



РЕСТОРАН ЛЕЛЕКА

Ми працюємо:

пн-сб: . . . з 8:30 до 20:00

нд: . . . з 10:00 до 20:00

RESTAURANT
LELEKA
MENU

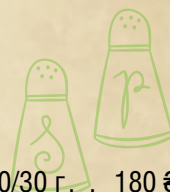
• МЕНЮ •

Замовлення за телефоном:

Order by Phone Number:

1020

● ЗАКУСКИ APPETIZERS



Тартар з телятини зі шпинатом
з ароматним соусом 150/30 г. . 180 €
Veal Tartar with Spinach

Тартар з тунця і авокадо 210 г. . 195 €
Tuna Tartar with Avocado

Хумус із кукурудзяним печивом
та овочами 100/35/30 г. . . 65 €
Hummus with Corn Biscuits and Vegetables

Оладки з цукіні зі сметаною
та лососем 135/50/30 г. . 115 €
Zucchini Fritters with Sour Cream and Smoked Salmon

Карпачо з лосося у вершково-сирному
соусі з брускетами Песто
та міні-салатом 80/30/55/20 г. . 155 €
Salmon Carpaccio in a Creamy-Cheese Sauce
with Pesto Bruschetta and mini Salad

● САЛАТИ SALADS



Зелений салат 165 г. . 125 €
Green Salad

Теплий салат з ростбїфом 220 г. . 180 €
Warm Roast Beef Salad

Салат з тунцем 230 г. . 180 €
Tuna Salad



Салат з лососем і маринуваними . . 180 г . 170 €
водоростями
Salmon Salad with Seaweed

Салат з морепродуктами 200 г. . 170 €
Seafood Salad

Салат з перепїлкою 270 г. . 180 €
Salad with quail

Салат з лососем зі спїлою вишнею . 230 г. . 160 €
Salmon Salad with Ripe Cherries

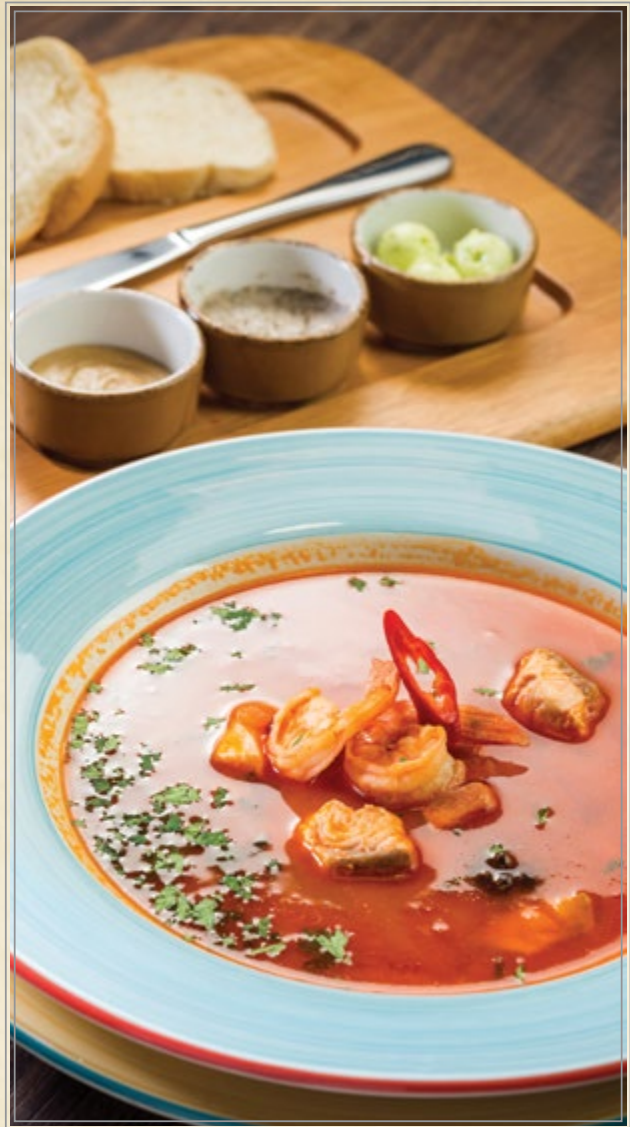


ПЕРШІ СТРАВИ

SOUPS



- Іспанський рибний суп
з креветками 300/15/15/15/75 г . . . 140 €
подається з грибним паштетом, оливковим тапенадом, зеленим
маслом та білим хлібом
Spanish Fish Soup with Shrimp served with mushroom pate,
olive topinad, green butter and white bread
- Крем-суп з сочевиці . . . 300/15/15/15/75 г . . . 75 €
подається з грибним паштетом, оливковим
тапенадом, зеленим маслом і білим хлібом
Creamy Lentil Soup served with mushroom pate, olive topinad,
green butter and white bread
- Крем-суп з печеного баклажану з квасолею
і сиром дорблю 300/15/15/15/75 г . . . 135 €
Creamy Roasted Eggplant Soup with Beans and Dor Blue cheese
- Борщ з телятиною 300/50/20/15/75 г . . . 80 €
подається зі сметаною, перченим салом, зеленим маслом і
темним хлібом
Soup Borsch with Veal served with sour cream, lard, green butter
and dark bread
- Бульйон з кролика з локшиною
і пастернаком 300/15/15/15/75 г . . . 105 €
подається з грибним паштетом, оливковим тапенадом, зеленим
маслом і білим хлібом
Rabbit Soup with Noodles and Parsnips served with mushroom
pate, olive topinad, green butter and white bread
- Грибний крем-суп. 300/15/15/15/75 г . . . 120 €
подається з грибним паштетом, оливковим
топінадом, зеленим маслом і білим хлібом
Mushroom Cream Soup served with mushroom pate, olive topinad,
green butter and white bread



ОСНОВНІ СТРАВИ

MAIN COURSE

РИБА

FISH

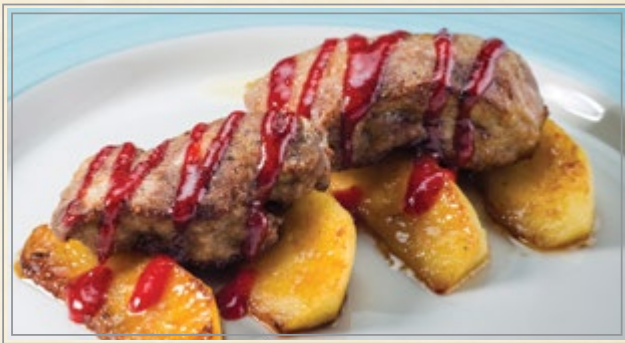
- Стейк з тунця з овочевими ролами . 180/80/50 г . . 290 €
під грейпфрутовим соусом
Tuna Steak with Vegetable Rolls under Grapefruit Sauce
- Філе дорадо з овочами. 160/120 г . . 265 €
Fillet of Dorado with Vegetables
- Есколар на соте з томатів 145/80 г . . 270 €
Escolar fillet with Sauteed Tomatoes

М'ЯСО

MEAT

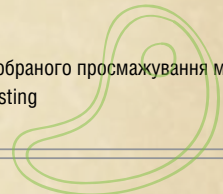


- Курча з пряною картоплею
і соусом 220/100/50 г. . 155 €
Chicken with Spiced Potatoes and Sauce
- Котлети з індички зі шпинатом бланш
та болгарським перцем 110/80/15 г. . 100 €
Turkey Cutlets with Blanche Spinach and Bell Pepper
- Стейк з індички з брускетою
із печених овочів 160/100 г. . 175 €
Turkey Steak with Roasted Vegetable Bruschetta
- Філе качки з карамелізованим яблуком
та ягідним соусом 180/75/40 г. . 185 €
Duck fillet with Caramelized Apple and Berry Sauce
- Гусяча ніжка з припущеним ананасом
і зеленим салатом 260/100/10 г. . 260 €
Goose Leg with Poached Pineapple and Green Salad
- Фуа-гра з карамелізованою грушею
та ягідним соусом 90/70/20 г. . 250 €
Foie Gras with Caramelized Pear and Berry Sauce



- Фрікасе з кролика і білими грибами
та цукіні з картопляним пюре . . . 180/100 г. . 175 €
Rabbit Fricassee with White Mushrooms and Zucchini with Mashed Potatoes
- Філе телятини* з пюре із коренеплодів
з яйцем пашот 160/100/40 г. . 255 €
Veal Fillet* with Root Vegetables Mash and Poached Egg
- Каре телятини*
з печеною картоплею. 240/100 г. . 265 €
Roasted Beef Rack* with Baked Potatoes
- Каре ягня* з овочами 160/120 г. . 210 €
Roasted Lamb Rack* with Vegetables

* вихід страви буде залежати від ступеня обраного просмажування м'яса
* dish will depend on the selected meat roasting



ГАРНІРИ

SIDE DISHES

- Картопляне пюре 200 г. . 40 €
Mashed Potatoes
- Картопля зі шпинатом
і сиром дорблю 200 г. . 75 €
Mashed Potatoes with Spinach and Goat Blue Cheese
- Пюре з коренеплодів 200 г. . 48 €
Mashed Root Vegetables
- Шпинат бланш 150 г. . 75 €
Blanche Spinach
- Припущена спаржа
під голландським соусом 150/30 г. . 185 €
Poached Asparagus with Hollandaise Sauce
- Рататуй із сезонних овочів 150 г. . 65 €
Seasonal Vegetable Ratatouille
- Кускус з овочами гриль 180/50 г. . 75 €
з томатною сальсою
Couscous with Grilled Vegetables and Tomato Salsa
- Запечені овочі в болгарському перці . 150 г. . 96 €
Baked Vegetables in Bell Pepper





ДЕСЕРТИ DESSERTS



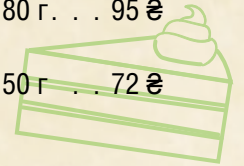
Чізкейк з полуничним соусом . . . 120/20 г. . . 70 ₴
Cheesecake with strawberry sauce

Торт медовий 150 г. . . 70 ₴
Honey Cake

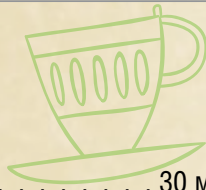
Торт «Наполеон»
з мигдальними пластівцями . . . 150/10 г. . . 60 ₴
Napoleon Cake with Almond Flakes

Тістечко «Снікерс» 180 г. . . 95 ₴
No-Bake Snickers Pie

Шоколадне тістечко з малиною . . . 150 г. . . 72 ₴
Chocolate Cake with Raspberries



НАПОЇ DRINKS



Еспресо/Espresso 30 мл. . . 40 ₴
Американо/Americano 150 мл. . . 40 ₴
Лате/Latte 320 мл. . . 50 ₴
Капучино/Cappuccino 200 мл. . . 45 ₴
Какао/Cacao 200 мл. . . 40 ₴

Кава без кофеїну/Decaffeinated Coffee. 150 мл. . . 50 ₴

Лате без кофеїну/Decaffeinated Latte . 320 мл. . . 60 ₴

Капучино без кофеїну 200 мл. . . 55 ₴
decaffeinated Cappuccino

Чорний чай на ваш вибір. 400 мл. . . 45 ₴
Your choice of black tea

Зелений чай на ваш вибір 400 мл. . . 45 ₴
Your choice of green tea

Трав'яний чай на ваш вибір 400 мл. . . 45 ₴
Your choice of herbal tea

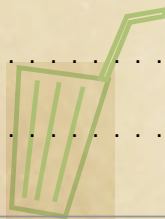
Фруктовий чай/Fruit Teas

З малиною та м'ятою 300 мл. . . 55 ₴
Raspberry mint tea

З обліпихою і медом 300 мл. . . 55 ₴
Sea buckthorn honey tea

Яблучно-імбирний 300 мл. . . 55 ₴
Apple ginger tea

З вишнею та м'ятою 300 мл. . . 55 ₴
Cherry mint tea



Напої власного приготування/Homemade Drinks

Журавлиний морс 200 мл. . . 23 ₴
Cranberry morse

Морс з чорної смородини 200 мл. . . 23 ₴
Blackcurrant morse

Узвар/Uzvar. 200 мл. . . 23 ₴

Напої/Drinks

Вода мінеральна Evian 250 мл. . . 60 ₴
Evian mineral water

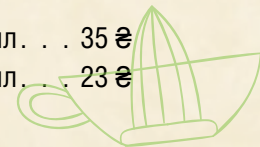
«Боржомі»/Borjomi. 500 мл. . . 50 ₴

Моршинська н/г, с/г 330 мл. . . 35 ₴
Morshinska (still, light sparkling)

«Кока-кола» (лайт)/»Фанта»/»Спрайт» . 500 мл. . . 40 ₴
Coca Cola (light)/Fanta/Sprite

Тонік/Tonic 500 мл. . . 35 ₴

Сік в асортименті/ Juice choice 200 мл. . . 23 ₴



Свіжовижаті соки/Fresh Juices

Грейпфрутовий/Grapefruit 200 мл. . . 75 ₴

Лимонний/Lemon 200 мл. . . 75 ₴

Апельсиновий/Orange 200 мл. . . 65 ₴

Яблучний/Apple 200 мл. . . 70 ₴

Морквяний/Carrot 200 мл. . . 70 ₴

Ананасовий/Pineapple 200 мл. . . 115 ₴

Сік із селери/Celery 200 мл. . . 70 ₴

Буряковий/Beet 200 мл. . . 65 ₴