

# Завтрак

в будние дни до 13:00

в выходные до 14:00

Каша овсяная или рисовая / крем Англес / сезонный фрукт / ягоды / ядра семян	340.-
Каша рисовая на кокосовом молоке / малина	340.-
Сырники безглютеновые с рисовой мукой / сезонный джем / сметана / ягоды	450.-
Блины / крем Англес / сезонный джем	290.-
Глазунья / жареный бекон / гратен / авокадо	460.-
Бенедикт на бриоши / битый авокадо / томаты / соус Беарнез / Советуем добавить: краб / лосось / креветки	490.-
Драник из цукини / яйцо Пашот / Страчателла / красная икра Советуем добавить: краб / лосось / креветки	450.-
Английский Маффин с курицей / соус Цезарь / бекон	430.-
Большой завтрак / 2 яйца / бекон / митболы / нут в томатном соусе / картофель	780.-
Скрэмбл на тосте / креветки / соус Беарнез /	640.-
Омлет / Пастрами / бриошь / медовые огурцы	640.-

Омлет Французский / Камамбер / Пармезан / соус Беарнез	560.-
Круассан с глазуньей с соусом Бурбон / сладкий картофель ямс / пастроми / трюфельный Айоли	690.-
Круассан с лососем / сливочный хрен / яйцо Пашот	690.-
Шакшука / крендель	490.-
Шакшука с рассольным сыром / крендель	560.-
Шакшука с пастроми / крендель	690.-

## Конструктор завтраков:

Омлет \ Белковый омлет \ глазунья \ скрэмбл \ Пашот	190.-
Краб первая фаланга 25 г	520.-
Лосось 40 г	350.-
Креветки	300.-
Икра красная 10 гр	200.-
Страчателла \ авокадо \ пастроми	300.-
Бекон жареный	180.-
Томаты \ зелень \ Пармезан \ Халапеньо	100.-

---

## Raw

Устрица Ромаринка	170.-
Устрица на выбор: Посьетская \ Хасанская \ Тихоокеанская \ Маака	350.-
Запечённая устрица / соус из сыра Горгонзола унаги / Пармезан / сезонные грибы	540.-
Севиче из сибаса / розовые томаты / чипсы из Тапиоки / соус Понзу / соус Вафу	880.-
Дальневосточный гребешок / соус из облепихи / вяленая хурма / яблоки Шрирача	1100.-
Тартар из тунца / авокадо на гриле / соус Вафу / Страчателла / манго	880.-
Тартар лосось / соус том-кха / клубника / малина сублимированная / имбирь	900.-
Тартар говядина / картофельный гратен / тартар из сезонных грибов / соус Беарнез	940.-
Дюжина устриц (по 3 каждого вида) + 0,75 игристого	4 300.-

---

## Антипасти

Сет сыров: 870.-  
Пармезан / Дор-Блю / Камамбер /  
Качотта с трюфелем / Скаморца / Сырный трюфель /  
Грецкий орех / курага / ягоды / мёд

---

Сет мясных закусок: 870.-  
Прошутто / Брезаолла / Коппа / Пастрами /  
Вяленые томаты / Каперсы / Джонджоли /  
соус Песто

---

Сет солений: 870.-  
Корнишоны / Артишоки / томаты Черри /  
мини патиссоны / Каперсы / оливки Каламата /  
Джонджоли / Вяленые томаты

Любой составляющий продукт  
из вышеперечисленных сетов - 300 Р

---

## Холодные закуски

Брускетта с лососем / авокадо / сливочный сыр 750.-

---

Брускетта с крабом / битый авокадо 1150.-

---

Брускетта с пастрами / печёный перец 490.-

---

Брускетта с тунцом Татаки / соус Маоне Унаги /  
томаты Черри 690.-

Паштет из утиной печени / масляная бриошь / вишнёвый кисель	460.-
Хумус с печёным перцем / свежие овощи / бобы Эдамаме / Пита	420.-
Бабагануш с гранатом / рассольный сыр / ремесленный хлеб	420.-
Артишоки / сыр Пармезан / соус Песто	580.-

## Горячие закуски

Лангустины / цитрусовый Биск / Соус Беарнез / Соус Чимичурри / Бриошь / Солёный лимон	890.-
Улитки с чесноком и зеленью	650.-
Креветки в миндальных лепестках / соус Васаби	650.-
Хрустящие спринг-роллы с томлёным мясом молодого бычка / соус Цитрусовый Хойсин	730.-
Картофель Дофинуа / сезонные грибы / сыр Пармезан / тартар из вешенок / грибной мусс	580.-
Баклажан печёный / сыр Страчателла / томаты / шпинат / кунжут Кимчи	620.-
Камамбер / слоёные тосты / апельсиновый конфитюр	790.-

---

## Салаты

Зелёный салат с авокадо / бобы Эдамаме / брокколи / крем из авокадо / цукини / соус Вафу	660.-
Фермерские томаты / оливки Каламата / красный лук / красный перец / Сербская брынза	750.-
Хрустящий баклажан / фермерские томаты	550.-
Тёплый салат с утиной печенью / печёная груша	660.-
Салат с Романо / куриная грудка / соус Цезарь	590.-
Салат с утиной Магре / вяленая хурма / томаты / лимонная заправка / Страчателла / облепиха	890.-
Салат с лососем на подушке из мусса авокадо / брокколи / бобы Эдамаме / сливочный хрен / рисовые чипсы	840.-
Зелёный салат с камчатским крабом / Страчателла / манго / авокадо / соус Понзу с томатной водой / миндальный соус / лепестки миндаля	1350.-
Зелёный салат с креветками / авокадо / сыр Пармезан	750.-
Стейк салат / Стриплойн / томаты / печёный перец / соус Чимичурри	1 500.-

---

## Супы

Борщ / томлёная сметана / домашнее сало /  
Бородинский хлеб 520.-

---

Марсельский томатный суп с киноа /  
Страчателла / томаты Черри

- с морепродуктами (креветки, сибас) 950.-  
- с куриной грудкой 690.-

---

Куриный бульон / равиоли с крабом и креветкой 730.-

---

## Паста и ризотто

Спагетти с куриной грудкой / соус томаты  
Черри и каперсы / сезонные грибы / сыр Пармезан 650.-

---

Фетучини с томатами / сыр Страчателла / Песто 690.-

---

Фетучини Арабьята с креветками 750.-

---

Чёрная паста / стейк лосося / сливочный  
шпинат / икра 1 200.-

---

Фетучини / Лангустины / соус Биск /  
томаты Черри 1 200.-

---

Ризотто с сезонными грибами 700.-

---

Ризотто с крабом / соус Биск 1000.-

---

Ризотто из киноа / Тартар осьминога /  
Бермонте из цветной капусты / цитрусовый Биск 800.-

Равиоли с крабом и креветкой / цитрусовый Биск / икра	900.-
--	-------

---

Пельмени с уткой / Перечный соус	800.-
----------------------------------	-------

---

## Горячие блюда

Куриная грудка су-вид / рататуй / Пармантье из сельдерея и топинамбура / соус Песто / соус томаты-каперсы / ростки подсолнуха	720.-
---	-------

---

Котлеты из индейки / трюфельное пюре / медовые огурцы	590.-
--	-------

---

Утиное Магре / Пармантье из сельдерея и топинамбура / хурма / соус Жю трюфельный	850.-
---	-------

---

Сибас филе / соус Белое Вино/ припущенные овощи	1 200.-
---	---------

---

Палтус / соус Мисо белое вино / лук Порей / овощи соте / бобы Эдамаме / зелёное пюре	1 200.-
---	---------

---

Стейк лосося / брокколи / цукини / Зелёное пюре / соус Томаты Черри / чипс из топинамбура / икра	1 200.-
--	---------

---

Осьминог / картофель по-Скандинавски / брокколи / соус Белое Вино	1 200.-
--	---------

---

Дальневосточный гребешок / трюфельное пюре / соус Белое Вино	1 650.-
---	---------

---

Голубцы из Савойской капусты с томлёным мясом молодого бычка / Вешенки / Эспума из Белых грибов	960.-
--	-------



Говяжьи щёчки / картофельное пюре / Бермонте из цветной капусты / огурцы медовые	880.-
Бефстроганов с Белыми грибами / картофельное пюре / трюфельная сметана	1000.-
Филе миньон / Пармантье из сельдерея и топинамбура / картофель по-Скандинавски / чипс из топинамбура / соус Демиглас трюфельный	1 300.-
Стейк Стриплойн / картофельный гратен / соус Чимичурри / соус Бурбон	2 450.-
Стейк Рибай Прайм / чипсы с трюфельным Пармезаном / соус Чимичурри / соус Бурбон	3 200.-
Бургер из мраморной говядины / медовые огурцы / перец Халапеньо / чипсы с трюфельным Пармезаном	850.-
Бургер от Шефа с говяжьими щёчками / перец Халапеньо / сыр Пармезан / соус Бурбон / батат / трюфельный Айоли	1 100.-

Цены указаны в рублях. Полный прейскурант вы можете запросить у менеджера. Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом официанта.



Наведите камеру смартфона  
на QR-код, чтобы посмотреть  
фото блюд

---

# Юрий Голоперов

## Шеф-повар

Прошел путь от повара до су-шефа  
в таких громких проектах, в том числе Мишленовских:

- Touche
- Белуга
- Buro ЦУМ
- Artest
- La petite Boulangerie

*«Кухню Lark Cafe я выстраиваю, как универсальную и понятную каждому гостю, но всегда стараюсь удивлять сочетаниями ингредиентов и балансом вкусов. А самые яркие вкусы представляю гостям на гастроужинах или проводя Chef's Table»*

Основные кулинарные направления:

- Французская
- Нордическая
- Средиземноморская
- Авторские взгляды
- Fine dining

---

## ПЕКАРНЯ–КОНДИТЕРСКАЯ

Ремесленный хлеб и выпечка — это символ уюта и семейных ценностей. Все производство, от замеса до выпекания — полностью ручной труд, натуральная закваска, высшее качество сырья и наша любовь.

Мы выпекаем небольшими партиями ежедневно, поэтому вы наслаждаетесь свежей выпечкой каждый день.

В ассортименте пекарни: ремесленный хлеб, кондитерские изделия, традиционные французские круассаны и эксклюзивные торты на заказ.

## БАР

В барном меню Lark Cafe — ароматные авторские чаи и кофе собственной обжарки, крепкий алкоголь, оригинальные коктейли, которые разработаны для заведения бар-менеджером Пынзару Эдуардом.

Особого внимания заслуживает сидр, который подается в традициях севера Испании — на эскансиадоре. Прибор был изготовлен частным мастером специально для ресторана — это практически эксклюзив, так как в других столичных заведениях таких аутентичных приспособлений не найти.



Отсканируйте QR-код,  
чтобы получить карту лояльности  
Lark Family