**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*