

La Vue

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

УНИКАЛЬНАЯ ПАНОРАМА
И СОВРЕМЕННАЯ
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУХНЯ

Unique panoramic view
and modern gastronomic cuisine

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ
Standing reception menu

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
Banquet menu







La Vue

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН Rooftop restaurant

**La Vue — ресторан с уникальным панорамным видом
и современной гастрономической кухней.
Здесь вас ждут незабываемые впечатления на высоте!**

Видовой ресторан La Vue расположен на крыше отеля «Санкт-Петербург», 4*.
Двухуровневый ресторан рассчитан на 350 посадочных мест, включая террасы.
Пространство разделено на семь залов, среди которых:
панорамный, винотека, дегустационный, гостиная.

В ресторане есть собственный комплекс террас: всесезонная и открытая.
Всесезонная терраса имеет панорамное остекление,
профессиональное световое и звуковое оборудование, климат-контроль.
Открытая терраса — излюбленное место для отдыха в тёплое время года.

Во главе кухни ресторана стоит Антон Филиппов — один из молодых
и перспективных шеф-поваров Северной Столицы.

La Vue зарекомендовал себя как уникальная площадка с лучшим панорамным видом на Неву
и центр Северной Столицы. Ресторан идеально подходит для проведения мероприятий
различного уровня: от частных праздников до событий международного и городского
масштаба. Одна из главных особенностей ресторана — организация мероприятий
со специальным винным сопровождением от шеф-сомелье.

Ресторан имеет высокую награду Russian Wine Awards «Лучшая классическая винная карта» и является
лучшим панорамным рестораном по мнению профессионального жюри журнала Time Out.
Ресторан признан «Лучшей видовой точкой в городе» по итогам премии «Отличный Петербург».
La Vue — дважды победитель в престижной Всероссийской премии Horeca UP
Ultra Professional Competition в номинации «Лучший вид из окна».

**La Vue is a restaurant with a unique panoramic view
and modern gastronomic cuisine.
Unforgettable emotions at the height await you!**

The panoramic restaurant is located on the rooftop of the Hotel Saint-Petersburg 4*.
The two-level restaurant is designed for 350 seats, terraces included.
The space is divided into 7 halls such as panoramic, enoteca, tasting room, and lounge.

The restaurant has its terrace complex: all-season and open terraces.
The All-season terrace has panoramic widows, professional sound and light, climate control.
An open terrace is a favorite place for relaxation in the warm weather.

The kitchen is led by Anton Phillipov one of the young and promising chefs in Saint-Petersburg.

La Vue has proven itself as a unique venue with the best panoramic view of the Neva river and the city
center. This restaurant is the perfect fit for a different event of any scale: from private celebrations
to urban and international events. One of the restaurant's special feature is an organization
of the events with wine accompaniment by our chef sommelier.

The restaurant has a high award of the Russian Wine Awards “The best classic wine list” and is the best
panoramic restaurant according to the professional jury of Time Out magazine. The restaurant was
recognized as the “The best view point in the city” according to the results of the “Excellent Petersburg”
award. La Vue — is twice a winner in the prestigious All-Russian Horeca UP Ultra Professional Competition
award in the nomination “The best window view”.

La Vue

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ Standing reception menu

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

Угорь со сливочным соусом Унаги и огурцами Eel with Unagi cream sauce and cucumber	45 гр.	320 ₽
Краб со сметанным кремом и с красной икрой Crab with sour cream and red caviar	30 гр.	350 ₽
Гребешок, подвяленный в чернилах каракатицы, с грушевым пюре Scallop dried in cuttlefish ink with mashed pear	30 гр.	430 ₽
Тирамису с уткой и с клюквенным вареньем Tiramisu with duck and cranberry jam	45 гр.	190 ₽
Лосось слабой соли с водорослями Комбу и с огуречной водой Lightly salted Salmon with Kombu seaweed and cucumber water	40 гр.	300 ₽
Копчёная оленина с еловым вареньем и с муссом из белых грибов Smoked venison with spruce jam and porcini mushroom mousse	50 гр.	490 ₽
Карпаччо из осьминога с грейпфрутовым гелем и виноградом Octopus carpaccio with grapefruit gel and grapes	50 гр.	810 ₽
Строганина из омуля с печёным картофелем стоун и шпинатом Omul stroganina with baked stone potato and spinach	40 гр.	240 ₽
Овощное крудите Vegetable crudités	77 гр.	170 ₽
Вителло тоннато с каперсами и руколой Vitello tonatto with capers and arugula	55 гр.	290 ₽
Поке из тунца Tuna poke	50 гр.	290 ₽
Жареный персик с козьим сыром и клубникой Fried peach with goat cheese and strawberries	40 гр.	240 ₽
Ростбиф на цельнозерновом хлебце Roast beef on whole-grain crispbread	60 гр.	240 ₽
Огурец с лососем и со сливочным сыром Cucumber with cream cheese and salmon	55 гр.	310 ₽



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ Standing reception menu

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

Тарталетка с Оливье из рыбы холодного копчения Tartlet with Olivier salad with cold smoked fish	50 гр.	350 ₽
Тарталетка с Оливье из варёного говяжьего языка Tartlet with Olivier salad with boiled beef tongue	50 гр.	210 ₽
Зелёный горошек с кремом из сыра Горгонзола Green peas with gorgonzola cheese cream	45 гр.	290 ₽
Тартар из лосося Salmon tartare	50 гр.	540 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS

Креветки в тесте катаифи с соусом Айоли с добавлением манго Shrimps in Kataifi dough with mango Aioli sauce	80 гр.	520 ₽
Фуагра (подаётся с бриошью и малиновым джемом) Foie Gras; served with brioche and raspberry jam	45 гр.	970 ₽
Мидия Киви с креветкой и с соусом Айоли Kiwi Mussel with shrimp and Aioli sauce	45 гр.	240 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | MAIN DISHES

Куриный шашлык с соусом Наполи Chicken kebab with Napoli sauce	115 гр.	320 ₽
Шашлычок из лангустинов с соусом Sweet Chili Langoustine skewer with Sweet Chili sauce	80 гр.	620 ₽
Шашлычок из лосося с огуречным соусом Salmon shish skewer with cucumber sauce	90 гр.	1 100 ₽
Дорадо-гриль, 1/2 порц. Grilled dorado, 1/2	100 гр.	790 ₽
Цыпленок корнишон-гриль, 1/2 порц. Baked chicken, 1/2	100 гр.	690 ₽
Ростбиф в соусе Демиглас с трюфелем Roast beef in Demi-glacé sauce with truffle	110 гр.	1 100 ₽



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ Standing reception menu

ГАРНИРЫ | SIDE DISHES

Картофель стоун, запечённый в травах Baked stone potatoes with herbs	100 гр.	150 ₽
Паровые овощи Steamed vegetables	100 гр.	420 ₽
Овощи-гриль Grilled vegetables	100 гр.	420 ₽
Полента с тимьяном и с сыром Пармезан Polenta with thyme and Parmesan cheese	100 гр.	150 ₽
Кус-кус с овощами и оливковым маслом Couscous with vegetables and olive oil	100 гр.	150 ₽

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Конфеты ручной работы, 1 шт. Hand-made candies, 1 pc	40 гр.	210 ₽
Кейк-поп (начинка по заказу гостя) Cakepop (filling of your choice)	60 гр.	90 ₽
Деконструированный лимонный тарт Lemon tart	60 гр.	150 ₽
Панна-котта (начинка по заказу гостя) Panna cotta (filling of your choice)	60 гр.	150 ₽
Мини-чизкейк Mini-cheesecake	30 гр.	100 ₽
Макарони (начинка по заказу гостя) Macaron (filling of your choice)	35 гр.	100 ₽





ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

banquet menu

6 000 ₺ на гостя
per person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

Сезонные овощи Seasonal vegetables	90 гр.
«Битые» огурцы Smashed cucumbers	50 гр.
Микс оливок Olive mix	50 гр.
Ассорти итальянских колбас Plate of Italian meats	45 гр.
Вителло тоннато с каперсами и руколой Vitello tonnato with capers and arugula	70 гр.
Сырная тарелка Cheese plate	60 гр.

САЛАТЫ | SALADS

Оливье с говяжьим языком Olivier salad with beef tongue	100 гр.
Салат Цезарь с цыплёнком Caesar salad with chicken	135 гр.
Салат с жареными креветками и кабачками Salad with fried shrimps and zucchini	125 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS

Креветки в тесте катаифи с соусом Айоли с добавлением манго Shrimps in Kataifi dough with mango Aioli sauce	40 гр.
Оладьи из цуккини с лососем слабой соли Zucchini fritters with light salted salmon	70 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР | MAIN DISHES TO CHOOSE

Утиная ножка с булгуром и грушевым пюре Duck leg with bulgur and mashed pear	200 гр.
Рубленный бифштекс из мраморной говядины с луком конфи Chopped marbled beef steak with onion confit	220 гр.
Треска (лойн) с пюре из цветной капусты и с соусом с красной икрой Cod (Loin) with cauliflower puree and red caviar sauce	200 гр.

ХЛЕБ | BREAD

Хлебная корзина Bread basket	60 гр.
--	--------

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Сезонные фрукты Seasonal fruits	90 гр.
---	--------

La Vue

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

banquet menu

8 500 ₺ на гостя
per person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

Сезонные овощи Seasonal vegetables	70 гр.
«Битые огурцы» Smashed cucumbers	50 гр.
Помидоры черри/грузди с копчёной сметаной Cherry tomatoes / mushrooms with smoked sour cream	50 гр.
Ассорти итальянских колбас Plate of Italian meats	45 гр.
Микс оливок Olive mix	50 гр.
Сырная тарелка Cheese plate	60 гр.
Тарелка подвяленных морепродуктов (лосось, тунец, гребешок) Semi-dried seafood platter (salmon, tuna, scallop)	50 гр.

САЛАТЫ | SALADS

Оливье с раковыми шейками Olivier salad with crayfish necks	90 гр.
Салат с осьминогом и мини-овощами Octopus salad with mini vegetables	90 гр.
Салат Цезарь с цыплёнком/с креветками (на выбор) Chicken/shrimp Caesar salad	100 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS

Креветки в тесте катаифи с соусом Айоли с добавлением манго Shrimps in Kataifi dough with mango Aioli sauce	80 гр.
Фуагра (подаётся с бриошью и малиновым джемом) Foie Gras; served with brioche and raspberry jam	70 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР | MAIN DISHES TO CHOOSE

Карельская форель с картофелем Karelian trout with potatoes	180 гр.
Говяжья вырезка с пюре из печёного картофеля Beef Tenderloin with mashed baked potato	180 гр.
Утиная грудка с пюре из печёного пастернака с инжиром Duck breast with mashed baked parsnip with fig	220 гр.
Дальневосточный командорский кальмар-гриль Grilled far eastern commander squid	150 гр.

ХЛЕБ | BREAD

Хлебная корзина Bread basket	60 гр.
--	--------

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Сезонные фрукты Seasonal fruits	70 гр.
---	--------



Крыша Отеля «Санкт-Петербург»
Пироговская набережная, 5/2



+7 (812) 633-04-80 +7 (812) 633-06-46



www.la-vue.ru banketcitytel@yandex.ru



[lavuespb](https://vk.com/lavuespb)