

THE FINEST PLACE IN TOWN

CAFÉ LA LUSH

BRASSERIE

МЕНЮ

• THE FINEST PLACE IN TOWN •

CAFÉ LA LUSH

BRASSERIE

Закуски

Запечённая цветная капуста • 49 VEGAN

Цветная капуста, запечённая в табуна, подаётся с томатной сальсой и тхиной.

Запечённый баклажан • 49 VEGAN

Запечённый баклажан, томатная сальса, тхина, зелень, растительное масло и хлебные тосты.

Овощи из табуна • 49 VEGAN

Сезонные овощи, запечённые в табуна с оливковым маслом и свежими травами, посыпанные фетой

Хом-фрайз • 30

Картофельные кубики обжаренные в соусе сладкий чили.

Карпаччо синта • 67

Чеснок конфи, уваренный бальзамик, миндальные хлопья, тёртый пармезан, руккола, хлебные тосты.

Кольца кальмары • 75

Кольца кальмаров в панировке, обжаренные во фритюре. Подаются с соусом айоли-пармезан.

Хрустящие креветки • 75

Креветки в панировке, обжаренные во фритюре. Подаются с соусом айоли-пармезан.

Креветочный коктейль • 91

12 креветок обжаренных в сливочно-чесночном масле и белом вине.

Подаются с хлебными тостами.

Добавка сыр Рокфор- 8 шек.

Картофель в сливочно-грибном соусе • 59

Кубики картофеля, запечённые в духовке в сливочно-грибном соусе под сыром.

Буратта томатина • 68

Сыр буратта на томатах черри и рукколе.

Подаётся с пармезаном, уваренным бальзамиком и хлебными тостами.

Крылышки в соусе сладкий-чили/BBQ • 59

12 штук в соусе на выбор.

Домашние блинчики с грибами • 59

Блинчики в сливочно-грибном соусе запечённые в духовке под сыром.

Картофель фри американский • 29

Фри из бататы • 35

Из табуна

Фокачча классическая (веганская) • 41 VEGAN

Тонкое свежее выпеченное тесто с домашним соусом. Подаётся с тхиной, томатной сальсой и маслом с бальзамиком.

Фокачча с овощами гриль (веганская) • 49 VEGAN

Микс овощей гриль на тонком тесте.

Добавка сыр моцарелла - 7л

Фокачча с морепродуктами • 67

Томатная паста, артишок, креветки, кальмары и зелень.

Фокачча с лососем • 67

Томатная паста, кубики свежего лосося со специями, сыр моцарелла, зелень

Фокачча карнавал • 59

Соус из феты и сладкого перца, томаты черри, артишок, оливки каламата, чеснок конфи, зелень.

Пицца маргарита • 52

Тонкое свежее выпеченное тесто, томатная паста с базиликом, сыр моцарелла.

Пицца 4 сыра • 65

Моцарелла, гауда, рокфор и пармезан.

Пицца пеперони • 65

Томатная паста с базиликом, моцарелла, пеперони.

Добавки: грибы/оливки каламата/зелёные оливки/острый перец/ красный лук/кукуруза/помидоры - 5л

Добавки: рокфор/тунец/фета/дополнительно сыр - 10л

THE FINEST PLACE IN TOWN

CAFÉ LA LUSH

BRASSERIE

Салаты

Подается с белым или цельнозерновым хлебом и маслом

Салат с куриной грудкой и артишоком • 67

Кусочки куриной грудки, жареный артишок, листья салата, томаты, огурцы, миндальные хлопья, заправлен соусом винигрет-базилик.

Салат «Рокфор» • 67

Листья салата, красный лук, томаты черри, дольки груши и яблока, сыр «Рокфор», грецкие орехи, заправлен гранатово-винигретным соусом.

Салат «Цезарь» • 65

Листья салата, томаты черри, редиска, гренки и тёртый пармезан, заправлен домашним соусом «Цезарь».

Добавка куриной грудки на гриле 15₽

Добавка 6 креветок 25₽

Салат «Израильский» • 65 VEGAN

Листья салата, томаты черри, огурцы, оливки каламата, редиска, сыр фета, заправлен соусом винигрет-лимон. Возможно заказать салат без сыра.

Тёплый салат с цукини, грибами и пармезаном • 69

Грибы, цукини и спаржевая фасоль обжаренные в азиатском соусе. Подается на подушке из свежего салата и орехов, заправленного пармезановым соусом.

Тёплый салат с сыром халуми • 69

Кубики сыра халуми, грибы, Грецкие орехи, томаты черри и красный лук обжарены с добавлением азиатского соуса с кунжутом. Подаётся на свежем салате из томатов, огурцов, листьев салата и редиски заправленного соусом винигрет-лимон.

Тёплый салат из рукколы и креветок • 63

6 креветок обжаренных в масле с чесноком, соусом «чимичурри» и белым вином. Руккола, томаты черри, редиска и пармезан в соусе винигрет-лимон.

Салат с орехами, миндалём и гранатовым соусом • 68

Листья салата, шпинат, томаты черри, зелёный лук, красный лук, редиска, грецкий орех, миндаль и карамелизированный пекан, заправлен гранатово-винигретным соусом.

Добавка: сыр фета - 15₽, куриная грудка на гриле - 15₽

THE FINEST PLACE IN TOWN

CAFÉ LA LUSH

BRASSERIE

Основные блюда из моря

Лосось с овощами • 97

Филе свежего лосося на гриле, подаётся с овощами, обжаренными в белом вине с чесноком в азиатском соусе, и лимоном

Филе рыбы мусар(морская) • 97

Филе мусар запечённое в печи, подаётся с картофелем и зелёным горошком в сливочном соусе с чесноком, приправами, и лимоном.

Морской коктейль • 119

Креветки, кальмары, мидии, зелень, чеснок, белое вино и хлебные тосты.

Приготовлен в томатном соусе, замена соуса на сливочный - 5₽.

Добавка 3 гребешка - 18₽.

Сибас, запечённый в табуне • 99

Целая рыба запеченная в печи, маринованная зеленью, чесноком и лимоном.

Подаётся со свежим салатом, овощами гриль и лимоном.

FISH & CHIPS • 72

Хрустящее рыбное филе в темпуре, подаётся с картофелем фри, долькой лимона и соусом айоли-пармезан.

Гребешки и креветки в сливочно-винном соусе • 87

5 гребешков и 5 креветок обжаренных в чесночном масле, белом вине, сливками и зеленью.

Подаётся со свежим салатом и хлебными гренками.

Лангустины на гриле • 77

8 лангустинов в соусе чили обжаренных на гриле. Подаётся с тёртым пармезаном и лимоном.

Лобстер, лангустины и кальмары – плата на 2-х • 330

Лобстер 750 г обжаренный на гриле, лангустины, кольца кальмаров в панировке, мидии в сливочно-чесночном соусе. Подаётся с соусом айоли-пармезан и лимоном.

Плата морепродуктов на двоих • 244

Лангустины на гриле, мидии в сливочно-чесночном соусе, кольца кальмаров.

Подаётся с соусом айоли-пармезан и долькой лимона.

Плата филе рыб на 4-х • 365

2 порции филе мусар, 3 порции филе лосося, 3 порции филе амнона, овощи гриль, картофель фри, томатная сальса, соус «Чимичурри».

• THE FINEST PLACE IN TOWN •

CAFÉ LA LUSH

BRASSERIE

Основные блюда из мяса

Паргит на гриле • 77

Куриное бедро без кости (стейк паргит) на гриле. Подаётся с запечённым картофелем, тхиной и овощами гриль.

Куриная грудка на гриле • 74

Куриная грудка на гриле, рис с зеленью и миндалём, и тхина.

Классический бургер • 76

Бургер из телятины на гриле, подаётся на булочке со свежими овощами и картофелем фри.

Добавки: жаренный лук/ глазунья/ грибы/ гауда - 6лш.

Сыр рокфор – 10лш.

Дополнительная котлета 120г - 15лш.

Веганский бургер • 63 VEGAN

Грибная котлета запечённая, подаётся на мягкой булочке со свежими овощами и картофелем фри.

Добавки: жаренный лук/ грибы - 6лш.

Куриная печень • 72

Куриная печень обжаренная с луком на кубиках жаренного картофеля.

Домашние кебабы • 73

Домашние кебабы из телятины, подаются с тхиной, овощами гриль и картофелем фри или рисом.

Шницель LaLush • 72

Куриный шницель в панировке, подаётся с долькой лимона, картофелем фри или рисом.

Трио синта • 119

Медальёны синты на гриле, подаются с запечённым картофелем, овощами гриль и соусом «Чимичурри».

Стейк Антрекот • 131

Премиум стейк 300г на гриле, подаётся с овощами гриль, запечённым картофелем, тхиной и соусом «Чимичурри».

Бараний T-BONE • 138

Сочные филе и синта на кости жаренные на гриле, подаются с картофелем фри, овощами гриль, тхиной и соусом «Чимичурри».

Стейк New-York (Стриплойн) • 148

Стейк Нью-Йорк 550г, подаётся с овощами гриль, запечённым картофелем, тхиной и соусом «Чимичурри».

Стейк T-BONE • 168

Синта и филе отборной говядины на т-образной кости весом 600-650г, подаётся с овощами гриль, запечённым картофелем, тхиной и соусом «Чимичурри».

Плата мясная на 4-х (1.5кг) • 385

Стейк Антрекот 300г, синта, стейк паргит, сосиски чорисус, сосиски марагез(острые), кебабы, говяжья котлета, картофель фри, овощи гриль, тхина и соус «Чимичурри».

THE FINEST PLACE IN TOWN

CAFÉ LA LUSH

BRASSERIE

Итальянские пасты

Добавка куриная грудка - 15лв. Запечь под сыром в духовке - 10лв.

Ньоки с лососем primavera • 69

Чеснок, сладкий перец, сливки, лимонный сок, белое вино, кубики лосося, тёртый пармезан.

Пенне трио • 62

Домашний томатный соус/ сливочно-томатный/ сливочный, тёртый пармезан.

Тельйолини дель маар – белый/чёрный • 92

Кальмары, мидии, креветки, белое вино, чеснок, зелень, соус сливочный или сливочно-томатный.

Добавка 3 гребешка - 18лв.

Пенне Альфредо Фонги • 67

Пенне в сливочном соусе с грибами, чесноком, тимьяном и тёртым пармезаном.

Равиоли с каштанами и шпинатом • 78

Равиоли батата/4 сыра, каштаны со шпинатом в сливочном соусе и тёртым пармезаном.

Фетучини с лесными грибами • 65

Томаты черри, каштаны, чеснок, грибы, сливки, зелёный лук, зелень и пармезан.



Наши завтраки

Можно заказать с 9:00 до 13:00

Завтрак на одного • 71

2 яйца на выбор (болтунья/омлет/глазунья/перевернутая глазунья), крем-сыр сливочный, крем-сыр с чесноком и зеленью, крем-сыр с оливками, тунец, тхина.

Хлеб на выбор: белый/цельнозерновой.

Добавки к яичнице: лук/зелень.

Платные добавки к яичнице(5лв): пармезан/грибы/фета/сыр гауда.

Холодный напиток на выбор: лимонад/ апельсиновый сок/ морковный фреш/ холодные напитки в стеклянной бутылке дополнительно 5лв.

Горячие напитки на выбор: эспрессо/капучино/чай (увеличение горячего напитка 3лв).

Завтрак на двоих • 132

2 яйца на выбор на каждого гостя (болтунья/омлет/глазунья/перевернутая глазунья), крем-сыр сливочный, крем-сыр с чесноком и зеленью, крем-сыр с оливками, тунец, тхина, фета, джем.

Хлеб на выбор: белый/цельнозерновой. Дополнительный хлеб за 5лв.

Добавки к яичнице: лук/зелень.

Платные добавки к яичнице(5лв): пармезан/грибы/фета/сыр гауда.

Холодный напиток на выбор: лимонад/ апельсиновый сок/ морковный фреш/ холодные напитки в стеклянной бутылке дополнительно 5лв.

Горячие напитки на выбор: эспрессо/капучино/чай (увеличение горячего напитка 3лв).

• THE FINEST PLACE IN TOWN •

Детское меню (до 12 лет)

IT'S ALL ABOUT THE KIDS

Детская порция включает в себя также холодный напиток на выбор:

лимонад/апельсиновый сок/виноградный сок

А также шарик мороженого на выбор

Напиток в стеклянной бутылке - дополнительно 5₽

₽49

Шницель и картофель фри

Нарезанный шницель
подаётся с картофелем фри.

Пицца

Томатный соус и сыр моцарелла.
Добавка на выбор: зелёные
оливки/грибы/кукуруза.

Гамбургер 120г

Подаётся на булочке с овощами
и картофелем фри.

Паста

Пенне/спагетти.
Томатный/сливочный/сливочно -
томатный соус.

Куриная грудка

Куриная грудка на гриле
подаётся с рисом.

• THE FINEST PLACE IN TOWN •

OUR DRINKS

Горячие напитки

Эспрессо короткий/длинный	10
Двойной эспрессо короткий/длинный	12
Латте макиато	17
Нескафе на молоке	17
Капучино	15/17
Американо	15
Чёрный кофе (боц)	10
Шоко горячий/холодный	17
Горячая вода с мятой	10
Чай	12
Горячий сайдер	17

Добавка: взбитые сливки - 5лв

Выпечка 16лв

Миндаль
Сыр

Заварные чаи

Чай со вкусом ягод	23
Чай со вкусом яблока и корицы	23
Чай со вкусом лимонника и луизы	23



Прохладительные напитки и свежавыжатые соки

Холодный кофе	19
Напиток с перетёртой мятой и лимоном/графин	24/49
Напиток с перетёртой мятой и лимоном с добавлением арака(анисовая водка)	32
Свежавыжатый морковный сок	20
Апельсиновый сок/графин	17/40
Лимонад/графин	17/40

Холодные напитки

Кока-кола	15
Кола зэро	15
Спрайт/диетический спрайт	15
Фанта	15
Сода	13
Фьюз-ти	14
Вода минеральная	14
Вода со вкусом персик/яблоко/виноград	15
Пригат виноградный	15
Пригат яблочный	15
Пригат апельсиновый	15
Мальти – чёрное пиво безалкогольное	17
Энергетический напиток	17

Шейки

Шейк из фруктов 33

До 3 фруктов на выбор: Клубника/банан/финик/ананас/манго.

На основе: молоко/вода/йогурт/апельсиновый сок.

Шейк из лесных ягод 33

Лесные ягоды, финики, бананы и йогурт.

Милкшейк (на основе молока) 33

До 2 вкусов на выбор: банан/шоколад/ваниль/клубника/сгущенное молоко