

Завтрак

в будние дни до 13:00

в выходные до 14:00

Каша овсяная или рисовая / крем Англиз / сезонный фрукт / ягоды / ядра семян	420.-
Сырники безглютеновые с рисовой мукой / сезонный джем / сметана / ягоды	490.-
Блины Креп Сюзетт	720.-
Глазунья 2 яйца / жареный бекон / гратен / авокадо	580.-
Бенедикт на бриоши / Гуакамоле / томаты / соус Беарнез / Советуем добавить: краб / лосось / креветки	580.-
Драник из цуккини / яйцо Пашот / Страчателла / красная икра Советуем добавить: краб / лосось / креветки	580.-
Английский Маффин с курицей / соус Цезарь / бекон	540.-
Большой завтрак / 2 яйца / бекон / митболы / нут в томатном соусе / картофель	790.-
Скрэмбл на тосте 2 яйца / креветки / соус Беарнез	720.-
Омлет 2 яйца / сезонные грибы / грибной мусс / зелёное пюре	790.-

Омлет Французский 3 яйца / Камамбер / Пармезан / 580.-
соус Беарнез

Советуем добавить: краб / лосось / креветки / боттарга

Круассан с лососем / сливочный хрен / 690.-
яйцо Пашот

Шакшука 2 яйца / крендель 560.-

Шакшука с рассольным сыром 2 яйца / крендель 620.-

Шакшука с ростбифом 2 яйца / крендель 840.-

Омлет \ Белковый омлет \ 220.-
Глазунья \ Скрэмбл - 3 яйца

Пашот - 2 яйца 220.-

Можно добавить к любому блюду:

Краб первая фаланга 25 г 560.-

Икра красная 10 г 260.-

Боттарга 5 г 300.-

Лосось \ Ростбиф 350.-

Креветки 300.-

Страчателла \ авокадо 300.-

Томаты \ зелень \ Пармезан \ 200.-
Халапеньо \ Бекон жареный

Raw

Устрицы в ассортименте и морские ежи

Ассортимент и цены уточняйте у официанта

Запечённая устрица / соус из сыра Горгонзола унаги / Пармезан / сезонные грибы	590.-
Карпаччо из Дальневосточного гребешка / щавелевый соус / сезонный фрукт / малина	980.-
Тартар из тунца / авокадо на гриле / соус Вафу / Страчателла / манго	980.-
Тартар лосось / авокадо / авокадо-крем / соус Понзу / манго	980.-
Тартар говядина / картофельный гратен / тартар из сезонных грибов / соус Беарнез	980.-
Дюжина устриц + 0,75 игристого	5 200.-

Антипасти

Сет сыров: Пармезан / Дор-Блю / Камамбер / Качотта с трюфелем / Скаморца / Сырный трюфель / Грецкий орех / курага / ягоды / мёд	980.-
Сет мясных закусок: Прошутто / Брезаолла / Коппа / Ростбиф / Вяленые томаты / Каперсы / Джонджоли / соус Песто	980.-
Сет солений: Корнишоны / Артишоки / с/с томаты Черри / мини патиссоны / Каперсы / оливки Каламата / Джонджоли / Вяленые томаты	890.-

Холодные закуски

Брускетта с лососем / авокадо / сливочный сыр	790.-
Брускетта с ростбифом / печёный перец	790.-
Брускетта с крабом / крем из авокадо	1300.-
Брускетта с тунцом Татаки / соус Маоне Унаги / томаты Черри	790.-
Паштет из утиной печени / масляная бриошь / вишнёвый кисель	520.-

Хумус с печёным перцем / Брокколи / Цукини / томаты / Пита	520.-
Бабагануш с гранатом / рассольный сыр / ремесленный хлеб	520.-
Вителло Тоннато / Артишоки / сыр Пармезан	980.-

Горячие закуски

Улитки с чесноком и зеленью	690.-
Креветки в миндальных лепестках / соус Васаби	690.-
Пончик с говяжьей щекой и моцареллой / луковый конфитюр / кисель из чёрной смородины	520.-
Хрустящие спринг-роллы с томлёным мясом молодого бычка / соус Цитрусовый Хойсин	840.-
Картофель Дофинуа / Жульен из осьминога / сезонные грибы / сыр Пармезан / грибной мусс	840.-
Баклажан печёный / сыр Страчателла / томаты / шпинат / кунжут Кимчи	620.-
Камамбер / слоёные тосты / апельсиновый конфитюр	880.-

Салаты

Зелёный салат с авокадо / бобы Эдамаме / брокколи / крем из авокадо / цуккини / соус Вафу	690.-
Фермерские томаты/ Сербская брынза / оливки Каламата / красный перец / красный лук	750.-
Буррата / томаты / сезонный фрукт / щавелевый соус / попкорн из зелёной гречки	920.-
Хрустящий баклажан / фермерские томаты	690.-
Тёплый салат с утиной печенью / печёная груша	750.-
Салат с Романо / куриная грудка / соус Цезарь	690.-
Салат с утиной Магре / сезонный фрукт / томаты / Щавелевый соус / Страчателла	980.-
Салат с лососем на подушке из мусса авокадо / брокколи / бобы Эдамаме / сливочный хрен / рисовые чипсы	890.-
Салат с камчатским крабом / Страчателла / манго / авокадо / соус Понзу / миндальный соус / лепестки миндаля	1500.-
Салат с креветками / авокадо / сыр Пармезан	850.-
Стейк салат / Стриплойн / томаты / печёный перец / соус Чимичурри	1 500.-

Супы

Борщ / томлёная сметана / домашнее сало / Бородинский хлеб	620.-
Сырный суп Чаудер с креветками и беконом	800.-
Буйабес	950.-
Куриный бульон / равиоли с крабом и креветкой	850.-

Паста и ризотто

Спагетти с куриной грудкой / соус томаты Черри / сезонные грибы / сыр Пармезан	720.-
Фетучини Арабьята с креветками Советуем добавить: боттарга	790.-
Чёрная паста / стейк лосося / сливочный шпинат / икра Советуем добавить: боттарга	1250.-
Фетучини с томатами / сыр Страчателла / Песто	940.-
Качо-э-пепе в головке Пармезана На выбор: боттарга / краб	1500.-
Ризотто с сезонными грибами	940.-
Ризотто с крабом / соус Биск	1190.-
Равиоли с крабом и креветкой / цитрусовый Биск / икра	1190.-
Пельмени с уткой / Перечный соус	820.-

Горячие блюда

Куриная грудка су-вид / французский рататуй / Пармантье из сельдерея и топинамбура / соус томаты 790.-

Котлеты из индейки / трюфельное пюре / медовые огурцы 640.-

Утиное Магре / Пармантье из сельдерея и топинамбура / сегменты апельсина / соус Жю трюфельный 980.-

Котлета из Чёрной трески и лосося / Пармантье из моркови / соус Белое Вино 980.-

Чёрная треска / соус Мисо белое вино / овощи соте / бобы Эдамаме / Зелёное пюре 1 300.-

Стейк лосося / брокколи / цукини / Зелёное пюре / соус Томаты Черри 1 350.-

Советуем добавить: боттарга

Осьминог / картофель по-Скандинавски / брокколи / соус Белое Вино 1 500.-

Дальневосточный гребешок / трюфельное пюре / соус Белое Вино 1 500.-

Голубцы из Савойской капусты с томлёным мясом молодого бычка / Вешенки / Эспума из Белых грибов 1 100.-

Говяжьи щёчки / картофельное пюре / Бермонте из цветной капусты / с/с огурцы 980.-

Бефстроганов с Белыми грибами /
картофельное пюре / трюфельная сметана 1 100.-

Филе миньон / Пармантье из сельдерея 1 500.-
и топинамбура / картофель по-Скандинавски /
чипс из топинамбура / соус Демиглас трюфельный

Стейк Стриплойн / картофельный гратен / 2 450.-
соус Чимичурри / соус Бурбон

Стейк Рибай Прайм / чипсы с трюфельным 3 400.-
Пармезаном / соус Чимичурри / соус Бурбон

Бургер из мраморной говядины / медовые огурцы / 950.-
перец Халапеньо

На выбор: чипсы с трюфельным Пармезаном
батат с трюфельным Айоли
картофель фри

Бургер от Шефа с говяжьими щёчками / 1 300.-
перец Халапеньо / сыр Пармезан / соус Бурбон /

На выбор: чипсы с трюфельным Пармезаном
батат с трюфельным Айоли
картофель фри

Цены указаны в рублях. Полный прейскурант вы можете запросить
у менеджера. Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом официанта.



Наведите камеру смартфона
на QR-код, чтобы посмотреть
фото блюд

Юрий Голоперов

Шеф-повар

Прошел путь от повара до су-шефа
в таких громких проектах, в том числе Мишленовских:

- Touche
- Белуга
- Buro ЦУМ
- Artest
- La petite Boulangerie

А также стал вторым в конкурсе «Лучший завтрак»
по версии Wheretoeat

*«Кухню Lark Cafe я выстраиваю, как универсальную
и понятную каждому гостю, но всегда стараюсь
удивлять сочетаниями ингредиентов и балансом
вкусов. А самые яркие вкусы представляю гостям
на гастроужинах или проводя Chef's Table»*

Основные кулинарные направления:

- Французская
- Нордическая
- Средиземноморская
- Авторские взгляды
- Fine dining

ПЕКАРНЯ–КОНДИТЕРСКАЯ

Ремесленный хлеб и выпечка — это символ уюта и семейных ценностей. Все производство, от замеса до выпекания — полностью ручной труд, натуральная закваска, высшее качество сырья и наша любовь.

Мы выпекаем небольшими партиями ежедневно, поэтому вы наслаждаетесь свежей выпечкой каждый день.

В ассортименте пекарни: ремесленный хлеб, кондитерские изделия, традиционные французские круассаны и эксклюзивные торты на заказ.

БАР

В барном меню Lark Cafe — ароматные авторские чаи и кофе собственной обжарки, крепкий алкоголь, оригинальные коктейли, которые разработаны для заведения бар-менеджером Пынзару Эдуардом.

Особого внимания заслуживает сидр, который подается в традициях севера Испании — на эскансиадоре. Прибор был изготовлен частным мастером специально для ресторана — это практически эксклюзив, так как в других столичных заведениях таких аутентичных приспособлений не найти.



Отсканируйте QR-код,
чтобы получить карту лояльности
Lark Family