



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

## ВЫСОКАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУХНЯ С УНИКАЛЬНОЙ ПАНОРАМОЙ

Отличительной особенностью видового ресторана La Vue является уникальная панорама на акваторию Невы и главные петербургские достопримечательности с высоты 60 метров.

Шеф-повар ресторана — Никита Сечин. Сомелье — Леонид Кирсанов.  
Меню ресторана — высокая гастрономическая кухня европейская и авторская, которая отражает новые веяния гастрономической моды, сочетая модерн и лучшие классические традиции. Винная карта включает вина Старого и Нового света, популярные винные марки и эксклюзивные напитки, в том числе биодинамические вина.

Ресторан имеет статус «Главное открытие лета» от портала «РестоРейтинг» и высокую награду Russian Wine Awards «Лучшая оригинальная винная карта». La Vue входит в число победителей в номинации «Лучший панорамный ресторан» престижного конкурса Horeca UP Ultra professional competition.

## HAUTE GASTRONOMIC CUISINE ALONG A UNIQUE PANORAMIC VIEW

A distinctive feature of La Vue restaurant is a unique panorama of the Neva river and main sights of Saint Petersburg from the 60 m height.

The restaurant chef is Nikita Sechin, the sommelier is Leonid Kirsanov. The restaurant menu presents haute gastronomic cuisine with European and signature dishes, which comprises new trends of gastronomic fashion combining modern and best classical traditions. The wine list includes wines of the old and new world, popular wine brands, and exclusive drinks including biodynamic wines.

The restaurant has received Main Summer Opening-2017 award from Restoring portal and a prestigious Best Original Wine List prize at Russian Wine Awards. La Vue is one of the winners in The Best Panoramic-View Restaurant nomination of the prestigious Horeca UP Ultra professional competition.

**ТАКО ИЗ РЕДЬКИ**  
с арбузом и с домашним сыром  
Radish taco with watermelon and home-made cheese

**ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ЖАРЕНЫМ ТВОРОГОМ**  
Green salad with fried cottage cheese

**ТЕМПУРА ИЗ БРОККОЛИ**  
Broccoli tempura

**ПЕЧЁНАЯ ФЕРМЕРСКАЯ МОРКОВЬ**  
с копчёным творогом, с попкорном из гречки  
и с морковным кремом  
Baked carrots with smoked cottage cheese,  
popped buckwheat, and carrot cream

**ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ**  
с хрустящим нутом в мёде, клубникой  
и с меренгой из аквафабы  
Chocolate ganache with honey-covered crispy chickpeas,  
strawberries, and aquafaba meringue

1900 ₺



## Шеф-сет | Chef set

**МОРСКОЙ ЁЖ**  
с муссом из виноградного сока  
Sea urchin with grapes juice mousse

**ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ**  
с бобами эдамаме и с соусом Понзу  
Salmon tataki with edamame beans and ponzu sauce

**ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА**  
с птитимом в домашнем соусе Песто  
и с соусом из ферментированного чеснока  
Octopus tentacles with ptitim  
in home-made pesto with fermented garlic sauce

**ЛЁГКИЙ ЛЕТНИЙ ЯГОДНЫЙ ДЕСЕРТ**  
Light summer berry dessert

3400 ₺

## Блюда на компанию | Dishes to share

### ШОУ-ПОДАЧА ОТ ШЕФ-ПОВАРА | SHOW PRESENTATION FROM THE CHEF

|  |        |
|--|--------|
| <b>БАРАНЬЯ НОГА С ПЛОВОМ ИЗ ПОЛБЫ</b><br>Mutton leg with spelt pilaw       | 7500 ₺ |
| <b>РОСТБИФ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b><br>Roast beef with baked potatoes      | 7500 ₺ |
| <b>ЦЕЛЫЙ ОСЬМИНОГ С ЧЁРНЫМ РИЗОТТО</b><br>Whole octopus with black risotto | 9500 ₺ |
| <b>ХОЛОДНЫЙ ЧИЗКЕЙК</b><br>Cold cheesecake                                 | 1600 ₺ |

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>ПРЯНЫЕ ОЛИВКИ</b><br>Piquant olives  | 490 ₺                 |
| <b>«БИТЫЕ» ОГУРЦЫ</b><br>Smashed cucumbers  | 350 ₺                 |
| <b>ОСТРЫЕ ТОМАТЫ</b><br>Spicy tomatoes  | 350 ₺                 |
| <b>НЕЖНЫЙ КУРИНЫЙ ПАШТЕТ</b><br>с чатни из кураги<br>Tender chicken pâté with dried apricot chutney                                 | 420 ₺                 |
| <b>ХУМУС</b><br>подаётся с питой, томатами и домашним сыром<br>Hummus served with pita, tomatoes, and home-made cheese              | 390 ₺                 |
| <b>ЧИАБАТТА</b><br>с сыром Страчателла / с говядиной / с крабом<br>Ciabatta with stracciatella / beef / crab                        | 450 ₺   550 ₺   750 ₺ |
| <b>СТРАЧАТЕЛЛА</b><br>с жареными персиками и с клюквой в сахаре<br>Stracciatella with fried peaches and sugar-coated cranberries    | 840 ₺                 |
| <b>БУРРАТА (1/2 порц. / 1 порц.)</b><br>со сладкими томатами и с соусом Песто<br>Burrata with sweet tomatoes and Pesto sauce        | 620 ₺   1180 ₺        |
| <b>СУГУДАЙ ИЗ ЯКУТСКОГО ОМУЛЯ</b><br>Yakut appetizer of Arctic cisco  | 570 ₺                 |
| <b>МАЛОСОЛЬНЫЙ ЛОСОСЬ</b><br>с жареными персиками и с огуречным кремом<br>Light-salted salmon with fried peaches and cucumber cream | 990 ₺                 |



**КОПЧЁНАЯ ОЛЕНИНА** 550 ₹  
с быстросольными грибами, брусникой  
и с картофелем конфи  
Smoked venison with fresh-salted mushrooms,  
red bilberries, and potatoes confits

**NEW!**

**КАРПАЧЧО** 590 ₹ | 1900 ₹  
овощное / с крабом  
Vegetable / crab carpaccio

**СЫРНАЯ ДОСКА** 1400 ₹  
Чеддер, Пармезан, Камамбер, Адыгейский, Козий,  
варенье из кураги, варенье из инжира, клубника, миндаль  
Cheese board: cheddar, parmesan, camembert, Adygei cheese,  
goat cheese, dried apricot jam, fig jam, strawberries, almonds

**МЯСНАЯ ДОСКА** 1400 ₹  
Чоризо, Спьяната Романо, Брезола,  
Пармская ветчина, гриссини, каперсы фри  
Meat board: chorizo, spianata romano salami, bresaola,  
Parma ham, grissini, fried capers

**ВИННЫЙ СЕТ** 2400 ₹  
Чеддер, Пармезан, Камамбер, Чоризо, Спьяната Романо,  
Пармская ветчина, вяленые томаты, артишоки, оливки,  
сырные гриссини, куриный паштет, каперсы фри,  
варенье из кураги, домашний хлеб  
Wine set: cheddar, parmesan, camembert, chorizo,  
spianata romano salami, Parma ham, sun-dried tomatoes, artichokes,  
green olives, cheese grissini, chicken pâté,  
fried capers, dried apricot jam, home-made bread



## RAW

|      |   |       |
|------|---|-------|
|      | УСТРИЦЫ (1 шт.)<br>Oysters (1 pc)   | 350 ₺ |
|      | УСТРИЦЫ (1 шт.)<br>с огуречной водой, сметаной и с красной икрой<br>Oysters with cucumber water, sour cream, and red caviar (1 pc)                            | 390 ₺ |
|      | УСТРИЦЫ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ (1 шт.)<br>Asian-styled oysters (1 pc)  | 390 ₺ |
| NEW! | МОРСКОЙ ЁЖ<br>Sea urchin  | 390 ₺ |
|      | МОРСКОЙ ЁЖ<br>с муссом из виноградного сока<br>Sea urchin with grapes juice mousse  | 390 ₺ |
|      | МОРСКОЙ ЁЖ<br>с копчёной сметаной,<br>с ферментированным чесноком и с икрой сельди<br>Sea urchin with smoked sour cream, fermented garlic, and herring caviar | 390 ₺ |
|      | ТАРТАР ИЗ ДОРАДО<br>с огуречной водой и с кремом из водорослей<br>Dorado tartare with cucumber water and algae cream  | 770 ₺ |
|      | ТАРТАР ИЗ ТУНЦА<br>с малосольной клубникой и с муссом из авокадо<br>Tuna tartare with light-salted strawberries and avocado mousse                            | 890 ₺ |
|      | ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ<br>с красной икрой и авокадо<br>Salmon tartare with red caviar and avocado   | 890 ₺ |
| NEW! | ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКА<br>с щучьей икрой и с ферментированным чесноком<br>Scallop tartare with pike caviar and fermented garlic                                   | 890 ₺ |
|      | ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ<br>со шкварками из зубной железы, с кислицей и с вялеными желтками<br>Beef tartare with sweetbread crisps, wood sorrel, and jerked yolks   | 890 ₺ |

|      |  |        |
|------|--|--------|
|      | СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА<br>с граните из лайма<br>Scallop ceviche with lime granita  | 890 ₺  |
|      | СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ<br>в тигрином молоке<br>Salmon ceviche in Tiger's milk sauce  | 990 ₺  |
|      | ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА<br>с манговым соусом и авокадо<br>Tuna tataki with mango sauce and avocado   | 990 ₺  |
|      | ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ<br>с бобами эдамаме и с соусом Понзу<br>Salmon tataki with edamame beans and ponzu sauce  | 1100 ₺ |
|      | КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ<br>Beef carpaccio with ceps  | 990 ₺  |
| NEW! | МАГАДАНСКАЯ КРЕВЕТКА<br>с редукцией грейпфрута с соусом Кимчи и с малиновым сорбетом<br>Magadan shrimp with grapefruit reduction, kimchi sauce, and raspberry sorbet | 890 ₺  |
| NEW! | КАРПАЧЧО ИЗ ЛАНГУСТИНА<br>с томатной водой, с кольраби и с яблоком<br>Langoustine carpaccio with tomato water, kohlrabi, and apple                                   | 1990 ₺ |
| NEW! | КАРПАЧЧО ИЗ ДОРАДО<br>с бобами эдамаме и с соусом Понзу-юдзу<br>Dorado carpaccio with edamame beans and yuzu ponzu sauce   | 990 ₺  |
|      | КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА<br>с виноградом, с мятой и с грейпфрутом<br>Octopus carpaccio with grapes, mint, and grapefruit  | 1990 ₺ |

---

ХЛЕБ  
Bread

220 ₺

## Салаты | Salads

|   |               |
|---|---------------|
| <b>ОЛИВЬЕ «LA VUE»</b><br>с копчёным соусом и с щучьей икрой<br>La Vue Olivier salad with smoked sauce and pike caviar                                  | 490 ₺         |
| <b>ОВОЩНОЙ САЛАТ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ</b><br>Asian-styled vegetable salad  | 440 ₺         |
| <b>САЛАТ СО СВЁКЛОЙ</b><br>с клубникой и козьим сыром<br>Beetroot salad with strawberries and goat cheese   | 790 ₺         |
| <b>СТРАЧАТЕЛЛА С КРАСНОЙ ИКРОЙ И ТОМАТАМИ</b><br>Stracciatella with red caviar and tomatoes   | 890 ₺         |
| <b>САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КАЛЬМАРОМ</b><br>с «битыми» кабачками и с греческим йогуртом<br>Salad of Far East squid, smashed squashes, and Greek yoghurt | 590 ₺         |
| <b>САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ</b><br>Cod liver salad with green beans  | 690 ₺         |
| <b>САЛАТ С КРАБОМ, КРЕВЕТКАМИ, ТАЙСКИМ МАНГО И ПАПАЙЕЙ</b><br>Salad of crab, shrimps, Thai mango and papaya   | 920 ₺         |
| <b>ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КРАБОМ</b><br>Green salad with crab  | 1100 ₺        |
| <b>ГОРЯЧИЙ ЦЕЗАРЬ</b><br>с цыплёнком / с креветками<br>Hot Caesar salad with chicken / with shrimps   | 680 ₺   790 ₺ |
| <b>ОСТРЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ</b><br>с хрустящими баклажанами и фермерским сыром<br>Spicy salad of roast beef, crispy eggplants, and farm cheese          | 790 ₺         |
| <b>ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ</b><br>с жареным творогом<br>Green salad with fried cottage cheese   | 550 ₺         |
| <b>ФЕРМЕРСКИЙ САЛАТ</b><br>Farmer's salad   | 490 ₺         |
| <b>САЛАТ ИЗ ТРЁХ ВИДОВ ТОМАТОВ</b><br>Salad of three types of tomatoes  | 620 ₺         |

NEW!



## Горячие закуски | Hot appetizers

NEW!

|  |        |
|--|--------|
| <b>ДРАНИКИ</b><br>со щуцъей икрой и с копчёной сметаной<br>Potato pancakes with pike caviar and smoked sour cream                | 390 ₺  |
| <b>КАПУСТА СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ СОЛЬЮ</b><br>Cabbage with sour cream sauce and truffle salt                          | 350 ₺  |
| <b>ПЕЧЁНАЯ ФЕРМЕРСКАЯ МОРКОВЬ</b><br>с копчёным творогом и бастурмой<br>Baked carrots with smoked cottage cheese and jerked beef | 540 ₺  |
| <b>ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С КРЕВЕТКАМИ</b><br>Zucchini fritters with shrimps   | 620 ₺  |
| <b>КРЕВЕТКИ В ТЕСТЕ КАТАИФИ</b><br>Shrimps in kataifi dough  | 670 ₺  |
| <b>ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА</b><br>Kamchatka crab legs  | 4900 ₺ |

## Холодные супы | Cold soups

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>ОКРОШКА</b><br>с телятиной на квасе/на кефире<br>Cold Russian soup of kvass /kefir  | 450 ₺                 |
| <b>ОКРОШКА НА ОГУРЦАХ</b><br>Cold Russian soup of cucumbers  | 480 ₺                 |
| <b>ГАСПАЧО</b><br>с клубникой и авокадо / с креветками / с крабом<br>Gazpacho with strawberries and avocado / with shrimps / with crab | 450 ₺   590 ₺   990 ₺ |

## Супы | Soups

|  |                |
|--|----------------|
| <b>ЗЕЛЁНЫЙ СУП С КОПЧЁНЫМ ТВОРОГОМ</b><br>Green soup with smoked cottage cheese  | 350 ₺          |
| <b>КУРИНЫЙ СУП</b><br>с томлёными потрошками и с пирожком с ливером<br>Chicken soup with stewed giblets and offal meat pie   | 410 ₺          |
| <b>РУССКИЙ БОРЩ</b><br>с телячьими щёчками, со смальцем и с чесночными пампушками<br>Russian Borsch with veal cheeks, lard, and garlic pampushkas<br>(yeast-raised buns) | 450 ₺          |
| <b>РОС-МОР-СУП (1/2 порц. / 1 порц.)</b><br>Tomato soup with local seafood   | 650 ₺   1150 ₺ |

## Паста | Pasta

|   |                |
|---|----------------|
| <b>ПАСТА АЛИО &amp; ОЛИО</b><br>Aglio & Olio pasta  | 490 ₺          |
| <b>ПАСТА ЧЕТЫРЕ СЫРА</b><br>Four-cheese pasta   | 580 ₺          |
| <b>РАВИОЛИ</b><br>с молодым сыром и шпинатом<br>Ravioli with green cheese and spinach                   | 650 ₺          |
| <b>НЬОККИ</b><br>с сыром Пармезан и ароматом трюфеля<br>Gnocchi with parmesan cheese and truffle flavor | 490 ₺          |
| <b>ПАСТА КАРБОНАРА</b><br>с Пармской ветчиной<br>Pasta Carbonara with Parma ham                         | 740 ₺          |
| <b>ОРЗО АЛЬ ПОМОДОРО СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b><br>Orzo al pomodoro with Stracciatella                         | 720 ₺          |
| <b>ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ (1/2 порц. / 1 порц.)</b><br>Seafood pasta                                    | 950 ₺   1580 ₺ |
| <b>СПАГЕТТИ С КРАБОМ</b><br>Spaghetti with crab   | 1900 ₺         |

NEW!

|  |        |
|--|--------|
| <b>МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА</b><br>с ризотто из сельдерея и с соусом из красной икры<br>Murmansk cod with celery risotto and red caviar sauce   | 910 ₺  |
| <b>ФИЛЕ ПАРОВОГО СИБАСА</b><br>с пюре из брокколи с бобами эдамаме, со сливочным соусом и шпинатом<br>Steamed sea bass fillet with mashed broccolis<br>and edamame beans, cream sauce, and spinach | 1150 ₺ |
| <b>ЛОСОСЬ</b><br>с зелёным гарниром и со сметанно-огуречным соусом<br>Salmon with green garnish and sauce of sour cream and cucumber   | 1100 ₺ |
| <b>СТРОГАНОВ ИЗ РАПАНОВ</b><br>Rapa whelk Stroganoff   | 850 ₺  |
| <b>МАКРЕЛЬ С ФУРИКАКЕ</b><br>с пюре из печёного баклажана<br>Mackerel with furikake and baked eggplant puree   | 620 ₺  |
| <b>КАЛЬМАР С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b><br>с картофелем в устричном соусе<br>Squid with ceps and potatoes in oyster sauce  | 870 ₺  |
| <b>ГРЕБЕШКИ</b><br>с трюфельным пармантье и с цветной капустой<br>Scallops with truffle parmentier and cauliflower   | 980 ₺  |
| <b>РИЗОТТО</b><br>с морепродуктами и тартаром из гребешка<br>Seafood risotto with scallop tartar   | 1100 ₺ |
| <b>ПЕЛЬМЕНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b><br>Pelmeni with seafood   | 720 ₺  |
| <b>ПЕЛЬМЕНИ С ОЛЕНИНОЙ</b><br>Pelmeni with venison   | 550 ₺  |
| <b>КОПЧЁНАЯ ОЛЕНИНА</b><br>с гречкой из печи, брусникой и еловым вареньем<br>Smoked venison with oven-cooked buckwheat, red bilberries, and spruce jam   | 1050 ₺ |
| <b>ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ</b><br>с картофельным муссом<br>Veal cheeks with potato mousse  | 910 ₺  |

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ 890 ₺  
с копчёной грушей и булгуром  
Duck leg confit with smoked pear and bulgur

NEW!

ПАЛТУС 1150 ₺  
с пюре из пастернака и с соусом Умами  
Halibut with mashed parsnip and umami sauce

## Хоспер | Jospier

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР-ГРИЛЬ 870 ₺  
на открытом огне  
Grilled Far East squid cooked over an open fire

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ 1100 ₺  
на открытом огне  
Royal shrimps cooked over an open fire

СИБАС НА УГЛЯХ 850 ₺  
Char-grilled sea bass

ДОРАДО НА УГЛЯХ 850 ₺  
Char-grilled dorado

ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА 1600 ₺  
с птитимом в домашнем соусе Песто  
и с соусом из ферментированного чеснока  
Octopus tentacles with ptitim in home-made pesto with fermented garlic sauce

NEW!

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА 1600 ₺  
с кускусом, с овощами и с домашним соусом Терияки  
Tuna steak with couscous, vegetables, and home-made teriyaki sauce

ПЕЧЁНЫЙ ЦЫПЛЁНОК С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ 870 ₺  
Baked crispy chicken

СВИНЫЕ РЁБРА 780 ₺  
с глазурью из елового варенья  
Pork ribs in spruce jam glazing

УТИНАЯ ГРУДКА 1150 ₺  
с птитимом, с муссом из печёной цветной капусты  
и с соусом из чернослива и шоколада  
Duck breast with ptitim, baked cauliflower mousse,  
and sauce of prunes and chocolate

|  |        |
|--|--------|
| <b>БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ</b><br>с пшеничкой на топлёном молоке и с жжёной капустой<br>Lamb tongues with melted milk wheat and burnt cabbage   | 890 ₺  |
| <b>КАРЕ ЯГНЁНКА</b><br>с пловом из полбы и с соусом Демиглас из винограда Изабелла<br>Rack of lamb with spelt pilaw and Isabella grapes demi-glace sauce   | 1900 ₺ |
| <b>ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b><br>с пюре из печёного картофеля и с огуречным тартаром<br>Marbled beef fillet with baked potato puree and cucumber tartare  | 1800 ₺ |
| <b>СТЕЙК ФЛАНК</b><br>с цветной капустой, запечённой с кокосовым молоком<br>Flank steak with cauliflower baked with coconut milk   | 1100 ₺ |
| <b>СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК» СТРИПЛОИН</b><br>Striploin New York steak  | 2100 ₺ |
| <b>СТЕЙК РИБАЙ</b><br>Ribeye steak   | 2990 ₺ |
| <b>ТЕЛЯТИНА НА КОСТИ</b><br>Bone-in veal   | 2100 ₺ |
| <b>ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ</b><br>Щупальца осьминога, фаланги краба, сибас, кальмары,<br>королевские креветки, курильские гребешки<br>Seafood platter: octopus tentacles, crab legs, sea bass, squids,<br>royal shrimps, Kuril scallops | 9900 ₺ |

NEW!



## Гарниры | Side dishes

|   |       |
|---|-------|
| <b>КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ТРАВАХ</b><br>Potatoes baked in herbs                      | 250 ₺ |
| <b>ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЁНОГО КАРТОФЕЛЯ</b><br>Mashed baked potatoes                            | 280 ₺ |
| <b>КУСКУС С ОВОЩАМИ</b><br>Couscous with vegetables                                   | 350 ₺ |
| <b>ОВОЩИ НА УГЛЯХ</b><br>Char-grilled vegetables                                      | 530 ₺ |
| <b>РИС С МИНДАЛЁМ</b><br>Rice with almonds  | 430 ₺ |
| <b>БРОККОЛИ С АРАХИСОМ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ</b><br>Broccoli with peanuts in oyster sauce | 450 ₺ |

## Домашнее мороженое и сорбеты | Home-made ice cream and sorbets

|   |       |
|---|-------|
| <b>КЛАССИЧЕСКИЙ ПЛОМБИР</b><br>Extra rich ice cream | 150 ₺ |
| <b>ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ</b><br>Chocolate ice-cream  | 150 ₺ |
| <b>СОРБЕТ ЛИМОН-ЛАЙМ</b><br>Lemon-and-lime sorbet   | 190 ₺ |

Мороженое и сорбеты изготовлены из сезонных продуктов. Спросите у вашего официанта о наличии вкусов.  
Ice-cream and sorbets are made of fruits and vegetables in season. Please ask your waiter about the available flavors.

## Десерты | Desserts

|   |        |
|---|--------|
| <b>ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ ОТ ШЕФА</b><br>слоёный торт с крем-пломбиром и с солёной карамелью<br>Chef's special desert<br>Layer cake with rich ice-cream and salty caramel | 420 ₺  |
| <b>КРЕМ-БРЮЛЕ</b><br>Creme brûlée   | 360 ₺  |
| <b>МУСС ИЗ КОКОСА И МАРАКУЙИ</b><br>Coconut-and-passionfruit mousse   | 510 ₺  |
| <b>БУЛОЧКА ШУ</b><br>с пралине из фундука<br>Choux pastry with hazelnut praline   | 350 ₺  |
| <b>ДЕСЕРТ ПАВЛОВА</b><br>с клубникой и с лаймовым ганашем<br>Pavlova dessert with strawberries and lime ganache   | 360 ₺  |
| <b>НАПОЛЕОН ИЗ ФРАНЦУЗСКОГО ТЕСТА ГАВОТ</b><br>с малиново-миндальным кремом<br>Napoleon cake of French gavotte dough with raspberry-and-almond cream                | 420 ₺  |
| <b>ЛЁГКИЙ ЛЕТНИЙ ЯГОДНЫЙ ДЕСЕРТ</b><br>Light summer berry dessert   | 510 ₺  |
| <b>ДЕСЕРТ ТРИ ШОКОЛАДА</b><br>Triple Chocolate dessert  | 510 ₺  |
| <b>ТАРЕЛКА С ЭКЗОТИЧЕСКИМИ ФРУКТАМИ</b><br>Exotic fruits plate  | 1400 ₺ |
| <b>СЕЗОННЫЕ ЯГОДЫ</b><br>Berries in season  | 1400 ₺ |

NEW!



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

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!

Наши гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста,  
обратитесь к вашему официанту, который расскажет об ингредиентах, используемых в меню.

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

If you have dietary requirements or food allergy, please inform your waiter, (s)he will tell you about the ingredients used in the menu.

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