

Leto

кафе . ресторан

меню

САЛАТЫ



01.

01. ТАБУЛЕ

Неповторимый вкус мелко нарезанных помидоров и петрушки с лимонным соком и оливковым маслом

190 руб.

02. ЦЕЗАРЬ

Салат Романо с нашим домашним соусом Цезарь, гренками и сыром Пармезан, жареная куриная грудка

210 руб.

03. ФАТУШ

Свежий овощной салат из помидоров, огурцов, болгарского перца и салата Романо.
* Рекомендуемые соусы: цитрон, уксусный

230 руб.

04. ШЕФ САЛАТ

Копченая индейка, вареные яйца, помидоры, кукуруза, салат Айсберг.
* Рекомендуемые соусы: коктейль, лимонно-горчичный, лимонно-майонезный, бальзамик

230 руб.

05. ШАНГЛИШ

Специальный ливанский сыр, помидоры, лук, петрушка, оливковое масло

180 руб.

06. КРОВАВЯ МЭРИ

Краб, помидоры, огурцы, салат Айсберг, майонезно-томатный соус

210 руб.



05.



04.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

01. МУТАБАЛЬ

Копченые баклажаны с кунжутной пастой и оливковым маслом

150 руб.

02. ХУМУС

Известная ливанская паста из лучших сортов гороха с тахини

140 руб.

03. ЛАБНЕ

Нежная кисло-молочная паста со свежей мятой и оливковым маслом

140 руб.

04. БАБАГАНУШ

Свежайшая комбинация из копченых баклажанов и овощей

150 руб.

СУПЫ

01. ЧЕЧЕВИЧНЫЙ

150 руб.

02. КРЕМ-СУП РЫБНЫЙ

180 руб.

03. ГРИБНОЙ

160 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

08.

01. ЧИКЕН ВИНГС

Всем известные куриные крылья Буффало.
* Подаются с соусами барбекю или блю чиз

190 руб.

02. ФРАЙЗ ЧЕДДЕР

Картофель фри с сыром Чеддер и соусом Табаско
* (по желанию)

140 руб.

03. КЕББЕ

Шарики из специального мясного теста,
фаршированные орехами

210 руб.

04. АРАИС

Ливанская лепешка, запеченная с мясом и сыром.
* Подается со сметанным соусом

190 руб.

05. КРЕВЕТКИ ПАНЕ

Тигровые креветки в панировке.

* Подаются на выбор с соусами коктейль,
барбекю или тысяча островов

230 руб.

06. СУЖОК

Мясные шарики со специальными специями
под томатным соусом

180 руб.

07. САМБУСИКИ

Пирожки из хрустящего теста с начинкой
из мяса или сыра (на выбор)

150 руб.

08. АПИТАЙЗЕР КОМБО

Большая корзина на двоих: сырные роллы,
самбусики, кеббе, мясные треугольники, крокет

390 руб.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

02.

01. ШИШ ТАУК

Маринованный куриный шашлык, подается с копчеными баклажанами и чесночным соусом

290 руб.

02. НАЗИК

Люля-кебаб.

* Подается с жареными баклажанами

380 руб.

03. ШИКАФ

Телячий шашлык

* Подается с жареными овощами и красным соусом

320 руб.

04. КЕБАБ

Домашний фарш на шпажках.

* Подается с гарниром

290 руб.

05. КЕББЕ БЛЛАБАН

Жареные мясные шарики с кедровыми орешками.

* Подается в сливочном соусе

320 руб.

06. ДОРАДО

Жареная в духовке дорадо, фаршированная грецкими орехами, острым перцем и кинзой.

* Подается с чипсами и кунжутным соусом

350 руб.

07. САЛМОН САНРАЙЗ

Жареное в духовке филе семги с помидорами черри и базиликом

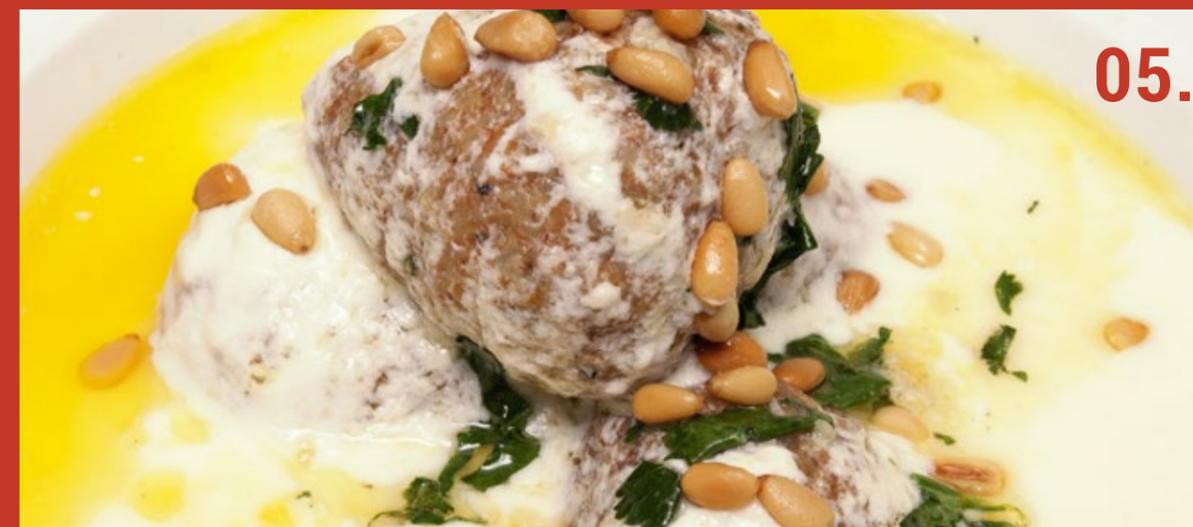
450 руб.

07. БИФ ТЕНДЕРЛОЙН

Стейк из лучшей австралийской говядины, жаренный на гриле.

* Подается с вареными овощами

490 руб.



САНДВИЧИ И БУРГЕРЫ



04.

01. ШАУРМА

Телячья или куриная (на выбор).
* Подается с картофелем фри и соусом
210 руб.

02. РОСТО

Свежий багет с телячьим антрекотом
и листовым салатом.
* Подается с горчично-чесночным соусом
210 руб.

03. СТЕЙК

Свежий багет с жареной на гриле телячьей
вырезкой, луком, помидором и плавленым
сыром с домашним соусом
210 руб.

04. КЛАССИК БУРГЕР

Домашний фарш, помидоры, лук,
сыр Чеддер, листовой салат, соус барбекю
230 руб.

05. МАШРУМ БУРГЕР

Домашний фарш, листовой салат,
соус из шампиньонов
250 руб.

06. ЛИБАНИЗ БУРГЕР

Домашний фарш, жаренный лук, чипсы,
салат колслоу, кетчуп
210 руб.



ДЕСЕРТЫ И СЛАДОСТИ

01. ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Тарелка свежих фруктов

180 руб.

02. ЛИВАНСКАЯ РОЗА

Воздушное тесто со сливочной начинкой
и свежие фрукты

140 руб.

03. СТАМБУЛ

Специальное тесто фаршированное сладким сыром.

** Подается с сиропом*

150 руб.

04. БРАУНИ АЙС КРИМ

Кубики домашнего шоколадного торта
с мороженым и карамелью

150 руб.

05. КНАФЕ

Нежное тесто со сливочным плавленым сыром
и медом

150 руб.

05. ТОРТ «ЛЕТО»

Шоколадно-ореховый торт.

** Подается с шариком ванильного мороженого*

210 руб.

Шарикоподшипниковская ул., 1

+7(925) 150-07-68, +7(926) 325-64-15

www.cafe-letto.ru