



Каждое торжество —
это момент, который остаётся
с Вами. Мы помогаем сделать
его осознанным, красивым
и вкусным.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Ресторан "Лист" — это пространство, где **Ваши особенные моменты обретают вкус, ритм и атмосферу.** Мы создаём не банкет, а целый опыт: от первого приветственного бокала до десерта, который остаётся в памяти.

Ресторан "Лист" расположен на территории **СПА-отеля Lessmore** — место, где природа встречается с комфортом, — идеальная локация для организации важных событий в атмосфере лёгкости, гармонии и эстетики.

Пространство и возможности

Наш ресторан — это **двухуровневый зал**, который легко адаптируется под формат вашего события:

- Вместимость — **до 200 Гостей**
- Большие панорамные окна
- Звуковое оборудование для проведения мероприятий
- Масштабное озеленение, создающее невероятную атмосферу и уют
- Комфортная планировка зон: основной банкет, фуршет, фотозона

Независимо от формата — камерная встреча, семейный юбилей, корпоратив или масштабный фуршет — пространство легко трансформируется под Ваши задачи.

Концепция кухни — комфорт и изысканность

Меню банкетов и фуршетов строится на принципах **comfort food** — лёгкой, сбалансированной, но при этом глубокой по вкусу и текстурам.

Мы готовим так, чтобы каждый Гость чувствовал:

- свежесть сезонных продуктов
- гармонию сочетаний в каждом блюде
- эстетическую подачу, подходящую под формат торжества

Форматы, которые мы предлагаем:

- **Фуршеты** — стильная подача, множество вкусовых акцентов
- **Сеты** — продуманная последовательность блюд
- **Дегустационные программы** — гастрономическое путешествие
- **Банкетное меню, адаптированное под Вас** — составляем под специфику вашего события

Мы учитываем все детали: от текстуры и температуры блюд до их ритма на столе, чтобы весь вечер ложился в единый вкус и настроение Вашего праздника.

От начала до завершения — Ваша история

В ресторане «Лист» каждый момент становится частью целого:

- Встреча Гостей с приветственным бокалом
- Основная часть — вкус, эстетика, комфорт
- Десертная нота — финал, который хочется запомнить

Мы не просто обслуживаем праздник — мы помогаем делать его **гармоничным, тёплым и эффектным в деталях.**

Почему выбирают "Лист"?

- Простор для больших праздников и камерных встреч
- Уникальная природа и атмосфера spa-отеля Lessmore
- Высокий уровень сервиса и внимание к деталям
- Кухня, которая объединяет комфорт и изысканность
- Возможность адаптации формата под Ваши задачи

Планируете важное событие?

В ресторане «Лист» Ваши идеи получают вкус, атмосферу и эмоциональный ритм.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Канопе лосось с кремом текила	45г	380Р
Канопе креветка с кремом сладкий чили	45г	360Р
Канопе гребешок с кремом васаби	45г	340Р
Канопе ростбиф с кремом ким чи	40г	320Р
Канопе краб со сливочно-икорным кремом	35г	550Р
Канопе угорь с огурцом в унаги	35г	320Р
Канопе утка с винной грушей	45г	320Р
Канопе прошуто капрезе	35г	380Р
Канопе с красной икрой	65г	520Р
Тартар из лосося с песто	50г	550Р
Тартар из оленины с брусникой	50г	420Р
Тартар из тунца с конкассе из томатов	50г	480Р
Тартар из краба с икрой	50г	980Р

Салаты

Руккола с креветкой в эклере	65г	280Р
Цесарка с романо в шу	65г	240Р
Хрустящий баклажан с салатом и страчателлой в шу	50г	220Р
Ростбиф охотничий в эклере	75г	260Р

Горячие закуски

Креветки Катаифе с соусом айоли	80г	550Р
Волаваны с лососем и креветками в икорном соусе	100г	480Р
Волаваны с боровиками и муссом пармезан	100г	480Р
Волаваны с говядиной в барбекю со страчателлой	100г	480Р

Горячие закуски

Шашлычок из лосося с цуккини на крутоне	220г	1200Р
Креветки мушкетон на огуречном ложе	180г	1200Р
Медальон из оленьеи вырезки с брусникой	180г	1400Р
Шашлычек из цесарки с муссом и белых грибов с сыром	180г	780Р

Десерты

Шу с заварным кремом и ягодами	40г	300Р
Лимонная тарталетка	40г	250Р
Пирожное "черемуха"	40г	300Р
Конфеты Nama	25г	150Р
Медовик	50г	300Р

Застолье

Карельская форель: пикантной засолки с цитрусами и коньяком в зеленой опушке с багетом и кремом текила	60 г
Мясное лесничество: ростбиф, буженина, языки с хреном, горчицей и моченой брусникой	60 г
Лесная закваска: соленая черемша, чеснок, томаты черри, квашеная капуста с брусникой.	120 г
Яркая Сальса: сливочная страчателла, сальса из перца рамиро и бакинских томатов, салатный микс	60 г
Родос: свежие овощи в средиземноморской заправке с оливками каламата, брынзой и кольцами красного лука	80 г
Охотничий салат из печеного картофеля с жареными грибами, листьями шпината, маринованным огурцами и ростбифом	80 г
Кирьёлохи салат с подкопченной на ольхе радужной форелью, печеным перцем рамиро, яйцом пашот, листьями салата и свежим огурцом	80 г

Горячая закуска на выбор

Волаваны с лососем и креветками в икорном соусе	100 г
Волаваны с боровиками и муссом пармезан	100 г

Горячее на выбор

Куриное филе с кремом из белых грибов и диким рисом	280 г
Ладожский судак с польским соусом и жареным картофелем	280 г
Кабанчик с тушеной капустой, печеным картофелем стоун и соусом чимичюри	280 г
Хлебная корзина со взбитым маслом	60 г
Сезонные фрукты	70 г

Напитки

Морс	200 мл
Вода газ./негаз.	500 мл

Welcome

Канapé креветка с кремом сладкий чили	40 г
Канapé ростбиф с кремом ким чи	40 г
Канapé лосось с кремом текила	40 г
Канapé сезонных фруктов	60 г

Застолье

Карельская форель: пикантной засолки с цитрусами и коньяком в зеленой опушке с багетом и кремом текила	60 г
Мясное лесничество: ростбиф, буженина, языки с хреном, горчицей и моченой брусникой	60 г
Лесная закуска: соленая черемша, чеснок, томаты черри, квашеная капуста с брусникой.	120 г
Яркая Сальса: сливочная страчателла, сальса из перца рамиро и бакинских томатов, салатный микс	60 г
Родос: свежие овощи в средиземноморской заправке с оливками каламата, брынзой и кольцами красного лука	80 г
Охотничий салат из печеного картофеля с жареными грибами, листьями шпината, маринованным огурцами и ростбифом	80 г
Кирьёлохи салат с подкопченной на ольхе радужной форелью, печеным перцем рамиро, яйцом пашот, листьями салата и свежим огурцом	80 г
Грибное лукошко: соленые грузди со сметаной, белые грибы с салатным луком и шампиньоны в лесном маринаде	90 г

Горячая закуска на выбор

Волаваны с лососем и креветками в икорном соусе	100 г
Волаваны с боровиками и муссом пармезан	100 г

Горячее на выбор

Утиная ножка конфи с острым орзо и муссом из сливочной кураги	280 г
Стейк Карельская форель с цуккини и фирменным лесным соусом	280 г
Медальон из оленьеи вырезки с брусникой и пюре из корнеплодов	280 г
Хлебная корзина со взбитым маслом	60 г
Сезонные фрукты	70 г

Напитки

Морс	200 мл
Вода газ./негаз.	500 мл

Композиции из роллов

Ролл филадельфия с лососем	50 г
Ролл филадельфия с угрем	50 г
Ролл филадельфия микс	50 г
Ролл калифорния с крабом	50 г
Ролл калифорния с креветкой	50 г
Хосомаки лосось	30 г
Хосомаки тунец	30 г
Хосомаки огурец	30 г
Хосомаки краб	30 г
Хосомаки креветка	30 г
Ролл темпура острый краб	50 г
Ролл татаки 2 вида лосося	50 г
Ролл с креветкой темпура и авокадо	50 г

Закуски и салаты

Ассорти крудо из сибаса лосося и тунца с мисо соусом и овощами	60 г
Чука салат с соусом гамадари	40 г
Японский овощной салат с авокадо	60 г

Горячая закуска на выбор

Креветка темпура	80 г
Мидии запеченные под сырной шапкой	80 г

Горячее на выбор

Рис с креветками и овощами	280 г
Рамен с курой и грибами	280 г

Напитки

Свежий чай	200 мл
Вода газ./негаз.	500 мл

Welcome

Канапе креветка с кремом сладкий чили	40 г
Канапе ростбиф с кремом ким чи	40 г
Канапе лосось с кремом текила	40 г
Канапе из экзотических фруктов	80 г
Крюшон с фруктами	200 г

Застолье

Икра ассорти с багетом и кремом	60 г
Карельская форель пикантной засолки с цитрусами и коньяком в зеленой опушке с багетом и кремом текила	60 г
Ассорти тартаров из лосося, тунца и гребешка с соусами понзу, шисо и гамадари	90 г
Карпаччо из опаленной говядины с пикантной рукколой, сыром пармезан, гренками и моченой брусникой	60 г
Мясное лесничество ростбиф, буженина, языки с хреном, горчицей и моченой брусникой	60 г
Лесная закваска: соленая черемша, чеснок, томаты черри, квашеная капуста с брусникой	120 г
Грибное лукошко: соленые грузди со сметаной, белые грибы с салатным луком и шампиньоны в лесном маринаде	90 г

Салаты

Яркая Сальса: сливочная страчателла, сальса из перца рамиро и бакинских томатов, салатный микс	60 г
Родос: свежие овощи в средиземноморской заправке с оливками каламата, брынзой и кольцами красного лука	80 г
Охотничий салат из печеного картофеля с жареными грибами, листьями шпината, маринованным огурцами и ростбифом	80 г
Кирьёлохи салат с подкопченной на ольхе радужной форелью, печеным перцем рамиро, яйцом пашот, листьями салата и свежим огурцом	80 г
Раковый кускус с пикантной рукколой, раковыми шейками, томатами конкассе, кускусом и маринованными корнишонами в оригинальной заправке	60 г

Горячая закуска на выбор

Креветки Катаифе с соусом айоли	100г
Волаваны с лососем и креветками в икорном соусе	100 г
Волаваны с боровиками и муссом пармезан	100 г

Горячее на выбор

Утиная ножка конфи с острым орзо и муссом из сливочной кураги	280 г
Филе сибаса с цуккини и пикантной сальсоц из бакинских томатов	280 г
Медальон из оленьеи вырезки с брусникой и пюре из корнеплодов	280 г
Щупальце осьминога со средиземноморским гарниром и базиликом	280 г
Хлебная корзина со взбитым маслом	60 г
Сезонные фрукты	70 г

Напитки

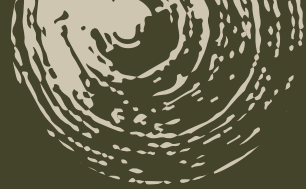
Морс	200 мл
Вода газ./негаз.	500 мл



КОФЕБРЕЙК

Пирожки с лесным яблоком	100г	180Р
Пирожки с морской капустой	100г	180Р
Сосиски в тесте	100г	280Р
Круассан с топпингом	100г	160Р
Печенье песочное	100г	180Р
Яблочный штрудель с корицей	100г	260Р
Пицетта сэндвич с лососем и сливочным сыром	130г	580Р
Пицетта сэндвич с беконом криспи и гаудой	130г	460Р
Пицетта сэндвич с ростбифом и маринованным огурчиком	130г	520Р
Пицетта сэндвич с ветчиной и сыром	130г	380Р
Пицетта сэндвич с прошуто, моцареллой и песто	130г	680Р
Морс	200мл	150Р
Кофе	200мл	150Р
Чай пакетированный	200мл	70Р





ОБЕДЫ ДЛЯ ГРУПП

2 500Р
на персону

Обед #1

Салат Оливье с куриной грудкой
Борщ
Домашние котлеты с пюре
Морс/Вода

Обед #2

Витаминный салат
Картофельный суп с копчеными ребрышками
Фаршированный окорочок с рисом и овощами
Морс/Вода

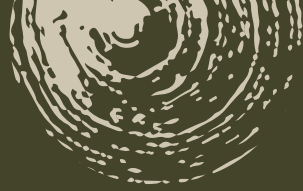
Обед #3

Сельдь под шубой
Рассольник
Судак на пару с овощами и соусом бешамель
Морс/Вода

Обед #4

Крабовый салат
Куриный суп с лапшой
Мясо по-французски с печеным картофелем
Морс/Вода





УЖИНЫ ДЛЯ ГРУПП

2 000₽
на персону

Обед #1

Салат Оливье с куриной грудкой
Лазанья
Пирожок с яблоком
Морс/Вода

Обед #2

Овощной салат
Цесарка с пюре
Пирожок с капустой
Морс/Вода

Обед #3

Сельдь под шубой
Судак по-польски с рисом
Пирожок с луком и яйцом
Морс/Вода

Обед #4

Крабовый салат
Свиная отбивная с печеным картофелем
Пирожок с брусникой
Морс/Вода



Champagne & sparkling

Bruni ASTI, Italy Veneto	2200₽
Bruni Prosecco Brut, Italy Veneto	2200₽
Cremant de Loire AOC Philippe Deval white brut, France	2450₽
Cremant de Loire Rose AOC Philippe Deval brut, France	2450₽
Guv'nor rose dry, Spain	1900₽
Brut Guv nor, Spain	1900₽
Brut Comte de Chamberi white, Spain	1700₽
Cava DO La Dama Rose brut, Spain	2450₽
Cava DO La Dama extra brut, Spain	2450₽

Rose Wine

Mare & Grill Vinho Verde Rose	2100₽
Rose d'Anjou Michel Armand, France	2400₽
Pinot Grigio delle Venezie Blush DOC Campagnola, Italy	1850₽

White wine

Mare & Grill Vinho Verde	2100₽
UNA Gruner Veltliner, Avstria	2300₽
Sauvignon Blanc / Semillon, South Africa	2150₽
Riesling Necto I, Mosel	2700₽
La Celia Reserva Chardonnay, Argentina	1800₽
Pinot Grigio, Italy	2000₽
Sante Rive Soave, Italy	1950₽
Hans Baer Riesling, Germany	2000₽
Misty Cliff Sauvignon Blanc, New Zealand	2350₽

Red wine

Magaria Saperavi, Georgia	1500₽
Guv'nor, Spain	1850₽
Chianti, Italy	2100₽
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, Italy	2700₽
Cape Original Grenache Noir, South Africa	1450₽
Camden Park Cabernet Sauvignon, Australia	1450₽
Davne Vineyards Spirits Tempranillo, Spain	1750₽
Kvarteti Kindzmarauli, Georgia	1750₽
Hans Baer Pinot Noir, Germany	2100₽
Eugenio Bustos Cabernet Sauvignon Mendoza, Argentina	1450₽

Крепкий алкоголь

Водка Нерпа Байкал	1800₽
Водка Онегин	2950₽
Водка Мамонт	2800₽
Настойки (лимон, черная смородина, брусника)	1750₽
Виски Jameson	3500₽
Виски Jack Daniel's	3500₽
Виски Chivas Regal 12	4500₽



PECTOPAH