ЛАХТА ПЛАЗА
АПАРТАМЕНТЫ И ОТЕЛЬ
★★★★

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ОСЕНЬ — ЗИМА

ГУСИНЫЙ ПАШТЕТ С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ, маринованной бальзамической свеклой и домашним хлебом	900
КАРПАЧЧО ИЗ КОПЧЕНОГО ГУСЯ с маринованной брусникой	800
СТРАЧАТЕЛЛА С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ИНЖИРОМ и пармской ветчиной	900
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ и сливочно-трюфельным соусом	1 100
МУРМАНСКИЕ ГРЕБЕШКИ с трюфельным пюре и сладким горошком	1 400
ШАФРАНОВОЕ РИЗОТТО с телячьими щечками и вялеными помидорами	1 500
ТАРТ С ИНЖИРОМ и кофейным кремом	800



LAHTA PLAZA
LUXURY APARTMENTS & HOTEL
★★★★

SEASONAL MENU

AUTUMN—WINTER

GOOSE PÂTÉ 900
White truffle essence, balsamic-pickled beets,
and artisanal house-made bread

SMOKED GOOSE CARPACCIO 800
Accompanied by tangy pickled lingonberries

CREAMY STRACCIATELLA 900
With caramelized figs and delicate Parma ham

CRISPY POTATOES 1 100
Sautéed with wild porcini and a velvet truffle cream

MURMANSK SCALLOPS 1 400
Served on a bed of truffle puree with sweet garden peas

SAFFRON RISOTTO 1 500
low-cooked with tender veal cheeks
and sun-dried tomatoes

FIG & COFFEE TART 800
Featuring a light coffee-infused cream

