

LETH

РЕСТОРАН СЕНСОРНОЙ КУХНИ

Сенсорная кухня — это авангардное направление в гастрономии,
где еда и ее подача стали перформансом.

Чтобы оценить блюда, гостю предложено использовать сразу все органы чувств:
вкус, зрение, обоняние, осязание и слух.

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

ЗАКУСКИ

ХЛЕБ И СВЕЧА Хлеб в сопровождении масел из утиной кожи и рыбы горячего копчения, а также свечи изпряного жира с добавлением пепельной соли.	410 Р
СТРАЧАТЕЛЛА С ГЕЛЬ-КВАСОМ Страчателла с лососем горячего копчения и гель-квасом.	790 Р
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ Тартар из мраморной говядины с добавлением трюфельного масла, сливочного крема с вялеными томатами, красного лука, каперсов и соусов «Вустерский», «Шрирача».	730 Р
ПАШТЕТ НА ДЕРЕВЕ Паштет из куриной печени в сопровождении жареных семечек, кленового сиропа, апельсинового чатни и хлеба тартин.	550Р
СЕВИЧЕ ИЗ ФОРЕЛИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ЛИЦАМИ Форель в свекольном маринаде в сопровождении бальзамического уксуса и оливкового масла. Подаем с картофельными лицами на основе овощного демигласа и чернил каракатицы.	750 Р
ЭКЛЕРЫ Эклеры с кремом из вяленого томата в сопровождении тартара из форели и тартара из тунца.	710Р

* если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту
материал является рекламной продукцией

<p>ГЛАЗИРОВАННАЯ СВЕКЛА С ГЕЛЕМ ИЗ ГРУШИ И КОЗЬИМ ЙОГУРТОМ Глазированная свёкла в заправке на основе оливкового масла и меда. Подаем с пеной из сыра пармезан, сладким гелем из груши и чипсами из молока.</p>	490 P
<p>ЧЕРНИЛЬНЫЙ ГРЕБЕШОК Гребешок в глазури из чернил каракатицы с соусом «Пряное манго».</p>	720 P
<p>КРЕВЕТКИ С ВАСАБИ Креветки в чернильной темпуре с соусом из сгущенки с васаби.</p>	750 P
<p>ТАПЕНАД ИЗ ОЛИВОК Тапенад из оливок в сопровождении вяленого томата, оливкового масла и хлеба тартин.</p>	570 P

* если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту
 материал является рекламной продукцией

СУПЫ

ГРИБНОЕ ВЕЛЮТЕ

560 P

Грибной крем-суп на основе овсяного молока в сопровождении пены из сыра бри и ложного «Орео».

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ

560 P

Крем-суп из печеной тыквы с водорослями, жареным фундуком и яйцом пашот. Подаем в сопровождении солодового краба с чипсами из пармезана и сливочно-креветочного крема.

ФЮМЕ ИЗ КРЕВЕТОК

690 P

Наваристый суп на основе гребешка, овощей, лимонграсса и хорды креветок.

* если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту
материал является рекламной продукцией

ГОРЯЧЕЕ

КУРИНАЯ ГРУДКА С ВЕРДЕ Куриная грудка маринованная в соусе «Фиш», приготовленная методом су-вид с соусом «Травяной верде» и картофелем «Неро»	790 Р
ПАСТУШИЙ ПИРОГ Томленая говяжья щека в перечном соусе с овощами. Подаем в корочке из слоеного теста.	790 Р
СОЖГЛИ СЕНО Форель и треска, приготовленная методом су-вид, с кремом из картофеля на бульоне бонито с добавлением стружки тунца бонито и бекона.	690 Р
УГОЛЬНЫЙ СТЕЙК Говяжий отруб, маринованный в чернилах каракатицы, с пепельной солью и овощным демигласом.	990 Р
ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ Паста с креветками в соусе на основе креветочного биска с трюфельным маслом.	690 Р
СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ С КАПЛЯМИ ОВОЩЕЙ Белая рыба, приготовленная с пылью из кориандра в сопровождении крема из цветной капусты, соуса из печеной паприки, каплей чернил каракатицы.	830 Р
РИЗОТТО ИЗ ПРОРОЩЕННОЙ ПШЕНИЦЫ Ризотто из пророщенной копченой пшеницы с квасным сусликом, грибами шиитаке. Подаем в сопровождении соуса «Демиглас».	690 Р
ФОРЕЛЬ В ПЧЕЛИНОМ ВОСКЕ Форель, маринованная в красном вине, в сопровождении крема из сладкой моркови и блистера из пчелиного воска.	990 Р

* если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту
материал является рекламной продукцией

УТКА С ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ 850 P
Утиная грудка, приготовленная методом су-вид в сопровождении тыквенного крема с шалфеем и ванилью. Украшаем стружкой тунца бонито.

ОВОЩИ

МОРКОВЬ КОНОИ С ГОРГОНДЗОЛОЙ 490 P
Морковь, запеченная в меду и сливочном масле с пророщенной люцерной. Подаем в сопровождении крема из моркови и сыра с голубой плесенью.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ 490 P
Цветная капуста, запеченная в пряном масле, в сопровождении крема из цветной капусты с лепестками миндаля.

СЕЛЬДЕРЕЙ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ 490 P
Печеный сельдерей под соусом «Грибиш» в сопровождении крема из копченого сельдерея.

* если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту
материал является рекламной продукцией

ДЕСЕРТ

ИГРА РОКА

550 P

Шоколадный ганаш на пепле из кунжута с гелем из маракуйи.

СКУЛЬПТУРА

570 P

Сливочно-кленовый крем с вафельной крошкой под зеркальной глазурью.

СЕРДЦУ НЕ ПРИКАЖЕШЬ

430 P

Крем из сливочного сыра и пюре манго в сопровождении компоте из лесной ягоды.

ЧИСТЫЙ ХОЛСТ

450 P

Кокосовая меренга в сопровождении апельсинового пате, геля из малины и кокосового ганаша.

* если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту
материал является рекламной продукцией

