

Menu



Салаты

Salads



АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ ЗАКУСОК 1500 ₺

Antipasti plate



**ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ 920 ₺**

Beef tartar with truffle sauce



**ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ
С АВОКАДО И СОУСОМ МАНГО 900 ₺**

Salmon tartar with avocado and mango sauce



**ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА
С АВОКАДО И ЧИЛИ 870 ₺**

Tuna tartar with avocado and chilli pepper



**САЛАТ С УТИНОЙ
ГРУДКОЙ МАГРЕ
В ЯГОДНОМ СОУСЕ** 950 ₽

Duck breast magret
with berry sauce



**МИМОЗА С КИЖУЧЕМ
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ** 600 ₽

Mimosa with hot smoked
coho salmon



**САЛАТ С ПАРМСКОЙ
ВЕТЧИНОЙ И СОУСОМ
ИЗ МАНГО** 880 ₽

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** 650 ₽

Salad with brine-ripened cheese



**САЛАТ ЦЕЗАРЬ
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**

750 ₽

Caesar salad with smoked chicken breast



ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ

620 ₽

Traditional salad Olivier



**САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ
ТУНЦОМ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ**

870 ₽

Pickled tuna salad with teriyaki sauce



**САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ
И МУССОМ ИЗ АВОКАДО**

870 ₽

Shrimp salad with avocado mousse



**ПАШТЕТ ИЗ УТКИ
СО СВЕЖЕИСПЕЧЕННОЙ
ЧИАБАТТОЙ 650 ₽**

Poultry pate
with freshly baked ciabatta



**КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
С МУССОМ
ИЗ ПАРМЕЗАНА 850 ₽**

Beef carpaccio
with parmesan mousse



**БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЁДКА
СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА
С УКРОПОМ, ЛУКОМ
И ДОМАШНИМ
КАРТОФЕЛЕМ 550 ₽**

Salted Baltic herrng with dill, onions
and homemade potatoes

**АССОРТИ
БОЧКОВЫХ
СОЛЕНИЙ 850 ₽**

Assorted barrel pickles



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МУССОМ ИЗ БАКЛАЖАНА И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Bread basket with eggplant mousse and butter

450 ₽

A high-quality food photograph featuring a large, rustic bread bowl filled with a vibrant red soup. The bread bowl is made of dark, crusty bread and sits on a white plate. To the right of the bread bowl is a small white bowl containing a white cream-based sauce, garnished with green herbs and black seeds. In the foreground, a single round bread roll is topped with a dollop of white cream. In the background, a white napkin is folded, and a gold spoon rests on it. The entire scene is set against a light, neutral background.

Супы
Soups



**ТЫКВЕННЫЙ
КРЕМ-СУП**

500 ₽

Pumpkin cream-soup



**ГРИБНОЙ КРЕМ-КАПУЧИНО
С ФИСТАШКАМИ** **600 ₽**

Mushroom cream cappuccino
with pistachio



**КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С ТОРТЕЛЛИНИ** **450 ₽**

Chicken bouillon with tortellini



МЯСНОЙ СУП С БЕКОНОМ И ФАСОЛЬЮ **500 ₽**

Meat soup with bacon and beans



**БОРЩ СО СМЕТАНОЙ
И ЧЕСНОЧНОЙ ПАМПУШКОЙ,
ПОДАЁТСЯ В РЖАНОМ ХЛЕБЕ** **550 ₽**

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

A close-up photograph of a white plate containing a serving of black risotto. The risotto is topped with several large, cooked shrimp and two scallops. A small amount of yellow oil is visible on the right side of the plate. In the background, a gold spoon and a gold fork are visible on a light-colored surface.

Паста и ризотто

Pasta & risotto



**НЬЁКИ
ЧЕТЫРЕ СЫРА** 720 ₽
Four-cheese gnocchi



**ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ** 850 ₽
Penne with salmon in creamy sauce



**СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА** 830 ₽
Spaghetti carbonara



**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С УТКОЙ КОНФИ
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ** 890 ₽
Tagliatelle with duck confit and sun-dried tomatoes



**ЧЁРНОЕ РИЗОТТО С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ** 980 ₽
Black risotto with tiger prawns and parmesan cheese

A top-down view of a white oval plate containing a gourmet main course. The dish features a piece of pan-seared salmon topped with a generous portion of bright orange caviar. Accompanying the salmon are several small, round potato dumplings, some of which are also topped with caviar. The plate is garnished with fresh vegetables, including two florets of green broccoli, a halved orange bell pepper, and three cherry tomatoes still on their vine. Delicate green pea tendrils and small leaves of red and green microgreens are scattered around the main components. A fine dusting of black pepper is visible on the white plate. In the bottom right corner, a folded beige napkin holds a gold-colored fork and a knife with black handles.

Горячее
Main course



**БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ
И ТРАДИЦИОННЫМИ ГАРНИРАМИ** 1100 ₽

Pancakes with red caviar and traditional garnishes



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ
С СОУСОМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ** 550 ₽

Potato pancakes with wild mushroom sauce



**КЛАБ-СЕНДВИЧ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 620 ₽

Club-sandwich with truffle sauce



**БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ И ДОМАШНИМ
КАРТОФЕЛЕМ ФРИ** 930 ₽

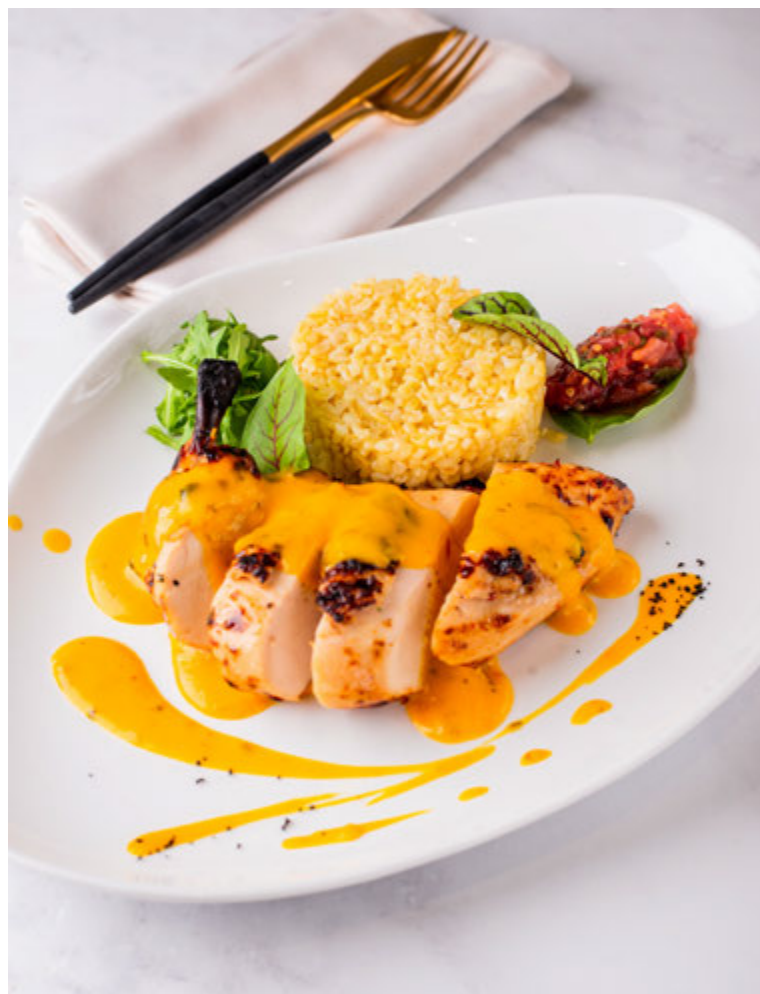
Burger with marble beef cotlet
and home-made french fries



**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**

830 ₽

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**

1650 ₽

Salmon stek 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 2950 ₽

Rib eye steak with baked potatoes and salsa sauce



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

600 ₽

Homemade dumplings with rustic sour cream
and horseradish sauce



**КЛАССИЧЕСКИЙ БЕФСТРОГАНОВ
С КРЕМОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

880 ₽

Classic Beef Stroganoff with Potato Cream



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

950 ₽

Pike and zander cutlets with caviar
and white wine sauce

Десерты
Desserts



**ЛИМОННАЯ МЕРЕНГА С БЕРГАМОТОМ
И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ** 600 ₽
Lemon meringue with bergamot and fresh berries



**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ШАРИКОМ
СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО** 500 ₽
Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream



ГОРЯЧИЙ ГРУШЕВЫЙ ТАРТ 550 ₽
Hot pear tart



ДОМАШНИЙ МЕДОВИК

Home made honey cake

450 ₽



ДОМАШНИЙ ЧИЗКЕЙК С МАНГО

550 ₽

Homemade cheesecake



МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТ

150 ₽

Ice cream / Sorbet

Детское меню

Kids menu





**ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ
СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ**

290 ₽

Vegetable sticks with butter cream



**САЛАТ КАПУСТНЫЙ
С ЯБЛОКОМ И МОРКОВЬЮ**

250 ₽

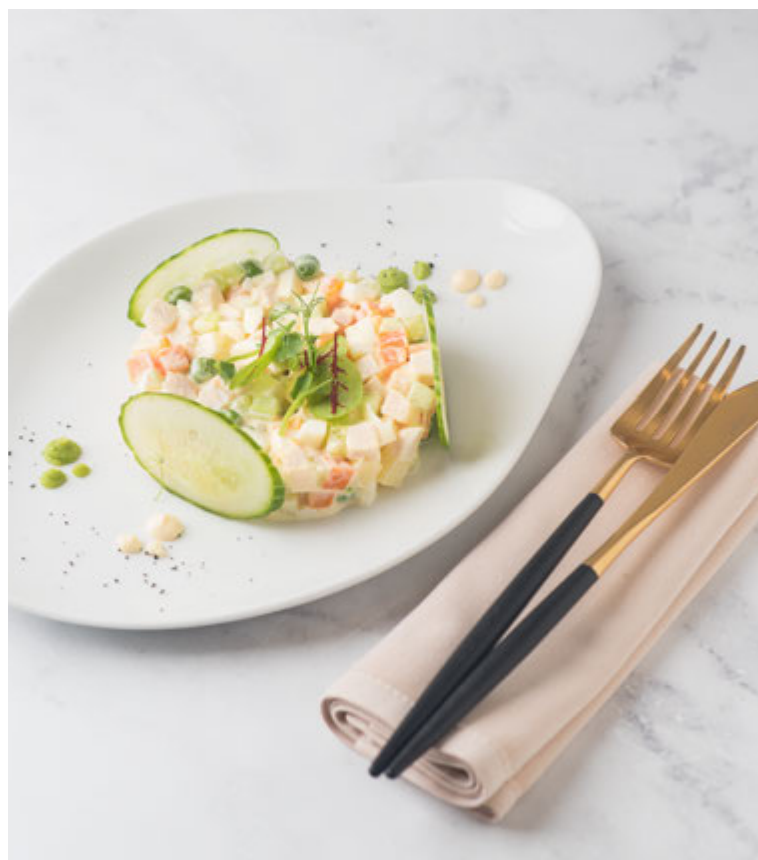
Cabbage salad with apple and carrot



**ОВОЩНОЙ САЛАТ
СО СМЕТАННОЙ ЗАПРАВКОЙ**

280 ₽

Vegetable salad with sour cream dressing



**ОЛИВЬЕ
С ОТВАРНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**

300 ₽

Olivier with boiled chicken breast



СУП С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 350 ₽

Chicken Meatball Soup



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ВЕРМИШЕЛЬЮ 350 ₽

Chicken broth with noodles



УХА С КРАСНОЙ РЫБОЙ 400 ₽

Ear with red fish



МИНИ-БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ 500 ₽

Mini burger with french fries



**ЦВЕТНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ
С МЯСОМ ЦЫПЛЁНКА**

450 ₽

Colored dumplings with chicken meat



**МОЛОЧНЫЕ СОСИСКИ
С МАКАРОШКАМИ**

400 ₽

Dairy sausages with pasta



**ШАШЛЫЧОК ИЗ ЛОСОСЯ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

550 ₽

Salmon shashlik with mashed potatoes



**КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

450 ₽

Colored dumplings with chicken meat



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ И СМЕТАНОЙ

350 ₽

Dumplings with cherries
and sour cream



БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ ИЛИ ЯГОДАМИ

350/380 ₽

Pancakes with cottage cheese
or berries



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

370 ₽

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



МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ: КЛУБНИЧНЫЙ/ВАНИЛЬНЫЙ/ШОКОЛАДНЫЙ

260 ₽

Milkshake: Strawberry / Vanilla / Chocolate



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