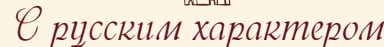




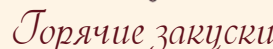
Десерты



Форшмак из сельди с картофелем	330
Домашний телячий язык	410
 Бакалаванная икра с чесночными тостами	360
 Хумус с тортильей и свежими овощами	360
<i>Beauty</i> Паштет куриный с тостами	340
<i>Beauty</i> Семга собственного копчения на ольхе	390



<i>Beauty</i> Вителло-тоннато	460
🍋 Лосось слабой соли гравлакс с розовым перцем	390
🍋 Копченая куриная грудка с соусом Demi-glace	340
Сыр Грана падано с карамельными орешками	100г/280
🍋 Оливки (каламата / изумрудные гиганты) и вяленые томаты	340
🍋 Тартар из лосося с авокадо	590
🍋 Тартар из говядины с чесночными гренками	630



 Шаверма с креветками и базиликом	360
Жульен с цыпленком / грибами	310
 <i>Beauty</i> Шаверма с цыпленком карри	330



Лахтинская ул., д. 4, тел. +7 921 441 11 88

<i>Beauty</i>	Теплый салат с осьминогом, картофелем и базиликовым соусом	640
	Салат с языком, грибами и соусом чили	540
	Салат с печеными овощами и телятиной	570
	Вега салат со свеклой, шпинатом и лепестками миндаля (творожный сыр по Вашему желанию)	530
<i>Beauty</i>	«Оливье» с колбасой / с языком / с камчатским крабом	410/460/570
	Салат «Айоли» с цыпленком и куриной печенью	390
	Свекольный салат маслом / майонезом	260
<i>Beauty</i>	Теплый салат с креветками, копченой семгой и картофелем	530
<i>Beauty</i>	Салат с камчатским крабом и икрой тобико	640
	Салат из зеленых овощей	360



	Крем-суп из печеной тыквы с кремом из кешью	440
	Тайский суп Том Кха с цыпленком	420
<i>Beauty</i>	Крем-капучино из шампиньонов	420
	Солянка мясная сборная с копченостями и говядиной	390
<i>Beauty</i>	Борщ с говядиной	410
	Уха классическая / сливочная	440
	Суп из баранины с копченостями и фасолью	430
	Куриный суп / бульон	360



На выбор:



🍄	Паста со шпинатом, рикоттой и копченой грудкой (шеф рекомендует спагетти)	530
🍝	Паста аррабиата (шеф рекомендует пенне)	420
<i>Beauty</i>	Паста болоньезе (шеф рекомендует спагетти)	460
<i>Beauty</i>	Паста с нежным ростбифом, грибами, вялеными томатами и соусом Porto (шеф рекомендует спагетти)	590
🍄	Паста с копченой семгой (шеф рекомендует спагетти)	530



 <i>Beauty</i> Пельмени ручной лепки с атлантическим лососем	430
<i>Beauty</i> Пельмени ручной лепки с индейкой и сметаной	430
  Вареники ручной лепки с вишней и сметаной	410
<i>Beauty</i> Вареники ручной лепки с картофелем, беконом и сметаной	410

 Beef Special	
<i>Beauty</i> Жаркое по-домашнему	540
 Биштекс рубленый с яйцом и картофелем stone	690
 Телячий язык на гриле с соусом Сальса	590
<i>Beauty</i> Бургер с домашней булочкой, биштексом из телятины, соусом BBQ и острым халапеньо	690
 Pepper стейк с соусом Demi-glace и жареным картофелем stone	690
Разварная телятина с грибами и ореховым пюре	690
<i>Beauty</i> Говядина с толченым картофелем и грибным соусом	710
Нежные медальоны на гриле с кабачком и чесноком (3 шт.)	610
<i>Beauty</i> Бефстроганов с гречотто	610



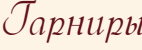
Мясное

<i>Beauty</i>	Свинные ребрышки с красным луком и соусом сальса	460
<i>Beauty</i>	Свинные ребрышки в кофейном соусе и картофелем на гриле	460
	Утиная ножка конфи с карамелизованной грушей	710
	Куриная грудка BBQ с тушеным шпинатом и кедровыми орешками	610
<i>Beauty</i>	Котлета по-киевски с пюре и зеленым маслом	590
	Баранья ножка с кускусом и овощами	670
	Куриные котлеты с базиликовым пюре	530
	Куриная грудка на гриле / на пару	380



Рыбное

 Мидии с соусом Аррабиата	630
<i>Beauty</i> Мидии с соусом Горгонзола	630
 Филе сига с припущенными овощами и сливочным соусом Белое вино	720
 Филе морского окуня с сельдереевым пюре	740
<i>Beauty</i> Щучьи котлеты с трюфельным пюре и соусом Белое вино	690
 Стейк из лосося на гриле / на пару	630
 Треска с GRATIN из цуккини в пергаменте	590



Тарниры

Картофель stone	180
Кускус с овощами	250
Томат печеный с розмариновой солью	180
Картофель отварной / по-деревенски / пюре	160
Греча / рис	160
Овощи гриль	220
Шпинат сливочный	240

Домашний хлеб с ароматным маслом	140
----------------------------------	-----

Десерты от шеф-кондитера создаются для Вас с любовью из свежих фермерских продуктов. Для того, чтобы радовать Вас исключительно свежими угощениями — мы выбираем несколько десертов из нашего ассортимента, которые сегодня можем Вам предложить.

Десерты «Paco Jet»

Новый потрясающий десерт — исключительно натуральные мороженое и сорбетты, приготовленные по технологии *Paco Jet*!

«Такоджеттинг» — революционный процесс, при котором смешиваясь в пюре замороженные ингредиенты, позволяющий получить натуральный, охлажденный, с ярким, естественным вкусом мусс с отличной консистенцией и идеальной температурой подачи.

	Шарлотка с яблоками по-домашнему	310
	Банановый торт	330
	Панна котта со свежими ягодами	340
	Домашнее мороженое Paco Jet на выбор	130
	Домашний сорбет Paco Jet на выбор	130
<i>Beauty</i>	Торт Red velvet	350
	Ягодные корзиночки из песочного теста	230
	Эклеры (2 шт.) пьяная вишня / лимон-тимьян / классические	280
	Домашний маффин	230
	Чизкейк классический	340
	Теплый ягодный пирог	350
	Теплый яблочный пирог	350
<i>Beauty</i>	Медовик	360
	Шоколадный фондан	350
	Пирожное картошка	210
	Трюфельная конфета	120
	Шоколадный торт	350
<i>Beauty</i>	Наполеон	340

Торты и пирожные на заказ
для любого праздника
по телефону 946-43-66

Beauty - Фирменные блюда Beauty safe или мировые хиты в авторской интерпретации шефа Евгения Ермолаева

 - Диетическое блюдо

 - Понравится не только взрослым, но и детям

 - Острое блюдо