



Лепота

ресторан



САЛАТЫ

О-ЛИВЬЕ 210г

СОЗДАН НАШИМИ ПОВАРАМИ С СОХРАНЕНИЕМ ВСЕХ ТРАДИЦИЙ И КАНОНОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАСТОЯЩЕГО САЛАТА ЛЮСЬЕНА ОЛИВЬЕ

320р

ЛИОНСКИЙ 260г

СОЧНЫЕ ХРУСТЯЩИЕ ЛИСТЬЯ САЛАТА РОМАНО С ОБЖАНЕННЫМИ ЛОМТИКАМИ ЧИАБАТТЫ, БЕКОНА И ЯЙЦОМ ПАШОТ

390р

БУРЖУА 210г

ТОНКАЯ ХРУСТЯЩАЯ СОЛОМКА КАРТОФЕЛЯ ПАЙ, НЕЖНЫЙ СТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ, ТОМАТЫ КОНКАССЕ, СОЧНЫЙ ВИНОГРАД И ЛИСТЬЯ САЛАТА С СОУСАМИ МАРАКУЙЯ И САЛЬСА ВЕРДЕ

370р

ГРЕЧЕСКИЙ 250г

КЛАССИЧЕСКИЙ ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ В НОВОМ ИСПОЛНЕНИИ

480р

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 260г

СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ САЛАТОВ, НЕЖНЫЙ ЦЫПЛЕНОК, ЛЕПЕСТКИ БЕКОНА, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ И СЛАЙСЫ ОБЖАРЕННОЙ АРОМАТНОЙ БУЛОЧКИ, СВЯЗАННЫЕ ВОЕДИНО ВОСХИТИТЕЛЬНЫМ СОУСОМ И ПОСЫПАННЫЕ ВЫДЕРЖАННЫМ ТВЕРДЫМ СЫРОМ

560р

ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 260г

СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ САЛАТОВ, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ И СЛАЙСЫ ОБЖАРЕННОЙ АРОМАТНОЙ БУЛОЧКИ, СВЯЗАННЫЕ ВОЕДИНО ВОСХИТИТЕЛЬНЫМ СОУСОМ И ПОСЫПАННЫЕ ВЫДЕРЖАННЫМ ТВЕРДЫМ СЫРОМ

950р

ФИРМЕННЫЙ СЕН ЖАК 250г

ОБЖАРЕННЫЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ, СВЕЖИЙ, СОЧНЫЙ ФЕНХЕЛЬ, ТОМАТЫ КОНКАССЕ, ЛУК ПОРЕЙ, ЦУККИНИ, МАРИНОВАННЫЕ В СОУСЕ ПЕСТО С ВОЗДУШНЫМ МИКСОМ САЛАТОВ

900р



ЗАКУСКИ

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 120г
700р

ТОМАТЫ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА 250г
650р

СЕЛЬДЬ НА ГРЕНКАХ 180г
320р

ТАР-ТАР ИЗ СЕМГИ 180г
750р

ОВОЩНОЕ ПЛАТО 300г
400р

ХОЛОДЕЦ ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ТЕЛЯТИНЫ 220/15/15г
400р

ПЛОДЫ ОЛИВЫ 150г
380р

ОПЯТА БОЧКОВЫЕ СОЛЕННЫЕ 150г
330р

АССОРТИ ЭЛИТНЫХ СОРТОВ СЫРА:
БРИ, ДОР-БЛЮ, ПАРМЕЗАН 160/50г
900р



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БОРЩ СО СМЕТАНОЙ И ДОМАШНИМ САЛОМ 300г
350р

РЫБНЫ СУП «БУЙАБЕС» 300г
690р

СОЛЯНКА МЯСНАЯ 300г
350р

СУП-КРЕМ ИЗ БАТАТА 235г
600р

КУРИНОЕ КОНСОМЕ С ЛАПШОЙ 300г
290р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КОКОТ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ 160г
400р

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК ПОД СОУСОМ БЕРБЛАН 140г
1050р

МИДИИ КАНКАСЕ 220г
950р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

УТИНАЯ ГРУДКА 330г

*ФЕРМЕРСКАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА ПОД СОЛЕННОЙ
КАРАМЕЛЬЮ С ФЛАМБИРОВАННЫМИ КОНЬЯКОМ КЛУБНИКОЙ И
ЯБЛОКАМИ*

1400р

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 200/100г

*ОХЛАЖДЕННАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА С ОБЖАРЕННЫМ ЛУКОМ И
ГРИБАМИ ПОД СЛИВОЧНЫМ ПИКАНТНЫМ СОУСОМ.
ГАРНИРУЕТСЯ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С ПРЯНЫМ СЫРОМ С
ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ*

950р

КОТЛета ПОЖАРСКАЯ 220/85/100г

*СОЧНАЯ РУБЛЕНАЯ МЯКОТЬ СВИНИНЫ И КУРИЦЫ С
ДЕРЕВЕНСКИМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ В ХРУСТЯЩЕЙ
ПАНИРОВКЕ. ГАРНИРУЕТСЯ ВОЗДУШНЫМ ПАРФЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ
ШПИНАТА И СОУСОМ ИЗ БЛАГОРОДНЫХ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ*

700р

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С КОМПОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ 170/150г

*СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ПОД ПОКРЫВАЛОМ ИЗ
ОЛИВКОВОГО ТАПЕНАДА, ГАРНИРОВАННЫЙ ЛЕГКИМ КОМПОТЕ
ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ*

1100р

ФИРМЕННЫЙ ОССОБУКО МИЛАНЬЕЗЕ С ШАФРАНОВЫМ РИЗОТТО 600/200г

*КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГОЛЯШКИ НА КОСТОЧКЕ,
ТОМЛЕННЫЙ С ОВОЩАМИ И ТРАВАМИ, ГАРНИРОВАННЫЙ РИЗОТТО
С ШАФРАНОМ*

1900р

РАВИОЛЛИ ИЗ СЕМГИ 240г

*НЕЖНАЯ РУБЛЕНАЯ МЯКОТЬ СЕМГИ С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ
И СЛАДКИМ ЛУКОМ. ПОДАЕТСЯ С ИЗЫСКАНЫМ СОУСОМ
БЕРБЛАН*

850р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СУДАК НА ПАРУ С СОУСОМ ЧЕРНЫЙ БЕРБЛАН 190/135/45г
ФИЛЕ СУДАКА ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ПАРУ С ТРАВАМИ.
ПОДАЕТСЯ С ЖУЛЬЕНОМ ИЗ ОВОЩЕЙ И СОУСОМ ЧЕРНЫЙ
БЕРБЛАН
800р

ЦЫПЛЕНОК САН-СЕБАСТЬЯН 600г
ОКОРОЧКА НА ПАПИЛЬОТКЕ БЕЗ КОСТИ В ПРЯНОМ МАРИНАДЕ,
ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ ПОД ФРУКТОВЫМ ЧАТНИ. ПОДАЕТСЯ С
АСАДО ИЗ МИНИ-КАРТОФЕЛЯ И БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЫ
800р

ТЕЛЬНОЕ ИЗ СУДАКА 210/175/40г
РУБЛЕННЫЙ ФАРШ ИЗ ФИЛЕ СУДАКА НАЧИНЕННЫЙ ГРИБАМИ,
РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ. ПОДАЕТСЯ С ГАРНИРОМ ИЗ
БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЫ И СОУСОМ БЕАРНЕЗ
550р

ПЕЛЬМЕНИ САМОЛЕПНЫЕ 360/50г
НЕЖНЫЙ РУБЛЕННЫЙ ФАРШ СО СЛАДКИМ ЛУЧКОМ И ТРАВАМИ,
ОБЛАЧЕННЫЙ В ТОНЧАЙШЕЕ ПОКРЫВАЛО ИЗ ТЕСТА. ПОДАЕТСЯ
С ТЕЛЯЧЬИМ «ЖЮСОМ» И ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ
410р

СВИНАЯ РУЛЬКА 660/200г
ТОМЛЕНАЯ В ТЕМНОМ ПИВЕ ПО ВСЕМ КАНОНАМ БАВАРСКОЙ
ТРАДИЦИОННОЙ ГАСТРОНОМИИ С НЕЖНОЙ МЕДОВОЙ
КОРОЧКОЙ
1200р



ПАСТА

ТАЛЬЯТЕЛЛИ АРРАБЬЯТА 370г
390р

ПАППАРДЕЛЛИ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ 360г
950р

КАРБОНАРА 350г
550р

ГАРНИР

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ 210г
470р

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150г
150р

РИС С ОВОЩАМИ 150г
180р

ОВОЩИ ГРИЛЬ 280г
450р

МИНИ-КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ПРЯНОСТЯМИ 170г
180р



Х Л Е Б

ЧИАБАТТА

25р

РЖАНАЯ БУЛОЧКА

25р

С О У С А 50гр

НАРШАРАБ

80р

ТКЕМАЛИ

80р

САЦИБЕЛИ

80р

ДЗАДЗИКИ

50р

КЕТЧУП

50р

МАЙОНЕЗ ДОМАШНИЙ

50р

ГОРЧИЦА ДИЖОНСКАЯ

50р

СМЕТАНА

50р

ХРЕН

50р



Новинка!

Десертная карта

Медовик с ягодным соусом 70/25гр. – 200р.

Классические медовые коржи со сливочным кремом. Знакомый вкус дополненный ярким курдом из облепихи

Наполеон с ванильным кремом 105/10гр. – 300р.

Карамелизированное слоеное тесто с ванильным заварным кремом

Воздушное облако с облепихой 130гр. – 200р.

Запечённая меренга с облепиховым соусом и сливочно-творожным кремом

Молочный камешек – 120гр. – 250р.

Воздушный шоколадный бисквит под покрывалом из ванильного и шоколадного муссов

Морковный тарт 100гр. – 180р.

Ароматная морковная песочная тарталетка с грушей и запечённым творожным кремом внутри

Шоколадный фондан 60/30/10гр. – 300р.

Фондан на основе молочного бельгийского шоколада с кедровыми орешками и домашним ванильным мороженым

Птичье молоко 60/15/18гр. – 250р.

Нежное сливочное суфле с заварным бисквитом под вуалью из шоколада

Чайные профитроли с вишней 66гр. – 200р.

Хрустящая корочка профитролей, вишня и крем на основе чая молочный улун



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ 8 ШТУК

200р

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С СЫРНЫМ СОУСОМ И
КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 100/120г
(ПО ЖЕЛАНИЮ ПОДАЮТСЯ НА ПАРУ ИЛИ ЖАРЕННЫЕ)

230р

РАЗНОЦВЕТНЫЕ МАКАРОШКИ С ФАСОЛИНКАМИ
ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ, МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА И МОЛОЧНЫМ СОУСОМ
350г

(ПОДАЕТСЯ С ТЕРТЫМ СЫРОМ)

300р

СОСИСКИ «ПЯТАЧОК» 150г

190р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150г

120р

Предложение от Шефа

Вяленая острая оленина с
моченой брусникой
125гр. – 850р.

