

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

**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.

Во главе кухни ресторана стоит Антон Филиппов — один из молодых
и перспективных шеф-поваров Северной Столицы.

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 в 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 windows, professional sound and light, climate control.
An open terrace is a favorite place for relaxation in the warm weather.

The kitchen is led by Anton Phillipov one of the young and promising chefs in Saint-Petersburg.

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 twice a winner in the prestigious All-Russian Horeca UP Ultra Professional Competition
award in the nomination "The best window view".



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ Standing reception menu

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

Угорь со сливочным соусом Унаги и огурцами Eel with Unagi cream sauce and cucumber	45 гр.	320 ₺
Краб со сметанным кремом и с красной икрой Crab with sour cream and red caviar	30 гр.	350 ₺
Гребешок с гелем из груши, с кокосовым кремом и сублимированной малиной Scalloped pear gelato with coconut cream and freeze-dried raspberries	30 гр.	430 ₺
Тирамису с уткой и с клюквенным вареньем Tiramisu with duck and cranberry jam	45 гр.	190 ₺
Лосось слабой соли с водорослями Комбу и с огуречной водой Lightly salted Salmon with Kombu seaweed and cucumber water	40 гр.	300 ₺
Копчёная оленина с еловым вареньем и с муссом из белых грибов Smoked venison with spruce jam and porcini mushroom mousse	50 гр.	490 ₺
Карпаччо из осьминога с грейпфрутовым гелем и виноградом Octopus carpaccio with grapefruit gel and grapes	50 гр.	810 ₺
Строганина из омуля с печёным картофелем стоун и шпинатом Omul stroganina with baked stone potato and spinach	40 гр.	240 ₺
Карпаччо из свежих овощей Fresh vegetable carpaccio	77 гр.	170 ₺
Вителло тоннато с каперсами и руколой Vitello tonatto with capers and arugula	55 гр.	290 ₺
Поке из тунца Tuna poke	50 гр.	290 ₺
Жареный персик с козьим сыром и клубникой Fried peach with goat cheese and strawberries	40 гр.	240 ₺
Ростбиф на цельнозерновом хлебце Roast beef on whole-grain crispbread	60 гр.	240 ₺
Огурец с лососем и со сливочным сыром Cucumber with cream cheese and salmon	55 гр.	310 ₺



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ Standing reception menu

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

Зелёный горошек с кремом из сыра Горгонзола Green peas with gorgonzola cheese cream	45 гр.	290 ₺
Тарталетки с красной икрой и сливочным сыром Tartlets with red caviar and cream cheese	30 гр.	290 ₺
Тартар из лосося Salmon tartare	50 гр.	540 ₺
Тарталетка с чёрной икрой и сливочным сыром Tartlet with black caviar and cream cheese	30 гр.	1320 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS

Креветки в тесте катаифи с соусом Айоли с добавлением манго Shrimps in Kataifi dough with mango Aioli sauce	80 гр.	520 ₺
Кулак краба с соусом кокос-чили Crab fist with coconut chili sauce	45 гр.	870 ₺
Мидия Киви с креветкой и с соусом Айоли Kiwi Mussel with shrimp and Aioli sauce	45 гр.	240 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | MAIN DISHES

Куриный шашлык с соусом Наполи Chicken kebab with Napoli sauce	115 гр.	320 ₺
Шашлычок из langoustinov с соусом Sweet Chili Langoustine skewer with Sweet Chili sauce	80 гр.	620 ₺
Шашлычок из лосося с огуречным соусом Salmon shish skewer with cucumber sauce	90 гр.	1 100 ₺
Дорадо-гриль, 1/2 порц. Grilled dorado, 1/2	100 гр.	790 ₺
Цыпленок корнишон-гриль, 1/2 порц. Baked chicken, 1/2	100 гр.	690 ₺
Ростбиф в соусе Демиглас с трюфелем Roast beef in Demi-glacé sauce with truffle	110 гр.	1 100 ₺



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ Standing reception menu

ГАРНИРЫ | SIDE DISHES

Картофель стоун, запечённый в травах Baked stone potatoes with herbs	100 гр.	150 ₺
Паровые овощи Steamed vegetables	100 гр.	420 ₺
Овощи-гриль Grilled vegetables	100 гр.	420 ₺
Полента с тимьяном и с сыром Пармезан Polenta with thyme and Parmesan cheese	100 гр.	150 ₺
Кус-кус с овощами и оливковым маслом Couscous with vegetables and olive oil	100 гр.	150 ₺

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Веррин кофе-шоколад Werrin coffee-chocolate	40 гр.	120 ₺
Веррин миндаль-кокос-ананас Werrin almond-coconut-pineapple	40 гр.	120 ₺
Макарон малина/шоколад/чёрная смородина Raspberry/chocolate/blackcurrant macaroon	20 гр.	100 ₺
Пирожное Манго-мандарин Mango-mandarin cake	40 гр.	190 ₺
Пирожное Шоколад-карамель Chocolate-caramel cake	30 гр.	100 ₺
Шоколадное печенье Chocolate cookie	60 гр.	100 ₺
Шу с малиной и ванильным кремом Choux with raspberry and vanilla cream	40 гр.	120 ₺
Шу с пеканом Pecan Choux	40 гр.	120 ₺





ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ banquet menu

7 000 ₺ на гостя
per person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD STARTERS

Сезонные овощи Seasonal vegetables	90 гр.
Малосольные огурчики Lightly salted cucumbers	50 гр.
Микс оливок Olive mix	50 гр.
Вителло тоннато с каперсами и руколой Vitello tonnato with capers and arugula	70 гр.
Ассорти итальянских колбас Plate of Italian meats	45 гр.
Сырная тарелка Cheese plate	60 гр.

САЛАТЫ | SALADS

Оливье с говяжьим языком Olivier salad with beef tongue	100 гр.
Салат Цезарь с куриным филе Caesar salad with chicken fillet	135 гр.
Салат с жареными креветками, авокадо хасс и соусом песто Salad with fried shrimp, avocado hass and pesto	125 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

Оладьи из цукини с лососем слабой соли Zucchini fritters with lightly salted salmon	70 гр.
Креветки в тесте катаифи с манго-малиновым соусом Айоли Kataifi prawns with mango-raspberry Aioli sauce	40 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР | MAIN DISH TO CHOOSE

Утиная ножка с булгуром и грушевым пюре Duck leg with bulgur and mashed pear	200 гр.
Говяжий бифштекс с картофелем и салатом Коул слоу Beef steak with potato and coleslaw salad	220 гр.
Лосось с пармантье из цукини и с соусом Кимчи Salmon with zucchini parmentier and Kimchi sauce	210 гр.
Лосось с пармантье из цукини и с соусом Кимчи	
Хлебная корзина со сливочным маслом Bread basket and butter	60 гр.
Сезонные фрукты Seasonal fruits	90 гр.



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

banquet menu

9 000 ₺ на гостя
per person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD STARTERS

Сезонные овощи Seasonal vegetables	70 гр.
Черри кимчи с кунжутом Cherry tomato kimchi with sesame seeds	50 гр.
Микс оливок Olive mix	50 гр.
Гравлакс из лосося и тунца Salmon and tuna gravlax	70 гр.
Ассорти итальянских колбас Plate of Italian meats	45 гр.
Сырная тарелка Cheese plate	50 гр.
Микс солёных грибов с копчёной сметаной Mixed sauteed mushrooms with smoked sour cream	55 гр.

САЛАТЫ | SALADS

Оливье лангустинами Olivier with langoustines	100 гр.
Салат Цезарь с куриным филе/с креветками Caesar salad with chicken fillet / with prawn	100 гр.
Салат с осьминогом и мини-овощами Octopus salad with mini vegetables	90 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

Курильский гребешок с пюре из пастернака Foie Gras; served with brioche and raspberry jam	80 гр.
Креветки в тесте катаифи с манго-малиновым соусом Айоли Kataifi prawns with mango-raspberry Aioli sauce	80 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР | MAIN DISH TO CHOOSE

Карельская форель с картофелем стоун Karelian trout with stone potato	180 гр.
Филе говядины с пюре из печёного картофеля Beef fillet with baked potato	180 гр.
Цыпленок корнишон Chicken Gherkin	280 гр.
Дальневосточный кальмар-гриль с салатным миксом Far Eastern grilled calamari with mixed lettuce leaves	150 гр.
Хлебная корзина со сливочным маслом Bread basket and butter	60 гр.
Сезонные фрукты Seasonal fruits	70 гр.



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ banquet menu

11 000 ₽ на гостя
per person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD STARTERS

Сезонные овощи Seasonal vegetables	90 гр.
Малосольные огурчики Lightly salted cucumbers	50 гр.
Черри кимчи с кунжутом Cherry tomato kimchi with sesame seeds	50 гр.
Микс оливок Olive mix	50 гр.
Вителло тоннато с каперсами и руколой Vitello tonnato with capers and arugula	70 гр.
Террин из фуагра с бриошью Foie gras terrine with brioshe	65 гр.
Карпаччо с осьминогом Octopus carpaccio	40 гр.
Ассорти итальянских колбас Plate of Italian meats	45 гр.
Сырная тарелка Cheese plate	60 гр.

САЛАТЫ | SALADS

Оливье с говяжьим языком и домашним майонезом Olivier with beef tongue and homemade mayonnaise	100 гр.
Салат Цезарь с куриным филе/с креветками Caesar salad with chicken fillet / with prawn	135 гр.
Салат с жареными креветками, аврадо хасс и соусом песто Salad with fried prawn and zucchini	125 гр.
Салат с осьминогом-гриль и печёными овощами Salad with grilled octopus and roasted vegetables	90 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

Курильский гребешок с пюре из пастернака Kuril scallop with parsnip puree	70 гр.
Мини-бифштекс с картофельным гратеном с добавлением трюфеля Mini steak with potato gratin and truffle	95 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР | MAIN DISH TO CHOOSE

Утиная грудка с инжиром, с пюре из пастернака Duck breast with figs, with parsnip puree	220 гр.
Стейк Стриплойн с овощами-гриль и перечным соусом Striploin steak with grilled vegetables and pepper sauce	300 гр.
Сибас на пару с пармантье из брокколи и бобов эдамамэ и соусом из трёх видов икры Steamed sea bass with broccoli and edamame parmentier, and with sauce of three types of caviar	220 гр.
Хлебная корзина со сливочным маслом Bread basket and butter	60 гр.
Сезонные фрукты Seasonal fruits	90 гр.



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



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



www.la-vue.ru banketcitytel@yandex.ru



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