

LETH

РЕСТОРАН СЕНСОРНОЙ КУХНИ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

ЗАКУСКИ

ХЛЕБ И СВЕЧА

390 ₽

Хлеб в сопровождении масел из утиной кожи и рыбы горячего копчения, а также свечи из пряного жира с добавлением пепельной соли.

СТРАЧАТЕЛЛА С ГЕЛЬ-КВАСОМ

750 ₽

Страчателла с лососем горячего копчения и гель-квасом.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

690 ₽

Тартар из мраморной говядины с добавлением трюфельного масла, сливочного крема с вялеными томатами, красного лука, каперсов и соусов «Вустерский», «Шрирача».

ПАШТЕТ НА ДЕРЕВЕ

540 ₽

Паштет из куриной печени в сопровождении жареных семечек, кленового сиропа, апельсинового чатни и хлеба тартин.

СЕВИЧЕ ИЗ ФОРЕЛИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ЛИЦАМИ

710 ₽

Форель в свекольном маринаде в сопровождении бальзамического уксуса и оливкового масла.

Подаем с картофельными лицами на основе овощного демигласа и чернил каракатицы.

ЭКЛЕРЫ

690 ₽

Эклеры с кремом из вяленого томата в сопровождении тартара из форели и тартара из тунца.

*если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту
материал является рекламной продукцией

ГЛАЗИРОВАННАЯ СВЕКЛА С ГЕЛЕМ ИЗ ГРУШИ И КОЗЫМ ЙОГУРТОМ	470 ₽
Глазированная свекла в водорослях комбу и заправке на основе оливкового масла и меда.	
Подаем с пеной из козьего йогурта, сладким гелем из груши и чипсами из молока.	
ЧЕРНИЛЬНЫЙ ГРЕБЕШОК	690 ₽
Гребешок в глазури из чернил каракатицы с соусом «Пряное манго».	
КРЕВЕТКИ С ВАСАБИ	730 ₽
Креветки в чернильной темпуре с соусом из сгущенки с васаби.	
ТАПЕНАД ИЗ ОЛИВОК	530 ₽
Тапенад из оливок в сопровождении вяленого томата, оливкового масла и хлеба тартин.	

*если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту
материал является рекламной продукцией

СУПЫ

ГРИБНОЕ ВЕЛЮТЭ

560 ₽

Грибной крем-суп на основе овсяного молока
в сопровождении пены из сыра бри и ложного «Орео».

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ

560 ₽

Крем-суп из печеной тыквы с водорослями, жареным фундуком и яйцом пашот. Подаем в сопровождении солодового краба с чипсами из пармезана и сливочно-креветочного крема.

ФЮМЕ ИЗ КРЕВЕТОК

690 ₽

Наваристый суп на основе гребешка, овощей, лемонграсса и хорды креветок.

*если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту
материал является рекламной продукцией

ГОРЯЧЕЕ

КУРИНАЯ ГРУДКА С ВЕРДЕ 780 ₽

Куриная грудка приготовленная методом су-вид
с соусом «Травяной верде» и картофелем «Неро».

ПАСТУШИЙ ПИРОГ 750 ₽

Томленая говяжья щека в перечном соусе с овощами.
Подаем в корочке из слоеного теста.

СОЖГЛИ СЕНО 550 ₽

Форель и треска, приготовленная методом су-вид,
с кремом из картофеля на бульоне бонито с добавлением
стружки бонито и бекона.

УГОЛЬНЫЙ СТЕЙК 950 ₽

Говяжий отруб, маринованный в чернилах каракатицы,
с пепельной солью и овощным демигласом.

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ 690 ₽

Паста с креветками в соусе на основе креветочного
биска с трюфельным маслом.

РУЛЕТ ИЗ ТРЕСКИ С КАПЛЯМИ ОВОЩЕЙ 800 ₽

Белая рыба, приготовленная с пылью из кориандра
в сопровождении крема из цветной капусты, соуса
из печеної паприки, капель чернил каракатицы.

РИЗОТТО ИЗ ПРОРОЩЕННОЙ ПШЕНИЦЫ 690 ₽

Ризotto из пророщенной копченой пшеницы с сыром
пармезан и квасным суслом, грибами шиитаке.
Подаем в сопровождении соуса «Демиглас».

ФОРЭЛЬ В ПЧЕЛИНОМ ВОСКЕ 980 ₽

Форель, маринованная в красном вине,
приготовленная в пчелином воске в сопровождении
крема из сладкой моркови и блистера из пчелиного
воска.

* если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту
материал является рекламной продукцией

УТКА С ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ

790 ₽

Утиная грудка, приготовленная методом су-вид
в сопровождении тыквенного крема с шалфеем
и ванилью. Украшаем стружкой бонито.

ОВОЩИ**МОРКОВЬ КОНОИ С ГОРГОНДЗОЛОЙ**

450 ₽

Морковь, запеченная в меду и сливочном масле
с пророщенной люцерной. Подаем в сопровождении
крема из моркови и сыра с голубой плесенью.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ

450 ₽

Цветная капуста, запеченная в пряном масле,
в сопровождении крема из цветной капусты
с лепестками миндаля.

СЕЛЬДЕРЕЙ С ТРИЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

470 ₽

Печенный сельдерей под соусом «Грибиш»
в сопровождении крема из копченого сельдерея.

* если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту
материал является рекламной продукцией

ДЕСЕРТ

ИГРА РОКА

Шоколадный ганаш на пепле из кунжута с гелем из маракуйи.

520 ₽

СКУЛЬПТУРА

Сливочно-кленовый крем с вафельной крошкой под зеркальной глазурью.

550 ₽

ЯЙЦО И МУКА

Сливочный крем с манго и ликером куантро в сопровождении цитрусового пате и ложной муки из кокосовой меренги.

530 ₽

СЕРДЦУ НЕ ПРИКАЖЕШЬ

Крем из сливочного сыра и пюре манго в сопровождении компоте из лесной ягоды.

410 ₽

ЧИСТЫЙ ХОЛСТ

Кокосовая меренга в сопровождении апельсинового пате, геля из малины и кокосового ганаша.

450 ₽

*если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту
материал является рекламной продукцией

