

*Panorama*  
LOUNGE

**МЕНЮ**  
MENU



\*ОБСЛУЖИВАНИЕ 10%

---

[www.panorama-lounge.com.ua](http://www.panorama-lounge.com.ua)

**ЗАВТРАКИ****BREAKFASTS**

<b>ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ И ТОСТАМИ</b> SCRAMBLED EGGS WITH BACON AND TOASTS	150 гр	<b>29.00</b>
<b>ЯЙЦА ПАШОТ НА ТОСТАХ С РУККОЛОЙ И СЫРОМ ФЕТА</b> POACHED EGGS ON TOAST WITH RUCCOLA AND CHEESE FETA	230 гр	<b>58.00</b>
<b>ЯЙЦА-СКРЕМБЛ С ЛОСОСЕМ СЛАБОГО ПОСОЛА И КРАСНОЙ ИКРОЙ</b> SCRAMBLED EGGS WITH LIGHT-SALTED SALMON AND FISH-EGGS	250 гр	<b>70.00</b>
<b>ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ В СКОВОРОДКЕ</b> OMLETTE WITH VEGETABLES SERVED IN A FRYING PAN	200 гр	<b>60.00</b>
<b>СЕНДВИЧ С ЖАРЕНОЙ БРЫНЗОЙ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ</b> SANDWICH WITH FRIED BRYNDZA (FETA CHEESE) AND SUN-DRIED TOMATOES	170 гр	<b>37.00</b>
<b>ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С БЕКОНОМ И МИНИ-МОЦАРЕЛЛОЙ</b> A HOT SANDWICH WITH BACON AND MOZZARELLA	180 гр	<b>51.00</b>
<b>ОВСЯНАЯ КАША С ИЗЮМОМ И БАНАНОМ НА ЯБЛОЧНОМ ФРЕШЕ</b> OATMEAL PORRIDGE WITH RAISINS AND BANANA COOKED WITH FRESH APPLE JUICE	300 гр	<b>38.00</b>
<b>СЫРНИКИ С ИЗЮМОМ И СМЕТАНОЙ</b> COTTAGE CHEESE PANCAKE WITH RAISINS AND SOUR CREAM	250 гр	<b>39.00</b>

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ****COLD APPETIZERS**

<b>КАПРЕЗЕ ИЗ МИНИ-МОЦАРЕЛЛЫ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ В БУТЫЛКЕ</b> MINI-MOZZARELLA CAPRESE WITH CHERRY TOMATOES IN A BOTTLE СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ С МИНИ ШАРИКАМИ СЫРА МОЦАРЕЛЛА И СОУСОМ ПЕСТО ИЗ ДУШИСТОГО БАЗИЛИКА FRESH CHERRY TOMATOES WITH MINI-MOZZARELLA CHEESE BALLS AND PESTO SAUCE MADE OF FRAGRANT BASIL	210 гр	<b>110.00</b>
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ С ЖАРЕНЫМИ КАПЕРСАМИ</b> SALMON CARPACCIO WITH A CAPER BERRIES ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ЖАРЕНЫМИ КАПЕРСАМИ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ С ЛЕГКИМИ НОТАМИ РОЗМАРИНА, СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ХРУСТЯЩЕЙ РУККОЛОЙ SAMON FILLET WITH FRIED IN OLIVE OIL CAPERS WITH LIGHT FLAVOUR OF ROSEMARY, PARMESAN CHEESE AND CRISPY RUCCOLA	170 гр	<b>145.00</b>

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS



**ПРЯНАЯ ОДЕССКАЯ ТЮЛЬКА  
С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМИ ЖЕМЧУЖИНАМИ**  
SPICY ODESSA SPRAT WITH BALSAMIC PEARLS

180 гр **55.00**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS



**ПАШТЕТ ИЗ УТКИ  
С ПОВИДЛОМ ИЗ АЙВЫ**  
DUCK PASTY WITH QUEEN-APPLE JAM

230 гр **85.00**

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ****COLD APPETIZERS**

<b>ПРЯНАЯ ОДЕССКАЯ ТЮЛЬКА С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМИ ЖЕМЧУЖИНАМИ</b> SPICY ODESSA SPRAT WITH BALSAMIC PEARLS ФИЛЕ ТЮЛЬКИ С ПРЯНЫМ МАРИНАДОМ И КОПЧЕНЫМ МАСЛОМ, БАЛЬЗАМИЧЕСКИМИ ЖЕМЧУЖИНАМИ И МИНИ-БАГЕТАМИ SPRAT FILLET IN A SPICY MARINADE AND SMOKE OIL, BALSAMIC PEARLS AND MINI BAGUETTES	180 гр	<b>55.00</b>
<b>ЛОСОСЬ ШЕФ ПОСОЛА С КРЕМ-ФРЕШ И МЯКОТЬЮ ТОМАТОВ</b> CHEF SALTED SALMON WITH FRESH CREAM AND TOMATO PULP ЛОМТИКИ СЛАБОСОЛЕННОГО ЛОСОСЯ С КРЕМ-ФРЕШЕМ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И МЯКОТЬЮ ДОМАШНИХ ПОМИДОРОВ SLICES OF SALTED SALMON WITH HOMEMADE FRESH CREAM AND TOMATO PULP HOME	180 гр	<b>125.00</b>
<b>ПАШТЕТ ИЗ УТКИ С ПОВИДЛОМ ИЗ АЙВЫ</b> DUCK PASTY WITH QUEEN-APPLE JAM ВОЗДУШНЫЙ ПАШТЕТ ИЗ УТКИ С ТОСТАМИ ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО ХЛЕБА И ПОВИДЛОМ ИЗ АЙВЫ FLUFFY DUCK PASTY WITH HOME - MADE BREAD TOAST AND QUEEN – APPLE JAM	230 гр	<b>85.00</b>
<b>КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> VEAL CARPACCIO МАРИНОВАННАЯ ВЫРЕЗКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С МИКСОМ САЛАТНОЙ ЗЕЛЕНИ, СОУСОМ-БАЛЬЗАМИК И ЧИПСАМИ ИЗ СЫРА ПАРМЕЗАН MARINATED VEAL UNDERCUT WITH GREEN SALAD MIX, BALSAMIC SAUCE AND PARMESAN CHEESE CHIPS	200 гр	<b>115.00</b>
<b>МЯСНОЕ АССОРТИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> HOMEMADE ASSORTED MEAT ОТВАРНОЙ ЯЗЫК, БАЛЫК ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ, ДОМАШНЕЕ САЛО, РОСТБИФ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БУЖЕНИНА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ПОДАЕТСЯ С ХРЕНОМ, ГОРЧИЦЕЙ И ТОСТАМИ ИЗ БАГЕТА BOILED TONGUE, CURED FILLET OF TURKEY BREAST, HOMEMADE SALO (LARD), ROAST BEAF, HOMEMADE COLD BOILED PORK. IT IS SERVED WITH HORSERADISH AND MUSTARD SAUCES AND BAGUETTE TOASTS	200/60/40 гр	<b>145.00</b>
<b>СЫРНОЕ ПЛАТО</b> CHEESE PLATEAU МИНИАТЮРА ИЗ ЧЕТЫРЕХ ВИДОВ СЫРА С ЛУКОВЫМ ВАРЕНЬЕМ, ВИНОГРАДОМ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ MINIATURE MADE OF FOUR KINDS OF CHEESE WITH ONION JAM, GRAPES AND PUMPKIN SEEDS	200/50 гр	<b>175.00</b>
<b>МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ С УКРОПНЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b> MARINATED PEPPER – MUSHROOMS WITH POTATOES AND DILL-WEED МАРИНОВАННЫЕ ГРУЗДИ, МОХОВИКИ И ОПЯТА С УКРОПНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ДОМАШНИМ МАСЛОМ MARINATED PEPPER – MUSHROOMS, MOSSINESS MUSHROOMS AND HONEY FUNGUS WITH DILL-WEED POTATOES AND HOME – MADE SUN-FLOWER OIL	230 гр	<b>45.00</b>
<b>ДОМАШНЕЕ САЛО С МАРИНОВАННЫМ ЧЕСНОКОМ</b> HOMEMADE SALO (LARD) WITH MARINATED GARLIC	150 гр	<b>47.00</b>

САЛАТЫ

SALADS



**САЛАТ С ГРУЗДЯМИ, МАЛОСОЛЬНЫМИ  
ОГУРЦАМИ И ПЕРЕПЕЛИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ**  
SALAD WITH PEPPER – MUSHROOMS, SOFT – SALTED  
CUCUMBERS AND QUAIL LIVER

230 гр **67.00**

**ВИНЕГРЕТ СО СПЕЛОЙ ТЫКВОЙ, МАРИНОВАННОЙ  
КРАПИВОЙ И МОЛОДЫМ КОЗЬИМ СЫРОМ**  
BEETROOT SALAD WITH JUICY PUMKIN, MARINATED NETTLE LEAVES  
AND TENDER GOAT CHEESE

230 гр

**85.00**

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ, МАРИНОВАННОЙ КРАПИВОЙ,  
ВЯЛЕННОЙ ТЫКВОЙ СО СЛАДКОЙ ФАСОЛЬЮ И МОЛОДЫМ КОЗЬИМ СЫРОМ  
BOILED POTATOES WITH BAKED BEET, MARINATED NETTLE LEAVES, SUN-DRIED  
PUMPKIN, SWEET BEANS AND TENDER GOAT CHEESE

**ГРЕЧЕСКИЙ С ДУШИСТОЙ ЗАПРАВКОЙ  
ИЗ ЛУГОВЫХ ТРАВ**

270 гр

**90.00**

GREEK SALAD WITH DRESSING FRAGRANT MEADOW GRASSES

МИКС САЛАТА С СЫРОМ ФЕТА, ТОМАТАМИ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ, ХРУСТЯЩИМИ  
ОГУРЦАМИ, ЗАПРАВЛЕН ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, НАСТОЯННОМ НА ЛУГОВЫХ  
ТРАВАХ  
SALAD WITH FETA CHEESE, TOMATOES, SWEET PEPPERS, DRESSING WITH OLIVE OIL  
INFUSED WITH MEADOW HERBS

**САЛАТ С ГРУЗДЯМИ, МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЦАМИ  
И ПЕРЕПЕЛИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ**  
SALAD WITH PEPPER – MUSHROOMS, SOFT – SALTED CUCUMBERS  
AND QUAIL LIVER

230 гр

**67.00**

МАРИНОВАННЫЕ ГРУЗДИ, ХРУСТЯЩИЕ МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ С  
ОБЖАРЕННОЙ ПЕЧЕНЬЮ ПЕРЕПЕЛОК И ЛИСТЬЯМИ МАНГОЛЬДА ПОД  
ЗАПРАВКОЙ ИЗ ДУШИСТОГО МАСЛА  
MARINATED PEPPER – MUSHROOMS, CRUNCHY SOFT-SALTED CUCUMBERS  
WITH FRIED QUAIL LIVER AND MANGOLD LEAVES DRESSED WITH FRAGRANT  
OLIVE OIL

**МАРЕМОНТИ**  
MAREMONTI260 гр **235.00****САЛЬСА ВЕРДЕ**  
SALSA VERDE240 гр **195.00**

САЛАТ ИЗ ОБЖАРЕННЫХ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ МОРЕПРОДУКТОВ, ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ, СЫРА МОЦАРЕЛЛА, ХРУСТЯЩЕЙ САЛАТНОЙ ЗЕЛЕНИ ПОД ИМБИРНЫМ СОУСОМ

SALAD MADE OF SEAFOOD FRIED IN OLIVE OIL, SUN-DRIED TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, CRISPY SALAD GREENS UNDER GINGER SAUCE

**МАРЕМОНТИ**  
MAREMONTI260 гр **235.00**

КРЕВЕТКИ, ЛОСОСЬ, АВОКАДО, ИКРА ТОБИКО, ЗАПРАВЛЕННЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫМ ДРЕССИНГОМ И ЛОМТИК ТЕПЛОЙ ФУА-ГРА. САЛАТ, ГДЕ ВСТРЕЧАЮТСЯ ПРОДУКТЫ МОРЯ И ГОР, НАЗВАН ПО МЕСТУ ПРОИСХОЖДЕНИЯ – ЛЕГЕНДАРНОМ ОТЕЛЕ НА ОСТРОВЕ ИСКЬЯ В ИТАЛИИ

SHRIMPS, SALMON, AVOCADO, TOBIKO UNDER ORIGINAL DRESSING WITH A WARM FOIE GRAS SLICE. THIS SALAD WHERE THE GIFTS OF THE SEA AND MOUNTAIN FOOD MEET TOGETHER WAS CALLED IN HONOR OF THE PLACE WHERE IT HAS BEEN CREATED – THE LEGENDARY HOTEL ON ISCHIA ISLAND, ITALY

**ХРУСТЯЩИЙ САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ГОРБУШЕЙ И МОЛОДЫМИ ОГУРЦАМИ**210 гр **75.00**

CRUNCHY SALAD WITH SMOKED PINK SALMON AND YOUNG CUCUMBERS

МИКС САЛАТА С ФИЛЕ КОПЧЕНОЙ ГОРБУШИ И ДОЛЬКАМИ ХРУСТЯЩЕГО ОГУРЦА, СОЛОМКОЙ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И ПРОРОСТКАМИ ПОЛЕВОЙ ПШЕНИЦЫ ПОД ЙОГУРТОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

MIXED SALAD WITH SMOKED PINK SALMON FILLET AND CRISPY SLICES OF CUCUMBER, JULIENNED PEPPERS AND SPROUTS OF FIELD WHEAT UNDER A YOGURT DRESSING

САЛАТЫ

SALADS



**ТЕПЛЫЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ  
С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ ГРИЛЬ**  
WARM VEGETABLE SALAD WITH GRILLED CHICKEN HEARTS

210 гр **67.00**

[www.panorama-lounge.com.ua](http://www.panorama-lounge.com.ua)

**ЦЕЗАРЬ С СЫРНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ**

240 гр

**78.00**

CAESAR SALAD

ПОПУЛЯРНЕЙШИЙ САЛАТ, ОДНО ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ БЛЮД СЕВЕРОАМЕРИКАНСКОЙ КУХНИ. МИКС САЛАТНОЙ ЗЕЛЕНИ, ХРУСТЯЩЕЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ, СЛАДКИЕ ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ПОД ФИРМЕННЫМ СОУСОМ ЦЕЗАРЬ, ПРИПРАВЛЕН СЫРОМ ПАРМЕЗАН И СЫРНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ  
ONE OF THE MOST POPULAR SALADS AND ONE OF THE MOST FAMOUS DISHES OF THE NORTH AMERICAN CUISINE. MIXED GREEN SALAD, CRISPY CHICKEN, SWEET CHERRY TOMATOES, UNDER THE BRAND CAESAR DRESSING WITH PARMESAN CHEESE AND CHEESE BISCUIT

**ОЛИВЬЕ ОТ ШЕФА С ГУСИНОЙ ГРУДКОЙ И КАПЕРСАМИ**

240 гр

**85.00**

OLIVIER SALAD FROM THE CHEF WITH GOOSE BREAST AND CAPERS

САЛАТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ КАПЕРСОВ И ГУСИНОЙ ГРУДКИ, ПО ОРИГИНАЛЬНОМУ РЕЦЕПТУ ОТ ШЕФ-ПОВАРА  
SALAD COOKED BY THE ORIGINAL RECIPE OF THE CHEF WITH ADDING OF CAPERS AND GOOSE BREAST

**САЛАТ РОМЭН С МИНИ-КИЕВСКИМИ КОТЛЕТАМИ И СЛАДКИМИ ЧЕРРИ**

230 гр

**75.00**

COS LETTUCE WITH MINI CUTLETS A LA KIEV AND SWEET CHERRY TOMATOES

ЗЕЛЕНЬ САЛАТ РОМЭН С МИНИ-КИЕВСКИМИ КОТЛЕТАМИ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ, СЛАДКИМИ ЧЕРРИ И ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ ПОД ДУШИСТОЙ ЗАПРАВКОЙ  
GREEN COS LETTUCE WITH MINI CUTLETS A LA KIEV UNDER CRUNCHY CRUST, SWEET CHERRY TOMATOES AND QUAIL EGGS AND FRAGRANT SAUCE (DRESSING)

**ЗЕЛЕНЬ САЛАТ С ВИНОГРАДОМ И УТИНОЙ ГРУДКОЙ**

240 гр

**90.00**

GREEN LETTUCE WITH GRAPES AND DUCK BREAST

ХРУСТЯЩИЙ САЛАТ СО СЛАДКИМ ВИНОГРАДОМ И ВЯЛЕННЫМИ ЧЕРРИ, ОБЖАРЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ ПОД АПЕЛЬСИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ  
CRUNCHY SALAD OF LETTUCE AND SUN-DRIED CHERRY TOMATOES, BROWNED DUCK BREAST WITH ORANGE DRESSING

**ТЕПЛЫЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ ГРИЛЬ**

210 гр

**67.00**

WARM VEGETABLE SALAD WITH GRILLED CHICKEN HEARTS

ОБЖАРЕННЫЕ НА КУНЖУТНОМ МАСЛЕ СЛАЙСЫ МОРКОВИ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ И КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ, ТОМЛЕННЫЕ НА ФРУКТОВЫХ ДРОВАХ  
SLICED CARROTS, SWEET PEPPERS, SPROUT BEANS FRIED IN SESAME OIL WITH CHICKEN HEARTS GRILLED ON FRUIT-TREE FIREWOOD)

**САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ ПОД СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ**

250 гр

**98.00**

VEAL SALAD UNDER PORCINI SAUCE

НЕЖНАЯ ТЕЛЯТИНА В ИТАЛЬЯНСКИХ СПЕЦИЯХ, ХРУСТЯЩАЯ САЛАТНАЯ ЗЕЛЕНЬ, СВЕЖИЕ ОВОЩИ И СЫР ПАРМЕЗАН ПОД СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ  
TENDER VEAL WITH ITALIAN SPICES, CRISPY SALAD GREENS, FRESH VEGETABLES AND PARMESAN CHEESE UNDER PORCINI SAUCE

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ**

210 гр

**98.00**

WARM VEAL SALAD

ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА, ОБЖАРЕННАЯ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ПОМИДОРАМИ, МАСЛИНАМИ С ДОБАВЛЕНИЕМ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА И ФРАНЦУЗСКОЙ ГОРЧИЦЫ, НА ПОДУШКЕ ИЗ ХРУСТЯЩЕГО ЛИСТА САЛАТА  
VEAL UNDERCUT FRIED WITH SWEET PEPPERS, ONION, TOMATOES, BLACK OLIVES WITH BALSAMIC VINEGAR AND FRENCH MUSTARD ON A CRISPY LETTUCE PAD

**ПЕРВЫЕ БЛЮДА**

**MAIN COURSES**

**СУП  
ИЗ ПЕЧЕНЫХ  
БАКЛАЖАН  
С МИНИ  
ЧЕБУРЕКАМИ  
ИЗ ЯГНЕНКА**

SOUP MADE  
OF BAKED  
EGG-PLANTS  
SERVED  
WITH SMALL  
MUTTON PIES

350 гр **50.00**

**СУП ИЗ ТЫКВЫ С ДИКОЙ УТКОЙ И ПЕЧЕНОЙ  
СВЕКЛОЙ**

PUMPKIN SOUP WITH WILD DUCK AND BAKED BEET

СУП-ПЮРЕ ИЗ СПЕЛОЙ ТЫКВЫ И ДОМАШНИХ СЛИВОК С ФИЛЕ  
ДИКОЙ УТКИ И ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ

SOUP-PUREE MADE OF RIPE PUMPKIN, HOME CREAM AND WILD DUCK  
FILLET WITH BAKED BEET

300 гр

**75.00**

**СУП ИЗ ПЕЧЕНЫХ БАКЛАЖАН  
С МИНИ-ЧЕБУРЕКАМИ ИЗ ЯГНЕНКА**

SOUP MADE OF BAKED EGG-PLANTS SERVED WITH SMALL  
MUTTON PIES

КРЕМ СУП ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА ОГНЕ БАКЛАЖАН С МИНИ-ЧЕБУРЕКАМИ  
ИЗ ЯГНЕНКА

CREAM SOUP MADE OG GRILLED EGG-PLANTS, SERVED WITH SMALL  
MUTTON PIES

350 гр

**50.00**

**СУП С ГАЛУШКАМИ И КОПЧЕНЫМИ РЕБРАМИ**

DUMPLINGS SOUP WITH SMOKED RIBS

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ДОМАШНИМИ ГАЛУШКАМИ И КОПЧЕНЫМИ  
СВИНЫМИ РЕБРЫШКАМИ

POTATO SOUP WITH HOMEMADE DUMPLINGS AND SMOKED  
PORK RIBS

350 гр

**55.00**

**ПЕРВЫЕ БЛЮДА**

**MAIN COURSES**

**СУП С ГАЛУШКАМИ  
И КОПЧЕНЫМИ РЕБРАМИ**  
DUMPLINGS SOUP  
WITH SMOKED RIBS

350 гр **55.00**

**ЧИЛИЙСКИЙ РЫБНЫЙ СУП**

CHILEAN FISH SOUP

ПИКАНТНЫЙ СУП ИЗ ТРЕСКИ, ЛОСОСЯ И ОВОЩЕЙ С ЛЕГКОЙ ОСТРИНКОЙ  
ПЕРЦА ЧИЛИ

SAVOURY SOUP WITH COD, SALMON AND VEGETABLES WITH MILD  
CHILI SPICINESS

300 гр

**88.00**

**БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И ПАМПУШКАМИ**

BORSCH WITH BEANS AND PAMPUSHKI  
(UKRAINIAN GARLIC DONUTS)

ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО УКРАИНСКОЙ КУХНИ С ОТВАРНОЙ  
ГОВЯДИНОЙ И СЛАДКОЙ ФАСОЛЬЮ. ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМИ  
ПАМПУШКАМИ И ПЕРЕТЕРТЫМ САЛОМ С ПАПРИКОЙ

TRADITIONAL DISH OF UKRAINIAN CUISINE WITH BOILED BEEF  
AND SWEET BEANS. SERVED WITH GARLIC PUMPUSHKI AND MINCED  
SALO (LARD) WITH PAPRIKA

350 гр

**55.00**

**СУП-ПЮРЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ  
С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**

PORCINI CREAM SOUP WITH TRUFFLE OIL

ТРАДИЦИОННЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ СУП СО СЛИВКАМИ, ПРИПРАВЛЕННЫЙ  
ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

TRADITIONAL EUROPEAN SOUP WITH CREAM UNDER TRUFFLE OIL DRESSING

300 гр

**65.00**

ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA AND RISOTTO



**ЛИНГУИНИ С МАРИНОВАННОЙ КРАПИВОЙ  
И АНЧОУСАМИ**

LINGUINE PASTA WITH MARINATED NETTLE LEAVES AND ANCHOVY

320 гр **85.00**

**ПАСТА И РИЗОТТО****PASTA AND RISOTTO**

<b>ФЕТУЧИНИ «А'ЛЯ МОСКОВИТА» С ИКОРНЫМ СОУСОМ</b> FETTUCCINE «A LA MOSKOVITA» WITH FISH-EGG SAUCE РАЗНОВИДНОСТЬ ИТАЛЬЯНСКОЙ ПАСТЫ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ TYPE OF ITALIAN PASTA WITH SALMON AND RED FISH-EGGS UNDER CREAMY SAUCE	330 гр	<b>150.00</b>
<b>СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»</b> SPAGHETTI «CARBONARA» СПАГЕТТИ С БЕКОНОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ. ОДИН ИЗ САМЫХ ЗНАМЕНИТЫХ ИТАЛЬЯНСКИХ РЕЦЕПТОВ SPAGHETTI WITH BACON UNDER CREAM SAUCE. ONE OF THE MOST FAMOUS ITALIAN RECIPES	320 гр	<b>75.00</b>
<b>ЛИНГУИНИ С МАРИНОВАННОЙ КРАПИВОЙ И АНЧОУСАМИ</b> LINGUINE PASTA WITH MARINATED NETTLE LEAVES AND ANCHOVY ЛИНГУИНИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С МАРИНОВАННОЙ КРАПИВОЙ И ФИЛЕ АНЧОУСОВ LINGUINE PASTA IN TOMATO SAUCE WITH MARINATED NETTLE LEAVES AND ANCHOVY FILLET	320 гр	<b>85.00</b>
<b>РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS СЛИВОЧНОЕ РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН CREAM RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS AND PARMESAN CHEESE	230 гр	<b>99.00</b>
<b>РИЗОТТО С ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ, КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ</b> RISOTTO WITH PUMPKIN CREAM, CHICKEN HEARTS AND GREEN PEAS РИЗОТТО С ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ, СЛАДКИМ ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ RISOTTO WITH PUMPKIN CREAM, CHICKEN HEARTS AND SWEET GREEN PEAS	300 гр	<b>80.00</b>

**БУРГЕРЫ****BURGERS**

<b>ПАНОРАМБУРГЕР</b> PANORAMBURGER АРОМАТНАЯ СВЕЖЕИСПЕЧЕННАЯ БУЛОЧКА С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ И ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ, БОЧКОВЫМ ОГУРЦОМ, СВЕЖИМ ПОМИДОРОМ. ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И ДВУМЯ СОУСАМИ FRAGRANT FRESHLY BAKED HAMBURGER WITH MARBLED BEEF AND CRUNCHY SALAD, TIERCE SALTED CUCUMBER, FRESH TOMATO. SERVED WITH FRENCH FRIES AND TWO SAUCES	330/100/60гр	<b>85.00</b>
<b>ПАНОЧИЗБУРГЕР</b> PANOCHEESEBURGER АРОМАТНАЯ СВЕЖЕИСПЕЧЕННАЯ БУЛОЧКА С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ И ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ, ТОСТЕРНЫМ СЫРОМ, БОЧКОВЫМ ОГУРЦОМ, СВЕЖИМ ПОМИДОРОМ. ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И ДВУМЯ СОУСАМИ FRAGRANT FRESHLY BAKED HAMBURGER WITH MARBLED BEEF AND CRUNCHY SALAD, TOAST CHEESE , TIERCE SALTED CUCUMBER, FRESH TOMATO. SERVED WITH FRENCH FRIES AND TWO SAUCES	345/100/60гр	<b>90.00</b>



**ФИЛЕ ЛАВРАКА С ВЯЛЕННОЙ ТЫКВОЙ  
И СОУСОМ ИЗ КРЕВЕТОК**

LAVRAK FILLET WITH SUN-DRIED PUMPKIN AND PRAWN SOUSE

120/100 гр

**235.00**

**ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА****HOT FISH DISHES**

<b>РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ С САЛАТОМ ИЗ МАРИНОВАННОЙ БРЫНЗОЙ</b> RIVER TROUT WITH LETTUCE AND MARINATED BRYNDZA (FETA CHEESE) ЗАПЕЧЕННАЯ РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ С САДОВЫМ ШПИНАТОМ И БЕКОНОМ, САЛАТОМ ИЗ СВЕЖЕЙ РУККОЛЫ И МАРИНОВАННОЙ БРЫНЗЫ BAKED RIVER TROUT WITH HOMEGROWN SPINACH AND BACON, RUCCOLA SALAD AND MARINATED BRYNDZA (FETA CHEESE)	за 100 гр	<b>75.00</b>
<b>ФИЛЕ РЕЧНОЙ ФОРЕЛИ С ГЕЛЕМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА И СОУСОМ РУЙ</b> RIVER TROUT FILLET UNDER GREEN-PEAS JELLY AND ROUILLE SOUSE ФИЛЕ РЕЧНОЙ ФОРЕЛИ СО СПАРЖЕЙ И ЛЕГКИМ ГЕЛЕМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С СОУСОМ РУЙ RIVER TROUT FILLET WITH ASPARAGUS AND LIGHT GREEN-PEAS JELLY DRESSED WITH ROUILLE SOUSE	140/70 гр	<b>120.00</b>
<b>КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С КИНОА И ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ</b> FISH CUTLETS WITH QUINOA AND TREE FUNGUS ВОЗДУШНЫЕ РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ЧЕРНОМОРСКИМИ КРЕВЕТКАМИ И ЧИЛИЙСКОЙ КИНОА С ГРИБАМИ ШИИТАКИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ PUFFY FISH AND PRAWNS CUTLETS WITH CHILEAN QUINOA, SHIITAKE MUSHROOMS AND SUN-DRIED TOMATOES	120/80 гр	<b>110.00</b>
<b>ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ ИЗ ДУХОВКИ И КАРТОФЕЛЬНОЙ ПАУТИНКОЙ</b> SALMON FILLET WITH VEGETABLES FROM THE OVEN AND POTATO COVER ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ, ЗАПЕЧЕННЫМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ, С ХРУСТЯЩЕЙ ПАУТИНКОЙ ИЗ КАРТОФЕЛЯ SALMON FILLET WITH VEGETABLES BAKED IN A CREAMY SAUCE WITH CRISPY POTATO COVER	150/170 гр	<b>205.00</b>
<b>ФИЛЕ ЛАВРАКА С ВЯЛЕННОЙ ТЫКВОЙ И СОУСОМ ИЗ КРЕВЕТОК</b> LAVRAK FILLET WITH SUN-DRIED PUMPKIN AND PRAWN SOUSE ФИЛЕ ЛАВРАКА С ВЯЛЕННОЙ ТЫКВОЙ И СВЕКОЛЬНЫМ ЛУКОМ ПОД СОУСОМ ИЗ КРЕВЕТОК LAVRAK FILLET WITH SUN-DRIED PUMPKIN AND ONION UNDER PRAWN SOUSE	120/100 гр	<b>235.00</b>
<b>ФИЛЕ ДИКОГО СУДАКА, ТУШЕНОГО В КОКОСОВОМ МОЛОКЕ</b> WILD PIKE PERCH FILLET STEWED IN COCONUT MILK ФИЛЕ СУДАКА, ТУШЕННОЕ В КОКОСОВОМ МОЛОКЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ПАСТЫ КАРРИ И МОЛОДОЙ ЗЕЛЕНИ КИНЗЫ, НА ПОДУШКЕ ИЗ ШПИНАТА PIKE PERCH FILLET STEWED IN COCONUT MILK WITH THE ADDITION OF CURRY PASTE AND YOUNG GREEN CORIANDER ON A BED OF SPINACH	180/80 гр	<b>195.00</b>

**ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА****HOT MEAT DISHES**

<b>КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА, ТОМЛЕННЫЕ В МОРКОВНОМ ФРЕШЕ, С ОБОЖЖЕННЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b> RABBIT CUTLETS STEWED IN CARROT FRESH WITH FLAMED MASHED POTATOES ВОЗДУШНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА, ТОМЛЕННЫЕ В СВЕЖЕВЫЖАТОМ МОРКОВНОМ ФРЕШЕ, С ОБОЖЖЕННЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ FLUFFY RABBIT CUTLETS STEWED IN FRESH CARROT JUICE WITH FLAMED MASHED POTATOES	230/100 гр	<b>95.00</b>
--	------------	--------------

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

HOT MEAT DISHES



**ФУА-ГРА С МОРКОВНЫМ СПОНЖЕМ  
И ТЕРНОВЫМ ПОВИДЛОМ**  
FOIE GRAS WITH CARROT SPONGE AND SLOE MARMALADE

100/70 гр **215.00**

**ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА****HOT MEAT DISHES**

<b>ФУА-ГРА С МОРКОВНЫМ СПОНЖЕМ И ТЕРНОВЫМ ПОВИДЛОМ</b> FOIE GRAS WITH CARROT SPONGE AND SLOE MARMALADE ЛОМТИКИ ОБЖАРЕННОЙ ФУА-ГРА НА МОРКОВНОМ СПОНЖЕ С ТЕРНОВЫМ ПОВИДЛОМ ПОД СОУСОМ ИЗ РУККОЛЫ И КЛУБНИКИ SLICES OF BROWN FOIE GRAS ON A CARROT SPONGE WITH SLOE MARMALADE UNDER RUCCOLA AND STRAWBERRY SAUCE	100/70 гр	<b>215.00</b>
<b>ЯЗЫЧКИ КРОЛИКА С МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЦАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b> RABBIT TONGUES WITH SOFT-SALTED CUCUMBERS AND MASHED POTATOES ЯЗЫЧКИ КРОЛИКОВ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЦАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ RABBIT TONGUES IN GARLIC SAUCE WITH SOFT-SALTED CUCUMBERS AND MASHED POTATOES.	80/150/50 гр	<b>110.00</b>
<b>ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С ЛАПШОЙ ИЗ КАБАЧКОВ И ЗЕМЛЕЙ ИЗ МАСЛИН</b> TURKEY QUENELLES WITH ZUCCHINI NOODLES ON A BED OF OLIVES НЕЖНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С ДОБАВЛЕНИЕМ СЫРА ПАРМЕЗАН ТУШЕНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ЛИСТЬЯМИ БАЗИЛИКА. ПОДАЮТСЯ С МАРИНОВАННОЙ ЛАПШОЙ ИЗ КАБАЧКОВ И С ЗЕМЛЕЙ ИЗ МАСЛИН TENDER TURKEY QUENELLES WITH THE ADDITION OF PARMESAN CHEESE AND BASIL LEAVES STEWED IN TOMATO SAUCE. SERVED WITH MARINATED ZUCCHINI NOODLES ON A BED OF OLIVES	150/80/100 гр	<b>90.00</b>
<b>КУРИНАЯ ГРУДКА С КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ОВОЩАМИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ</b> CHICKEN BREAST WITH CELERY CREAM AND VEGETABLES IN OYSTER SAUCE КУРИНАЯ ГРУДКА НА КОСТИ С ОБЖАРЕННЫМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И ШАМПИНЬОНАМИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ НА ПОДУШКЕ ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ CHICKEN BREAST ON A BONE WITH FRIED SWEET PEPPER AND CHAMPIGNONS IN OYSTER SAUCE ON A MASHED CELERY CRADLE	175/150 гр	<b>90.00</b>
<b>ЗАПЕЧЕННАЯ НОЖКА ЯГНЕНКА С ЖАРЕНОЙ КАПУСТОЙ И ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ</b> BAKED LAMB KNUCKLE WITH FRIED CABBAGE AND HOMEMADE ADJIKA SAUCE ЗАПЕЧЕННАЯ НОЖКА ЯГНЕНКА С ЛУГОВЫМИ ТРАВАМИ, ЖАРЕНОЙ КРАСНОЙ КАПУСТОЙ И ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ LAMB KNUCKLE BAKED WITH MEADOW HERBS, FRIED RED CABBAGE AND HOMEMADE ADJIKA SAUCE	300/120/50 гр	<b>170.00</b>
<b>РЕБРА МОЛОЧНОГО ТЕЛЕНКА СО СТЕЙКАМИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И СОУСОМ ИЗ РУККОЛЫ</b> VEAL CALF RIBS WITH EGGPLANT STEAKS AND ARUGULA SAUCE ЗАПЕЧЕННЫЕ РЕБРЫШКИ ТЕЛЕНКА СО СТЕЙКАМИ ИЗ ХЕРСОНСКОГО БАКЛАЖАНА ПОД СОУСОМ ИЗ РУККОЛЫ BAKED VEAL CALF RIBS WITH KHERSON EGGPLANT STEAKS UNDER ARUGULA SAUCE	180/190 гр	<b>185.00</b>
<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ СО СКОВОРОДКОЙ ЖАРЕННЫХ ГРИБОВ</b> PORK MEDALLIONS SERVED WITH A PAN OF FRIED MUSHROOM МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ ТУШЕНЫЕ В ДОМАШНИХ СЛИВКАХ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И СКОВОРОДКОЙ ЖАРЕННЫХ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С ЛУКОМ PORK MEDALLIONS STEWED IN HOMEMADE CREAM WITH GREENERY AND A PAN OF FRIED MUSHROOM.	165/70 гр	<b>155.00</b>

<p><b>ФИЛЕ ДОРАДА С КОПЧЕНЫМИ АРТИШОКАМИ</b>                  DORADO FILLET WITH SMOKED ARTICHOKE                  ФИЛЕ ДОРАДА С КОПЧЕНЫМИ АРТИШОКАМИ, ДОЛЬКАМИ ЧЕРРИ                  И ХРУСТЯЩЕЙ РУККОЛОЙ ПОД ЛИМОННОЙ ЗАПРАВКОЙ                  DORADO FILLET WITH SMOKED ARTICHOQUES, SLICES OF CHERRY TOMATOES AND                  CRISPY ROCKET SALAD UNDER LEMON DRESSING</p>	<p>200/60 гр <b>230.00</b></p>
<p><b>ФИЛЕ СУДАКА С КИТАЙСКИМ САЛАТОМ ГРИЛЬ                  ПОД ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ</b>                  PIKE PERCH FILLET WITH CHINESE – GRILLED SALAD UNDER DUTCH                  SAUCE                  ФИЛЕ СУДАКА, МАРИНОВАННОГО В ИМБИРНОМ СОУСЕ С ОБЖАРЕННЫМ                  КИТАЙСКИМ САЛАТОМ ПОД ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ                  PIKE PERCH FILLET MARINATED IN GINGER SAUCE AND GRILLED CHINESE SALAD                  UNDER DUTCH SAUCE</p>	<p>160/80/50 гр <b>155.00</b></p>
<p><b>СТЕЙК ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ИНДЕЙКИ С ОГУРЕЧНОЙ                  САЛЬСОЙ</b>                  FARM TURKEY STEAK WITH CUCUMBER SALSА                  РУМЯНЫЙ СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ С ДОМАШНЕЙ ЛЕПЕШКОЙ И ХРУСТЯЩЕЙ                  ОГУРЕЧНОЙ САЛЬСОЙ                  GRATINATED TURKEY STEAK WITH HOMEMADE CAKE AND CRISPY CUCUMBER                  SALSА</p>	<p>320/100/50 гр <b>89.00</b></p>
<p><b>УТИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ С МОЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ                  И ЯГОДНЫМ СОУСОМ</b>                  GRILLED DUCK BREAST WITH SOUSED APPLES AND BERRY SAUCE                  УТИНАЯ ГРУДКА, ОБЖАРЕННАЯ НА УГЛЯХ С МОЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ                  И СОУСОМ ИЗ ЯГОД                  DUCK BREAST GRILLED ON COALS WITH SOUSED APPLES AND BERRY                  SAUCE</p>	<p>150/150 гр <b>170.00</b></p>
<p><b>БОК БАРАШКА С ПЮРЕ ИЗ ЗЕМЛЯНОЙ ГРУШИ                  И ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ</b>                  LAMB HIP WITH MASHED JERUSALEM ARTICHOKE AND GREEN SALAD                  БОК БАРАШКА, ОБЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ, С ПЮРЕ ИЗ ЗЕМЛЯНОЙ ГРУШИ                  И САЛАТОМ                  LAMB HIP ROASTED ON COALS WITH MASHED JERUSALEM ARTICHOKE SALAD                  AND VEGETABLE GARDEN SALAD</p>	<p>180/100/50 гр <b>280.00</b></p>
<p><b>БИФСТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЯЙЦОМ ПАШОТ                  И БЕКОНОМ</b>                  VEAL BEEFSTEAK WITH POACHED EGG AND BACON                  РУБЛЕННЫЙ БИФСТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НА ТОСТЕ С ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ,                  ЧИПСОМ БЕКОНА, ЯЙЦОМ ПАШОТ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ                  MINCED VEAL STEAK ON TOAST WITH CRISPY SALAD, BACON CHIPS, POACHED                  EGG AND MUSTARD SAUCE</p>	<p>180/80/50 гр <b>97.00</b></p>
<p><b>СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОБЛАКОМ ИЗ ЛЕСНЫХ                  ГРИБОВ</b>                  BEEFSTEAK WITH FOREST MUSHROOMS DRESSING                  СТЕЙК ИЗ ВЫДЕРЖАННОЙ ГОВЯДИНЫ С ОБЛАКОМ ИЗ ДОМАШНИХ                  СЛИВОК И ЛЕСНЫХ ГРИБОВ                  STEAK MADE OF MATURED BEEF IN A CLOUD OF CREAM AND FOREST                  MUSHROOMS</p>	<p>170/80 гр <b>170.00</b></p>



**СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ  
С ОБЛАКОМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ**  
BEEFSTEAK WITH FOREST MUSHROOMS DRESSING

170/80 гр **170.00**

БАРБЕКЮ МЕНЮ

BARBECUE



**СВИНИНА С ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ  
И ОСТРЫМИ БАКЛАЖАНАМИ**  
PORK WITH CRUNCHY LETTUCE AND SPICY EGG-PLANTS

200/100 гр **95.00**

[www.panorama-lounge.com.ua](http://www.panorama-lounge.com.ua)

**БАРБЕКЮ МЕНЮ****BARBECUE**

<b>МРАМОРНЫЙ РИБАЙ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ</b> MARBLED RIBEYE STEAK WITH BAKED VEGETABLES МРАМОРНЫЙ СТЕЙК СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ С ЗАПЕЧЕННЫМ ЦУККИНИ, СЛАДКИМ ТОМАТОМ, КОЛЬЦАМИ ЛУКА И НЕЖНЫМ ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ MARBLED STEAK OF DRY AGEING WITH BAKED ZUCCHINI, SWEET TOMATOES, ONION RINGS AND TENDER PEPPER SAUCE	200/200/50 гр	<b>650.00</b>
<b>ТЕЛЯТИНА «ТАЯТА» С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ</b> «ТАУАТА» VEAL WITH BAKED VEGETABLES ВЫРЕЗКА МОЛОЧНОГО ТЕЛЕНКА ПОД ВИННО-МЕДОВЫМ СОУСОМ С ЦУККИНИ, БАКЛАЖАНОМ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ ПОД ЛИМОННО-ОЛИВКОВОЙ ЗАПРАВКОЙ, ПРИПРАВЛЕННОГО СЫРОМ ПАРМЕЗАН MILK CALF UNDERCUT UNDER WINE-HONEY SAUCE WITH ZUCCHINI, EGG-PLANTS, SWEET PEPPER AND CRISPY SALAD UNDER LEMON-OLIVE DRESSING WITH PARMESAN CHEESE	180/130 гр	<b>195.00</b>
<b>СВИНИНА С ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ И ОСТРЫМИ БАКЛАЖАНАМИ</b> PORK WITH CRUNCHY LETTUCE AND SPICY EGG-PLANTS. СВИНОЙ БИТОК МАРИНОВАННЫЙ В ВОРЧЕСТЕРСКОМ СОУСЕ С ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ И МАРИНОВАННЫМИ БАКЛАЖАНАМИ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ PORK HAMBURGER STEAK MARINATED IN WORCESTERSHIRE SAUCE WITH CRUNCHY LETTUCE AND MARINATED EGG-PLANTS WITH CHILI PEPPER	200/100 гр	<b>95.00</b>
<b>СУЛУГУНИ В ЛАВАШЕ ПО ОРИГИНАЛЬНОМУ РЕЦЕПТУ</b> ORIGINAL RECIPE OF SULUGUNI CHEESE IN LAVASH ХРУСТЯЩИЙ ЛАВАШ С СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ ПОД САЛЬСОЙ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ДУШИСТОГО ОЛИВКОВОГО МАСЛА CRISPY LAVASH WITH CHEESE SULUGUNI AND GREENERY UNDER SALSA OF FRESH VEGETABLES AND FRAGRANT OLIVE OIL	280 гр	<b>49.00</b>

**СОУСЫ****SAUCES**

<b>СОУС «БАРБЕКЮ» С ЖАРеным ЛУКОМ</b> «BARBECUE» SAUCE WITH FRIED ONIONS	50 гр	<b>17.00</b>
<b>СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ</b> GARLIC SAUCE	50 гр	<b>15.00</b>
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ «А-ЛЯ ДЬЯВОЛО»</b> TOMATO SAUCE «A LA DIAVOLO»	50 гр	<b>15.00</b>
<b>СОУС «ПРЯНАЯ САЛЬСА»</b> «SPICY SALSA» SAUCE	50 гр	<b>15.00</b>
<b>СОУС «ТКЕМАЛИ»</b> «TKEMALI» SAUCE	50 гр	<b>20.00</b>

**ГАРНИРЫ****DRESSING**

<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ</b> MASHED POTATOES WITH PARMESAN CHEESE	200 гр	<b>35.00</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ</b> POTATOES BAKED WITH ROSEMARY	210 гр	<b>35.00</b>
<b>ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С САЛОМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> FRIED POTATOES WITH PORCINI MUSHROOMS	200 гр	<b>55.00</b>
<b>ОВОЩИ НА ОГНЕ</b> GRILLED VEGETABLES ЦУККИНИ, БАКЛАЖАН, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК И ТОМАТ ОБЖАРЕННЫЕ НА ОГНЕ GRILLED ZUCCHINI, EGG-PLANTS, SWEET PEPPER, ONION AND TOMATO	300 гр	<b>65.00</b>
<b>ШАМПИНЬОНЫ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ</b> GRILLED CHAMPIGNONS	150 гр	<b>47.00</b>
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> BOILED RICE	200 гр	<b>35.00</b>

**ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ****VEGETARIAN MENU****САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ****SALADS AND COLD APPETIZERS**

<b>САЛАТ «УОЛДОРФ»</b> «WALDORF» SALAD МИКС САЛАТНОЙ ЗЕЛЕНИ, СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ, МОРКОВЬ, ЯБЛОКО И ФИЛЕ АПЕЛЬСИНА, ЗАПРАВЛЕН ОЛИВКОВЫМ ДРЕССИНГОМ MIX OF SALAD GREENS, CELERY STALK, CARROT, APPLE AND ORANGE PULP UNDER OLIVE DRESSING	270 гр	<b>69.00</b>
<b>ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО СПАРЖЕЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ</b> GREEN SALAD WITH ASPARAGUS AND PINE NUTS ЛИСТЬЯ ЗЕЛЕННОГО САЛАТА С ОБЖАРЕННОЙ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ СПАРЖЕЙ И ПАРОВОЙ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ ПОД КИСЛО-СЛАДКИМ ДРЕССИНГОМ, ПРИПРАВЛЕННЫЕ КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ LEAVES OF GREEN SALAD WITH ASPARAGUS FRIED IN OLIVE OIL AND STEAM GREEN BEANS UNDER SOUR-SWEET DRESSING WITH PINE NUTS	190 гр	<b>99.00</b>
<b>САЛАТ ИЗ ЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАН И ЦУККИНИ С СУШЕНЫМИ ТОМАТАМИ</b> SALAD MADE OF FRIED EGG-PLANTS, ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES ОБЖАРЕННЫЕ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ БАКЛАЖАНЫ, ЦУККИНИ И СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ДОБАВЛЕНИЕМ СУШЕНЫХ ТОМАТОВ И СЛАДКОГО ГОРОШКА FRIED IN OLIVE OIL EGG-PLANTS, ZUCCHINI AND GREEN BEANS IN COMBINATION WITH DRIED TOMATOES AND SWEET PEAS	230 гр	<b>57.00</b>
<b>САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ БАРБЕКЮ С МИКСОМ САЛАТОВ И ПРЯНЫМ СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ</b> SALAD MADE OF BARBECUE VEGETABLES WITH LETTUCE MIX AND SPICY SALAD GREENS SAUCE ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ ЦУККИНИ, БАКЛАЖАН, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК, ТОМАТ, ЗАПРАВЛЕННЫЕ ОРИГИНАЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ ИЗ ЗЕЛЕНИ И ГРЕЦКОГО ОРЕХА, С ДОБАВЛЕНИЕМ ЛИСТА САЛАТА GRILLED ZUCCHINI, EGG-PLANTS, SWEET PEPPER, ONION, TOMATO UNDER ORIGINAL DRESSING MADE OF SALAD GREENS AND WALNUTS WITH LETTUCE	240 гр	<b>65.00</b>

**ПЕРВЫЕ БЛЮДА****FIRST DISHES****ВЕГЕТАРИАНСКИЙ КАРРИ**

VEGETARIAN CURRY

КРЕМ-СУП ИЗ СЛАДКОЙ КУКУРУЗЫ, БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И КОКОСОВОГО МОЛОКА С ДОБАВЛЕНИЕМ АРОМАТНОГО КАРРИ И СЫРА ТОФУ  
CREAM SOUP WITH SWEET CORN, SWEET PEPPER AND COCONUT MILK WITH ADDITIONS OF FRAGRANT CURRY AND TOFU CHEESE

300 гр

**75.00****СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И ТОМАТНЫМИ КРУТОНАМИ**

CAULIFLOWER SOUP WITH TOMATO CROUTONS

КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И ОВОЩНОГО БУЛЬОНА С ТОМАТНЫМИ КРУТОНАМИ  
CREAM-CAULIFLOWER SOUP AND VEGETABLE BROTH WITH TOMATO CROUTONS

300 гр

**50.00****ГРИБНАЯ ЮШКА**

MUSHROOM YUSHKA

ЛЕГКИЙ, ПРОЗРАЧНЫЙ ГРИБНОЙ СУП  
LIGHT, CLEAR MUSHROOM SOUP

300 гр

**47.00****ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ****HOT APPETIZERS****ЧИЛИЙСКАЯ КИНОА С КАБАЧКАМИ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ**

CHILEAN QUINOA WITH MARROWS AND SUN-DRIED TOMATOES

КИНОА С ОБЖАРЕННЫМИ ДОЛЬКАМИ КАБАЧКОВ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ  
QUINOA WITH FRIED SLICES OF MARROWS AND SUN-DRIED TOMATOES.

230 гр

**68.00****ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ОГУРЕЧНОЙ ЛАПШЕЙ**

BUCKWHEAT PORRIDGE WITH CUCUMBER NOODLES

РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ТОНКОЙ ЛАПШОЙ ИЗ СВЕЖЕГО ОГУРЦА И ФРАНЦУЗСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ  
FLUFFY BUCKWHEAT CEREAL WITH THIN FRESH CUCUMBER NOODLES AND FRENCH MUSTARD

200/50 гр

**47.00****ОВОЩНАЯ ИКРА С ТОСТАМИ И ЧЕСНОЧНЫМИ ЧИПСАМИ**

MASHED VEGETABLES WITH TOASTS AND GARLIC CHIPS

ИКРА ИЗ ОБЖАРЕННЫХ НА ОГНЕ ОВОЩЕЙ С ТОСТАМИ ИЗ РЖАНОГО БАГЕТА И ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ. ПРЕКРАСНАЯ НИЗКОКАЛОРИЙНАЯ ЗАКУСКА, ГДЕ ОВОЩИ ГОТОВЯТСЯ НА ГРИЛЕ И ЭТО ПРИДАЕТ ИМ ОСОБЫЙ ВКУС  
PASTE MADE OF GRILLED VEGETABLES WITH RYE BAGUETTE TOASTS AND GREEN LETTUCE. ADORABLE LOW-CALORIE APPETIZER WHERE VEGETABLES ARE COOKED ON A GRILL AND THAT GIVES THEM A VERY SPECIAL TASTE

180 гр

**65.00****ОЛАДУШКИ ИЗ ЦУККИНИ С СОУСОМ КАРРИ**

ZUCCHINI FRITTERS WITH CURRY SAUCE

ПЕЧЕННЫЕ ОЛАДУШКИ ИЗ ЦУККИНИ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОЛОДОЙ МОРКОВИ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ КАРРИ  
BAKED ZUCCHINI FRITTERS WITH THE ADDITION OF YOUNG CARROTS IN CREAMY CURRY SAUCE

170/50 гр

**47.00****ОВОЩИ КАРРИ С ОРЕХАМИ КЕШЬЮ И КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ**

CURRY VEGETABLES WITH CASHEW NUT SAND COCONUT MILK

ОБЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, СТРУЧКИ ФАСОЛИ, ТОМЛЕННЫЕ В КОКОСОВОМ МОЛОКЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОКА ИМБИРЯ, ОРЕХОВ КЕШЬЮ И НЕМНОГО КАРРИ  
FRIED POTATOES, CARROTS, SWEET PEPPER, GREEN BEANS STEWED WITH CASHEW NUTS IN GINGER JUICE AND COCONUT MILK AND A LITTLE BIT OF CURRY

240 гр

**85.00**

**СОРБЕ****CORBETS****ЛЕСНАЯ ЯГОДА, ЛАЙМ БАЗИЛИК**  
FOREST BERRIES, LIME, BASIL

50 гр

**15.00****ХЛЕБ****BREAD****ХЛЕБНАЯ ПАЛОЧКА ГРИССИНИ**  
GRISSINI BREAD STICK

3 шт

**5.00****ЧИАБАТА**  
CHIABATA

50 гр

**6.00****КУКУРУЗНЫЙ С СЫРОМ**  
MAIZE WITH CHEESE

50 гр

**6.00****РЖАНОЙ СО ЗЛАКАМИ И ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ**  
RYE WITH CEREALS AND FRIED ONION

50 гр

**6.00****ХЛЕБЦЫ ЗЕРНОВЫЕ**  
CRISPBREADS WITHКУНЖУТ, СЕМЕЧКИ ПОДСОЛНУХА И ТЫКВЫ  
SESAME, SUNFLOWER AND PUMPKIN SEED

50 гр

**6.00****ФРУКТЫ****FRUIT****АПЕЛЬСИН**  
ORANGE

100 гр

**12.00****ЛИМОН**  
LEMON

50 гр

**9.00****ЯБЛОКО**  
APPLE

100 гр

**12.00****КИВИ**  
KIWIFRUIT

100 гр

**16.00****ГРЕЙПФРУТ**  
GRAPEFRUIT

100 гр

**15.00****АНАНАС**  
PINEAPPLE

1 шт

**200.00****ВИНОГРАД**  
GRAPES

100 гр

**36.00****ГРУША**  
PEAR

100 гр

**19.00****СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ**  
SEASONAL FRUITS AND BERRIES

**ФРЕШИ****FRESHES**

<b>ЯБЛОЧНЫЙ</b> APPLE	250 гр	<b>40.00</b>
<b>АНАНАСОВЫЙ</b> PINEAPPLE	250 гр	<b>200.00</b>
<b>АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b> ORANGE	250 гр	<b>58.00</b>
<b>ГРЕЙПФРУТОВЫЙ</b> GRAPEFRUIT	250 гр	<b>60.00</b>
<b>МОРКОВНЫЙ</b> CARROT	250 гр	<b>35.00</b>
<b>СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ</b> CELERY	250 гр	<b>85.00</b>
<b>ЛИМОННЫЙ</b> LEMON	250 гр	<b>85.00</b>

**МОРСЫ****MORS DRINKS**

<b>МОРС КЛЮКВА</b> CRANBERRY MORS ОСВЕЖАЮЩИЙ НАПИТОК ИЗ ЯГОД REFRESHING DRINK MADE OF BERRIES	300 гр	<b>25.00</b>
<b>УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ</b> UZVAR MADE OF DRIED FRUIT (COMPOTE) ОСВЕЖАЮЩИЙ НАПИТОК ИЗ СУШОНЫХ ФРУКТОВ REFRESHING DRINK MADE OF DRIED FRUIT	300 гр	<b>25.00</b>

**ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ****HOT DRINKS**

<b>ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД</b> HOT CHOCOLATE	150 гр	<b>50.00</b>
<b>КАКАО</b> COCOA	250 гр	<b>35.00</b>

**КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ****HOMEMADE SWEETS**

<b>ШОКОЛАДНЫЙ МАРЦИПАН</b> CHOCOLATE MARZIPAN	1 шт	<b>13.00</b>
<b>БЕЛЫЙ ШОКОЛАД С МАСКАРПОНЕ</b> WHITE CHOCOLATE WITH MASCARPONE	1 шт	<b>13.00</b>
<b>ТРЮФЕЛЬ АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b> ORANGE TRUFFLE	1 шт	<b>13.00</b>
<b>СЫР ДОР-БЛЮ</b> WITH DORBLU CHEESE	1 шт	<b>13.00</b>
<b>ТРЮФЕЛЬ С ФУНДУКОМ</b> HAZELNUT TRUFFLE	1 шт	<b>13.00</b>
<b>ЧЕРНОСЛИВ В ШОКОЛАДЕ</b> PRUNES IN CHOCOLATE	1 шт	<b>13.00</b>
<b>ШОКОЛАД С КУНЖУТОМ</b> CHOCOLATE WITH SESAME	1 шт	<b>13.00</b>

**МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ****HOMEMADE ICE CREAM**

<b>АПЕЛЬСИНОВОЕ С ГРУШЕЙ</b> ORANGE WITH PEAR КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ ГРУШИ В СОЧЕТАНИИ С АПЕЛЬСИНОВО-ИМБИРНЫМ МОРОЖЕНЫМ CAMELISED PEARS COMBINED WITH ORANGE-GINGER ICE CREAM	190 гр	<b>55.00</b>
<b>СЛИВОЧНО-ВАНИЛЬНОЕ</b> CREAMY-VANILLA КЛАССИЧЕСКИЙ ПЛОМБИР С КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ МАРАКУЙИ И ИКРОЙ КАКАО CLASSIC ICE CREAM WITH CREME BRULEE MADE OF PASSION FRUIT AND COCOA CRUMBLES	200 гр	<b>55.00</b>
<b>ТРИ ШОКОЛАДА</b> THREE CHOCOLATE ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ОРЕХАМА И ПЕСКОМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА CHOCOLATE ICE CREAM WITH NUTS AND WHITE TINY CHOCOLATE CRUMBLES	180 гр	<b>55.00</b>

**ДЕСЕРТЫ****DESSERTS**

<b>КИЕВСКИЙ ТОРТ</b> KIEV CAKE ВОЗДУШНЫЙ ОРЕХОВЫЙ ТОРТ В СОЧЕТАНИИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И КУСОЧКАМИ ТЕРНОВОГО МАРМЕЛАДА FLUFFY NUT CAKE IN COMBINATION WITH VANILLA CREAM AND WITH PIECES OF THORN MARMALADE	170 гр	<b>45.00</b>
<b>МОРКОВНЫЙ ТОРТ</b> CARROT CAKE МОРКОВНЫЙ КРЕМО-ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ СО СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНЫМ МУССОМ CARROT CREAMY NUT SPONGE CAKE WITH CREAMY-CHOCOLATE MOUSSE	170 гр	<b>55.00</b>
<b>«ЧИЗКЕЙК» С СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ</b> CHEESECAKE WITH SALTY CARAMEL ЗАПЕЧЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК ИЗ ДОМАШНЕГО КРЕМ СЫРА С СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ BAKED CHEESECAKE COOKED OF HOMEMADE CREAM CHEESE AND SALTY CARAMEL	230 гр	<b>47.00</b>



**ТРЮФЕЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ**  
TRUFFLE-CHOCOLATE CAKE

180 гр **55.00**

**ДЕСЕРТЫ****DESSERTS**

<b>ШОКОЛАДНО-КОФЕЙНЫЙ БРАУНИ</b> CHOCOLATE-COFFEE BROWNIE БРАУНИ С НЕЖНЫМ КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ, ЧЕРНЫМ ШОКОЛАДОМ И МАРШМЕЛОУ BROWNIE WITH TENDER COFFEE CREAM, DARK CHOCOLATE AND MARSHMALLOW	180 гр	<b>49.00</b>
<b>СЛИВОВЫЙ КРАМБЛ СО СМЕТАНКОВЫМ МОРОЖЕНЫМ</b> PLUM CRUMBLE WITH CREAMY ICE ПРЯНАЯ СЛИВА С ХРУСТЯЩИМ КРАМБЛОМ И ЗАПЕЧЕННОЙ МЕРЕНГОЙ PIQUANT PLUM WITH CRUNCHY CRUMBLE AND BAKED MERINGUE	230 гр	<b>55.00</b>
<b>ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ</b> CHOCOLATE SOUFFLÉ ГОРЯЧЕЕ ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ И МОРОЖЕНЫМ HOT CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH BERRY SAUCE AND ICE CREAM	210 гр	<b>50.00</b>
<b>ОЛАДУШКИ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ С МАЛИНОВОЙ ПЫЛЬЮ</b> FRITTERS WITH CREAM SAUCE AND CRIMSON RASPBERRY DUST ПЕЧЕННЫЕ ОЛАДЫ ПОД СОУСОМ ИЗ ЗАВАРНОГО КРЕМА И СМЕТАНЫ, ПРИПРАВЛЕННЫЕ МАЛИНОВОЙ ПЫЛЬЮ BAKED FRITTERS UNDER CUSTARD SOUSE, DECORATED WITH RASPBERRY DUST	250 гр	<b>40.00</b>

**ПИРОЖНЫЕ****PASTRIES**

<b>ФРАНЖИПАН С РАЙСКИМИ ЯБЛОКАМИ</b> FRANGIPAN WITH PARADISE APPLES ЗАПЕЧЕННОЕ МИНДАЛЬНОЕ ТЕСТО С РАЙСКИМИ ЯБЛОКАМИ BAKED ALMOND DOUGH WITH PARADISE APPLES	160 гр	<b>50.00</b>
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ</b> CHOCOLATE TART WITH SALTY CARAMEL ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ CHOCOLATE TART WITH SALTY CARAMEL AND WALNUTS	175 гр	<b>40.00</b>
<b>ЯПОНСКИЙ ЧИЗКЕЙК С БЕРГАМОТОМ И ВИШНЕЙ</b> JAPANESE CHEESECAKE WITH BERGAMOT AND CHERRY ВОЗДУШНЫЙ ЧИЗКЕЙК С БЕРГАМОТОМ И ВИШНЕВЫМ ПОВИДЛОМ FLUFFY CHEESECAKE WITH BERGAMOT AND CHERRY MARMALADE	170 гр	<b>65.00</b>
<b>ШОКОЛАДНО-МАЛИНОВОЕ НА ЧЕРЕМУХОВОЙ ПОДУШКЕ</b> CHOCOLATE-RASPBERRY PASTRY ON A BIRD-CHERRY CRADLE ЧЕРЕМУХОВЫЙ БИСКВИТ С ШОКОЛАДНЫМ МУССОМ И ХРУСТЯЩЕЙ МАЛИНОЙ BIRD-CHERRY SPONGE CAKE WITH CHOCOLATE MOUSSE AND CRISPY RASPBERRY	140 гр	<b>40.00</b>
<b>КАРАМЕЛЬНЫЙ ЛАТТЕ</b> CARAMELIZED LATTE ВОЗДУШНЫЙ КОФЕЙНЫЙ МУСС С КАРАМЕЛЬЮ НА ОРЕХОВОМ ШТРЕЙЗЕЛЕ FLUFFY COFFEE MOUSSE WITH CARAMEL ON A NUT STREUSEL	120 гр	<b>40.00</b>
<b>ФИСТАШКОВОЕ С ЖИМОЛОСТЬЮ</b> PISTACHIO WITH HONEYBERRY ФИСТАШКОВЫЙ МУСС С ЖИМОЛОСТЬЮ НА ШОКОЛАДНОЙ ПОДУШКЕ PISTACHIO MOUSSE WITH HONEYBERRY ON A CHOCOLATE PAD	160 гр	<b>55.00</b>

ПИРОЖЕННЫЕ

PASTRIES



**ФРАНЖИПАН  
С РАЙСКИМИ ЯБЛОКАМИ**  
FRANGIPAN WITH PARADISE APPLES

160 гр **50.00**