


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.

ДЛЯ ПОЧАТКУ / STARTERS

Сет брускет: із яловичиною, печеним перцем та форшмаком
Bruschetta set: with beef, baked pepper and forshmak

 **Хумус із оливками, свіжими та в'яленими томатами**
Hummus with olives, fresh and dried tomatoes

Тар тар із яловичини з перепелиним жовтком та каперсами
Beef tar tar with quail yolk and capers

До вина: плато оригінальних сирів від фермерів Львівщини
For wine: a plateau of original cheese from Lviv farmers

Мікс салат з лососем та кіноа
Mixed green salad with salmon and quinoa

Салат з полуницею, авокадо та козячим сиром
Salad with strawberry, avocado and goat cheese

Італійський салат з індичкою грудкою, спаржею, томатами та соусом песто
Italian salad with turkey breast, asparagus, tomatoes and pesto sauce

СУПИ / SOUPS

Борщ з молодого буряка із пампушками та салом
Traditional borshch with pampushki and lard

Крем-суп із цвітної капусти, беконом та хлібними чіпсами
Cauliflower cream soup with bacon and bread chips

Скандинавський суп з креветками та лососем
Scandinavian soup with shrimps and salmon

ЛЕВЕНЯТАМ / FOR LITTLE LIONS

Домашній бульйон з курячою грудкою та локшиною
Traditional chicken soup with chicken breast and noodles

Кульки з індички у вершковому соусі з картопляним пюре
Turkey meat balls in cream sauce with mashed potato

Курячі нагетси та картопля фрі
Chicken nuggets and french fries

Натуральний ягідний лимонад
Natural berry lemonade


ОСНОВНЕ ВІД ЛЕО / LEO'S SPECIALTIES


Хрумка качина ніжка з овочевим соте під гостро-солодким соусом з кунжутом
Crispy duck leg with sweet and sour sauce and vegetable sauté

Індича грудка з броколі та картопляним пюре
Turkey breast with broccoli and mashed potato

Шніцель по-віденськи з свинини з молодою картоплею та зеленим маслом
Pork wiener schnitzel with potato and green butter

Медальйони з яловичини зі спаржею та гливами під соусом пепер
Beef medallions with asparagus and oyster mushrooms with pepper sauce

 **Стейк із цвітної капусти під соусом тахіна з авокадо та чері**
Cauliflower steak with tahini sauce with avocado and cherry tomatoes

 **Деруни з цукіні під соусом з білих грибів**
Zucchini pancakes with white mushroom sauce

Різотто з чорнилом каракатиці та морепродуктами
Risotto with cuttlefish ink and seafood

Паста з королівськими креветками, в'яленими томатами, рукколою та пармезаном
Pasta with king prawns, sun-dried tomatoes, arugula and parmesan cheese

Філе судака з рататуєм та каперсовим соусом
Pike perch fillet with ratatouille and caper sauce

ДЛЯ СОЛОДКОГО НАСТРОЮ / FOR A SWEET MOOD

Лео чізкейк / Leo's signature cheesecake

Лимонний тарт / Lemon tart


Штрудель з яблуками та морозивом під карамельним соусом
Apple strudel with ice cream in caramel sauce

Шоколадний фондан з морозивом
Chocolate fondant with ice cream

Крем бруле з м'ятою та сезонними ягодами
Crème Brulee with mint and seasonal berries

Морозиво / Ice cream

Сезонні ягоди з кремом маскарпоне
Seasonal berries with mascarpone cream

 **Вегетаріанська страва – без м'яса, може містити продукти тваринного походження. / Vegetarian: meat-free, 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.