



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 ₹

630 ₹

750 ₹



Свежайшая «Буратта»

200/55/90 г

1 380 ₹

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



«Фрутти де Маре»

300 г

1 290 ₹

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



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 **830 ₺** 160/60 г
- С нежнейшим телячьим язычком **690 ₺** 160/100 г



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, ravioli 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 фогэ»

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 Gourmet»



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. Подается 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



«Пршутто»

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



«Пршутто 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 ₺

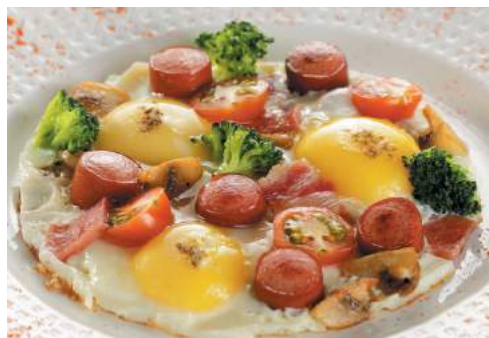


«Капричоза»

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 Изи»

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 сэндвич

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

info@lagourmet.ru