

La Vue

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН  
ROOFTOP RESTAURANT

УНИКАЛЬНАЯ ПАНОРАМА  
И СОВРЕМЕННАЯ  
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУХНЯ

Unique panoramic view  
and modern gastronomic cuisine

**ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ**  
Standing reception menu

---

**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**  
Banquet menu







La Vue

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН  
ROOFTOP RESTAURANT

## ВИДОВОЙ РЕСТОРАН Rooftop restaurant

**La Vue — ресторан с уникальным панорамным видом  
и современной гастрономической кухней.  
Здесь вас ждут незабываемые впечатления на высоте!**

Видовой ресторан La Vue расположен на крыше отеля «Санкт-Петербург», 4\*.  
Двухуровневый ресторан рассчитан на 350 посадочных мест, включая террасы.  
Пространство разделено на семь залов, среди которых:  
панорамный, винотека, дегустационный, гостиная.

В ресторане есть собственный комплекс террас: всесезонная и открытая.  
Всесезонная терраса имеет панорамное остекление,  
профессиональное световое и звуковое оборудование, климат-контроль.  
Открытая терраса - излюбленное место для отдыха в тёплое время года.

La Vue зарекомендовал себя как уникальная площадка с лучшим панорамным видом на Неву и центр Северной Столицы. Ресторан идеально подходит для проведения мероприятий различного уровня: от частных праздников до событий международного и городского масштаба. Одна из главных особенностей ресторана - организация мероприятий со специальным винным сопровождением от шеф-сомелье.

Ресторан имеет высокую награду Russian Wine Awards «Лучшая классическая винная карта» и является лучшим панорамным рестораном по мнению профессионального жюри журнала Time Out. Ресторан признан «Лучшей видовой точкой в городе» по итогам премии «Отличный Петербург». La Vue - многократный победитель престижной Всероссийской премии Horeca UP Ultra Professional Competition в номинации «Лучший вид из окна».

**La Vue is a restaurant with a unique panoramic view  
and modern gastronomic cuisine.  
Unforgettable emotions at the height await you!**

The panoramic restaurant is located on the rooftop of the Hotel Saint-Petersburg 4\*.  
The two-level restaurant is designed for 350 seats, terraces included.  
The space is divided into 7 halls such as panoramic, enoteca, tasting room, and lounge.

The restaurant has its terrace complex: all-season and open terraces.  
The All-season terrace has panoramic widows, professional sound and light, climate control.  
An open terrace is a favorite place for relaxation in the warm weather.

La Vue has proven itself as a unique venue with the best panoramic view of the Neva river and the city center. This restaurant is the perfect fit for a different event of any scale: from private celebrations to urban and international events. One of the restaurant's special feature is an organization of the events with wine accompaniment by our chef sommelier.

The restaurant has a high award of the Russian Wine Awards "The best classic wine list" and is the best panoramic restaurant according to the professional jury of Time Out magazine. The restaurant was recognized as the "The best view point in the city" according to the results of the "Excellent Petersburg" award. La Vue is a multiple winner of the prestigious Horeca UP National Award Ultra Professional Competition award in the nomination "The best window view".

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

## Standing reception menu

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

	гр.	₽
<b>Угорь со сливочным соусом Унаги и огурцами</b> Eel with Unagi cream sauce and cucumber	45	290
<b>Краб со сметанным кремом и с красной икрой</b> Crab with sour cream and red caviar	30	550
<b>Гребешок с гелем из груши, с кокосовым кремом и сублимированной малиной</b> Scalloped pear gelato with coconut cream and freeze-dried raspberries	30	590
<b>Тирамису с уткой и с клюквенным вареньем</b> Tiramisu with duck and cranberry jam	45	190
<b>Лосось слабой соли с водорослями Комбу и с огуречной водой</b> Lightly salted Salmon with Kombu seaweed and cucumber water	40	340
<b>Копчёная оленина с еловым вареньем и с муссом из белых грибов</b> Smoked venison with spruce jam and porcini mushroom mousse	50	450
<b>Карпаччо из осьминога с грейпфрутовым гелем и виноградом</b> Octopus carpaccio with grapefruit gel and grapes	50	590
<b>Строганина из омуля с печёным картофелем стоун и шпинатом</b> Omul stroganina with baked stone potato and spinach	40	240
<b>Карпаччо из свежих овощей</b> Fresh vegetable carpaccio	77	170
<b>Вителло тоннато с каперсами и руколой</b> Vitello tonatto with capers and arugula	55	290
<b>Поке из тунца</b> Tuna poke	50	190
<b>Жареный персик с козьим сыром и клубникой</b> Fried peach with goat cheese and strawberries	40	190
<b>Ростбиф на цельнозерновом хлебце</b> Roast beef on whole-grain crispbread	60	190
<b>Огурец с лососем и со сливочным сыром</b> Cucumber with cream cheese and salmon	55	390

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

## Standing reception menu

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

	гр.	₽
<b>Зелёный горошек с кремом из сыра Горгонзола</b> Green peas with Gorgonzola cheese cream	45	520
<b>Тарталетки с красной икрой и сливочным сыром</b> Tartlets with red caviar and cream cheese	30	420
<b>Тартар из лосося</b> Salmon tartare	50	690
<b>Тарталетка с чёрной икрой и сливочным сыром</b> Tartlet with black caviar and cream cheese	30	2 500

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS

<b>Креветки в тесте катаифи с соусом Айоли с добавлением манго</b> Shrimps in Kataifi dough with mango Aioli sauce	80	550
<b>Кулак краба с соусом кокос-чили</b> Crab fist with coconut chili sauce	45	270
<b>Мидия Киви с креветкой и с соусом Айоли</b> Kiwi Mussel with shrimp and Aioli sauce	45	1 200

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | MAIN DISHES

<b>Куриный шашлык с соусом Наполи</b> Chicken kebab with Napoli sauce	115	390
<b>Шашлычок из langoustинов с соусом Sweet Chili</b> Langoustine skewer with Sweet Chili sauce	80	620
<b>Шашлычок из лосося с огуречным соусом</b> Salmon shish skewer with cucumber sauce	90	1 400
<b>Дорадо-гриль, 1/2 порц.</b> Grilled dorado, 1/2	100	1 300
<b>Ростбиф в соусе Демиглас с трюфелем</b> Roast beef on whole-grain crispbread	110	890

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

## Standing reception menu

### ГАРНИРЫ | SIDE DISHES

	гр.	₽
<b>Картофель стоун, запечённый в травах</b> Baked stone potatoes with herbs	100	190
<b>Паровые овощи</b> Steamed vegetables	100	350
<b>Овощи-гриль</b> Grilled vegetables	100	350
<b>Полента с тимьяном и с сыром Пармезан</b> Polenta with thyme and Parmesan cheese	100	240
<b>Кускус с овощами и оливковым маслом</b> Couscous with vegetables and olive oil	100	190

### ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

<b>Веррин миндаль/кокос/ананас</b> Verrine almond/coconut/pineapple	40	200
<b>Макарон шоколад/чёрная смородина</b> Chocolate/blackcurrant macaroon	20	100
<b>Пирожное Манго-мандарин</b> Mango-mandarin cake	40	200
<b>Пирожное Шоколад-карамель</b> Chocolate-caramel cake	30	170
<b>Шоколадное печенье</b> Chocolate cookie	60	300
<b>Шу с малиной и ванильным кремом</b> Choux with raspberry and vanilla cream	40	300
<b>Шу с пеканом</b> Pecan Choux	40	200



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD STARTERS

<b>Щучья икра с оладьями и подкопчённой сметаной</b> Pike caviar with pancakes and smoked sour cream	гр. 60
<b>Вителло тоннато</b> Vitello Tonnato	90
<b>Паштет из цыплёнка конфи с луковым мармеладом и карамелизированной бриошью</b> Chicken confit pâté with onion marmalade and caramelized brioche	90
<b>Крудо из лосося и тунца</b> Salmon and tuna crudo	90
<b>Ассорти из томатов со Страчателлой</b> Heirloom tomatoes with stracciatella	120

## САЛАТЫ | SALADS

<b>Салат «Нисуаз»</b> Niçoise Salad	100
<b>Салат с утиной грудкой, вяленой свёклой, апельсином, жареным Бри и трюфельным мёдом</b> Duck breast salad with dried beetroot, orange, fried Brie and truffle honey	100

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

<b>Панкейки из цуккини с лососем слабой соли</b> Zucchini fritters with lightly cured salmon	100
<b>Баклажаны «Пармиджано»</b> Eggplant Parmigiana	100

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР | MAIN DISH TO CHOOSE

<b>Лосось с лангустинами в шпинате с зелёными овощами</b> Salmon with langoustine in spinach, served with green vegetables	200
<b>Филе мраморной говядины с картофельным gratin и соусом из сморчков</b> Marbled beef fillet with potato gratin and morel mushroom sauce	200
<b>Утиная ножка конфи по-китайски</b> Chinese-style duck leg confit	180
<b>Хлебная корзина с воздушным маслом из анчоусов и лука-шнитт</b> Bread basket with whipped anchovy and chive butter	60
<b>Сезонные фрукты</b> Seasonal fruits	100

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD STARTERS

<b>Севиче из лосося с огурцами кимчи, авокадо и кунжутом</b> Salmon ceviche with kimchi cucumbers, avocado and sesame	100
<b>Щучья икра с оладьями и подкопчённой сметаной</b> Pike caviar with pancakes and smoked sour cream	120
<b>Паштет из цыплёнка конфи с луковым мармеладом и карамелизованной бриошью</b> Chicken confit pâté with onion marmalade and caramelized brioche	90
<b>Карпаччо из говядины с томатным мармеладом и Пармезаном</b> Beef carpaccio with tomato marmalade and Parmesan cheese	90
<b>Крудо из лосося и тунца</b> Salmon and tuna crudo	100

### САЛАТЫ | SALADS

<b>Салат из ассорти томатов со Страчателлой</b> Tomato assortment salad with Stracciatella cheese	120
<b>Салат с лососем горячего копчения и апельсиновой заправкой</b> Hot-smoked salmon salad with orange dressing	100
<b>Салат из осьминога и печёного перца рамиро с каталонским соусом</b> Octopus and roasted Ramiro pepper salad with Catalan sauce	100

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

<b>Крокеты из утки конфи с кремом из сельдерея</b> Duck confit croquettes with celery cream	80
<b>Баклажаны пармиджано</b> Eggplant Parmigiana	100

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР | MAIN DISH TO CHOOSE

<b>Филе сибаса с вонголе, оливками и соусом Пиль-пиль</b> Seabass fillet with vongole, olives and Pil-pil sauce	180
<b>Филе мраморной говядины с картофельным gratenом и соусом из сморчков</b> Marbled beef fillet with potato gratin and morel mushroom sauce	200
<b>Утиная ножка конфи по-китайски</b> Chinese-style duck leg confit	180
<b>Томлёный ягнёнок с древесными грибами и копчёным картофельным кремом</b> Braised lamb with wild mushrooms and smoked potato cream	200
<b>Хлебная корзина с воздушным маслом из анчоусов и лука-шнитт</b> Bread basket with whipped anchovy and chive butter	60
<b>Сезонные фрукты</b> Seasonal fruits	60

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD STARTERS

<b>Севиче из гребешка и лосося с трюфельным соусом Понзу, кумкватом и сублимированной малиной</b> Scallop and salmon ceviche with truffle ponzu, kumquat and freeze-dried raspberry	гр. 100
<b>Карпаччо из langoustines со Страчателлой, томатным джемом и яблочным сорбетом</b> Langoustine carpaccio with Stracciatella, tomato jam and apple sorbet	100
<b>Телятина с вяленным тунцом и пудрой из каперсов</b> Veal with cured tuna and caper powder	90
<b>Лососёвая икра с оладьями и подкопчённой сметаной</b> Salmon caviar with pancakes and smoked sour cream	110
<b>Утиный рьет с малиновым соусом и карамелизованной бриошью</b> Duck rillettes with raspberry sauce and caramelized brioche	100

### САЛАТЫ | SALADS

<b>Салат из морепродуктов, авокадо, томатов кимчи и манговым соусом Айоли</b> Seafood salad with avocado, kimchi tomatoes and mango aioli sauce	120
<b>Зелёный салат в азиатском стиле</b> Asian-style green salad	110
<b>Салат из утиной грудки, вяленой свёклы, апельсина, жареного Бри с трюфельным мёдом</b> Duck breast salad with dried beetroot, orange, fried Brie and truffle honey	100

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

<b>Морские гребешки с кремом из цветной капусты и соусом из сморчков</b> Sea scallops with cauliflower cream and morel sauce	90
<b>Рулет из цесарки с белыми грибами, вялеными томатами и трюфельным соусом</b> Guinea fowl roulade with porcini, sun-dried tomatoes and truffle sauce	100

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР | MAIN DISH TO CHOOSE

<b>Лосось с langoustines в шпинате, с зелёными овощами</b> Salmon with langoustine in spinach, served with green vegetables	200
<b>Французский мясной пирог со шпинатом и соусом Порто</b> French meat pie with spinach and Port sauce	170
<b>Утиная грудка с жареным виноградом и вишнёвым джемом</b> Duck breast with roasted grapes and cherry jam	200
<b>Мозаичный рулет из ягнёнка с топинамбуром и соусом из сморчков</b> Mosaic lamb roulade with Jerusalem artichoke and morel sauce	175
<b>Хлебная корзина с воздушным маслом из анчоусов и лука-шнитт</b> Bread basket with whipped anchovy and chive butter	60
<b>Сезонные фрукты</b> Seasonal fruits	70



Крыша Отеля «Санкт-Петербург»  
Пироговская набережная, 5/2



+7 (812) 633-04-80    +7 (812) 633-06-46



[www.la-vue.ru](http://www.la-vue.ru)    [LaVue@citytel.group](mailto:LaVue@citytel.group)



[lavuespb](https://vk.com/lavuespb)