



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН  
ROOFTOP RESTAURANT

УНИКАЛЬНАЯ ПАНОРАМА  
И ВЫСОКАЯ  
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУХНЯ

## ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Standing reception menu

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Banquet menu





### **La Vue — ресторан с уникальным видом на акваторию Невы и высокой гастрономической кухней.**

Ресторан La Vue расположен на крыше Отеля «Санкт-Петербург». Двухуровневый ресторан рассчитан на 350 посадочных мест, включая террасы. Пространство разделено на семь залов, среди которых винотека, дегустационный зал и гостиная, всесезонная и открытая террасы.

В ресторане La Vue — собственный комплекс террас — всесезонная и открытая.

Всесезонная терраса имеет панорамное остекление, комплекс светового оборудования, климат-контроль. Открытая терраса — излюбленное место для отдыха в тёплое время года.

La Vue зарекомендовал себя как отличная площадка для проведения различных мероприятий международного и городского уровня. Ресторан признан «Главным открытием года 2017» по версии портала Restoring.ru, а винная карта получила премию «Лучшей оригинальной карты вин» от независимой премии Russian Wine Awards. La Vue входит в число победителей в номинации «Лучший панорамный ресторан» престижного конкурса Horeca UP Ultra professional competition.

### **La Vue is a restaurant with a unique view of the Neva river and haute gastronomic cuisine.**

La Vue restaurant is located on the Saint Petersburg Hotel rooftop. The two-level restaurant has 350 seats, including the terraces. The space is divided into seven halls, which include a wine room, a tasting room, a sitting room, an open terrace, and an all-season terrace.

La Vue restaurant has an all-season terrace and an open terrace. The all-season terrace has panoramic windows, a light equipment complex, and a climate control system.

The open terrace is a beloved place to relax during the warm season.

La Vue has proved to be an excellent site to hold various international and city events.

The restaurant was awarded the Main Summer Opening 2017 by Restoring.ru, it also received the independent Russian Wine Awards prize as the Best Original Wine List.

La Vue is among the winners in the Best Panoramic Restaurant nomination of the prestigious Horeca UP Ultra professional competition.





РЕСТОРАН НА КРЫШЕ

## ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ Standing reception menu

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

|                                                                                                         |        |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| <b>Овощное крудите</b><br>Vegetable crudité                                                             | 70 гр. | 80 ₽  |
| <b>Панкейк с уткой</b><br>Pancake with duck                                                             | 50 гр. | 80 ₽  |
| <b>«Мятый» картофель с форшмаком</b><br>Smashed potatoes with vorschmack                                | 40 гр. | 120 ₽ |
| <b>Брускетта с печенью<br/>из индейки и яйцом пашот</b><br>Bruschetta with turkey liver and poached egg | 50 гр. | 150 ₽ |
| <b>Поке из тунца</b><br>Tuna poke                                                                       | 50 гр. | 180 ₽ |
| <b>Жареный персик / козий сыр / клубника</b><br>Fried peach / goat cheese / strawberries                | 40 гр. | 180 ₽ |
| <b>Булочка Шу с утиным риеом</b><br>Choux pastry with duck rillettes                                    | 60 гр. | 190 ₽ |
| <b>Ростбиф на цельнозерновом хлебце</b><br>Roast beef on whole-grain crispbread                         | 60 гр. | 190 ₽ |
| <b>Брускетта со страчателлой</b><br>Bruschetta with stracciatella                                       | 80 гр. | 210 ₽ |
| <b>Огурец / крем-чиз / лосось</b><br>Cucumber / cream cheese / salmon                                   | 50 гр. | 220 ₽ |
| <b>Тарталетка с Оливье</b><br>Olivier salad tartlet                                                     | 50 гр. | 260 ₽ |
| <b>Тар-таки из лосося</b><br>Salmon tar-taki                                                            | 60 гр. | 290 ₽ |
| <b>Зелёный горошек с кремом<br/>из сыра Горгондзола</b><br>Green peas with gorgonzola cheese cream      | 60 гр. | 290 ₽ |
| <b>Брускетта с крабом</b><br>Bruschetta with crab                                                       | 50 гр. | 390 ₽ |
| <b>Раффаэлло с крабом</b><br>Raffaello with crab                                                        | 50 гр. | 490 ₽ |



РЕСТОРАН НА КРЫШЕ

## ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ Standing reception menu

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS

|                                                             |        |              |
|-------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| <b>Пирожок с потрошками</b><br>Giblet pie                   | 40 гр. | <b>130 ₽</b> |
| <b>Креветка в тонком тесте фило</b><br>Shrimp in filo dough | 40 гр. | <b>180 ₽</b> |
| <b>Блинчик с красной икрой</b><br>Red caviar crepe          | 60 гр. | <b>310 ₽</b> |

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | MAIN DISHES

|                                                                                                         |         |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|
| <b>Шашлычок из куриных сердечек<br/>с соусом Том Ям</b><br>Chicken heart shish kebab with Tom Yum sauce | 80 гр.  | <b>310 ₽</b>  |
| <b>Куриный шашлычок<br/>с томатным соусом</b><br>Chicken shish kebab with tomato sauce                  | 115 гр. | <b>330 ₽</b>  |
| <b>Шашлычок из креветки<br/>с соусом Сладкий чили</b><br>Shrimp shish kebab with sweet chili sauce      | 50 гр.  | <b>370 ₽</b>  |
| <b>Дорадо-гриль, 1/2 порц.</b><br>Grilled dorado                                                        | 100 гр. | <b>410 ₽</b>  |
| <b>Шашлычок из лосося<br/>с огуречным соусом</b><br>Salmon shish kebab with cucumber sauce              | 75 гр.  | <b>470 ₽</b>  |
| <b>Ростбиф</b><br>Roast beef                                                                            | 100 гр. | <b>490 ₽</b>  |
| <b>Баранья нога</b><br>Mutton leg                                                                       | 100 гр. | <b>530 ₽</b>  |
| <b>Печёный цыплёнок, 1/2 порц.</b><br>Baked chicken                                                     | 100 гр. | <b>590 ₽</b>  |
| <b>Осьминог-гриль</b><br>Grilled octopus                                                                | 100 гр. | <b>1900 ₽</b> |



РЕСТОРАН НА КРЫШЕ

## ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ Standing reception menu

### ГАРНИРЫ | SIDE DISHES

|                                                              |         |              |
|--------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Картофель, запечённый в травах</b><br>Herb-baked potatoes | 100 гр. | <b>110 ₽</b> |
| <b>Дикий рис</b><br>Wild rice                                | 100 гр. | <b>185 ₽</b> |
| <b>Паровые овощи</b><br>Steamed vegetables                   | 100 гр. | <b>295 ₽</b> |
| <b>Овощи-гриль</b><br>Grilled vegetables                     | 100 гр. | <b>295 ₽</b> |

### ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

|                                                                         |         |              |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Конфеты ручной работы, 1 шт.</b><br>Hand-made candies, 1 pc          | 40 гр.  | <b>60 ₽</b>  |
| <b>Кейк-поп</b><br>Cakepop                                              | 60 гр.  | <b>80 ₽</b>  |
| <b>Кокосовая панакота с манго</b><br>Coconut panna cotta with mango     | 60 гр.  | <b>120 ₽</b> |
| <b>Мини-чизкейк</b><br>Mini-cheesecake                                  | 30 гр.  | <b>120 ₽</b> |
| <b>Мини-брауни</b><br>Mini-brownie                                      | 30 гр.  | <b>120 ₽</b> |
| <b>Жареный ананас с маршмеллоу</b><br>Fried pineapple with marshmallows | 50 гр.  | <b>120 ₽</b> |
| <b>Фруктовое ассорти</b><br>Mixed fruits                                | 100 гр. | <b>200 ₽</b> |



РЕСТОРАН НА КРЫШЕ  
ROOFTOP RESTAURANT

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

banquet menu

3500 ₽ на гостя  
per person

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | cold appetizers

|                                                                |                              |                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Малосольные огурцы                                             | 60 гр.                       | Quick-pickled cucumbers                                            |
| Острые томаты                                                  | 80 гр.                       | Spicy tomatoes                                                     |
| Мясная тарелка:<br>Пармская ветчина, дыня, папайя              | 40/20/10/5 гр.               | Meat platter:<br>Parma ham, melon, papaya                          |
| Свежие овощи: огурцы, томаты,<br>редис, паприка, зелень        | 30/20/40/30/<br>10/5/5/5 гр. | Vegetable platter: cucumbers,<br>tomatoes, radish, paprika, greens |
| Тартар из лосося                                               | 40/30/10 гр.                 | Salmon tartare                                                     |
| Оливье с языком и щучьей икрой                                 | 200 гр.                      | Olivier salad with tongue and pike caviar                          |
| Салат с кальмарами, «битыми»<br>кабачками и греческим йогуртом | 90 гр.                       | Salad of squid, smashed squashes,<br>and yoghurt                   |
| Хлебная корзина<br>(два вида хлеба с маслом)                   | 60/20 гр.                    | Bread platter (two types of bread,<br>served with butter)          |

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА | hot appetizer

|                       |        |                                 |
|-----------------------|--------|---------------------------------|
| Драник с щучьей икрой | 70 гр. | Potato pancake with pike caviar |
|-----------------------|--------|---------------------------------|

### ГОРЯЧЕЕ на выбор | hot dish at your choice

|                                        |         |                                                  |
|----------------------------------------|---------|--------------------------------------------------|
| Телячьи щёчки<br>с картофельным муссом | 200 гр. | Veal cheeks with mousse<br>of fried potatoes     |
| Сибас со спаржей<br>и соусом Олландез  | 200 гр. | Sea bass with asparagus<br>and Hollandaise sauce |
| Печёный цыплёнок<br>с картофелем       | 200 гр. | Baked chicken<br>with potatoes                   |

### ДЕСЕРТ | desert

|                                       |                   |                                 |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------------------|
| Фруктовая тарелка:<br>сезонные фрукты | 50/50/30/10/2 гр. | Fruit platter:<br>season fruits |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------------------|



РЕСТОРАН НА КРЫШЕ  
ROOFTOP RESTAURANT

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

banquet menu

4500 ₽ на гостя  
per person

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | cold appetizers

|                                                                                                                                        |                                     |                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Малосольные огурцы                                                                                                                     | 60 гр.                              | Quick-pickled cucumbers                                                                                                  |
| Острые томаты                                                                                                                          | 80 гр.                              | Spicy tomatoes                                                                                                           |
| Мясная тарелка:<br>Пармская ветчина, дыня, папайя                                                                                      | 40/20/10/5 гр.                      | Meat platter: Parma ham, melon, papaya                                                                                   |
| Сырная доска: Чеддер, Пармезан,<br>Камамбер, козий сыр, Адыгейский<br>сыр, Горгондзола, орехи, варенье<br>из кураги, варенье из инжира | 15/10/10/10/<br>10/25/15/5/15/7 гр. | Cheese board: Cheddar, Parmesan,<br>Camembert, goat cheese, Adyghe cheese,<br>Gorgonzolla, nuts, dried apricots, fig jam |
| Тартар из лосося                                                                                                                       | 40/30/10 гр.                        | Salmon tartare                                                                                                           |
| Свежие овощи: огурцы, томаты,<br>редис, паприка, зелень                                                                                | 30/20/40/30/<br>10/5/5/5 гр.        | Vegetable platter: cucumbers,<br>tomatoes, radish, paprika, greens                                                       |
| Оливье с языком и щучьей икрой                                                                                                         | 200 гр.                             | Olivier salad with tongue and pike caviar                                                                                |
| Салат с кальмарами, «битыми»<br>кабачками и греческим йогуртом                                                                         | 90 гр.                              | Salad of squid, smashed squashes,<br>and yoghurt                                                                         |
| Горячий Цезарь с цыплёнком                                                                                                             | 90 гр.                              | Hot Caesar salad with chicken                                                                                            |
| Хлебная корзина<br>(два вида хлеба с маслом)                                                                                           | 60/20 гр.                           | Bread platter<br>(two types of bread, served with butter)                                                                |

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | hot appetizers

|                                |        |                                 |
|--------------------------------|--------|---------------------------------|
| Драник с щучьей икрой          | 70 гр. | Potato pancake with pike caviar |
| Паровая булочка с утиным мясом | 80 гр. | Steamed bun with duck           |

### ГОРЯЧЕЕ на выбор | hot dish at your choice

|                                        |         |                                                |
|----------------------------------------|---------|------------------------------------------------|
| Филе-миньон<br>с картофельным gratenom | 200 гр. | Fillet mignon with potato gratin               |
| Дорадо с овощами-гриль                 | 200 гр. | Char-grilled dorado<br>with grilled vegetables |
| Паста с морепродуктами                 | 200 гр. | Seafood pasta                                  |

### ДЕСЕРТЫ | deserts

|                                       |                   |                                 |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------------------|
| Фруктовая тарелка:<br>сезонные фрукты | 50/50/30/10/2 гр. | Fruit platter:<br>season fruits |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------------------|



РЕСТОРАН НА КРЫШЕ  
ROOFTOP RESTAURANT

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

banquet menu

5500 ₽ на гостя  
per person

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | cold appetizers

|                                                                                                                                        |                                     |                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Малосольные огурцы                                                                                                                     | 60 гр.                              | Quick-pickled cucumbers                                                                                                  |
| Острые томаты                                                                                                                          | 80 гр.                              | Spicy tomatoes                                                                                                           |
| Мясная тарелка:<br>Пармская ветчина,<br>дыня, папайя                                                                                   | 40/20/10/5 гр.                      | Meat platter:<br>Parma ham, melon, papaya                                                                                |
| Сырная доска: Чеддер, Пармезан,<br>Камамбер, козий сыр, Адыгейский<br>сыр, Горгондзола, орехи, варенье<br>из кураги, варенье из инжира | 15/10/10/10/<br>10/25/15/5/15/7 гр. | Cheese board: Cheddar, Parmesan,<br>Camembert, goat cheese, Adyghe cheese,<br>Gorgonzolla, nuts, dried apricots, fig jam |
| Тартар из лосося                                                                                                                       | 40/30/10 гр.                        | Salmon tartare                                                                                                           |
| Свежие овощи: огурцы, томаты,<br>редис, паприка, зелень                                                                                | 30/20/40/30/<br>10/5/5/5 гр.        | Vegetable platter: cucumbers,<br>tomatoes, radish, paprika, greens                                                       |
| Оливье с языком и щучьей икрой                                                                                                         | 200 гр.                             | Olivier salad with tongue and pike caviar                                                                                |
| Салат с кальмарами,<br>«битыми» кабачками<br>и греческим йогуртом                                                                      | 90 гр.                              | Salad of squid, smashed<br>squashes,<br>and yoghurt                                                                      |
| Горячий Цезарь с цыплёнком                                                                                                             | 90 гр.                              | Hot Caesar salad with chicken                                                                                            |
| Салат с креветками, артишоками<br>и домашним Песто                                                                                     | 100 гр.                             | Shrimp salad with artichokes<br>and home-made Pesto                                                                      |
| Хлебная корзина<br>(два вида хлеба с маслом)                                                                                           | 60/20 гр.                           | Bread platter (two types<br>of bread, served with butter)                                                                |

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | hot appetizers

|                          |        |                                 |
|--------------------------|--------|---------------------------------|
| Драник с щучьей икрой    | 70 гр. | Potato pancake with pike caviar |
| Креветки в тесте катаифи | 60 гр. | Shrimps in kataifi dough        |

### ГОРЯЧЕЕ на выбор | hot dish at your choice

|                                           |         |                                                  |
|-------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------|
| Филе-миньон<br>с картофельным гратеном    | 200 гр. | Fillet mignon with potato gratin                 |
| Паста с морепродуктами                    | 200 гр. | Seafood pasta                                    |
| Сибас с морковным пюре                    | 200 гр. | Sea bass with mashed carrots                     |
| Утиная грудка<br>с пастернаком и цукатами | 200 гр. | Duck breast with parsnip<br>and candied beetroot |

### ДЕСЕРТЫ | deserts

|                                       |                   |                                 |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------------------|
| Фруктовая тарелка:<br>сезонные фрукты | 50/50/30/10/2 гр. | Fruit platter:<br>season fruits |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------------------|

This image shows a single page from a notebook, oriented vertically. The page is white with horizontal blue lines for writing. At the top center, the text "ДЛЯ ЗАМЕТОК" (For Notes) is printed in a red, sans-serif font. The left and right edges of the page are decorated with various patterns and icons. On the left, there is a vertical strip with a dark, textured background, featuring a red circular icon with a white cross-like shape inside. On the right, there is a vertical strip with a light gray, textured background, featuring a red circular icon with a white cross-like shape inside, a black and white checkered pattern, and a red circular icon with a white cross-like shape inside. The page is otherwise blank, with no handwriting or other markings.

[illegible]



Крыша Отеля «Санкт-Петербург»  
Пироговская набережная, 5/2



+7 (812) 633-04-80    +7 (812) 633-06-46



[www.la-vue.ru](http://www.la-vue.ru)    [banket@hotel-spb.ru](mailto:banket@hotel-spb.ru)



[lavue.spb](#)



[lavuespb](#)