



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

АВТОРСКАЯ КУХНЯ С УНИКАЛЬНОЙ ПАНОРАМОЙ

Видовой ресторан La Vue — это новый проект холдинга CITYTEL Group, созданный по дизайн-проекту шведского архитектурного бюро Lundwall Architects и немецкой компании KDREI.

Двухуровневый ресторан рассчитан на 280 посадочных мест. Пространство разделено на пять залов, среди которых винотека, дегустационный зал и гостиная.

Ресторан был открыт летом 2017 года и имеет статус «Главное открытие лета-2017» от портала «Ресторейтинг» и высокую награду Russian Wine Awards «Лучшая оригинальная винная карта».



RESTAURANT WITH A VIEW

SIGNATURE CUISINE WITH AN UNIQUE PANORAMIC VIEW

La Vue restaurant is a new CITYTEL Group holding project which was created by a design concept of the Swedish architect firm Lundwall Architects and the German company KDREI.

The two-floor restaurant has 280 seats. The space is divided into five halls including a wine hall, a tasting room and a parlour.

The restaurant opened its doors in summer 2017 and got important awards as Best Summer Opening 2017 from Restorating website and highly-valued Best Original Wine List from the Russian Wine Awards.

Специальное веган сет-меню | Special vegan set menu | 1100 ₺

ОВОЩНЫЕ РУЛЕТЫ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Asian-styled vegetable rolls

КАРПАЧЧО ИЗ ОВОЩЕЙ

Vegetable carpaccio

ТЕМПУРА ИЗ БРОККОЛИ

с соусом Vinigar и чесночными чипсами

Broccoli tempura with vinegar sauce and garlic chips

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

с ореховым соусом и двумя видами пюре: морковь и брокколи

Cauliflower steak with nut sauce and carrot-broccoli mash

СЕМЕНА ЧИА И ПЕЧЁНАЯ АЙВА

с пюре из клубники

Chia seeds and baked quince with strawberry mash

Русский сет | Russian set | 3900 ₺

ПАШТЕТ ИЗ БАЛТИЙСКИХ ШПРОТ

со взбитым сливочным маслом и гречневым попкорном

Baltic sprat pate with whipped butter and buckwheat popcorn

ДВА ВИДА КОРЮШКИ

с огурцом и картофелем

2 sorts of smelt with cucumbers and potatoes

ТЕРРИН ИЗ КРОЛИКА

с ганашем из моркови и провесной сметаной

Rabbit terrine with ganache of carrots and sour cream

CREME A LA RUSSE

с раковыми шейками и черной икрой

Creme a la Russe with crayfish tails and black caviar

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С КРАБОМ

Potato soup with crab

ГРЕЧНЕВАЯ КАША

с копчённой олениной, брусникой и еловым вареньем

Buckwheat porridge with smoked venison, red bilberries, and spruce jam

ЛАДОЖСКИЙ ПОДКОПЧЁННЫЙ СИГ

с пореем и соусом из трех видов икры

Light-smoked Ladoga cisco with leeks and sauce of three sorts of caviar

ДЕСЕРТ КАРТОШКА С ГРИБАМИ

"Potatoes and mushrooms" dessert

ПРЯНЫЕ ОЛИВКИ Piquant olives	350 ₺ / 150 гр.
«БИТЫЕ» ОГУРЦЫ Smashed cucumbers	350 ₺ / 160 гр.
ОСТРЫЕ ТОМАТЫ Spicy tomatoes	350 ₺ / 190 гр.
ЖАРЕННЫЙ САЛАТ АЙСБЕРГ с куриным филе и соусом Чеддер Fried Iceberg lettuce with chicken fillet and Cheddar sauce	680 ₺ / 270 гр.
НЕЖНЫЙ КУРИНЫЙ ПАШТЕТ с чатни из кураги Tender chicken pâté with dried apricot chutney	480 ₺ / 140 гр.
ПЕЧЁНЫЙ СЫР КАМАМБЕР с вареньем из инжира Baked camembert with fig jam	550 ₺ / 150 гр.
БУРРАТА (1/2 порц. 80 гр / порц. 160 гр) со сладкими томатами и соусом Песто Burrata with sweet tomatoes and pesto sauce	580 / 950 ₺
ЧИАБАТТА / Ciabatta	
со страчателлой / with stracciatella	450 ₺ / 130 гр.
с говядиной / with beef	550 ₺ / 145 гр.
с крабом / with crab	650 ₺ / 120 гр.
ДОСКА МЯСНАЯ Meat board	1400 ₺ / 210 гр.
ДОСКА СЫРНАЯ Cheese board	1400 ₺ / 440 гр.
ВИННЫЙ СЕТ: Чеддер, Пармезан, Камамбер, салями Спьяната Романо, Чоризо, Пармская ветчина, вяленые томаты, артишоки, оливки, сырныe гриссини, куриный паштет и лаваш на углях Wine set: Cheddar, Parmesan, Camembert, salami Spianata Romano, Chorizo, sun-dried tomatoes, Parma, artichokes, olives, cheese grissini, chicken pate and pita-bread on the coals.	1600 ₺ / 550 гр.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с «битыми» огурцами и луковым кремом Beef tartare with smashed cucumbers and onion cream	850 ₺ / 155 гр
СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА с граните из лайма Scallop ceviche with lime granita	880 ₺ / 130 гр
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА с малосоленной клубникой и муссом из авокадо Tuna tartare with light-salted strawberry and avocado mousse	850 ₺ / 160 гр
СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ в тигрином молоке Salmon ceviche in Tiger's milk sauce	860 ₺ / 160 гр
ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА с манговым соусом и авокадо Tuna tataki with mango sauce and avocado	810 ₺ / 115 гр
ОВОЩНОЙ САЛАТ ASIA-STYLE Asian-styled vegetable salad	440 ₺ / 215 гр
СТРАЧАТЕЛЛА с жареными персиками и клюквой в сахаре Stracciatella with fried peach and sugar-coated cranberries	740 ₺ / 175 гр
КРЕВЕТКИ В ТЕСТЕ КАТАИФИ Shrimp kataifi dough	670 ₺ / 140 гр
САЛАТ С КОПЧЁНОЙ ОЛЕНИНОЙ с быстро-сольными грибами и брусникой Salad with smoked venison, fresh salted mushrooms and red bilberries	650 ₺ / 180 гр
ОСТРЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ с хрустящими баклажанами и фермерским сыром Spicy salad of roast beef, crispy eggplants, and farm cheese	750 ₺ / 255 гр
САЛАТ СО СВЁКЛОЙ с клубникой и козьим сыром Beetroot salad with strawberries and goat cheese	720 ₺ / 280 гр
САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И СПАРЖЕЙ Cod liver salad with asparagus	620 ₺ / 265 гр
САЛАТ НИСУАЗ с яйцом пашот Niçoise salad with poached egg	830 ₺ / 260 гр

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АРТИШОКАМИ

Shrimp salad with artichokes

950 ₺ / 300 гр

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КРАБОМ

Green salad with crab

1100 ₺ / 230 гр

ЧИЛИ-КРАБ

Chili crab

1650 ₺ / 400 гр

Продолжаем | Soup**КУРИНЫЙ СУП**

с томлёными потрошками

Chicken soup with stewed giblets

410 ₺ / 350 гр

РУССКИЙ БОРЩ

с телячьими щёчками

Russian Borsh with cheeks

450 ₺ / 385 гр

РОС-МОР-СУП

(1/2 порц. 280 гр / порц. 560 гр)

Tomato soup with local seafood

550 / 770 ₺

Переходим к основному | Main course**РАВИОЛИ**

с молодым сыром и шпинатом

Ravioli with green cheese and spinach

650 ₺ / 255 гр.

НЬОККИ

с сыром Пармезан и ароматом трюфеля

Gnocchi with parmesan cheese and truffle flavor

470 ₺ / 170 гр.

ОРЗО ЭЛЬ ПОМИДОРО

со страчателлой

Orzo al pomodoro with stracciatella

680 ₺ / 170 гр.

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ

с муссом из жареного картофеля

Veal cheeks with mousse of fried potatoes

760 ₺ / 180 гр.

МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА

с ризотто из сельдерея и с соусом из красной икры

Murmansk cod with celery risotto and red caviar sauce

780 ₺ / 250 гр.

СВИНЫЕ РЕБРА с глазурью из елового варенья Pork ribs in spruce jam glazing	780 ₺ / 230 гр.
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ с копчёной грушей и булгуром Duck leg confit with smoked pear and bulgur	890 ₺ / 230 гр.
КАЛЬМАР С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с картофелем в устричном соусе Squid with ceps and potatoes in oyster sauce	820 ₺ / 200 гр.
ГРЕБЕШКИ с трюфельным пармантье и цветной капустой Scallops with truffle parmantier and cauliflower	940 ₺ / 180 гр.
ФИЛЕ ПАРОВОГО СИБАСА с пармантье из молодой моркови и шпината Steamed sea bass fillet with parmentier of young carrots and spinach	950 ₺ / 205 гр.
ЛОСОСЬ с зелёным гарниром и огуречным соусом Salmon with green garnish and fresh cucumber sauce	1050 ₺ / 200 гр.
РИЗОТТО с морепродуктами и тартаром из гребешка Seafood risotto with scallop tartar	1100 ₺ / 258 гр.

Гриль | Jospier

ПЕЧЁНЫЙ ЦЫПЛЕНОК с хрустящей корочкой Baked crispy chicken	750 ₺ / 280 гр.
УТИНАЯ ГРУДКА с пастернаком и свекольными цукатами Duck breast with parsnip and candied beetroot	970 ₺ / 220 гр.
БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ с пшеничкой на топлёном молоке и с жжёной капустой Lamb tongues with melted milk wheat and burnt cabbage	1100 ₺ / 300 гр.
КАРЕ ЯГНЁНКА С ПЛОВОМ ИЗ ПОЛБЫ Lamb tongues with melted milk wheat and burnt cabbage	1250 ₺ / 310 гр.
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ с пюре из батата Marbled beef filler with mashed sweet potatoes	1400 ₺ / 220 гр.

СИБАС НА УГЛЯХ
Char-grilled sea bass

850 ₺ / 230 гр.

ДОРАДО НА УГЛЯХ
Char-grilled dorado

850 ₺ / 230 гр.

СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК «СТРИПЛОИН»
Strip Loin New York steak

1350 ₺ / 250 гр.

СТЕЙК РИБАЙ
Rib eye steak

2600 ₺ / 250 гр.

Гарниры | Side dishes

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ТРАВАХ
Potatoes baked in herbs

250 ₺ / 160 гр.

ПЮРЕ ИЗ БАТАТА
Mashed sweet potatoes

350 ₺ / 150 гр.

ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА
Mashed parsnip

350 ₺ / 150 гр.

ОВОЩИ НА УГЛЯХ
Char-grilled vegetables

450 ₺ / 220 гр.

На десерт | Dessert

КОКОСОВАЯ ПАНАКОТА С ТАЙСКИМ МАНГО
Coconut Panacota with Thai mango

450 ₺ / 130 гр.

ТРЕС ЛЕЧЕС
на топлёном молоке с солёной карамелью
и кремом из страчателлы
Three textures persimmon

380 ₺ / 130 гр.

ПЬЯНАЯ ВИШНЯ
с пряничным кремом
Grape and apple dessert

390 ₺ / 205 гр.

ОСТАТКИ СЛАДКИ
Meringue style dessert

350 ₺ / 120 гр.

Хлебная корзина с пряным маслом | Bread basket with piquant butter 350 ₺ / 150 гр.

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ТО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАШ РЕСТОРАН!
ЖДЁМ ВАС СНОВА!



+7 812 633 06 46



WWW.LA-VUE.RU



LAVUE.SPB



LAVUESPB

THANK YOU FOR CHOOSING OUR RESTAURANT!
LOOKING FORWARD TO SEE YOU AGAIN!

La Vue

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

Данное издание является рекламным материалом. Полный перечень прейскуранта вы можете попросить у официанта.

This publication is an advertisement. Please ask your waiter to see the full price-list.