

LE GRILL

ресторан

МЕНЮ

В ОГНЕ

МЯСО СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ[%]

Рибай на кости Black Angus Prime рекомендуемая прожарка medium 100*/15.....	2450
Рибай Black Angus Prime рекомендуемая прожарка medium 100*/15.....	2550
Ти-Бон Black Angus Prime рекомендуемая прожарка medium 100*/15	1790
Клуб-стейк Black Angus Prime рекомендуемая прожарка medium 100*/15.....	1750

МЯСО СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ В ВИСКИ[%]

Рибай на кости Black Angus Prime рекомендуемая прожарка medium 100*/15	2450
Рибай Black Angus Prime рекомендуемая прожарка medium 100*/15	2550

МЯСО СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ В ШОКОЛАДЕ[%]

Рибай на кости Black Angus Prime рекомендуемая прожарка medium 100*/15.....	2450
Рибай Black Angus Prime рекомендуемая прожарка medium 100*/15.....	2550

В течение 28–35 дней мясо содержится при определенной температуре в холодильной камере, где оно естественным образом ферментируется, подвергаясь воздействию устойчивой влажности и оптимальной циркуляции воздуха.

МЯСО. ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ 250 дней зернового откорма[%]

Рибай Black Angus Prime рекомендуемая прожарка medium 100*/15.....	1500
Филе миньон Black Angus Prime рекомендуемая прожарка medium rare 100*/15.....	1900
Шатобриан Black Angus Prime рекомендуемая прожарка medium rare 100*/15	1800
Стриплойн Black Angus Prime рекомендуемая прожарка medium 100*/15.....	1200

Мы используем свежее, охлажденное мясо от **МИРАТОРГ** 

*Вес мяса указан в сыром виде. Вес заказанного вами блюда будет зависеть от степени прожарки.

%Все виды скидок на раздел «Мясо сухого вызревания» и «Мясо», приготовленные в огне, не действительны.

Rare – слегка обжаренное мясо с кровью

Medium rare – чуть более обжаренное мясо с кровью

Medium – среднепрожаренное мясо с красным мясным соком

Medium well – почти прожаренное мясо с розоватым мясным соком

Well – прожаренное мясо с прозрачным мясным соком

Well Done – полностью прожаренное мясо (не рекомендуется)

К СТЕЙКАМ

 Трюфель черный 2гр.	200
--	-----

Соус: из запеченных овощей, барбекю, брусничный, голландский, из сморчков, из четырех видов перца 30	200
--	-----

РЕБРА

Мраморные говяжьи ребра 550	3500
Ребра свиные 520	2200

Соус к ребрам на выбор: барбекю, копченая вишня, медовый терияки, Jack Daniel`s, медово-горчичный, барбекю-кола, Carolina Reaper 

Ассорти свиных ребер в 3-х соусах, с картофелем с розмарином

№1 Копченая вишня/медово-горчичный/Carolina Reaper  520/150	2500
--	------

№2 Медовый терияки/Jack Daniel`s/барбекю-кола 520/150	2500
---	------

LE GRILL

ресторан

2

МЕНЮ

БУРГЕРЫ

Бургер "LE GRILL" 230	990
Чизбургер 290	990
Бургер с трюфелем и горгонзолой 290	990

рекомендуемая прожарка medium well

РЫБА. МОРЕПРОДУКТЫ

Стейк из тунца 180*/10	1350
Стейк из мурманской форели 110/10	1790
Дорада 1 шт/10	1790
Судак филе 110/10	990
Тигровые креветки 200/10	1600
Плато с морепродуктами (креветки, кальмары, мидии) 420/10	2500

СОУСЫ К РЫБЕ

тонкацу, гранатовый, чимичурри, дзадзыки, тар-тар 30	200
--	-----

ОВОЩИ

Спаржа с голландским соусом 60/20	850
Брокколи с соусом чимичурри и эспумой из пармезана 130	630
Драники из цуккини с яйцом пашот и свежим шпинатом 200	630
Овощи с дымком 200	520
Картофель, запеченный в углях с соусом дзадзыки 200/30	450

ФИРМЕННОЕ ПЮРЕ

Картофельное пюре с черным трюфелем 180	550
Картофельное пюре с пармезаном 195	550
Картофельное пюре с хрустящим костным мозгом 180	450
Классическое картофельное пюре 150	400

ГАРНИРЫ

Хрустящий батат с голландским соусом 100/20	450
Свежий шпинат с заправкой из семян колонджи 60	300
Картофель фри с голландским соусом 100/20	400
Картофель фри с пармезаном и ароматом трюфеля 110	400
Рис басмати с овощами 170	400

LE GRILL

ресторан



МЕНЮ

RAW БЛЮДА

Тартар "LE GRILL" 135/50	800
Тартар из мраморной говядины с пармезаном 105/50.....	800
Тартар из мраморной говядины с костным мозгом 150/50	800
Тартар из тунца с манго и авокадо 130/30	800
Дальневосточная устрица 1 шт.....	550

ЗАКУСКИ

Карпаччо из сыровяленого рибая сухого вызревания 90	1050
Ростбиф, запеченный в углях, с соусом тоннато 110	750
 Паштет из гуся с хрустящими тостами 90/60/20	750
Сало двух видов и грудинка мангалицы с сорбетом из лечо 175.....	560
Эклеры с лососем и кремом из сливочного сыра и хрена 100(2шт).....	850
Белые маринованные грибы с красным луком, моченой брусникой и ароматным маслом 75	750
 Блины с мраморной говядиной и муссом из пармезана 230	1100
 Блины с красной икрой и мороженым из сливочного сыра и горгонзолы 185	1100
 Чебуреки с бараниной 5шт/20/20	750
 Чебуреки с креветками 5шт/20/20	750
 Хрустящие креветки с чатни из манго и сладким соусом чили 250	1450

САЛАТЫ

Салат "LE GRILL" 205	990
Салат "Цезарь" с цыпленком тандури и хрустящим беконом 210	790
Салат с крабом, авокадо на гриле и соусом свит чили 220	1650
Салат с лососем и авокадо 205	1200
Салат с тигровыми креветками и манго 300	1200
Салат "Греческий" 250	690
Салат с хрустящими баклажанами, томатами и сладким соусом чили 220	690
Салат со страчателлой, томатами и соусом ромеско 200	590

Просим заранее предупреждать о имеющихся у вас аллергических реакциях на пищевые продукты.

LE GRILL

ресторан

4

МЕНЮ

СУПЫ

Окрошка с мраморной говядиной и мороженым из хрена 440/30	850
Борщ с мраморной говядиной 390/30/40.....	850
(подается с пирожками с мясом или соленым салом и тостами из бородинского хлеба)	
Куриный бульон с лапшой и яйцом пашот 330	450
Том ям с крабом, тигровыми креветками и кальмарами 380/35	1750
Том ям с тигровыми креветками и кальмарами 420/35.....	1450
Уха из мурманской форели и судака с хрустящим тартинном и соусом руй 440/40/30	1250

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говядина «Веллингтон» 220/40	1350
Томленый ягненок с полбой и пюре из корня сельдерея 250	1350
Бефстроганов с картофельным пюре 270.....	1250
Бифштекс с запеченным перцем, шпинатом и карамелизированным луком (прожарка medium well) 300	1350
Котлеты из мраморной говядины с картофельным пюре с сыром горгонзола и соусом из сморчков (прожарка medium well) 290.....	1250
Куриная грудка с брокколи и воздушным муссом из пармезана 260	1100
Осьминог с молодым картофелем, запеченным перцем и соусом тоннато 315	1950

К ГОРЯЧИМ БЛЮДАМ

 Трюфель черный 2гр.	200
--	-----

ВЫПЕЧКА

Пирожок с мясом 1 шт.	100
Хлебная корзина 330/1 шт./6.....	350
(ржаной, бородинский, тартин, симит, копченое масло)	

ОРГАНИЧЕСКИЙ ХЛЕБ НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ,
КОТОРЫЙ ВЫ МОЖЕТЕ КУПИТЬ С СОБОЙ

Ржаной 570гр....350

Бородинский 500гр....350

Тартин 570гр....350

Просим заранее предупреждать о имеющихся у вас аллергических реакциях на пищевые продукты.

LE GRILL

ресторан

5

МЕНЮ

ДЕСЕРТЫ

 Конфеты трюфель 2шт	350
 Угли 120	650
Торт с персиками и кремом из маскарпоне 230	590
Карамельный чизкейк «Сан Себастьян» с мороженым из маракуйи 200.....	590
 Медовик с гречишным медом и мороженым из сметаны 150.....	590
Меренговый рулет с фисташковым кремом 130	590
 Торт “Павлова” с клубникой, малиной и голубикой 160.....	650
Сырники с ягодами, мороженым из белого шоколада и соусом малина-рукола 90/80	590
Сыр и ягоды (горгонзола, бри, пармезан, тартуфо, ягоды) 120/90/30.....	1690
Сорбеты (клубника, малина, манго, груша) 50	190
Мороженое (белый шоколад, ваниль, маракуйя, сметана, эстрагон) 50	190

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ЛИМОНАДЫ И МОРС

Базилик-лайм 170	300
Грейпфрут-клубника 130	300
Манго-клубника 180	300
Облепиховый 230	300
Классический 650.....	850
Имбирный 590.....	850
Клубничный 640	850
Клюквенный морс 1л	850

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Руссе Квеме (газированная, негазированная) 250/750	295/490
Сан Бенедетто (газированная, негазированная) 250/750	370/750

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Мохито (классический, клубничный) 150	390
EVERVESS (роял, апельсин, лимон-лайм, тоник) 250	300

Просим заранее предупреждать о имеющихся у вас аллергических реакциях на пищевые продукты.

LE GRILL

ресторан

6

МЕНЮ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый 200	450
Грейпфрутовый 200	450
Лимонный 200	450
Яблочный 200	450
Морковный 200	450
Сельдереевый 200	450

СОКИ

Яблоко, апельсин, вишня, персик, томат 200	290
--	-----

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный коктейль 250	450
Шоколадный коктейль 250	450
Клубничный коктейль 250	450

ЧАЙ

ИВАН-ЧАЙ

Классический 600	420
С листьями черной смородины 600	420
С шиповником 600	420

УЛУН (ООЛОНГ)

Молочный Улун 600	420
Женьшень Улун 600	420

ПУ-ЭР

Шу Пу-эр 3 года 600	420
---------------------------	-----

ТРАВЯНОЙ

Ройбош крем 600	420
Гречишный чай 600	420
Саган-Дайля 600	420

ЧЕРНЫЙ

Ассам 600	420
Эрл Грей 600	420

Просим заранее предупреждать о имеющихся у вас аллергических реакциях
на пищевые продукты.

LE GRILL

ресторан

7

МЕНЮ

ЗЕЛЕНЫЙ

Сенча 600.....420

Жасмин 600420

Добавки к чаю: чабрец, мята, ромашка 1гр.; лимон 10гр.....50

МАТЧА

Матча латте (на кокосовом молоке) 200.....390

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ЧАИ

Облепиховый с имбирем 600520

Ягодный с Саган-Дайля 600520

Ромашковый с медом и мятой 600.....520

Брусничный с мятой 600520

Женьшеневый с имбирем 600520

Марокканский 600520

ГЛИНТВЕЙН

Глинтвейн вишневый (безалкогольный) 200390

Глинтвейн яблочный (безалкогольный) 200.....390

КАКАО

Какао с маршмеллоу 200390

КОФЕ

Ристретто 15220

Эспрессо 25.....220

Двойной эспрессо 50320

Американо 100220

Капучино 150280

Капучино (на кокосовом молоке) 150290

Латте (классический, карамельный, ореховый, шоколадный) 210320

Латте (на кокосовом молоке) 210390

Раф ванильный 210450

Флэт уайт 150390

Флэт уайт (на кокосовом молоке) 150.....410

Просим заранее предупреждать о имеющихся у вас аллергических реакциях на пищевые продукты.