

# Завтрак

в будние дни до 13:00

в выходные до 14:00

Каша овсяная или рисовая / крем Англиз / сезонный фрукт / ягоды / ядра семян	420.-
Гранола / Греческий йогурт / щавелевый соус / свежие ягоды / малиновый Курд	650.-
Сырники безглютеновые с рисовой мукой / сезонный джем / сметана / ягоды	490.-
Блины Креп Сюзетт	690.-
Глазунья 2 яйца / жареный бекон / гратен / авокадо	560.-
Бенедикт на бриоши / битый авокадо / томаты / соус Беарнез / Советуем добавить: краб / лосось / креветки	560.-
Драник из цукини / яйцо Пашот / Страчателла / красная икра Советуем добавить: краб / лосось / креветки	560.-
Английский Маффин с курицей / соус Цезарь / бекон	490.-
Большой завтрак / 2 яйца / бекон / митболы / нут в томатном соусе / картофель	780.-
Скрэмбл на тосте 2 яйца / креветки / соус Беарнез	720.-
Омлет 2 яйца / Сморчки / грибной мусс / зелёное пюре	780.-

Омлет Французский 3 яйца / Камамбер / Пармезан / 560.-  
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 550.-

---

Икра красная 10 г 220.-

---

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.-
Севиче из сибаса / розовые томаты / чипсы из Тапиоки / соус Понзу / соус Вафу	980.-
Карпаччо из Дальневосточного гребешка / щавелевый соус / персик / малина	980.-
Тартар из тунца / авокадо на гриле / соус Вафу / Страчателла / манго	980.-
Тартар лосось / авокадо / авокадо-крем / соус Понзу / манго	850.-
Тартар говядина / картофельный гратен / тартар из сезонных грибов / соус Беарнез	980.-
Дюжина устриц + 0,75 игристого	4 800.-

---

## Антипасти

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

---

## Холодные закуски

Брускетта с лососем / авокадо / сливочный сыр	790.-
Брускетта с ростбифом / печёный перец	790.-
Брускетта с крабом / битый авокадо	1250.-
Брускетта с тунцом Татаки / соус Маоне Унаги / томаты Черри	790.-
Паштет из утиной печени / масляная бриошь / вишнёвый кисель	490.-

Хумус с печёным перцем / свежие овощи / бобы Эдамаме / Пита	490.-
Бабагануш с гранатом / рассольный сыр / ремесленный хлеб	490.-
Ростбиф Тонато / Артишоки / сыр Пармезан	980.-

## Горячие закуски

Лангустины / цитрусовый Биск / Соус Беарнез / Соус Чимичурри / Бриошь / Солёный лимон	980.-
Улитки с чесноком и зеленью	690.-
Креветки в миндальных лепестках / соус Васаби	690.-
Хрустящие спринг-роллы с томлёным мясом молодого бычка / соус Цитрусовый Хойсин	780.-
Картофель Дофинуа / Жульен из осьминога / Сморчки / 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 / цукини / соус Вафу	690.-
Фермерские томаты/ Сербская брынза / оливки Каламата / красный перец / красный лук	750.-
Буратта / томаты / карамелизированный персик / щавелевый соус / попкорн из зелёной гречки	920.-
Хрустящий баклажан / фермерские томаты	620.-
Тёплый салат с утиной печенью / печёная груша	690.-
Салат с Романо / куриная грудка / соус Цезарь	690.-
Салат с утиной Магре / карамелизированный персик / томаты / лимонный Глейс / Страчателла	940.-
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 с томатной водой / 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	590.-
Гаспачо / Королевская креветка	840.-
Окрошка с ростбифом	
- на кефире	640.-
- на квасе	640.-
Куриный бульон / равиоли с крабом и креветкой	780.-

---

## Паста и ризотто

Спагетти с куриной грудкой / соус томаты Черри и каперсы / сезонные грибы / сыр Пармезан	690.-
Фетучини Арабьята с креветками Советуем добавить: боттарга	780.-
Чёрная паста / стейк лосося / сливочный шпинат / икра Советуем добавить: боттарга	1250.-
Фетучини с томатами / сыр Страчателла / Песто	940.-
Ризотто со Сморчками и Белыми грибами	940.-
Ризотто с крабом / соус Биск	1100.-
Равиоли с крабом и креветкой / цитрусовый Биск / икра	1100.-
Пельмени с уткой / Перечный соус	820.-

---

## Горячие блюда

Куриная грудка су-вид / рататуй / Пармантье из сельдерея и топинамбура / соус Песто / соус томаты-каперсы / ростки подсолнуха	780.-
Котлеты из индейки / трюфельное пюре / медовые огурцы	640.-
Утиное Магре / Пармантье из сельдерея и топинамбура / конкасе апельсина / соус Жю трюфельный	980.-
Сибас филе / соус Белое Вино/ припущенные овощи	1 250.-
Чёрная треска / соус Мисо белое вино / лук Порей / овощи соте / бобы Эдамаме / Зелёное пюре	1 250.-
Стейк лосося / брокколи / цукини / Зелёное пюре / соус Томаты Черри / чипс из топинамбура <small>Советуем добавить: боттарга</small>	1 350.-
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	980.-
Говяжьи щёчки / картофельное пюре / Бермонте из цветной капусты / огурцы медовые	980.-
Бефстроганов с Белыми грибами / картофельное пюре / трюфельная сметана	1100.-



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 3 200.-  
Пармезаном / соус Чимичурри / соус Бурбон

---

Бургер из мраморной говядины / медовые огурцы / 900.-  
перец Халапеньо

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

---

Бургер от Шефа с говяжьими щёчками / 1 200.-  
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