /confit de citron/ et Ecrevisses</b>	17 € - 24 €
<i>Spinach risotto/candied lemon and crayfish</i>	

## Poissons et Fruits de Mer | Fish and Seafood:

<b>Saint-Jacques d'Ecosse à la Plancha/Petits Légumes caramélisés et Maracuja</b>	<b>32 €</b>
<i>Scottish scallops 'à la plancha'/caramelised baby vegetables and Maracuja</i>	
<b>Dos de Cabillaud et Légumes Cantonais en feuille de Riz/ Consommé Aigo Boulido /Soya et Miso</b>	<b>29 €</b>
<i>Cod fish fillet with Cantonese vegetables in rice paper/aigo boulido/soya bean and Miso consommé</i>	
<b>Sole Meunière ou grillée, Pommes Nature, Méli-melo de Légumes /Persil</b>	<b>35 €</b>
<i>Grilled or pan-fried sole, boiled potatoes, vegetable meli-melo</i>	
<b>Bouillabaisse de Poisson façon du Chef</b>	<b>29 €</b>
<i>The chef's fish bouillabaisse</i>	
<b>Poisson de ligne du jour en Croute de Sel, selon arrivage</b>	<b>prix du jour</b>
<i>Fish of the day, cooked in a sea-salt crust, depending on the catch</i>	<i>price of the day</i>

## Viandes et Volailles | Meats & Poultry:

<b>Burger New York Style avec Haché de Bœuf Wagyu, Chips de Bacon, Oignons frits</b>	<b>28 €</b>
<i>New York style burger made with minced Wagyu beef, bacon crisps, fried onions</i>	
<b>Tartare de Bœuf (cru ou poêlé), Feuilles de Câpres, Œuf de Caille, Frites fraîches Maison à l'Origan</b>	<b>28 €</b>
<i>Beef tartare (raw or pan-fried), caper leaves, quail egg, freshly made chips with oregano</i>	
<b>Fricassée de filet d'Agneau du Sud Ouest en Croûte de Pistache d'Egine /Mousseline de de Céleri Salade Romaine/</b>	<b>29 €</b>
<b>Cannelloni de Pomme de Terre Croustillant</b>	
<i>Fricassee of South Western lamb fillet, cooked in an Aegina pistachio crust/celery mousseline Romaine lettuce/crusty potato cannelloni</i>	
<b>Secretos de Pata Negra/Choux Rouge mariné au Xeres/Caviar d'Aubergine/Yaourt Pomelo</b>	<b>32 €</b>
<i>Secretos de Pata Negra/red cabbages marinated in sherry eggplant caviar/pomelo yoghourt</i>	
<b>Entrecôte de Bœuf mûré Black Angus Eberdeen, Mosaïque de Légumes/Pomme Maxime Sauce Roquefort ou Poivre Vert</b>	<b>35 €</b>
<i>Aged Black Aberdeen Angus beef rib steak, vegetable mosaic/'Maxim' potatoes/ Roquefort or green pepper Sauce</i>	

## Accompagnements | Accompaniments

<b>Risotto/Frites Maison/Pomme Vapeur/Purée/Légumes du Jour</b>	<b>5 €</b>
<i>Risotto/homemade chips/steamed potato/mashed potatoes/vegetables of the day</i>	

## Desserts:

<b>Café Gourmand du Chef</b>	<b>12 €</b>
<i>The chef's gourmet coffee</i>	
<b>Tarte al Limone d' Amalfi re visitée /sablés de Cantuccini</b>	<b>12 €</b>
<i>Tarte al Limone d' Amalfi revisited /Cantuccini almond biscotti</i>	
<b>Pavlova façon Kolya aux Fruits Rouges</b>	<b>12 €</b>
<i>Kolya-style pavlova with red berries</i>	
<b>Dame Blanche avec sa Sphère de Chocolat noir de São Tomé</b>	<b>12 €</b>
<i>White Lady with a São Tomé dark chocolate sphere</i>	
<b>Mousse au Chocolat Belge</b>	<b>12 €</b>
<i>Belgian Chocolate mousse</i>	
<b>Gaufre De Bruxelles, fraises, Sauce Chocolat et Chantilly maison</b>	<b>12 €</b>
<i>Brussels Waffle, Strawberries, Chocolate and Chantilly Sauce homemade</i>	
<b>Crème Brulée aux Fruits De Kakis</b>	<b>12 €</b>
<i>Crème Brulée with Fruits of Khakis</i>	
<b>Trilogie de Sorbets du Maître Glacier Samuel Droeshaut</b>	<b>12 €</b>
<i>Trilogy of sorbets by Master Ice Cream Maker Samuel Droeshaut</i>	
<b>Moelleux au Chocolat de São Tomé, Crème glacée à la Vanille de Madagascar</b>	<b>14 €</b>
<i>São Tomé chocolate lava cake, Madagascan vanilla ice cream</i>	
<b>Palette d'une Sélection de Fromages affinés, Macédoine de Fruits secs, Pain d'Epices Dandoy</b>	<b>15 €</b>
<i>Selection of fine cheeses, mixed dried fruits, Dandoy spicebread</i>	

*Demandez à notre personnel les informations sur les allergènes alimentaires.*

For information on food allergens, please ask a member of staff

# *Suggestions de Menus | Menu suggestions*

## **Kolya Menu 3 services / Kolya 3-course Menu:**

**42€ par personne (hors boissons)**

*€42 per person (excluding drinks)*

**Carpaccio de Poulpe / Perles de Yuzu / Origan de Grèce/ Huile D'Olive Bio.**

**Ou**

**Champignons Eryngii / Œuf Poché du pays /émulsion de Truffe Blanc.**

« «

**Saltimbocca de Coucou de malines/Fregola Sarda/Légumes caramélise/Tomate Salsa.**

**Ou**

**Filet de Dorade/Citron confit/panacotta Épinard /Fava de Santorin**

« «

**Dégustation de Fromages Affinés par le Maître Fromager Charlie de La Petite Vache Pain d'Épice**

**Ou**

**Tarte de Citron de Amalfi revisitée /sable de Biscuit de Cantuccini.**

**\*\*\*\*\***

