

# *Menu*

---





Салаты  
*Salads*



**АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ ЗАКУСОК 1750 ₺**

Antipasti plate



**ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ 970 ₺**

Beef tartar with truffle sauce



**ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО И СОУСОМ МАНГО 990 ₺**

Salmon tartar with avocado and mango sauce



**ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО И ЧИЛИ 940 ₺**

Tuna tartar with avocado and chilli pepper



**САЛАТ С УТИНОЙ  
ГРУДКОЙ МАГРЕ  
В ЯГОДНОМ СОУСЕ** 970 ₺

Duck breast magret  
with berry sauce



**МИМОЗА С ФОРЕЛЮ  
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ** 750 ₺

Mimosa with hot smoked trout



**САЛАТ С ПАРМСКОЙ  
ВЕТЧИНОЙ И СОУСОМ  
ИЗ МАНГО** 890 ₺

Salad with parma ham  
and mango sauce



**ФЕРМЕРСКАЯ МОЦАРЕЛЛА  
С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО** 700 ₺

Farm mozzarella  
with Azerbaijan tomatoes and pesto sauce



**САЛАТ СО СВЕЖИМ  
РАССОЛЬНЫМ СЫРОМ** 670 ₺

Salad with brine-ripened cheese



**САЛАТ ЦЕЗАРЬ  
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**

**760 ₺**

Caesar salad with smoked chicken breast



**ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ**

**690 ₺**

Traditional salad Olivier



**САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ  
ТУНЦОМ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ**

**890 ₺**

Pickled tuna salad with teriyaki sauce



**САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ  
И МУССОМ ИЗ АВОКАДО**

**920 ₺**

Shrimp salad with avocado mousse



**ПАШТЕТ ИЗ УТКИ  
СО СВЕЖЕИСПЕЧЕННОЙ  
ЧИАБАТТОЙ** 690 ₺

Poultry pate  
with freshly baked ciabatta



**КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ  
С МУССОМ  
ИЗ ПАРМЕЗАНА** 870 ₺

Beef carpaccio  
with parmesan mousse



**БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЁДКА  
СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА  
С УКРОПОМ, ЛУКОМ  
И ДОМАШНИМ  
КАРТОФЕЛЕМ** 690 ₺

Salted Baltic herrng with dill, onions  
and homemade potatoes

**АССОРТИ  
БОЧКОВЫХ  
СОЛЕНИЙ** 890 ₺

Assorted barrel pickles



**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МУССОМ ИЗ БАКЛАЖАНА И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ** 450 ₺

Bread basket with eggplant mousse and butter

A photograph of a bowl of red soup in a wooden bowl, with a gold spoon and a small bowl of green sauce. The text "Супы" and "Soups" is overlaid on the image.

Супы  
*Soups*



**ТЫКВЕННЫЙ  
КРЕМ-СУП**

**550 ₺**

Pumpkin cream-soup



**ГРИБНОЙ КРЕМ-КАПУЧИНО  
С ФИСТАШКАМИ**

**680 ₺**

Mushroom cream cappuccino  
with pistachio



**КУРИНЫЙ БУЛЬОН  
С ТОРТЕЛЛИНИ**

**490 ₺**

Chicken bouillon with tortellini



**МЯСНОЙ СУП С БЕКОНОМ И ФАСОЛЬЮ**

**550 ₺**

Meat soup with bacon and beans



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

**650 ₺**

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



A close-up photograph of a white plate containing a portion of black risotto. The risotto is garnished with several large, cooked shrimp and scallops. A semi-transparent white text box is overlaid on the center of the dish.

Паста и ризотто

*Pasta & risotto*



**НЬЁКИ  
ЧЕТЫРЕ СЫРА** 750 ₺  
Four-cheese gnocchi



**ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ** 870 ₺  
Penne with salmon in creamy sauce



**СПАГЕТТИ  
КАРБОНАРА** 850 ₺  
Spaghetti carbonara



**ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С УТКОЙ КОНФИ  
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ** 950 ₺  
Tagliatelle with duck confit and sun-dried tomatoes



**ЧЁРНОЕ РИЗОТТО С ТИГРОВЫМИ  
КРЕВЕТКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ** 990 ₺  
Black risotto with tiger prawns and parmesan cheese



Горячее

*Main course*



**БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ  
И ТРАДИЦИОННЫМИ ГАРНИРАМИ** 1250 ₺

Pancakes with red caviar and traditional garnishes



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ  
С СОУСОМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ** 600 ₺

Potato pancakes with wild mushroom sauce



**КЛАБ-СЕНДВИЧ  
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 650 ₺

Club-sandwich with truffle sauce



**БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ  
ГОВЯДИНЫ И ДОМАШНИМ  
КАРТОФЕЛЕМ ФРИ** 980 ₺

Burger with marble beef cotelet  
and home-made french fries



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

**1400 ₺**

Duck leg Confit with chestnut purée  
and Demi-glacé sauce



**КУРИНАЯ ГРУДКА  
В МАНГОВОМ СОУСЕ С БУЛГУРОМ**

**900 ₺**

Chicken fillet in mango sauce with bulgur



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

**1500 ₺**

Spanish dorado fillet with seasonal vegetables in white wine



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

**1750 ₺**

Salmon steak with steamed vegetables  
and white wine sauce



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

**1400 ₺**

Grilled tuna, glazed in teriyaki sauce,  
with grilled vegetables

**СТЕЙК РИБАЙ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ САЛЬСА 4800 ₺**

Rib eye steak with baked potatoes and salsa sauce



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

Homemade dumplings with rustic sour cream  
and horseradish sauce

**690 ₺**



**КЛАССИЧЕСКИЙ БЕФСТРОГАНОВ  
С КРЕМОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

Classic Beef Stroganoff with Potato Cream

**990 ₺**



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

Pike and zander cutlets with caviar  
and white wine sauce

**950 ₺**

A close-up photograph of a slice of cheesecake on a white plate. The cheesecake has a thick, white cream layer on top of a golden-brown crust. It is garnished with fresh raspberries and a small sprig of green herb. A vibrant yellow sauce is drizzled over the slice and around it on the plate. In the background, a white napkin is folded, and a gold-colored fork and knife are tucked under it.

Десерты  
*Desserts*





**ЛИМОННАЯ МЕРЕНГА С БЕРГАМОТОМ  
И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ** 650 ₺  
Lemon meringue with bergamot and fresh berries



**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ШАРИКОМ  
СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО** 550 ₺  
Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream



**ГОРЯЧИЙ ГРУШЕВЫЙ ТАРТ** 590 ₺  
Hot pear tart



**ДОМАШНИЙ МЕДОВИК**

**530 ₺**

Home made honey cake



**ДОМАШНИЙ ЧИЗКЕЙК С МАНГО**

**580 ₺**

Homemade cheesecake



**МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТ**

**190 ₺**

Ice cream / Sorbet



Детское меню

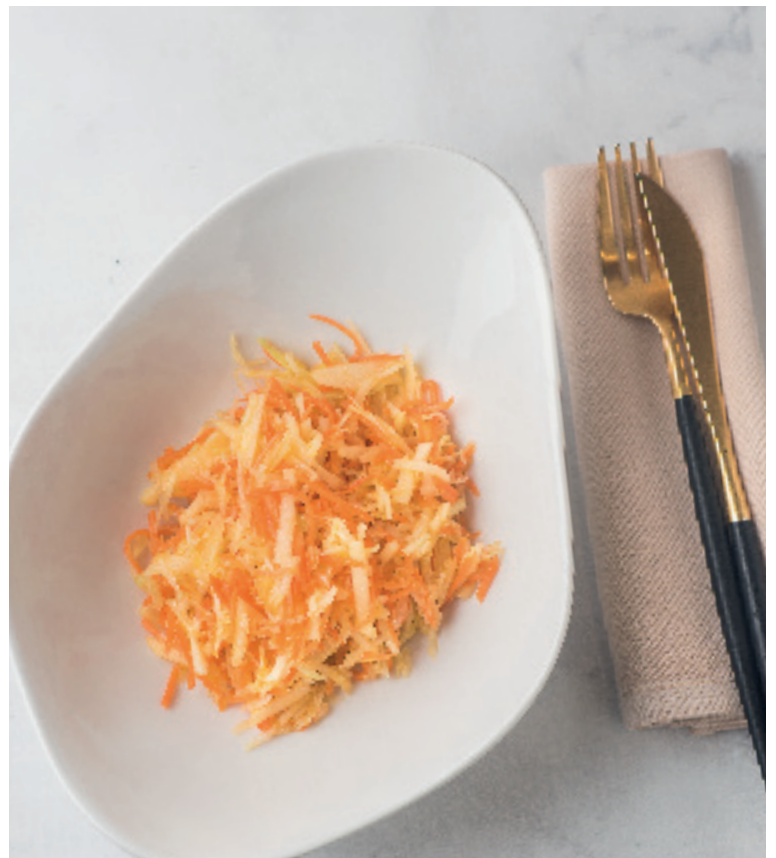
*Kids menu*



**ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ  
СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ**

**300 ₺**

Vegetable sticks with butter cream



**САЛАТ КАПУСТНЫЙ  
С ЯБЛОКОМ И МОРКОВЬЮ**

**270 ₺**

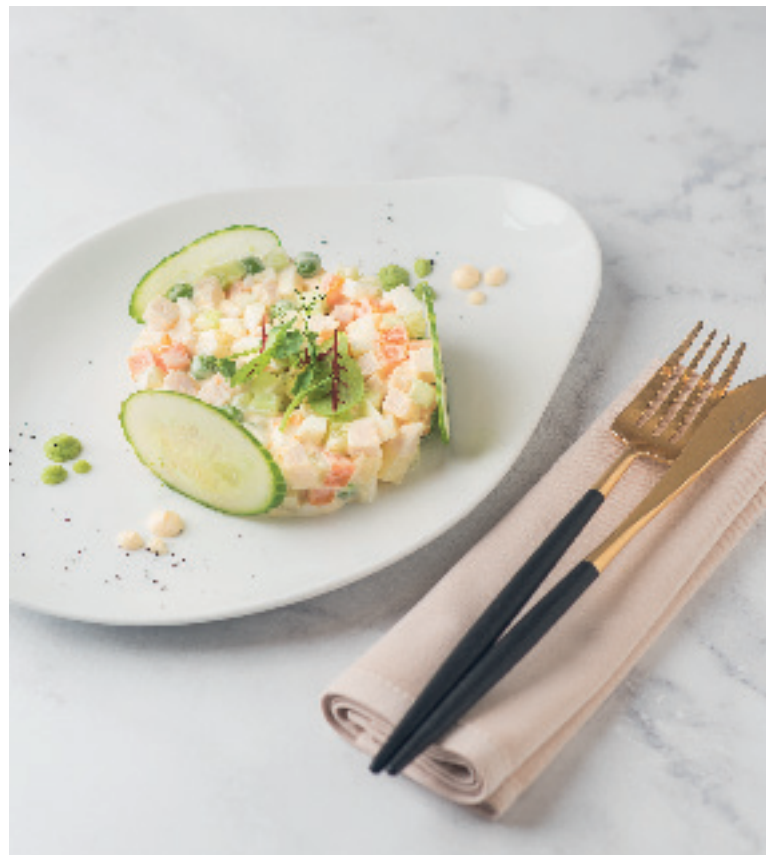
Cabbage salad with apple and carrot



**ОВОЩНОЙ САЛАТ  
СО СМЕТАННОЙ ЗАПРАВКОЙ**

**300 ₺**

Vegetable salad with sour cream dressing



**ОЛИВЬЕ  
С ОТВАРНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**

**350 ₺**

Olivier with boiled chicken breast



**СУП С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 370 ₺**  
Chicken Meatball Soup



**КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ВЕРМИШЕЛЬЮ 370 ₺**  
Chicken broth with noodles



**УХА С КРАСНОЙ РЫБОЙ 420 ₺**  
Ear with red fish



**МИНИ-БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ 580 ₺**  
Mini burger with french fries



**ЦВЕТНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ  
С МЯСОМ ЦЫПЛЁНКА**

Colored dumplings with chicken meat

**480 ₺**



**МОЛОЧНЫЕ СОСИСКИ  
С МАКАРОШКАМИ**

Dairy sausages with pasta

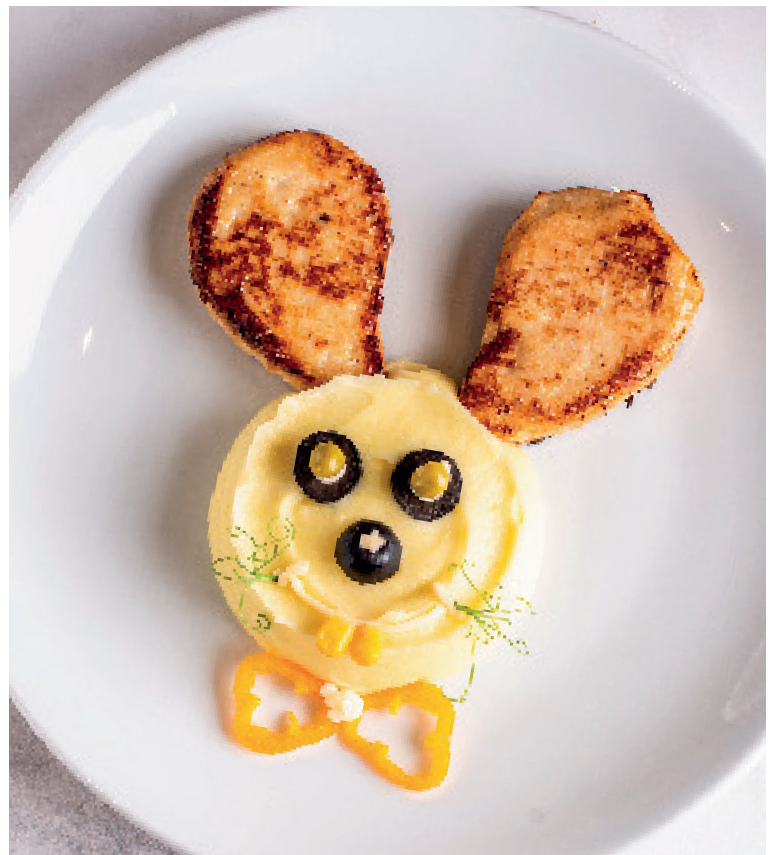
**450 ₺**



**ШАШЛЫЧОК ИЗ ЛОСОСЯ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Salmon shashlik with mashed potatoes

**650 ₺**



**КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Colored dumplings with chicken meat

**490 ₺**



**ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ  
И СМЕТАНОЙ**

**380 ₺**

Dumplings with cherries  
and sour cream



**БЛИНЧИКИ  
С ТВОРОГОМ  
ИЛИ ЯГОДАМИ**

**370/380 ₺**

Pancakes with cottage cheese  
or berries



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

**370/390 ₺**

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



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

**350 ₺**

Milkshake: Strawberry / Vanilla / Chocolate



8 (812) 635 05 55  
Lahta Plaza Hotel  
197178, Россия , Санкт- Петербург  
Приморский проспект, 78 к. 1