

# BAGATELLE

## BODRUM

### SUR LE POUCE

- B La Parmigiana d'aubergine, mozzarella di Bufala, coulis de tomate** 1050  
*Eggplant Parmigiana, Buffalo mozzarella, tomato sauce*  
Баклажаны запеченные с пармезаном, моцареллой буффало и томатным соусом
- B Sardines croustillantes aux noisettes torréfiées, sauce Arrabbiata** 800  
*Crispy sardines with roasted hazelnuts, Arrabbiata sauce*  
Хрустящие сардины с жареным фундуком, соус Аррабиата
- B Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio e Pepe truffée** 1450  
*Romaine pizza with fior di latte cheese, truffled Cacio e Pepe*  
Римская пицца с моцареллой fior di latte и трюфелем
- Pizzetta à l'avocat, fromage frais à l'huile d'olive au basilic** 1400  
*Avocado pizzetta, fresh cheese with basil infused olive oil*  
Пиццетта из авокадо с мягким сыром, оливковым маслом и базиликом
- Poulpe de roche confit au four, laqué aux épices, vierge aux agrumes** 1350  
*Octopus confit with spices, vierge citrus sauce*  
Подкопченный осьминог конфи со специями и цитрусовым соусом Верже
- Barbajuans aux herbes aromatiques, gomasio aux algues** 770  
*Fried ravioli stuffed with Ricotta cheese and herbs, seaweed gomasio*  
Жареные равиоли с рикоттой, травами и кунжутной солью гомасио

### LE CRU

- B Tartare de thon Bagatelle, vinaigrette au piment d'Urfa** 1250  
*Tuna Tartar 'Bagatelle' style, vinaigrette with Urfa pepper*  
Фирменный тар-тар из тунца «Bagatelle», соус винегрет с перцем из Урфы
- Sériole à la flamme, olives Ayvalik, basilic citron** 1400  
*Hamachi cooked on a wood fire, Ayvalik olives, lemon basil*  
Хамачи приготовленная на дровах, оливки айвалык, лимонный базилик
- B Carpaccio de Bar, façon Tonnato, câpres croustillantes** 1100  
*Sea bass carpaccio, Tonnato style, crispy capers*  
Карпаччо из сибаса с острым сливочным соусом тоннато и хрустящими каперсами
- Ceviche de daurade aux agrumes, oeufs de truite** 1150  
*Sea bream ceviche with citrus, trout eggs*  
Севиче из морского леща с цитрусовыми, икрой форели
- Gamberoni rouge de Méditerranée en carpaccio, citron d'Oman** 1600  
*Mediterranean red prawns carpaccio, Omani lemon*  
Карпаччо из средиземноморских красных креветок, приправленное луми
- Carpaccio de boeuf Black Angus à la truffe de saison** 1450  
*Black Angus beef carpaccio with seasonal truffle*  
Карпаччо из говядины Black Angus с сезонным трюфелем

### CAVIAR

#### Notre sélection de caviar de la maison Kaviari

Our selection of caviar from Kaviari house - Наша селекция икры от Дома Kaviari

To accompany your caviar, the Chef recommends 2cl of Louis XIII - В качестве аккомпанемента Шеф рекомендует выбрать коньяк Louis XIII (20 мл)

<i>Kristal</i>	<i>Oscietre Gold</i>	<i>Beluga</i>
50 g - 13.000 125 g - 30.800	50 g - 16.250 125 g - 39.000	50 g - 30.800 125 g - 73.000

### SALADES

- B Salade Riviera, épeautre de nos paysans, haricots verts à la marjolaine** 1000  
*Riviera salad, spelt from our farmers, green beans and marjoram*  
Салат Ривьера с фермерской полбой и стручковой фасолью и майораном
- Burrata artisanale, tomates de pleins champs, jus vinaigré** 1300  
*Artisanal Burrata, field tomatoes, vinegary jus*  
Крановая буррата с фермерскими томатами, приправленная винным уксусом (С доп. икрой, 50гр = 14.000 ТЛ)
- Chou Kale, pois chiche épicés, pamplemousse, olives Ayvalik** 600  
*Kale, spicy chickpeas, grapefruit, Ayvalik olives*  
Кейл с острым нутом, грейпфрутом и оливками Айвалык

### PÂTES

- Trenette, homard grillé, bouillon de crustacés à la bergamote** MP  
*Trenette, grilled lobster, shellfish broth with bergamot*  
Паста тренетте с омаром, приготовленным на гриле, с бульоном из моллюсков с бергамотом
- B Ravioles « del Plin » au Castelmagno mijotés à la truffe noire** 1400  
*Tiny ravioli « del Plin » with Castelmagno simmered with truffles*  
Мини-равиоли, припущенные с черным трюфелем и соусом Кастельманьо
- Linguine, tomates confites, Stracciatella, huile de basilic** 1100  
*Linguine, confit tomatoes, Stracciatella, basil oil*  
Паста лингвини с томатным конфи, страччательлой и маслом из базилика

"All our dishes are meant to be shared with family and friends,  
in a festive and convivial atmosphere."

## LA VIANDE

## LE POISSON

<b>ⓑ Poulet entier fermier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates</b> <i>Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with herbs</i> Целая фермерская курица в соляной корочке с травами и эстрагоном	4200	<b>ⓑ Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans des feuilles de citronnier</b> <i>Whole fish from the coastal fishery, cooked in lemon leaves</i> Свежая рыба, приготовленная в лимонных листьях	MP
<b>Faux filet de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre de Malaisie</b> <i>Grilled black Angus beef sirloin, Malaysian pepper sauce</i> Стейк из говядины Black Angus, приготовленный на гриле, Малазийский перечный соус	1950	<b>Gambas marinée à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut</b> <i>King prawns marinated in lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper</i> Королевские креветки, маринованные в лимонграссе, с жареным кумкватом и перцем Тимут	2100
<b>Côtelettes d'agneau, épaule fondante, jus condimenté d'ail noir</b> <i>Lamb chops, tender shoulder, black garlic jus</i> Корейка с соком ферментированного черного чеснока	1500	<b>Filet de Daurade, champignons sautés, herbes du potager</b> <i>Sea bream fillet, sautéed mushrooms, fresh herbs from the garden</i> Филе дорады с припущенными шампиньонами и свежими садовыми травами	1500

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

<b>ⓑ Salade de jeunes pousses, fines herbes, comme à la maison</b> <i>Young shoots salad, fine herbs, like at home</i> Салат по-домашнему из молодых побегов и зелени	650	<b>Pommes frites d'Agria à l'origan</b> <i>(С доп. трюфелем = 650 ТЛ)</i> <i>Fried Agria potatoes with oregano</i> Картофель фри с орегано	350
<b>ⓑ Purée de pommes de terre au beurre noisette</b> <i>(С доп. трюфелем = 590 ТЛ)</i> <i>Mashed potatoes, brown butter</i> Картофельное пюре со сливочным маслом	290	<b>Tomates cerises de pleins champs à la lavande</b> <i>Field cherry tomatoes with lavender</i> Фермерские томаты черри с лавандой	290
<b>Broccoletti sautés épicés, citron jaune confit</b> <i>Spiced and sauteed broccolini, candied lemon</i> Брокколетти, обжаренные со специями, лимонные цукаты	590	<b>Mijoté de pois chiche au jus de viande corsé</b> <i>Simmered chickpeas, full bodied jus</i> Нут, тушеный в густом соусе	390
<b>Cœur de romaine grillé, Pecorino Romano</b> <i>Grilled Romaine salad heart, Pecorino Romano cheese</i> Салат Романо, приготовленный на гриле, с сыром Пекорино Романо	420	<b>Pain pita soufflé au za'atar et sésame</b> <i>Pita bread with sesame za'atar</i> Пита с кунжутом и специями	90

*Corporate Chef: Rocco Seminara*  
*Executive Chef: Gökhan Sorguç*



"If you didn't post it, it didn't happen."  
@Bagatellebodrum

**ⓑ Worldwide Signature Dishes**

**Tous nos prix sont en Livres Turques**

*All our prices are in Turkish Liras*

*Все наши цены указаны в турецких лирах*

**Tous les prix sont soumis à des frais de service de 10%** - *All prices are subject to 10% service charge* - *Цены указаны без учета 10% за обслуживание*