

ЛЕТНЕЕ
МЕНЮ

2024





Тунец с пряным кремом
из томатов

490 Р



Тако а-ля русс
с форелью

630 Р



Говядина с чипсами
из баклажанов

520 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ




МАРИНОВАННЫЙ ТУНЕЦ 490 Р
с пряным кремом из томатов


ОПАЛЕННАЯ ГОВЯДИНА 520 Р
с чипсами из баклажанов и кедровыми орешками

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 550 Р
с нежинскими огурцами

ТАКО А-ЛЯ РУСС С ФОРЕЛЮ 630 Р
и сыром креметте

БУРАТТА 650 Р
со сладкими томатами

 **АССОРТИ БРУСКЕТТ** 820 Р
с жареными креветками и соусом песто,
с копченым судаком и картофельными чипсами,
с ростбифом и жареными шампиньонами,
с томатами конкассе и базиликом,
с форелью собственного посола и томатами конкассе

 **АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ** 890 Р
Пармезан, Монтеблун, Грюйер,
молодой козий сыр, лесные орехи,
виноград, Гриссини, инжирный джем

ХЛЕБ

Домашняя лепешка с песто и пармезаном 200 Р

Домашний пшеничный хлеб на закваске 200 Р
с фермерским маслом



Хрустящий салат
с креветками

550 Р



Салат с тунцом
и авокадо

670 Р



Салат с жареным
кальмаром

630 Р

САЛАТЫ



ОВОЩНОЙ САЛАТ 490 Р
с маринованными оливками и соусом из феты

ХРУСТЯЩИЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ 550 Р
в апельсиновой заправке

САЛАТ С РОСТБИФОМ, 590 Р
сладкими томатами и соусом чимичурри

САЛАТ С УТКОЙ, 590 Р
маринованной грушей
и соусом из черной смородины

САЛАТ С ЖАРЕНЫМ КАЛЬМАРОМ 630 Р
и киноа

САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ ТУНЦОМ, 670 Р
авокадо и томатами черри

САЛАТ С КРАБОМ, 690 Р
свежей грушей и кукурузным соусом



Кукурузный суп

550 Р

с креветками

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



ОКРОШКА НА КВАСЕ..... 450 Р
с тамбовским окороком

ХОЛОДНЫЙ БОРЩ..... 470 Р
с ростбифом

ГОРЯЧИЕ СУПЫ



СЛИВОЧНАЯ УХА..... 450 Р

КУКУРУЗНЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ..... 550 Р

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП 590 Р
с томленой телятиной

УТИНОЕ КОНСОМЕ 620 Р
с мини-пельмешками из томленой утки



Мини-голубцы

400 Р

с томлёной индейкой



Жареный халуми

670 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



МИНИ-ГОЛУБЦЫ.....400 Р
с томленой индейкой и кремом из цукини

ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ.....450 Р
с грибным муссом

ПИРОЖКИ С ТОМЛЕННЫМ КРОЛИКОМ.....500 Р
и грибным муссом

ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ.....640 Р
с кукурузным соусом

ДОМАШНИЕ ВАРЕНИКИ.....670 Р
с подкопченным говяжьим языком

ЖАРЕННЫЙ ХАЛУМИ.....670 Р
с грушевым соусом



Фаршированный кальмар
с крабом

850 Р

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ	750 Р
с картофельным пюре и грибами	
ЯЗЫЧКИ ЯГНЯТ	790 Р
с птитимом и муссом из Пармезана	
СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	820 Р
с запеченным картофелем и свекольным кремом	
ФАРШИРОВАННЫЙ КАЛЬМАР	850 Р
с крабом и трюфельным соусом	
УТИНАЯ ГРУДКА	850 Р
с апельсинами и кремом из запеченного сельдерея	
ЛАДОЖСКИЙ СУДАК	870 Р
с кремом из цветной капусты	
СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ	990 Р
с жареным брокколи и томатным кремом	

ГАРНИРЫ



МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ	220 Р
с укропом	
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	220 Р
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	220 Р
ХРУСТЯЩИЙ МИКС САЛАТОВ	290 Р
и свежих овощей	
ТЕПЛЫЙ САЛАТ	370 Р
из овощей-гриль	



Бифштеке из утки

550 Р



Скумбрия

670 Р

горячего копчения

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



БИФШТЕКС ИЗ УТКИ..... 550 Р
с сельдереем фри и свекольным соусом моле

СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ.....670 Р
с запеченным картофелем и овощами

СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ..... 690 Р
с картофелем айдахо и салатом коул-слоу

РЕБРА ТЕЛЕНКА.....1390 Р
в томатной глазури с киноа и свежими овощами

СТЕЙК СТРИПЛОЙН.....1650 Р
с домашней аджикой или демигласом на выбор

СТЕЙК РИБАЙ.....1990 Р
с домашней аджикой или демигласом на выбор



Крем-брюле

330 Р

с лесными ягодами



Творожный десерт

390 Р

ДЕСЕРТЫ



КРЕМ-БРЮЛЕ 330 Р
с лесными ягодами

ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ 390 Р
с компоте из черной смородины

БАНАНОВЫЙ БИСКВИТ 490 Р
с карамелизированным бананом,
миндальным муссом и ванильным мороженым

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ



ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ..... 130 Р
в ассортименте, 40 г

ДОМАШНИЙ СОРБЕТ 130 Р
в ассортименте, 40 г

 СИМПОЗИУМ 
РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС



Санкт-Петербург,
ул. Достоевского, 19/21 лит.М

(812) 670-25-00

 symposium-rest.ru

 madlab.bar