

LÚWO



CUISINE AND
FEELINGS

ORIGIN

LÚWO

Гастрономия LÚWO сочетает основные элементы греческой традиции с влиянием Востока и Малой Азии, открывая гостю свежее современное прочтение восточного Средиземноморья

Бренд-шеф Артем Чудненко



Вдохновением послужила история
Народов моря – лувийской цивилизации



HISTORY

Истоки кухни корнями уходят к древним народам и цивилизациям, жившим на территории Анатолии: лувийцам и их потомкам хеттам. Лувийцы были могущественным народом, оказавшим значимое влияние на формирование культуры Греции и Малой Азии. Достоверной информации о них и их культуре осталось немного, в истории они остаются окутаны мистерией, оставляя свободу для интерпретации и исследования в рамках концепции LUWO

Мы сочетаем аутентичные позиции с авторскими взглядом
Бренд-Шефа Артема Чудненко и современными трендами



MANIFESTO

LÚWO – место, где современное видение смешано с аутентичным,
переплетены традиции культур и техники гастрономии – все для
эмоционального, гастрономического и эстетического опыта гостя

By ORIGIN

ХОЛОДНЫЕ МЕЗЕ

Вяленая свекла, красный апельсин, сыр сюзьма	550
Морковь, курага, хрустящий киноа	420
Тартар тунец, бонито, маринованный жемчужный лук, сумак	1130
Дорадо, соус из манго	870
Форель, лабне, мятый томат	1100
Гребешок, соус из миндаля, виноград	1300
Креветка карабинерос, соус из томатов, лист каперса	2900
Тартар из говядины, соус из суджука	1290
Хамачи, соус из огурца с кардамоном	2400

ГОРЯЧИЕ МЕЗЕ

Говядина с соусом из тахини, жареный шпинат	780
Печеный халуми, луковица, соус из шпината и кардамона	650
Пирог с халуми, крем из грибов, шалфей	700
Печеные сардины с пряным маслом	1400
Криспи цукини, сыр лабне, соус из цукини	480

СПРЕДЫ

Бабагануш, мятый томат	450
Мухамарра, фисташки	450
Дзадзыки	450

СУПЫ

Авголемоно	550
Кокосовый биск, морепродукты	1290
Суп из батата, маринованные грибы, грецкий орех	600



СИМВОЛ ХЛЕБА В ЛУВИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

PANIS

Древние летописи гласят о том, сколь важное место занимал хлеб в жизни лувийцев. Так он становится и неотъемлемой частью LÚWO, представленной различными вариациями и приготовленной в собственной печи

ПИДЕ ПИТА

Лепешка, кальмар, хариса	500
Лепешка, хамса, соус из трав	500
Лепешка, баранина, соус из трюфеля	500
Лепешка, сыр, желток, томленный чеснок	500
Пита	250

САЛАТЫ

Греческий	1500
Цветная капуста, изюм, яблоко	500
Спаржа, огурец, авокадо, сыр Маруни, крем из каперсов	1100
Рамано, сардины, соус из тхины с анчоусом	1300
Табуле, вяленая клюква	490
Цукини, корон, брюссельская капуста, финики, соус из черного кунжута	660
Краб, листья салата, сельдерей, огурец, томат	2000
Томаты, маракуйя, страчателла, печенье из орегано	1500

ЗЕРНА БОБОВЫЕ

Красная чечевица, маринованная тыква	690
Паста с грибами	1500
Орзо с морепродуктами, ботарга	1190
Федуя с морепродуктами, соус из печеных перцев	930
Манты куриные, томатный соус	890



СИМВОЛ МЯСА
В ЛУВИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

BOS

Исследование сочетания Запада и Востока представлено в полной мере в разделе мяса и птицы. Баранина, говядина, ягненок, утка по-новому раскрываются благодаря сочетанию с сочными овощами и пряностями

МЯСО
ПТИЦА

Голень ягненка, пюре из баклажана, перец рамиро	3400
Стриплойн 400гр, перечный соус, эстрагон	3900
Фланк, шпинат, лук, соус из изюма	2100
Куриное бедро, травы	790
Каре баранины, соус из ферментированных бобов, греческий йогурт	1450
Утиная грудка, нут, курага	950



СИМВОЛ РЫБЫ
В ЛУВИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

PISCIS

Море — источник жизни древних лувийцев, поэтому рыба и морепродукты — основа нашего меню, которая органично сочетается с греческими традициями и средиземноморской любовью к большому количеству овощей, свежести, сочности блюд и восточной пикантностью

РЫБА МОРЕПРОДУКТЫ

Кальмар, печеный баклажан, шпинат, соус харисо с жженым чили	1100
Тигровые креветки, томатный соус	1490
Сибас, овощи гриль, мятый авокадо с фетой	1900
Барабулька, соус из трав, соус из огурца	2900
Марокканский осьминог, ананас на гриле, соус манго со специями	3100
Копченая форель, брюво с огурцом, мятый томат	1550



СИМВОЛ ГЛАГОЛА ПРЕДЛАГАТЬ
В ЛУВИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

LIBARE

Разделить блюдо с близкими — важный символ приобщения и обмена теплом, эмоциями, чувствами. Приглашаем присоединиться к этой удивительной традиции

В СТОЛ

Шорт лойн	100 гр	1300
Рибай на кости	100 гр	1800
Цыпленок, лимонный соус, каперсы		2500
Рыба соли с каперсами	100 гр	1300
Сибас в соли	100 гр	900
Крудо из целого сибаса		2500

ГАРНИРЫ

Глазированный картофель с трюфелем	610
Брокколи, травы	620
Цветная капуста, тахини	600
Спаржа, чесночное масло	900
Томаты, гранатовый сироп	1000
Ворох зелени	500

СОУСЫ

Рубленые травы	200
Тажини	200
Чемичури	200
Хариса	200
Соус из черных бобов	200