

A vibrant watercolor illustration featuring a central red banner with the word 'Линшон' in yellow cursive. Below the banner is a roasted piece of meat with a diamond-shaped grill pattern. The background is filled with various fruits like watermelon, dragon fruit, lemons, and avocados, along with flowers and greenery.

Линшон

РЕСТОРАН С 2010

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ПРИ ЗАКАЗЕ ОТ 2000 РУБ. В СЧЕТ ВКЛЮЧЕНО
ОБСЛУЖИВАНИЕ В РАЗМЕРЕ 10% ОБ ОБЩЕЙ СУММЫ СЧЕТА

ЕСЛИ ВЫ ЖЕЛАЕТЕ ПРОВЕСТИ ВРЕМЯ В РЕСТОРАНЕ ПОСЛЕ 00:00,
СТОИМОСТЬ 1 ЧАСА С 1 СТОЛИКА ИЛИ МЕРОПРИЯТИЯ СОСТАВИТ 1500 РУБ.

СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ



УСТРИЦЫ «ФИН ДЕ КЛЕР» №2 300₽
OYSTERS "FINE DE CLAIRE" NO. 2

ЛОБСТЕР 5300₽
LOBSTER

МИДИИ «БУШО» 220₽
BOUCHOT MUSSELS

МИДИИ «КИВИ» 220₽
KIWI MUSSELS

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 250₽
TIGER PRAWNS

ОСЬМИНОГ 320₽
OCTOPUS

КАРАКАТИЦА 320₽
CUTTLEFISH

КАЛЬМАР 220₽
SQUID

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ 500₽
SCALLOP

ЛАНГУСТИН 550₽
LANGUSTINE

ДОРАДА 210₽
DORADO

СИБАС 210₽
SEABASS

УТОЧНЯЙТЕ НАЛИЧИЕ МОРЕПРОДУКТОВ У ПЕРСОНАЛА РЕСТОРАНА.
ЗАКАЗ МОЖНО ОФОРМИТЬ ОТ 4 ДНЕЙ

ЗАКУСКИ



220₽

ИТАЛЬЯНСКИЕ ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ

ITALIAN OLIVES



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Польза оливок как зеленого, так и черного цвета неоспорима. В этих плодах содержится мощные антиоксиданты, белки, ненасыщенные (полезные) жиры, белки, а также калий, железо, фосфор, витамины В, С, Е, Р.

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Болгарский перец, капуста квашеная, томаты «Черри», корнишоны, опята маринованные, зелень

PICKLED PLATTER

Bell pepper, sauerkraut, cherry tomatoes, pickles, marinated mushrooms, greenery

300₽



390₽

МИЛЬФЕЙ ИЗ БАКЛАЖАНОВ, ЗАПЕЧЕННЫХ С МОЦАРЕЛЛОЙ

Баклажан, помидоры, сыр «Моцарелла», ароматный базилик

BAKED EGGPLANT TOMATO AND MOZZARELLA MILLE FEUILLE

Eggplant, tomatoes. Mozzarella cheese, basil

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Помидоры, огурец, болгарский перец, зелень

VEGETABLE PLATTER

Tomatoes, cucumber, bell pepper, greenery

340₽



ЗАКУСКИ

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тонкие слайсы нежной говядины, сыр «Пармезан», руккола, лимонный сок

470 ₺

BEEF CARPACCIO

Thin slices of beef, Parmesan cheese, Rocket salad, lemon dressing



490 ₺

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

«Рокфорти», «Скаморца», «Бри», «Моцарелла», виноград, мёд, грецкие орехи

CHEESE PLATTER

Roquefort, Scamorza, Brie, Mozzarella, grapes, honey, walnut



САЛАТЫ



350 ₺

ГРЕЧЕСКИЙ

Болгарский перец, помидоры, оливки, огурцы, сыр «Фета», бальзамический уксус

GREEK SALAD

Bell pepper, tomatoes, olives, cucumbers, feta cheese, balsamic vinegar

ВИТЕЛЛО

Сочные кусочки телятины, вяленые томаты, болгарский перец, сочные листья салата «Айсберг», соус «Песто», кедровые орехи

VITELLO SALAD

Veal, sun-dried tomatoes, juicy leaves of Romaine salad, bell pepper, cedar nut, Pesto sauce

580 ₺



690 ₺

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Морской коктейль, приготовленный в соусе «Мартини», томаты «Черри», салатные листья

WARM SEAFOOD SALAD

Seafood cocktail with Martini sauce, cherry tomatoes, mixed salad



САЛАТЫ



420 ₺

КАПРЕЗЕ ФЬЕР ДИ ЛАТТО

Нежный сыр «Моцарелла» из коровьего молока, помидоры, свежий базилик, соус «Песто», кедровые орешки

CAPRESE FIOR DI LATTE

Mozarella cheese, tomatoes, fresh basil, Pesto sauce, cedar nuts

«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Нежнейшие кусочки куриного филе, сыр «Пармезан», анчоусы, помидоры «Черри», перепелиное яйцо, сочные листья салата «Айсберг», крутоны

CHICKEN CAESAR SALAD

Chicken filet, Parmesan cheese, anchovy, quail egg, cherry tomatoes, juicy leaves of Iceberg lettuce, croutons

380 ₺



450 ₺

«ЦЕЗАРЬ» С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Тигровые креветки, помидоры «Черри», перепелиное яйцо, сыр «Пармезан», салат «Айсберг», крутоны

PRAWN CAESAR SALAD

Tiger prawns, cherry tomatoes, quail egg, Parmesan cheese, Iceberg lettuce, croutons

СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ И ОВОЩАМИ

Курица, картофель, морковь, лапша

CHICKEN SOUP WITH NOODLES
AND VEGETABLES

Chicken, potato, carrot, noodles

230₽



260₽

МИНЕСТРОНЕ

Овощной суп из баклажанов,
кабачков, помидоров, сельдерея,
болгарского перца

MINESTRONE

Vegetable soup with eggplant, squash,
tomato, celery, bell pepper

ПОРЧИНО

Крем-суп из белых грибов
и шампиньонов со сливками

CREAM OF MUSHROOM SOUP

Ceps, field mushrooms, cream

330₽



510₽

ЧИОППИНО

Суп на основе морепродуктов
с помидорами и базиликом

CIOPPINO

Seafood soup with tomatoes and basil



СВЕЖАЯ ПАСТА

ФАРФАЛЛЕ СО ШПИНАТОМ И ГРИБАМИ

Паста «Фарфалле», шпинат,
шампиньоны, сливки

FARFALLE WITH MUSHROOMS AND SPINACH

Pasta, spinach, field mushroom, cream

290 Р



390 Р

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Спагетти со сливочным соусом,
беконом и сыром «Пармезан»

SPAGHETTI CARBONARA

Pasta, creamy sauce, bacon,
Parmesan cheese

ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ

Свино-говяжий фарш, помидоры,
соус «Помодоро», соус «Бешамель»

LASAGNA BOLOGNESE

Pasta, minced pork and beef, tomatoes,
Pomodoro sauce, Bechamel sauce

490 Р



640 Р

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Тигровые креветки, кальмар,
мидии, помидоры, базилик

SPAGHETTI WITH SEAFOOD

Tiger prawns, squid, mussels,
tomatoes, basil

СВЕЖАЯ ПАСТА

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ КОН АНАТРА

Тальятелле с мясом утки
в сливочно-мясном соусе
с сыром «Пармезан»,
базиликом

490 ₽

TAGLIATELLE CON ANATRA

Duck breast, creamy meat sauce,
Parmesan cheese, basil



390 ₽

СПАГЕТТИ ПОМОДОРО

Спагетти с соусом из свежих
помидоров и базилика

SPAGHETTI POMODORO

Pasta, fresh tomato
and basil sauce



РИЗОТТО



Ризотто — это не просто итальянское блюдо, а скорее техника или даже философия приготовления риса со сливочным вкусом и нежной текстурой

🍴🍷 × 2 = 640₽

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ*

Рис «Арборио», белые грибы, сливочное масло, белое вино, сыр «Пармезан»

350₽

SEPS RISOTTO

Arborio rice, seps, butter, white wine, Parmesan cheese

*При покупке двух порций



290₽

РИЗОТТО С ОВОЩАМИ

Рис «Арборио», кабачок, баклажан, болгарский перец, сливочное масло, белое вино, сыр «Пармезан»

VEGETABLE RISOTTO

Arborio rice, squash, eggplant, bell pepper, butter, white wine, Parmesan cheese



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

КАМБАЛА ПО-РИМСКИ

Камбала, болгарский перец, кабачки, морковь, лук

410₽

ROMAN-STYLE FLATFISH

Flatfish, bell pepper, squash, carrot, onion



590₽

ФИЛЕ СУДАКА СО СПАРЖЕЙ

Филе судака, спаржа, яйцо, сливочное масло, зелень

FILLET OF PIKE PERCH WITH ASPARAGUS

Pike perch fillet, asparagus, egg, butter, greenery

СИБАС С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ И ШПИНАТОМ

Сибас, шпинат, сливки, базилик

660₽

SEABASS WITH HERBS AND SPINACH

Seabass, spinach, cream, basil



660₽

ЗАПЕЧЕННАЯ ДОРАДА

Дорада, запеченная с томатами и свежим базиликом

BAKED DORADO

Dorado backed with tomatoes and fresh basil

БЛЮДА ИЗ МЯСА

КУРИНОЕ ФИЛЕ ПО-МИЛАНСКИ

Куриное филе, кабачок, баклажан, томаты «Черри»

450 ₺

MILAN-STYLE CHICKEN FILLET

Chicken fillet, squash, eggplant, cherry tomatoes



530 ₺

СВИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Свинина, опята, сливки, картофель, лук

PORK MEDALLIONS WITH MUSHROOMS AND CREAMY SAUCE

Pork, honey-agaric, cream, potato, onion

ПЕТТО Д'АНАТРА

Утиная грудка с жареными яблоками и ягодным соусом

690 ₺

PETTO D'ANATRA

Duck breast with roasted apples and berry sauce



ГРИЛЬ

КАРЕ ЯГНЁНКА НА БАКЛАЖАНЕ

Каре ягнёнка, помидоры
«Черри», баклажаны,
ароматный базилик

RACK OF LAMB

Lamb, cherry tomato,
eggplant, fresh basil

1600 ₺



790 ₺

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ

Говяжья вырезка, кабачки, болгарский
перец, помидоры «Черри»,
ароматный базилик

BEEF TENDERLOIN STEAK

Beef tenderloin, squash, bell pepper,
cherry tomato, fresh basil

СТЕЙК ЧАК РОЛЛ

Сочная говядина, помидоры
«Черри», свежий базилик

STEAK CHAC ROLL

Beef, cherry tomatoes, fresh basil

1400 ₺



ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ...150₽
MASHED POTATOES



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ ...150₽
С розмарином и травами
ROASTED POTATO WEDGES
With rosemary and herbs



ОВОЩИ ГРИЛЬ250₽
GRILLED VEGETABLES

ХЛЕБ

ФОКАЧЧА 100₽
FOCACCIA

С ТРАВАМИ120₽
WITH HERBS

С ЛУКОМ120₽
WITH ONION

С ПАРМЕЗАНОМ150₽
WITH PARMESAN

С СОУСОМ «ПОМОДОРО»...170₽
WITH POMODORO SAUCE

С СОУСОМ «ПЕСТО»170₽
WITH PESTO SAUCE

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ140₽
GARLIC SIPPETS



ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА

КАРБОНАРА

Сыр «Моцарелла», помидоры, пицца-соус, сырокопченный бекон, куриное яйцо, сыр «Пармезан»

CARBONARA

Mozarella cheese, tomatoes, pizza sauce, smoked bacon, egg, Parmesan cheese

450 ₺



560 ₺

ФРУТТИ ДИ МАРЕ

Сыр «Моцарелла», помидоры, пицца-соус, тигровые креветки, кальмар, каракатица, мидии

FRUTTI DI MARE

Mozarella cheese, tomatoes, pizza sauce, tiger prawns, squid, cuttlefish, mussels

САЛЯМИ

Сыр «Моцарелла», салями «Милано» помидоры, пицца-соус, маслины

SALAMI

Mozarella cheese, salami Milano tomatoes, pizza sauce, olives

460 ₺



490 ₺

ПО-ДОМАШНЕМУ

С говядиной. Сыр «Моцарелла», пицца-соус, руккола, помидоры, сыр «Пармезан»

HOMEMADE-STYLE PIZZA

With beef. Mozarella cheese, pizza sauce, rocket salad, tomatoes, Parmesan cheese

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА



310₽ | МАРГАРИТА

Сыр «Моцарелла», помидоры, пицца-соус, базилик

MARGHERITA

Mozarella cheese, tomatoes, pizza sauce, basil

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ

Сыр «Моцарелла», пицца-соус, баклажан, цукини, болгарский перец, помидоры, шампиньоны, репчатый лук, маслины

VEGETARIAN

Mozarella cheese, pizza sauce, eggplant, squash, bell pepper, tomatoes, field mushrooms, onion, olives

370₽



390₽

ПРОШУТТО КОТТО ФУНГИ

Сыр «Моцарелла», пицца-соус, ветчина, шампиньоны

PROSCIUTTO COTTO FUNGHI

Mozarella cheese, pizza sauce, ham, field mushroom

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА СЫРА

- обогащает организм необходимыми полезными веществами: в сыре содержатся в высоком концентрированном проценте ценные жиры, белки, витамины (А, С, Е, D, В1, В2, В12 и РР), минеральные вещества (кальций, йод, фосфор, калий и другие), меланин и молочный сахар.
- улучшает обменные процессы организма;
- имеет успокаивающее и антистрессовое действие, улучшает сон и нормализует кровяное давление, улучшается зрение и состояние кожи;
- как источник кальция, способствует укреплению костей и росту организма, а также повышает работоспособность в течение всего дня.



ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА

КВАДРО ФОРМАДЖИ

Сырный соус, сыры «Рокфорти»,
«Моцарелла», «Пармезан», «Бри»

520₽

QUATTRO FORMAGGI

Cheese sauce, Roquefort,
Mozarella, Parmesan, Brie



460₽

ПО-ДОМАШНЕМУ

С курицей. Сыр «Моцарелла»,
пицца-соус, руккола, помидоры,
сыр «Пармезан»

HOMEMADE-STYLE PIZZA

With chicken. Mozzarella cheese,
pizza sauce, rocket salad, tomatoes,
Parmesan cheese



ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ПАВЛОВОЙ

Воздушное бэзе с заварным кремом и свежими сезонными ягодами и фруктами

260 ₺



260 ₺

МЕДОВИК

Бисквитный десерт с нежным сливочно-медовым вкусом

HONEY CAKE

Biscuit cake with delicate creamy honey flavour

НАПОЛЕОН

Нежный слоёный торт, пропитанный заварным кремом

290 ₺

NAPOLEON

Tender cake of puff pastry with custard cream



290 ₺

ТИРАМИСУ

Итальянский десерт с кофейным оттенком, приготовленный из сыра «Маскарпоне» и бисквитного печенья «Савоярди»

TIRAMISU

Coffee-flavored Italian dessert with Mascarpone cheese and savoiardi

ДЕСЕРТЫ



260₽

ПАННА-КОТТА

Северо-итальянский десерт из сливок с ягодным соусом

PANNACOTTA

An Italian dessert of sweetened cream with berry sauce

ЧИЗКЕЙК

Нежный десерт из творожного сыра на основании из печенья, покрытый шоколадной глазурью

CHEESECAKE

Delicate dessert consisting of a cookie base and soft cream cheese layer topped with chocolate glaze

310₽



280₽

ШОКОЛАДНЫЙ ВОСТОРГ

Бисквит с бельгийским шоколадом и шариком мороженого

CHOCOLATE DELIGHT

Sponge cake with Belgian chocolate and a scoop of ice cream



ДЕСЕРТЫ

ФРУКТЫ

Фруктовая тарелка
из сезонных фруктов

FRUIT

Seasonal fruit platter

590 ₺



410 ₺

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ ФЛАМБЕ

Фруктово-ягодный десерт
из бананов, обжаренных
в карамели, и сезонных ягод
с шариком мороженого

FRUIT FLAMBE

Dessert made of banana with
a glaze of caramel sauce, seasonal
berries, and served with ice-cream

РЕСТОРАН ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНЕСТИ ИЗМЕНЕНИЯ В
ОФОРМЛЕНИИ БЛЮДА