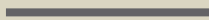


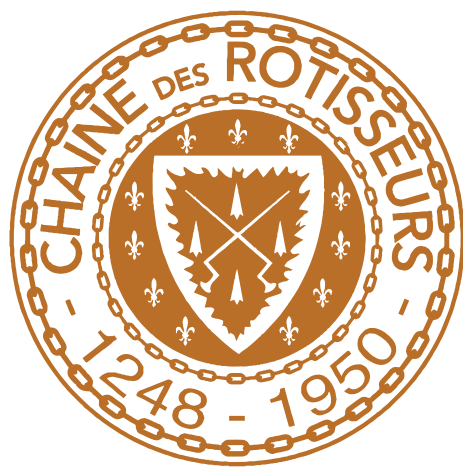
La Perla
SEAFOOD RESTAURANT





М Е Н Ю





КОМАНДА LA PERLA

Игорь Юрьевич Мельцер
Управляющий ресторана La Perla

Станислав Потёмкин
Шеф-повар ресторана La Perla



П Е Т Е Р Б У Р Г С К И Й С Е Т

Аперитив: Рюмка
Хлебного вина классическое Рожь

Ладожский сиг домашнего посола

Карпаччо из белых груздей с картофелем
и домашней сметаной

Деревенский самогон Традиционный
рожь и пшеница

Кокот с белыми грибами и луком-порей

Ладожский судак с морковным пюре
и с соусом из луговых трав

Яблочный крембл с домашним пломбиром
и соусом из варёной гущенки

1700

LA PERLA SPECIAL



*Бокал Champagne
Veuve Clicquot CUVEÉ SAINT-PETERSBOURG
и амюзбуш: лосось и чёрная осетровая икра

1000

*Бокал Champagne «R» de Ruinart Brut
и дальневосточная устрица
с чёрной осетровой икрой

1200

*Три устрицы №3/4 с черной осетровой икрой

1100

*Пять морских ежей

1200

*Три морских ежа с красной икрой
лосося и чёрной осетровой икрой

1450

Ледяное Плато La Perla на две персоны
*Устрицы № 3/4 8 шт, гребенчатые креветки (ботан),
креветки медвежонок, розовые камчатские креветки,
беломорские мидии, ноги камчатского краба и красная
икра*

5600

М О Р Е П Р О Д У К Т Ы Н А Л Ь Д У

*Дюжина Дальневосточных устриц № 3/4	1200
Устрица Дальневосточная № 3/4	170
Устрица Императорская № 2	350
Устрица Императорская № 1	460
Устрица Хасанская скальная № 2	380
Устрица Хасанская скальная № 1	560
Устрица Хасанская № 0 1 шт	650
Мурманский морской гребешок 100 г	380
Морской ёж 1 шт	280

**На данные позиции скидка не распространяется*

ВАРИМ

*Нога камчатского краба <i>Размера S 1 шт</i>	380
* Боевая клешня камчатского краба <i>1 шт</i>	650
*Нога камчатского краба <i>Размер L 1 шт</i>	980
Беломорские мидии 100 г	145
Моллюск Вонголе 100 г	280
Моллюск Морской кулак (спизула) 100 г	350
Моллюск Анадара 100 г <i>Единственный моллюск с кровеносной системой</i>	380
Моллюск Гуидак 100 г	490
Моллюск Песчаный слоник 100 г	460
Моллюск Белая песчанка (мактра) 100 г	350
Камчатские розовые креветки 100 г	320

Сахалинская креветка-медвежонок 100 г	480
---------------------------------------	-----

Дальневосточная гребенчатая креветка (Ботан) 100 г	460
--	-----

И К Р А

*Чёрная осетровая икра 10 г	380
-----------------------------	-----

Икра дальневосточного лосося 10 г	170
-----------------------------------	-----

Икра щуки 10 г	140
----------------	-----

Карельский аккомпанемент к икре <i>Сметана, лук, зелень, яйцо, масло, хлеб</i>	280
---	-----

Икорный сет <i>Чёрная осетровая икра, икра дальневосточного лосося и щучья икра; подается на ледяном плато с ржаными краюшками и графинчиком водки ЧИСТЫЕ РОСЫ рожь</i>	2600
--	------

**На данные позиции скидка не распространяется*

* И К Р А В Б А Н К А Х



*Единственное номерное стадо
русского осётра, расположенного
в дельте реки Волги*

Икра чёрная зернистая стерляжья 30гр / 56,8гр	1250 / 2350
Икра чёрная зернистая русского каспийского осётра 30гр / 56,8гр	1700 / 3100
Икра чёрная паюсная русского каспийского осётра 30 гр	2800
Икра чёрная зернистая белужья 30гр / 56,8гр	3700 / 7100

**На данные позиции скидка не распространяется*

ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ К ВИНУ

Вяленые томаты в оливковом масле	190
Ассорти из оливок	260
Артишоки гриль	210
Тарелка к вину <i>Красные и зелёные оливки, перец пикадольче, артишок, каперсы на ветке, зелёные персики</i>	460
Зелёные персики маринованные в трюфельном масле	380
Подкопчённый лосось	460
Пармская ветчина	490
Сыр пармиджано реджано	260
Сыр качотта с трюфелем	210

КАРПАЧЧО, ТАР-ТАРЫ И СЕВИЧЕ

Карпаччо из лосося с соусом из маракуйи	490
Карпаччо из рыбы меч с острой пряной заправкой	560
Карпаччо из тунца с заправкой из зелёных фисташек	650
Карпаччо из морского гребешка с чёрной икрой и соусом манго	780
Карпаччо из говядины со стружкой из фуа-гра и чёрной трюфельной икрой	590
Тар-тар из лосося с икрой морского ежа	760
Тар-тар из рыбы меч с имбирём и лаймом	680
Севиче из диких аргентинских креветок - лангустинов в креольском стиле	560
Севиче из устриц «New Orleans»	650

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ




Ладожский сиг домашнего посола	490
Фуа-гра пате и желе из бузины	650
Микс из разных салатных листьев с подкопчённым лососем, яйцом пашот и красной икрой	530
Салат LA PERLA SEAFOOD	650
Салат из копчёного угря с авокадо и манго-дрессингом	680
Салат из краба, авокадо и огурца, заправленный маслом прованского лесного ореха	680

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Равиоли с мурманской треской и чёрной икрой	460
Запечённый морской гребешок с чёрной икрой	590
Три лангустиновые креветки с тимьяном и чесноком	650
Кастрюлька мидий «La Perla special»	480
Мясо камчатского краба в тёплом домашнем сыре	680
Три устрицы № 3/4 запечённые со сливочным соусом и красной икрой	750

СУПЫ

	Биск из раков с рыбными кнелями	350
	Чио-Пио <i>Суп с томатами и морепродуктами</i>	560
	Старо-русская пряная уха «Калья» из пяти видов беломорской рыбы	380
	Русская похлебка из дичи, с квашеной капустой и белыми грибами	350

Ф И Р М Е Н Н Ы Е Б Л Ю Д А



Филе мурманского окуня с овощным брюнуазом и топинадой из чёрных оливок	650
Зубатка в хрустящей панировке с огуречным салатом во вьетнамском стиле, с чипсом из панциря тигровой креветки	650
Филе ладожского судака, приготовленное в густом соусе вермут, с морковным пюре	760
Палтус с пюре из печёного картофеля с базиликом и соусом с тигровыми креветками	980
Мурманская треска, приготовленная на низкой температуре, с картофелем-шпинат и с соусом крем-чиз	760
Крымские морские улитки «Рапаны» с белыми грибами и беконом на картофельном пюре	650
Запечённая фаланга камчатского краба, с гуакамоле из авакадо, острой сальсой из ананаса	1150
Стейк из тунца с овощным жульеном и зёрнами мака	1250

Традиционная португальская асорда с морепродуктами <i>Мидии, кальмары, тигровые креветки</i>	890
Осьминог по-галисийски	980
Мидии Маринер / Блю-чиз <i>(подаются в кастрюле)</i>	1250
Таглиателли с мясом камчатского краба и чёрной икрой	980
Венский шницель из фермерской молочной телятины <i>подаётся с традиционным соусом из яиц, каперсов и анчоусов</i>	1450

Х Л Е Б

Хлебная корзина	230
Гренки с чесноком	190

ДЕСЕРТЫ

Мороженое домашнего изготовления <i>Ванильное; с корицей; бельгийский шоколад; клубничное; ром с черносливом</i>	190
Сорбеты домашнего изготовления <i>Клюквенный; манго; сметанно-лимонный</i>	190
Сырная тарелка	650
Лемонтарт	260
Миндальная панна кота	350
Ванильное крем-брюле с апельсиново-кокосовым тюиль	380
Шоколадный фондан с шариком ванильного мороженого	460
 Тёплый яблочный пирог с мороженым, приправленным корицей	350
Клубничный суп с шариком ванильного мороженого	350

