



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

УНИКАЛЬНАЯ ПАНОРАМА
И СОВРЕМЕННАЯ
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУХНЯ

Unique panoramic view
and modern gastronomic cuisine

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Standing reception menu

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Banquet menu







ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН Rooftop restaurant

**La Vue — ресторан с уникальным панорамным видом
и современной гастрономической кухней.
Здесь вас ждут незабываемые впечатления на высоте!**

Видовой ресторан La Vue расположен на крыше отеля «Санкт-Петербург», 4*.
Двухуровневый ресторан рассчитан на 350 посадочных мест, включая террасы.
Пространство разделено на семь залов, среди которых:
панорамный, винотека, дегустационный, гостиная.

В ресторане есть собственный комплекс террас: всесезонная и открытая.
Всесезонная терраса имеет панорамное остекление,
профессиональное световое и звуковое оборудование, климат-контроль.
Открытая терраса - излюбленное место для отдыха в тёплое время года.

La Vue зарекомендовал себя как уникальная площадка с лучшим панорамным видом на Неву и центр Северной Столицы. Ресторан идеально подходит для проведения мероприятий различного уровня: от частных праздников до событий международного и городского масштаба. Одна из главных особенностей ресторана - организация мероприятий со специальным винным сопровождением от шеф-сомелье.

Ресторан имеет высокую награду Russian Wine Awards «Лучшая классическая винная карта» и является лучшим панорамным рестораном по мнению профессионального жюри журнала Time Out. Ресторан признан «Лучшей видовой точкой в городе» по итогам премии «Отличный Петербург». La Vue - многократный победитель в престижной Всероссийской премии Horeca UP Ultra Professional Competition в номинации «Лучший вид из окна».

**La Vue is a restaurant with a unique panoramic view
and modern gastronomic cuisine.
Unforgettable emotions at the height await you!**

The panoramic restaurant is located on the rooftop of the Hotel Saint-Petersburg 4*.
The two-level restaurant is designed for 350 seats, terraces included.
The space is divided into 7 halls such as panoramic, enoteca, tasting room, and lounge.

The restaurant has its terrace complex: all-season and open terraces.
The All-season terrace has panoramic windows, professional sound and light, climate control.
An open terrace is a favorite place for relaxation in the warm weather.

La Vue has proven itself as a unique venue with the best panoramic view of the Neva river and the city center. This restaurant is the perfect fit for a different event of any scale: from private celebrations to urban and international events. One of the restaurant's special feature is an organization of the events with wine accompaniment by our chef sommelier.

The restaurant has a high award of the Russian Wine Awards 'The best classic wine list' and is the best panoramic restaurant according to the professional jury of Time Out magazine. The restaurant was recognized as the 'The best view point in the city' according to the results of the 'Excellent Petersburg' award. La Vue is a multiple winner of the prestigious Horeca UP National Award Ultra Professional Competition award in the nomination 'The best window view'.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Standing reception menu

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

Угорь со сливочным соусом Унаги и огурцами Eel with Unagi cream sauce and cucumber	45 гр.	320 ₽
Краб со сметанным кремом и с красной икрой Crab with sour cream and red caviar	30 гр.	350 ₽
Гребешок с гелем из груши, с кокосовым кремом и сублимированной малиной Scalloped pear gelato with coconut cream and freeze-dried raspberries	30 гр.	430 ₽
Тирамису с уткой и с клюквенным вареньем Tiramisu with duck and cranberry jam	45 гр.	190 ₽
Лосось слабой соли с водорослями Комбу и с огуречной водой Lightly salted Salmon with Kombu seaweed and cucumber water	40 гр.	300 ₽
Копчёная оленина с еловым вареньем и с муссом из белых грибов Smoked venison with spruce jam and porcini mushroom mousse	50 гр.	490 ₽
Карпаччо из осьминога с грейпфрутовым гелем и виноградом Octopus carpaccio with grapefruit gel and grapes	50 гр.	810 ₽
Строганина из омуля с печёным картофелем стоун и шпинатом Omul stroganina with baked stone potato and spinach	40 гр.	240 ₽
Карпаччо из свежих овощей Fresh vegetable carpaccio	77 гр.	170 ₽
Вителло тоннато с каперсами и руколой Vitello tonatto with capers and arugula	55 гр.	290 ₽
Поке из тунца Tuna poke	50 гр.	290 ₽
Жареный персик с козым сыром и клубникой Fried peach with goat cheese and strawberries	40 гр.	240 ₽
Ростбиф на цельнозерновом хлебце Roast beef on whole-grain crispbread	60 гр.	240 ₽
Огурец с лососем и со сливочным сыром Cucumber with cream cheese and salmon	55 гр.	310 ₽

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Standing reception menu

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

Зелёный горошек с кремом из сыра Горгонзола Green peas with gorgonzola cheese cream	45 гр.	290 ₽
Тарталетки с красной икрой и сливочным сыром Tartlets with red caviar and cream cheese	30 гр.	290 ₽
Тартар из лосося Salmon tartare	50 гр.	540 ₽
Тарталетка с чёрной икрой и сливочным сыром Tartlet with black caviar and cream cheese	30 гр.	1320 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS

Креветки в тесте катаифи с соусом Айоли с добавлением манго Shrimps in Kataifi dough with mango Aioli sauce	80 гр.	520 ₽
Кулак краба с соусом кокос-чили Crab fist with coconut chili sauce	45 гр.	870 ₽
Мидия Киви с креветкой и с соусом Айоли Kiwi Mussel with shrimp and Aioli sauce	45 гр.	240 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | MAIN DISHES

Куриный шашлык с соусом Наполи Chicken kebab with Napoli sauce	115 гр.	320 ₽
Шашлычок из langoustin с соусом Sweet Chili Langoustine skewer with Sweet Chili sauce	80 гр.	620 ₽
Шашлычок из лосося с огуречным соусом Salmon shish skewer with cucumber sauce	90 гр.	1 100 ₽
Дорадо-гриль, 1/2 порц. Grilled dorado, 1/2	100 гр.	790 ₽
Ростбиф в соусе Демиглас с трюфелем Roast beef on whole-grain crispbread	110 гр.	1 100 ₽

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Standing reception menu

ГАРНИРЫ | SIDE DISHES

Картофель стоун, запечённый в травах Baked stone potatoes with herbs	100 гр.	150 ₺
Паровые овощи Steamed vegetables	100 гр.	420 ₺
Овощи-гриль Grilled vegetables	100 гр.	420 ₺
Полента с тимьяном и с сыром Пармезан Polenta with thyme and Parmesan cheese	100 гр.	150 ₺
Кускус с овощами и оливковым маслом Couscous with vegetables and olive oil	100 гр.	150 ₺

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Веррин кофе-шоколад Werrin coffee-chocolate	40 гр.	120 ₺
Веррин миндаль-кокос-ананас Werrin almond-coconut-pineapple	40 гр.	120 ₺
Макарон малина/шоколад/чёрная смородина Raspberry/chocolate/blackcurrant macaroon	20 гр.	100 ₺
Пирожное Манго-мандарин Mango-mandarin cake	40 гр.	190 ₺
Пирожное Шоколад-карамель Chocolate-caramel cake	30 гр.	100 ₺
Шоколадное печенье Chocolate cookie	60 гр.	100 ₺
Шу с малиной и ванильным кремом Choux with raspberry and vanilla cream	40 гр.	120 ₺
Шу с пеканом Pecan Choux	40 гр.	120 ₺



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD STARTERS

Севиче из лосося с огурцами кимчи, авокадо и кунжутом Salmon ceviche with kimchi cucumbers, avocado and sesame	100 гр.
Щучья икра с оладьями и подкопчённой сметаной Pike caviar with pancakes and smoked sour cream	120 гр.
Паштет из цыплёнка конфи с луковым мармеладом и карамелизованной бриошью Chicken confit pâté with onion marmalade and caramelized brioche	90 гр.
Карпаччо из говядины с томатным мармеладом и Пармезаном Beef carpaccio with tomato marmalade and Parmesan cheese	90 гр.
Крудо из лосося и тунца Salmon and tuna crudo	100 гр.

САЛАТЫ | SALADS

Салат из ассорти томатов со страчателлой Tomato assortment salad with stracciatella cheese	120 гр.
Салат с лососем горячего копчения и апельсиновой заправкой Hot-smoked salmon salad with orange dressing	100 гр.
Салат из осьминога и печёного перца рамиро с каталонским соусом Octopus and roasted Ramiro pepper salad with Catalan sauce	100 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

Крокеты из утки конфи с кремом из сельдерея Duck confit croquettes with celery cream	80 гр.
Баклажаны пармиджано Eggplant Parmigiana	100 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР | MAIN DISH TO CHOOSE

Филе сибаса с вонголе, оливками и соусом Пиль-пиль Seabass fillet with vongole, olives and pil-pil sauce	180 гр.
Филе мраморной говядины с картофельным gratenom и соусом из сморчков Marbled beef fillet with potato gratin and morel mushroom sauce	200 гр.
Утиная ножка конфи по-китайски Chinese-style duck leg confit	180 гр.
Томлёный ягнёнок с древесными грибами и копчёным картофельным кремом Braised lamb with wild mushrooms and smoked potato cream	200 гр.
Хлебная корзина с воздушным маслом из анчоусов и лука-шнитт Bread basket with whipped anchovy and chive butter	60 гр.
Сезонные фрукты Seasonal fruits	60 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD STARTERS

Севиче из гребешка и лосося с трюфельным соусом Понзу, кумкватом и сублимированной малиной Scallop and salmon ceviche with truffle ponzu, kumquat and freeze-dried raspberry	130 гр.
Карпаччо из лангустинов со страчателлой, томатным джемом и яблочным сорбетом Langoustine carpaccio with stracciatella, tomato jam and apple sorbet	130 гр.
Телятина с вяленным тунцом и пудрой из каперсов Veal with cured tuna and caper powder	110 гр.
Лососёвая икра с оладьями и подкопчённой сметаной Salmon caviar with pancakes and smoked sour cream	130 гр.
Утиный риет с малиновым соусом и карамелизированной бриошью Duck rillettes with raspberry sauce and caramelized brioche	140 гр.

САЛАТЫ | SALADS

Салат из морепродуктов, авокадо, томатов кимчи и манговым соусом Айоли Seafood salad with avocado, kimchi tomatoes and mango aioli sauce	130 гр.
Зелёный салат в азиатском стиле Asian-style green salad	135 гр.
Салат из утиной грудки, вяленой свёклы, апельсина, жареного бри с трюфельным мёдом Duck breast salad with dried beetroot, orange, fried Brie and truffle honey	130 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

Морские гребешки с кремом из цветной капусты и соусом из сморчков Sea scallops with cauliflower cream and morel sauce	100 гр.
Рулет из цесарки с белыми грибами, вялеными томатами и трюфельным соусом Guinea fowl roulade with porcini, sun-dried tomatoes and truffle sauce	110 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР | MAIN DISH TO CHOOSE

Филе лосося с лангустинами, тремя видами икры, шпинатом, зелёными овощами и соусом Бер блан Salmon fillet with langoustines, triple caviar, spinach, green vegetables and beurre blanc sauce	200 гр.
Французский мясной пирог со шпинатом и соусом Порто French meat pie with spinach and Port sauce	170 гр.
Утиная грудка с жареным виноградом и вишнёвым джемом Duck breast with roasted grapes and cherry jam	200 гр.
Мозаичный рулет из ягнёнка с топинамбуром и соусом из сморчков Duck breast with roasted grapes and cherry jam	175 гр.
Хлебная корзина с воздушным маслом из анчоусов и лука-шнитт Bread basket with whipped anchovy and chive butter	60 гр.
Сезонные фрукты Seasonal fruits	60 гр.



Крыша Отеля «Санкт-Петербург»
Пироговская набережная, 5/2



+7 (812) 633-04-80 +7 (812) 633-06-46



www.la-vue.ru LaVue@citytel.group



[lavuespb](https://vk.com/lavuespb)