

*La Carta*

ВИННЫЙ РЕСТОРАН

МЕНЮ



*Место притяжения*

## БРУСКЕТТЫ

---

БРУСКЕТТА С СЫРОМ «CREMETTE» И СЛАБОСОЛЕНЫМ ЛОСОСЕМ	160	<b>1050</b>
БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ И КЛАССИЧЕСКИМ ГУАКАМОЛЕ	140	<b>720</b>
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, ПАРМЕЗАНОМ И РУККОЛОЙ	150	<b>760</b>

---

## ЗАКУСКИ

---

ПЕРЦЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ РОМЕСКО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	200	<b>720</b>
СЕЛЕДКА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ <small>Пряная сельдь с молодым картофелем, обжаренным на сливочном масле с красным луком</small>	250	<b>720</b>
ПАШТЕТ ИЗ УТКИ	140	<b>920</b>
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ <small>Говяжья вырезка с добавлением красного лука, соленого огурца, трюфельного масла, пармезана и желтка перепелиного яйца</small>	140	<b>1240</b>
СПУНТИНО (АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ ЗАКУСОК) <small>Оливки и маслины-гиганты под собственным маринадом и артишоки маринованные в масле, вяленые томаты, коппа, парма, гриссини</small>	190	<b>1730</b>
АССОРТИ СЫРОВ <small>Твердый сыр пармезан, мягкий сыр камамбер, сыр дор-блю, сыр козий, сыр с трюфелем, грюйер, шропшир с голубой плесенью</small>	240/480	<b>1890/3780</b>
АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ ВЕТЧИН <small>Хамон из сыровяленого окорока, чоризо, салчичон, коппа: сыровяленая свинина</small>	170	<b>2940</b>

---

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ	120	<b>200</b>
<small>Гренки из бородинского хлеба с пряным маслом из молодого чеснока</small>		
КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С СЫРОМ	160	<b>280</b>
МИДИИ В СОУСЕ БЕЛОЕ ВИНО	300	<b>1160</b>
МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	350	<b>1160</b>
МИДИИ «БЛЮ ЧИЗ»	300	<b>1160</b>
ФИЛЕ КАЛЬМАРА НА ГРИЛЕ <small>Филе кальмара, обжаренное на гриле, квашеная капуста с клюквой и красным маринованным луком, заправляется нерафинированным маслом из семян подсолнечника</small>	200	<b>1040</b>
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК СО ШПИНАТОМ, ЧЕСНОКОМ, ЗАПРАВКОЙ ТЕРИЯКИ И ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ БАТАТ	160	<b>2000</b>

## САЛАТЫ

---

<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ</b> Куриная грудка, салат романо, помидоры черри, сыр пармезан, гренки, соус цезарь	280	<b>620</b>
<b>САЛАТ С ХРУСТАЩИМ БАКЛАЖАНОМ</b> Хрустящий баклажан, микс салатов, помидоры, сыр Cremette, кинза, соус сладкий чили	240	<b>620</b>
<b>САЛАТ ОВОЩНОЙ</b> Томаты, огурцы свежие, лук красный, микс зелени, заправляется оливковым маслом или сметаной на выбор	230	<b>740</b>
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ</b> Куриная печень, куриная грудка, томаты черри, свежие огурцы, микс салатов, соевый соус, горчичный соус	250	<b>780</b>
<b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ</b> Креветки, салат романо, помидоры черри, сыр пармезан, гренки, соус цезарь	200	<b>830</b>
<b>САЛАТ «ПО-ГРЕЧЕСКИ» СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ</b> Помидоры, огурцы, болгарский перец, лук красный, микс салатов, сыр фета, оливки, маслины, оливковое масло, сок лимона, пряные травы	330	<b>990</b>
<b>САЛАТ С РОСТБИФОМ</b> Микс салатов с томатами, пряным ростбифом под фирменной луковой заправкой с добавлением сыра пармезан	200	<b>1160</b>
<b>САЛАТ С ТУНЦОМ</b> Тунец, артишоки, оливки, мини картофель, микс салатов, красный лук, перепелиное яйцо, медово-горчичный соус	220	<b>1450</b>
<b>САЛАТ «ДЕ РУККОЛА» С КРЕВЕТКАМИ</b> Салат руккола, тигровые креветки, помидоры черри, кедровые ядра орехов, свежий авокадо, молодой сыр пармезан, оливковое масло	230	<b>1490</b>
<b>САЛАТ «АЛЬПИЙСКИЙ»</b> Вырезка говяжья, яйцо перепелиное, томаты черри, салатный микс, соус «Мисси»	220	<b>1370</b>

---

## СУПЫ

---

<b>СУП-ЛАПША</b> Лук, морковь, вермишель, курица, зелень	300	<b>450</b>
<b>КРЕМ—СУП ТЫКВЕННЫЙ / С КРЕВЕТКАМИ</b> Крем суп из тыквы с пряными травами на нежном кокосовом молоке	300/360	<b>450/860</b>
<b>СУП ТОМАТНЫЙ С БАЗИЛИКОМ</b> Суп из рваных томатов с добавлением пряных трав и базилика	300	<b>580</b>
<b>БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ</b>	320	<b>620</b>
<b>КРЕМ—СУП ГРИБНОЙ</b> Печенные шампиньоны, белые грибы, трюфельное масло	350	<b>720</b>
<b>УХА ТИХООКЕАНСКАЯ</b>	350	<b>1130</b>
<b>СУП ПО-МАРСЕЛЬСКИ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> Суп из рваных томатов с пряными травами, гребешком, мидиями, кальмарами и тигровыми креветками	360	<b>1450</b>

## ПАСТА И РИЗОТТО

---

<b>ФЕТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ</b> Сливочный соус, куриная грудка, шампиньоны, пармезан	260	<b>680</b>
<b>ПАСТА «КАРБОНАРА»</b> Сливочный соус, бекон, куриное яйцо, пармезан	260	<b>720</b>
<b>РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Белые грибы, сливочное масло, пармезан	250	<b>800</b>
<b>СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ И ПЕСТО</b> Соус песто, креветки, кабачки, вяленые томаты, помидоры черри, пармезан	280	<b>930</b>
<b>ЛАЗАНЬЯ «АЛЬ ФОРНО»</b> Соус болоньезе, паста, классический томатный соус, соус бешамель, моцарелла, пармезан	330	<b>1160</b>
<b>ПАЭЛЬЯ ИСПАНСКАЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> Гребешки курильские, кальмары дальневосточные, мидии, тигровые креветки	320	<b>1260</b>
<b>РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> Мидии, кальмары дальневосточные, гребешки курильские, креветки, кабачки, пармезан	300	<b>1500</b>
<b>СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> Сливочный соус, мидии, кальмары, гребешки курильские, креветки, помидоры черри, базилик, перец чили	320	<b>1550</b>
<b>ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ</b> Сливочный соус, лосось, брокколи, помидоры черри, сыр пармезан	280	<b>1640</b>

---

## ГОРЯЧЕЕ РЫБА

---

<b>ФИЛЕ ТРЕСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, ГРИБАМИ И РОМЕСКО</b> Картофельное пюре с добавлением шампиньонов и лука, соус ромеско	250	<b>990</b>
<b>КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ</b>	290	<b>1160</b>
<b>ФИЛЕ ПАЛТУСА С ПТИТИМОМ</b> Нежное филе палтуса, обжаренное с пряными травами и томатами черри, подается со сливочной пастой «птитим»	260	<b>1560</b>
<b>ДОРАДО НА ГРИЛЕ</b> Целая рыба готовится на гриле, подается без гарнира	1 шт	<b>1670</b>
<b>ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ С АВОКАДО</b> Филе тунца подается с авокадо и голландским соусом	260	<b>1760</b>
<b>СТЕЙК ЛОСОСЯ</b> Стейк лосося на гриле, подается со сливочным соусом и красной икрой	260	<b>2820</b>

## МЯСО

---

КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД С БРОККОЛИ И БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ	190	<b>890</b>
<i>Куриная грудка су-вид, обжаренная на гриле, подаётся с брокколи, брюссельской капустой и пряными травами</i>		
КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	300	<b>820</b>
<b>ШНИЦЕЛЬ</b>	300	<b>900</b>
<i>Шея свиная в панировке, болгарский перец запечённый</i>		
ШЕЙКА СВИНАЯ «ПОРТО»	320	<b>1100</b>
<i>Свинина, томаты черри, картофель мини, соус грибной, красное вино «Педро Хименес»</i>		
БЕФСТРОГАНОВ ПО-СТРОГАНОВСКИ	350	<b>1340</b>
<i>Говяжья вырезка, сливки, сметана, картофельное пюре, огурец маринованный</i>		
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ	300	<b>1470</b>
<i>Говяжья вырезка, картофель мини, шампиньоны</i>		
ТОМЛЕНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	300	<b>1520</b>
<i>Щечки говяжьи томлённые в красном вине с пряными травами и овощами, подаются с картофельным пюре</i>		
БИФШТЕКС	290	<b>2500</b>
<i>Бифштекс из мраморной говядины с бланшированным шпинатом, салатом романо, жареным яйцом и перечным соусом</i>		

---

## СТЕЙКИ

---

СТЕЙК ТЕНДЕРЛОИН	250	<b>2420</b>
<i>Говяжья вырезка обжаривается на гриле, подается с запеченным чесноком, острым перцем и розмарином</i>		
СТЕЙК РИБАЙ	300	<b>3620</b>
<i>Обжаривается на гриле, подается с запеченным чесноком, острым перцем и розмарином</i>		

---

## ГАРНИРЫ

---

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	100	<b>260</b>
РИС ОТВАРНОЙ	150	<b>260</b>
<i>Рис басмати высшего сорта</i>		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	<b>270</b>
<i>Пюре из молодого картофеля с добавлением сливок и масла сливочного</i>		
МИНИ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	150	<b>370</b>
<i>Обжаренные дольки молодого картофеля с вешенками, шампиньонами, белыми грибами и пряными травами</i>		
ПОМИДОР С ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ	150	<b>510</b>
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	150	<b>610</b>
<i>Цукини, баклажаны, болгарский перец, томаты, шампиньоны, обжаренные на гриле</i>		

## СОУСЫ

---

КЕТЧУП ТОМАТНЫЙ	50	<b>115</b>
ГОРЧИЦА ДОМАШНЯЯ	50	<b>115</b>
СОУС ПЕРЕЧНЫЙ <small>соус мясной демиглас со сливками и черным перцем</small>	50	<b>115</b>
СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС <small>Сметана, чеснок, зелень</small>	50	<b>115</b>
СОУС ГРИБНОЙ <small>Сливочно-грибной соус на основе шампиньонов</small>	50	<b>140</b>

---

## ФОКАЧЧА

---

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ И РОЗМАРИНОМ	180	<b>230</b>
ФОКАЧЧА С СОУСОМ ПЕСТО	180	<b>300</b>
ФОКАЧЧА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	180	<b>340</b>

---

## ПИЦЦА

---

ПИЦЦА «МАРГАРИТА» <small>Томатная основа, сыр моцарелла</small>	360	<b>620</b>
ПИЦЦА «ПЕППЕРОНИ» <small>Томатная основа, пепперони, сыр моцарелла</small>	400	<b>810</b>
ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ <small>Сливочный соус, груша, сыр горгонзола, орех грецкий, сыр моцарелла</small>	460	<b>860</b>
ПИЦЦА «ВЕТЧИНА И ГРИБЫ» <small>Сливочный соус, шампиньоны, белые грибы, ветчина индейки</small>	460	<b>1020</b>
ПИЦЦА «4 СЫРА» <small>Сливочный соус, сыр моцарелла, горгонзола, пармезан, камамбер</small>	420	<b>1230</b>
ПИЦЦА ФИРМЕННАЯ «ЛА КАРТА» <small>Основа из трех сыров, ветчина, ростбиф, томаты черри, руккола, соус песто, крем бальзамик</small>	630	<b>1870</b>
ПИЦЦА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА <small>Томатная основа, креветки, сыр моцарелла, страчателла, руккола, помидоры черри, бальзамик, соус песто</small>	490	<b>1890</b>

---

## МОРОЖЕНОЕ

---

МОРОЖЕНОЕ (ШАРИК) <small>В ассортименте</small>	60	<b>260</b>
СОРБЕТ (ШАРИК) <small>В ассортименте</small>	60	<b>400</b>

## ДЕСЕРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

---

<b>КРЕМОВЫЕ КОРЗИНОЧКИ</b> Миниатюрные корзиночки из песочного теста со сладкими джемами и нежным кремом	<b>580</b>
<b>МЕДОВИК</b> Классический восточноевропейский торт на основе медовых коржей и нежного крема	<b>680</b>
<b>МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ</b> Лёгкий и воздушный десерт, основой которого служит меренга – смесь из взбитых белков и сахара	<b>580</b>
<b>МУРАВЕЙНИК</b> 3 пирожных из хрустящего теста со сливочным вкусом вареной сгущенки	<b>420</b>
<b>ТОРТ ЛА КАРТА</b> Торт с насыщенным шоколадным вкусом и элегантным внешним видом. Бельгийский шоколад дарит десерту бархатистую текстуру	<b>680</b>
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ ТАТЕН</b> Французский десерт с карамелизованными яблоками и шариком ванильного пломбира	<b>420</b>
<b>ЭКЛЕРЫ</b> Изысканный и легкий десерт, который сочетает в себе хрустящую текстуру теста и нежность кремовой начинки	<b>580</b>
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН</b> Десерт французской кухни, подаётся с шариком пломбира	<b>680</b>
<b>ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН</b> У «сан-себастьян» нет основы из теста, он полностью состоит из сырного крема. Слегка обожжённая корочка является визитной карточкой десерта	<b>680</b>
<b>НЕ ПРАГА</b> Многослойный десерт, напоминающий вкус торта Прага	<b>450</b>
<b>КОРОЛЕВСКАЯ ВАТРУШКА</b> Нежная творожная масса, запеченная между двумя слоями песочного теста	<b>480</b>

ЕСЛИ У ВАС НА КАКИЕ-ТО ПРОДУКТЫ АЛЛЕРГИЯ, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ



📞 8 (495) 419-55-35

📠 8 (910) 419-35-55

🌐 [restaurant-lacarta.ru](http://restaurant-lacarta.ru)