



МЕНЮ  
РЕСТОРАНА

---

ROOM  
SERVICE



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Цена, Р

<b>Сырное плато</b> Нарезка из сыра манчего, лейдена с тмином, пармезана, Сент-мора, Шевра в обсыпке прованских трав. Подается с медом, грецким орехом, сезонными ягодами.	165/30гр	<b>1730</b>
<b>Мясные деликатесы</b> Тонкая нарезка бастурмы, филе вяленой утки, сыровяленых колбас из говядины, брезаолы из свинины Чоризо. Подается с маринованными артишоками и консервированными каперсами.	200гр	<b>1750</b>
<b>Рыбное плато</b> Нарезка из форели слабой соли, ассорти рыб холодного копчения - масляная, черноморский горбыль, палтус. Подается со смесью сливочного масла и вяленых томатов.	180гр	<b>1850</b>
<b>Казылык</b> Нарезка сыровяленой конины с зеленью.	210гр	<b>1850</b>
<b>Ассорти маринованных грибов</b> Маринованные шампиньоны, грузди, опята под заправкой из пряного масла с красным луком.	145гр	<b>550</b>
<b>Филе сельди</b> Слабосоленая сельдь с красным луком, обжаренным молодым картофелем и зеленью.	190гр	<b>550</b>
<b>Рулетики из запеченного перца</b> Запеченный сладкий перец, творожный сыр с красной рыбой и зеленью.	150гр	<b>1270</b>
<b>Домашнее лечо собственного приготовления</b> Томленый с розовыми томатами сладкий перец, подается с тостами из бородинского хлеба.	160гр	<b>650</b>
<b>Копченая конская холка с горчицей, сливочным хреном и бородинским хлебом</b> Томленый с розовыми томатами сладкий перец, подается с тостами из бородинского хлеба.	160гр	<b>850</b>
<b>Антипасти</b> Сочетание сыров пармезан, Шевра под прованскими травами, мясных деликатесов брезаолы, вяленого утиного филе, сезонных ягод, маслин Каламат.	210гр	<b>1550</b>
<b>Зеленые томаты собственного посола</b> Зеленые томаты собственного посола с ялтинским луком и чесноком.	340гр	<b>690</b>

<b>Меладзана</b> Запеченный баклажан с болгарским перцем, сыром фета, томатами и зеленью.	160гр	<b>580</b>
<b>Утиный паштет с вареньем из молодого грецкого ореха и воздушной бриошью</b> Томленое утиное мясо с ароматными, обжаренными овощами, луком, морковью, сельдереем и нежным сливочном маслом. Подается на картофельной бриоши с вареньем из молодого грецкого ореха.	160гр	<b>890</b>
<b>Капрезе</b> Нарезанные слайсами томаты и моцарелла с соусом песто, бальзамическим крем-соусом и оливковым маслом, посыпается кедровым орехом. Подается с салатом руккола.	195гр	<b>720</b>
<b>Страчателла с фокаччей, песто, бальзамическим кремом, свежими томатами</b> Сыр страчателла с дольками розовых томатов, политые соусом песто, бальзамическим крем-соусом. Подается с гренками из фокаччи и фисташками.	165гр	<b>980</b>
<b>Гуакамоле с креветками и томатами конкассе</b> Пюре из авокадо с вялеными томатами, перцем чили, соком лайма, свежей кинзой, подается с жареными хвостами тигровых креветок, томатами конкассе и гренками из фокаччи.	165гр	<b>970</b>
<b>Хумус из тыквы</b> Хумус из запеченной мякоти тыквы, подается с нарезанной карамелизированной тыквой и гренками из злакового хлеба.	150гр	<b>870</b>
<b>Овощное ассорти</b> Нарезка из свежих огурцов, болгарского перца, сочных томатов, красного лука, зелени. Подается со сметанным соусом.	400гр	<b>880</b>
<b>Соленья</b> Нарезанные зеленые томаты, огурцы, капуста по-грузински, маринованная черемша, маринованный чеснок. Подается с зеленью и свежим луком.	400гр	<b>930</b>
<b>Тартар из телятины</b> Мелко нарезанная вырезка телятина с каперсами, заправленная вустерским соусом, дижонской горчицей, соусом табаско, оливковым маслом. Подается с перепелиным яйцом, ялтинским луком и гренками из бородинского хлеба.	135гр	<b>1100</b>
<b>Севиче из черноморского горбыля с соусом юдзу и васаби</b>	135гр	<b>1380</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

<b>Итальянская пармиджана из баклажанов</b> Слайсы баклажанов, томатов и моцареллы, запеченные с томатным соусом и свежим базиликом под шапочкой из сыра пармезан.	230гр	<b>870</b>
<b>Мидии в соусе Том ям</b> Свежие мидии, томленные в соусе Том ям. Подаются с хрустящей чиабаттой.	350гр	<b>1150</b>
<b>Мидии в сливочном соусе</b> Свежие мидии, томленные в соусе из сливок и сыра Дор Блю. Подаются с хрустящей чиабаттой.	400гр	<b>1320</b>
<b>Баклажаны темпура с говядиной и сметанно-чесночным соусом</b> Слайсы баклажанов в темпурном кляре, фаршированные фаршем из телятины. Подаются со сметанно-чесночным соусом, свежей кинзой и перцем чили.	220гр	<b>720</b>
<b>Барабуля</b> Жареная черноморская барабуля, подается со свежим лимоном и сметанно-чесночным соусом	210/50гр	<b>1900</b>
<b>Запеченный камамбер с домашним клюквенным вареньем</b> Запеченный на чугунной сковороде камамбер в маринаде из меда, чеснока и тимьяна, подается с хрустящей чиабаттой и с вареньем из клюквы	150/70гр	<b>1150</b>
<b>Хашбраун с грибным соусом</b> Оладьи из мелко натертого картофеля со специями и чесноком, с соусом из белых грибов, шампиньонов, белого вина, сливок и лука шалот.	150гр	<b>680</b>
<b>Кутаб с нежным мясом теленка</b>	80гр	<b>450</b>
<b>Кутаб с сыром, шпинатом и зеленью</b>	80гр	<b>520</b>
<b>Мини-кыстыбый</b> Национальное блюдо Татарстана из бездрожжевого теста с начинкой из пюре картофеля. Подается со сметаной.	110/50гр	<b>380</b>
<b>Брускетта с форелью</b> Запеченный тартин с пряным маслом, творожным сыром, форелью слабой соли, свежим огурцом, редисом и икрой палтуса.	150гр	<b>860</b>
<b>Брускетта с креветками</b> Запеченный тартин с пряным маслом, тигровыми креветками, гуакамоле, пармезаном, рукколой и помидорками черри	150гр	<b>880</b>
<b>Брускетта с томленой говядиной, луковым кремом с соусом демиглас</b> Запеченный тартин с пряным маслом, томленой говядиной, луковым кремом и соусом демиглас	160гр	<b>920</b>

# САЛАТЫ

---

<b>Греческий</b> Салат из свежих томатов, огурцов, болгарского перца, красного лука, брынзы, маслин, заправленный оливковым маслом	190гр	<b>720</b>
<b>Цезарь с курицей</b> Сочные листья салата романо, заправленные фирменным соусом цезарь, с жареным куриным филе грудки, тертым сыром пармезан, помидорками черри и гренками из фокачки.	240гр	<b>880</b>
<b>Цезарь с форелью слабой соли</b> Сочные листья салата романо, заправленные фирменным соусом цезарь, с форелью слабой соли, тертым сыром пармезан, помидорками черри и гренками из фокачки.	220гр	<b>1370</b>
<b>Цезарь с креветками</b> Сочные листья салата романо, заправленные фирменным соусом цезарь, тигровые креветки на гриле, тертым сыром пармезан, помидорками черри и гренками из фокачки.	220гр	<b>1100</b>
<b>Теплый салат с телятиной</b> Микс салата из Лолло Россы, рукколы, шпината, вырезка из телятины, пикантная кунжутная заправка на основе кунжутного и оливкового масел, сока апельсина, лимона, соуса шрирачи, томаты, красный лук, кунжут, устричный соус.	150гр	<b>1050</b>
<b>Хрустящие баклажаны</b> С розовыми томатами, рукколой, соусом Табаджан, страчателлой, зернами граната.	190гр	<b>980</b>
<b>Салат с тигровыми креветками, авокадо, розовыми томатами</b> Жареные тигровые креветки со спелым авокадо, дольками розовых томатов, салатом руккола и соусом сладкий чили.	250гр	<b>1120</b>
<b>Морской оливье с форелью</b> Изысканный салат с форелью слабой соли, картофелем, зеленым горошком, фирменным соусом "Провансаль", морковью, яйцом, подается с красной икрой и перепелиным яйцом.	200гр	<b>890</b>
<b>Зеленый салат</b> Микс салата из рукколы, салата Лолло Россы, шпината, свежего цукини, авокадо, брокколи на пару, свежего огурца с бальзамической заправкой.	180гр	<b>680</b>
<b>Салат с куриной печенью и маринованной свеклой</b> Обжаренная куриная печень с запеченной маринованной свеклой с пюре из малины, смесью бальзамического уксуса и оливкового масла.	170гр	<b>750</b>
<b>Салат с ростбифом и соусом чимичурри</b> Ростбиф из вырезки телятины, микс салата из Лолло Россы, рукколы и шпината, запеченный болгарский перец, красный лук, помидорки черри, соус на основе оливкового масла и зелени.	190гр	<b>1220</b>
<b>Салат нисуаз с форелью на гриле</b> Микс салата из Лолло Россы, рукколы и шпината с молодым картофелем, красным луком, помидорками черри, перепелиным яйцом, заправкой из сока апельсина и лимона, оливкового масла, зернистой горчицы, меда и каперсов.	200гр	<b>1350</b>

## СУПЫ

---

<b>Пельмени с куриным бульоном</b> Пельмени из бездрожжевого теста с курицей, луком и специями, подаются в курином бульоне	340/40гр	<b>620</b>
<b>Борщ</b> Наваристый борщ с говядиной, подается с конским салом, маринованным чесноком, зеленым луком, сметаной и бородинским хлебом.	350/30/40гр	<b>730</b>
<b>Домашняя лапша</b> Подается с запеченным пирожком "треугольник" с начинкой из говядины, картофеля и лука.	300/70гр	<b>650</b>
<b>Суп с пельменями из форели</b> Пельмени с начинкой из форели, горбыля, лука, сливок в сочетании с наваристым рыбным бульоном.	250гр	<b>630</b>
<b>Уха по-фински</b> Уха из форели, горбыля, с молодым картофелем, помидорами черри и морковью на сливках.	380гр	<b>1550</b>
<b>Крем-суп из чечевицы и сельдерея с куриным филе</b>	340гр	<b>670</b>
<b>Шурпа из баранины</b> Наваристая шурпа из мяса баранины с картофелем, свежими помидорками, морковью и кинзой.	350гр	<b>1350</b>

## ГОРЯЧЕЕ

---

<b>Филе судака с картофельным пюре и сливочно-икорным соусом</b> Жареное филе судака с картофельным пюре, сливочным соусом и красной икрой.	270гр	<b>1280</b>
<b>Итальянская тальята из телятины</b> Сочная телячья вырезка с молодым жареным картофелем, шпинатом и перченым сливочным соусом с добавлением коньяка	250гр	<b>1450</b>
<b>Утка конфи с морковным пюре и соусом порту</b> Томленая утиная ножка конфи с морковным пюре с соусом демиглас и соусом порту из крепленого вина.	220гр	<b>1370</b>
<b>Филе черноморского горбыля</b> С брокколи и соусом вьерж из оливкового масла, томатов конкассе, мяты, лука шалот, маслин.	220гр	<b>2200</b>
<b>Рагу из мякоти баранины</b> Томленая мякоть баранины в томатном соусе с овощами, подается с лепешкой и свежей кинзой.	270гр	<b>1550</b>

<b>Филе грудки индейки с тартаром из овощей и соусом Дор Блю</b>	250гр	<b>970</b>
Маринованная грудка индейки в апельсиновом соке с тартаром из цукини, сладкого перца и моркови под сливочным соусом с сыром Дор Блю.		
<b>Томленые говяжьи щечки с картофельным муссом и соусом демиглас</b>	280гр	<b>1790</b>
<b>Бефстроганов с телятиной</b>	300гр	<b>1220</b>
Нежная телячья вырезка, томленая со сливками, белыми грибами и шампиньонами, подается с картофельным пюре и огурчиками корнишон.		
<b>Бифштекс с сыром и полбой в сливочном соусе</b>	280гр	<b>1470</b>
Рубленая котлета из говядины с копченым сулугуни, полбой в сливочном соусе с пармезаном.		
<b>Цыпленок корнишон</b>	370гр	<b>1150</b>
Обжаренный цыпленок с овощами-гриль: баклажаном, цукини, болгарским перцем и шампиньонами, под красным соусом на основе томатов и кинзы.		
<b>Брискет</b>	300гр	<b>1550</b>
Копченая грудка из мраморной говядины, приготовленная по технологии Low and Slow (долго и медленно) при низкой температуре в смокере. Подается с салатом из зеленых маринованных томатов с луком, чесноком и зеленью.		
<b>Паста с морепродуктами</b>	330гр	<b>1420</b>
Фетучини с тигровыми креветками, мидиями, вонголе, кальмарами под соусом из томатов, сливок, пармезана и свежего базилика.		
<b>Паста с креветками</b>	250гр	<b>880</b>
Орзо с тигровыми креветками под соусом Том ям с пармезаном.		
<b>Птитим с форелью, свежим шпинатом и трюфельным соусом</b>	270гр	<b>1370</b>
<b>Паста карбонара</b>	270гр	<b>870</b>
Спагетти с жареным беконом, луком под сливочным соусом.		
<b>Паста с трюфелем</b>	245гр	<b>1350</b>
Тальятелли с трюфельным соусом, сливками и сыром пармезан, предлагается порционно.		
<b>Ризотто с морским гребешком</b>	240гр	<b>1770</b>
Рис арборио, обжаренный с тимьяном и чесноком с добавлением белого вина, соуса песто, с морским гребешком и сыром пармезан.		
<b>Ризотто с телятиной</b>	230гр	<b>1320</b>
Рис арборио, обжаренный на оливковом масле с чесноком, тимьяном и луком с добавлением белого вина, томленный на курином бульоне, с вырезкой из телятины, соусом демиглас и сыром пармезан.		
<b>Каре баранины с нежным муссом из сельдерея и яблока с чатни из мяты и кинзы</b>	280гр	<b>3350</b>
<b>Стейк из карельской форели</b>		<b>2200</b>
С бланшированным шпинатом и соусом «Шафран»		

## ПИЦЦА

---

<b>Маргарита</b> Сыр моцарелла, базилик, томатный соус.	450гр	<b>980</b>
<b>Пицца 4 сыра с грушей</b> Пармезан, горгонзола, страчателла, моцарелла и груша, сливочный соус.	500гр	<b>1270</b>
<b>Пицца с морепродуктами</b> Тигровые креветки, мидии, кальмар, руккола, сыр моцарелла, томатный соус.	550гр	<b>1550</b>
<b>Пицца пеперони</b> Вяленая острая колбаса из свинины, перец халапеньо и сыр моцарелла, томатный соус.	450гр	<b>1250</b>
<b>Пицца с утиным филе</b> Утиное филе, сыр страчателла, томатный соус, сыр моцарелла.	500гр	<b>1580</b>
<b>Пицца с ростбифом</b> Сладкий перец, сыр моцарелла и ростбиф из вырезки телятины, томатный соус.	500гр	<b>1670</b>

## ВЫПЕЧКА

---

<b>Треугольник с говядиной</b> Татарское национальное блюдо: пирожок треугольной формы с говядиной, нежным картофелем и луком с добавлением топленого масла и специй.	60гр	<b>420</b>
<b>Элеш</b> Татарское национальное блюдо: пирожок круглой формы с куриным филе, луком с добавлением топленого масла и специй.	70гр	<b>350</b>
<b>Пирожок с капустой и грибами</b> Пирожок с капустой, шампиньонами и репчатым луком.	45гр	<b>250</b>
<b>Хачапури по-аджарски</b> Лодочка с сыром сулугуни и сырым куриным желтком.	290гр	<b>770</b>

<b>Расстегай с рыбой</b>	55гр	<b>280</b>
Пирожок из форели, трески, судака и лука с добавлением топленого масла и специй.		
<b>Самса с говядиной</b>	90гр	<b>450</b>
Пирожок из рубленой говядины, репчатого лука, зиры и черного перца		
<b>Самса с тыквой</b>	95гр	<b>370</b>
Пирожок с начинкой из рубленой тыквы, репчатого лука и специй		
<b>Осетинский пирог с картофелем</b>	350гр	<b>650</b>
<b>Осетинский пирог со шпинатом</b>	350гр	<b>770</b>
<b>Хлебная корзина</b>	190гр	<b>450</b>
<b>Бородинский хлеб</b> (из ржаной муки с добавлением красного солода, меда и обжаренного кориандра)		
<b>Злаковый хлеб</b> (с добавлением обжаренного кунжута, семян подсолнечника, семян льна, мака и с добавлением пшена)		
<b>Чиабатта</b> (на итальянской муке с добавлением оливкового масла)		
<b>Гриссини</b> (итальянские хлебные палочки с семенами кунжута)		
<b>Безглютеновый хлеб с томатами</b> (из рисовой и амарантовой муки, с добавлением свежего розмарина, вяленых томатов, свежего чеснока)		
<b>Амарантовые хлебцы</b> (из амарантовой муки с добавлением семян амаранта)		
<b>3 вида масла</b> (с песто, с томатами, с цитрусом)		

## ДЕСЕРТЫ

---

<b>Торт Венский</b>	120гр	<b>630</b>
Бисквит дакуаз с кокосовой стружкой, прослойкой из печенья, соленый шоколад с заварным сливочным кремом и шоколадной глазурью.		
<b>Тарт манго-маракуйя</b>	120гр	<b>550</b>
Тарт с нежным кремом из пюре маракуйи с семечкой, соусом из манго и итальянской меренгой.		
<b>Баскский чизкейк нутелла</b>	135гр	<b>620</b>
Нежный запеченный чизкейк с выраженным вкусом сливочного сыра, шоколада и фундука. Подается с соусом на основе шоколадно-ореховой пасты.		
<b>Морковно-тыквенный торт</b>	120гр	<b>540</b>
Пряный морковный бисквит с корицей, имбирем, грецким орехом с прослойкой заварного крема и запеченной тыквой, покрытый глазурью из белого шоколада. Подается с медовыми сферами.		
<b>Щербет с грецким орехом, арахисом и фисташками</b>	100гр	<b>550</b>





