

RL

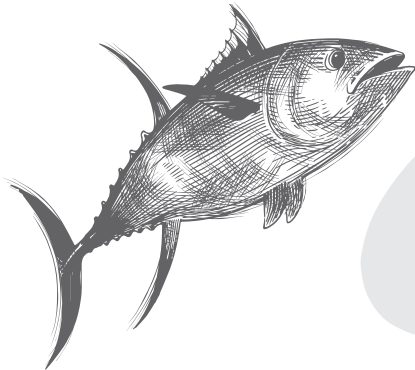
LEROY

MEHIO

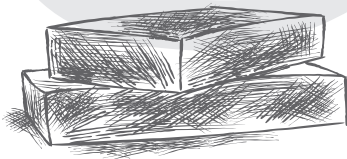
RESTAURANT



В старину **груздь** настоящий считался единственным грибом, годным в засол, его называли «царём грибов». Только в Каргопольском уезде ежегодно собирали до 150 тысяч пудов груздей и солёными вывозили в Петербург.



Тунец весом 108 килограмм (178\$ тыс.) В Японии он известен как «куро магуро» (черный тунец), а знатоки суши за редкость окрестили его «черный бриллиант». На токийском рыбном рынке Цукидзи прошел первый в году рыбный аукцион, на котором был побит очередной рекорд – за тушу голубого тунца весом 269 кг покупатель выложил 736 тыс. долл. Обладателем столь ценного тунца стал владелец токийской сети ресторанов суши.



Соль розового цвета добывают только в Пакистане. По своему составу она абсолютно уникальна, так как образовывалась в течение нескольких тысяч лет в результате смешения огненной лавы, стекавшей с горных образований Гималаев и обычной морской соли. Лава придала соли характерный розовый оттенок и обогатила продукт многочисленными минеральными веществами. По этой причине эта соль является экологически чистым, натуральным продуктом.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тар-тар из рубленого тунца Блюфин с гималайской солью, авокадо, болгарским перцем и огурцом	188/30 г	890 руб.
Карпаччо из тонко нарезанной мраморной вырезки с гималайской солью, микс салатом и орехово-грибным соусом	137/20 г	890 руб.
Олюторская сельдь на тостах из бородинского хлеба с квашенной капустой, маринованными помидорками и огурчиками	340 г	550 руб.
Домашние бочковые соленья – квашенная капуста, помидорчики, хрустящие огурцы	200 г	320 руб.
Букет из свежих овощей – помидоры, огурцы, перец, редис, зелень	250 г	300 руб.
Грузди по старо-русскому рецепту со сметаной и чесноком	150 г	430 руб.
Мясная гастрономия – куриный рулет, буженина, язык, сало	277 г	800 руб.
Рыбная тарелка – семга с/с, муксун х/к, масляная	210 г	1200 руб.
Сырная тарелка	250 г	950 руб.

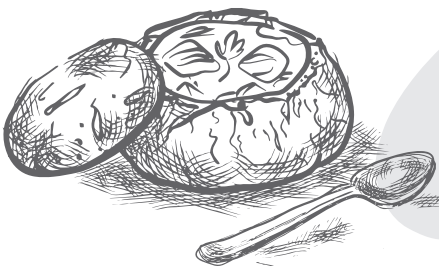
САЛАТЫ

Салат «LE ROY» микс салат с филе говядины на гриле и домашней заправкой	175/120 г	880 руб.
Салат «Оливье» с телячьим языком, куриным филе и раковыми шейками с красной икрой	262 г	500 руб.
Традиционный русский салат из свежих огурцов, редиса и томатов, заправляется на ваш вкус оливковым маслом или сметаной	240/30 г	380 руб.
Салат с голубым тунцом, микс салатом, кунжутом и соусом «Терияки»	126 г	700 руб.
Салат мясной с куриной грудкой, бужениной, телячьим языком и пикантной заправкой	236 г	500 руб.
Салат «Капрезе» с помидорами, авокадо, сыром «Моцарелла», микс салатом и соусом «Песто»	223 г	550 руб.
Салат из листьев Романо с соусом «Цезарь» с помидорам черри, гренками и тёртым Пармезаном	160/100 г	
- с тигровыми креветками		820 руб.
- с семгой		920 руб.
- с курицей		650 руб.



Щавель является кладезем витами- нов, которые так необходимы орга- низму. Употребляя его в небольших количествах, можно навсегда забыть об авитаминозе.

Это растение славится антиоксидант- ными свойствами, поэтому помогает сохранить молодость и красоту.



Каждый народ богат своими кули- нарными «визитными карточка- ми». В Венгрии таковым является **суп-гуляш**, наваристый и густой, ароматный и калорийный. Это блюдо признано королевским не за то, что готовится лишь для ари- стократических особ, а за неповто- римый богатый вкус, несмотря на достаточно долгий процесс приго- товления.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

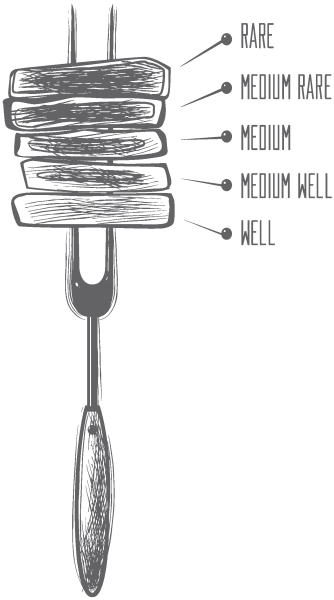
Баклажан обжаренный в «темпуре» с томатной сальсой, сыром и ароматным соусом «Песто»	220/30 г	580 руб.
Телячьи язычки в сливочно-горчичной заправке	184 г	720 руб.
Тигровые креветки приготовленные на гриле с гималайской солью и с соусом сладким чили	160/75	950 руб.
Куриные крылья «Джамбо» с соусом BBQ или кимчи на ваш выбор	400/70 г	680 руб.
Томленные рёбра молодого поросёнка, жаренные в Jospet с соусом BBQ и картофелем фри	391 г	550 руб.
Жульен с курицей и белыми грибами	140 г	280 руб.
Блины с красной икрой и сливочным маслом	150/30/37 г	580 руб.

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Обжаренные гренки из бородинского хлеба с чесночным маслом и соусом тар-тар	200/50	210 руб.
Обжаренные палочки из сыра «Моцарелла» в хрустящей корочке со сметано-чесночным соусом	120/50	450 руб.
Рассольные сыры с бастурмой и суджуком	322 г	720 руб.

СУПЫ

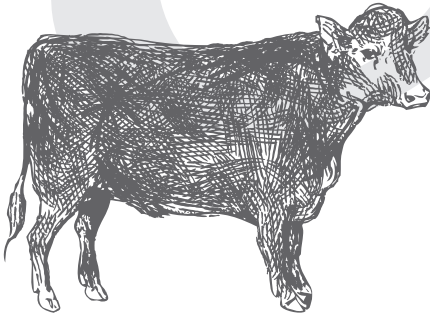
Классический борщ с добавлением мучных ушек с лесными грибами	360/30 г	360 руб.
Уха с сёмгой, треской и окунем	360 г	550 руб.
Куриный суп с домашней лапшой и курочкой	330 г	390 руб.
Венгерский суп гуляш в хлебном корже с беконом, картофелем и телятиной	330 г	480 руб.
Суп щавелевый с телятиной, куриным яйцом и сметаной	330 г	390 руб.
Крем-суп из белых грибов	330 г	500 руб.



JOSPER

Знаете ли вы, какими полезными могут быть блюда, которые готовит **хоспер**? Весь секрет в способе готовки. Ведь еда, приготовленная на масле, теряет большинство своих витаминов, а количество калорий в ней увеличивается. Продукты, приготовленные с помощью хоспера, сохраняют наибольшее количество полезных веществ.

Блюда, приготовленные на гриле, могут стать настоящей палочкой-выручалочкой для тех, кто стремится сохранить своё здоровье и хорошую физическую форму, но при этом не хочет урезать себя в удовольствии вкусно поесть.



Мясо абердина-ангуса — мраморное. Это значит, что жировые включения здесь находятся внутри мышц, что делает срез продукта внешне похожим на узор мрамора. Мясо обладает превосходным вкусом и ароматом, почему и ценится как деликатесное в большинстве стран мира.

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ (JOSPER)

Приготовление блюд
на открытом огне на древесных углях

Фирменный бургер «Le ROY»	350 г	650 руб.
Приготовлен из 100% говядины, подаётся на белой булке с кунжутом, листом салата Айсберг, красным луком, сыром Чедер, томатами и запечёнными картофельными дольками с медово-горчичной заправкой		
Стейк Рибай	(за 100 г)	750 руб.
Аргентина, зерновой откорм		
Стейк Стриплойн	(за 100 г)	750 руб.
Аргентина, зерновой откорм		
Стейк Пиканья	(за 100 г)	500 руб.
Воронеж, зерновой откорм		
Стейк Шатобриан	(за 100 г)	1100 руб.
Филе Миньон	(за 100 г)	980 руб.
Каре австралийского ягненка	(за 200 г)	1100 руб.

Все стейки указаны в сыром виде.
Вес блюда на Вашей тарелке зависит от выбранной степени прожарки.

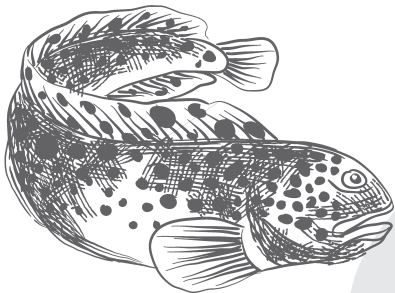
РЫБНЫЕ БЛЮДА
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА JOSPER

Сибас	300 г	800 руб.
Дорада	300 г	850 руб.
Лосось	200 г	1100 руб.

SOUS VIDE

Низкотемпературная кухня – кулинарная технология Sous Vide, данная технология с каждым днем становится все более популярной, поскольку позволяет готовить еду при невысоких температурах и при этом сохранять ее структуру.

Таким образом, мы получаем экологически чистую пищу, в которой сохранены все ее витамины и полезные вещества.



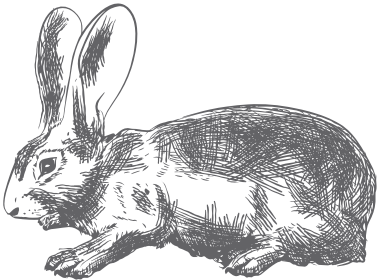
Рыба **зубатка** полюбилась гурманам за отменный вкус, малую калорийность и высокую пищевую ценность. В некоторых странах мясо зубатки считается деликатесом. Все виды зубатки характеризуются мягким, нежным, сочным белым мясом.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе Трески	239 г	700 руб.
с зеленой спаржей и тыквенным соусом		
Стейк из Камбалы	270/30/30 г	900 руб.
с соусом белое вино		
Филе Австралийского Эсколара	280 г	750 руб.
с трюфельным ризотто и микс салатом		
Филе Атлантической Зубатки	267 г	760 руб.
с пюре из корня сельдерея и молочной пенкой		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Утиная ножка «Конфи»	330 г	740 руб.
приготовленная в вакууме при низкой температуре с ароматными травами, пьяной грушей и свежими ягодами		
Цыплёнок зернового откорма,	390/50 г	800 руб.
приготовленный в Jospier подаётся со сметано-чесночным соусом		
Котлеты	130/120 г	400 руб.
из мелко рубленной куриной грудки с рисом		

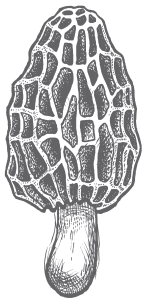


Питательные свойства крольчатины отличают ее от других видов мяса. Из нее готовят множество вкусных и диетических блюд.

Мясо кролика — гипоаллергенный продукт, его рекомендуют даже маленьким детям.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Ножка кролика томленая с картофельным gratenom и зеленой фасолью	322 г	780 руб.
Рагу из зайчатины с беби картофелем, кнелей из сливочного сыра и ржаными чипсами	300 г	650 руб.
Бефстроганов из телятины с белыми грибами, картофелем и солеными огурчиками	336 г	860 руб.
Свиная корейка жареная в Josper с овощами гриль и кисло-сладким соусом	300/50 г	780 руб.
Нежнейшие говяжьи щёчки в соусе из вина и овощей с картофельным gratenom	150/120/30 г	760 руб.
Голень молодого ягнёнка приготовленная в вакууме при низкой температуре в прованских травах со сливочно-овощным соусом и сморчками	400 г	1350 руб.
Домашние пельмени из 100% говядины Ангус, в бульоне или без, подаются со сметаной	220/30 г	340 руб.
Котлеты приготовленные из 100% говядины с картофельным пюре	120/130 г	400 руб.

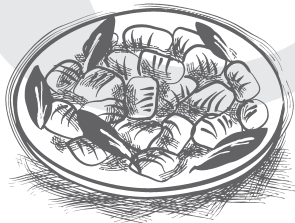


Сморчки относят к лечебным грибам за их свойство положительно влиять на иммунитет человека, укреплять организм. Содержащиеся в них целебные вещества и соединения благоприятно воздействуют на различные органы и системы.



Ризотто – особенность блюда заключается в том, что используется специальный рис арборио, который обжаривается на сковороде. После этого он быстро перемешивается с небольшим количеством вина и воды. Этим методом приготовления добиваются того, что рис впитывает жидкость.

Крупа, освободившись от крахмала, получается на вкус нежной, но зерна нельзя переваривать – они должны быть немного твердыми.



Ньокки (gnocci) – небольшие итальянские клецки овальной или круглой формы. В состав классического рецепта ньокки входит картофель, пшеничная мука и яйца.

Многовековая история ньокки начинается со времен Римской империи. Происходит от итальянского «посса», что в переводе означает «кулак». В XVI веке после появления в Европе картофеля в Италии стали готовить картофельные ньокки, которые и сейчас являются самыми популярными.

ПАСТЫ И РИЗОТТО

Ризотто со сморчками, трюфельной пастой и корзиной из «Пармезана»	280 г	620 руб.
Ризотто с тигровыми креветками, мидиями и корзиной из «Пармезана»	318 г	780 руб.
Фетучини с лососем в сливочном соусе со шпинатом	365 г	850 руб.
Спагетти карбонара в сливочном соусе с беконом и сыром «Пармезан»	320 г	560 руб.
Итальянские спагетти с обжаренной куриной грудкой, вяленными томатами и сыром «Пармезан»	300 г	490 руб.
Лингвини с телятиной, белыми грибами и сыром «Пармезан»	307 г	860 руб.
Ньокки с рукколой и сыром «Пармезан»	202 г	450 руб.

ГАРНИРЫ

Овощи гриль	150 г	320 руб.
Стручковая фасоль	120 г	150 руб.
Спаржа гриль	100 г	520 руб.
Картофель фри	100 г	150 руб.
Картофельный гратен	120 г	220 руб.
Шпинат в сливочном соусе	100 г	320 руб.

ДЕСЕРТЫ

Домашнее мороженое	50 г	190 руб.
Блины фламбе	150/145/25 г	750 руб.
с сыром «Маскарпоне», ликером «Куантро» и свежими ягодами		
Шоколадный фондан	183 г	450 руб.
подается с ванильным мороженым		
Ягодный мильфей	220 г	720 руб.
подается с клубничным соусом		
Яблочный штрудель	218 г	450 руб.
подается с мороженым и соусом из манго		
Торт «Чизкейк»	163 г	350 руб.
подается с клубничным соусом и свежей клубникой		
Фруктовая тарелка	1кг	1000 руб.
Свежие ягоды –	174 г	1200 руб.
клубника, голубика, малина		

Обслуживание более 10 человек приравнивается
к банкетному обслуживанию
и предполагает сервисный сбор 10%