



ДОСТУПНО К ЗАКАЗУ 12:00 – 22:30

## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

(V) Хумус с Чипсами из Топинамбура и Хрустящим Багетом (210) • **₽600**

Сморреброд с сельдью (160) • **₽500**

(V) Дуэт Брускетт (160) • **₽990**

Козий сыр, печеная свекла, груша Шардонэ, бальзамический крем, масло с эстрагоном, кедровые орешки. Сыр страчателла, руккола, вяленые томаты, печеный болгарский перец, песто из грецкого ореха.

(GF) (V) Овощной Салат с Сербской Брынзой и Оливками Каламата (190) • **₽650**

(GF) (V) Зеленый салат, страчателла (210) • **₽950**

Кабачок, авокадо, огурец, редис, яблочно-ореховое пюре.

(GF) Салат филе цыпленка, трюфельно-цитрусовый айоли (190) • **₽950**

Микс зелени, огурец, фисташка.

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Томленные мидии, белое вино, чесночный хлеб (350) • **₽1600**

Котлеты из Шуки (110/150/50) • **₽1350**

Картофельное пюре, соус тартар.

Цыпленок терияки (140/150) • **₽1200**

Рис, овощи, масло кинзы.

Котлеты из Кролика (160/120/40) • **₽1500**

Картофельное пюре, соус из белых грибов.

Томлёные Говяжьи Щёчки с Соусом Демиглас (140/170) • **₽1800**

Брандада из лосося, трюфельное масло.

Сибирские Пельмени (260/50) • **₽1100**

Сметана, зелень.

## ГАРНИРЫ

(GF) (V) 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**

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Салат Овощной (150) • **₽350**

(GF) (V) Суп-лапша Куриная, Отварное Яйцо (200) • **₽350**

Наггетсы Куриные, Картофель Фри, Кетчуп (110/100/60) • **₽600**

(V) Спагетти, Сливочное Масло, Сыр (150) • **₽400**

Котлетки из Индейки, Картофельное Пюре (110/100) • **₽600**

Сосиски, Картофельное Пюре, Кетчуп (90/150) • **₽550**

Птитим, Фрикадельки, Сливочный Соус (200) • **₽750**

Сырники, Клубничным Вареньем (140/60) • **₽520**

(GF) (V) Фруктовый Салат (200) • **₽500**

## СУПЫ

(GF) Борщ с Говядиной (250/30) • **₽850**  
Со сметаной и свежей зеленью.

Маре Россо (355/40) • **₽1400**

Кальмар, креветки, мидии, вонголе, чесночный хлеб.

Суп Дня (300) • **₽600**

Спросите у нашего сотрудника.

## БУРГЕРЫ

Бургер с говядиной (470) • **₽1800**

Бриошь, Чеддер, соленый огурец, томат, ферментированный красный лук, салат айсберг.

## ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто Милано с Морепродуктами (250) • **₽1350**

Креветки, вонголе, мидии, кальмар, масло эстрагон.

Спагетти, бекон, соус белые грибы (260) • **₽950**

Лук шалот, трюфельное масло.

## ДЕСЕРТЫ

(GF) (V) Ассорти Сыров (200/50/60) • **₽1800**  
Пармезан, Дор-блю, Бри, козий сыр, мед, грецкий орех, виноград, мята.

Торт фисташка-шоколад (115) • **₽850**

Тирамису Маскарпоне (110) • **₽850**

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

(GF) (V) Фруктовое Ассорти (450) • **₽1400**

Наценка за обслуживание – 10% от суммы заказа

(V) Вегетарианское (GF) Без глютена

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.



AVAILABLE 12:00 – 22:30

## STARTERS

- (V) Hummus with Jerusalem Artichoke Chips & Crispy Baguette (210) • P600  
Smorrebrod with herring (160) • P500
- (V) Bruschetta Duet (160) • P990  
Goat cheese, baked beetroot, Chardonnay pear, balsamic cream, tarragon oil, pine nuts.  
Stracatella cheese, arugula, sun-dried tomatoes, baked bell pepper, walnut pesto.
- (GF)(V) Vegetable Salad with Serbian Cheese & Kalamata Olives (190) • P650
- (GF)(V) Green salad, straciatella (210) • P950  
Zucchini, avocado, cucumber, radish, apple-nut puree
- (GF) Chicken fillet salad, truffle-citrus aioli (190) • P950  
Mixed salad, cucumber, pistachio.

## MAINS

- Braised mussels, white wine, garlic bread (350) • P1600
- Pike Cutlets (110/150/50) • P1350  
Mashed potatoes, tartare sauce.
- Teriyaki chicken (140/150) • P1200  
Rice, vegetables, green oil.
- Rabbit Cutlets (160/120/40) • P1500  
Mashed potatoes, porcini mushroom sauce.
- Stewed Beef Cheeks with Demi-glace Sauce (140/170) • P1800  
Salmon brandade, truffle oil.
- Siberian Dumplings (260/50) • P1100  
Sour cream, greens.

## (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

## KIDS

- (GF)(V) Vegetable Salad (150) • P280
- Chicken-Noodles Soup, Boiled Egg (200) • P350
- Chicken Nuggets, French Fries, Ketchup (110/100/60) • P550
- (V) Spaghetti, Butter, Cheese (150) • P350
- Turkey Cutlets, Mashed Potatoes (110/100) • P600
- Sausages, Mashed Potatoes, Ketchup (90/150) • P550
- Ptitim, Meatballs, Cream Sauce (200) • P750
- Cheesecakes, Strawberry Jam (140/60) • P520
- (GF)(V) Fruit Salad (200) • P500

## SOUPS

- (GF) Borscht with Beef (250/30) • P850  
With sour cream and fresh herbs.
- Mare Rosso (355/40) • P1400  
Squid, shrimps, mussels, vongole, garlic bread.
- Soup Of The Day (300) • P600  
Ask your server for today's choice.

## BURGERS

- Beef burger (470) • P1800  
Brioche, Cheddar, pickled cucumber, tomato, fermented red onion.

## PASTA AND RISOTTO

- Risotto Lemongrass, seafoods (280) • P1500  
Shrimps, vongole, mussels, squid, tarragon oil.
- Spaghetti with bacon & porcini sauce (260) • P950  
Shallot, truffle oil.

## DESSERT

- (GF)(V) Cheese Platter (200/50/60) • P1800  
Parmesan, Dor-blue, Brie, goat cheese, honey, walnut, grapes, mint.
- Pistachio Chocolate Cake (115) • P850
- Tiramisu Mascarpone (110) • P850  
Two layers of mascarpone cream cheese on Savoyardi cookies, soaked in coffee and decorated with cocoa.
- (GF)(V) Assorted Fruits (450) • P1400

There is a 10% of a bill –  
tray charge for room service.

(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.