



LA GOURMET

MENU







# ART-CAFE LA GOURMET

Мы рады приветствовать Вас в ресторане «La Gourmet», где изо дня в день наш шеф-повар создаёт шедевры мировой кухни, используя только высококачественные продукты: здесь и новозеландский ягнёнок, и мраморная говядина «Прайм», и камчатский краб, и иберийская ветчина с высокогорий Каталонии, трюфеля и сорбе домашнего приготовления.

Сохранение натурального вкуса продукта является лейтмотивом кулинарных традиций «La Gourmet»: ризотто, гребешки и молочное мясо телятины - яркое тому подтверждение.

Стремясь к совершенству, в каждое блюдо наш повар вкладывает частичку своей души.

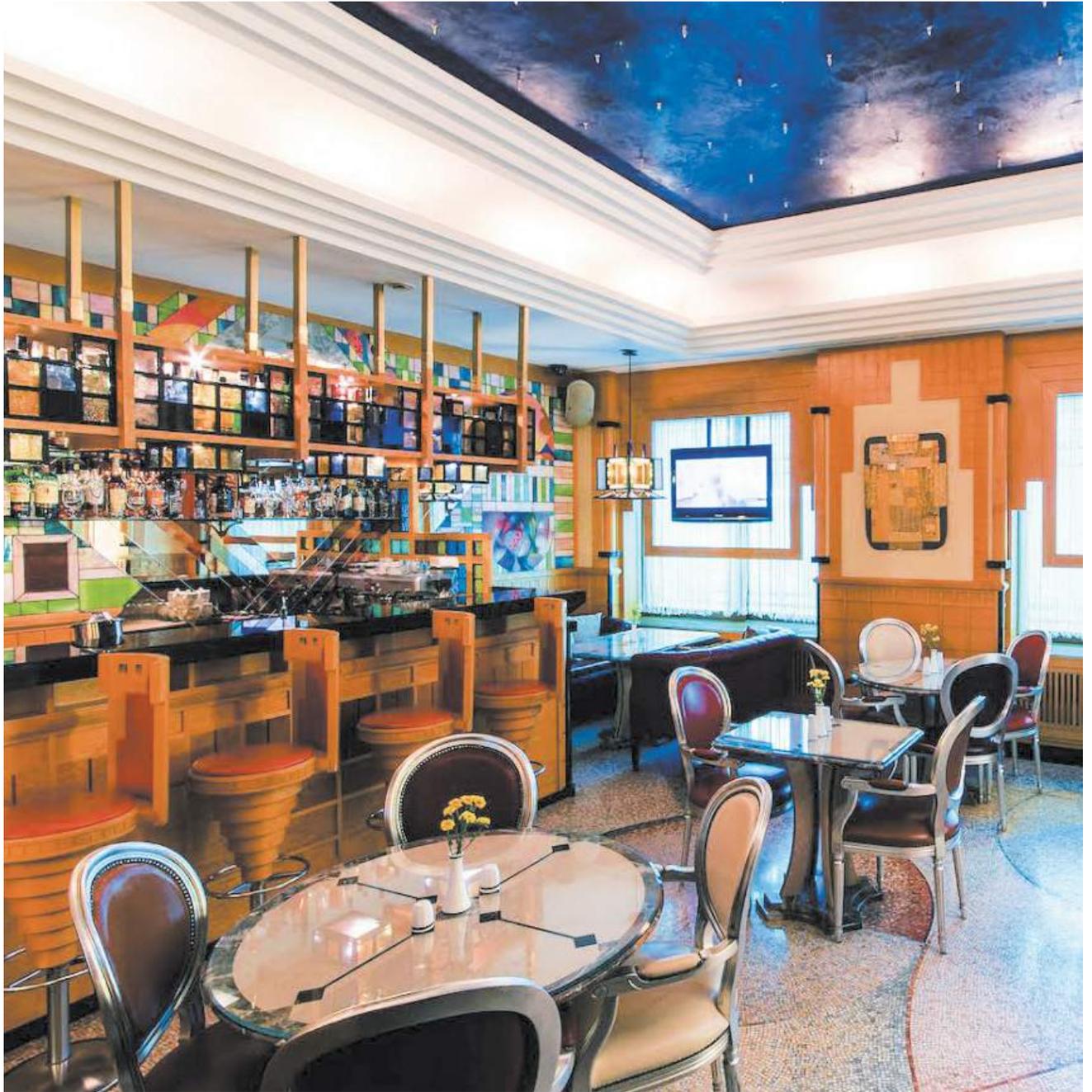
Застолье - это момент, которым хочется поделиться. Изысканность, точность, утончённость, элегантность - вот четыре главных составляющих кухни ресторана «La Gourmet» - разумной и чувственной одновременно.





## Содержание

Фирменные блюда .....	6
Салаты .....	8
Холодные закуски .....	10
Горячие закуски .....	12
Супы .....	14
Паста .....	16
Горячие блюда из рыбы .....	18
Горячие блюда из мяса и птицы .....	20
Десерты .....	26
Пицца (11:00 - 23:00).....	30
Завтраки (7:00 - 11:00) .....	34





## Шеф-повар Лоран Лопэ – гуру французской кухни.

Проработав в лучших ресторанах Монако, Ниццы и Парижа, Лоран прибыл в Россию для того, чтобы порадовать искущённую московскую публику лучшими французскими блюдами.

Одни из его фирменных блюд это:

*Дуэт десертов «Паннакота» и «Макарон» состоящих из натуральной стручковой ванили, лесных ягод и малиновым соусом.*

*Филе мраморной говядины «Прайм», «Россини» с фуа-гра, шампиньонами, трюфелями, белыми грибами, картофельными крокетами и оригинальным соусом от шеф-повара «Парзьен».*

*Теплый салат из осьминога «Эль Пульпо» из свежайшего осьминога, приготовленного по технологии «Су-вид» с салатом «Корн», помидорами «Конкассе» и картофелем «Гренай».*

Все это и многое другое Вы сможете попробовать в ресторане «La Gourmet».

**Découvrez un avant-goût de la France en Russie !**



« Для меня гастрономия – это искусство.

Ты создаешь произведение из многих составляющих, неотделимых друг от друга: аромат, цвет, вкус и, конечно же, теплота и любовь, которые я с особым трепетом вкладываю в каждое блюдо »



**Тёплый салат из осьминога «Эль Пульпо»**

130/140/40 г

**1 790 ₺**

Приготовлен по традиционному средиземноморскому рецепту. Из свежайшего осьминога, с салатом «Корн», помидорами «Конкассе» и картофелем «Гренай»



**Ассорти из морепродуктов под соусом «Оро де вайн»**

165/200 г

**940 ₺**

Запечённый под сыром «Моцарелла» со шпинатом и шампиньонами, коктейль из креветок, кальмаров, морского гребешка и осьминожек в винном соусе



**Фирменный овощной салат «Эльдорадо»**

280 г

**490 ₺**

Листья салата, помидоры «Черри», болгарский перец, огурцы, лук, оливки, яйцо и сыр «Фета»



**Равиоли с креветками и гусиной печенью «Фуа-гра»**

260 г

**1 190 ₺**

Подаются с зелёной спаржей и разнообразными лесными грибами в устричном соусе «Перл Бланш»



**Папарделле с нежнейшим кроликом**

420 г

**660 ₺**

С грибами, вешенками, помидорами «Черри» и соусом «Демиглас»



### Салат «Фаланги Краба»

100/165 г

**1 890 ₺**

Камчатский краб, микс-салат из листьев и фирменный салат из корня сельдерея, моркови и зелёного яблока



### Спагетти с белыми грибами

380 г

**560 ₺**

Подаются с куриным филе, шампиньонами, вялеными помидорами, сыром «Пармезан» и зеленью, в соусе «Мон Блан»



### Крем-суп «Порчини» с белыми грибами

300 г

**590 ₺**

По традиционному итальянскому рецепту. Подаётся под шапочкой из запечённого слоёного теста



### Домашние пельмени

260/50 г

**510 ₺**

По фирменному рецепту «La Gourmet»



**Французский овощной салат «Боманьер»**

200 г

**510 ₺**

С помидорами «Черри», салатом «Микс» и оригинальным соусом «Анжелик»



**Салат «Моцарелла»**

80/120 г

**760 ₺**

Ломтики сыра «Моцарелла-Буффала» с зеленью салатов, спелыми кольцами помидоров «Биф» и соусом «Песто»



**Салат «Руккола»**

50/140 г

**840 ₺**

С тигровыми креветками, авокадо, кедровыми орешками, шампиньонами, помидорами «Черри» и сыром «Пармезан»



**Салат «Сарагоса»**

100/140 г

**790 ₺**

Миль-Фей из нежной крольчатины, картофельных чипсов и салата «Микс» с соусом «Лигурья» и сыром «Рикотта», «Пекорино-Романо», «Кроттен» и кедровыми орешками



**Греческий салат**

270 г

**510 ₺**

Сыр «Фета», помиды «Черри», лучок «Шалот», огурец, сладкий перец, мини-кукуруза, маслины



**Салат «Де ля Каса»**

240 г

**410 ₺**

Из бакинских помидоров, огурца, редьки «Дайкон», свежей зелени и сладкого красного лука, заправленный оливковым маслом



## Оригинальный салат из молодой французской крольчатины

125/70/15 г

**810 ₺**

Слегка обжаренные кусочки молодой французской крольчатины с сочными листьями салатов «Фризе», «Корн», «Латук»



## Салат «Цезарь»

- С тигровыми креветками 55/165 г
- С фермерской курочкой 70/165 г
- С филе свежайшего лосося 50/165 г

**770 ₺** 200/55/90 г

**630 ₺**

**750 ₺**



## Свежайшая «Буратта»

Итальянский сыр «Буррата» относится к шедеврам сыроделов. Это ближайший родственник сыра «Моцарелла»

**1 380 ₺**



## «Фрутти де Маре»

300 г  
Салат из свежих морепродуктов с тигровыми креветками, осьминогами, каракатицей, испанскими мидиями, мясом краба и кальмарами с соусом «Цитрон»

**1 290 ₺**



## Блины. По Вашему выбору

- С копчёным лососем **470 ₹** 60/125/50/30 г
- С красной лососевой икрой **550 ₹** 25/125/50/30 г
- С чёрной зернистой икрой **2 800 ₹** 25/125/50/30 г



## Тар-тар из филе мраморной говядины

- 120/80 г **890 ₹**
- Под соусом от Шеф-повара.
- Подаётся с салатом «Руккола», помидорами «Черри» и сухариками



## «Оливье»

Классический салат «Оливье»

- С осетриной горячего копчения 160/60 г **830 ₹**
- С нежнейшим телячьим язычком 160/100 г **690 ₹**



## Лосось и Дорадо копчёные по домашнему рецепту

- 213 г **940 ₹**
- Подаётся с красной икрой, салатом «Корн», картофелем, маслинами и гренками



## Карпаччо из филе мраморной говядины

- 60/70 г **840 ₹**
- Подаётся с соусом «Песто», салатом «Руккола», сыром «Пармезан» и кедровыми орешками



## Оригинальная закуска с икрой омуля

- 60/150 г **990 ₹**
- Подаётся с перепилиными яйцами-пашот на бородинских тостах и микс-салатом из листьев

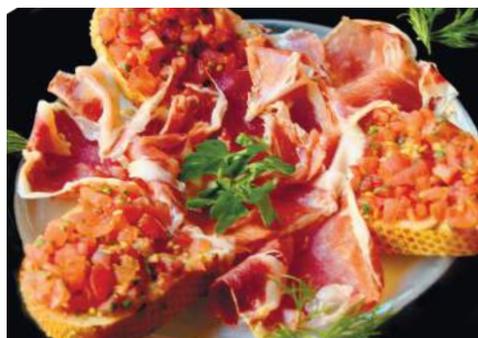


### Палитра итальянских колбас

100/160/50 г

**850 ₺**

«Мортаделла», шейка «Парма», салями «Милано», окорок «Сан Франческо» и неаполитанские колбаски, С овощами-гриль, сыром «Пармезан», соусом «Айоли», гренками и свежей зеленью



### Иберийская ветчина

60/60/110 г

**1 500 ₺**

Выдержанная более 3-х лет в высокогорьях Каталонии. Подаётся с поджаренными на углях тостами «Панцанелль» и соусом из свежих помидоров и зеленью



### Сырная палитра

50 г

**380 ₺**

«Горгондзола»  
«Пекорино»  
«Проволоне»  
«Пармезан»  
«Эмменталь»



### Карпачо и тар-тар «Си-Фуд»

300 г

**1 760 ₺**

Из филе тунца, сибаса, лосося и лангустина. Подаётся с салатами «Руккола», «Корн» и «Фризе». А так же, тостами из свежее испеченного бородинского хлеба с трюфельным маслом



### Селёdochка под шубой

250 г

**390 ₺**

Приготовленная по старорусскому рецепту с помидорами «Банч» и огурцами



**Рапаны запечённые с белыми грибами в сливочном соусе**

160 г **470 ₺**  
Подаётся под крышечкой из слоёного теста



**Фирменные пирожки «La Gourmet»**

1 шт **190 ₺** 3 шт **480 ₺**  
Приготовленные по бабушкиному рецепту, с начинками по Вашему выбору: телятина, баранина, свинина, рис, капуста



**«Эскарго»**

135/40 г **630 ₺**  
Полдюжены очищенных виноградных улиток, запечённых в венском соусе с пряностями, подаются с палочками «Пан О'ле»



**Чебуреки по фирменному рецепту «Ля Гурме» с соусом «Нар Шараб»**

310/30 г **440 ₺**



**Жульен с грибами**

110 г



**Тигровые королевские креветки**

150 г **920 ₺**  
Жареные в глиняной посуде с чесночным соусом и зеленью



### Тёплый салат «Форестье»

240 г

**650 ₺**

Подаётся с салатом «Микс», огурцом, бакинским помидором, картофельными чипсами, перепелиным яйцом, красной смородиной и соусом «Провансаль»



### Куриные крылышки, приготовленные на гриле

220/195/60/40 г

**600 ₺**

Подаются с жареным картофелем, маринованными помидорами «Черри», свежими шампиньонами, салатом «Руккола» и фирменным соусом «Эльдорадо»



### Гусиная печень «Фуа-Гра»

90/60/40 г

**1 950 ₺**

Вкуснейший дуэт обжаренной печени «Фуа-Гра» и малинового соуса с салатом «Руккола» и лесными ягодами



### «Меландзана алла Пармеджана»

220/20/40 г

**690 ₺**

Приготовленная по итальянскому рецепту с баклажанами, сыром «Моцарелла Буффало», соусом из спелых помидор и базиликом



**Крем-суп из свежих шампиньонов и трюфеля**

260 г **430 ₹**  
 Подается с белыми крутонами



**Суп из белых грибов с равиоли из говядины**

260 г **390 ₹**  
 Приготовленный по домашнему рецепту от Шеф-повара



**Фасолевый суп**

260 г **390 ₹**  
 Приготовленный по старинному итальянскому рецепту с пастой «Фузилли» и копчёной утиной грудкой



**Крем-суп из лука «Порей» с нежной обжаренной гусиной печенью «Фуа-Гра» и трюфелями**

240/40 г **1 050 ₹**  
 подается с гусиной печенью «Фуа-Гра»



### Французский луковый суп

260 г

Приготовленный по старинному французскому рецепту

**350 ₺**



### Суп-лапша

290 г

Приготовленный по домашнему рецепту с филе отварной курицы, луком и зеленью

**370 ₺**



### Суп-харчо

70/240 г

С ягнёнком и ароматными специями

**450 ₺**



### Солянка сборная рыбная по фирменному рецепту «La Gourmet»

65/260 г

С лососем и осетриной

**590 ₺**



### Солянка сборная мясная по фирменному рецепту «La Gourmet»

65/260 г

Из нежной телятины, ветчины, телячьего языка и сосисками

**490 ₺**



**Пенне  
«Карне кон Фунги»**

340 г **980 ₺**  
С филе тосканской говядины и обжаренными шампиньонами с соусом «Веллеттуа»



**Ризотто «Фиеста»  
с дарами моря**

130/230 г **790 ₺**  
Букет морепродуктов: кальмары, тигровые креветки, испанские мидии и осьминожки



**«Ризотто дель Боско»**

30/50/300 г **1 070 ₺**  
С белыми грибами, грибами «Шитако» и вешенками. Подается со слегка обжаренной гусиной печенью «Фуа-гра», салатом «Руккола» и сыром «Пармезан»



**Спагетти а-ля  
«Карбонара»**

315 г **790 ₺**  
С обжаренными кубиками нежнейшего бекона под сливочным соусом и сыром «Пармезан»



**Тальятелле  
«Болоньезе»**

370 г **610 ₺**  
Тальятелле с мясным соусом болоньезе, с белыми грибами. Подается с сыром «Пармезан» и ароматными травами



**Пенне  
«Аджио Вердура»**

320 г **580 ₺**  
Со спаржей, цуккини, сельдереем, сладким перцем и сырами «Моцарелла» и «Горгондзола»



### Спагетти с дарами моря

175/210 г

Испанские мидии, тигровые креветки, кольца кальмара и осьминожки в соусе из свежих помидор

**860 ₺**



### Паста пенне «Кон Гамберетти»

340 г

С тигровыми креветками в соусе «Фьоре Бьянко» с добавлением белого вина и свежей зелени

**780 ₺**



### Тальятелле «Сальмоне»

340 г

Филе лосося, чёрная икра, сливочный соус «Амальфитано» с помидорами «Конкассе»

**1 750 ₺**



### Паста чёрные тальятелле «Монте Неро»

100/250 г

Домашнего приготовления с испанскими мидиями, кальмарами, креветками и осьминожками в сочетании с овощами «Бельмонте»

**800 ₺**



**Филе «Дорадо» под чешуёй из картофеля и сыра «Пармезан»**

220/185 г

**1 240 ₹**

Подаётся с микс-салатом и соусом «Цитрон»



**Морепродукты во фритюре**

200/50/50 г

**890 ₹**

Кальмары, креветки и осьминожки, подаются с соусом «Коктейль» и салатом «Фризе»



**Стейк из лосося в йогуртовом соусе**

160/100/100/80 г

**1 220 ₹**

Подаётся с микс-салатом и картофельным пюре



**«Сибас» запеченный в соли**

**770\* ₹**

Знатоки предпочитают выбирать самую вкусную рыбу «Сибас» запечённую в соли.

Подаётся с ассорти из томлённых овощей в соевом соусе и картофельным пюре

(на 1-2 персоны)

\*цена указана за 100 г продукта



**Обжаренный морской язык Соль под соусом «Дель Марэ»**

**1 300\* ₹**

Подаётся с нежными картофельными крокетами, икрой из свежих помидор и немами с начинкой из креветок

\*цена указана за 100 г продукта





### Филе королевской рыбы «Дорадо»

130/170 г

**1 150 ₺**

Обжаренное филе, подаётся с рататуем, соусом «Песто», шампиньонами и салатом «Руккола», рулетиками из цукини и баклажана с сыром «Рикотта» и помидорами «Черри»



### Медальоны из лосося

150/190/40 г

**1 300 ₺**

Обжаренные с мини-кальмарами и тигровыми креветками, подаются с ризотто, сладким пепперони «а-ля Лигурэ» и трио: пюре из картофеля с трюфелем, свеклы с грецким орехом и авокадо



### Филе рыбы «Тюрбо»

175/200/30 г

**2 950 ₺**

Приготовленное по рецепту от шеф-повара. Подаётся с супьеном из щупалец кальмара, лентой из запечённого картофеля и запечённым помидором



### Королевская рыба приготовленные на гриле

«Дорадо»

**480\* ₺**

«Сибас»

**480\* ₺**

Подаётся с картофелем «Гратан» с добавлением филе анчоусов и оливкового масла специальной обработки.

Соус по Вашему выбору:

- Соус «Цитрон»
- Соус «Помидор Прованс» с апельсиновым соком и табаско

\*цена указана за 100 г продукта



**Венский шницель, приготовленный по традиционному австрийскому рецепту**

155/175/40 г

**590 ₺**

Подаётся с картофелем «Фри», тушёной капустой и яблоком, лимоном и брусничным вареньем



**Нежнейшая утка «Магрэ» в соусе «Ланжэ»**

100/190 г

**1 230 ₺**

Филе утки, приготовленное по оригинальному рецепту. Подаётся с «пьяной» грушей, картофелем «Дофин», грибами, сельдереем и соусом «Ланжэ»



**Домашний цыплёнок «Кокле»**

165/110/20 г

**1 270 ₺**

Подаётся с трюфелями, шампиньонами, начинкой из гусиной печени «Фуа-Гра», картофелем «Моан» и соусом «Пьемонт»



**Перепёлочки «Солони»**

105/100/180 г

**1 450 ₺**

Приготовленные на гриле в соусе «Порто». Подаются с картофелем «Гранай», хрустящим конвертиком из теста «Фило» с начинкой из шпината и «Фуа де Пуле», запечённым помидором и тостами с нежной куриной печенью



## Французская перепёлка на гриле

115/220/45 г

**1 450 ₺**

Подаётся с нежным тальятелли из каштанов, грибами «Плюрет», зелёным соусом из ароматных трав, запечёнными в тесте яблочными шариками и помидорами «Черри»



## Котлеты «Пожарские» из французской телятины

185/140/80/50 г

**840 ₺**

Подаются с картофельным пюре, гречневой кашей, с соте из запечённых овощей, соусом из шампиньонов, помидорами «Банч» и маринованными огурцами



## Котлета «По-киевски»

165/100/50 г

**650 ₺**

Подаётся с соте из перца и хрустящей картофельной соломкой «Пай»



## Котлета «Деволяй»

200/170/50 г

**610 ₺**

Приготовленная из филе фермерской курицы с соте из перца и картофелем «Пон Неф»



**Баранья лопатка, запечённая с пряностями в собственном соку**

260/180/40 г

**870 ₺**

Приготовленная по технологии «Сювит», с картофельным пюре, шампиньонами и стручковой фасолью



**Отбивная из поросёнка, приготовленная на гриле**

230/200/40 г

**890 ₺**

Подаётся с жареным картофелем и баклажанами, с соусом «Бернес»



**Филе мраморной говядины, в соусе «Четыре перца»**

160/110 г

**2 020 ₺**

Вы можете заказать гарнир по Вашему вкусу



**Каре новозеландского ягнёнка с соусом «Арне»**

160/190/30 г

**1 680 ₺**

Запечённое с пряностями под мантией «Верт» из трав. Подаётся с миксом белого и дикого риса, вешенками, ломтиками сельдерея, салатом «Корн» и соусом «Арне»



**Каре новозеландского ягнёнка гриль**

185/180/50 г

**1 850 ₺**

Подаётся с соусом «Демигласс», с картофелем «Максим» и запечённым баклажаном, маринованными помидорами «Черри» и цуккини, в кляре «Темпура»



**Стейк из каре телятины**

220/150/40 г

**1 930 ₺**

Приготовленной на гриле. Подаётся с равиоли с грибами в соусе «Эмульсион»



### «Чанахи»

450/150/50 г

**790 ₺**

Бараньи ребрышки с овощами и специями, томлённые в печи. Подаются со свежей зеленью и тостами



### Филе телятины гриль

160/220/70 г

**1 990 ₺**

С начинкой из чёрных грибов и «Фуа-Гра». Подаётся с паппитту из шпината, белыми грибами, равиоли с миксом из овощей и картофелем, приготовленным в паприке



### «Рибай-стейк»

100/95/80/50 г

**850\* ₺**

Приготовленный из мраморной говядины «Прайм» на гриле. Подаётся с картофелем «Гратан», гарниром из овощей и салатом «Микс» с соусом «Дижен»

\*цена указана за 100 г продукта



### Люля-кебаб на Ваш выбор - с ягнёнком - с кроликом

180/280/40/40 г

**900 ₺**

Подаётся с запечённым помидором, овощами «Аджапсандал», картофелем под соусом «Айоли» и луком «Шалот», лавашом с огурцами, «Ткемали»



### Фермерский французский цыплёнок

300/170/40/40 г

**920 ₺**

Приготовленный по грузинскому рецепту «Тапака» с чесноком и картофелем, салатом «Микс», с запечённым помидором и «Ткемали»



## Филе телятины в лимонном соусе

140/210/40 г

**1 520 ₺**

Подаётся с чёрной и белой пастой «Тальюлини» домашнего приготовления, трюфелем, белыми грибами и лепестками «Пармезан»



## Бефстроганов из филе мраморной говядины «Прайм»

190/160 г

**1 250 ₺**

Подаётся с картофельным пюре, гречневой кашей, помидорами «Черри Банч» и солёными огурцами



## Свинные рёбрышки гриль

300/210/50 г

**990 ₺**

Подаются с картофелем «Фри», овощами «Аджапсандал», яблоком, маринованным луком «Шалот» и соусом «Ткемали»



## Филе мраморной говядины «Прайм», «Россини»

160/35/140/40 г

**2 530 ₺**

Подаётся с «Фуа-Гра», шампиньонами, белыми грибами, картофельными крокетами, трюфелем и соусом «Парзъен» от Шеф-повара



**Шашлык из фермерского французского цыплёнка**

190/280/40/40 г

**870 ₺** 210/280/40/40 г



**Шашлык из каре молодого ягнёнка**

**960 ₺** 230/280/40/40 г

**Шашлык из телячьей вырезки**

**1 050 ₺**



**Шашлык из свиной шейки**

230/280/40/40 г

**950 ₺** 235/280/40/40 г



**Ассорти из шашлыков**

**950 ₺**

Каре новозеландского ягнёнка, свиной вырезки и французского цыплёнка «Кокле»



**Ассорти из лесных ягод и экзотических фруктов**

130/90 г **790 ₺**  
 Запечённое на хрустящем тесте «Брик» под соусом «Собайон»



**Фондан с начинкой из горячего шоколада**

150/80/50 г **550 ₺**  
 В сочетании с кокосовым сорбэ и ягодно-фруктовым салатом



**«Милле фогге»**

155/20 г **720 ₺**  
 Слоёное пирожное по французскому рецепту со свежими лесными ягодами, малины и манго



**Дуэт десертов «Паннакота» и «Макарон»**

170/45/10 г **690 ₺**  
 С натуральной стручковой ванилью, лесными ягодами и малиновым соусом



### Хрустящее semifreddo «Кроканто»

85/100 г

**540 ₺**

С карамелью, ассорти из лесных ягод и соусом из малины и манго



### Сметанник

140 г

**310 ₺**

Нежный торт от шеф-повара со вкусом из детства



### «Киевский» торт

150/15 г

**440 ₺**

Приготовленный по классическому рецепту. Воздушно-ореховое безе с кремом «Шарлотт»



### «Профитролли»

140/70 г

**690 ₺**

С кремом «Маскарпоне», лесными ягодами и шариком ванильного мороженого



### Тирамису «Фортуна»

150/35 г

**540 ₺**

Приготовленный по фирменному рецепту «La Gourmete»



### Горячий пирог

235/40/45 г

- Яблочный

**500 ₺**

- С манго

**620 ₺**

Подается с миндальным кремом, ванильным мороженым и кленовым сиропом



**Домашнее сорбэ в ассортименте**

170 г

- лимонное
- кокосовое
- малиновое
- манго
- зелёное яблоко
- грейпфрут

**340 ₺**



**Домашнее мороженое в ассортименте**

170 г

- ванильное с изюмом, пропитанное ромом
- клубничное
- шоколадное
- малиновое
- манго
- кофейное

**340 ₺**



**Фруктовая тарелка**

1480 г

Ассорти из свежайших тропических и средиземноморских фруктов: киви, ананас, банан, клубника, яблоко, груша. Украшенное ягодами черники, смородины, винограда и листьями мяты

**1 900 ₺**



**Крамболь с яблоками и белым изюмом**

200/60 г

Традиционный английский десерт. Подается с шариком ванильного мороженого под яблочным соусом

**470 ₺**



**Крем-брюле «Каталано»**

140/30 г

С натуральной стручковой ванилью и «пьяной» вишней

**380 ₺**



**Салат из фруктов и лесных ягод**

265 г

По итальянскому рецепту от Шеф-повара

**630 ₺**



### Карпаччо из тончайших ломтиков ананаса

210 г

С грейпфрутовым сорбэ, клубникой и соусом «Тропикана»

**360 ₺**

### Ассорти из лесных ягод с кремом «Маскарпоне»

130/20 г

**1 500 ₺**

### Ассорти из лесных ягод с домашним мороженым

130/120 г

**1 400 ₺**

### Норвежское мороженое

150/80 г

Со свежей клубникой с соусом от Шеф-повара из малины и манго

**390 ₺**

### Блинчики по-австрийски

Подаются

- с творогом и изюмом, пропитанным ромом

210/35 г

**480 ₺**

- с нежной абрикосовой начинкой

170/35 г

**480 ₺**



«Цезарь»

450 г

550 ₺

Куриное филе, сыр «Моцарелла», соус «Цезарь», салат «Романо», каперсы



«Вегетарианская»

480 г

600 ₺

Томатный соус, сыр «Моцарелла», цуккини, баклажаны, перец, спаржа, кукуруза, сыр «Пармезан»



«Четыре Сыра»

460 г

590 ₺

Томатный соус, сыр «Моцарелла», сыр «Пармезан», сыр «Горгондзола», сыр «Пекорино»



«Маринара»

520 г

510 ₺

Свежие мидии, кальмары, креветки, сыр «Моцарелла», осьминожки, томатный соус, салат «Руккола», помидоры «Черри», маслины, орегано



**Фокачча «Пиканте»**

270 г

**190 ₺**

Томатный соус, чесночное масло, перец кайенский, лук красный, сыр «Моцарелла»



**Фокачча «La Gourmet»**

350 г

**490 ₺**

Томатный соус, сыр «Моцарелла Буффало», салат «Руккола»



**«Реджина»**

400 г

**640 ₺**

Томатный соус, сыр «Моцарелла Буффало», пармская ветчина, салат «Руккола», помидоры «Черри»



**«Неаполитанская»**

455 г

**780 ₺**

Томатный соус, сыр «Моцарелла», анчоусы, каперсы, лосось, салат «Руккола», маслины, помидоры «Черри», орегано



**«Диавола»**

385 г

**510 ₺**

Томатный соус, сыр «Моцарелла», сыр «Горгонзола», острая салями, сладкий перец



**«Туня Чиполла Росса»**

340 г

**530 ₺**

Сыры «Моцарелла» и «Горгондзола», тунец, каперсы и красный лучок



**«Маргарита»**

380 г **410 ₹**  
Томатный соус, сыр «Моцарелла», салат «Руккола», маслины, помидоры «Черри»



**«Болоньезе»**

465 г **630 ₹**  
Пицца от шеф-повара с мясным соусом «Болоньезе», белыми грибами, помидорами «Черри», шампиньонами. Подаётся с сыром «Пармезан», салатом «Руккола» и прованскими травами



**«Деличиоза»**

370 г **580 ₹**  
Томатный соус, сыр «Моцарелла Буффало», неаполитанская салями, анчоусы, каперсы, болгарский перец и луком



**«Прожутто»**

370 г **440 ₹**  
Томатный соус, сыр «Моцарелла», пармская ветчина



**«Прожутто Фунги»**

430 г **400 ₹**  
Томатный соус, сыр «Моцарелла», свежие шампиньоны, ветчина



**«Диавола Бьянко»**

360 г **370 ₹**  
Сливочный соус, сыр «Моцарелла», острая салями и красный лук



### «Карбонара»

450 г

Бекон, яйцо, сыр «Пармезан»,  
помидоры «Черри»

**540 ₺**



### «Четыре сезона»

475 г

Томатный соус, сыр «Моцарелла»,  
ветчина, шампиньоны,  
артишоки, маслины, острая  
салаями

**550 ₺**



### «Кальцоне»

480 г

Томатный соус, ветчина,  
шампиньоны, сыр «Рикотта»,  
«Пармезан» и «Моцарелла»

**530 ₺**

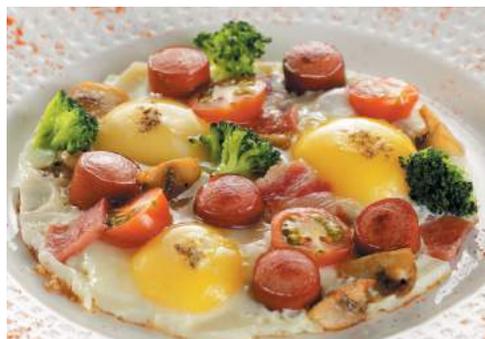


### «Капричоза»

460 г

Томатный соус, сыр «Моцарелла»,  
ветчина, шампиньоны,  
артишоки

**500 ₺**



**Фирменная яичница  
«La Gourmet»**

3 шт/190 г

**420 ₺**

Поджаренная с беконом, сосисками, цветной капустой, брокколи, шампиньонами и зеленью



**Омлет по-французски**

255 г

**420 ₺**

Подаётся с цветной капустой, брокколи, колбасками, беконом, шампиньонами и помидорчиками



**Глазунья**

3 шт/230 г

**320 ₺**

Классическая глазунья из трех яиц



**Яйца сваренные  
всмятку**

2 шт/60 г

**220 ₺**

Подаются с поджаренными тостами и сливочным маслом



**Яичница «Овер Иззи»**

3 шт/185 г

**340 ₺**

Яичница из трёх яиц, поджаренная с двух сторон



**Яичница «Скрэмбл»**

3 шт/150 г

**340 ₺**

Яичница из трёх взбитых яиц



## Омлет классический

240 г

260 ₺

По Вашему желанию мы можем предложить дополнительный гарнир:

- Помидоры с соусом «Песто», болгарский перец, маринованный лук, шампиньоны, оливки, баклажаны, брокколи, цуккини 370 ₺
- Бекон, ветчина, Эмменталь 170 ₺
- Анчоусы 200 ₺
- Креветки 260 ₺
- Крабы 750 ₺
- Маринованный Лосось 380 ₺



## Яичница на хлебе

2 шт/200 г

450 ₺

Поджаренная на йогуртовом хлебе с сосисками, беконом, цветной капустой, брокколи, шампиньонами и зеленью



## Отварные сосиски

130/200 г

420 ₺

Баварские сосиски. Подаются с салатом и картошкой



## Клуб сендвич

540 г

850 ₺

Румяные тосты с нежным филе курицы, помидорами «Черри», беконом и салатом «Латук»



**Овсяная каша  
с лесными ягодами**

305 г

**480 ₹**



**Овсяная каша,  
приготовленная  
по классическому  
рецепту**

250 г

**260 ₹**



**Овсяная каша  
с сухофруктами**

300 г

**290 ₹**



**Рисовая каша**

285 г

Приготовленная на сливках с  
изюмом

**290 ₹**



### Оладьи «La Gourmet»

170 г

**320 ₺**

Подаются с абрикосовым джемом или сметаной на Ваш выбор



### Блинчики по-австрийски

Подаются

- с творогом и изюмом, пропитанным ромом **480 ₺**

210/35 г

- с нежной абрикосовой начинкой **480 ₺**  
170/35 г



### Блинчики с мясом

125 г

**460 ₺**

Подаются со свежими овощами, зеленью и сметаной



### Сырники по-домашнему

140/31/50 г

**480 ₺**

Подаются с ягодами и сметаной



### Домашний творог

200 г

**380 ₺**

Нежный домашний творог подаётся со сметаной, мёдом лесными ягодами



Москва, улица Большая Полянка, дом 1/3

+7 (499) 230 36 83  
[www.lagourmet.ru](http://www.lagourmet.ru)

[info@lagourmet.ru](mailto:info@lagourmet.ru)