

ЗАВТРАК

BREAKFAST | 08:00-12:00

Завтрак Марриотт Marriott Breakfast



Классический скрэмбл из куриных яиц, хашбрауны, авокадо с зелёным маслом, микс-салата, бобы эдамаме, сыр рикотта, с дополнением на ваш выбор:

Classic scramble of chicken eggs, hash browns, avocado with green butter, salad mix, edamame beans, ricotta cheese, with an addition of your choice:

с креветками with shrimp		410 г	1350 P
со слабосоленой форелью with lightly salted trout		410 г	1350 P
с куриной грудкой with chicken breast		450 г	1350 P
с тамбовским окороком with Tambov ham		410 г	1350 P
с ростбифом with roast beef		410 г	1350 P

Английский завтрак English breakfast



350 г 950 P

Глазунья из двух яиц, свиная колбаска, золотистый бекон, обжаренные шампиньоны, картофельный хашбраун, белая фасоль, подаётся с домашней бриошью

Two egg glaze, pork sausage, golden bacon, fried mushrooms, potato hash brownies, white beans, served with homemade brioche

Омлет Omelette



Воздушный омлет с начинкой из авокадо, шпината и сливочного сыра, подаётся с соусом зелёный песто и домашней бриошью. Начинка на выбор:

An airy omelet stuffed with avocado, spinach and cream cheese, served with Green Pesto sauce and homemade brioche. Filling to choose from:

со слабосоленой форелью with lightly salted trout		280 г	950 P
с ростбифом with roast beef		280 г	950 P
с тамбовским окороком with Tambov ham		280 г	950 P

Глазунья Fried egg



100 г 450 P

Омлет Omelette



150 г 650 P

Скрэмбл Scramble



150 г 650 P

Шакшука Shakshuka



Глазунья в соусе из розовых томатов, сладкого перца, репчатого лука и зелени, подаётся с домашней чабаттой
Fried eggs in a sauce of pink tomatoes, sweet peppers, onions and herbs, served with homemade ciabatta

из куриных яиц from chicken eggs		300 г	750 P
из перепелиных яиц from quail eggs		320 г	850 P

Яйцо Бенедикт Egg Benedict



Домашняя бриошь со шпинатом, яйцом пашот, голландским соусом, с начинкой на ваш выбор:

Homemade brioche with spinach, poached egg, hollandaise sauce with filling of your choice:

со слабосоленой форелью with lightly salted trout		180 г	850 P
с ростбифом with roast beef		180 г	850 P
с тамбовским окороком with Tambov ham		180 г	850 P

Добавки к блюдам из яиц Additives to egg dishes

Форель слабосоленая Lightly salted trout		50 г	490 P
Тамбовский окорок Tambov ham		50 г	350 P
Домашняя бриошь Homemade Brioche		50 г	100 P
Бекон Bacon		20 г	150 P
Сыр страчателла Strachatella cheese		30 г	250 P
Сыр рикотта Ricotta Cheese		30 г	250 P
Томаты Tomatoes		20 г	85 P
Лук Onion		20 г	30 P
Перец болгарский Bulgarian pepper		20 г	85 P
Грибы Mushrooms		20 г	85 P



Оставьте отзыв
и получите приз!



глютен



без глютена



локальный
продукт



моллюски/
ракообразные



молоко



яйцо



рыба



арахис



орех



соя



доступны к заказу
в любое время



веган



блюдо
до 400 Ккал

ЗАВТРАК

BREAKFAST | 08:00-12:00

Каша, приготовленная на ваш выбор

Porridge made of your choice

Oatmeal / buckwheat / semolina / rice

овсяная	на воде	 	на молоке	  
гречневая	на воде		на молоке	
рисовая	на воде		на молоке	  
манная			на молоке	 

Корзина с выпечкой

Basket with pastries

Круассан, дениш, хлеб свежий и масло сливочное
Croissant, danish, fresh bread and butter

Блины
с ягодным соусом  200 г 450 P
Srape with berry sauce

Творожная запеканка
с карамельным соусом  190 г 590 P
*Cottage cheese casserole
with caramel sauce*

Добавки на ваш выбор

Additives of your choice

Сгущённое молоко <i>Condensed milk</i>		20 г	85 P
Джем <i>Jam</i>		50 г	150 P
Мёд <i>Honey</i>		20 г	85 P
Клубника <i>Strawberry</i>		20 г	190 P
Голубика <i>Blueberry</i>		20 г	150 P



Оставьте отзыв
и получите приз!

☾ Закуски

Snacks

Ассорти местных сыров



200 г 850 P

Assorted local cheeses

Сулугуни копчёный, сулугуни сливочный, копчёный сыр косичка, брынза, адыгейский. Подаётся с мёдом и орехами

Smoked suluguni, creamy suluguni, smoked pigtail cheese, cheese, Adyghe. Served with honey and nuts

Ассорти европейских сыров



200 г 1550 P

Assorted european cheeses

Грюйер, качотта с трюфелем, пармезан, бри с мёдом, орехами и сухофруктами

Gruyere, caciotta with truffle, parmesan, brie with honey, nuts and dried fruits

Ассорти мясных деликатесов



240 г 1350 P

Assorted meat delicacies

Домашний куриный рулет, отварной говяжий язык, салями милано, ветчина, капиколло. Украшены корнишонами и каперсами

Homemade chicken roll, boiled beef tongue, salami milano, ham, capicollo. Decorated with gherkins and capers

Тарелка сезонных фруктов



500 г 750 P

A plate of seasonal fruits

Тарелка с рыбным ассорти



165 г 1250 P

Assorted fish plate

Форель копчёная, лосось гравлакс, сельдь, палтус копчёный

Smoked trout fish, salmon gravlax, smoked halibut, herring

Ассорти сезонных овощей



350 г 650 P

Assorted seasonal vegetables

Томаты розовые, огурец, сельдерей, перец болгарский, томаты черри, лук зелёный.

Подаётся со сметаной и зеленью

Pink tomatoes, cucumber, celery, bell pepper, cherry tomatoes, green onions. Served with sour cream and herbs

Ассорти солений



300 г 550 P

Assorted pickles

Огурцы солёные бочковые, морковь по-корейски, томаты черри маринованные, перец болгарский, патиссоны, мини-кукуруза

Barrel pickles, Korean carrot, pickled cherry tomatoes, bell pepper, squash and mini corn

☾ Тапас-бар

Tapas bar

Пивной сет



380 г 950 P

Beer Set

Чесночные гренки, картофель фри-лодочка, сыровяленые колбаски, суджук, обжаренный бекон, сыр косичка, подаётся с соусами айоли, тартар и коктейльным

Garlic croutons, French fries, dried sausages, sujuk, fried bacon, pigtail cheese, served with aioli sauces, tartar and cocktail

Обжаренные чесночные гренки из муромского хлеба с соусом дзадзики



150/30 г 350 P

Garlic murom bread croutons with dzadziki sauce

Жареные луковые кольца с соусом тартар



120/50 г 300 P

Fried onion rings with tartar sauce

Кольца кальмара с соусом тартар



260 г 800 P

Squid strips with tartar sauce

Куриные стрипсы с кетчупом



200 г 590 P

Chicken wings in ketchup

Обжаренные креветки с соусами сладкий чили и айоли



140/60 г 1250 P

Fried shrimp with sweet chili sauce and aioli



Оставьте отзыв
и получите приз!

Салаты

Salads 11:00-23:00

Салат зелёный Healthy salad



265 г 890 P

Ассорти листов салата, шпинат, авокадо, свежий огурец и бобы эдамаме под медово-цитрусовой заправкой
Assorted lettuce leaves, spinach, avocado, fresh cucumber and edamame beans with honey-citrus dressing

Цезарь с курицей Caesar with chicken



250 г 890 P

Цезарь с лососем гравлак Caesar with gravlax salmon



220 г 990 P

Цезарь с креветками Caesar with shrimp



230 г 990 P

Салат с ростбифом Roasted beef salad



250 г 990 P

Листья салата, шпинат, ростбиф, обжаренный мини картофель, куриное яйцо и томаты черри с медово-горчичной заправкой

Lettuce leaves, spinach, roast beef, fried mini potatoes, chicken egg and cherry tomatoes with honey mustard dressing

Салат с томатами и моцареллой Salad with tomatoes and mozzarella



250 г 990 P

Ассорти томатов черри с шариками моцареллы, листья салата с соусом зелёный песто и вишневым крем-бальзамиком

Assorted cherry tomatoes with mozzarella balls, lettuce leaves with green pesto sauce and cherry balsamic cream

Римская пицца Roman pizza

Маргарита Margareta



430 г 990 P

5 сыров 5 cheeses



400 г 1250 P

Пепперони Pepperoni



480 г 1250 P

Деревенская Rustic



500 г 1250 P

Сэндвичи

Sandwiches

Кесадилья Quesadilla



280/80 г 850 P

Обжаренная тортилья с начинкой из курицы, сыра чеддер, шампиньонов и лука шалот. Подается с гуакамоле, томатной сальсой и сметаной

Quesadilla Fried tortilla stuffed with chicken, cheddar cheese, mushrooms and shallots. Served with guacamole, tomato salsa and sour cream

Клуб-сэндвич Club sandwich



350 г 990 P

Тостовый хлеб, бекон, листья салата, розовые томаты, жареное яйцо, куриное филе, майонез. Подается с картофелем фри и кетчупом

Toast bread, bacon, lettuce leaves, pink tomatoes, fried egg, chicken fillet, mayonnaise. Served with French fries and ketchup

Бургер Burger



400 г 1100 P

Хлеб домашний, котлета из премиальной говядины, сыр чеддер, листья салата, огурцы солёные, томаты, лук фри, соус коктейльный. Подается с картофелем фри

Homemade bread, cutlet from premium beef, cheddar cheese, lettuce leaves, pickles, tomatoes, onion fries and cocktail sauce. Served with french fries

Золотой бургер Марриотт



600 г 1890 P

Хлеб домашний, котлета гриль двойная из премиальной говядины, сыр чеддер, бекон, листья салата, лук фри, огурцы солёные, томаты, сусальное золото, соусы BBQ и горчичный. Подается с картофелем фри лодочка

Homemade bread, double grilled cutlet from premium beef, cheddar cheese, bacon, lettuce leaves, onion fries, pickles, tomatoes, gold leaf bbq sauces and mustard. Served with french fri



Оставьте отзыв
и получите приз!

Супы

Soups 11:00-23:00

 Куриный бульон с лапшой и овощами
Chicken vermicelli soup



350 г 650 P

Сырный суп с копченой курицей
Cheese soup with smoked chicken



350 г 650 P

Насыщенный куриный бульон со сливочным сыром, копченой курицей, овощами и пастой ризо

Rich chicken broth with cream cheese, smoked chicken, vegetables and risotto pasta

 Традиционный борщ с говядиной
Traditional borscht with beef



300 г 750 P

Подаётся с салом, чесночными пампушками и сметаной

Served with lard, garlic croutons and sour cream

Том Ям
Tom yam



450 г 950 P

Острый тайский суп, приготовленный по авторскому рецепту с морепродуктами, грибами и томатами черри, подаётся с отварным рисом и долькой лайма

Spicy Thai soup made according to the author's recipe with seafood, mushrooms and cherry tomatoes, served with boiled rice and a slice of lime

Паста

Pasta

Спагетти болоньезе
Spaghetti bolognese



350 г 950 P

Фетучини карбонара
Fettuccine carbonara



330 г 950 P

Казаречче в сливочном соусе с креветками
Casarecce in cream sauce with shrimp



340 г 990 P

Гарниры

Side dishes

Картофельное пюре
Mashed potatoes



200 г 390 P

Картофель фри
French fries



150 г 390 P

Картофель мини
Mini potatoes



200 г 390 P

Рис басмати
Basmati rice



200 г 390 P

Овощи на пару
Steamed vegetables



200 г 390 P

Цукини на гриле
Grilled zucchini



100 г 390 P

Баклажаны на гриле
Grilled eggplant



100 г 390 P

Перец болгарский на гриле
Grilled bell pepper



100 г 390 P

Грибы на гриле
Grilled mushrooms



100 г 390 P

Томаты на гриле
Grilled tomatoes



100 г 390 P



Оставьте отзыв
и получите приз!

Основные блюда

Main dishes 11:00-23:00

-  **Стейк рибай**
Rib Eye Steak
350 г 4500 P
Подается с овощами гриль и перечным соусом
Served with grilled vegetables and pepper sauce
- Медальон из премиальной говяжьей вырезки на гриле**
Grilled premium beef medallion
230 г 2000 P
Подается с овощами гриль и перечным соусом
Served with with grilled vegetables and pepper sauce
- Бефстроганов**
Beef Stroganoff
300 г 1290 P
Говяжья вырезка с грибами в сливочном соусе на подушке из картофельного пюре
Beef tenderloin with mushrooms in cream sauce on a pillow of mashed potatoes
-  **Пельмени домашние с телятиной и свининой**
Homemade pelmeni with veal and pork
180/60 г 750 P
Подается с горчицей и сметаной
Served with mustard and sour cream
-  **Пельмени домашние с индейкой**
Homemade turkey pelmeni
180/60 г 650 P
Подается с горчицей и сметаной
Served with mustard and sour cream
-  **Шашлык из курицы**
Chicken skewer
375 г 990 P
Подается с овощами гриль, тортильей и соусом сацебели
Served with grilled vegetables, tortilla and satsebeli sauce
- Куриная грудка с картофельным пюре**
Chicken breast with mashed potatoes
280 г 750 P
Подается с зёрнами кукурузы, сливочно-грибным соусом и зелёным маслом с эстрагоном
Served with corn kernels, creamy mushroom sauce and green butter with tarragon
- Свинные рёбра барбекю**
BBQ pork rib
450 г 1350 P
Украшены фисташковой крошкой. Подаются с картофельными дольками и битыми огурцами
Decorated with pistachio crumbs. Served with potato slices and broken cucumbers
-  **Шашлык из креветок**
Shrimp skewer
220 г 1290 P
Подается с тортильей и кисло-сладким соусом
Served with tortilla and sweet and sour sauce
-  **Стейк из лосося**
Salmon steak
280 г 1950 P
Подается с овощами гриль, тортильей и соусом тартар
Served with grilled vegetables,
- Котлета из местной форели в сливочном соусе**
Cutlet of local trout in cream sauce
300 г 1250 P
Подается на подушке из пасты ризо со шпинатом и сливочным соусом, украшена красной икрой
Served on a pillow of riso pasta with spinach and cream sauce, decorated with red caviar
-  **Дорадо на гриле**
Grilled dorado
250 г 1350 P
- Филе местной форели на гриле с имбирным соусом**
Grilled fillet of local trout with ginger sauce
200/30 г 1250 P



Оставьте отзыв
и получите приз!

Десерты

Desserts 10:00-23:00

Бенто-торт
«Сочная смородина»  320 г 1500 P
Bento cake Juicy currant

Нежный крем и ароматный бисквит из черной смородины, мусс баваруа и марципан

Delicate cream and fragrant blackcurrant sponge cake, mousse bavarois and marzipan

Бенто-торт
«Нутелла с вишней»  380 г 1500 P
Bento cake Nutella with cherries

Бисквитные коржи с прослойкой вишневого желе, орехового крамбла, шоколада и мусса из нутеллы

Sponge cakes with a layer of cherry jelly, nut crumble, chocolate and nutella mousse

Латте  110 г 650 P
Latte

Изысканное сочетание кофейного крема, песочного теста и кунжута

An exquisite combination of coffee cream, shortbread dough and sesame seeds

Глинтвейн  150 г 550 P
Mulled wine

Желе из глинтвейна, ореховый крамбл и пряные карамельные яблоки

Mulled wine jelly, nutty crumble and spicy caramel apples

Фисташковая опера  110 г 750 P
Pistachio Opera

Мягкий фисташковый бисквит с воздушным абрикосовым муссом и кремом маракуйя с белым шоколадом

Soft pistachio sponge cake with airy apricot mousse and passion fruit cream with white chocolate

А-ля моти
Пряный мандарин  220 г 750 P
A la Mochi spicy Tangerine

Мандариновое желе с нежным кремом чиз и изысканным шоколадом

Tangerine jelly with delicate cream cheese and exquisite chocolates

А-ля моти Тирамису  160 г 600 P
A la mochi Tiramisu

Насыщенный кофейный ганаш с нежным кремом чиз, украшенный глазурью

Rich coffee ganache with delicate cream cheese, decorated with glaze

Трио мини десертов  120 г 790 P
A trio of mini desserts

Трио из нежных оригинальных десертов Брауни с фисташкой, Кофе с карамелью, Мадлен с корицей и яблоком

A trio of delicate original desserts Brownies with pistachio, Coffee with caramel, Madeleine with cinnamon and apple

Дубайский
шоколад с малиной  46 г 650 P
Dubai chocolate with raspberries

Бельгийский шоколад, фисташка и малиновый мармелад создают волшебную симфонию вкусов

Belgian chocolate, pistachio and raspberry marmalade create a magical symphony of flavors



Оставьте отзыв
и получите приз!

ЗАВТРАК

BREAKFAST | 08:00-12:00

Каша, приготовленная на ваш выбор

300 г 350 P

Porridge made of your choice

Oatmeal / buckwheat / semolina / rice

овсяная	на воде	 	на молоке	  
гречневая	на воде		на молоке	
рисовая	на воде		на молоке	  
манная			на молоке	 

Корзина с выпечкой



250 г 650 P

Basket with pastries

Круассан, дениш, хлеб свежий и масло сливочное

Croissant, danish, fresh bread and butter

Блины с ягодным соусом



200 г 450 P

Crape with berry sauce

Творожная запеканка с карамельным соусом



190 г 590 P

*Cottage cheese casserole
with caramel sauce*

Добавки на ваш выбор

Additives of your choice

Сгущённое молоко		20 г	85 P
<i>Condensed milk</i>			
Джем		50 г	150 P
<i>Jam</i>			
Мёд		20 г	85 P
<i>Honey</i>			
Клубника		20 г	190 P
<i>Strawberry</i>			
Голубика		20 г	150 P
<i>Blueberry</i>			



Оставьте отзыв
и получите приз!

☾ Закуски

Snacks

Ассорти местных сыров



200 г 850 P

Assorted local cheeses

Сулугуни копчёный, сулугуни сливочный, копчёный сыр косичка, брынза, адыгейский. Подаётся с мёдом и орехами

Smoked suluguni, creamy suluguni, smoked pigtail cheese, cheese, Adyghe. Served with honey and nuts

Ассорти европейских сыров



200 г 1550 P

Assorted european cheeses

Грюйер, качотта с трюфелем, пармезан, бри с мёдом, орехами и сухофруктами

Gruyere, caciotta with truffle, parmesan, brie with honey, nuts and dried fruits

Ассорти мясных деликатесов



240 г 1350 P

Assorted meat delicacies

Домашний куриный рулет, отварной говяжий язык, салями милано, ветчина, капиколло. Украшены корнишонами и каперсами

Homemade chicken roll, boiled beef tongue, salami milano, ham, capicollo. Decorated with gherkins and capers

Тарелка сезонных фруктов



500 г 750 P

A plate of seasonal fruits

Тарелка с рыбным ассорти



165 г 1250 P

Assorted fish plate

Форель копчёная, лосось гравлакс, сельдь, палтус копчёный

Smoked trout fish, salmon gravlax, smoked halibut, herring

Ассорти сезонных овощей



350 г 650 P

Assorted seasonal vegetables

Томаты розовые, огурец, сельдерей, перец болгарский, томаты черри, лук зелёный.

Подаётся со сметаной и зеленью

Pink tomatoes, cucumber, celery, bell pepper, cherry tomatoes, green onions. Served with sour cream and herbs

Ассорти солений



300 г 550 P

Assorted pickles

Огурцы солёные бочковые, морковь по-корейски, томаты черри маринованные, перец болгарский, патиссоны, мини-кукуруза

Barrel pickles, Korean carrot, pickled cherry tomatoes, bell pepper, squash and mini corn

☾ Тапас-бар

Tapas bar

Пивной сет



380 г 950 P

Beer Set

Чесночные гренки, картофель фри-лодочка, сыровяленые колбаски, суджук, обжаренный бекон, сыр косичка, подаётся с соусами айоли, тартар и коктейльным

Garlic croutons, French fries, dried sausages, sujuk, fried bacon, pigtail cheese, served with aioli sauces, tartar and cocktail

Обжаренные чесночные гренки из муромского хлеба с соусом дзадзики



150/30 г 350 P

Garlic murom bread croutons with dzadziki sauce

Жареные луковые кольца с соусом тартар



120/50 г 300 P

Fried onion rings with tartar sauce

Кольца кальмара с соусом тартар



260 г 800 P

Squid strips with tartar sauce

Куриные стрипсы с кетчупом



200 г 590 P

Chicken wings in ketchup

Обжаренные креветки с соусами сладкий чили и айоли



140/60 г 1250 P

Fried shrimp with sweet chili sauce and aioli



Оставьте отзыв
и получите приз!

Салаты

Salads 11:00-23:00

Салат зелёный Healthy salad



265 г 890 P

Ассорти листов салата, шпинат, авокадо, свежий огурец и бобы эдамаме под медово-цитрусовой заправкой
Assorted lettuce leaves, spinach, avocado, fresh cucumber and edamame beans with honey-citrus dressing

Цезарь с курицей Caesar with chicken



250 г 890 P

Цезарь с лососем гравлак Caesar with gravlax salmon



220 г 990 P

Цезарь с креветками Caesar with shrimp



230 г 990 P

Салат с ростбифом Roasted beef salad



250 г 990 P

Листья салата, шпинат, ростбиф, обжаренный мини картофель, куриное яйцо и томаты черри с медово-горчичной заправкой
Lettuce leaves, spinach, roast beef, fried mini potatoes, chicken egg and cherry tomatoes with honey mustard dressing

Салат с томатами и моцареллой Salad with tomatoes and mozzarella



250 г 990 P

Ассорти томатов черри с шариками моцареллы, листья салата с соусом зелёный песто и вишневым крем-бальзамиком

Assorted cherry tomatoes with mozzarella balls, lettuce leaves with green pesto sauce and cherry balsamic cream

Римская пицца Roman pizza

Маргарита Margareta



430 г 990 P

5 сыров 5 cheeses



400 г 1250 P

Пепперони Pepperoni



480 г 1250 P

Деревенская Rustic



500 г 1250 P

Сэндвичи

Sandwiches

Кесадилья Quesadilla



280/80 г 850 P

Обжаренная тортилья с начинкой из курицы, сыра чеддер, шампиньонов и лука шалот. Подается с гуакамоле, томатной сальсой и сметаной

Quesadilla Fried tortilla stuffed with chicken, cheddar cheese, mushrooms and shallots. Served with guacamole, tomato salsa and sour cream

Клуб-сэндвич Club sandwich



350 г 990 P

Тостовый хлеб, бекон, листья салата, розовые томаты, жареное яйцо, куриное филе, майонез. Подается с картофелем фри и кетчупом

Toast bread, bacon, lettuce leaves, pink tomatoes, fried egg, chicken fillet, mayonnaise. Served with French fries and ketchup

Бургер Burger



400 г 1100 P

Хлеб домашний, котлета из премиальной говядины, сыр чеддер, листья салата, огурцы солёные, томаты, лук фри, соус коктейльный. Подается с картофелем фри

Homemade bread, cutlet from premium beef, cheddar cheese, lettuce leaves, pickles, tomatoes, onion fries and cocktail sauce. Served with french fries

Золотой бургер Марриотт



600 г 1890 P

Golden burger Marriott

Хлеб домашний, котлета гриль двойная из премиальной говядины, сыр чеддер, бекон, листья салата, лук фри, огурцы солёные, томаты, сусальное золото, соусы BBQ и горчичный. Подается с картофелем фри лодочка

Homemade bread, double grilled cutlet from premium beef, cheddar cheese, bacon, lettuce leaves, onion fries, pickles, tomatoes, gold leaf bbq sauces and mustard. Served with french fri



Оставьте отзыв
и получите приз!

Супы

Soups 11:00-23:00

 Куриный бульон с лапшой и овощами   350 г 650 P
Chicken vermicelli soup

Сырный суп с копченой курицей   350 г 650 P
Cheese soup with smoked chicken

Насыщенный куриный бульон со сливочным сыром, копченой курицей, овощами и пастой ризо
Rich chicken broth with cream cheese, smoked chicken, vegetables and risotto pasta

 Традиционный борщ с говядиной   300 г 750 P
Traditional borscht with beef

Подаётся с салом, чесночными пампушками и сметаной
Served with lard, garlic croutons and sour cream

Том Ям  450 г 950 P
Tom yam

Острый тайский суп, приготовленный по авторскому рецепту с морепродуктами, грибами и томатами черри, подаётся с отварным рисом и долькой лайма
Spicy Thai soup made according to the author's recipe with seafood, mushrooms and cherry tomatoes, served with boiled rice and a slice of lime

Паста

Pasta

Спагетти болоньезе    350 г 950 P
Spaghetti bolognese

Фетучини карбонара    330 г 950 P
Fettuccine carbonara

Казаречче в сливочном соусе с креветками     340 г 990 P
Casarecce in cream sauce with shrimp

Гарниры

Side dishes

Картофельное пюре  200 г 390 P
Mashed potatoes

Картофель фри   150 г 390 P
French fries

Картофель мини  200 г 390 P
Mini potatoes

Рис басмати   200 г 390 P
Basmati rice

Овощи на пару    200 г 390 P
Steamed vegetables

Цукини на гриле    100 г 390 P
Grilled zucchini

Баклажаны на гриле    100 г 390 P
Grilled eggplant

Перец болгарский на гриле    100 г 390 P
Grilled bell pepper

Грибы на гриле    100 г 390 P
Grilled mushrooms

Томаты на гриле    100 г 390 P
Grilled tomatoes



Оставьте отзыв и получите приз!

Основные блюда

Main dishes 11:00-23:00

-  **Стейк рибай**
Rib Eye Steak
350 г 4500 P
Подается с овощами гриль и перечным соусом
Served with grilled vegetables and pepper sauce
- Медальон из премиальной говяжьей вырезки на гриле**
Grilled premium beef medallion
230 г 2000 P
Подается с овощами гриль и перечным соусом
Served with with grilled vegetables and pepper sauce
- Бефстроганов**
Beef Stroganoff
300 г 1290 P
Говяжья вырезка с грибами в сливочном соусе на подушке из картофельного пюре
Beef tenderloin with mushrooms in cream sauce on a pillow of mashed potatoes
-  **Пельмени домашние с телятиной и свининой**
Homemade pelmeni with veal and pork
180/60 г 750 P
Подается с горчицей и сметаной
Served with mustard and sour cream
-  **Пельмени домашние с индейкой**
Homemade turkey pelmeni
180/60 г 650 P
Подается с горчицей и сметаной
Served with mustard and sour cream
-  **Шашлык из курицы**
Chicken skewer
375 г 990 P
Подается с овощами гриль, тортильей и соусом сацебели
Served with grilled vegetables, tortilla and satsebeli sauce
- Куриная грудка с картофельным пюре**
Chicken breast with mashed potatoes
280 г 750 P
Подается с зёрнами кукурузы, сливочно-грибным соусом и зелёным маслом с эстрагоном
Served with corn kernels, creamy mushroom sauce and green butter with tarragon
- Свинные рёбра барбекю**
BBQ pork rib
450 г 1350 P
Украшены фисташковой крошкой. Подаются с картофельными дольками и битыми огурцами
Decorated with pistachio crumbs. Served with potato slices and broken cucumbers
-  **Шашлык из креветок**
Shrimp skewer
220 г 1290 P
Подается с тортильей и кисло-сладким соусом
Served with tortilla and sweet and sour sauce
-  **Стейк из лосося**
Salmon steak
280 г 1950 P
Подается с овощами гриль, тортильей и соусом тартар
Served with grilled vegetables,
- Котлета из местной форели в сливочном соусе**
Cutlet of local trout in cream sauce
300 г 1250 P
Подается на подушке из пасты ризо со шпинатом и сливочным соусом, украшена красной икрой
Served on a pillow of riso pasta with spinach and cream sauce, decorated with red caviar
-  **Дорадо на гриле**
Grilled dorado
250 г 1350 P
- Филе местной форели на гриле с имбирным соусом**
Grilled fillet of local trout with ginger sauce
200/30 г 1250 P



Оставьте отзыв
и получите приз!

Десерты

Desserts 10:00-23:00

Бенто-торт
«Сочная смородина»  320 г 1500 P
Bento cake Juicy currant

Нежный крем и ароматный бисквит из черной смородины, мусс баваруа и марципан

Delicate cream and fragrant blackcurrant sponge cake, mousse bavarois and marzipan

Бенто-торт
«Нутелла с вишней»  380 г 1500 P
Bento cake Nutella with cherries

Бисквитные коржи с прослойкой вишневого желе, орехового крамбла, шоколада и мусса из нутеллы

Sponge cakes with a layer of cherry jelly, nut crumble, chocolate and nutella mousse

Латте  110 г 650 P
Latte

Изысканное сочетание кофейного крема, песочного теста и кунжута

An exquisite combination of coffee cream, shortbread dough and sesame seeds

Глинтвейн  150 г 550 P
Mulled wine

Желе из глинтвейна, ореховый крамбл и пряные карамельные яблоки

Mulled wine jelly, nutty crumble and spicy caramel apples

Фисташковая опера  110 г 750 P
Pistachio Opera

Мягкий фисташковый бисквит с воздушным абрикосовым муссом и кремом маракуйя с белым шоколадом

Soft pistachio sponge cake with airy apricot mousse and passion fruit cream with white chocolate

А-ля моти
Пряный мандарин  220 г 750 P
A la Mochi spicy Tangerine

Мандариновое желе с нежным кремом чиз и изысканным шоколадом

Tangerine jelly with delicate cream cheese and exquisite chocolates

А-ля моти Тирамису  160 г 600 P
A la mochi Tiramisu

Насыщенный кофейный ганаш с нежным кремом чиз, украшенный глазурью

Rich coffee ganache with delicate cream cheese, decorated with glaze

Трио мини десертов  120 г 790 P
A trio of mini desserts

Трио из нежных оригинальных десертов Брауни с фисташкой, Кофе с карамелью, Мадлен с корицей и яблоком

A trio of delicate original desserts Brownies with pistachio, Coffee with caramel, Madeleine with cinnamon and apple

Дубайский
шоколад с малиной  46 г 650 P
Dubai chocolate with raspberries

Бельгийский шоколад, фисташка и малиновый мармелад создают волшебную симфонию вкусов

Belgian chocolate, pistachio and raspberry marmalade create a magical symphony of flavors



Оставьте отзыв
и получите приз!