





ДЛЯ ПОЧАТКУ / STARTERS



€

-  **Фермерська Буррата з томатами, руколою та медовим соусом**
Farm Burrata with tomatoes, rocket salad and honey sauce **295**
- Брускети: із сиром Бюш та медом, із форшмаком, із запеченою яловичиною, із запеченим перцем**
Bruschetta set: goat cheese and honey, forschmak, baked veal, baked pepper
для одного / for one person 120
для компанії / for a company 230
-  **До вина: плато оригінальних сирів від фермерів Львівщини**
With wine: selection of artisanal cheese from local farms **195**
-  **Карпачо з буряка із руколою, сиром Бринза, горішками та каперсами**
Beetroot carpaccio with rocket salad, local Brynza cheese, nuts and capers **155**
- Тартар з яловичини із руколою**
Veal tartare with rocket salad **205**

СВІЖЕНЬКЕ І ЛЕГЕНЬКЕ / FRESH & LIGHT

- Мікс-салат з слабосоленим лососем, кіноа та бебі шпинатом**
Mixed green salad with salted salmon, quinoa and baby spinach **180**
- Салат із запеченою яловичиною та білими грибами**
Salad with baked veal and forest mushrooms **185**
-  **Зелений салат з полуницею, козячим сиром та авокадо**
Mixed green salad with strawberries, goat cheese and avocado **175**

СУПИ / SOUPS

- Борщ з молодого буряка із пампушками та салом**
Traditional borshch with pampushki and lard **115**
-  **Крем-суп з двох видів грибів із трюфельною пастою**
Mushroom-duet cream with truffle paste **170**
-  **Холодний суп Гаспачо**
Gazpacho **125**

LEO

Вітаємо у Лео! Ми готуємо і подаємо сучасні версії класичних страв з найсвіжіших сезонних продуктів. Насолоджуйтеся справжнім смаком та персональним сервісом – ми зробимо для цього все можливе!

Welcome to Leo! We serve contemporary versions of classic continental dishes made with fresh local produce. Enjoy genuine flavours and personal service – we are here for you.

ОСНОВНЕ ВІД ЛЕО / LEO'S MAINS

€

Бестселер Лео: Хрумка качина ніжка з овочевим соте під гостро-солодким соусом з кунжутом Leo's signature dish: crispy duck leg with sweet-sour sauce and vegetable sauté	235
Шніцель з молодою картоплею, зеленим маслом та огірковим салатом Vienna schnitzel with herb butter and potato salad	195
Філе лосося зі спаржею, шафрановим соусом із осетровою ікрою та свіжим міксом Salmon fillet with asparagus, saffron sauce with sturgeon caviar and fresh salad mix	335
Філе із яловичини з картопляно-трюфельним пюре та соусом із білих грибів Tender veal fillet with truffle mashed potato and forest mushroom sauce	315
Паста тальятеле з королівськими креветками, в'яленими томатами, руколою та пармезаном Tagliatelle with king prawns, sun-dried tomatoes, rocket salad and parmesan	295
Шафранове ризотто із брокколі та сиром Saffron risotto with broccoli and cheese	185
Філе дорадо з запеченим салатом ромен, молодою картоплею та соусом із каперсів та томатів Dorado fillet with baked romaine, young potatoes and tomato & caper sauce	275

ЛЕВЕНЯТАМ / FOR LITTLE LIONS

€

Домашній бульйон з курячою грудкою та локшиною Traditional chicken soup with chicken breast and noodles	95
Кульки з індички у вершковому соусі із картопляним пюре Turkey meat balls in cream sauce with mashed potatoes	155
Курячі нагетси та картопля фрі Chicken nuggets and french fries	135

ДЛЯ СОЛОДКОГО НАСТРОЮ / FOR A SWEET MOOD

Leo чізкейк з ягодами Leo's signature cheesecake with seasonal berries	115
Тарт з сезонними фруктами та морозивом Seasonal fruit tart with ice cream	105
Профітролі з морозивом, ягодами та маскарпоне Profiteroles with ice cream, seasonal berries and mascarpone	95
Шоколадний чіа пудинг Chocolate chia pudding	80
Морозиво в асортименті Assorted ice cream	40
Сезонний лимонад Seasonal lemonade	75



Вегетаріанська страва – може містити продукти тваринного походження / Vegetarian: may include animal products

Будь ласка, повідомте офіціанта, якщо у вас є питання щодо інгредієнтів або алергічні реакції на будь-який із них

If you have any questions on ingredients or allergies to any of them, please, let the waiter know