



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

СОВРЕМЕННАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУХНЯ С УНИКАЛЬНОЙ ПАНОРАМОЙ

Отличительной особенностью видового ресторана La Vue является уникальная панорама на акваторию Невы и главные петербургские достопримечательности с высоты 60 метров.

Шеф-повар ресторана — Никита Сечин. Сомелье — Леонид Кирсанов.

Меню ресторана — современная гастрономическая кухня, сочетающая модерн и лучшие классические традиции.

Винная карта включает вина Старого и Нового света, популярные винные марки и эксклюзивные напитки, в том числе биодинамические вина.

Ресторан имеет статус «Главное открытие лета» от портала «РестоРейтинг» и высокую награду Russian Wine Awards «Лучшая оригинальная винная карта». La Vue входит в число победителей в номинации «Лучший панорамный ресторан» престижного конкурса Horeca UP Ultra professional competition и является лучшим панорамным рестораном по мнению профессионального жюри журнала Time Out.

MODERN GASTRONOMIC CUISINE ALONG A UNIQUE PANORAMIC VIEW

A distinctive feature of La Vue restaurant is a unique panorama of the Neva river and main sights of Saint Petersburg from the 60 m height.

The restaurant chef is Nikita Sechin, the sommelier is Leonid Kirsanov.

The restaurant menu presents modern cuisine, which comprises new trends of gastronomic fashion combining modern and best classical traditions.

The wine list includes wines of the old and new world, popular wine brands, and exclusive drinks including biodynamic wines.

The restaurant has received Main Summer Opening-2017 award from Restorating portal and a prestigious Best Original Wine List prize at Russian Wine Awards.

La Vue is one of the winners in The Best Panoramic-View Restaurant nomination of the prestigious Horeca UP Ultra professional competition and it is the best panoramic restaurant according to the professional jury of Time Out magazine.

NEW

Вегетарианский сет | Vegetarian set

КОРНЕПЛОДЫ С ХУРМОЙ

Root vegetables with persimmon

ПЕЧЁНАЯ РЕПА С КОЗЬИМ МУССОМ

Baked turnips with goat mousse

ПАСТА TROFIE

со щавелем, зелёным горошком и домашним сыром

Trofie pasta with sorrel, green peas and home-made cheese

ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ

с хрустящим нутом в мёде, клубникой и меренгой из аквафабы

Chocolate ganache with crunchy chickpeas in honey,
with strawberries and meringue from aquafaba

1700 ₺



NEW

Сезонный дегустационный сет | Seasonal degustation set

ФОРШМАК ИЗ БОЧКОВОЙ СЕЛЬДИ

Forshmak of herring barrel

МИНИ-ЧЕБУРЕКИ С КРЕВЕТКАМИ И СНЕЖНЫМ КРАБОМ

Mini traditional fried Tatar pie with shrimp and snow crab

СЕДЛО БАРАШКА

с печёным баклажаном, с муссом из Адыгейского сыра
и с гранатовым демигласом;

подаётся с сальсой из помидоров и кинзы

Saddle of lamb with baked eggplant,
with Caucasus cheese mousse and pomegranate demi-glace;
served with a salsa of tomatoes and cilantro

ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ

с домашним пломбиром

Pear pie with homemade ice cream

1700 ₺



Блюда на компанию для 4-х гостей | Dishes to share for 4 guests

ШОУ-ПОДАЧА ОТ ШЕФ-ПОВАРА | SHOW PRESENTATION FROM THE CHEF

NEW!

БОРЩ С КОПЧЁНЫМ САЛОМ подаётся с пампушками и с ледяной водкой Borsch with smoked bacon; served with dumplings and iced vodka	1900 ₺
БАРАНЬЯ НОГА С ПЛОВОМ ИЗ ПОЛБЫ Mutton leg with spelt pilaw	7500 ₺
РОСТБИФ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ Roast beef with baked potatoes	7500 ₺
ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ Щупальца осьминога, фаланги краба, сибас, кальмары, королевские креветки, курильские гребешки Seafood platter: octopus tentacles, crab legs, sea bass, squids, royal shrimps, Kuril scallops	7900 ₺
ЦЕЛЫЙ ОСЬМИНОГ С ЧЁРНЫМ РИЗОТТО Whole octopus with black risotto	9950 ₺

Закуски | Appetizers

СЫРНАЯ ДОСКА Чеддер, Пармезан, Камамбер, Адыгейский, Козий, варенье из кураги, варенье из инжира, клубника, миндаль Cheese board: cheddar, parmesan, camembert, Adygei cheese, goat cheese, dried apricot jam, fig jam, strawberries, almonds	1700 ₺
МЯСНАЯ ДОСКА Чоризо, Спьяната Романо, Брезаола, Пармская ветчина, гриссини, каперсы фри Meat board: chorizo, spianata romano salami, bresaola, Parma ham, grissini, fried capers	1700 ₺
ВИННЫЙ СЕТ Чеддер, Пармезан, Камамбер, Чоризо, Спьяната Романо, Пармская ветчина, вяленые томаты, артишоки, оливки, сырные гриссини, куриный паштет, каперсы фри, варенье из кураги, домашний хлеб Wine set: cheddar, parmesan, camembert, chorizo, spianata romano salami, Parma ham, sun-dried tomatoes, artichokes, green olives, cheese grissini, chicken pâté, fried capers, dried apricot jam, home-made bread	2400 ₺

	«БИТЫЕ» ОГУРЦЫ Smashed cucumbers	420 ₺
	ОСТРЫЕ ТОМАТЫ Spicy tomatoes	420 ₺
	ПРЯНЫЕ ОЛИВКИ Piquant olives	490 ₺
	НЕЖНЫЙ КУРИНЫЙ ПАШТЕТ с чатни из кураги Tender chicken pâté with dried apricot chutney	420 ₺
	ХУМУС подаётся с питой, томатами и домашним сыром Hummus served with pita, tomatoes, and home-made cheese	450 ₺
NEW!	ФОРШМАК ИЗ БОЧКОВОЙ СЕЛЬДИ Forshmak of herring barrel	450 ₺
	БРУСКЕТТА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ с сыром Страчателла / с говядиной / с крабом Ciabatta with stracciatella / beef / crab	450 ₺ 550 ₺ 950 ₺
	БУРРАТА (1/2 порц. / 1 порц.) со сладкими томатами и с соусом Песто Burrata with sweet tomatoes and Pesto sauce	620 ₺ 1180 ₺
	КОПЧЁНАЯ ОЛЕНИНА с быстросольными грибами, брусникой и картофелем конфи Smoked venison with fresh-salted mushrooms, red bilberries, and potatoes confits	550 ₺
	СУГУДАЙ ИЗ ЯКУТСКОГО ОМУЛЯ Appetizer from Yakut Arctic cisco	690 ₺
	СТРАЧАТЕЛЛА С КРАСНОЙ ИКРОЙ И ТОМАТАМИ Stracciatella with red caviar and tomatoes	890 ₺
	МАЛОСОЛЬНЫЙ ЛОСОСЬ с жареными персиками и с огуречным кремом Light-salted salmon with fried peaches and cucumber cream	990 ₺

RAW

УСТРИЦЫ (1 шт.) подаются с винным уксусом и лимоном Oysters (1 pc) served with wine vinegar and lemon	350 ₺
УСТРИЦЫ (1 шт.) с огуречной водой, сметаной и красной икрой Oysters with cucumber water, sour cream, and red caviar (1 pc)	390 ₺
УСТРИЦЫ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ (1 шт.) Asian-styled oysters (1 pc)	390 ₺
ТАРТАР ИЗ ДОРАДО с огуречной водой и с кремом из водорослей Dorado tartare with cucumber water and algae cream	770 ₺
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ с красной икрой и авокадо Salmon tartare with red caviar and avocado	890 ₺
ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКА с щучьей икрой и ферментированным чесноком Scallop tartare with pike caviar and fermented garlic	920 ₺
СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА с граните из лайма Scallop ceviche with lime granita	920 ₺
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА с малосоленной клубникой и с муссом из авокадо Tuna tartare with light-salted strawberries and avocado mousse	940 ₺
СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ в тигрином молоке Salmon ceviche in Tiger's milk sauce	990 ₺



RAW

NEW!

КРУДО ИЗ ТУНЦА 990 ₺
с фенхелем, авокадо и мандаринами
Tuna crudo with fennel, avocado and tangerines

КАРПАЧЧО ИЗ ЛАНГУСТИНА 1990 ₺
с томатной водой, кольраби и яблоками
Langoustine carpaccio with tomato water, kohlrabi, and apples





КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА 1990 ₺
с виноградом, мятой и грейпфрутом
Octopus carpaccio with grapes, mint, and grapefruit

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 890 ₺
со шкварками из зубной железы, кислицей и вялеными желтками
Beef tartare with sweetbread crisps, wood sorrel, and jerked yolks

ОПАЛЁННОЕ КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 990 ₺
Seared beef carpaccio with white mushrooms

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 220 ₺
Bread



	ОЛИВЬЕ LA VUE с копчёным соусом и щучьей икрой La Vue Olivier salad with smoked sauce and pike caviar	490 ₺
	ОВОЩНОЙ САЛАТ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ Asian-styled vegetable salad	440 ₺
	ФЕРМЕРСКИЙ САЛАТ Farmer's salad	490 ₺
NEW!	КОРНЕПЛОДЫ С ХУРМОЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ И БАСТУРМОЙ Root vegetables with persimmon and goat cheese and Pastrami	520 ₺
	ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ с жареным творогом Green salad with fried cottage cheese	550 ₺
	САЛАТ СО СВЁКЛОЙ хурмой и козьим сыром Beetroot salad with persimmon and goat cheese	590 ₺
	САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КАЛЬМАРОМ «битыми» кабачками и с греческим йогуртом Salad of Far East squid, smashed squashes, and Greek yoghurt	590 ₺
	САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ Cod liver salad with green beans	690 ₺



Салаты | Salads

ЦЕЗАРЬ 680 ₺ | 790 ₺
с цыплёнком / с креветками
Caesar salad with chicken / with shrimps

ОСТРЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ 790 ₺
хрустящими баклажанами и фермерским сыром
Spicy salad of roast beef, crispy eggplants, and farm cheese

САЛАТ НИСУАЗ 890 ₺
с яйцом пашот, тунцом и анчоусами
Nicoise salad with poached egg, tuna and anchovies


NEW! **ТЁПЛЫЙ САЛАТ** 890 ₺
с копчёным угрём и жареными огурцами
Warm salad with smoked eel and fried cucumbers

САЛАТ С КРАБОМ, КРЕВЕТКАМИ, ТАЙСКИМ МАНГО И ПАПАЙЕЙ 920 ₺
Salad of crab, shrimps, Thai mango and papaya

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КРАБОМ 1200 ₺
Green salad with crab




Горячие закуски | Hot appetizers



NEW!	ФРАНЦУЗСКИЕ УЛИТКИ с чесночным маслом (6 шт. 12 шт.) French snails with garlic butter (6 pcs 12 pcs)	350 ₺ 620 ₺
	КАПУСТА СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ СОЛЬЮ Cabbage with sour cream sauce and truffle salt	350 ₺
NEW!	ПЕЧЁНАЯ РЕПА С КОЗЬИМ МУССОМ Baked turnips with goat mousse	550 ₺
NEW!	БЕЛЫЕ ГРИБЫ запечённые с сыром Пекорино Романо Porcini mushrooms baked with Pecorino Romano cheese	620 ₺
NEW!	МИНИ-ЧЕБУРЕКИ с креветками и снежным крабом Mini traditional fried Tatar pie with shrimp and snow crab	450 ₺
	ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С КРЕВЕТКАМИ Zucchini fritters with shrimps	670 ₺
	КРЕВЕТКИ В ТЕСТЕ КАТАИФИ Shrimps in kataifi dough	670 ₺
NEW!	СОТЕ ИЗ МОЛЛЮСКОВ в вине или в томатном соусе (1/2 порц. / 1 порц.) Sautéed molluscs with wine or with tomatoes sauce 1/2 portion/ whole portion	890 ₺ 1590 ₺
	ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА (1 шт.) Kamchatka crab leg (1 pcs)	1900 ₺



Супы | Soups

	ЗЕЛЁНЫЙ СУП С КОПЧЁНЫМ ТВОРОГОМ Green soup with smoked cottage cheese	390 ₺
	КУРИНЫЙ СУП с томлёными потрошками и пирожком с ливером Chicken soup with stewed giblets and offal meat pie	450 ₺
	РУССКИЙ БОРЩ с телячьими щёчками, смальцем и чесночными пампушками Russian Borsch with veal cheeks, lard, and garlic pampushkas (yeast-raised buns)	550 ₺
NEW!	ЛУКОВЫЙ СУП подаётся с печёным сыром Камамбер и инжиром на багете Onion soup; served with baked Camembert cheese on baguette and figs	550 ₺
	РОС-МОР-СУП (1/2 порц. / 1 порц.) Tomato soup with local seafood	650 ₺ 1150 ₺

Паста | Pasta

	ПАСТА ЧЕТЫРЕ СЫРА Four-cheese pasta	650 ₺
	РАВИОЛИ с молодым сыром и шпинатом Ravioli with green cheese and spinach	720 ₺
	ПАСТА КАРБОНАРА с Пармской ветчиной Pasta Carbonara with Parma ham	790 ₺
NEW!	ПАСТА TROFIE СО ЩАВЕЛЕМ с зелёным горошком, анчоусами и боттаргой из икры сельди Trofie pasta with sorrel, green peas, anchovies and with herring roe bottarga	890 ₺
	ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ (1/2 порц. / 1 порц.) Seafood pasta	950 ₺ 1580 ₺
NEW!	ПАСТА ПО-СИЦИЛИЙСКИ С ОСЬМИНОГОМ Sicilian pasta with octopus	1900 ₺
	СПАГЕТТИ С КРАБОМ Spaghetti with crab	2900 ₺

Горячее | Hot dishes

	ПЕЛЬМЕНИ С ОЛЕНИНОЙ Pelmeni with venison	550 ₺
NEW!	КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ с кукурузным пюре Chicken Kiev with corn puree	790 ₺
	УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ с копчёной грушей и булгуром Duck leg confit with smoked pear and bulgur	970 ₺
	ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ с картофельным муссом Veal cheeks with potato mousse	990 ₺
	КОПЧЁНАЯ ОЛЕНИНА с гречкой из печи, брусникой и с еловым вареньем Smoked venison with oven-cooked buckwheat, red bilberries, and spruce jam	1250 ₺
	ПЕЛЬМЕНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ Pelmeni with seafood	720 ₺
	СТРОГАНОВ ИЗ РАПАНОВ Rapa whelk Stroganoff	850 ₺
	КАЛЬМАР С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с картофелем в устричном соусе Squid with ceps and potatoes in oyster sauce	870 ₺
NEW!	ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ под соусом Бер Блан со щучьей икрой Pike cutlets with Beurre Blanc sauce with pike caviar	890 ₺



МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА с ризотто из сельдерея и с соусом из красной икры Murmansk cod with celery risotto and red caviar sauce	1100 ₺
РИЗОТТО с морепродуктами и тартаром из гребешка Seafood risotto with scallop tartar	1100 ₺
ПАЛТУС с пюре из пастернака и с соусом Умами Halibut with mashed parsnip and umami sauce	1250 ₺
ГРЕБЕШКИ с трюфельным пармантье и цветной капустой Scallops with truffle parmentier and cauliflower	1300 ₺
ФИЛЕ ПАРОВОГО СИБАСА с пюре из брокколи, бобами эдамаме, со сливочным соусом и шпинатом Steamed sea bass fillet with mashed broccolis and edamame beans, cream sauce, and spinach	1400 ₺
ЛОСОСЬ с зелёным гарниром и со сметанно-огуречным соусом Salmon with green garnish and sauce of sour cream and cucumber	1400 ₺



NEW!	РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС с луковым конфитюром Chopped steak with onion jam	790 ₺
	БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ с пшеничкой на топлёном молоке и жжёной капустой Lamb tongues with melted milk wheat and burnt cabbage	890 ₺
	СВИНЫЕ РЁБРА с глазурью из елового варенья Pork ribs in spruce jam glazing	890 ₺
NEW!	СЕДЛО БАРАШКА С ПЕЧЁНЫМ БАКЛАЖАНОМ, с муссом из Адыгейского сыра и с гранатовым демигласом; подаётся с сальсой из томатов и кинзы Saddle of lamb with baked eggplant, with Caucasus cheese mousse and pomegranate demi-glace; served with a salsa of tomatoes and cilantro	920 ₺
	ПЕЧЁНЫЙ ЦЫПЛЁНОК С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ Baked crispy chicken	970 ₺
	УТИНАЯ ГРУДКА С ПАСТЕРНАКОМ с печёной хурмой и с вишнёвым демигласом Duck breast with parsnip, baked persimmons and cherry demi-glace	1200 ₺
	СТЕЙК ФЛАНК с цветной капустой, запечённой с кокосовым молоком Flank steak with cauliflower baked with coconut milk	1300 ₺
	ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ с пюре из печёного картофеля и огуречным тартаром Marbled beef fillet with baked potato puree and cucumber tartare	1800 ₺
	КАРЕ ЯГНЁНКА с пловом из полбы и с соусом Демиглас из винограда Изабелла Rack of lamb with spelt pilaw and Isabella grapes demi-glace sauce	1900 ₺
	СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК» СТРИПЛОИН Striploin New York steak	2100 ₺
	СТЕЙК РИБАЙ Ribeye steak	2990 ₺

	<p>ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР-ГРИЛЬ на открытом огне Grilled Far East squid cooked over an open fire</p>	870 ₺
	<p>СИБАС НА УГЛЯХ Char-grilled sea bass</p>	920 ₺
	<p>ДОРАДО НА УГЛЯХ Char-grilled dorado</p>	920 ₺
NEW!	<p>КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ Karelian trout with potatoes</p>	980 ₺
	<p>КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ на открытом огне Royal shrimps cooked over an open fire</p>	1100 ₺
NEW!	<p>СТЕЙК ИЗ ТУНЦА СО СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ с жареным авокадо и манго Tuna steak with zucchini spaghetti, grilled avocado and mango</p>	1600 ₺
	<p>ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА с птитимом в домашнем соусе Песто и с соусом из ферментированного чеснока Octopus tentacles with ptitim in home-made pesto with fermented garlic sauce</p>	1900 ₺



Гарниры | Side dishes

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ТРАВАХ Potatoes baked in herbs	250 ₺
ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЁНОГО КАРТОФЕЛЯ Mashed baked potatoes	280 ₺
СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ Spaghetti from zucchini	350 ₺
РИЗОТТО ИЗ БУЛГУРА С ТРЮФЕЛЕМ Bulgur Risotto with truffle	380 ₺
ОВОЩИ НА УГЛЯХ Char-grilled vegetables	530 ₺
СПАРЖА НА ГРИЛЕ Grilled asparagus	690 ₺

Домашнее мороженое и сорбеты | Home-made ice cream and sorbets

КЛАССИЧЕСКИЙ ПЛОМБИР Extra rich ice-cream	150 ₺
ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ Chocolate ice-cream	150 ₺
СОРБЕТ ЛИМОН-ЛАЙМ Lemon-and-lime sorbet	190 ₺

Мороженое и сорбеты изготовлены из сезонных продуктов. Спросите у вашего официанта о наличии вкусов.
Ice-cream and sorbets are made of fruits and vegetables in season. Please ask your waiter about the available flavors.



Десерты | Desserts

	ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ ОТ ШЕФА слоёный торт с крем-пломбиром и солёной карамелью Chef's special desert Layer cake with rich ice-cream and salty caramel	420 ₺
	КРЕМ-БРЮЛЕ Creme brulée	360 ₺
	МУСС ИЗ КОКОСА И МАРАКУЙИ Coconut-and-passionfruit mousse	510 ₺
NEW!	ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ ПЛОМБИРОМ Pear pie with homemade ice cream	450 ₺
NEW!	ДЕСЕРТ ЦАРИЦА ПОЛЕЙ Dessert Queen of the fields	450 ₺
NEW!	ДЕСЕРТ ПАВЛОВА с конфитюром из морошки и кремом из белого шоколада Dessert Pavlova with cloudberry jam and white chocolate cream	450 ₺
	НАПОЛЕОН ИЗ ФРАНЦУЗСКОГО ТЕСТА ГАВОТ с малиново-миндальным кремом Napoleon cake of French gavotte dough with raspberry-and-almond cream	420 ₺
NEW!	МОРКОВНЫЙ ТОРТ Carrot cake	510 ₺
	ДЕСЕРТ ТРИ ШОКОЛАДА Triple Chocolate dessert	510 ₺
	ТАРЕЛКА С ЭКЗОТИЧЕСКИМИ ФРУКТАМИ Exotic fruits plate	2500 ₺



Авторские коктейли | Signature Cocktails

LA VUE Absolut Berry Assai, Lillet Blanc, сироп Роза, лимонный сок, яичный белок Absolut Berry Assai, Lillet Blanc, rose syrup, lemon juice, egg white	125 ml	800 ₺
BOURBON RENEWAL Jack Daniel's, Bols Crème de Cassis, лимонный сок, чёрная смородина Jack Daniel's, Bols Crème de Cassis, lemon juice, black currant	200 ml	800 ₺
BEAUJOLAIS Beefeater, Kopke Fine Ruby, Bols Crème de Cassis, яичный белок Beefeater, Kopke Fine Ruby, Bols Crème de Cassis, egg white	200 ml	900 ₺
FIGUES CLUB Havana Club 3 YO, Bols Lychee, ананасовый сок, инжирный сироп Havana Club 3 YO, Bols Lychee, pineapple juice, fig syrup	250 ml	900 ₺
LA DEMI-SAISON Beefeater, L'Héritier-Guyot Crème de Violette, Zonin Prosecco Beefeater, L'Héritier-Guyot Crème de Violette, Zonin Prosecco	200 ml	900 ₺

Безалкогольные коктейли | N-alh Cocktails

КЛУБНИЧНЫЙ ЛИЧИ Клубничное пюре, сироп личи, лимонный сок, содовая Strawberry Litchi Strawberry puree, litchi syrup, lemon juice, soda	300 ml	400 ₺
ТРОПИЧЕСКАЯ СВЕЖЕСТЬ Апельсиновый сок, лимонный сок, сироп маракуйи, кокосовый сироп, содовая Tropical Freshness Orange juice, lemon juice, passion fruit syrup, coconut syrup, soda	300 ml	400 ₺
ОБЛЕПИХОВЫЙ КУЛЕР Облепиховое пюре, апельсиновый сок, содовая Seabuckthorn Cooler Seabuckthorn puree, orange juice, soda	300 ml	400 ₺

Классические коктейли | Classic Cocktails

OLD FASHION Makers Mark, Angostura, апельсиновая цедра, тростниковый сахар, газированная вода Makers Mark, Angostura, orange zest, cane sugar, sparkling water	80 ml	700 ₺
NEGRONI Beefeater, Campari, Martini Rosso	100 ml	700 ₺
MARGARITA Olmeca Blanco, Cointreau, лаймовый сок Olmeca Blanco, Cointreau, lime juice	80 ml	700 ₺
APEROL SPRITZ Aperol, Zonin Prosecco, содовая Aperol, Zonin Prosecco, soda	170 ml	700 ₺
WHISKEY SOUR Jack Daniel's, Angostura, лимонный сок, сахарный сироп, яичный белок Jack Daniel's, Angostura, lemon juice, sugar syrup, egg white	130 ml	700 ₺
KIR ROYAL Bols Crème de Cassis, Zonin Prosecco	150 ml	700 ₺
CLOVER CLUB Beefeater, L'Héritier-Guyot Crème de Framboise, лаймовый сок, сахарный сироп, яичный белок, мята Beefeater, L'Héritier-Guyot Crème de Framboise, lime juice, sugar syrup, egg white, mint	120 ml	700 ₺
COSMOPOLITAN Absolut Citron, Cointreau, клюквенный морс, лаймовый сок Absolut Citron, Cointreau, cranberry juice, lime juice	90 ml	700 ₺
GARIBALDI Campari, апельсиновый сок Campari, orange juice	250 ml	700 ₺
МОЖИТО Havana Club 3 YO, сахарный сироп, лайм, свежая мята, содовая Havana Club 3 YO, sugar syrup, lime, fresh mint, soda	250 ml	700 ₺





Шотландский Виски Chivas Regal ведёт свою историю уже на протяжении двух веков, и всё это время имя братьев Chivas во всех странах является синонимом высокого качества шотландского виски. Своё королевское название виски заслужил тем, что в XIX веке именно компания Chivas Brothers являлась официальным поставщиком крепких напитков для королевского двора.

Chivas Regal

50 ml

CHIVAS REGAL 12 YO	800 ₺
CHIVAS REGAL EXTRA	1000 ₺
CHIVAS REGAL 18 YO	1300 ₺
CHIVAS REGAL ULTIS	3000 ₺

Коктейли Chivas | Chivas Coctails

CHIVAS PURE CHIVAS REGAL 12 YO, сезонные фрукты CHIVAS REGAL 12 YO, seasonal fruits	70 ml	750 ₺
FEBRUARY CHIVAS REGAL 12 YO, Mazzetti Altavilla Amaro, Martini Rosso, Angostura	80 ml	750 ₺
SPEYSIDE COSMO CHIVAS REGAL 12 YO, Cointreau, лаймовый сок, клюквенный морс CHIVAS REGAL 12 YO, Cointreau, lime juice, cranberry juice	170 ml	750 ₺
CHIVAS KIWI CHAI CHIVAS REGAL 12 YO, яблочный сок, миндальный сироп, лимонный сок, киви, мята CHIVAS REGAL 12 YO, apple juice, almond syrup, lemon juice, kiwi, mint	150 ml	750 ₺
MRS ROBINSON CHIVAS REGAL 12 YO, L'Héritier-Guyot Crème de Framboise, Martini Rosso, лимонный сок CHIVAS REGAL 12 YO, L'Héritier-Guyot Crème de Framboise, Martini Rosso, lemon juice	90 ml	750 ₺

Дижестив | Digestive

50 ml

LAFONTAN BLANCHE ARMAGNAC AOC	450 ₺
PERE MAGLOIRE VSOP	800 ₺
G.E. MASSENEZ EAU DE VIE POIRE WILLIAMS V.E.P.	1100 ₺
RON ZACAPA 23 YO	1500 ₺

Бренди | Brandy

50 ml

ARARAT NAIRI Арарат Наири	1400 ₺
------------------------------	--------

Коньяк | Cognac

50 ml

MARTELL VS	700 ₺
MARTELL VSOP	1000 ₺
MARTELL XO	2300 ₺
REMY MARTIN VSOP	1200 ₺
HENNESSY XO	2700 ₺

Виски | Whiskey

50 ml

BALLANTINE'S FINEST	450 ₺
THE GLENLIVET 12 YO	1000 ₺
THE GLENLIVET 15 YO	1300 ₺
MACALLAN 18 YO	2100 ₺
ROYAL SALUTE 21 YO	3000 ₺
LAPHROIG 10 YO	1000 ₺
ARDBEG	1200 ₺
JAMESON BLACK BARREL	650 ₺
JACK DANIEL'S	500 ₺
MAKER'S MARK	650 ₺

Ром | Rum

50 ml

HAVANA CLUB AÑEJO 3 YO

400 ₺

HAVANA CLUB AÑEJO 7 YO

800 ₺

Джин | Gin

50 ml

BEEFEATER LONDON DRY GIN

450 ₺

MONKEY 47

1100 ₺

Текила | Tequila

50 ml

OLMECA BLANCO

400 ₺

OLMECA GOLD

400 ₺

OLMECA ALTOS PLATA

550 ₺

OLMECA ALTOS REPOSADO

600 ₺

Водка | Vodka

50 ml

ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ

350 ₺

Tsarskaya Zolotaya

ABSOLUT ORIGINAL

400 ₺

ABSOLUT CITRON

450 ₺

BELUGA

550 ₺

GREY GOOSE

650 ₺

Граппа | Grappa

50 ml

NONINO FRIULANA

500 ₺

Вермут | Vermouth

50 ml

LILLET BLANC	250 ₺
MARTINI ROSSO	250 ₺
MARTINI EXTRA DRY	250 ₺
MARTINI BIANCO	250 ₺

Креплёные вина | Liquor wines

75 ml

KOPKE FINE TAWNY PORTO	450 ₺
VALDESPINO OLOROSO "SOLERA 1842"	800 ₺

Настойки и ликёры | Bitters & liqueurs

50 ml

BOLS	350 ₺
SAMBUKA GIAROLA	350 ₺
BECHEROVKA ORIGINAL	400 ₺
CAMPARI	400 ₺
JÄGERMEISTER	400 ₺
BAILEYS	400 ₺
KAHLÚA	450 ₺
AMARO MAZZETTI D'ALTAVILLA	450 ₺
COINTREAU	450 ₺



Пиво | Beer

	alc.		
APRÈS-SKI PILS, GLETCHER BREWERY, RUSSIA	4,7 %	500 ml	400 ₺
OATMEAL STOUT, KNIGHTBERG BREWERY, RUSSIA	5 %	500 ml	450 ₺
BAYREUTHER HELL, GERMANY	4,9 %	500 ml	500 ₺
MAISEL'S WEISSE ORIGINAL, GERMANY	5,2 %	500 ml	500 ₺
MAISEL & FRIENDS CITRILLA WEIZEN IPA, GERMANY	6,3 %	330 ml	500 ₺
COCOA WONDERLAND CHOCOLATE PORTER, UK	6,8 %	330 ml	550 ₺
<hr/>			
MAISEL'S NON ALC., GERMANY	0 %	500 ml	500 ₺

Сидр | Cider

ST. ANTON, RUSSIA	500 ml	450 ₺
FOURNIER CIDRE DE NORMANDIE ROSÉ, FRANCE	750 ml	900 ₺
FOURNIER CIDRE DE NORMANDIE POIRE, FRANCE	750 ml	900 ₺

Ламбик | Lambic

LINDEMANS KRIEK	250 ml	500 ₺
-----------------	--------	-------



Лимонад | Soft drink

250 ml

PEPSI	150 ₺
PEPSI LIGHT	150 ₺
7 UP	150 ₺
MIRINDA	150 ₺
EVERVESS	150 ₺
ADRENALINE RUSH	250 ₺

Минеральная вода | Mineral water

250 ml | 750 ml

AQUA PANNA	250 ₺ / 400 ₺
SAN PELLEGRINO	250 ₺ / 400 ₺
	330 ml 750 ml
EVIAN	400 ₺ / 550 ₺
BADOIT	400 ₺ / 550 ₺



Сок | Juice

200 ml

АПЕЛЬСИН, ВИШНЯ, ТОМАТ, ЯБЛОКО
Orange, Cherry, Tomato, Apple

270 ₺

Морс | Berry Juice

200 ml

КЛЮКВА, МАЛИНА, ОБЛЕПИХА
Cranberry, Raspberry, Sea Buckthorn

150 ₺

Сок свежавыжатый | Fresh Juice

200 ml

АПЕЛЬСИН, ГРЕЙПФРУТ, ЯБЛОКО, МОРКОВЬ, СЕЛЬДЕРЕЙ
Orange, Grapefruit, Apple, Carrot, Celery

320 ₺

АНАНАС
Pineapple

550 ₺

МАНГО
Mango

950 ₺

ПАПАЙЯ
Papaya

2500 ₺



Зимнее предложение | Winter Offer

350 ml

RASPBERRY ROSEMARY	500 ₺
CASSIS CHILI	500 ₺
HOT & HONEY	500 ₺
MULLED WINE	500 ₺

Кофе | Coffee

ЭСПРЕССО Espresso	200 ₺
АМЕРИКАНО Americano	200 ₺
КАПУЧИНО Cappuccino	260 ₺
ЛАТТЕ Latte	320 ₺
АЙС КОФЕ Ice Coffee	320 ₺
КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА Decaf	200 ₺

Чай | Tea

ASSAM MELENG	320 ₺
ROYAL EARL GREY	320 ₺
SENGHA SENPAI	320 ₺
JASMINE TING YUAN	320 ₺
RED FRUIT FLASH	320 ₺
ROOIBUSH STRAWBERRY CREAM	320 ₺
MILK OOLONG	320 ₺
MOUNTAIN HERBS	320 ₺
GRÜN MATINEE	320 ₺



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ТО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАШ РЕСТОРАН!
ЖДЁМ ВАС СНОВА!



+7 812 633 06 46



WWW.LA-VUE.RU



LAVUE.SPB



LAVUESPB

THANK YOU FOR CHOOSING OUR RESTAURANT!
LOOKING FORWARD TO SEEING YOU AGAIN!

Наши гости с диетическими требованиями
или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к вашему официанту,
который расскажет об ингредиентах, используемых в меню.

If you have dietary requirements or food allergy,
please inform your waiter, (s)he will tell you about the ingredients used in the menu.

Данное издание является рекламным материалом.
Полный прейскурант вы можете попросить у официанта.

This publication is an advertisement. Please ask your waiter to see the full price-list.

При обслуживании компании от 7 человек
предусмотрен сервисный сбор в размере 10 % от суммы чека.

Service fee 10 % will be added to your bill when servicing a group of 7 or more people.