

Специальное предложение

	classic	fusion
Дальневосточные устрицы	320	350
	цена указана за 1 штуку	
Черная осетровая икра	3750	
с блинами и сметаной		

Салаты / Холодные закуски

Рыбная «тарелка из нашей коптильни»	750
форель холодного копчения, семга горячего копчения, копченый палтус, клыкач горячего копчения	
Мясная тарелка	730
грудка индейки горячего копчения, телятина, запеченная с дымком, сырокопченая говядина, сыровяленая баранина	
Овощная корзина	390
Фермерские соленья	350
малосольные помидоры и огурцы	
Ассорти греческих солений	620
ассорти оливок и маслин, перчики черри, корнбишоны, артишоки	
Лисички собственного посола	490
с ароматным подсолнечным маслом и красным луком	
Сочный айсберг	410
с ростками фасоли, кедровыми орешками, томатами и стеблями сельдерея, заправленный оливковым маслом и бальзамическим кремом	
Салат с печеной тыквой и свеклой	430
и греческим сыром	
Салат с козьим сыром	610
грушей, свежими ягодами и миксом разных салатов, заправленный ароматным маслом с белым трюфелем	
Салат из тунца	490
с маринованными огурцами и томатами	
Салат из свеклы с турецким йогуртом	390
с черносливом и грецкими орехами	
Домашний салат	430
из свежих овощей с греческим сыром, оливками и красным луком	
Карпаччо из томатов	510
с буйволиной моцареллой, рукколой и соусом песто	
Салат с теплыми кальмарами	520
в соусе песто	
Карпаччо из лосося	510
со сладким томатным сорбетом и пряной рукколой	
Тар-тар из тунца	520
Салат с теплым крабом	880
дольками спелого манго и авокадо с апельсиново-горчичной заправкой	
Муксун слабой соли	640
с бородинским хлебом	
Сельдь с дымком пряного посола	340
с теплым картофелем и маринованным луком	
Салат с осьминогом, теплым картофелем	690
маринованными корнбишонами и каперсами	
Винегрет с лисичками	340
Салат из семги	530
горячего копчения с молодым картофелем, оливками, томатами и заправкой на основе оливкового масла и ароматных трав	
Форшмак	410
Салат с печенью трески	420
Сельдь под шубой	370
Ромейн с соусом «Цезарь» на выбор	490
-с нежной телятиной	
-с копченой грудкой индейки	
-с креветками гриль	
Салат с языком, малосольными огурцами	490
листьями салата, вялеными томатами и соусом тоннато	
Ломтики грудки индейки	490
из нашей коптильни с крем-соусом из тунца и каперсов	
Карпаччо из говядины	480
с рукколой и пармезаном	
Розовая телятина	490
приготовленная в нашей коптильне, подается с печеньем на гриле болгарским перцем и листьями свежего салата	
Утиная грудка в восточном маринаде	520
с зернами граната	
Язык копченый с хреном	480
Тар-тар из говядины	490
Закуска из запеченной утки	540
в медово-горчичном соусе с салатным миксом	
Салат из копченой говядины	490
зернистого творога, рукколы и печеной свеклы, дополняется кедровыми орешками	
Ассорти сало	290
Студень	390
Традиционный «Оливье»	390
из индейки с перепелиным яйцом	

Супы

Фермерский борщ	380
с говяжьей грудкой, приготовленной с запеченными овощами и сушеными сливами	
Бульон с мясом пыленка	330
перепелиными яйцами и зеленью	
Похлебка из белых грибов	380
с перловой крупой, ароматной зеленью и деревенской сметаной	
Уха	480
на молоке с судаком и лососем	
Деревенский суп из тыквы	460
с копченым лососем и листьями свежей петрушки	
Крем-суп из зеленой спаржи	420
с орехами кешию, подается с молодым сыром	
Томатный суп с бараниной	410
с печеными баклажанами, паприкой и ароматной зеленью	
Солянка	380
на крепком бульоне с копчеными колбасками и каперсами	

Теплые закуски / Паста

Соте из живых Беломорских мидий	650
в соусе из белого вина	
Домашний жареный сыр	450
с арбузом и сельдереем	
Блины с красной икрой	550
подаются со сметаной и зеленым луком	
Вареники с картошкой и беконом	390
Омлет из трех яиц со сливками	250
Дополнения к омлету на выбор	80
бекон, ветчина, помидоры, сыр, шампиньоны	
Пельмени с говядиной и свиной	410
подаются с топленым маслом и сметаной	
Баклажаны, запеченные с томатами	480
с домашним сыром и соусом из трав и томатов	
Гречневая каша	370
жареная с белыми грибами	
Папарделле	490
с белыми грибами в трюфельном соусе	
Тальятелле с индейкой	490
тыквой и шпинатом в сливочном соусе	
Спагетти «Карбонара»	480
Пенне с томатами черри	410
на оливковом масле	
Оладьи из куриного филе	490
с пюре из репы и зеленого яблока	
Оладьи из кабачков	450
с лососем холодного копчения	
Жюльен из белых грибов	550
Спагетти с чернилами каракатицы	750
с крабом и эстрагоном	

Пицца

XXL

рекомендуется на 2-3 персоны

Капрезе	620	990
ветчина, шампиньоны, сыр Моцарелла		
Прощутто фунги	490	900
ветчина, шампиньоны, сыр Моцарелла		
Маргарита	410	730
сыр Моцарелла, соус Наполи		
Кальцоне	530	950
грибы, ветчина, паприка, яйцо, сыр Моцарелла, салями Пепперони		
Карбонара бьянка	520	1100
бекон, яйцо и шпинат		
Мексикана	520	1100
курица, паприка, красный лук, перец халапеньо, сыр Моцарелла		
Квадро Формаджи	590	1100
Горгонзола, Эменталь, Пармезан, Моцарелла		
Пепперони	490	850
салями Пепперони, сыр Моцарелла		
С кальмарами	620	990
и трюфельным соусом		
С тигровыми креветками	750	1400
тигровые креветки, руккола, сыр Моцарелла		
Фокачча	210	

Добавки к пицце

-тигровые креветки	200
-сыр Моцарелла сыр Горгонзола, сыр Эменталь, сыр Скаморца, пепперони, ветчина	150
-томаты, яйцо, руккола, шампиньоны, маслины, халапеньо, паприка, цуккини, баклажаны	100

* Попросите Вашего официанта исключить молочный продукт.

Информацию о пищевой ценности и калькуляции блюда Вы можете уточнить у менеджера зала.

Дизайн и воплощение

Leto

www.letto.la
креативная студия

Горячие блюда

Грильята из морепродуктов.....	1540
осьминог, гребешки, кальмары, тигровые креветки	
Филе барабульки.....	670
приготовленное с овощами в угольной печи	
Дорада.....	730
приготовленная в собственном соку; подается с брокколи, цветной капустой и цуккини	
Копченое филе лосося.....	760
с Беломорскими мидиями в соусе «Тархун»	
Филе клыкача, запеченное на гриле.....	720
Стейк из палтуса.....	720
приготовленный в нашей коптильне с пюре из свежего горошка и молодого картофеля	
Филе трески.....	680
в соусе из свежих томатов с вялеными оливками и пюре из свежего горошка и молодого картофеля	
Котлетки из судака с пюре.....	630
Морской окунь в соусе из краба.....	790
с пюре из сельдерея	
Стерлядь томленая с картофелем.....	740
подается в бульоне	
Запеченная камбала.....	680
с жареным картофелем, с вешенками и красным луком	
Мозговые косточки в соусе демигляс.....	630
с кус-кусом и овощами	
Жареная в печи утка.....	990
с соусом из портвейна и черной смородины; подается со штруделем из капусты и яблок	
Половинка цыпленка.....	630
в остром маринаде, с соусом из томатов и зелени, подается с деревенским картофелем	
Кролик в ореховом соусе с картофелем.....	670
Рубленые котлетки из молодого барашка.....	660
подаются с томатным соусом, молодым горошком и маринованным виноградом	
Телятина в трюфельном соусе.....	1100
подается с картофельной шарлоткой	
Бефстроганов из говядины.....	670
с картофельным пюре	
Телячьи щечки.....	890
с картофельной шарлоткой	
Голень ягненка.....	1050
тушеная в соусе из портвейна и печеных овощей, подается с кус-кусом	
Окорок ягненка.....	2300
в пряных травах с маринованным виноградом и сырным пирогом (рекомендуется на две персоны)	

Гриль и коптильня

цена за 100 гр.

Стерлядь.....	290
Форель карельская.....	240
Сиг.....	270
Креветки тигровые.....	320
Дорада.....	280
Сибас.....	280

Мясо приготовленное на гриле

Стейк из индейки.....	690
приготовленный на гриле с печеным яблоком и соусом «Красная смородина»	
Свинина гриль на кости.....	750
с печеным картофелем и соусом BBQ	
Каре барашка.....	1150
Рибай.....	1690
Стейк из говядины.....	1100
Стейк из тунца.....	900
Стейк из осетрины с овощным салатом.....	1030

Дополнения к вашему блюду

Картофельная шарлотка.....	220
запеченная с пармезаном	
Штрудель.....	180
с тушеной капустой и яблоками	
Картофельное пюре.....	190
✓ Картофель жареный с белыми грибами.....	320
✓ Овощи гриль.....	320
цукини, баклажаны, болгарский перец, лук	
Початок сладкой кукурузы.....	270
на гриле, с топленым маслом	
✓ Картофель фри.....	210
Кус-Кус.....	260

Пирожки

С грибами, с мясом, с капустой и яйцом.....	50
---	----

Хлеб

Хлебная корзинка.....	210
солодовый с копченым салом; с оливками и сладкой паприкой; зерновой с курагой, черносливом и изюмом; сырный крем	

Десерты

Грушевый тарт.....	360
Пирожное Сметанник.....	290
Ягодный суп.....	370
с ванильным мороженым* и бальзамическим кремом	
Йогуртовое суфле.....	320
Заварные булочки.....	230
с кремом «Шантильи»	
Эклер.....	240
Фирменный чиз-кейк.....	360
на миндальном шпрайзеле	
Блинчики фламбе.....	410
с ягодным конфитюром и мороженым, обжариваются в карамели с апельсиновой цедрой и куантро	
Медово-яблочное пирожное.....	230
Пирожное картошка.....	320
с ореховым кремом пралине в тележке	
Пирожное из жареного белого шоколада.....	290
с маракуйей и миндальными козинаками	
Миндальный торт.....	260
с заварным кремом и свежей смородиной	
Два шоколада.....	260
Черничная Панна Котта.....	350
с кремом из зеленого базилика	
Тирамису.....	340
с ликером «Амаретто» и кофейными зернами	
Ассорти сыров.....	720
Облепихово-яблочный десерт.....	270
Торт «Наполеон».....	280
✓ Сорбеты нашего приготовления.....	90
малиновый, апельсиновый, лимонно-базиликовый, яблоко-кальвадос, брусничный, грушевый,	
Мороженое.....	90
ванильное, шоколадное, орехово-карамельное	

Чайный сет

Чай и ассорти мини-десертов.....	390
----------------------------------	-----

Конфеты нашего приготовления

Трюфель.....	350
из молочного шоколада и молодого сыра (9 шт.)	

* Попросите Вашего официанта исключить молочный продукт.

При обслуживании групп от 10 человек взимается дополнительная плата в размере 10% от суммы счета. Все цены указаны в рублях. Все налоги включены.