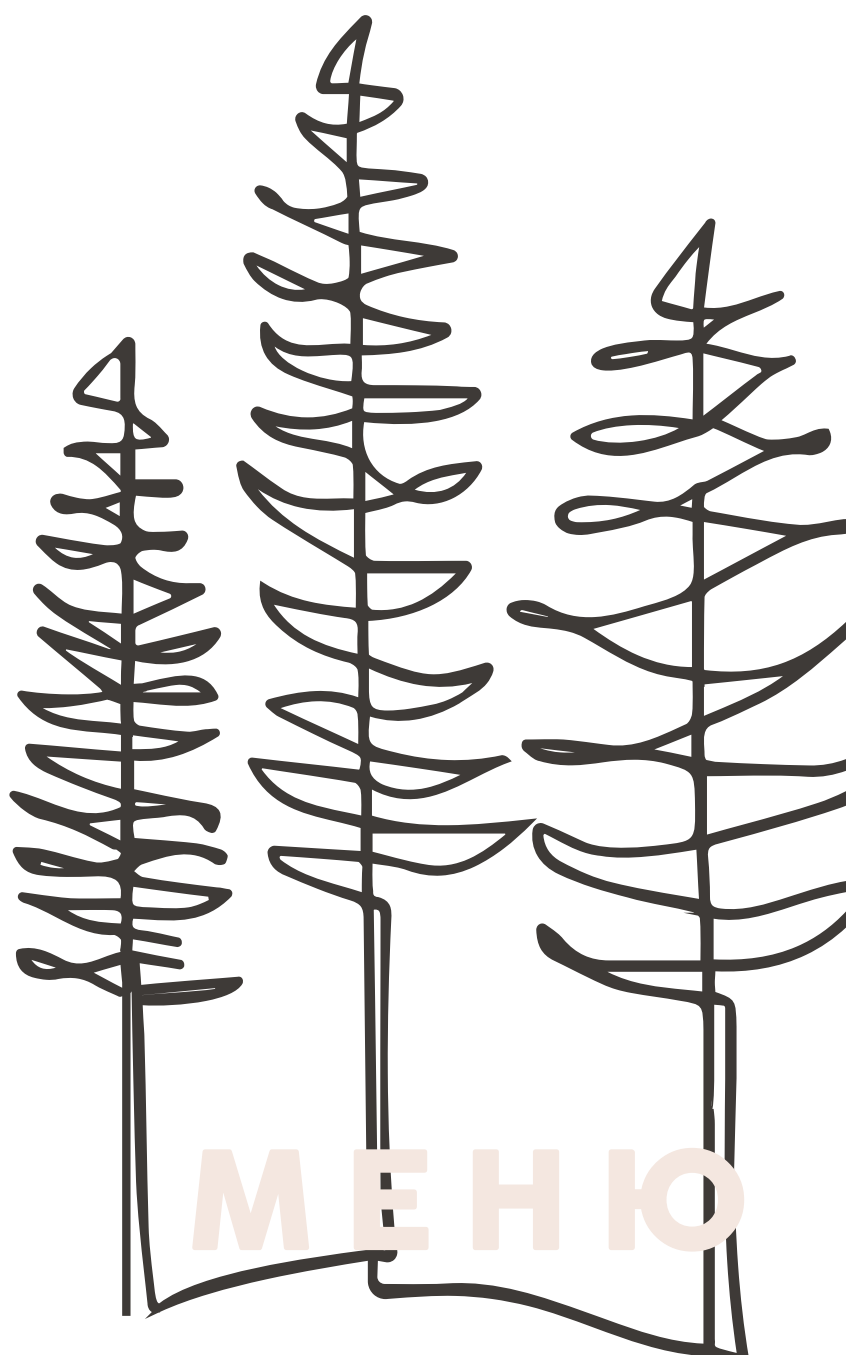




Есть что-то прекрасное в лете,
а с летом прекрасное в нас



ДОРОГОЙ ГОСТЬ, ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В РЕСТОРАН ЛЕТО!

ЛЕТО — это уникальный всесезонный ресторан, принимающий своих гостей в любое время года, вне зависимости от погодных условий. Мы согреваем наших гостей в морозные сибирские вечера и дарим чувство приятной летней прохлады в самые жаркие дни.

Мы выбираем только лучшие сезонные продукты высокого качества. Поэтому каждое время года для вас подаётся особенное меню, наполненное уникальными вкусовыми сочетаниями.

Для меня, как Шеф-повара, настоящее вдохновение — создавать и делиться с вами результатами своего труда. Уверен, меню ресторана ЛЕТО сможет завоевать ваше внимание, приятно удивить и изменить взгляд на гастрономические ощущения.

ЖЕЛАЮ ВАМ НОВЫХ ЯРКИХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ!

**С любовью и заботой,
Шеф-повар Артур Торосян**

- Что ты мне подарить, лето? - Много солнечного света! В небе радугу-дугу! И ромашки на лугу!

STARTERS

Тар-тар Franchi в хрустящей тарталетке	350 40 гр.
Бриошь с угрём, авокадо и малиновым луком	350 50 гр.
Севиче из креветок, авокадо и спелых томатов	490 75 гр.
Эклер с крабом и гуакамоле	750 50 гр.
Профитроли с чёрной икрой и кремом из водорослей с карамелизированным беконом	1 750 35 гр.
Профитроли с красной икрой и кремом из водорослей с карамелизированным беконом	350 35 гр.
Краб с кремом гуакамоле и чипсами из красного щавеля	890 65 гр.
Чипсы цельнозерновые с чёрной икрой и чесноком	1 750 35 гр.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ «НАЧАЛО»

Сет «НАЧАЛО» символизирует первый шаг нашего стремления к гастрономической вершине. В сете собраны сочетания, которые являются ярким олицетворением концепции меню, с которым вам еще предстоит познакомиться.

- Тар-тар Franchi в хрустящей тарталетке
- Бриошь с угрём, авокадо и малиновым луком
- Севиче из креветок, авокадо и спелых томатов
- Эклер с крабом и гуакамоле
- Профитроли с красной икрой и кремом из водорослей с карамелизированным беконом
- Краб с кремом гуакамоле и чипсами из красного щавеля

3 590
315 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из цветной капусты	450 150 гр.
Зеленое тако с уткой и хрустящим луком	680 150 гр.
Паштет из цыплёнка с пеканом и сезонной ягодой	650 140/50 гр.
Хумус с крабом и свежими овощами	680 150/50 гр.
Крудо из сибаса с трюфельным понзу	950 130 гр.
Тар тар из говядины с муссом пармезан на цельнозерновых тостах	590 130 гр.
Буратта с хурмой	1 050 230 гр.

САЛАТЫ

Овощной салат с авокадо и злаками	550 180 гр.
Салат с крабом, авокадо и томатами	1 750 200 гр.
Салат с осьминогом, картофелем, соусом дзадзыхи и ромеско	950 200 гр.
Салат с жареной маринованной говяжьей вырезкой, овощами и маринованными грибами муэр	690 190 гр.
Салат с грушей, авокадо, креветками и ореховым соусом	950 225 гр.
Салат с кунжутным цыплёнком, томатами, киноа и имбирным соусом	650 175 гр.
Салат с уткой, картофелем, грибами, кедровыми орехами и ягодами	750 170 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мини тако с глазированными креветками и гуакамоле	890 180 гр.
Креветки обжаренные с чесноком, петрушкой и сельдереем в сладком соевом соусе	1 050 165 гр.
Батат фри с трюфельной пастой, пармезаном и двумя соусами	550 150/25/25 гр.
Брокколи с соусом карри и миндалем	640 250 гр.
Хрустящие баклажаны с личи, кешью и кинзой	890 200 гр.
Обжаренная белокачанная капуста с перечным соусом	550 265 гр.

СУПЫ

Суп сырный с карамелизированным беконом	690 350 гр.
Буйабес (французкая похлёбка с 4-мя видами морепродуктов: палтус, кальмар, лангустины, мидии)	1 090 350 гр.

СЕТЫ НА КОМПАНИЮ



ГОРЯЧИЙ СЕТ МОРЕПРОДУКТОВ

Палтус, лангустины, гребешки, кальмар, мидии, креветки, соус средиземноморский, шпинат, лимон, чиабатта

5 850

1 000 гр.

ГОРЯЧИЙ МЯСНОЙ СЕТ

Язык говяжий, рёбра свиные, медальоны из говяжьей вырезки, грудка цыплёнка на гриле, картофель бейби с чесноком и розмарином, халапеньо, корнишоны, малиновый лук, соус демигляс, чиабатта

5 690

1 000 гр.

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

Камамбер, пармезан, дор блю, оливки, свинина сыровяленая, говядина сыровяленая, ягода свежая, орех кедровый, конфитюр инжирный

2 250

300 гр.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Палтус с лисичками и птитим в сливочном соусе со шпинатом	1 950 235 гр.
Котлета крабовая с брокколи, гуакамоле и соусом чили лайм	1 750 200 гр.
Ризотто с крабом	1 250 225 гр.
Кальмар в сливочном соусе с обжаренным брокколи, картофелем и Пак Чой	850 250 гр.
Лапша рисовая с креветками в пряном кислом тамариндовом соусе (остра регулируется)	650 280 гр.
Сибас запечённый в фольге с томатами, сельдереем и оливками	5 950 1 шт.
Сибас МИНИ запечённый в фольге с томатами, сельдереем и оливками	3 550 1 шт.
Сибас жареный на сковороде	5 950 1 шт.
Сибас МИНИ жареный на сковороде	3 550 1 шт.
Осьминог запеченный с картофелем, паприкой, каперсами и соусом ромеско	1 750 300 гр.
Котлета из синекорого палтуса с икорным соусом и картофельным пюре с трюфельным маслом	1 550 280 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Ребра свиные с глазированным запечённым баклажаном и кунжутом кимчи	1 050 360 гр.
Жареная говяжья вырезка с шампиньонами, красным луком, кремом из цветной капусты, сельдереем и хрустящим луком	1 290 260 гр.
Бургер с сырным бифштексом с картофелем фри, трюфельным маслом, пармезаном и сырным соусом	1 890 350 гр.
Бифштекс с начинкой из сыра и зелени <i>подается на фокачча со свежими томатами</i>	1 890 250 гр.
Утиная грудка с грибами шимиджи и утиным жу	1 290 280 гр.
Котлета куриная с лисичками и пюре с васаби и шпинатом	790 300 гр.
Томленая голень ягненка с зеленым луком и картофельным пюре с маслом донника	1 750 400 гр.

СТЕЙКИ

Стейк из говяжьей вырезки	2 750 200 гр.
Рибай	2 750 4 550 200 гр. 400 гр.

СОУСЫ

Перечный	90 50 гр.
Сальса из трав	150 50 гр.
Брусничный с розмарином	90 50 гр.
Домашний BBQ на копчёной грудинке с халапеньо	150 50 гр.

ХЛЕБ И МАСЛО

Чиабатта	60 55 гр.
Фокачча с моцареллой и зеленью	490 200 гр.
Чипсы цельнозерновые	90 50 гр.
Масло сливочное ароматное со специями	130 35 гр.

АКВАРИУМ

ИКРА

Икра чёрная	1 560 10 гр.
Икра красная	440 10 гр.
Икра щуцья	380 10 гр.

МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

Устрица Жилардо (Франция)	1 050 1 шт.
Устрица Джоли (Африка, Намибия)	850 1 шт.
Устрица Муроцу (Япония)	850 1 шт.
Устрица Макка (Китай)	450 1 шт.
Устрица Хасанская (Россия, Дальний Восток) *сезонный продукт	380 1 шт.
Устрица святой патрик (Ирландия)	950 1 шт.
Гребешок с соевым соусом собственного приготовления	580 1 шт.
Гребешок жареный на сливочном масле с петрушкой	580 1 шт.
Гребешок запечённый с песто	580 1 шт.
ЁЖ	580 1 шт.

КРАБ (по предзаказу)

Отварной краб	1 250 100 гр.
ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ С ПЕТРУШКОЙ И ХРУСТЯЩЕЙ ЧИАБАТТОЙ	
Жульен из краба и отварные клешни	1 350 100 гр.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

сет на двоих из свежих морепродуктов

- гребешок 2шт
- устрица джоли 2шт
- устрица макка 2 шт
- еж 2 шт
- краб со страчателлой и цитрусовым
дрессингом 2 шт

5 950

ДЕСЕРТЫ

Наполеон с малиной	590 150
Эклер с ванильным кремом и клубникой	350 100
Торт медовый со взбитыми сливками и сезонными фруктами	650 150
Домашний торт с вишней	590 160
Лимонный крем блюле	440 120

*Опять смеётся лето в открытое окно,
И солнышка, и света полным, полным-полно!*

ЗАВТРАКИ

с 11.00 до 14.00
по будням

с 11.00 до 15.00
по выходным

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Скрембл с креветками,
авокадо и страчателлой **950**
225 гр.

Глазунья с беконом,
картофелем и томатами **450**
230 гр.

NEW
Глазунья из перепелиных яиц
с чёрной икрой **2 590**
155 гр.
на картофельных драниках
с цуккини

NEW
Яйцо отварное, бриошь,
масло сливочное. Подаётся
с паштетом из цыплёнка /
инжирным конфитюром **750**
200 гр.

NEW
Омлет с угрём, спелым
авокадо, шпинатом и сыром
моцарелла **1 090**
235 гр.

КАШИ

NEW
Любимый завтрак Шефа
(Ячневая каша, отварное яйцо
подаётся с джемом
и сливочным маслом) **650**
325 гр.

Сливочная овсяная каша
со свежими ягодами **390**
250 гр.

Каша рисовая на кокосовом
молоке с карамелизированным
бананом и кедровыми орехами **450**
250 гр.

ЗАВТРАКИ НА ТОСТАХ

Сырный Крок Мадам
с ветчиной и трюфельной
пастой **850**
300 гр.

Бенедикт с крабом **1 250**
170 гр.

БУТЕРБРОДЫ С ИКРОЙ

С красной **950**
100 гр.

С щучей **950**
100 гр.

С чёрной **2 950**
90 гр.

СЛАДКИЕ ЗАВТРАКИ

NEW
Сливочный творог, с чёрной
смородиной и йогуртом **550**
220 гр.

NEW
Оладьи со спелыми фруктами,
мороженым и шоколадом **550**
250 гр.