



Меню

Menu

Салаты

Salads



АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ ЗАКУСОК 1200 ₽
Antipasti plate



**ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 820 ₽
Beef tartar with truffle sauce



**ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ
С АВОКАДО И СОУСОМ МАНГО** 810 ₽
Salmon tartar with avocado and mango sauce



**ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА
С АВОКАДО И ЧИЛИ** 790 ₽
Tuna tartar with avocado and chilli pepper



**КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА**

750 ₽

Beef carpaccio with parmesan mousse



**САЛАТ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ
И СОУСОМ ИЗ МАНГО**

800 ₽

Salad with parma ham and mango sauce



**ФЕРМЕРСКАЯ МОЦАРЕЛЛА
С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО**

660 ₽

Farm mozzarella
with Azerbaijan tomatoes and pesto sauce



**САЛАТ СО СВЕЖИМ
РАССОЛЬНЫМ СЫРОМ**

590 ₽

Salad with brine-ripened cheese



**САЛАТ ЦЕЗАРЬ
С КОПЧЁНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ** 670 ₽
Caesar salad with smoked chicken breast



**САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ
И МУССОМ ИЗ АВОКАДО** 790 ₽
Shrimp salad with avocado mousse



**САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ МАГРЕ
В ЯГОДНОМ СОУСЕ** 850 ₽
Duck breast magret with berry sauce



**САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ ТУНЦОМ
В СОУСЕ ТЕРИЯКИ** 750 ₽
Pickled tuna salad with teriyaki sauce



**ПАШТЕТ ИЗ УТКИ
СО СВЕЖЕИСПЕЧЕННОЙ ЧИАБАТТОЙ** 590 ₽
Poultry pate with freshly baked ciabatta



**БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ
И ТРАДИЦИОННЫМИ ГАРНИРАМИ** 800 ₽
Pancakes with red caviar and traditional garnishes



АССОРТИ БОЧКОВЫХ СОЛЕНИЙ 700 ₽
Assorted barrel pickles



**МИМОЗА С КИЖУЧЕМ
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

550 ₽

Mimosa with hot smoked coho salmon



ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ

550 ₽

Traditional salad Olivier



**БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЁДКА
СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА С УКРОПОМ,
ЛУКОМ И ДОМАШНИМ КАРТОФЕЛЕМ**

500 ₽

Salted Baltic herring with dill, onions
and homemade potatoes



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ
С СОУСОМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ**

500 ₽

Potato pancakes with wild mushroom sauce

Супы
Soups



**ТЫКВЕННЫЙ
КРЕМ-СУП**

450 ₽

Pumpkin cream-soup



**ГРИБНОЙ КРЕМ-КАПУЧИНО
С ФИСТАШКАМИ** **550 ₽**

Mushroom cream cappuccino
with pistachio



**КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С ТОРТЕЛЛИНИ** **400 ₽**

Chicken bouillon with tortellini



МЯСНОЙ СУП С БЕКОНОМ И ФАСОЛЬЮ **400 ₽**

Meat soup with bacon and beans



**БОРЩ СО СМЕТАНОЙ
И ЧЕСНОЧНОЙ ПАМПУШКОЙ,
ПОДАЁТСЯ В РЖАНОМ ХЛЕБЕ** **500 ₽**

Borsch with sour cream and garlic donut,
served in rye bread

Паста и ризотто

Pasta & risotto



**НЬЁКИ
ЧЕТЫРЕ СЫРА** 650 ₽
Four-cheese gnocchi



**ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ** 750 ₽
Penne with salmon in creamy sauce



**СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА** 750 ₽
Spaghetti carbonara



**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С УТКОЙ КОНФИ
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ** 800 ₽
Tagliatelle with duck confit and sun-dried tomatoes



**ЧЁРНОЕ РИЗОТТО С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ** 890 ₽
Black risotto with tiger prawns and parmesan cheese

Горячее

Main course



**УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ
В СОУСЕ ДЕМИ-ГЛАС
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

1280 ₽

Duck leg Confit with chestnut purée
and Demi-glacé sauce



**КУРИНАЯ ГРУДКА
В МАНГОВОМ СОУСЕ С БУЛГУРОМ**

750 ₽

Chicken fillet in mango sauce with bulgur



**ФИЛЕ ИСПАНСКОГО ДОРАДО
С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ В БЕЛОМ ВИНЕ**

1300 ₽

Spanish dorado fillet with seasonal vegetables in white wine



**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
С ПРИПУЩЕННЫМИ ОВОЩАМИ
И ВИННЫМ СОУСОМ**

1500 ₺

Salmon stek with steamed vegetables
and white wine sauce



**ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ,
ГЛАЗИРОВАННЫЙ В ТЕРИЯКИ
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ**

1200 ₺

Grilled tuna, glazed in teriyaki sauce,
with grilled vegetables



**СТЕЙК РИБАЙ С ПЕЧЁНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ САЛЬСА**

2600 ₺

Rib eye steak with baked potatoes and salsa sauce



**БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ И ДОМАШНИМ
КАРТОФЕЛЕМ ФРИ**

850 ₺

Burger with marble beef cotlet
and home-made french fries



**КЛАБ-СЕНДВИЧ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ**

550 ₽

Club-sandwich with truffle sauce



**КЛАССИЧЕСКИЙ БЕФСТРОГАНОВ
С КРЕМОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

800 ₽

Classic Beef Stroganoff with Potato Cream



**ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ
С ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ
И СОУСОМ ИЗ ХРЕНА**

500 ₽

Homemade dumplings with rustic sour cream
and horseradish sauce



**КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ И СУДАКА
ПОД СОУСОМ ИЗ ИКРЫ
И БЕЛОГО ВИНА**

850 ₽

Pike and zander cutlets with caviar
and white wine sauce

Десерты
Desserts



**ЛИМОННАЯ МЕРЕНГА С БЕРГАМОТОМ
И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ** 500 ₽

Lemon meringue with bergamot and fresh berries



**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ШАРИКОМ
СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО** 450 ₽

Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream



ГОРЯЧИЙ ГРУШЕВЫЙ ТАРТ 500 ₽

Hot pear tart



ДОМАШНИЙ МЕДОВИК

Home made honey cake

390 ₺



ДОМАШНИЙ ЧИЗКЕЙК С МАНГО

500 ₺

Homemade cheesecake



МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТ

Ice cream / Sorbet

120 ₺

Детское меню

Kids menu





**ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ
СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ**

250 ₽

Vegetable sticks with butter cream



**САЛАТ КАПУСТНЫЙ
С ЯБЛОКОМ И МОРКОВЬЮ**

250 ₽

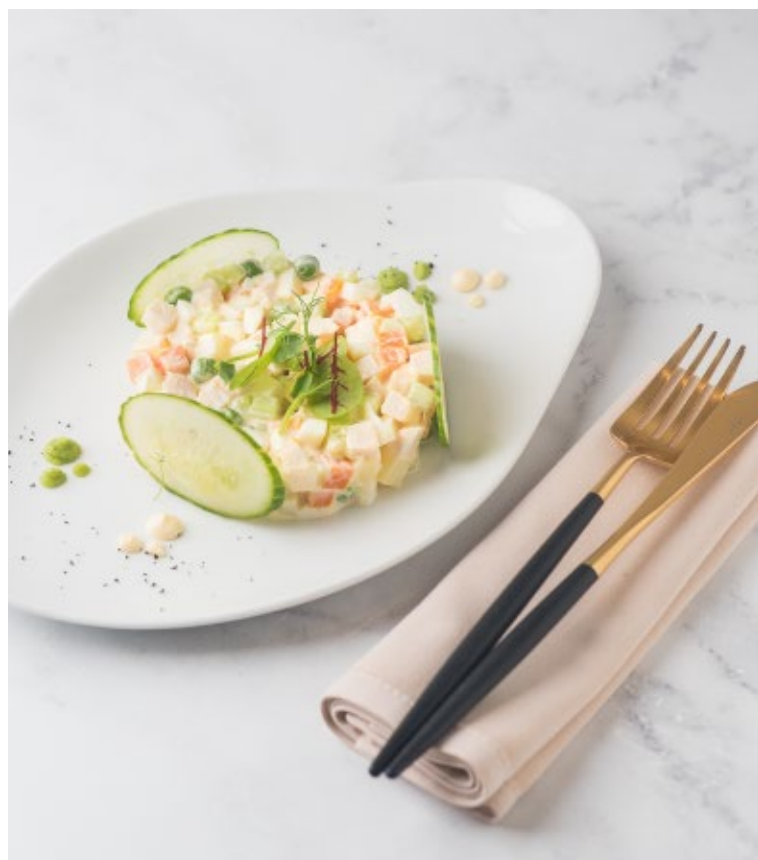
Cabbage salad with apple and carrot



**ОВОЩНОЙ САЛАТ
СО СМЕТАННОЙ ЗАПРАВКОЙ**

250 ₽

Vegetable salad with sour cream dressing



**ОЛИВЬЕ
С ОТВАРНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**

250 ₽

Olivier with boiled chicken breast



СУП С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 300 ₽

Chicken Meatball Soup



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ВЕРМИШЕЛЬЮ 300 ₽

Chicken broth with noodles



УХА С КРАСНОЙ РЫБОЙ 350 ₽

Ear with red fish



МИНИ-БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ 450 ₽

Mini burger with french fries



**ЦВЕТНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ
С МЯСОМ ЦЫПЛЁНКА**

400 ₽

Colored dumplings with chicken meat



**МОЛОЧНЫЕ СОСИСКИ
С МАКАРОШКАМИ**

350 ₽

Dairy sausages with pasta



**ШАШЛЫЧОК ИЗ ЛОСОСЯ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

500 ₽

Salmon shashlik with mashed potatoes



**БЛИНЧИКИ
С ТВОРОГОМ ИЛИ ЯГОДАМИ**

250/300 ₽

Pancakes with cottage cheese or berries



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ И СМЕТАНОЙ 250 ₺

Dumplings with cherries and sour cream



**КАША РИСОВАЯ ИЛИ ОВСЯНАЯ
С НАЧИНКАМИ НА ВЫБОР:
ЯБЛОКО С КОРИЦЕЙ ИЛИ ЯГОДЫ 300 ₺**

Rice or oatmeal porridge with toppings of your choice:
apple with cinnamon or berries



**МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ:
КЛУБНИЧНЫЙ/ВАНИЛЬНЫЙ/ШОКОЛАДНЫЙ 220 ₺**

Milkshake: Strawberry / Vanilla / Chocolate



8 (812) 635 05 55
Lahta Plaza Hotel
197178, Россия , Санкт- Петербург
Приморский проспект., 78 к1