

Panorama
LOUNGE

МЕНЮ
MENU



*ОБСЛУЖИВАНИЕ 10%

www.panorama-lounge.com.ua

ЗАВТРАКИ**BREAKFASTS**

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**COLD APPETIZERS**

КАПРЕЗЕ ИЗ МИНИ-МОЦАРЕЛЛЫ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ В БУТЫЛКЕ 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	110.00
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ С ЖАРеныМИ КАПЕРСАМИ 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	145.00

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**

ПРЯНАЯ ОДЕССКАЯ ТЮЛЬКА С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМИ ЖЕМЧУЖИНАМИ 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	55.00
ЛОСОСЬ ШЕФ ПОСОЛА С КРЕМ-ФРЕШ И МЯКОТЬЮ ТОМАТОВ 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	125.00
ПАШТЕТ ИЗ УТКИ С ПОВИДЛОМ ИЗ АЙВЫ 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	85.00
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 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	115.00
МЯСНОЕ АССОРТИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 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 BEEF, HOMEMADE COLD BOILED PORK. IT IS SERVED WITH HORSERADISH AND MUSTARD SAUCES AND BAGUETTE TOASTS	200/60/40 гр	145.00
СЫРНОЕ ПЛАТО 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	175.00
МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ С УКРОПНЫМ КАРТОФЕЛЕМ 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	45.00
ДОМАШНЕЕ САЛО С МАРИНОВАННЫМ ЧЕСНОКОМ HOMEMADE SALO (LARD) WITH MARINATED GARLIC	150 гр	47.00

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 ОГУРЦАМИ210 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**

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**

ФЕТУЧИНИ «А'ЛЯ МОСКОВИТА» С ИКОРНЫМ СОУСОМ 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	150.00
СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА» 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	75.00
ЛИНГУИНИ С МАРИНОВАННОЙ КРАПИВОЙ И АНЧОУСАМИ 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	85.00
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS СЛИВОЧНОЕ РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН CREAM RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS AND PARMESAN CHEESE	230 гр	99.00
РИЗОТТО С ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ, КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ 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	80.00

БУРГЕРЫ**BURGERS**

ПАНОРАМБУРГЕР 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	85.00
ПАНОЧИЗБУРГЕР 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	90.00



**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**

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ С САЛАТОМ ИЗ МАРИНОВАННОЙ БРЫНЗОЙ 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	75.00
ФИЛЕ РЕЧНОЙ ФОРЕЛИ С ГЕЛЕМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА И СОУСОМ РУЙ 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	120.00
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С КИНОА И ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ 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	110.00
ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ ИЗ ДУХОВКИ И КАРТОФЕЛЬНОЙ ПАУТИНКОЙ 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	205.00
ФИЛЕ ЛАВРАКА С ВЯЛЕННОЙ ТЫКВОЙ И СОУСОМ ИЗ КРЕВЕТОК 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	235.00
ФИЛЕ ДИКОГО СУДАКА, ТУШЕНОГО В КОКОСОВОМ МОЛОКЕ 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	195.00

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА**HOT MEAT DISHES**

КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА, ТОМЛЕННЫЕ В МОРКОВНОМ ФРЕШЕ, С ОБОЖЖЕННЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 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	95.00
--	------------	--------------

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

www.panorama-lounge.com.ua

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА**HOT MEAT DISHES**

ФУА-ГРА С МОРКОВНЫМ СПОНЖЕМ И ТЕРНОВЫМ ПОВИДЛОМ 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	215.00
ЯЗЫЧКИ КРОЛИКА С МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЦАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 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	110.00
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С ЛАПШОЙ ИЗ КАБАЧКОВ И ЗЕМЛЕЙ ИЗ МАСЛИН 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	90.00
КУРИНАЯ ГРУДКА С КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ОВОЩАМИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ 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	90.00
ЗАПЕЧЕННАЯ НОЖКА ЯГНЕНКА С ЖАРЕНОЙ КАПУСТОЙ И ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ BAKED LAMB KNUCKLE WITH FRIED CABBAGE AND HOMEMADE ADJIK SAUCE ЗАПЕЧЕННАЯ НОЖКА ЯГНЕНКА С ЛУГОВЫМИ ТРАВАМИ, ЖАРЕНОЙ КРАСНОЙ КАПУСТОЙ И ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ LAMB KNUCKLE BAKED WITH MEADOW HERBS, FRIED RED CABBAGE AND HOMEMADE ADJIK SAUCE	300/120/50 гр	170.00
РЕБРА МОЛОЧНОГО ТЕЛЕНКА СО СТЕЙКАМИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И СОУСОМ ИЗ РУККОЛЫ 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	185.00
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ СО СКОВОРОДКОЙ ЖАРЕННЫХ ГРИБОВ 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	155.00

ФИЛЕ ДОРАДА С КОПЧЕНЫМИ АРТИШОКАМИ 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	200/60 гр	230.00
ФИЛЕ СУДАКА С КИТАЙСКИМ САЛАТОМ ГРИЛЬ ПОД ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ 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	160/80/50 гр	155.00
СТЕЙК ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ИНДЕЙКИ С ОГУРЕЧНОЙ САЛЬСОЙ 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	320/100/50 гр	89.00
УТИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ С МОЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ 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	150/150 гр	170.00
БОК БАРАШКА С ПЮРЕ ИЗ ЗЕМЛЯНОЙ ГРУШИ И ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ 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	180/100/50 гр	280.00
БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЯЙЦОМ ПАШОТ И БЕКОНОМ VEAL BEEFSTEAK WITH POACHED EGG AND BACON РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС 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	180/80/50 гр	97.00
СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОБЛАКОМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ 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	170/80 гр	170.00

БАРБЕКЮ МЕНЮ

BARBECUE



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

170/80 гр **170.00**

www.panorama-lounge.com.ua

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

БАРБЕКЮ МЕНЮ**BARBECUE**

МРАМОРНЫЙ РИБАЙ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ 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	650.00
ТЕЛЯТИНА «ТАЯТА» С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ «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	195.00
СВИНИНА С ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ И ОСТРЫМИ БАКЛАЖАНАМИ 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	95.00
СУЛУГУНИ В ЛАВАШЕ ПО ОРИГИНАЛЬНОМУ РЕЦЕПТУ 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	49.00

СОУСЫ**SAUCES**

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

ГАРНИРЫ**DRESSING**

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

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

САЛАТ «УОЛДОРФ» «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	69.00
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО СПАРЖЕЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ 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	99.00
САЛАТ ИЗ ЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАН И ЦУККИНИ С СУШЕНЫМИ ТОМАТАМИ 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	57.00
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ БАРБЕКЮ С МИКСОМ САЛАТОВ И ПРЯНЫМ СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ 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	65.00

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**

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

МОРСЫ**MORS DRINKS**

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

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ**HOT DRINKS**

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД HOT CHOCOLATE	150 гр	50.00
КАКАО COCOA	250 гр	35.00

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ**HOMEMADE SWEETS**

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

МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**HOMEMADE ICE CREAM**

АПЕЛЬСИНОВОЕ С ГРУШЕЙ ORANGE WITH PEAR КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ ГРУШИ В СОЧЕТАНИИ С АПЕЛЬСИНОВО-ИМБИРНЫМ МОРОЖЕНЫМ CAMELISED PEARS COMBINED WITH ORANGE-GINGER ICE CREAM	190 гр	55.00
СЛИВОЧНО-ВАНИЛЬНОЕ 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	55.00
ТРИ ШОКОЛАДА THREE CHOCOLATE ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ОРЕХАМА И ПЕСКОМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА CHOCOLATE ICE CREAM WITH NUTS AND WHITE TINY CHOCOLATE CRUMBLES	180 гр	55.00

ДЕСЕРТЫ**DESSERTS**

КИЕВСКИЙ ТОРТ 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	45.00
МОРКОВНЫЙ ТОРТ CARROT CAKE МОРКОВНЫЙ КРЕМО-ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ СО СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНЫМ МУССОМ CARROT CREAMY NUT SPONGE CAKE WITH CREAMY-CHOCOLATE MOUSSE	170 гр	55.00
«ЧИЗКЕЙК» С СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ 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	47.00



ТРЮФЕЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
TRUFFLE-CHOCOLATE CAKE

180 гр **55.00**

ДЕСЕРТЫ**DESSERTS**

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

ПИРОЖНЫЕ**PASTRIES**

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

ПИРОЖЕННЫЕ

PASTRIES



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

160 гр **50.00**