



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Сельдь на Гренках с Обжаренным Мини-Картофелем (230) • ₽450

Филе сельди, красный лук, хлеб ржаной, мини картофель, чеснок, розмарин.

Тар-тар из Говядины (140) • ₽900

Говяжья вырезка, лук шалот, каперсы, куриный желток, помидорки черри, трюфельное масло, хлебные чипсы, микс салатных листьев.

Ⓥ Овощной Салат (175) • ₽440

Помидоры, огурцы, болгарский перец, микс салатных листьев, редис, лук.

Ⓥ Греческий Салат (190) • ₽550

Помидоры, огурцы, перец болгарский, лук красный, салат айсберг, маслины, сыр фета, крем бальзамик.

Салат с Лососем, Яйцом Пашот и Чесночным Хлебом (200) • ₽890

Лосось холодного копчения, помидоры черри, сельдерей, базилик, микс салат, яйцо пашот, чесночный хлеб, соус эстрагон.

Цезарь с Курицей (270) • ₽850

Листья Романо, обжаренная куриная грудка, крутоны, соус Цезарь, Пармезан.

Салат с Копченой Утиной Грудкой (195) • ₽750

Филе утки, огурец, запечённый болгарский перец, вяленые томаты, филе апельсина, микс салатных листьев, крем-бальзамик, ягодный соус.

Салат с Рваной Говядиной (150) • ₽650

Говяжьи щёчки, картофель пай, перец болгарский, огурцы маринованные, лук красный, микс салат, соус медово-горчичный.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Спинка Судака со Свекольным Ризотто (300) • ₽1050

С соусом лемонграсс и эстрагон.

Филе Запечённой Семги (300) • ₽1600

С обжаренным шпинатом, запечёнными цукини и соусом лемонграсс.

Котлеты из Шуки (110/150/50) • ₽850

С картофельным пюре и соусом тартар.

Цыплёнок-Табака на Гриле(360/60/40) • ₽1300

С гарниром из квашеной капусты и соусом аджика.

Курочка Конфи под Соусом Терияки с Рисом Жасмин (140/150) • ₽790

Куриный окорочок конфи, соус терияки, кунжут, рис, болгарский перец, морковь, фасоль стручковая, зеленый лук, чеснок, соевый соус.

Запечённое Филе Индейки (300) • ₽950

С пюре из цветной капусты и соусом фенхель.

Котлеты из Кролика (160/120/40) • ₽1300

С картофельным пюре и соусом из белых грибов.

Запечённые Свиные Рёбра в Соусе Барбекю (180/100) • ₽850

С салатом коул слоу.

Медальоны из Говядины с Перечным Соусом (255) • ₽2100

С миксом из салатных листьев и помидорами черри.

Томлёные Говяжьи Щёчки с Соусом Демиглас (140/170) • ₽1100

Подаются с картофельным пюре с лососем и трюфельным маслом.

ГАРНИРЫ

Овощи на Пару (180) • ₽250

Рис Жасмин Отварной (180) • ₽250

Картофельное Пюре (180) • ₽250

Картофель Фри (180) • ₽250

Овощи на Гриле (180) • ₽750

Фасоль Стручковая, Жаренная с Луком и Чесноком (180) • ₽250

Ⓥ Вегетарианское ⓄGF Без глютена

СУПЫ

Борщ с Говядиной (250/30) • ₽550

Со сметаной и свежей зеленью.

Крем-суп из Репы

с Опалённым Лососем (280) • ₽620

Нежный крем-суп на кокосовом молоке икрой летучей рыбы и тыквенными семечками.

Суп Дня (300) • ₽450

Спросите у нашего сотрудника

БУРГЕРЫ

Мобли Бургер (450/100) • ₽1400

Говяжья котлета, соленый огурец, помидор, бекон, укроп, сыр чеддер, лук красный, майонез, кетчуп, салат айсберг., салат коул слоу.

ПАСТА И РИЗОТТО

Ⓥ Ризотто со Шпинатом и Моцареллой (260) • ₽790

В сливочном соусе с тимьяном, чесноком и трюфельным маслом.

Лингвини с Лососем (290) • ₽920

С базиликом, петрушкой, помидорками черри, чесноком, тимьяном и песто из рукколы.

Спагетти Карбонара (280) • ₽650

Бекон, сливки, чеснок, розмарин, сырой желток, Пармезан.

ДЕСЕРТЫ

Ассорти Сыров (200/50/20) • ₽1200

Пармезан, Дор-блю, Камамбер, моцарелла, мед, грецкий орех, виноград, мята.

Чизкейк «Сицилия»(110/15) • ₽580

Подается с ванильным соусом и карамелизированной цедрой апельсина.

Тирамису Маскарпоне (110) • ₽480

Два слоя крема-сыра маскарпоне на печенье Савоярди, пропитаны кофе и украшены какао.

Шоколадный Фондан (70/60) • ₽550

С шариком ванильного мороженого.

Мороженое (60) • ₽180

Шарик клубничного, шоколадного или ванильного, на Ваш выбор.

Некоторые блюда меню могут содержать следы алкоголя. Блюда из рыбы могут содержать мелкие кости.

Ингредиенты блюд могут быть заменены в зависимости от наличия. Цены могут варьироваться от отеля к отелю. Все цены включают НДС 20%. Для тех у кого специальные диетические требования или аллергия, кто хочет узнать об ингредиентах, входящих в состав блюд, пожалуйста обратитесь к нашему сотруднику.