

МЕНЮ



ЗАКУСКИ

Фруктовая тарелка фрукты по сезону	300 г	350
Сырное ассорти дор-блю, с белой плесенью, масдам, пармезан, чеддер, мёд, орех	40*5 / 40 / 10 г	750
Мясное ассорти колбасы в асс. (4 вида), черри	40*4 / 40 г	750
Овощная нарезка черри, перец болгарский, огурец, помидор, зелень	30 / 100 / 150 / 150 г	450
Семга слабосоленая	120 г	450
Грибы маринованные с маринованным луком и маслом	150 / 30 / 10 г	450
Оливки/маслины в пряном соусе	70 / 70 / 10 г	350
Сельдь с луком и картофелем	150 / 100 / 30 г	350
Буженина с солёностями и соусом	120 / 50 / 50 г	450
Закуска к пиву снэки / колбаски / сухарики		450
Брускетты, сет №1 креветочная, овощная, грибная		350
Брускетты, сет №2 с семгой, мясная, овощная		350
Креветки обжаренные с чесноком	130 / 10 г	700
Креветки острые с кунжутом	130 / 50 / 10 г	700
Жюльен с грибами шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр	150 / 20 / 50 / 10 г	450
Гренки чесночные с соусом*	150 / 50 г	300
Сырные палочки с соусом*	150 / 30 г	400

САЛАТЫ

Гриль-салат

говядина, перец болгарский,
кабачки, салат айсберг, соус чили

250 г

550

Тёплый салат григорианский

перец болгарский, грибы, креветки,
соус чили, соевый соус

250 г

550

Цезарь с креветками

салат айсберг, черри, яйцо
перепелиное, креветки обжаренные,
сухарики, сыр пармезан, соус

230 г

550

Цезарь с курицей

салат айсберг ,черри, яйцо перепелиное,
мясо птицы, сухарики, сыр пармезан

230 г

500

Греческий салат

перец болгарский, огурец,
помидоры, салат айсберг ,
сыр, масло, зелень

230 г

500



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Грибной крем-суп 300 мл 450

шампиньоны, бульон,
лук репчатый, сливки

Сырный крем-суп 300 мл 450

сыр, бульон, сливки

Суп куриный 300 мл 350

с вермишелью и зеленью

Борщ 300 мл 350

со сметаной и зеленью

Солянка 300 мл 350

со сметаной и зеленью

Тыквенный 300 мл 350

суп-пюре с креветками

Окрошка 300 мл 350

с ветчиной на хлебном квасе
(по сезону)

Сухарики 20 г 20

Хлебная корзинка 120 г 30

хлеб в ассортименте



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Говядина гриль 160 г **800**
с соусом* и зеленью

Шейка свиная гриль 160 г **650**
с картофелем беби и соусом

Индейка с брокколи 160 г **700**

Куриная грудка 160 г **650**
со сливочным маринадом и картофелем

Филе судака со спаржей 160 г **700**
в сливочном соусе

Стейк сёмги 160 г **800**
с соусом* и зеленью

Соте из свинины 300 г **700**
в чугунной сковороде
с картофелем и томатом

Соте из сёмги 300 г **750**
в чугунной сковороде с овощами и
брокколи в сливочном соусе

Соте овощное 300 г **600**
в чугунной сковороде

* Соусы к основным блюдам

томатный, барбекю, сырный, соевый, острый чили,
гранатовый, горчичный



ГАРНИРЫ

Овощи гриль 200 г **650**

перец болгарский, грибы шампиньоны,
лук репчатый, кабачок

Спаржа с кедровым орехом 200 г **500**

в сливочном соусе

Брокколи 200 г **450**

с грецким орехом

Картофель беби 200 г **350**

Картофель фри 230 г **300**

Картофельное пюре 200 г **300**

Рис 200 г **250**

Соусы 50 г **50**

томатный, барбекю, сырный, соевый,
острый чили, гранатовый, горчичный

ПАСТА

Паста Карбонара 260 г **500**

паста, бекон, сливки, сыр

Паста Болоньезе 260 г **500**

паста, фарш мясной, сыр

Фетучини 260 г **500**

с ветчиной и грибами

паста, ветчина, шампиньоны, сыр

Фетучини 260 г **500**

с лососем и брокколи



ДЕСЕРТЫ

Мороженое * 150 г **350**

в ассортименте

Чизкейк * 150 г **300**

домашний

Фруктовый салат 200 г **300**

с йогуртом

Штрудель 150 / 50 г **350**

с мороженым

*** варианты дополнений к мороженому или чизкейку**

- Топпинг
- Миндальная стружка
- Шоколадные стружки
- Орешки
- Какао

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Чай в чайнике **250**

чёрный / зелёный / красный

Чайный коктейль с апельсином **300**

горячий жасминовый чай с добавлением
яблочного сока, слайсы апельсина и розмарин

Горячий шоколад **300**

Морс клюквенный **100**

Сок **100**

яблочный / апельсиновый / в ассортименте



Эспresso **150**

Американо **150**

Каппучино **200**

Мохито **300**

Молочный коктейль **300**

Смузи клубничный, с соком или молоком **300**

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Время работы ресторана:

7:30 - 10:30 Завтрак
12:00 - 23:00 Бар
13:00 - 22:00 Ресторан (горячие блюда)



Ресторан не работает
на доставку в номера.

Если у вас имеются какие-либо **пищевые ограничения**, сообщите о них официанту при заказе.

Обращаем ваше внимание, что наш ресторан **находится на территории отеля**, и первоначально готов обслуживать гостей, проживающих в номерах. При большой загрузке уточняйте, пожалуйста, возможность бронирования столика у администратора и время подачи блюд. Рекомендуются **оставить предзаказ**.

Мы стремимся к **атмосфере тихого и спокойного отдыха**, мы не проводим банкеты и другие мероприятия. Столики ресторана 4-местные, максимальное количество гостей в компании, для которой мы сможем предложить столик — **6 человек**, включая детей. Если вы посещаете ресторан с детьми, просим вас не оставлять их без присмотра, это важно для комфорта всех гостей.

Пустая посуда без обслуживания в ресторане предоставляется у администратора **за дополнительную плату**.



Наш ресторан **не сможет принять на хранение ваши продукты** или алкоголь, а также мы **не осуществляем приготовление блюд из ваших продуктов и внесение изменений в технологический процесс** приготовления блюда по желанию гостя. Надеемся, вы найдёте подходящие блюда в меню, а мы сделаем всё возможное, чтобы блюда были вкусными и доставили вам удовольствие!