

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 ₽