



## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

### **Сельдь на Гренках с Обжаренным Мини-Картофелем (230) • ₹550**

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

### **Паназиатский Тар-тар из Говядины от Шефа (160) • ₹1200**

*Говяжья вырезка, перепелиный желток, икра палтуса, соуса устричный, соевый, ким-чи, трюфельное масло, креветочные чипсы, хлебные гренки.*

### **Атлантический Дуэт (100) • ₹1100**

*Филе тунца и марлина холодного копчения.*

### **(V) Греческий Салат (190) • ₹600**

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

### **(V) Овощной Салат (175) • ₹450**

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

### **Салат с Лососем, Яйцом Пашот и Чесночным Хлебом (200) • ₹1050**

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

### **Цезарь салат**

*Листья Романо, крутоны, соус Цезарь, Пармезан*

### **с Курицей (270) • ₹950**

### **с Креветками (220) • ₹1050**

### **Салат с Рваной Говядиной (150) • ₹750**

*Говяжья щёчка, картофель пай, перец болгарский, огурцы маринованные, лук красный, микс салат, соус медово-горчичный.*

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### **Спинка Трески со Свекольным Ризотто (300) • ₹1200**

*С соусом лемонграсс и эстрагон.*

### **Филе Запечённой Семги (300) • ₹2100**

*С обжаренным шпинатом, запеченными цуккини и соусом лемонграсс.*

### **Котлеты из Щуки (110/150/50) • ₹890**

*С картофельным пюре и соусом тартар.*

### **Курочка Конфи под Соусом Терияки с Рисом Жасмин (140/150) • ₹920**

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

### **Томленая Утиная Ножка с Гречей и Луком Фри (180/150) • ₹1050**

*На шкворчащей сковороде.*

### **Котлеты из Кролика (160/120/40) • ₹1050**

*С картофельным пюре и соусом из белых грибов.*

### **Запечённые Свиные Рёбра в Соусе Барбекю (180/100) • ₹990**

*С салатом коул слоу.*

### **Медальоны из Говядины с Перечным Соусом (255) • ₹2100**

*С миксом из салатных листьев и помидорами черри.*

### **Томлёные Говяжья Щёчки с Соусом Демиглас (140/170) • ₹1300**

*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) • ₹280**

### **Овощи на Гриле (180) • ₹600**

### **Фасоль Стручковая, Жаренная с Луком и Чесноком (180) • ₹350**

## СУПЫ

### **Борщ с Говядиной (250/30) • ₹650**

*Со сметаной и свежей зеленью.*

### **Том-ям Кунг (255/50) • ₹1050**

*Острый и ароматный тайский суп на кокосовом молоке с креветками и вешенками.*

*Подаётся с отварным рисом.*

### **Суп Дня (300) • ₹500**

*Спросите у нашего сотрудника*

## БУРГЕРЫ

### **Мобли Бургер (450/100) • ₹1300**

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

## ПАСТА И РИЗОТТО

### **Ризотто Милано с Морепродуктами (275) • ₹1300**

*С вонголе, креветками, кальмарами.*

### **Лингвини с Лососем (290) • ₹1320**

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

### **Спагетти Карбонара (280) • ₹750**

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

## ДЕСЕРТЫ

### **Ассорти Сыров (200/50/20) • ₹1500**

*Пармезан, Дор-блю, Камамбер, козий сыр, мед, грецкий орех, виноград, мята.*

### **Чизкейк «Сицилия» (110/15) • ₹620**

*Подаётся с ванильным соусом и карамелизированной цедрой апельсина.*

### **Тирамису Маскарпоне (110) • ₹600**

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

### **Шоколадный Фондан (70/60) • ₹580**

*С шариком ванильного мороженого.*

### **Мороженое (60) • ₹200**

*Шарик клубничного, шоколадного или ванильного, на Ваш выбор.*

### **Сорбет (60) • ₹200**

*Малиновый, манго или лимонно-лаймовый.*

*Шарик на Ваш выбор.*

(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 20%. Для тех у кого специальные диетические требования или аллергия, кто хочет узнать об ингредиентах, входящих в состав блюд, пожалуйста обратитесь к нашему сотруднику.



## STARTERS

Herring on Croutons with Fried Mini Potatoes (230) • P550  
Herring fillet, red onion, rye bread, mini potatoes, garlic, rosemary.

Pan-Asian Beef Tartare from the Chef (160) • P1200  
Beef tenderloin, quail yolk, halibut caviar, oyster sauce, soy sauce, kim chi, truffle oil, shrimp chips, bread croutons.

Atlantic Duo (100) • P1100  
Cold smoked tuna and marlin fillets.

(V) Vegetable Salad (175) • P450  
Fresh tomatoes, cucumbers, bell peppers, salad leaves mix, red radish, onion.

(V) Greek Salad (190) • P600  
Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onion, iceberg lettuce, olives, feta cheese, balsamic.

Salad with Salmon, Poached Egg and Garlic Bread (200) • P1050  
Cold smoked salmon, cherry tomatoes, celery, basil, salad mix, poached egg, garlic bread, tarragon sauce.

Caesar Salad  
Romano leaves, croutons, Parmesan, Caesar sauce.

with Chicken Breast (270) • P950

with Prawns (220) • P1050

Salad with Pulled Beef (150) • P750  
Beef cheeks, potato pie, bell pepper, pickled cucumbers, red onion, salad mix, honey mustard sauce.

## MAINS

Cod Back with Beetroot Risotto (300) • P1200  
With lemongrass and tarragon sauce.

Baked Salmon Fillet (300) • P2100  
With roasted spinach, baked zucchini and saffron lemongrass sauce.

Pike Cutlets (110/150/50) • P890  
With mashed potatoes and tartare sauce.

Teriyaki Chicken Confit with Jasmine Rice (140/150) • P920  
Chicken leg confit, teriyaki sauce, sesame seeds, rice, bell peppers, carrots, green beans, green onions, garlic, soy sauce.

Stewed Duck Leg with Buckwheat & Onion Fries (180/150) • P1050  
In a sizzling frying pan.

Rabbit Cutlets (160/120/40) • P1050  
With mashed potatoes and porcini mushroom sauce.

Pork Ribs Baked with BBQ sauce (180/100) • P990  
With coleslaw.

Beef Medallions with Pepper Sauce (255) • P2100  
With a mix of lettuce leaves and cherry tomatoes.

Stewed Beef Cheeks with Demi-glace Sauce (140/170) • P1300  
Served with mashed potatoes with smoked salmon and truffle oil.

## SIDES

Steamed Vegetables (180) • P250

Boiled Jasmine Rice (180) • P250

Mashed Potato (180) • P250

French Fries (180) • P280

Grilled Vegetables (180) • P600

Green beans Fried with Onion and Garlic (180) • P350

(V) Vegetarian

(GF) Gluten-Free

## SOUPS

Borscht with Beef (250/30) • P650  
With sour cream and fresh herbs.

Tom Yam Kung (255/50) • P1050  
Spicy and fragrant Thai soup with coconut milk with prawns and oyster mushrooms. Served with boiled rice.

Soup Of The Day (300) • P500  
Ask your server for today's choice.

## BURGERS

Mobley Burger (450/100) • P1300  
Beef patty, pickle, tomato, bacon, dill, cheddar cheese, red onion, mayonnaise, ketchup, iceberg lettuce, coleslaw.

## PASTA AND RISOTTO

Risotto Milano with Seafood (275) • P1300  
With vongole, prawns and squid.

linguini with Salmon (290) • P1320  
With basil, parsley, cherry tomatoes, garlic, thyme and arugula pesto.

Spaghetti Carbonara (280) • P750  
Fried bacon, cream, garlic, rosemary, raw egg yolk, Parmesan.

## DESSERT

Cheese Platter (200/50/20) • P1500  
Parmesan, Dor-blue, Camembert, goat cheese, honey, walnut, grapes, mint.

Cheesecake «Sicily» (110/15) • P620  
A delicate dessert based on cottage cheese, cream, beater of red oranges and herbs. Served with vanilla sauce and caramelized orange zest.

Tiramisu Mascarpone (110) • P600  
Two layers of mascarpone cream cheese on Savoyardi cookies, soaked in coffee and decorated with cocoa.

Chocolate Fondant (70/60) • P580  
With vanilla ice-cream scoop.

Ice Cream (60) • P200  
Strawberry, chocolate or vanilla.  
One scoop of Your choice.

Sorbet (60) • P200  
Raspberry, mango or lemon-lime.  
One scoop of Your choice.