

# La Sante

*“Наша кухня, где подают вкуснейшие блюда из средиземноморской зелени, была тщательно продумана, чтобы Вы могли наслаждаться здоровым питанием и приятным времяпрепровождением. Мы используем только самые свежие ингредиенты для приготовления полезных и вкусных блюд, которые наполнят Вас энергией на весь день*

EXECUTIVE CHEF - ŞEVKET GÖKÇEN

## Угощение К Столу

### Жареный Перец Падрон

Жареный Перец Падрон С Майонезом Айоли

### Фаршированные Цветы Кабачков

С Баклажаном, Каштановой Пастой, Киноа И Вишней

По особому рецепту бабушки владельца

### Суп Из Спаржи

С Миндальным Молоком И Апельсиновым Маслом

### Похлебка Из Нантусетских Моллюсков

С Моллюсками Велюте, Копченым Сыром Гауда И Крутоном

### Свекольный Тирамису

С Кусочками Свеклы, Сыром Маскарпоне, Свекольным Кремом, Свекольным Какао И Маслом

### Тигровые Креветки

С Икрой Лосося, Тартаром, Авокадо, Пюре Из Черного Чеснока И С Лимонным Соусом Со Свежими Пряностями

### Говяжий Язык По-Испански

С Жареным Чесноком, Перцем Капия И Винегретом Из Лемонграсса

## Супы

## Холодные Стартеры



## Салаты

### Коричневый Айсберг

Зеленый Лук, Рисовый Лаваш С Кунжутом,  
Карамелизированный Лук С Бальзамическим Соусом Из Яблок  
И Сельдерея

### Зеленые Дикие Травы

Микс Из Диких Трав, С Ягодами Каперсов, Сыром Пармезан И  
Медово-Дижонской Горчичной Заправкой

### Салат Из Помидоров Семейной Реликвии

Со Свежими Специями, Сыром Эзине, Фиолетовым Луком,  
Бразильским Орехом И Соусом Из Оливкового Масла С  
Зерновым Перцем

## Горячие Стартеры

### Сливочные Равиоли С Оливковой Начинкой

С Начинкой Из Оливок И Сыра Риккотта, Подается С Маслом  
Из Листьев Оливы И Чатни Из Айвы

### Мильфей Из Баклажанов

С Кремом Из Сыра Фета, Микроростками И Экстрактом  
Свежих Специй

### Мини Кальмары На Гриле

С Карамелизированным Луком И Острым Чесночным Соусом

### Веганская Миска С Фрикадельками

С Эдамамом, Огурцом, Морковью И Булгуром

## Основные Блюда

### Стейк Сирлоин

С Картофелем Паве И Соусом Грэви

### Фрикасе Из Курицы По-Гречески - Авголемоно

С Листьями Мангольда, Грибами И Цедрой Лайма

### Морской Окунь На Сковороде

Морской Окунь В Свежей Зелени Со Сладким Пюре И  
Сливочно-Лимонным Соусом

### Филе Вырезки Ягненка

Подается С Запеченным Баклажаном, Грибами И Пряным  
Оливковым Маслом



## Десерты



## Веганское Меню

## Детское Меню

### Галактобуреко

С Карамельным Мороженым С Вишневым Соусом С Корицей

### Шоколадный Пирог

С Шоколадным Кремом Со Вкусом Апельсина И Свежими Лесными Ягодами

### Десерт Из Запеченного Свежего Ананаса

С Бальзамическим Карамельным Соусом, Крамблом И Ванильным Мороженым

---

### Ролл Из Рисового Лаваша

С Рисовой Вермишелью, Сезонными Овощами, Микротравами И Соусом По-Тайски

### Промежуточные Блюда / Спагетти С Овощами

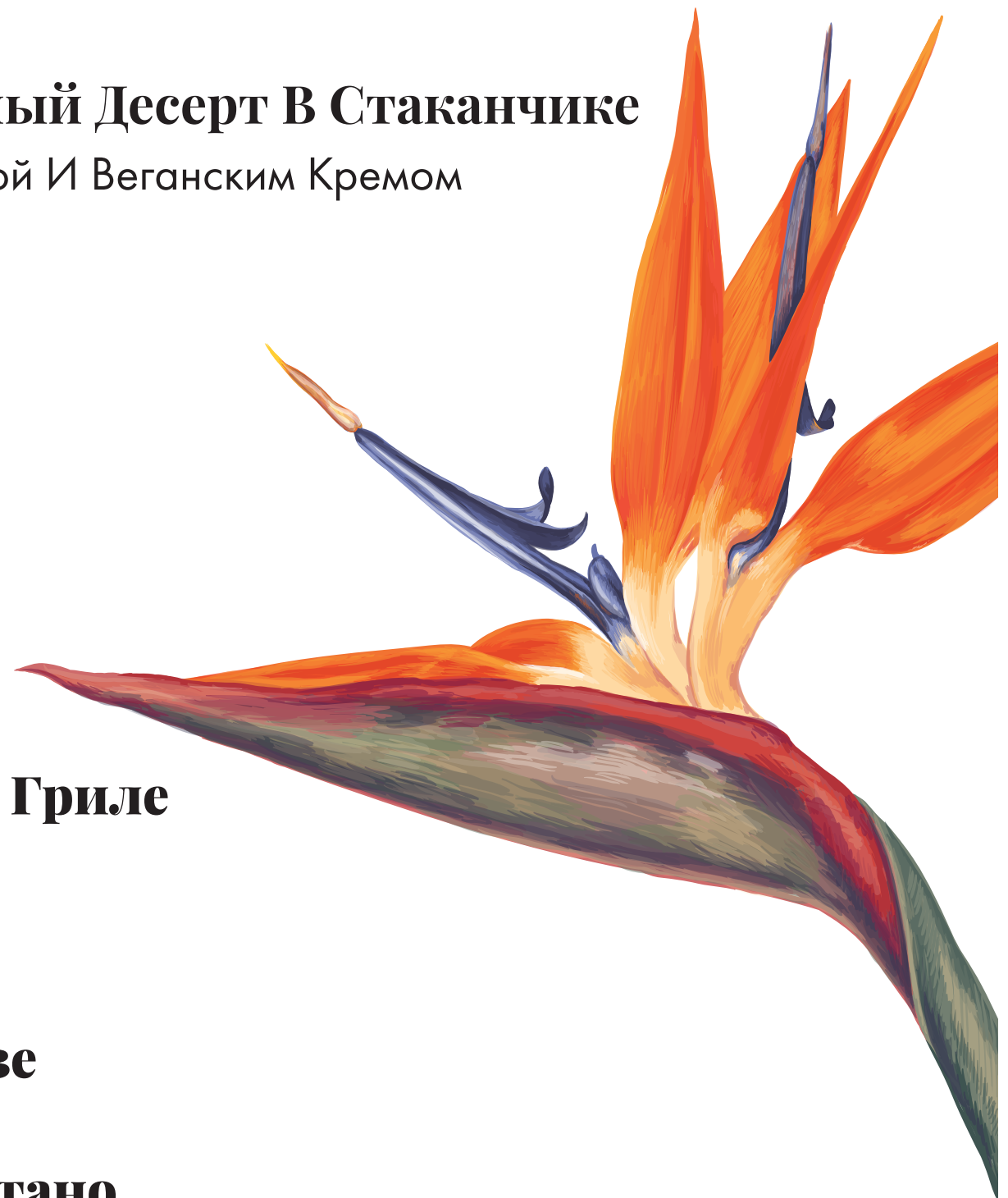
Паста Спагетти С Цуккини, Морковью, Баклажанами, Грибами И Чесночным Соусом С Оливковым Маслом

### Основное Блюдо / Стейк Из Цветной Капусты

С Рассыпчатым Скрамблом, Картофельным Пюре С Сельдереем И Сливовым Чатни

### Десерты / Тыквенный Десерт В Стаканчике

Подается С Тахيني, Тыквой И Веганским Кремом



---

### Котлеты Кёфте На Гриле

### Курица На Гриле

### Спагетти Болоньезе

### Спагетти Неаполитано

### Картофель По Деревенски



Глютен



Яйца



Молоко  
лактоза



Горчица



Рыба



Ракообразные



Моллюски



Орехи



Сельдерей



Кунжут



Соя



Вегетариански



Вегетарианский