

LETH

РЕСТОРАН СЕНСОРНОЙ КУХНИ

Сенсорная кухня — это авангардное направление в гастрономии,
где еда и ее подача стали перформансом.

Чтобы оценить блюда, гостю предложено использовать сразу все органы чувств:
вкус, зрение, обоняние, осязание и слух.

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

ЗАКУСКИ

МОЛЕКУЛА МОЛОКА

650P

Ложная буррата, в сопровождении соуса
сгущенка – солод, сублимированного
йогурта, икры клубники и маслом эстрагон

ПАШТЕТ НА ДЕРЕВЬ

690P

Паштет из куриной печени в глазури
из груши, в сопровождении апельсинового
чатни и хлеба тартин

FISHERMAN'S FRIENDS

710P

Форель, маринованная в кофе, в сопровождении
обугленной брокколи, икры красного лука и икры
форели в вине

ВУАЛЬ /З КРЕВЕТОК

710P

Лист из тигровой креветки, в сопровождении
эмульсии из креветочного масла и гелей
из лимона и манго чили

ТАРТАР /З ГОВЯДИНЫ

720P

Тартар из говяжьей вырезки в традиционном
маринаде в сопровождении копченого
сливочного крема и пудры бонито

О ДА ЗЕМЛЕ!

750P

Закуска из овощей в разных текстурах,
в сопровождении чипса из молока
и крема из соленого сыра

* Если у вас аллергия, скажите об этом официанту.
Материал является рекламной продукцией.

СКОВАННЫЙ СВЕТ

790P

Нарезка из сырокопченого хамона и бастурмы из тунца с кедровым орехом и гелем из эстрагона

УГОЛЬНЫЕ КРЕВЕТКИ

790P

Тигровые креветки в чернильной темпуре, в сопровождении соуса сгущенка-васаби

КОД ПРЯДКОВ

830P

Говядина, томленая в пасте соевых бобов и говяжьим соусе, в сопровождении крема из сельдерея и свежего трюфеля

ЭКЛЕРЫ С ТАРТАРОМ / ЗООРЕЛИЗ / ТУНЦА

860P

Заварное тесто с кремом маскарпоне, в сопровождении тартара из тунца и лосося, с заправкой из кунжутного масла

РЕКОНСТРУКЦИЯ УСТРИЦ

890P

Тартар из устриц с заправкой из просекко, в раковине из овсяной муки и эмульсией устриц

ЧЕРНИЛЬНЫЙ ГРЕБЕШОК

890P

Гребешок, маринованный в кунжутном масле и глазури из чернил каракатицы, с соусом манго и миксом икры

* Если у вас аллергия, скажите об этом официанту.
Материал является рекламной продукцией.

СУПЫ

ГРИБНОЕ ВЕЛЮТЕ

590P

Грибное велюте с пеной из сыра бри,
в сопровождении ложного орео с козьим сыром
и грильяжем из грецкого ореха

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ С ЛОЖНЫМ КРАБОМ

790P

Крем из печеной тыквы и бульона на водорослях,
в сопровождении яйца пашот и грильяжа из фундука,
на солодовом чипсе с риетом из жареной креветки

ОЮМЕ С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ

790P

Бульон, приготовленный на панцирях креветки
с лемограссом, в сопровождении жареного
гребешка и нори

* Если у вас аллергия, скажите об этом официанту.
Материал является рекламной продукцией.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ

790P

Цветная паста с соусом биск с креветкой, каплями масла трюфеля и масла петрушки, с цедрой лайма

СОЖЛИ/ СЕНО

790P

Палтус, приготовленный методом су-вид, с обжаренным беконом под пеной из картофеля

МУСС ИЗ КАЛЬМАРОВ С ГРЕБЕШКОМ

850P

Мусс из морепродуктов, в сопровождении ферментированных древесных грибов и соуса даши

ЛОЖНОЕ РАЗОТТО

880P

Кальмар в соусе из водорослей комбу, с белыми грибами и кремом из гребешка, в сопровождении красной икры

КУРИНЫЙ МУСС КАПИЯМИ ОВОЩЕЙ И ТРЮФЕЛЕМ

790P

Куриный мусс, в сопровождении крема из моркови с яблоком, крема из сельдерея и крема топинамбур, с соусом из куриного джуса с тертым сезонным трюфелем

УТИНАЯ НОЖКА КОНОЛ

1250P

Утиная ножка, приготовленная методом су-вид, в сопровождении крема из тыквы с мисо, традиционного соуса порто и капель геля из ферментированного сельдерея

* Если у вас аллергия, скажите об этом официанту.
Материал является рекламной продукцией.

ЧЕРНИЛЫЙ СТЕЙК 1350P
Стейк из говядины, в сопровождении соуса из печеных овощей с чернилами каракатицы

РАЗЫГ СТИВ 1350P
Палтус, запеченный в виноградном листе в солевой корке, в сопровождении крема из печеного чеснока, эмульсии из зеленого яблока и крема из жженных лимонов

ФОРЕЛЬ В ПЧЕЛИНОМ ВОСКЕ С КРЕМОМ КАШТАН 1550P
Форель, маринованная в красном вине и свекольном соке, в сопровождении крема из каштанов, блистера морковного сока и цветочного меда

ГОВЯЖЬЕ РЕБРО 1600P
Томленая говядина в пряном соусе на азиатский манер, в пудре золы с кремом из баклажана

ОВОЩИ/

ОБУЖЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С КОПЧЕНЫМ КРЕМОМ И КАПЛЕЙ ЛИМОНА 550P
Соцветия цветной капусты, приготовленные на открытом огне с маслом ферментированного чеснока, с копченым кремом из цветной капусты и капель лимона

МОРКОВЬ КОНОЗ С ПРОРОЩЕННОЙ ЛЮЩЕРНОЙ И ДЖЕЛАТО ГОРГОНЗОЛА 490P
Морковь в трех текстурах, приготовленная методом конфи с медом, украшенная пророщенной люцерной и джелато из сыра горгонзола

* Если у вас аллергия, скажите об этом официанту.
Материал является рекламной продукцией.

СЕЛЬДЕРЬ ПЕЧЕНЫЙ В ЗОЛЕ С КРОШКОЙ ГРЕЦКОГО ОРЕХА 590P
Корень сельдерея, печеный в солевой корке с золой, в сопровождении крема из сельдерея с йогуртом, с крошкой из грецкого ореха в мисо, глазурью из квасного сусла со свежим трюфелем

КАРТОФЕЛЬ ПЕРО 590P
Картофельные пончики с чернилами каракатицы, в сопровождении трюфельного маскарпоне с йогуртом и миксом икры

ДЕСЕРТЫ

ЧИСТЫЙ ХОЛСТ 550P
Альбуминовая меренга, в сопровождении ягодных гелей, кокосового ганаша и апельсинового пате

СЕРДЦЕ НЕ ПР/КАЖИШЬ 590P
Сливочный крем с пюре манго и соусом из малины с гибискусом

ИГРА РОКА 690P
Ганаш из темного шоколада с мисо, каплей геля вина и мороженым из ананаса и манго

СКУПЫПУРА 2.0 690P
Сливочный крем с бобами тонка и карамельный крем с крустилантом на миндальной пасте

* Если у вас аллергия, скажите об этом официанту.
Материал является рекламной продукцией.

