



LEO'S • EAT • DRINK • CELEBRATE • LEO'S • EAT • DRINK • CELEBRATE • LEO'S

-€-

* СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ № 2 „FINES DE CLAIRE“ с БРЕТОНСКОГО ПОБЕРЕЖЬЯ	ЗА ШТУКУ	4
* ТОМАТНЫЙ СУП ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ С КОЗЬИМ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ		8
* ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С ИМБИРЕМ И ЗАПЕЧЕННОЙ КРЕВЕТКОЙ		9
* УЛИТКИ(ПОЛДЮЖИНЫ) , ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ		12
* КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ КОЗИЙ СЫР НА КАРПАЧО ИЗ ЖЕЛТОЙ СВЕКЛЫ С МАРИНОДОМ ПЕРИГОР		16
* LEO'S ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ИКРОЙ BLACK PEARL, САЛАТ ИЗ ВАКАМЕ, АВОКАДО, МАРИНОВАННЫЙ ИМБИРЬ И ТЕРИЯКИ		16
* КАРПАЧЧО ИЗ СИММЕНТАЛЬСКОЙ ГОВЯДИНЫ С ЭМУЛЬСИЕЙ ИЗ ТРЮФЕЛЯ, ДИКОЙ РУКОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ		18
* САШИМИ ИЗ ТУНЦА В КУНЖУТНОЙ ПАНИРОВКЕ, САЛАТ ВАКАМЕ, МАРИНОВАННЫЙ ИМБИРЬ И СОУС ТЕРИЯКИ		18
* САЛАТ LEO'S С ЗАПРАВКОЙ ЦЕЗАРЬ И ХРУСТЯЩЕЙ ЖАРЕНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ В КУНЖУТЕ ИЛИ – НА ВЫБОР – С ЖАРеныМИ КРЕВЕТКАМИ		18 18
* ХРУСТЯЩИЙ ФЛАММКУХЕН С ОВОЩАМИ, ГРИБАМИ, ПЕСТО И РУКОЛОЙ -ВЕГЕТАРИАНСКИЙ-		16
* ХРУСТЯЩИЙ ФЛАММКУХЕН С ЛОСОСЕМ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА И ТЕРТЫМ ХРЕНОМ		18
* ВСЕОБЩИЙ ЛЮБИМЕЦ! БУРГЕР LEO'S BURGER ИЗ 200Г НЕМЕЦКОЙ ГОВЯДИНЫ (СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ MEDIUM) И ВСЕ, ЧТО К НЕМУ ПОЛАГАЕТСЯ, С ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ		20 20
СПАГЕТТИ "SPICE UP YOUR LIFE" С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ В ТОМАТНОМ СУГО С ПАРМЕЗАНОМ -ОСТРОЕ-		19
VEGAN БАКЛАЖАН ГРИЛЬ НА ХУМУСЕ С МИНИ-АРТИШОКАМИ, ПЕРЦЕМ ПИМЕНТО И ПАТИССОНОМ		20
НАШ „БУЙАБЕС“ ИЗ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ РЫБЫ И РАКООБРАЗНЫХ С ХРУСТЯЩИМ ЧЕСНОЧНЫМ ХЛЕБОМ		24
ШОТЛАНДСКИЙ ЛОСОСЬ С ЛИСТОВЫМ ШПИНАТОМ, ЧЕРНЫМИ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ И ПЕНКОЙ ИЗ КРЕСС-САЛАТА		26
ДОРАДА ROYALE – ЖАРЕНАЯ ЦЕЛИКОМ- ЛИМОННОЕ МАСЛО, СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ ОВОЩИ И КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ		28
ТУРНЕДО ИЗ ТУНЦА RARE НА ЛИСТОВОМ ШПИНАТЕ С КУНЖУТОМ С ПЮРЕ ВАСАБИ, ТОБИКО И ШАФРАННОЙ ПЕНКОЙ		30
ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С ЖАРеныМ ЛУКОМ, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ И ЯБЛОЧНОЕ		23
ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ , ЖАРЕННЫЙ В КАДОЧНОМ СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ, ТЕПЛЫЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ		24
АНТРЕКОТ ГЕРМАНИЯ (300 Г) С ЛИСТОВЫМ ШПИНАТОМ, БЕАРНСКИЙ СОУС И КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ		32
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ (250 Г) , СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ ОВОЩИ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ, БЕАРНСКИЙ СОУС		34
* АФФОГАТО – ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ		4
* КРЕМ-БРЮЛЕ С ТАИТЯНСКОЙ ВАНИЛЬЮ И МОРОЖЕНОЕ ЭСПРЕССО		8
* „LIQUID LAVA CAKE“ – КЕЙК ИЗ ШОКОЛАДА VALRHONA НА ПЕПЛЕ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ, ВИШНЕВЫЙ СОРБЕТ СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЙ, НАМ ПОТРЕБУЕТСЯ ВРЕМЯ ДЛЯ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ		10 10

ИНФОРМАЦИЮ ОБ АЛЛЕРГЕНАХ ВЫ МОЖЕТЕ ПОЛУЧИТЬ У НАШИХ СОТРУДНИКОВ.
МЫ РАДЫ ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬ ВАС!

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИЕМОВ, ПРАЗДНИКОВ, СВАДЕБ, КОНФЕРЕНЦИЙ, ЮБИЛЕЕВ И ПР.
LEO'S ОТКРЫТ ЕЖЕДНЕВНО С 10:00 ДО 1:00 - ПО ПЯТНИЦАМ И СУББОТАМ С 10:00 ДО 2:00, ВОСКРЕСЕНЬЕ С 9:00 ДО 1:00
- НАША КУХНЯ РАБОТАЕТ С 12:00 ДО 22:00. С 22:00 МЫ ПОДАЕМ БЛЮДА, ОТМЕЧЕННЫЕ *

LEO'S RESTAURANT • CAFE • BAR, TEL. (+49) 7221 - 3 80 81 •

ХОТСПОТ ▪ WWW.LEOS-BADEN-BADEN.DE