



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.



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, 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.

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



ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Спагетти с овощами

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



ДЕСЕРТ

Тыквенный десерт

Подается с тахини, тыквой и веганскими сливками



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Котлеты гриль



Спагетти Болоньезе



Курица гриль



Спагетти Неаполитано



Жареный картофель

