**MENU L&P**

**ЗАВТРАКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | ***Каша овсяная со сливочным маслом 70 руб***  ***Яичница-глазунья из 3-х яиц 80 руб***  ***Омлет, глазированный сыром 110 руб***  ***Блинчики с вареньем 120 руб***  ***Сырники со сметаной и сгущенным молоком 140 руб***  ***Сэндвич с подкопчённой семгой 190 руб***  *Лист салата, тосты, подкопчённая семга, сливочный сыр, листья рукколы, томаты черри*  ***Английский завтрак 290 руб***  *томаты, жареные шампиньоны, бекон, колбаски, яичница, фасоль в томате, тосты*  ***Топпинги на выбор 40 руб***  *Томаты черри, бекон, ветчина, сыр* | |

***САЛАТЫ***

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | ***Греческий салат с оливками каламата 270 руб***  *Листья салата, крупно-нарезанные огурцы, помидоры, болгарский перец, настоящие оливки каламата, оливковое масло. Шеф-повар рекомендует заправлять салат традиционным средиземноморским соусом «Дзадзыки»*  ***Винегрет с балтийской килькой 290 руб***  *Шеф-повар рекомендует как лучшую закуску под водку в городе. Картофель, морковь, свекла, маринованные корнишоны, яйцо перепелки с красной икрой, филе балтийской кильки*  ***Наш знаменитый салат «Оливье» с раковыми шейками 290 руб***  *Картофель, соленые огурцы, свежие огурцы, куриное филе, красная икра, раковые шейки*  ***Салат «Капрезе» 320 руб***  *Спелые томаты, сыр Моцарелла. Заправляется соусом Песто и бальзамическим кремом*  ***Салат «Цезарь»***  *Листья салата «Романо», чесночные крутоны, сыр пармезан. Заправляется соусом из анчоусов.*  ***-с куриной грудкой на гриле 350 руб***  ***-с тигровыми креветками 450 руб***  ***Салат с телячьим языком 380 руб***  *Телячий язык, обжаренный на гриле, листья салата, сыр Пармезан*  ***Таёжный салат с ростбифом и маринованными опятами 450 руб***  *Микс салатов, сочный ростбиф, маринованные опята, каперсы. Салат заправляется соусом «Таёжный» на основе облепиховых ягод*  ***Салат с тунцом и салатом руккола 450 руб***  *Филе тунца, обжаренное в кунжутных семечках, и листья салата рукколы. Заправляется оригинальным соусом «Мацухиса»*  ***Салат с камчатским крабом 580 руб***  *Картофель, свежий огурец, куриное яйцо, майонез, камчатский краб, икра лососевая.* | |

***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ***

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | ***Настоящие оливки из Греции 120 руб***  ***Карпаччо из лосося в азиатском стиле 280 руб***  *Тонко нарезанный лосось, покрытый Восточным соусом. Подается с маринованным имбирем*  ***Карпаччо тендерлоин из говядины 390 руб***  *Тонкие ломтики охлажденной говядины, приправленные бальзамическим кремом, сыром Пармезан, оливковым маслом. Подается с каперсами, рукколой, вялеными томатами*  ***Итальянская мясная тарелка 450 руб***  *Брезаола, Пармская ветчина, вяленые томаты, оливки каламата*  ***Тар-тар из тунца и соусом «Гуакамоле» 470 руб***  *Нарубленный большими кусками тунец заправляется морской солью, перцем и оливковым маслом. Соус «Гуакамоле» из авокадо, чеснока, красного репчатого лука*  ***Цуккини «Наполи» с Моцареллой, Пармой и вялеными томатами 490 руб***  *Оригинальная закуска из молодых кабачков цуккини, обжаренных на гриле, фаршированных вялеными томатами, сыром Моццарелла, Пармской ветчиной. Подается с листьями салата рукколы, сыром Пармезан.*  ***Дегустация сыров 590 руб***  *Бри, Дор-блю козий, Пармезан, виноград, мед* | |

***ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ***

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | ***Баклажанная слойка 210 руб***  *Баклажан, запеченный с итальянским сыром Моцарелла. Подается с ароматной зеленью, соусом Песто и*  *Наполи*  ***Мидии, запечённые с крабовым мясом 320 руб***  *Мидии (6 штук), крабовое мясо, «Розовый соус», сыр Пармезан*  ***Картофельные драники с ломтиками слабосоленого лосося 380 руб***  *Хрустящие картофельные котлетки. Подаются со слабосоленым лососем и соусом «Тар-тар»*  ***Наш фирменный сэндвич L&P с картофелем фри 380 руб***  *Хрустящие тосты, куриное филе, томаты, листья салата, бекон, куриное яйцо, кетчуп, майонез*  ***Полдюжины картофельных оладьев с щучьей или лососевой икрой (порция на двоих) 790 руб*** | |

***МЯСО***

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | ***Корейка из свинины на кости с картофельными дольками 360 руб***  *Корейка из свинины, картофель запеченный, томаты черри, грибной соус*  ***Куриная грудка на гриле с печеным перцем и картофелем 360 руб***  *Куриное филе, обжаренное на гриле с печеным картофелем, паприкой, соусом Песто и Наполи*  ***Бефстроганов с картофельным пюре 420 руб***  ***«Филе-миньон» стейк 690 руб***  *Самый постный стейк. Центральная часть вырезки. Производитель мяса - Аргентина*  ***Котлетки фермерского барашка с овощным соте 720 руб***  *Каре ягненка, маринованное в прованских травах. Подается с овощным соте из томатов, шампиньонов, стебля сельдерея, молодых кабачков, облепихового соуса*  ***«Рибай» стейк*** ***с картофелем и стручковой фасолью 1300 руб***  *Зерновой откорм, производитель мяса - США. Обжаренные стейки на гриле имеют мраморность «Choice». Эти стейки выбраны за их сверх мраморность, что, в сочетании с их 28-дневным вызреванием, делает их самыми мягкими и вкусными насколько это возможно*  ***Фирменные соусы к стейкам: Перечный, Томатная сальса Горгонзола, NY.*** | |

***РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ***

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | ***Лосось, запечённый в пергаменте 460 руб***  *Филе лосося, кабачки цуккини, соус «Белое вино», сыр Пармезан*  ***Обжаренные тигровые креветки в сливочном соусе (в порции 8 штук) 490 руб***  ***Филе дорады с печеным картофелем и пикантным соусом из***  ***тосканских оливок и каперcов 690 руб***  ***Сибас на гриле 690 руб***  *Целый сибас, обжаренный на гриле*  ***Тунец на гриле с соусом Сальcа из авокадо 690 руб***  *Филе тунца, обжаренное на гриле, подается с Сальсой из авокадо, томатами черри, свежим базиликом* | |

***РИЗОТТО И ПАСТА***

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | ***Спагетти Карбонара 290 руб***  *Настоящая классика итальянской кухни: паста спагетти с соусом из оливкового масла, сливок, бекона, обжаренного лука и чеснока, белого вина. Подается с жареным беконом и сыром Пармезан. Украшена веточкой тимьяна*  ***Ризотто с морепродуктами 290 руб***  *Традиционное итальянское блюдо ризотто с морепродуктами: кальмары, осьминог, коктейльные креветки, тигровые креветки, мидии*  ***Ризотто с цыпленком и белыми грибами 330 руб***  *Знаменитое итальянское блюдо: ризотто с цыпленком и белыми грибами*  ***Феттучини с подкопченным лососем и красной икрой 410 руб***  *Оригинальное итальянское блюдо: паста феттучини с помидорами черри, подкопчённым лососем и красной икрой. Заправлено соусом на основе белого вина со сливками, сыром Пармезан, луком и чесноком. Украшено ломтиком подкопчённого лосося* | |

***Пиццы***

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | ***Кватро Формаджи 290 руб***  *Моцарелла, Рокфор, Пармезан, Гауда*  ***Прошутто Фунги 290 руб***  *Ветчина, шампиньоны, томаты, сыр Моцарелла*  ***Поло Песто 340 руб***  *Томаты, куриное филе, шампиньоны, лук, корнишоны, сыр Моцарелла, сыр Пармезан, соус Песто*  ***Мисто Ди Карне 420 руб***  *Куриное филе, говядина, Салями, перец болгарский, сыр Моцарелла* | |

***ХЛЕБ***

***Хлебная корзина 100 руб***

***Фокачча с соусом Песто 120 руб***

***Фокачча с вялеными томатами 150 руб***

***Супы***

***Мисо-суп 70 руб***

*Мисо-бульон, сыр Тофу, водоросли*

***Томатный суп 120 руб***

***Грибной суп с лапшой180 руб***

*Натуральный грибной бульон, белые грибы, лапша, морковь, стебель сельдерея, лук порей*

***Борщ с подкопчённой уткой 190 руб***

***Финский крем-суп 240 руб***

*Лосось, рыбный бульон, сливки, тигровая креветка, лук порей*

***Куриное консоме с перепелкой и лапшой 240 руб***

***Япония***

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | ***Суши:***  ***Лосось 60 руб***  *Рис, лосось*  ***Тунец 80 руб***  *Рис, тунец*  ***Краб 80 руб***  *Рис, краб*  ***Креветка 90 руб***  *Рис, креветка*  ***Угорь 100 руб***  *Рис, угорь*  ***Запечённые суши:***  ***Лосось 75 руб***  *Рис, нори, лосось, розовый соус*  ***Тунец 90 руб***  *Рис, нори, тунец, соус спайси*  ***Краб 90***  *Рис, нори, краб, соус Спайси.*  ***Креветка 100 руб***  *Рис, нори, соус Спайси, креветки коктейльные*  ***Угорь 120 руб***  *Рис, нори, угорь, соус спайси, соус унаги, кунжут*  ***Роллы:***  ***Овощной 130 руб***  *Рис, нори, салат Айсберг, паприка, авокадо, огурец, зелень*  ***Калифорния тобико 250 руб***  *Рис, нори, краб, масаго, авокадо, огурец, тобико*  ***Lolo&Pepe 270 руб***  *Рис, нори, краб, Филадельфия, огурец, унаги*  ***Филадельфия 320 руб***  *Рис, нори, лосось, сыр Филадельфия, огурец*  ***Запечённые роллы***  ***Краб 280 руб***  *Рис, нори, краб, огурец, сыр Филадельфия, омлет, Розовый соус, масаго*  ***Креветка 290 руб***  *Рис, нори, лосось, креветки коктейльные, огурец, Розовый соус*  ***Лосось 320 руб***  *Рис, нори, лосось, огурец, сыр Филадельфия, омлет, сыр, Розовый соус, масаго*  ***Угорь 380 руб***  *Рис, нори, лосось, угорь, огурец, Розовый соус, авокадо*  ***Тунец 390 руб***  *Рис, нори, тунец, огурец, сыр Филадельфия, омлет, Розовый соус, масаго* | |

***Десерты***

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | ***Мороженое, сорбеты в ассортименте (1 шарик) 80 руб***  ***Чиз-кейк «Нью-Йорк» 180 руб***  *Тонкий сливочно-песочный корж с корицей, миндальным орехом и кремом из сливочного сыра Филадельфия*  ***Горячий шоколадный фондант с шариком ванильного мороженого 220 руб***  ***Торт «Захер» 240 руб***  *Выпечен по традиционному европейскому рецепту. Два слоя шоколадного торта, прослоенные абрикосовой начинкой*  ***Сливочная Панакота 240 руб***  ***Тирамису 280 руб***  *Два слоя крем-сыра маскарпоне на печенье Савоярди. Пропитан кофе и украшен какао*  ***Брусничный кремовый пирог с белым шоколадом 280 руб***  *Венский пирог с начинкой из брусники и белого шоколада*  ***Торт «Гурман яблочный» 280 руб***  *Отборные яблоки, вымоченные в соусе из корицы и запечённые в засахаренном яблочном муссе. Подается с шариком мороженого*  ***Мороженое, сорбеты в ассортименте (1 шарик) 80 руб***  ***Клубника «фламбе» с шариком мороженого 290 руб*** | |

***ГОРЯЧИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ***

***Эспрессо 50 мл 90 руб***

***Американо 100 мл 100 руб***

***Моккиато 200 мл 110 руб***

***Капуччино 120 мл 120 руб***

***Латте 220 мл 140 руб***

***Гляссе 200 мл 150 руб***

***Чай в чайнике 300 мл 120 руб***

*- черный: классический, с бергамотом*

*- зеленый: классический китайский, с цветами жасмина, «Романтическое настроение»*

*- фруктовый с ежевикой*

*- травяные: «Фитнес», «Ройбуш»*

***Добавки к чаю, кофе 30 руб***

*Мята, чабрец, лимон, сироп, молоко, сливки*

***Глинтвейн на чае 200 мл 120 руб***

*Черный или зеленый чай, мед, лимон, апельсин, яблоко, корица, гвоздика*

***Глинтвейн на чае 1 л 500 руб***

*Черный или зеленый чай, мед, лимон, апельсин, яблоко, корица, гвоздика*

***ХОЛОДНЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ***

***Облепиховый морс собственного приготовления 250 мл 90 руб***

***Сок в ассортименте 200 мл 100 руб***

***Лимонад в ассортименте (стекло) 250 мл 100 руб***

***Тоник Швепс 250 мл 100 руб***

***Минеральная вода Бон Аква (газ/негаз) 250 мл 100 руб***

***Минеральная вода Перье (газ/негаз) 330 мл 160 руб***

***Сок свежевыжатый 200 мл 220 руб***

*Апельсин, грейпфрут, морковь, яблоко, сельдерей, микс (апельс/грейп/лимон), ананас*

***ГОРЯЧИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ***

***Грог 200 мл 180 руб***

*- классический (ром, вода, лимон, прянности)*

*- медовый (ром, черный чай, мед, лимон, прянности)*

*- молочный (ром, черный чай, молоко, прянности)*

***Глинтвейн на красном или белом вине 200 мл 180 руб***

*Красное или белое вино, мед, лимон, апельсин, яблоко, корица, гвоздика*

***Горячая Вишня 200 мл 220 руб***

*Ром, вишневый сок, корица, лимон, вишня*

***Кофе Бейлиз 200 мл 220 руб***

*Бейлиз, американо, взбитые сливки*

***Ирландский кофе 200 мл 220 руб***

*Виски, американо, взбитые сливки*

***Кофе Амаретто 200 мл 220 руб***

*Амаретто, американо, взбитые сливки*

***Глинтвейн на красном или белом вине 1 л 750 руб***

*Красное или белое вино, мед, лимон, апельсин, яблоко, корица, гвоздика*

***БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО***

***Кирин Ичибан 330 мл 180 руб***

*Япония*

***Велкопоповецкий Козел 500 мл 180 руб***

*Чехия, темное*

***Клаустайлер 330 мл 190 руб***

*Германия, безалкогольное*

***Гролш 450 мл 250 руб***

*Нидерланды, светлое*