



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

ВЫСОКАЯ 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. Шеф-сомелье — Дмитрий Кизеев.

Меню ресторана — высокая гастрономическая кухня европейская и авторская, которая отражает новые веяния гастрономической моды, сочетая 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 получил статус «Главное открытие лета-2017» от портала «РестоРейтинг» и высокую награду Russian Wine Awards «Лучшая оригинальная винная карта».



PANORAMIC RESTAURANT

HAUTE 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 chief is Nikita Sechin, the chief sommelier is Dmitry Kizeev. The restaurant menu presents high cuisine with European and signature dishes, 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 Restaurating portal and a prestigious best original wine list prize at Russian wine awards.

ТАКО ИЗ РЕДЬКИ С АРБУЗОМ И ТОФУ

Radish taco with watermelon and tofu

БЕЛАЯ СПАРЖА С КРЕМОМ ИЗ ТОФУ И ТРЮФЕЛЕМ

White asparagus with tofu cream and truffles

ТЕМПУРА ИЗ БРОККОЛИ

с соусом Vinegar и чесночными чипсами

Broccoli tempura with vinegar sauce and garlic chips

ХУМУС

подаётся с питой и томатами

Hummus served with pita and tomatoes

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

с острыми томатами Кимчи

Cauliflower steak with spicy kimchi tomatoes

ГРАНОЛА С КОКОСОВЫМ ГАНАШЕМ

с семенами чиа и тыквой

Granola with coconut ganache, chia seeds, and pumpkin

1900 ₺



Шеф-сет | Chef set

РЕПА / ТЫКВА / КОЗИЙ СЫР
Turnip / pumpkin / goat cheese

ТАТАКИ ИЗ ГРЕБЕШКА С КРАСНОЙ ИКРОЙ
Scallop tataki with red caviar

ПЕЧЁНАЯ ФЕРМЕРСКАЯ МОРКОВЬ С КОПЧЁНЫМ ТВОРОГОМ И БАСТУРМОЙ
Baked carrots with smoked cottage cheese and beef jerky

КАРЕ ЯГНЁНКА С КОРНЕМ ПЕТРУШКИ И СЛИВАМИ
Rack of lamb with parsley root and plums

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ
Pumpkin pie

3400 ₹

Блюда на компанию | Dishes to share

ШОУ-ПОДАЧА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

БАРАНЬЯ НОГА С ПЛОВОМ ИЗ ПОЛБЫ Mutton leg with spelt pilaw	7500 ₹
РОСТБИФ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ Roast beef with baked potatoes	7500 ₹
ЦЕЛЫЙ ОСЬМИНОГ С ЧЁРНЫМ РИЗОТТО Whole octopus with black risotto	9500 ₹
ХОЛОДНЫЙ ЧИЗКЕЙК Cold cheesecake	1600 ₹



Закуски | Starters

	ПРЯНЫЕ ОЛИВКИ Piquant olives	490 ₺
	«БИТЫЕ» ОГУРЦЫ Smashed cucumbers	350 ₺
	ОСТРЫЕ ТОМАТЫ Spicy tomatoes	350 ₺
	НЕЖНЫЙ КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ЧАТНИ ИЗ КУРАГИ Tender chicken pâté with dried apricot chutney	420 ₺
	ХУМУС подаётся с питой, томатами и фетой Hummus served with pita, tomatoes and feta	290 ₺
	ЧИАБАТТА с сыром Страчателла / с говядиной / с крабом Ciabatta with Stracciatella / beef / crab	450 ₺ 550 ₺ 750 ₺
	СТРАЧАТЕЛЛА с жареными персиками и клюквой в сахаре Stracciatella cheese with fried peaches and sugar-coated cranberries	840 ₺
	БУРРАТА (1/2 порц. / 1 порц.) со сладкими томатами и соусом Песто Burrata with sweet tomatoes and Pesto sauce	620 ₺ 1180 ₺
NEW!	СУГУДАЙ ИЗ ЯКУТСКОГО ОМУЛЯ Yakut appetizer of Arctic cisco	510 ₺
	МАЛОСОЛЬНЫЙ ЛОСОСЬ С ЖАРеныМИ ПЕРСИКАМИ и с огуречным кремом Light-salted salmon with fried peaches and cucumber cream	940 ₺
NEW!	КОПЧЁНАЯ ОЛЕНИНА с быстросольными грибами, брусникой и картофелем конфи Smoked venison with fresh-salted mushrooms, red bilberries and potatoes confits	550 ₺
	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	1400 ₺
	МЯСНАЯ ДОСКА Чоризо, Спьяната Романо, Брезола, Пармская ветчина, гриссини, каперсы фри Meat board: Chorizo, Spianata Romano salami, Bresaola, Parma ham, grissini, fried capers	1400 ₺

ВИННЫЙ СЕТ

2400 ₹

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

RAW

УСТРИЦЫ (1 шт.)

320 ₹

Oysters (1 pc)

ТАРТАР ИЗ ДОРАДО

770 ₹

с огуречной водой и кремом из водорослей

Dorado tartare with cucumber water and algae cream

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

890 ₹

с малосольной клубникой и муссом из авокадо

Tuna tartare with light-salted strawberries and avocado mousse

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ

820 ₹

в тигрином молоке

Salmon ceviche in Tiger's milk sauce

СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА

890 ₹

с граните из лайма

Scallop ceviche with lime granita

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

890 ₹

с манговым соусом и авокадо

Tuna tataki with mango sauce and avocado

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

890 ₹

с «битыми» огурцами и луковым кремом

Beef tartare with smashed cucumbers and onion cream

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

990 ₹

Beef carpaccio with ceps

ХЛЕБ

220 ₹

Bread

ОЛИВЬЕ «LA VUE» с копчёным соусом и щучьей икрой Olivier salad "La Vue" with smoked sauce and pike caviar	450 ₺
ОВОЩНОЙ САЛАТ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ Asian-styled vegetable salad	440 ₺
САЛАТ СО СВЁКЛОЙ с клубникой и козьим сыром Beetroot salad with strawberries and goat cheese	720 ₺
СТРАЧАТЕЛЛА С КРАСНОЙ ИКРОЙ И ТОМАТАМИ Stracciatella with red caviar and tomatoes	920 ₺
САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КАЛЬМАРОМ с «битыми» кабачками и греческим йогуртом Salad of far east squid, smashed squashes and Greek yoghurt	490 ₺
САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ Cod liver salad with green beans	770 ₺
САЛАТ НИСУАЗ С ЯЙЦОМ ПАШОТ Niçoise salad with poached egg	790 ₺
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, АРТИШОКАМИ И ДОМАШНИМ СОУСОМ ПЕСТО Shrimp salad with artichokes and home-made Pesto sauce	950 ₺
САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ, ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ Salad of octopus, baked potatoes and celeries	870 ₺
САЛАТ С КРАБОМ, КРЕВЕТКАМИ, ТАЙСКИМ МАНГО И ПАПАЙЕЙ Salad of crab, shrimps, Thai mango and papaya	920 ₺
ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КРАБОМ Green salad with crab	920 ₺
ГОРЯЧИЙ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ / С КРЕВЕТКАМИ Hot Caesar salad with chicken / with shrimps	680 ₺ 770 ₺
ОСТРЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ с хрустящими баклажанами и фермерским сыром Spicy salad of roast beef, crispy eggplants, and farm cheese	750 ₺



Горячие закуски | Hot appetizers

МЕДОВАЯ РЕПА С МУССОМ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА Honey turnip with goat cheese mousse	450 ₺
КАПУСТА СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ СОЛЬЮ Cabbage with sour cream sauce and truffle salt	290 ₺
ПЕЧЁНАЯ ФЕРМЕРСКАЯ МОРКОВЬ с копчёным творогом и бастурмой Baked carrots with smoked cottage cheese and beef jerky	420 ₺
ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С КРЕВЕТКАМИ Zucchini fritters with shrimps	570 ₺
КРЕВЕТКИ В ТЕСТЕ КАТАИФИ Shrimps in kataifi dough	670 ₺
ЧИЛИ-КРАБ Chili crab	1650 ₺
ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА Kamchatka crab legs	4900 ₺
NEW! УЛИТКИ «БУЛОТ» (6 шт. / 12 шт.) Bulot snails (6 pcs / 12 pcs)	720 ₺ 1250 ₺

Супы | Soups

NEW! ЗЕЛЁНЫЙ СУП С КОПЧЁНЫМ ТВОРОГОМ Green soup with smoked cottage cheese	350 ₺
КУРИНЫЙ СУП с томлёными потрошками и с пирожком с ливером Chicken soup with stewed giblets and offal meat pie	410 ₺
РУССКИЙ БОРЩ с телячьими щёчками, со смальцем и с чесночными пампушками Russian Borsch with veal cheeks, lard, and garlic pampushkas (yeast-raised buns)	450 ₺
РОС-МОР-СУП (1/2 порц. / 1 порц.) Tomato soup with local seafood	650 ₺ 1150 ₺

Паста | Pasta

ПАСТА АЛИО & ОЛИО Aglìo & Olio pasta	320 ₺
ПАСТА ЧЕТЫРЕ СЫРА Four-cheese pasta	580 ₺
РАВИОЛИ с молодым сыром и шпинатом Ravioli with green cheese and spinach	650 ₺
НЬОККИ с сыром Пармезан и ароматом трюфеля Gnocchi with Parmesan cheese and truffle flavor	650 ₺
ОРЗО АЛЬ ПОМОДОРО СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ Orzo al pomodoro with Stracciatella	640 ₺
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ (1/2 порц. / 1 порц.) Seafood pasta	850 ₺ 1580 ₺
СПАГЕТТИ С КРАБОМ Spaghetti with crab	1900 ₺

Горячее | Hot dishes

МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА с ризотто из сельдерея и с соусом из красной икры Murmansk cod with celery risotto and red caviar sauce	780 ₺
ФИЛЕ ПАРОВОГО СИБАСА с пармантье из молодой моркови и шпината Steamed sea bass fillet with parmentier of young carrots and spinach	950 ₺
ЛОСОСЬ с зелёным гарниром и сметанно-огуречным соусом Salmon with green garnish and sauce of sour cream and cucumber	1100 ₺
NEW! СТРОГАНОВ ИЗ РАПАНОВ Rapa whelk Stroganoff	750 ₺
МАКРЕЛЬ С ФУРИКАКЕ с пюре из печёного баклажана Mackerel with furikake and baked eggplant puree	620 ₺
КАЛЬМАР С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с картофелем в устричном соусе Squid with ceps and potatoes in oyster sauce	870 ₺

ГРЕБЕШКИ с трюфельным пармантье и с цветной капустой Scallops with truffle parmantier and cauliflower	980 ₺
РИЗОТТО с морепродуктами и тартаром из гребешка Seafood risotto with scallop tartar	1100 ₺
ПЕЛЬМЕНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ Pelmeni with seafood	720 ₺
ПЕЛЬМЕНИ С ОЛЕНИНОЙ Pelmeni with venison	550 ₺
КОПЧЁНАЯ ОЛЕНИНА с гречкой из печи, брусникой и еловым вареньем Smoked venison with oven-cooked buckwheat, red bilberries, and spruce jam	1050 ₺
ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ с картофельным муссом Veal cheeks with mousse of fried potatoes	790 ₺
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ с копчёной грушей и булгуром Duck leg confit with smoked pear and bulgur	890 ₺

Хоспер | Jospier

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР-ГРИЛЬ на открытом огне Grilled far east squid cooked over an open fire	870 ₺
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ на открытом огне Royal shrimps cooked over an open fire	840 ₺
СИБАС НА УГЛЯХ Char-grilled sea bass	850 ₺
ДОРАДО НА УГЛЯХ Char-grilled dorado	850 ₺
ЖЕЛТОПЁРЫЙ ТУНЕЦ с овощами и перечным соусом Grilled yellow-fin tuna with vegetables and pepper sauce	1600 ₺
ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА с овощами и перечным соусом Grilled octopus tentacles with vegetables and pepper sauce	1600 ₺
ПЕЧЁНЫЙ ЦЫПЛЁНОК С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ Baked crispy chicken	870 ₺

СВИНЫЕ РЁБРА с глазурью из елового варенья Pork ribs in spruce jam glazing	780 ₺
УТИНАЯ ГРУДКА с пастернаком и свекольными цукатами Duck breast with parsnip and candied beetroot	850 ₺
БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ с пшеничкой на топлёном молоке и с жжёной капустой Lamb tongues with melted milk wheat and burnt cabbage	890 ₺
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 ₺
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ с пюре из батата Marbled beef fillet with mashed sweet potatoes	1800 ₺
СТЕЙК ФЛАНК С ПЕЧЁНОЙ МОРКОВЬЮ F flank steak with baked carrots	870 ₺
СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК» СТРИПЛОИН Striploin New York steak	1890 ₺
СТЕЙК РИБАЙ Ribeye steak	2990 ₺
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	9900 ₺

Гарниры | Side dishes

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ТРАВАХ Potatoes baked in herbs	250 ₺
ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЁНОГО КАРТОФЕЛЯ Mashed fried potatoes	280 ₺
ПЮРЕ ИЗ БАТАТА Mashed sweet potatoes	350 ₺
ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА Mashed parsnip	430 ₺
ОВОЩИ НА УГЛЯХ Char-grilled vegetables	450 ₺

РИС С МИНДАЛЁМ
Rice and almond

430 ₺

БРОККОЛИ С АРАХИСОМ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ
Broccoli with peanuts in oyster sauce

450 ₺

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 с солёной карамелью
Chef's special desert
Layer cake with rich ice-cream and salty caramel

420 ₺

КРЕМ-БРЮЛЕ
Creme brulée

360 ₺

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ
Pumpkin pie

390 ₺

МУСС ИЗ КОКОСА И МАРАКУЙИ
Coconut-and-passionfruit mousse

510 ₺

МАНГО-МАЛИНА
Mango-raspberry

420 ₺

ШОКОЛАД-СМОРОДИНА
Chocolate-currant

360 ₺

ТРЕС ЛЕЧЕС
на топлёном молоке с вареньем из персиков и муссом из козьего сыра
Tres leches of baked milk with peach jam and goat cheese mousse

290 ₺

ОСТАТКИ СЛАДКИ
Meringue style dessert

350 ₺

ТАРЕЛКА С ЭКЗОТИЧЕСКИМИ ФРУКТАМИ
Exotic fruits plate

1400 ₺

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 SEE YOU AGAIN!

La Vue

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

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.