

ROOM SERVICE

Обслуживание в номере

Меню доступно до 22:30

• САЛАТЫ •

ОВОЩНОЙ САЛАТ С КРЕМОМ ИЗ БРЫНЗЫ И БАЗИЛИКА

Сыр брынза с салатом из зеленых листьев, сладкого запеченного перца, томатов, огурцов, испанских оливок, с заправкой из лимона и дижонской горчицы

ЦЕЗАРЬ С ФЕРМЕРСКОЙ КУРИЦЕЙ

Куриное филе, фаршированное кедровыми орешками и вялеными томатами, салат романо, перепелиное яйцо, пшеничными крутонаами и пармезаном

ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Креветки, салат романо, перепелиное яйцо, томаты черри, пшеничные крутоны и пармезан

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ДРАНИКАМИ

Микс салат со слабосоленым лососем домашнего приготовления и картофельными драниками с соусом из цветочного меда, дижонской горчицы и укропа

ТАЙСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Говяжья вырезка на салате из зеленых листьев и острых баклажанов, авокадо и филе апельсина с заправкой из лайма и васаби

• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •

ИСПАНСКИЕ ОЛИВКИ

В прованском маринаде



БИТЫЕ ОГУРЦЫ

Маринованные огурцы с чесноком, кинзой и кунжутом

ФИЛЕ СЕЛЬДИ С АРОМАТНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Сельдь-матьес с отварным картофелем, зеленью и красным луком

ВИТТЕЛО ТОНАТО

Томленая маринованная телятина с крем-соусом из тунца и каперсов

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Нежная говяжья вырезка с маринадом из коньяка и вустерского соуса, каперсов, корнишонов, померанской горчицы и канタбрейскими анчоусами, яйцо перепелиное

• СУПЫ •

КРЕМ-СУП ИЗ ХОККАЙДО-ТЫКВЫ И КОКОСОВОГО МОЛОКА

Идеальное сочетание куриного бульона, тыквы и кокосового молока, пикантная нота азиатских пряностей, зеленое масло

БОРЩ С ГОВЯЖИМИ ЩЕЧКАМИ

Ароматный говяжий бульон со свеклой и капустой, пшеничными пампушками и сметаной

ВИШИСУАЗ СО СЛАБОСОЛЕНЫМ ДОМАШНИМ ЛОСОСЕМ

Сливочный суп из картофеля и лука-порея, жульен из слабосоленого лосося и пшеничные крутоны

• ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ •

КРЕВЕТКИ ХАРУМАКИ

Тигровые креветки в фило-тесте с васаби-майонезом, соусом унаги, кинзой и кунжутом

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР

С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ

Запеченный камамбер в подаче с клюквенным соусом и хрустящим багетом

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С РОСТИБИФОМ

Пошированное яйцо с ростбифом на шпинате со сливочным кремом из вяленых томатов под голландским соусом на булочке бриошь

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ

Пошированное яйцо с лососем на шпинате со сливочным кремом из вяленых томатов под голландским соусом на булочке бриошь

• ОСНОВНЫЕ БЛЮДА •

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Фettучини с тигровыми креветками, морскими гребешками, мидиями и кальмарами с томатами черри и цукини в сливочном биске с зеленью

ГРИБНОЕ РИЗОТТО

Тирольское ризotto с терланским вином, белыми грибами и молочной пенкой

КУРИНЫЙ СЮПРЕМ С ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

Фермерская грудка на подушке из овощей с пюре из сельдерея и груши

ЯПОНСКИЙ СТЕЙК СО СВЕЖИМ САЛАТОМ

Говяжья вырезка в соусе кальби с салатом из зелени, моркови, цукини, зеленого яблока, огурца, кинзы и кунжутного масла

ЛОСОСЬ ИЗ ПЕЧИ С ОВОЩАМИ И ФИШ КАРАМЕЛЬЮ

Филе лосося на глазированных овощах с пюре из батата под соусом Рыбная карамель

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ В СОУСЕ МАДЕРА

Томленые говяжьи щечки, маринованные в мадере, с картофельным пюре, шпинатом в сливочном креме

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ

В КЛЮКВЕННОМ СОУСЕ

Конфированная утная ножка с грушей в красном вине, с красной капустой и клезом в клюквенном соусе

ТУРНЕДОС С ТРЮФЕЛЬНЫМ ДЕМИГЛАСОМ

Говяжье филе с паштетом из гусиной печени, с картофельным муслином и грибами а-ля-креме и трюфельным демигласом

ПРЕМИУМ МРАМОРНЫЙ РИБАЙ

Рибай из австралийской говядины премиум-класса, микс салат, картофель по-деревенски с соусом Фоэт

130 г / 770

250 г / 910

180 г / 1080

180 г / 1080

300 г / 890

300 г / 890

270 г / 980

300 г / 1710

280 г / 1650

300 г / 1280

140/80/50 г / 1280

280 г / 1710

300 г / 3500

• ЯПОНСКОЕ МЕНЮ •

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ	300 г / 890
Лосось, авокадо, апельсин, огурец; рис, соус гамадари, соус унаги, соус сладкий чили, кунжут	
ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ	230 г / 890
Креветки, авокадо, апельсин, огурец; рис, соус гамадари, соус унаги, соус сладкий чили, кунжут	
РОЛЛ С АВОКАДО	130/30/40 г / 610
Авокадо, рис, водоросли нори, соус унаги, кунжут	
РОЛЛ С УГРЕМ	140/30/40 г / 1210
Угорь, водоросли нори, рис, соус унаги, кунжут	
РОЛЛ ОСТРЫЙ КРАБ	150/30/40 г / 510
Суриими, огурец, лук зеленый, рис, водоросли нори, соус спайси	
РОЛЛ ОБОЖЖЕННАЯ ФИЛАДЕЛЬФИЯ	210/30/40 г / 1210
Креветки, лосось, огурец, сыр творожный, рис, водоросли нори, соус унаги, икра тобико	
РОЛЛ АЛЯСКА С КРАБОМ И ЛОСОСЕМ	180/30/40 г / 810
Лосось, суриими, огурец, сыр творожный, рис, водоросли нори, майонез, соус унаги, икра тобико	
РОЛЛ ЗЕЛЕНЫЙ ДРАКОН С УГРЕМ И АВОКАДО	300/30/40 г / 1010
Угорь, авокадо, рис, водоросли нори, соус унаги, икра тобико	
КАЛИФОРНИЯ МАКИ	230/30/40 г / 810
Суриими, авокадо, огурец, рис, водоросли нори, майонез, икра тобико	
ФИЛАДЕЛЬФИЯ С КРЕВЕТКОЙ	240/30/40 г / 910
Креветки, авокадо, сыр творожный, рис, водоросли нори, соус унаги, кунжут	
САШИМИ ЛОСОСЬ	290 г / 1210
Лосось, водоросли вакаме, огурец, морковь, лимон	

• БЛЮДА НА КОМПАНИЮ •

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ	500 г / 980
Томаты, огурцы, перец сладкий, редис, морковь, зелень	
АССОРТИ СОЛЕННЫЙ	450 г / 810
Томаты, огурцы, перец острый, черемша, капуста, кукуруза-мини	
АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ	350 г / 1410
Подается с медом, орехами, виноградом и сухофруктами	
АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ И КОЛЧЕНОСТЕЙ	350 г / 1610
Парма, брезаола, буженина, ростбиф, горчица, хрен, грissini	

• ДЕСЕРТЫ •

КРЕМЕ-БРЮЛЕ	120 г / 590
Нежный крем с ванилью и карамельной корочкой	
МЕДОВИК	120 г / 480
С ягодным соусом	
ТАРТ ТАТИН	120 г / 480
Яблочный пирог с мороженым из попкорна	



ОСТРОЕ БЛЮДО



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, скажите об этом Вашему официанту.