



	<i>EUR</i>
<i>Салат Цезарь</i> <i>по Вашему выбору предлагается с:</i>	<i>8.50</i>
✓ <i>куриным филе</i>	<i>12.00</i>
✓ <i>тунцом</i>	<i>15.00</i>
✓ <i>тигровыми креветками</i>	<i>14.50</i>
<i>Салат с моцареллой, авокадо, томатами,</i> <i>рукколой и песто из базилика</i>	<i>9.50</i>
<i>Винные улитки с салатом из различных листьев</i>	<i>11.50</i>
<i>Суп дня</i>	
<i>Бургер "Grand Palace" Gourmet с картофелем фри</i>	<i>17.50</i>
<i>Запеченный багет с красной барабулькой, рукколой,</i> <i>оливками Каламата и сыром Пармезан</i>	<i>16.00</i>
<i>Классический клубный сэндвич с картофелем фри</i>	<i>14.00</i>
<i>Строганов из говядины с картофельным пюре</i>	<i>18.00</i>
<i>Куриный Пайар с овощным жульеном и анчоусами</i>	<i>14.00</i>
<i>Maccheroncini Bolognese</i>	<i>12.00</i>





Value Added Tax Included

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

EUR

<i>Трио из лосося (тар-тар, „gravlax”, грилерованный)</i>	13.00
<i>Тар-тар из тунца и лосося с традиционными гарнирами</i>	14.00
<i>Филе сельди Matjes с творогом и тмином, молодой картофель с маслом, маринованный лук и сметана</i>	8.50
<i>Ролл из авокадо с креветками, салатом руккола и трюфельным соусом</i>	13.00
<i>Карпаччо из говядины с утиной печенью, сыром пармезан и трюфельным соусом</i>	17.00
<i>Жареная утиная печень с кислосладким тартом из инжира</i>	24.00
<i>Тушёная в белом вине спаржа с чоризо, сезонными грибами и яйцом всмятку, панированным в сухарях</i>	12.00

САЛАТЫ

<i>Микс из листьев салата с тигровыми креветками чили, свежим инжиром и цитрусовой заправкой</i>	13.50
<i>Салат с перчёной говядиной на чесночной брускетте с перепелиным яйцом, огурцом и соусом Tomato</i>	12.00
<i>Салат из маринованной в пряных травах свеклы с сыром Feta, грецкими орехами и бальзамическим соусом</i>	8.50

СУПЫ

<i>Овощной холодный суп с козьим сыром и свежей мятой</i>	7.00
<i>Крем-суп из шпината и укропа с крокетами из копчёного лосося и семенами амаранта</i>	8.00
<i>Куриный бульон Thai с рисовой вермишелью, свежими овощами и зеленым луком</i>	8.00
<i>Bouillabaise</i>	12.00



Value Added Tax Included

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<i>Филе тунца с жареным рисом, водорослями gremolata и пюре из паприки</i>	19.00
<i>Жареное филе кобии с салатом "Tabbouleh" в банановых листьях и насыщенным рыбным консоме</i>	24.00
<i>Жареное филе трески с лимонно-укропным песто, апельсиновым пюре и теплым салатом из стручкового зеленого горошка и панчетты</i>	18.00
<i>Черная паста с морепродуктами (мидиями, креветками, Морскими гребешками) с тартаром из тунца, панированным в сезаме, соусом Pomodoro и сыром Manchego</i>	15.00
<i>"Sea & Land" филе говядины с тигровыми креветками, овощами гриль, картофельным пюре и красно-винным имбирным соусом. Подается на блоке Гималайской соли</i>	24.00
<i>Стейк из говядины с белыми грибами, овощами, соусом Demi-Glace и утиной печенью</i>	24.00
<i>Цыпленок с хрустящей корочкой, молодым картофелем, шпинатом со сливочным маслом и каперсами</i>	22.50
<i>Приготовленные на медленном огне в красном вине телячьи щёчки с овощами, свекольным пюре и маринованными в бальзамическом уксусе луковичками</i>	20.00
<i>Каре из ягнёнка с теплым салатом из сезонных овощей, пряным кремом из нута под соусом из чернослива и красного вина</i>	25.00
<i>* Тушеные сезонные овощи с мятно-гороховым пюре и сырными гночки</i>	12.00
<i>* Жареный на гриле сыр Халуми с африканским банановым чатни и баклажанами на хрустящей чабатте</i>	12.00

** Вегетарианское блюдо*



Value Added Tax Included

ДЕСЕРТЫ

<i>Парфе пекаря в вафле бриош с ванильным мороженым в крошке из шоколадного печенья и клубничным тартаром</i>	6.00
<i>Шоколадное ассорти: солёный апельсиновый тоффи в молочном шоколаде, мусс из темного шоколада, чизкейк из белого шоколада</i>	7.00
<i>Бланманже с сорбе из рабарбара, гибискуса и малиновыми чипсами</i>	6.00
<i>Сезонные фрукты и ягоды с Marsala Zabaglione и приготовленными по домашнему рецепту Бискотти (10-15 мин)</i>	7.00
<i>Ассорти из домашнего мороженого и сорбэ (за шт.)</i>	2.50
<i>Ассорти сыров</i>	14.00
<i>Ассорти из свежих фруктов</i>	7.50

