



La Sante

“Наша кухня, где подают вкуснейшие блюда из средиземноморской зелени, была тщательно продумана, чтобы Вы могли наслаждаться здоровым питанием и приятным времяпрепровождением. Мы используем только самые свежие ингредиенты для приготовления полезных и вкусных блюд, которые наполнят Вас энергией на весь день

ЗАКУСКИ

Жареный перец Падрон и соусом Айоли (вег.)

Микс овощей с оливковой крошкой и соусом Ромеско



Свекольный тирамису (вег.)



Ломтики свеклы, сыр Маскарпоне, свекольный крем, свекольное какао и масло

Тигровые креветки

Лососевая икра с тартаром из авокадо,



пюре из чёрного чеснока и лимонным соусом с зеленью

Тартар из лосося с киноа

С микрозеленью и зеленым ароматическим маслом

Киноа содержит клетчатку, железо, медь, тиамин, витамин B6 и белок.



Также является источником марганца, магния, фолиевой кислоты и фосфора.

Коричневый айсберг (в.)

Зеленый лук Шиниклав, кунжутное рисовое тесто,



карамелизированный лук, бальзамический соус с яблоком и сельдереем

Зеленые дикие листья (вег.)

Микс диких трав, каперсы, сыр



Пермезан и медовый соус с дижонской горчицей

Салат из негибридных помидоров (вег.)

Свежие специи, сыр Эзине, фиолетовый лук,

грецкий орех, перец горошек с соусом с оливковым маслом



Суп с копченым жареным перцем

С миндальным молоком и апельсиновым маслом



Суп из морских гребешков Нантусет

Соус Велюте из моллюсков и копченая Гауда с крутонами



Равиоли сливочные фаршированные оливками (вег.)

Фаршированные оливками и сыром Рикотта, подаются с маслом из оливковых листьев и айвовым чатни



Мильфей из баклажанов (вег.)



С кремом из сыра Фета, микрозеленью, экстрактом свежих специй и томатным чатни

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ САЛАТЫ



СУПЫ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Catena Alamos Malbec
Хит продаж; фруктовый вкус и
мягкие танины идеально
сочетаются с мясом.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Moillard Pouilly-Fuissé
Премиальное сочетание;
насыщенная и элегантная
гармония с сибасом в
соусе beurre.

Matsu El Recio / Tinto Toro
С корейкой ягнёнка;
насыщенное тело и
пряные ноты создают
выразительное сочетание.

ДЕСЕРТЫ

ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Стейк Сирлойн

С картофелем Паве и соусом Грейви

Королю Якову I так понравился стейк из филе, который ему подали,
что он дал ему название «Сэр Лоин», отсюда и название «Сирлойн».

Перепелка Конфи

Пюре из черной сливы и соус Эдамаме, с хрустящим картофелем

Морской окунь с соусом Бер-Блан

Морской окунь со свежими травами, сладким пюре и лимонно-сливочным соусом

Шеф-повар Клеманс Лефевр (урожденная Клеманс Прау) изобрела
соус Бер-Блан, по-видимому, случайно, в начале 20-го века.

Филе седла ягненка

Подается с печеным баклажаном, грибами и пряным оливковым маслом

Седло ягненка, один из самых ценных видов мяса, получаемый от молочных ягнят, выращенных в
горах Таурус в Средиземноморском регионе, — это восхитительное мясо, которое оставляет
незабываемые впечатления благодаря своему ароматному и нежному вкусу.

Томагавк Гриль “С эксклюзивной подачей у вашего стола” 32 €

Галактобуреко

Карамельное мороженое с вишневым соусом с корицей

Этот уникальный вкус достигается в результате помещения специально приготовленного пудинга
-мухаллеби между слоями теста, посыпки пудинга черным перцем и запекания в духовке

Жареная молочная халва со вкусом апельсина

С жареным фундуком

Это десерт с глубокой традицией, который сохранился до наших дней как
один из изысканных и вкусных примеров Дворцовой кухни Османской Империи. Этот
традиционный десерт стал неотъемлемой частью различных сладких
столов не только в период Османской империи, но и в наши дни..

Десерт из запеченного свежего ананаса (вег.)

С бальзамическим карамельным соусом, крамблом и ванильным мороженым

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Стейк из цветной капусты

Крамбл, картофельное пюре с
сельдереем и сливовым чатни

ДЕСЕРТ

Тыквенный десерт

Подается с тахини, тыквой и
веганскими сливками

Артишоки в оливковом масле

красной свёклы и микрозеленью

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Спагетти с овощами

Макароны спагетти, кабачки, морковь, баклажаны,
грибы и чесночный соус на оливковом масле

Спагетти Болоньезе

Спагетти Неаполитано

Жареный картофель

Котлеты гриль

Курица гриль

