LAHTA PLAZA
LUXURY APARTMENTS & HOTEL
★★★★

# Welcome

| | | |
|---|---|---|
| Осетровая икра на сливочном креме и бриошь | *25 г* | 1 200 ₽ |
| Бриошь с красной икрой и сливочным сыром | *35 г* | 300 ₽ |
| Средиземноморский тунец с имбирной икрой | *30 г* | 280 ₽ |
| Гравлакс из лосося со сливочным кремом и икрой из бальзамико | *30 г* | 300 ₽ |
| Ростбиф в прованских травах | *30 г* | 300 ₽ |
| Пряная буженина со сливочным сыром и спаржей | *30 г* | 240 ₽ |
| Пармския ветчина с клубникой и листьями базилика | *35 г* | 290 ₽ |
| Бородинский крутон с салом и свежетертым хреном | *30 г* | 120 ₽ |
| Мини мандарин из печени фуа-гра | *30 г* | 400 ₽ |
| Томатный макарон | *30 г* | 250 ₽ |
| Молекулярный томат с сыром Моцарелла и бальзамической пипеткой | *35 г* | 280 ₽ |

LAHTA PLAZA
LUXURY APARTMENTS & HOTEL
★★★★

# Мини брускетты

| | | |
|---|---|---|
| Мини брускетта с лососем гравлакс, сливочным кремом, спаржей и базиликом | *50 г* | 290 ₽ |
| Мини брускетта с пастрами, сливочным кремом, рукколой и ростками гороха | *50 г* | 290 ₽ |
| Мини брускетта с прошутто, клубникой и кремом из горганзоллы | *50 г* | 320 ₽ |
| Мини брускетта с бакинскими томатами черри, домашней моцареллой и базиликом | *50 г* | 260 ₽ |
| Мини брускетта с вялеными томатами и творожным сыром | *50 г* | 270 ₽ |
| Мини брускетта с сыром бри, малиной и луковым конфи | *50 г* | 320 ₽ |
| Мини брускетта с томатной сальсой | *50 г* | 220 ₽ |

LAHTA PLAZA
LUXURY APARTMENTS & HOTEL
★★★★

# *Мариньеры (порционные мини-салаты)*

| | | |
|---|---|---|
| Салат из камчатского краба с манговой икрой и кремом из авокадо | *60 г* | 840 ₽ |
| Салат из средиземноморского тунца в маринаде пондзу | *60 г* | 400 ₽ |
| Креветка гриль с кремом из авокадо и кунжутным чипсом | *60 г* | 400 ₽ |
| Лепестки лосося с зеленым салатом и апельсиново-имбирной заправкой | *60 г* | 450 ₽ |
| Салат из говяжей вырезки в тайском с овощным соте | *60 г* | 450 ₽ |
| Салат с вяленой утиной грудкой и пряной грушей с ягодным дрессингом | *60 г* | 480 ₽ |
| «Фермерский салат» с цыпленком и кружевными чипсами | *60 г* | 290 ₽ |
| Салат из красных и желтых бакинских томатов с домашней моцареллой | *60 г* | 360 ₽ |
| Мясо камчатского краба под карпаччо из томатов черри и икрой из греческого йогурта | *60 г* | 840 ₽ |
| Салат с пряной грушей и сыром Дор-блю с манговым дрессингом | *60 г* | 450 ₽ |

LAHTA PLAZA
LUXURY APARTMENTS & HOTEL
★★★★

# *Pre Set (комплимент)*

| | | |
|---|---|---|
| Тартар из камчатского краба и авокадо сервируется баваруа из томатов | *100 г* | 1 200 ₽ |
| Первая фаланга камчатского краба в сливочном соусе с икрой из эстрагона | *100 г* | 1 400 ₽ |
| Тонкие ломтики пармской ветчины с сыром, грушей и икрой из манго | *100 г* | 890 ₽ |
| Устрица под пеной из шампанского с черной икрой | *120 г* | 1 200 ₽ |
| Пате из куриной печени в фисташковой глазури | *120 г* | 550 ₽ |
| Сферы из паштета печени Фуа гра, покрытые ягодной вуалью с икрой из манго | *150 г* | 1 500 ₽ |
| Паштет из утки со свежеиспеченной чиабаттой | *140 г* | 750 ₽ |
| Салат из копченого сыра Сулугуни с молекулярными томатами и маринованной свеклой, и пудрой из красного апельсина | *150 г* | 850 ₽ |
| Мильфей из печеной свеклы с козьим сыром | *90 г* | 600 ₽ |

LAHTA PLAZA
LUXURY APARTMENTS & HOTEL
★★★★

# Коллекция холодных закусок в стол

| | | |
|---|---|---|
| Ломтики копченой каспийской осетрины с каперсами | 200 г | 1 700 ₽ |
| Ломтики из лосося гравлакс с маслинами Каламата | 200 г | 1 500 ₽ |
| Филе атлантической сельди пряного посола с молодым картофелем и красным луком | 300 г | 650 ₽ |
| Традиционная домашняя буженина с свежетертым хреном и русской горчицей | 200 г | 900 ₽ |
| Пряный ростбиф в прованских травах с брусничным соусом | 200 г | 1 450 ₽ |
| Ассорти итальянских закусок с облепиховым конфитюром | 400 г | 1 400 ₽ |
| Пармская ветчина с ломтиками спелой дыни и зелёным салатом | 200 г | 1 500 ₽ |
| Ассорти благородных сыров (Пармезан, Бри, Дор-блю, Тет-де-муан, Трюфельный) сервируются ягодами, орехами | 200 г | 1 700 ₽ |
| Ассорти русских закусок фирменного посола с красной икрой и салом | 400 г | 1 100 ₽ |
| Ассорти свежих фермерских овощей с зеленым салатом | 400 г | 720 ₽ |
| Ассорти свежих фрутов и ягод | 400 г | 1 500 ₽ |

LAHTA PLAZA
LUXURY APARTMENTS & HOTEL
★★★★

# Салаты

| | | |
|---|---|---|
| Салат с маринованным тунцом в соусе Терияки | *180 г* | 860 ₽ |
| Салат Мимоза с кижучем горячего копчения | *180 г* | 640 ₽ |
| Салат с  креветками и муссом из авокадо | *180 г* | 950 ₽ |
| Салат с лососем, рукколой и авокадо | *180 г* | 980 ₽ |
| Салат из слегка обжаренного тунца с перепелиным яйцом, анчоусами и стручковой фасолью | *180 г* | 960 ₽ |
| Теплый салат с ростбифом и брусничным соусом | *180 г* | 950 ₽ |
| Министерский салат с говяжьим языком и сыром Гауда | *180 г* | 700 ₽ |
| Салат Оливье с куриной грудкой и кремом из зеленого горошка с красной икрой | *180 г* | 750 ₽ |
| Салат с пуляркой, перепелиным яйцом и белыми грибами | *180 г* | 750 ₽ |
| Цезарь с копченой куриной грудкой | *180 г* | 750 ₽ |
| Салат с пармской ветчиной и грушей в соусе манго | *180 г* | 880 ₽ |
| Салат Греческий с красным луком и сыром фета | *180 г* | 750 ₽ |
| Салат с печеной тыквой, свеклой и творожным сыром | *180 г* | 700 ₽ |

LAHTA PLAZA
LUXURY APARTMENTS & HOTEL
★★★★

# Тёплые закуски

| | | |
|---|---|---|
| Крем-брюле из камчатского краба | *150 г* | 1 500 ₽ |
| Террин из судака на муссе из сельдерея со сливочной пеной и креветкой гриль | *150 г* | 1 400 ₽ |
| Блины с красной икрой и традиционными русскими гарнирами | *150 г* | 1 100 ₽ |
| Кокот с креветками под сливочным сыром с тимьяном и диким чесноком | *150 г* | 850 ₽ |
| Копчёная стерлядь с лесными грибами и сеном из лука порея | *150 г* | 1 400 ₽ |
| Равиоли с белыми грибами и трюфелями с чипсами из пармской ветчины | *150 г* | 1 100 ₽ |
| Утиная грудка конфи с имбирной грушей, панна-коттой из моркови и апельсиновыми чипсами | *150 г* | 950 ₽ |
| Жульен с молодым цыпленком под сырной корочкой, запеченный в горшочке | *150 г* | 650 ₽ |
| Нежная гусиная печень с мармеладом из красного апельсина и пюре из черной смородины | *150 г* | 1 700 ₽ |
| Деревенские овощи, запеченные с баклажаном и цукини | *150 г* | 700 ₽ |

LAHTA PLAZA
LUXURY APARTMENTS & HOTEL
★★★★

# Коллекция горячих блюд

| | | |
|---|---|---|
| Стейк из лосося с припущенными овощами и винным соусом | *350 г* | 1 700 ₽ |
| Королевский судак на подушке из шпината, сервируется овощами гриль | *350 г* | 1 400 ₽ |
| Палтус с ракушками вонгле в соусе биск и попкорном из риса венере | *350 г* | 1 900 ₽ |
| Терин из щуки с овощами на пару в соусе из раков | *350 г* | 1 500 ₽ |
| Традиционный бефстроганов из мраморной говядины, с картофельным пюре и белыми грибами | *350 г* | 1 200 ₽ |
| Стейк рибай, с печеным картофелем и соусом из белых грибов, подается с томатной сальсой | *400 г* | 3 700 ₽ |
| Каре ягненка  в соусе из шалфея, сервируется пряной грушей с шафраном и паприкой на гриле | *350 г* | 2 400 ₽ |
| Медальоны из говядины, с круассаном из картофеля, сервируется спаржей, томатами конфи и трюфельным соусом | *350 г* | 2 300 ₽ |
| Телячьи щечки конфи с муслином из молодого картофеля (украшаются томатом конфи и стручковой фасолью) | *350 г* | 1 700 ₽ |
| Филе утиной грудки, сервируется пюре из черной вишни и соусом из черных трюфелей | *350 г* | 1 650 ₽ |
| Фермерский цыпленок в апельсиновой глазури с булгуром и цитрусами фламбе | *350 г* | 1 400 ₽ |
| Утиная ножка конфи в соусе деми-глас с картофельным пюре и муссом из баклажана | *350 г* | 1 600 ₽ |

LAHTA PLAZA
LUXURY APARTMENTS & HOTEL
★★★★

# Мини-шашлычки

| | | |
|---|---|---|
| Из креветок | *100 г* | 700 ₽ |
| Из лосося | *100 г* | 950 ₽ |
| Из говядины | *100 г* | 940 ₽ |
| Из цыпленка с болгарским перцем | *100 г* | 500 ₽ |
| Из овощей | *100 г* | 390 ₽ |

# Гарниры

| | | |
|---|---|---|
| Беби картофель с розмарином | *100 г* | 290 ₽ |
| Рис басмати со припущенным в вине шпинатом | *100 г* | 340 ₽ |
| Картофельное пюре с жаренным беконом и луком | *100 г* | 360 ₽ |
| Спаржа гриль | *100 г* | 700 ₽ |
| Овощи гриль | *100 г* | 400 ₽ |
| Морковь запеченная с тимьяном в медово-имбирном маринаде | *100 г* | 280 ₽ |

LAHTA PLAZA
LUXURY APARTMENTS & HOTEL
★★★★

# Коллекция десертов

| | | |
|---|---|---|
| Десерт Павловой со свежими ягодами, тайским манго и кремом маскорпоне | *150 г* | 850 ₽ |
| Медовик с облепиховым конфитюром и свежей малиной | *150 г* | 650 ₽ |
| Тирамиссу в баночках | *120 г* | 650 ₽ |
| Грушевый мусс под шоколадным велюром | *120 г* | 900 ₽ |
| Кокосовая панакота с лавандовым желе | *120 г* | 650 ₽ |

# Мини-десерты

| | | |
|---|---|---|
| Мини макарон | *30 г* | 180 ₽ |
| Кейк попсы | *50 г* | 150 ₽ |
| Мини панакота с нектаром чайной розы | *60 г* | 200 ₽ |
| Мягкая итальянская нуга | *40 г* | 150 ₽ |
| Меренги | *30 г* | 50 ₽ |
| Домашний мармелад | *30 г* | 160 ₽ |
| Шоколад бельгийский с орехами | *30 г* | 200 ₽ |