



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- (V) Хумус, чипсы из топинамбура, хрустящий багет (210) • **₽600**
- (V) Дуэт брускетт (160) • **₽990**
Козий сыр, печеная свекла, груша Шардоне. Страчателла, рукола, вяленые томаты, песто грецкий орех.
- Сморреброд с сельдью (160) • **₽500**
- Тартар из говядины, картофель пай (155) • **₽1300**
Говяжья вырезка, соус белые грибы, трюфельное масло, лук шалот.
- (GF) (V) Салат овощной, сербская брынза, оливки Каламата (190) • **₽650**
- (V) Салат из хрустящего баклажана и томата, соус Терияки (190) • **₽650**
- (GF) Лосось Гравлак, соус Песто (160) • **₽1300**
Томаты черри, рукола, цитрусовая заправка.
- (GF) Салат филе цыпленка, трюфельно-цитрусовый айоли (190) • **₽950**
Микс зелени, огурец, фисташка.
- Салат ростбиф, эспума пармезан, ядра конопли (200) • **₽1400**
Рукола, томаты черри, Песто, трюфельное масло.
- (GF) (V) Зеленый салат, страчателла (210) • **₽950**
Кабачок, авокадо, огурец, редис, яблочно-ореховое пюре.
- (V) Жареный Бри (120/50) • **₽1200**
Чесночный хлеб, кленовый сироп.
- ## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
- (GF) Филе семги, соус Шампань (120/50/60) • **₽2200**
Запеченная семга, картофель пай, припущенный шпинат.
- Судак, лаймовый кимчи (100/40/80) • **₽1200**
Молодая капуста, соус лимонграсс.
- Котлеты из щуки (110/150/50) • **₽1350**
Картофельное пюре, соус тартар.
- Кальмар, мини картофель (280/30) • **₽1750**
Артишок, маслины Каламато, чесночный хлеб.
- Томленные мидии, белое вино, чесночный хлеб (350) • **₽1600**
- Цыпленок терияки (140/150) • **₽1200**
Рис, овощи, масло кинзы.
- Утиная ножка конфи (170/140) • **₽1450**
Гречка, лук фри.
- Котлеты из кролика (130/120/50) • **₽1500**
Картофельное пюре, соус белые грибы.
- Томленные говяжьи хвосты (360) • **₽1600**
Кабачок, томат черри, лук шалот.
- (GF) Медальоны из говядины, соус Пепе Верде (140/120) • **₽2700**
- Томленные говяжьи щеки, соус Демиглас (120/150) • **₽1800**
Брандада лосось, лук фри, трюфельное масло.
- (GF) Ягненок, соус Рамеско (120/120/50) • **₽1600**
Кабачок, баклажан, кинза, лук шалот.
- Свинные ребра барбекю (200/100) • **₽1300**
Салат Коул Слоу.
- Бургер с говядиной (470) • **₽1800**
Бриошь, Чеддер, соленый огурец, томат, ферментированный красный лук.

(V) Вегетарианское (GF) Без глютена

СУПЫ

Суп дня (300) • **₽600**
Спросите у нашего сотрудника.

(GF) Борщ (290/50) • **₽850**
Говяжья щека, сметана, зелень.

Маре Россо (355/40) • **₽1400**
Кальмар, креветки, мидии, вонголе, чесночный хлеб.

ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто Лимонграсс, морепродукты (280) • **₽1500**
Креветки, вонголе, мидии, кальмар, масло эстрагон.

(GF) (V) Ризотто Бри, груша Шардоне (255) • **₽1200**
Пармезан, масло трюфельное.

Паста Кампанелле лосось (260) • **₽1400**
Шафран, томаты черри, базилик, икра тобико.

Спагетти, бекон, соус белые грибы (260) • **₽950**
Лук шалот, трюфельное масло.

(GF) (V) ГАРНИРЫ

Гречка, грибы, лук фри (180) • **₽350**
Картофельное пюре (180) • **₽350**
Шпинат, сливки (180) • **₽400**
Рис, овощи (180) • **₽350**
Картофель фри (180) • **₽350**
Овощи гриль, песто (180) • **₽700**

ДЕСЕРТЫ

- (GF) Крем-брюле (110) • **₽750**
Торт фисташка-шоколад (115) • **₽850**
Тирамису Маскарпоне (110) • **₽850**
Шоколадный фондан (130) • **₽850**
- (GF) Павлова (140) • **₽800**
- (GF) Мороженое (60) • **₽350**
Ваниль, шоколад, клубника.
- (GF) (V) Сорбет (60) • **₽350**
Малина, манго, лимон-лайм.
- (GF) (V) Фруктовое ассорти (450) • **₽1400**
- (GF) (V) Ассорти сыров (200/50/60) • **₽1800**
Пармезан, Бри, Дор Блю, козий сыр, мед, грецкий орех, виноград, мята.

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. Для тех у кого специальные диетические требования или аллергия, кто хочет узнать об ингредиентах, входящих в состав блюд, пожалуйста обратитесь к нашему сотруднику.



STARTERS

- (V) Hummus, Jerusalem artichoke chips, crispy baguette (210) • P600
- (V) Bruschetta duet (160) • P990
Goat cheese, roasted beetroot, Chardonnay pear. Stracciatella, arugula, sun-dried tomatoes, walnut pesto.
- Smorrebrod with herring (160) • P500
- Beef tartare, potato straws (155) • P1300
Beef tenderloin, white mushroom sauce, truffle oil, shallots.
- (GF)(V) Vegetable salad, Serbian bryndza cheese, Kalamata olives (190) • P650
- (V) Crispy eggplant & tomato salad, Teriyaki sauce (190) • P650
- (GF) Gravlax salmon, Pesto sauce (160) • P1300
Cherry tomatoes, arugula, citrus dressing.
- (GF) Chicken fillet salad, truffle-citrus aioli (190) • P950
Mixed salad, cucumber, pistachio.
- Roast beef salad, Parmesan espuma, hemp seeds (200) • P1400
Arugula, cherry tomatoes, Pesto, truffle oil.
- (GF)(V) Green salad, stracciatella (210) • P950
Zucchini, avocado, cucumber, radish, apple-nut puree.
- (V) Fried Brie (120/50) • P1200
Garlic bread, maple syrup.

MAINS

- (GF) Salmon fillet, Champagne sauce (120/50/60) • P2200
Baked salmon, potato straws, wilted spinach.
- Pikeperch, lime kimchi (100/40/80) • P1200
Cabbage, lemongrass sauce.
- Pike cutlets (110/150/50) • P1350
Mashed potatoes, tartar sauce.
- Squid, mini potatoes (280/30) • P1750
Artichoke, Kalamata olives, garlic bread.
- Braised mussels, white wine, garlic bread (350) • P1600
- Teriyaki chicken (140/150) • P1200
Rice, vegetables, green oil.
- Duck leg confit (170/40) • P1450
Buckwheat, fried onion.
- Rabbit cutlets (130/120/50) • P1500
Mashed potatoes, porchini sauce.
- Braised beef tails (360) • P1600
Zucchini, cherry tomatoes, shallot.
- (GF) Beef medallions, Pepe Verde sauce (140/120) • P2700
- Braised beef cheeks, Demi-glace sauce (120/150) • P1800
Brandade salmon, fried onion, truffle oil.
- (GF) Lamb, Romesco sauce (120/120/50) • P1600
Zucchini, eggplant, cilantro.
- Pork ribs BBQ (200/100) • P1300
Cole Slaw Salad
- Beef burger (470) • P1800
Brioche, Cheddar, pickled cucumber, tomato, fermented red onion.

SOUPS

- Soup of the day (300) • P600
Ask your server for today's choice.
- (GF) Borscht (290/50) • P850
Beef cheek, sour cream, herbs.
- Mare Rosso (355/40) • P1400
Squid, shrimps, mussels, vongole, garlic bread.

PASTA AND RISOTTO

- Risotto Lemongrass, seafood (280) • P1500
Shrimps, vongole, mussels, squid, tarragon oil.
- (GF)(V) Risotto Brie & Chardonnay Pear (255) • P1200
Parmesan, truffle oil.
- Campanelle pasta with salmon (260) • P1400
Saffron, cherry tomatoes, basil, tobiko.
- Spaghetti with bacon & porchini sauce (260) • P950
Shallot, truffle oil.

(GF)(V) SIDES

- Buckwheat, mushrooms, fried onion (180) • P350
- Mashed potatoes (180) • P350
- Spinach, cream (180) • P400
- Rice, vegetables (180) • P350
- French fries (180) • P350
- Grilled vegetables, pesto (180) • P700

DESSERTS

- (GF) Creme Brulee (110) • P750
- Pistachio Chocolate Cake (115) • P850
- Mascarpone Tiramisu (110) • P850
- Chocolate Fondant (130) • P850
- (GF) Pavlova (140) • P800
- (GF) Ice Cream (60) • P350
Vanilla, chocolate, strawberry.
- (GF)(V) Sorbet (60) • P350
Raspberry, mango, lemon-lime.
- (GF)(V) Fruit Platter (450) • P1400
- (GF)(V) Cheese Platter (200/50/60) • P1800
Parmesan, Brie, Dor Blue, goat cheese.

- (V) Vegetarian
- (GF) Gluten-Free

Some menu items may contain traces of alcohol. Fish dishes may contain small bones. Products are subject to change and availability. Prices may vary from hotel to hotel; all prices include VAT. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff.