

# La Botanique

# MENU

ресторан изысканной и полезной кухни  
gourmet and healthy cuisine restaurant

ПН - ВС  
с 7:30 до 23:00

бронирование столиков:  
**+7 812 323 22 31**



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ x COLD APPETIZERS

<b>ЖАРЕННЫЙ СЫР ХАЛУМИ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ТОМАТОВ И ШПИНАТОМ</b> Fried Haloumi cheese with tomato jam and spinach	180gr	<b>600</b>
<b>ЗАПЕЧЁННАЯ ТЫКВА С КРЕМОМ ИЗ СЫРА БРИ</b> Baked pumpkin with Brie cheese cream	140gr	<b>380</b>
<b>РИЙЕТ ИЗ КОПЧЁННОГО ЛОСОСЯ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ</b> Smoked salmon rillettes with pickled cucumbers	160gr	<b>550</b>
<b>МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ</b> Pickled herring with potatoes and onion	195gr	<b>340</b>
<b>МЯСНОЕ АССОРТИ: БУЖЕНИНА, РОСТБИФ, ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА</b> Meat selection of cold boiled pork, roast beef and beef jerky	160/50gr	<b>920</b>



## САЛАТЫ x SALADS

<b>ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, КАПЕРСАМИ И КРЕМОМ ИЗ СЫРА</b> Greek salad with sundried tomatoes, capers and cheese cream	285gr	<b>550</b>
<b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b> Caesar salad with shrimps	210gr	<b>690</b>
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ</b> Caesar salad with chicken fillet	210gr	<b>550</b>
<b>ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАНОВ С ТОМАТАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ</b> Georgian salad with crunchy eggplants, tomatoes and creamy cheese	200gr	<b>460</b>
<b>САЛАТ С ПАПАЕЙ, КРЕВЕТКАМИ И АРАХИСОВЫМ КРЕМОМ</b> Papaya salad with shrimps and peanut cream	290gr	<b>780</b>
<b>ОЛИВЬЕ С КОПЧЁНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ</b> Russian salad with smoked chicken breast	270gr	<b>400</b>

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ КАКИХ-ЛИБО ПРОДУКТОВ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ.  
Please, inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НДС НЕ ОБЛАГАЕТСЯ. ДАННОЕ МЕНЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ALL PRICES ARE IN RUBLES, NOT SUBJECT TO VAT. THIS MENU IS AN ADVERTISEMENT MATERIAL.



## СУПЫ x SOUPS

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА 150  
Bread basket

<b>ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КАРАМЕЛЬНЫМИ ОРЕШКАМИ В КАЙЕНСКОМ ПЕРЦЕ</b>	400gr	<b>350</b>
Pumpkin cream soup with caramelized nuts sauteed in cayenne pepper		
<b>БОРЩ МЯСНОЙ ТОМЛЁНЫЙ С ФАСОЛЬЮ, СМЕТАНОЙ И СМАЛЬЦЕМ</b>	380/30gr	<b>550</b>
Slow cooked beef borsch with beans, sour cream and pork lard		
<b>УХА ЗАВАРЕННАЯ НА МАКРЕЛИ С СУДАКОМ И ФОРЕЛЬЮ</b>	350gr	<b>550</b>
Fish soup with mackerel, pike perch and trout		
<b>КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ОВОЩАМИ И ПЕЛЬМЕШКАМИ</b>	380gr	<b>320</b>
Chicken broth with vegetables and pelmeni		
<b>СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С КРЕМОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ</b>	350gr	<b>700</b>
Cauliflower soup with Gorgonzola cheese cream		



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА x MAIN COURSE

<b>УТИНАЯ ГРУДКА С ТОМЛЁНОЙ ГРУШЕЙ И ПРЯНОЙ ТЫКВОЙ, СОУСОМ ИЗ ЦВЕТКОВ ГИБИСКУСА</b>	300gr	<b>870</b>
Duck breast with slow cooked pear, spicy pumpkin and hibiscus sauce		
<b>ЛОСОСЬ С МУССОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И СОУСОМ ИЗ ГРЕЙПФРУТА</b>	120/90/30gr	<b>1450</b>
Salmon with cauliflower mousse and grapefruit sauce		
<b>ТОМЛЁНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ С КРЕМОМ ИЗ ПАСТЕРНАКА</b>	220gr	<b>950</b>
Slow cooked beef cheeks with parsnip cream		
<b>СУДАК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, КРАСТОМ ИЗ МИНДАЛЯ И СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ</b>	100/100/30/10gr	<b>900</b>
Pike perch with mashed potatoes, almond crust and anchovy sauce with pine nuts		
<b>ГРИБНОЕ РАГУ С ЗАПЕЧЁННЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b>	230gr	<b>560</b>
Mushroom ragout with baked potatoes		
<b>СТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КРЕМОМ ИЗ СВЁКЛЫ</b>	130/120/50gr	<b>800</b>
Beef Stroganoff with beetroot cream		
<b>ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ИКРОЙ ИЗ ПЕЧЁНЫХ БАКЛАЖАНОВ</b>	140/70/20gr	<b>1650</b>
Beef tenderloin with baked eggplant caviar		
<b>КУРИНАЯ ГРУДКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ДЖУС</b>	90/130/20gr	<b>520</b>
Chicken breast with mashed potatoes and sauce au jus		

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ КАКИХ-ЛИБО ПРОДУКТОВ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ.  
Please, inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НДС НЕ ОБЛАГАЕТСЯ. ДАННОЕ МЕНЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ALL PRICES ARE IN RUBLES, NOT SUBJECT TO VAT. THIS MENU IS AN ADVERTISEMENT MATERIAL.



## ЛЕПКА x HANDCRAFTED IN NASHOTEL

<b>СОЛОДОВАЯ ЛАПША С КРОЛИКОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ</b> Malt noodles with rabbit and prunes	300gr	<b>670</b>
<b>РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ ТОМ ЯМ</b> Ravioli with shrimps and tom yum sauce	240gr	<b>620</b>
<b>РАВИОЛИ С ГРИБАМИ, СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ЭСТРАГОНОМ</b> Ravioli with mushrooms, cream sauce and tarragon	200/50gr	<b>600</b>
<b>ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ</b> Homemade pelmeni with white mushroom sauce	200/50gr	<b>600</b>
<b>ПАСТА КАРБОНАРА</b> Pasta Carbonara	330gr	<b>550</b>
<b>ПАСТА С ГРИБАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ</b> Pasta with mushrooms and sundried tomatoes	230gr	<b>450</b>
<b>РЖАНЫЕ ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ</b> Rye vareniki with cottage cheese and cherries	230gr	<b>380</b>



## ГАРНИР x SIDE DISHES

<b>РИС АКВАТИКА МИКС</b> Mix of steamed rice and wild rice	150gr	<b>300</b>	<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> Mashed potatoes	140gr	<b>300</b>
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b> Grilled vegetables	130/10gr	<b>550</b>	<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ</b> French fries with ketchup	150/30gr	<b>300</b>



## ДЕСЕРТЫ x DESSERTS

<b>ЧИА ПУДИНГ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ И СПУМОМ ИЗ АНАНАСА</b> Chia pudding with coconut milk and pineapple spoom	150gr	<b>350</b>
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С МОРОЖЕНЫМ И ДЖЕМОМ ИЗ ГРУШИ И ИМБИРЯ НА ВИНЕ</b> Chocolate fondant with ice cream, pear and ginger jam	100/50/30gr	<b>440</b>
<b>ЧИЗКЕЙК С ГЛАЗУРЬЮ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА</b> Cheese cake with white chocolate glaze	125/10gr	<b>400</b>
<b>ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ</b> Cherry shtrudel with vanilla ice cream	120/50gr	<b>520</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ</b> Assortment of ice cream	150/20gr	<b>400</b>

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ КАКИХ-ЛИБО ПРОДУКТОВ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ.  
Please, inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НДС НЕ ОБЛАГАЕТСЯ. ДАННОЕ МЕНЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ALL PRICES ARE IN RUBLES, NOT SUBJECT TO VAT. THIS MENU IS AN ADVERTISEMENT MATERIAL.