



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 был открыт летом 2017 года и имеет статус «Главное открытие лета-2017» от портала «Ресторейтинг» и высокую награду Russian Wine Awards «Лучшая оригинальная винная карта».



RESTAURANT WITH A VIEW

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 was open in summer 2017. It has received main summer opening-2017 award from restaurating portal and a prestigious best original wine list prize at russian wine awards.

ОВОЩНЫЕ РУЛЕТЫ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Asian-styled vegetable rolls

КАРПАЧЧО ИЗ ОВОЩЕЙ

Vegetable carpaccio

ТЕМПУРА ИЗ БРОККОЛИ

с соусом Vinegar и чесночными чипсами

Broccoli tempura with Vinegar sauce and garlic chips

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

с пюре из моркови и ореховым и перечным соусами

Cauliflower steak with carrot mash and nut-pepper sauce

ГРАНОЛА С КОКОСОВЫМ КРЕМОМ, СЕМЕНАМИ ЧИА И ФРУКТАМИ

Granola with coconut cream, chia seeds and fruits

1900 ₺



ПАШТЕТ ИЗ ШПРОТ

в рожке из бородинского хлеба
Sprat pâté in Borodino rye bread cone

ТЕРРИН ИЗ КРОЛИКА

С ПРОВИСНОЙ СМЕТАНОЙ И МОРКОВНЫМ МОРОЖЕНЫМ
Rabbit terrine with carrot ice-cream

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ БИСК

Caramelized bisque

СТРИПСЫ ИЗ КОРЮШКИ СО СМЕТАННО-ОГУРЕЧНЫМ СОУСОМ

Smelt strips with sour cream sauce

КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП

с крабом и красной икрой
Cream of potato soup with crab and red caviar

ГРАНИТЕ ИЗ МОРОШКИ

Cloudberry granita

КОПЧЁНАЯ ОЛЕНИНА

с гречкой из печи, брусникой и еловым вареньем
Smoked venison with oven-cooked buckwheat, red bilberries, and spruce jam

ЛАДОЖСКИЙ СИГ С ИКОРНЫМ СОУСОМ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

Ladoga cisco with caviar sauce and leeks

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

Rum ball cake

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 ₺
ПЕЧЁНЫЙ СЫР КАМАМБЕР С ИНЖИРНЫМ ВАРЕНЬЕМ Baked Camembert with fig jam	720 ₺
СТРАЧАТЕЛЛА с жареными персиками и клюквой в сахаре Stracciatella with fried peaches and sugar-coated cranberries	740 ₺
БУРРАТА (1/2 порц. / 1 порц.) со сладкими томатами и соусом Песто Burrata with sweet tomatoes and Pesto sauce	580 ₺ / 950 ₺
ДОСКА СЫРНАЯ Чеддер, Пармезан, Камамбер, Адыгейский, козий, варенье из кураги, варенье из инжира, клубника, миндаль Cheese board: Cheddar, Parmesan, Camembert, Adyghe cheese, goat cheese, dried apricots jam, figs jam, strawberry, almond	1400 ₺
ДОСКА МЯСНАЯ Чоризо, Спьяната Романо, Брезола, Пармская ветчина, гриссини, каперсы фри Meat board: Chorizo, Spianata Romano salami, Bresaola, Parma ham, grissini, fried capers	1400 ₺
ВИННЫЙ СЕТ Чеддер, Пармезан, Камамбер, Чоризо, Спьяната Романо, Пармская ветчина, вяленые томаты, артишоки, оливки, сырныe 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 apricots jam, homemade bread	2200 ₺
ХЛЕБ Bread	220 ₺



САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КАЛЬМАРОМ с «битыми» кабачками и греческим йогуртом Salad of far east squid, smashed squashes and yoghurt	390 ₺
ЛЕГКИЙ ЛИСТОВОЙ САЛАТ с ягодами и йогуртом Lettuce with berries and yoghurt	490 ₺
САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ТОМАТОВ, ЩАВЕЛЯ, КАПЕРСОВ И КРАСНОГО ЛУКА Salad of tomatoes, sorrel, capers and red onions	320 ₺
САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ, ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ Salad of octopus, baked potatoes and celeries	790 ₺
САЛАТ С КРАБОМ, КРЕВЕТКАМИ, ТАЙСКИМ МАНГО И ПАПАЙЕЙ Salad of crab, shrimps, Thai mango and papaya	790 ₺
ГОРЯЧИЙ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ / С КРЕВЕТКАМИ Hot Caesar salad with chicken / with shrimps	680 ₺ 770 ₺
ОВОЩНОЙ САЛАТ ASIA-STYLE Asian-styled vegetable salad	440 ₺
САЛАТ С КОПЧЁНОЙ ОЛЕНИНОЙ с быстро-сольными грибами и брусникой Salad of smoked venison, fresh-salted mushrooms and red bilberries	550 ₺
ОСТРЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ с хрустящими баклажанами и фермерским сыром Spicy salad of roast beef, crispy eggplants, and farm cheese	750 ₺
САЛАТ СО СВЁКЛОЙ с клубникой и козьим сыром Beetroot salad with strawberries and goat cheese	720 ₺
САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ Cod liver salad with asparagus	620 ₺
САЛАТ НИСУАЗ С ЯЙЦОМ ПАШОТ Niçoise salad with poached egg	790 ₺
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, АРТИШОКАМИ И ДОМАШНИМ ПЕСТО Shrimp salad with artichokes and Pesto sauce	950 ₺
ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КРАБОМ Green salad with crab	920 ₺

КРЕВЕТКИ В ТЕСТЕ КАТАИФИ Shrimps in kataifi dough	670 ₺
ЧИЛИ-КРАБ Chili crab	1650 ₺
ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА Kamchatka crabs' legs	4900 ₺

Холодные закуски | RAW

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с «битыми» огурцами и луковым кремом Beef tartare with smashed cucumbers and onion cream	750 ₺
СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА с граните из лайма Scallop ceviche with lime granita	790 ₺
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА с малосольной клубникой и муссом из авокадо Tuna tartare with light-salted strawberries and avocado mousse	750 ₺
ТАРТАР ИЗ ДОРАДО с огуречной водой и кремом из водорослей Dorado tartare with cucumber water and algae cream	650 ₺
СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ в тигрином молоке Salmon ceviche in tiger's milk sauce	790 ₺
ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА с манговым соусом и авокадо Tuna tataki with mango sauce and avocado	790 ₺



Супы | Soups

ГАСПАЧО с клубникой и авокадо / с креветками / с крабом Gazpacho with strawberries and avocado / with shrimps / with crab	390 ₺ 420 ₺ 490 ₺
ОКРОШКА С ТЕЛЯТИНОЙ и мороженым из ряженки на кефире/на квасе Okroshka (cold soup with veal & yogurt ice-cream) on kefir or kvas	340 ₺
ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП с мороженым из ревеня Sorrel soup with rhubarb ice-cream	390 ₺
КУРИНЫЙ СУП с томлёными потрошками и пирожком с ливером Chicken soup with stewed giblets	410 ₺
РУССКИЙ БОРЩ с телячьими щёчками со смальцем и чесночными пампушками Russian borsch with veal cheeks	450 ₺
РОС-МОР-СУП (1/2 порц. / 1 порц.) Tomato soup with local seafood	550 ₺ 770 ₺

Паста | Pasta

ПАСТА АЛИО & ОЛИО Aglio & Olio pasta	320 ₺
ПАСТА ЧЕТЫРЕ СЫРА Four-cheese pasta	390 ₺
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ (1/2 порц. / 1 порц.) Seafood pasta	790 ₺ 1350 ₺
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	450 ₺
ОРЗО АЛЬ ПОМОДОРО со Страчателлой Orzo al pomodoro with Stracciatella	590 ₺

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ Veal cheeks with mousse of fried potatoes	790 ₺
МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА с ризотто из сельдерея и с соусом из красной икры Murmansk cod with celery risotto and red caviar sauce	780 ₺
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ с копчёной грушей и булгуром Duck leg confit with smoked pear and bulgur	890 ₺
КАЛЬМАР С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с картофелем в устричном соусе Squid with ceps and potatoes in oyster sauce	820 ₺
ГРЕБЕШКИ с трюфельным пармантье и цветной капустой Scallops with truffle parmentier and cauliflower	940 ₺
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 cucumber sauce	1100 ₺
РИЗОТТО с морепродуктами и тартаром из гребешка Seafood risotto with scallop tartar	1100 ₺

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР ГРИЛЬ на открытом огне Grilled far east squid cooked over an open fire	760 ₺
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ на открытом огне Royal shrimps cooked over an open fire	840 ₺
ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА с овощами и перечным соусом Grilled octopus tentacles with vegetables and pepper sauce	1350 ₺

ЖЕЛТОПЁРЫЙ ТУНЕЦ с овощами и перечным соусом Grilled tuna with vegetables and pepper sauce	1350 ₺
ПЕЧЁНЫЙ ЦЫПЛЕНОК с хрустящей корочкой Baked crispy chicken	750 ₺
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 со жжёной капустой Lamb tongues with melted milk wheat and burnt cabbage	1100 ₺
КАРЕ ЯГНЁНКА С ПЛОВОМ ИЗ ПОЛБЫ И С ДЕМИГЛАСОМ ИЗ ВИНОГРАДА ИЗАБЕЛЛА Rack of lamb with spelt pilaw	1250 ₺
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ с пюре из батата Marbled beef fillet with mashed sweet potatoes	1400 ₺
СИБАС НА УГЛЯХ Char-grilled sea bass	850 ₺
ДОРАДО НА УГЛЯХ Char-grilled dorado	850 ₺
СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК «СТРИПЛОИН» Strip loin new york steak	1350 ₺
СТЕЙК РИБАЙ Ribeye steak	2600 ₺
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 ₺



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

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

КЛАССИЧЕСКИЙ ПЛОМБИР Extra rich ice-cream	150 ₺
ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ Chocolate ice-cream	150 ₺
МОРОЖЕНОЕ ИЗ РЕВЕНЯ Rhubarb ice-cream	150 ₺
МОРОЖЕНОЕ ИЗ РЯЖЕНКИ Sour cream ice-cream	150 ₺
МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ Raspberry sorbet	190 ₺
ЛАЙМОВЫЙ СОРБЕТ Lime sorbet	190 ₺
ГРАНИТЕ ИЗ МОРОШКИ Cloudberry granita	190 ₺



МАНГО-МАЛИНА Mango-raspberry	510 Р
КЛУБНИКА-БАЗИЛИК-ЛАЙМ Strawberry-basil-lime	420 Р
РЕВЕНЬ-ЯБЛОКО Rhubarb-apple	380 Р
ШОКОЛАД-СМОРОДИНА Chocolate-currant	290 Р
ТРЕС ЛЕЧЕС на топленом молоке с черешней и муссом из козьего сыра Tres leches on baked milk with cherries and goat cheese mousse	290 Р
ПЬЯНАЯ ВИШНЯ с пряничным кремом Brandied cherries with gingerbread cream	440 Р
ОСТАТКИ СЛАДКИ Meringue style dessert	350 Р
ФРУКТЫ Fruits	1400 Р
ЯГОДЫ Berries	1400 Р



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 перечень прейскуранта вы можете попросить у официанта.

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