

LETH

РЕСТОРАН СЕНСОРНОЙ КУХНИ

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.	360 Р
СТРАЧАТЕЛЛА С ГЕЛЬ-КВАСОМ Страчателла с лососем горячего копчения и гель-квасом.	750 Р
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ Тартар из мраморной говядины с добавлением трюфельного масла, сливочного крема с вялеными томатами, красного лука, каперсов и соусов «Вустерский», «Шрирача».	670 Р
ПАШТЕТ НА ДЕРЕВЕ Паштет из куриной печени в сопровождении жареных семечек, кленового сиропа, апельсинового чатни и хлеба тартин.	540 Р
СЕВИЧЕ ИЗ ФОРЕЛИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ЛИЦАМИ Форель в свекольном маринаде в сопровождении пряного чили-масла. Подаем с картофельными лицами на основе овощного демигласа и чернил каракатицы.	690 Р
ЭКЛЕРЫ Эклеры с кремом из вяленого томата в сопровождении тартара из форели и тартара из тунца.	690 Р
ГЛАЗИРОВАННАЯ СВЕКЛА С ГЕЛЕМ ИЗ ГРУШИ И КОЗЬИМ ЙОГУРТОМ Глазированная свекла в водорослях комбу. Подаем с пеной из козьего йогурта, гранатовым соусом «Наршараб», сладким гелем из груши и чипсами из молока.	470 Р
ЧЕРНИЛЬНЫЙ ГРЕБЕШОК Гребешок в глазури из чернил каракатицы с соусом «Пряное манго».	650 Р

* если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту

КРЕВЕТКИ С ВАСАБИ 650 Р
Креветки в чернильной темпуре с соусом из сгущенки с васаби.

СЛИВОЧНЫЙ МУСС С УГРЕМ 710 Р
Сливочный мусс с соусом «Кимчи» и угрем.
Подаем на подушке из пряного крамбла.

ТАПЕНАД ИЗ ОЛИВОК 490 Р
Тапенад из оливок в сопровождении вяленого томата, оливкового масла и хлеба тартин.

СУПЫ

ГРИБНОЕ ВЕЛЮТЕ 560 Р
Грибной крем-суп на основе овсяного молока в сопровождении пены из сыра бри и ложного «Орео».

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ 560 Р
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 650 Р
Наваристый суп на основе овощей, лемонграсса и хорды креветок.

ГОРЯЧЕЕ

КУРИНАЯ ГРУДКА С ВЕРДЕ 650 Р
Куриная грудка приготовленная методом су-вид с соусом «Травяной верде» и картофелем «Неро».

ПАСТУШИЙ ПИРОГ 750 Р
Томленая говяжья щека в перечном соусе с овощами.
Подаем в корочке из слоеного теста.

* если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту

СОЖГЛИ СЕНО	550 Р
Треска, приготовленная методом су-вид, с кремом из картофеля на бульоне бонито с добавлением стружки бонито.	
УГОЛЬНЫЙ СТЕЙК	950 Р
Говяжий отруб, маринованный в чернилах каракатицы, с пепельной солью и овощным демигласом.	
ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ	690 Р
Паста с креветками в соусе на основе креветочного биска с трюфельным маслом.	
РУЛЕТ ИЗ ТРЕСКИ С КАПЛЯМИ ОВОЩЕЙ	710 Р
Белая рыба, приготовленная с пылью из кориандра в сопровождении крема из цветной капусты, соуса из печеной паприки, капель чернил каракатицы.	
РИЗОТТО ИЗ ПРОРОЩЕННОЙ ПШЕНИЦЫ	520 Р
Ризотто из пророщенной копченой пшеницы с сыром пармезан и квасным суслом, грибами шиитаке.	
ФОРЕЛЬ В ПЧЕЛИНОМ ВОСКЕ	890 Р
Форель, маринованная в красном вине, приготовленная в пчелином воске в сопровождении крема из сладкой моркови, ложной пыльцы и блистера из пчелиного воска.	
УТКА С ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ	790 Р
Утиная грудка, приготовленная методом су-вид в сопровождении тыквенного крема с шалфеем и ванилью.	
ОВОЩИ	
МОРКОВЬ КОНОИ С ГОРГОНДЗОЛЫ	450 Р
Морковь, приготовленная в сливочном масле с пророщенной люцерной. Подаем в сопровождении крема из моркови и сыра с голубой плесенью.	

* если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ	450 Р
Цветная капуста, запеченная в пряном масле, в сопровождении крема из цветной капусты с лепестками миндаля.	
СЕЛЬДЕРЕЙ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ	470 Р
Печеный сельдерей под соусом «Грибиш» в сопровождении крема из копченого сельдерея.	
КАМНИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ	450 Р
Печеный картофель стоун в глазури из пищевой глины, с кремом из сыра рикотта и сыра фета. Подаем в сопровождении крошки бекона и зеленого лука.	
ДЕСЕРТ	
ЛОЖНЫЙ БРИ	510 Р
Чизкейк из сыра бри в велюре из молочного шоколада с малиновым компоте.	
ИГРА РОКА	470 Р
Шоколадный ганаш на пепле из кунжута с гелем из маракуйи.	
СКУЛЬПТУРА	550 Р
Сливочно-кленовый крем с вафельной крошкой под зеркальной глазурью.	
ЯЙЦО И МУКА	530 Р
Сливочный крем с манго и ликером куантро в сопровождении цитрусового пате и ложной муки из кокосовой меренги.	
СЕРДЦУ НЕ ПРИКАЖЕШЬ	410 Р
Крем из сливочного сыра и пюре манго в сопровождении компоте из лесной ягоды.	
ЧИСТЫЙ ХОЛСТ	450 Р
Кокосовая меренга в сопровождении апельсинового пате, геля из малины и кокосового ганаша.	

* если у вас есть аллергия, скажите об этом официанту