

La Carta

ВИННЫЙ РЕСТОРАН

МЕНЮ



Место притяжения

БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С СЫРОМ «CREMETTE» И СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ	160	1050
БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ И КЛАССИЧЕСКИМ ГУАКАМОЛЕ	140	720
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, ПАРМЕЗАНОМ И РУККОЛОЙ	150	760

ЗАКУСКИ

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

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

САЛАТЫ

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

СУПЫ

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

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

ПАСТА И РИЗОТТО

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

ГОРЯЧЕЕ РЫБА

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

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

МЯСО

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

СТЕЙКИ

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

ГАРНИРЫ

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

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

СОУСЫ

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

ФОКАЧЧА

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ И РОЗМАРИНОМ	180	230
ФОКАЧЧА С СОУСОМ ПЕСТО	180	300
ФОКАЧЧА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	180	340

ПИЦЦА

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

МОРОЖЕНОЕ

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

ДЕСЕРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

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



☎ 8 (495) 419-55-35

📠 8 (910) 419-35-55

🌐 restaurant-lacarta.ru