

LEO

RESTAURANT

 - постные блюда / vegan

 - шеф рекомендует / chef recommends

Дельфа Банк

Alfa Only

**Кэшбэк 10% на первый заказ
в месяце для клиентов Alfa Only и А-Клуба**

Уважаемые гости, если у вас аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учетом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утвержденное контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции (калорийности, количестве белков, жиров, углеводов) находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию. Алкоголь вредит вашему здоровью. 18+

ПОКА ВЫ ЖДЕТЕ

While You Wait

	Оливки гигантские в анчоусном рассоле Giant olives in anchovy brine	600
	Чипсы картофельные с перцем Potato chips with pepper	500
	Чипсы киноа, кейл, картофель с перцем Quinoa chips, kale, potatoes with pepper	550
	Перетертые томаты с оливковым маслом Crushed tomatoes with olive oil	850
	Анчоусы кантабрийские с маслом Donnafugata Anchovies cantabrian with Donnafugata olive oil	1 000
	Хамон 5J Iberico de Bellota 100% 20 г Jamon 5J Ibérico de Bellota 100% 20 g	2 850
	Тартар из костреца Black Angus на рисовой хрустящей подушке с васаби кизами Black Angus rump tartare on a crispy rice bed with wasabi kisami	700
	Хлеб со сливочным маслом Bread and butter	400

СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Specialty

	Колбаса выдержанная из говядины Black Angus с вагю Aged Black Angus Beef sausage and wagyu	1 000
	Традиционный французский пирог "Pate en Croute" с грибами и черным трюфелем Traditional french pie "Pate en Croute" with mushrooms and black truffle	2 350
	Брезаола вагю 30 г Bresaola wagyu 30 g	4 500

RAW BAR

	Морской еж с перепелиным желтком и соусом юдзу-понзу Sea urchin with quail yolk and yuzu-ponzu sauce	700
	Морской еж с огурцом, васаби кизами и соусом юдзу-понзу Sea urchin with cucumber, wasabi kisami and yuzu-ponzu sauce	750
	Морской еж с пикантным крабом, фурикакэ и соусом юдзу-понзу Sea urchin with spicy crab, furikake and yuzu-ponzu sauce	900
	Устрица Жилардо Gillardeau oyster	1 200
	Устрица Муроцу Murotsu oyster	1 050
	Креветки карабинеро с маслом Donnafugata и морской солью Carabineros prawns with Donnafugata butter and sea salt	4 550

ЧЕРНАЯ ИКРА

Black caviar

NEW

Черная икра стерляди
Traditional с оладьями
и сметаной 50 г
Sterlet black caviar traditional
with blinis and sour cream 50 g

9 000

NEW

Черная икра осетра Finest
с оладьями и сметаной 50 г
Osetra black caviar Finest
with blinis and sour cream 50 g

12 500

САШИМИ

Sashimi

	Ассорти сашими / Assorted sashimi	12 000
	Морской еж, гребешок, хамачи, креветки карабинеро, тунец Yellow Fin, тунец Blue Fin / Sea Urchin, Scallop, Hamachi, Carabinero Prawns, Yellowfin Tuna, Bluefin Tuna	
	Лосось 45 г Salmon 45 g	1 150
	Тунец blue fin 45 г Blue fin tuna 45 g	3 450
	Тунец yellow fin 45 г Yellow fin tuna 45 g	1 600
	Гребешок 45 г Scallop 45 g	1 250
	Хамачи 45 г Hamachi 45 g	3 000

КРУДО & СЕВИЧЕ

Crudo & Ceviche

	Крудо из сибаса с соусом понзу-чили Sea bass crudo with ponzu-chili sauce	1 200
	Севиче из пагра с маслом Donnafugata и морской солью Pagr ceviche with Donnafugata olive oil and sea salt	2 550
	Крудо из лосося с соусом понзу и васаби Salmon crudo with ponzu sause and wasabi	1 450
	Крудо из хамачи с соусом юдзу-понзу Hamachi crudo with yuzu-ponzu sauce	2 600
	Севиче из дорадо с имбирным огурцом Dorado ceviche with ginger cucumber	1 400
	Севиче из сибаса с грейпфрутом и чили Sea bass ceviche with fresh grapefruit and chili	1 450
NEW	Крудо дикий сибас с томатным понзу Crudo of wild sea bass with tomato ponzu	2 200
NEW	Крудо дикий сибас с перетертыми томатами и васаби кизами Crudo of wild sea bass with crushed tomatoes and wasabi kizami	2 600

ВАГЮ

Wagyu

	NEW Карпаччо вагю с кампотским перцем и маслом Donnafugata Wagyu carpaccio with kampot pepper and Donnafugata oil	4 100
NEW	Тако нори с вагю и морским ежом Nori taco with wagyu and sea urchin	2 800
NEW	Стриплойн вагю 100 г Wagyu striploin 100 g	6 500

КАРПАЧЧО

Carpaccio

- | | | |
|---|--|-------|
|  | Карпаччо дуэт из тунца yellow fin и тунца blue fin с артишоком
Carpaccio duet of yellow fin tuna and blue fin tuna with artichoke | 3 700 |
| | Карпаччо из креветок карабинеро с черной икрой и оливковым маслом Centonze
Carpaccio of carabinero shrimps with black caviar and Centonze olive oil | 3 900 |
| | Карпаччо из осьминога с краш томатами и оливковым маслом Centonze
Octopus carpaccio with crushed tomatoes and Centonze olive oil | 2 600 |
|  | Карпаччо из костреца Black Angus с пармезаном и черным трюфелем
Black Angus rump carpaccio with parmesan cheese and black truffle | 1 900 |

ТАРТАР

Tartare

- | | | |
|---|--|-------|
| | Тартар из тунца с томатами, авокадо и васаби кизами
Tuna with tomatoes, avocado and wasabi kizami | 2 300 |
| | Тартар из лосося с гуакамоле и чипсами
Salmon tartare with guacamole and chip | 2 000 |
|  | Тартар из говядины Black Angus с корнем хрена, брынзой и солодовым хлебом со злаками
Black Angus beef tartare with horseradish, feta cheese and malt bread with cereals | 1 350 |
| | Тартар из костреца Black Angus с кампотским перцем и оливковым маслом Tenuta San Guido
Black Angus rump tartare with kampfot pepper and Tenuta San Guido olive oil | 1 400 |

ЗАКУСКИ

Aperitizers

	Улитки по-бургундски с тостами Snails Burgundy style with grilled toasts	2 200
	Гребешки в сливочном масле с петрушкой Scallops in butter with parsley	2 200
	Татаки из флэт айрон с понзу и васаби кизами Flat iron tatakı with ponzu and wasabi kizami	2 100
	Паштет крем-брюле из куриной печени с сахарной ватой Creme brulee chicken liver pate with cotton candy	1 200
	Суши Black Angus с соусом из черных бобов Black Angus sushi with black bean sauce	1 700
	Артишоки с рикоттой, соусом чимичурри из жженого лука и мяты и томатными хлопьями Artichokes with ricotta, grilled onion and mint chimichurri sauce and tomato flakes	1 600
	Картофель печеный с греческим соусом Baked potatoes with Greek sauce	
	- со щучьей икрой - with pike caviar	1 850
	- с осетровой черной икрой - with sturgeon black caviar	2 500
	Хумус с баклажанами и краш томатами Hummus with eggplants and crushed tomatoes	1 150
	Перец рамиро с анчоусами и соусом тоннато Ramiro pepper with anchovies and tonnato sauce	1 350
	Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем и трюфельным маслом Cauliflower carpaccio with black truffle and truffle oil	1 250

САЛАТЫ

Salad

- NEW** Зеленый салат с фундуком и греческим соусом с халапеньо 1 450
Green salad with hazelnuts and greek jalapeno dressing
- Овощной с брынзой и запеченным перцем 1 350
Vegetable with brynza and baked pepper
-   LEO томаты розовые, авокадо, фенхель, перец рамиро, перцы бикиньо, микс зелени, соус лимонно-медовый 2 500
LEO pink tomatoes, avocado, fennel, ramiro pepper, biquinho pepper, mixed greens, lemon-honey sauce
-   Зеленый с фенхелем и медово-горчичной заправкой 1 400
Green salad with fennel and honey mustard dressing
-  Нисуаз с тунцом, листьями романо, и кантабрийскими анчоусами 2 400
Niçoise with tuna, romaine leaves and cantabrian anchovies
- Томаты с тунцом, зеленым чили и оливковым маслом Centonze 1 500
Tomatoes with tuna, green chili and Centonze olive oil
-  Ассорти томатов с артишоками, халапеньо, перцами бикиньо и томатными хлопьями 1 750
Assorted tomatoes with artichokes, jalapenos, biquino peppers and tomato flakes



БУРГЕРЫ И ТАКО

Burgers and Taco

Мы можем приготовить в булочке бриошь или в листьях салата
We can cook it in a brioche bun or in lettuce leaves

Бургер фирменный Signature Burger	1 750
Бургер фирменный с халапеньо Signature Burger with jalapeno	1 800
Бургер трюфельный Truffle Burger	2 200
Краб-дог на булочке бриошь с картофелем фри Crab dog on a brioche bun with French fries	1 900
Тако с креветкой с гуакамоле Shrimp taco with guacamole	1 200
Тако с говядиной Black Angus Black Angus beef taco	1 200

СУПЫ

Soups

Венгерский гуляш с телячьей щечкой Hungarian goulash with veal cheek	1 350
Том Ям с рисом Tom yum with rice	2 200
Бульон с индейкой и овощами Turkey and vegetable broth	1 100

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Hot fish dishes



Осьминог с картофельным крокетом и соусом ромеско
Octopus with potato croquette and romesco sauce

3 700

Кальмары на гриле с оливковым маслом Donnafugata
Grilled squids with Donnafugata olive oil

1 700

Палтус на гриле со средиземноморским соусом
Grilled halibut with Mediterranean sauce

3 000



Сибас на печеном картофеле с лимонно-шафрановым соусом
Sea bass on baked potatoes with lemon-saffron sauce

3 000

NEW Дикий сибас с соте из овощей и соусом белое вино с эстрагоном
Wild sea bass with vegetable saute and white wine tarragon sauce

4 200

Лосось со сливочно-икорным соусом и фенхелем
Almon with creamy caviar sauce and fennel

2 700

Тунец yellow fin с соусом сальса верде и томатами су-вид
Tuna yellow fin with salsa verde and sous vide tomatoes

4 800

РЫБА ГРИЛЬ

Grilled Fish

Сибас 850
100 g
Sea bass

NEW

Дикий сибас 1 500
100 g
Wild sea bass

Дорадо 850
100 g
Dorado

Дикий Пагр 1 550
100 g
Pagr

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Hot meat dishes



Филе миньон с кампотским перцем и перечным соусом
Filet mignon with kampot pepper and pepper sauce

4 000

Мини-перчики, фаршированные Black Angus
с сицилийским соусом и брынзой
Mini peppers stuffed with Black Angus with sicilian sauce and brynza

1 400

Флэт айрон с картофелем фри и перечным луком шалот
Flat iron with French fries and pepper shallots

2 600

Цыпленок целый по-провански с овощами
Whole chicken Provençal with vegetables

2 400

Куриный шницель с салатом романо, пармезаном
и соусом из анчоусов
Chicken schnitzel with romaine lettuce, parmesan and anchovy sauce

2 200



Бифштекс с ароматным маслом,
картофельным пюре, костным мозгом и луком фри
Beefsteak with aromatic herb oil, mashed potatoes, bone marrow and fried onions

2 200

Стриплойн кросс-вагю с зеленым луком и соусом мисо-понзу
Striploin cross wagyu with green onions and miso-ponzu sauce

5 800

СТЕЙКИ

Steak

Все наши стейки готовятся на открытом огне в фирменных специях.

All our steaks are grilled over an open fire in our signature spices

Россия / Russia

Вырезка
Tenderloin
100 g 2 600

Флэт айрон
Flat Iron
100 g 1 400

Рибай
Ribeye
100 g 2 000

Порода бычков Black Angus. Кукурузный откорм 200 дней.
All our steaks are grilled over an open fire with our signature seasoning.

Уругвай / Uruguay

Стриплойн
Striploin
100 g 3 700

Порода бычков кросс-вагю. Зерновой откорм 300 дней.
Wagyu crossbreed cattle, grain-fed for 300 days.

СТЕЙКИ DRY AGE

Dry Age Steak

Россия / Russia

Ти-бон
T-bone
100 g 2 300

Клуб стейк
Club steak
100 g 2 100

Портерхаус
Porterhouse
100 g 2 400

Рибай на кости
Bone-in ribeye
100 g 2 500

Отруба вызревают от 28 до 60 дней. Мясо приобретает насыщенный вкус и особый аромат.
The cuts are dry-aged for 28 to 60 days, developing a rich flavor and distinctive aroma.



ПАСТА & РИЗОТТО

Pasta & Risotto

	Спагетти с томатами и базиликом Spaghetti with tomatoes and basil	1 650
	Лингвини Качо э пепе с пекорино Linguini Cacio e Pepe with pecorino	1 450
	Спагетти с морскими ежами Spaghetti with sea urchins	2 000
	Спагетти с осьминогом, краш томатами и оливковым маслом Donnafugata Spaghetti with octopus, crushed tomatoes and Donnafugata olive oil	2 550
	Ригатони аматричана с беконом из говядины Rigatoni all'Amatriciana with beef bacon	2 000
	Мафальдини с дорадо и чили Mafaldini with dorado and chili	2 500
	Лингвини с крабом и соусом из томатов и страчателлы Linguine with crab and tomato and stracciatella sauce	3 400
	Ризотто с белыми грибами Risotto with porcini mushrooms	1 800



ПИЦЦА

Pizza

Пицца с кантабрийским анчоусом и страчателлой
Pizza with cantabrian anchovy and stracciatella

4 000

Пицца с салями (халяль), перцем чили и краш томатами
Pizza with salami (halal), chili pepper and crushed tomatoes

4 000

NEW Пицца с грушей, горгонзолой и сотами меда
Pizza with pear, gorgonzola and honeycomb

4 000

Пицца с черным трюфелем и белыми грибами
Pizza with black truffle and porcini mushrooms

4 900

Пицца с сырами страчателла, пармезан и тет-де-муан
Pizza with stracciatella, parmesan and tete de moine cheese

4 000

Пицца Маргарита с моцареллой фиор ди латте, пармезаном
и краш томатами

Pizza Margherita with mozzarella fior di latte, parmesan and crushed tomatoes

3 500

Пицца с хамоном 5J Iberico de Bellota 100% и краш томатами
Pizza with jamon 5J Iberico de Bellota 100% and crushed tomatoes

8 500

ГАРНИРЫ

Side dishes

NEW	Перцы Pimientos de Padron Pimientos de Padron	1 750		Картофель фри French fries	700
	Спаржа Asparagus	1 650		Овощи на гриле Grilled vegetables	850
	Соте из овощей Vegetable sauté	1 350		Картофельное пюре Mashed potatoes	750
	Рис басмати на пару Steamed basmati rice	700			

ДЕСЕРТЫ

Dessert

Шоколадный тарт-суфле

Chocolate tart soufflé

1 350

Чизкейк с вишневым конфи

Cheesecake with cherry confit

1 350

Десерт Павлова с манго

Pavlova dessert with mango

1 350

Медовик черемуховый с мороженым эрл-грей

Bird cherry honey cake with earl gray ice cream

900

Крем-брюле

Creme brulee

850



Пряная груша с ванилью и корицей

Spiced pear with vanilla and cinnamon

1 100

Конфеты шоколадные с лесным орехом

Chocolate candies with hazelnuts

650

Ассорти тарталеток: малина, голубика, ежевика

Assorted tartlets: raspberry, blueberry, blackberry

1 850

МОРОЖЕНОЕ

Ice cream

Шоколадное 50 г
Chocolate 50 g

450

Эрл-грей 50 г
Earl gray 50 g

450

Черника 50 г
Blueberry 50 g

450

Шоколадное мороженое с оливковым маслом
Donnafugata и морской солью 60 г 650
Chocolate ice cream with Donnafugata olive oil and sea salt 60 g

 Йогуртовое мороженое с медовыми сотами
и фундуком 60 г 650
Yogurt ice cream with honeycomb and hazelnuts 60 g

Средиземноморское мороженое с оливковым
маслом Donnafugata и черной икрой 50 г 1 700
Mediterranean ice cream with Donnafugata olive oil and black caviar 50 g

Мороженое ванильное / семечки тыквенные
масло тыквенное 70 г 650
Vanilla ice cream / pumpkin / pumpkin oil 70 g

СОРБЕТЫ

Sorbet

Лимон 50 г
Lemon 50 g

450

Манго 50 г
Mango 50 g

450

Кокос 50 г
Coconut 50 g

450

Ассорти фруктини: кокос, лимон, манго 300 г 1 950
Assorted fruits: coconut, lemon, mango 300 g