

LÚWO

LÚWO



EAST AND
ORIENTAL GREECE

CONCEPT

Гастрономия LÚWO сочетает основные элементы греческой традиции с влиянием Востока и Малой Азии, открывая свежее и современное прочтение восточного Средиземноморья.

Вдохновением послужила история Народов моря – лувийской цивилизации.

HISTORY

Истоки кухни корнями уходят к древним народам и цивилизациям, жившим на территории Анатолии: лувийцам и их потомкам хеттам. Лувийцы были могущественным народом, оказавшим значимое влияние на формирование культуры Греции и Малой Азии. Достоверной информации о них и их культуре осталось немного, в истории они остаются окутаны мистерией, оставляя свободу для интерпретации и исследования в рамках концепции LÚWO.



“HUPPAR”
символ чаши
в лувийском языке

ОВОЩИ ЗЕЛЕНЬ

Глазированный картофель с трюфелем	610
Брокколи, травы	620
Цветная капуста, тахини	490
Спаржа, чесночное масло	900
Томаты, гранатовый сироп	750
Ворох зелени	750

СОУСЫ

Рубленые травы / Тахини / Чемичури / Хариса / Соус из черных бобов 200



“LIBARE”

символ глагола «предлагать»
в лувийском языке

Разделить блюдо с близкими – важный символ приобщения и обмена теплом, эмоциями, чувствами. Приглашаем присоединиться к этой удивительной традиции.

В СТОЛ

Крудо из целого сибаса	2500
Сибас в соли	100 гр 900
Морской язык соли с каперсами	100 гр 1300
Цыпленок, лимонный соус, каперсы	2500
Шорт лойн	100 гр 1300
Рибай на кости	100 гр 1800

“MANIFESTO”

LÚWO – место, где современное видение смешано с аутентичным, переплетены традиции культур и техники гастрономии – все для эмоционального, гастрономического и эстетического опыта гостя.

Бренд-шеф Артем Чудненко

ORIGIN



символ предков
в лувийском языке


“AVUS”



символ мяса
в лувийском языке


“BOS”

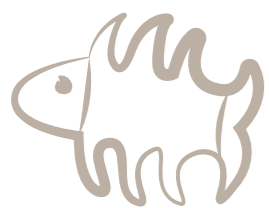
ХОЛОДНЫЕ МЕЗЕ

Оливки гриль, водоросли	650
Вяленая свекла, красный апельсин, сыр сюзьма	550
Гребешок, соус из миндаля, виноград	1350
Креветка карабинерос, соус из томатов, лист каперса	2400
 Дорадо с соусом из квашеных лимонов, слива	1100
Форель, лавандин, мятый томат	1200
Тунец, катаифи, маринованная дыня	1550
Хамачи, соус из огурца с кардамоном	2400
Говядина с соусом из тахини, жареный шпинат	900
Тартар из говядины, соус из суджука	1190
	
Крудо из целого сибаса	2500

Исследование сочетания Запада и Востока представлено в полной мере в разделе мяса и птицы. Баранина, говядина, ягненок, утка по-новому раскрываются, благодаря сочетанию с сочными овощами и пряностями.

МЯСО ПТИЦА

Куриное бедро, травы	900
 Фланк, соус из изюма, жареный шпинат	1600
Утиная грудка, нут, курага	1100
Кебаб из говядины с соусом из имбиря и травами	1600
Стриплойн 400гр, перечный соус, эстрагон	4100
Голень ягненка, пюре из баклажана, перец рамиро	2100
Каре баранины, соус из ферментированных бобов, греческий йогурт	1900



“PISCIS”

символ рыбы
в лувийском языке

Море – источник жизни древних лувийцев, поэтому рыба и морепродукты – основа нашего меню, которая органично сочетается с греческими традициями и средиземноморской любовью к большому количеству овощей, свежести, сочности блюд и восточной пикантностью.

РЫБА МОРЕПРОДУКТЫ


Тигровые креветки, томатный соус	2100
Кальмар, печеный баклажан, шпинат, соус хариса с жженым чили	1100
Марокканский осьминог, ананас на гриле, соус манго со специями	2500
Турецкая барабуля, соус из трав, кислый огурец	1850
Форель, пряный соус с зеленым горошком и икрой	1900
Сибас, овощи-гриль, мятый авокадо с фетой	1940




“FLAMAE”

символ огня
в лувийском языке

ГОРЯЧИЕ МЕЗЕ

Криспи цукини, сыр лабне, соус из цукини	480
Печеный халуми, луковица, соус из шпината и кардамона	600
Пирог с халуми, крем из грибов, шалфей	720
 Пирог-долма с бараниной, соус из имбиря и трюфеля, маринованный изюм, йогурт	1800

СПРЕДЫ

Бабагануш, мятый томат	450
Мухаммара, гранатовый сироп	450
Дзадзyki	450
 Хумус с ростками сои	450



“PANIS”
символ хлеба
в лувийском языке

Древние летописи гласят о том, сколь важное место занимал хлеб в жизни лувийцев, так он становится и неотъемлемой частью LÚWO, представленной различными вариациями и приготовленной в собственной печи.



ПИДЕ ПИТА

Пита	250
Лепешка, сыр с водрослями, чили мед	600
Лепешка, кальмар, хариса	600
Лепешка, хамса, соус из трав	600
Лепешка, баранина, соус из трюфеля	600

САЛАТЫ

Табуле, вяленая клюква	490
Цветная капуста, изюм, яблоко	550
Греческий	1100
Спаржа, огурец, авокадо, сыр Манури, крем из каперсов	1100
Томаты, маракуйя, страчателла, печенье из орегано	1250
Краб, листья салата, сельдерей, огурец, томат	2500
Романо, сардины, соус из тхины с анчоусом	1050

ЗЕРНА БОБОВЫЕ

Красная чечевица, маринованная тыква	690
 Манты со сморчками	1200
Орзо с морепродуктами, ботарга	2100
 Орзо с голенью барашка, пряный томат	1500

СУПЫ

Суп из батата, маринованные грибы, грецкий орех	850
Кокосовый биск, морепродукты	1290
Авголемоно	550