

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.)
Фаршированные цветы цукини 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.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ САЛАТЫ

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



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.

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, Пюре из сладкого картофеля 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.

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

ДЕСЕРТЫ

Артишоки в оливковом масле

красной свёклой и микрозеленью



ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Стейк из цветной капусты

Крамбл, картофельное пюре с сельдереем и сливовым чатни



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Спагетти с овощами

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



ДЕСЕРТ

Тыквенный десерт

Подается с тахини, тыквой и веганскими сливками



ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

Котлеты гриль



Спагетти Болоньезе



Жареный картофель

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Курица гриль



Спагетти Неаполитано



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Горчица



Рыба



Сульфит



Арахис



Орехи



Сельдерей



Кунжут



Соя



Вегетарианский



Веган



Морковь



Острый перец