


МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Щучья икра 50/15 гр	750
Подаётся в сливочно-лаймовом соусе, с хрустящими крутонами	
Антипасто Италия 125/75 гр	920
Салати милано, коппа вяленая, пармская ветчина	
Ассорти фермерских сыров 180/125/35 гр	950
Козий сыр, дор блю, пармезан, гауда, рикотта, камамбер, подаётся с грецкими орехами, сухофруктами, виноградом, хлебцами и мёдом	
Ассорти из свежих овощей  350/30 гр	420
Свежие огурцы, томаты, сладкий перец, красный лук и зелень, соус «Айоли».	
Рыбное ассорти 130/40/30 гр	820
Тонкие ломтики слабосоленой семги и масляной рыбы, подаются с соусом «Тартар» и коктейльными креветками	



Русское мясное ассорти 40/30/50/50/30/20 гр	580
Домашний куриный рулет, слайсы отварного говяжьего языка, буженина, слабосоленое сало, сливочный хрен	
Традиционный форшмак 140 гр	320
Паштет из измельчённой сельди с луком, яблоком и сливочным маслом. Подаётся с хлебными крутонами	
Тартар из говядины с горчичным соусом 260 гр	620
Сервируется каперсами, вялеными томатами, рукколой и хрустящим тостом	
Бочковые соленья 40/40/40/15/15/10 гр	320
Квашеная капуста собственного посола, томаты черри, маринованный чеснок, черемша, огурцы бочковые	
Блины с семгой 200 гр	400
Блинный ролл со слабосоленой семгой и сливочным сыром	




ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Куриный жульен с грибами 130 гр	360
Со сливками, под сырной корочкой	
Луковые кольца 75/40 гр	180
Обжаренные во фритюре. Подаются с соусом «Айоли»	
Куриные крылья Барбекю 190/60/40/40 гр	420
Подаются с соусами «Чесночный» и «Барбекю»	
Кальмары 150/40 гр	380
Обжаренные во фритюре. Подаются с соусом «Тартар»	



Сырные палочки 160/40 гр	380
Обжаренные во фритюре. Подаются с ягодным соусом	
Гренки к пиву 135/40 гр	180
Обжаренный бородинский хлеб, подается с чесночным соусом	
Пивной сет 90/135/70/60/150/40 гр	860
Куриные крылья, гренки ржаные, сырные палочки, кольца кальмаров, картофельные дольки, соус барбекю	


САЛАТЫ

Цезарь с курицей 270 гр	420
Свежий микс листьев романо и айсберг с домашней заправкой из анчоусов, сыром «Пармезан», перепелиным яйцом, томатами черри, гренками и куриным филе гриль	
Цезарь с креветками 210 гр	600
Свежий микс листьев романо и айсберг, с домашней заправкой из анчоусов, сыром «Пармезан», перепелиным яйцом, томатами черри, гренками и жареными креветками	
Греческий салат  250 гр	360
Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, сыр «Фета», красный лук, салат айсберг, оливковое масло, бальзамический крем	
Сельдь под шубой  270 гр	360
Классический русский салат из слабосоленой сельди и отварных овощей	
Салат «Оливье» со слабосоленым лососем 220 гр	480
С отварным картофелем, каперсами, зелёным горошком, яйцом и слабосоленым лососем, заправленный майонезом	

Салат с копчёным угрём и авокадо  170 гр	560
Со свежими салатными листьями, имбирем, томатами черри и заправкой «Унаги»	
Салат «Бора-Бора»  170 гр	560
Авокадо, свежий огурец, салатный микс и обжаренные тигровые креветки под соевой заправкой	
Салат с обожженным тунцом и яйцом пашот 200 гр	640
Руккола, стручковая фасоль, тунец, сыр фета, вяленые томаты, картофель, яйцо пашот, заправленный соусом «Песто»	
Салат с киноа, овощами и цитрусом  200 гр	360
Салат микс с киноа, цитрусом, слайсами свеклы, томатами черри, маслинами и виноградом, с медовой заправкой	
Стейк-салат 200 гр	520
Свежие овощи, теплая телятина, листья салата, подается с горчице-сметанной заправкой	
Сагудай из лосося 200 гр	460
Свежий лосось, огурцы, томаты, лук красный, свежий редис, подается в лимонно-соевой заправке	

СУПЫ

Куриный суп-лапша 350 гр	280
С перепелиным яйцом и куриной грудкой	
Суп из боровиков  350 гр	520
Наваристый грибной суп, запеченный в печи под тестом	
Борщ  280/30/40 гр	320
С говядиной и овощами, подается со сметаной и пампушками	

Крем-суп из брокколи с креветками 350 гр	520
С сыром пармезан, оливковым маслом, сливками и жареными креветками	
Том Ям 300 гр	580
С креветками и курицей	
Крем-суп из чечевицы  260 гр	280
Чечевица, лук-порей, сельдерей, лук, морковь и тимьян, подается с чесночным багетом	

ПАСТА



Фузилли



Пенне



Спагетти



Тальятелле

Паста «Карбонара» 350 гр	540
В сливочном соусе, с беконом, яичным желтком, и тёртым пармезаном	
Паста с лососем и зеленым горошком 350 гр	720
В нежном сливочном соусе, с лососем, зелёным горошком и сыром «Пармезан»	
Паста с креветками 350 гр	790
В томатном соусе, с обжаренными креветками, чесноком и томатами черри	
Лазанья «Болоньезе» 350 гр	620
Домашняя лазанья из говядины и свинины, с соусом «Болоньезе» и сыром «Пармезан»	

Алио Олио 350 гр	370
С перцем чили, чесноком, петрушкой и сыром «Пармезан»	
Аматричана 350 гр	450
В томатном соусе, с беконом, красным луком, перцем чили и петрушкой	
Ризотто с белыми грибами 200 гр	590
С пармской ветчиной, вялеными томатами и сыром «Пармезан»	
Паста Мафальдине 350 гр	520
С грибами и куриной грудкой	

ГАРНИРЫ

Овощи гриль 160 гр	300
Свежие томаты, цуккини, баклажан и болгарский перец, обжаренные на гриле	
Картофель фри 150/40 гр	210
Подаётся с кетчупом	
Шампиньоны гриль 120 гр	280

Микс салат 80 гр	180
Салатный микс с томатами черри и огурцами, заправленный бальзамическим кремом и оливковым маслом	
Картофель-пюре 150 гр	180
Рис басмати 150 гр	180

МЯСО | ПТИЦА

Медальоны из свинины из угольной печи-гриля Josper 150/40/5 гр	570
Сочные медальоны из свиной вырезки, приготовленные на углях, подаются с перечным соусом	
Пельмени 220/40 гр	360
На ваш выбор: в бульоне или обжаренные с луком, подаются со сметаной и зеленью	
Традиционный бефстроганов 200/200/20 гр	620
С картофельным пюре, солёными огурцами и каперсами	
Баранья корейка из угольной печи-гриля Josper 170/40/5 гр	1 800
С классическим шашлычным соусом	
Филе миньон из угольной печи-гриля Josper 170/40/5 гр	1 200
Стейк из говяжьей вырезки, приготовленный на гриле. Подается с соусом «Красное вино»	
Говяжьи щёчки 120/150/50 гр	740
В соусе из чернослива и красного вина, с пюре из корня сельдерея	
Рибай стейк из угольной печи-гриля Josper 210/40/10 гр	2 700
Стейк из мраморной говядины, приготовленный на гриле. Подается с соусом «Красное вино»	

Цыпленок «Алла Дьявола» 400/45/40 гр	770
В чесночной заправке, с зеленью. Подается с шашлычным соусом	
Куриная грудка из угольной печи-гриля Josper 190/10/40 гр	590
Нежная куриная грудка, приготовленная на углях, подается с соусом «Карри»	
Утиная грудка из угольной печи-гриля Josper 140/40/40 гр	870
Утиная грудка, приготовленная на углях, подается с цитрусовым соусом	
Гамбургер «Four Points by Sheraton» 405/100/45/40/40 гр	690
Рубленая говяжья котлета в булочке с сыром, беконом и жареным яйцом. Подается с картофелем фри и салатом из свежей капусты	
Клубный сэндвич 360/50/100/40 гр	590
С куриным филе, хрустящим беконом и томатами. Подается с картофелем фри и кетчупом	
Ребрышки свиные барбекю 270/130 гр	690
Глазированные в медово-горчичном соусе. Подаются с обжаренными мини-овощами	

РЫБА

Стейк из лосося 170/40/35 гр	1 200
Приготовленный на гриле в специях, подается с нежным шафрановым соусом и лимоном	
Дорадо гриль 365/40/35 гр	950
Подаётся с лимонным соусом	
Стейк из тунца из угольной печи-гриля Josper 150/40/35 гр	1 500
Филе тунца, обжаренное на гриле, подаётся с лимонным соусом	

Креветки гриль 160/30/40 гр	1 100
Маринованные с чесноком и петрушкой. Подаются с соусом «Сладкий чили»	
Форель на гриле 250/40/30 гр	1 200
Подаётся с соусом «Тартар» и лимоном	
Морской окунь 130/190/50 гр	680
Обжаренный на гриле, подается с с овощным соте и томатной сальсой	

ДЕСЕРТЫ

Морковный торт 150/10 гр	290
Пряный морковно-ореховый бисквит с кремом из Маскарпоне	
Шоколадный торт «Прага» 145/10 гр	290
Шоколадный бисквит, пропитанный коньяком, покрытый тонким слоем абрикосового джема и шоколадом	
Чизкейк «New York» 120/30 гр	290
Тирамису 150/10 гр	360
Мусс из белого бельгийского шоколада 130/30 гр	320
Вишнёвое конфи под муссом из белого бельгийского шоколада, на ванильном бисквите. Подается с ананасом и клубникой	

Торт «Три шоколада» 140/40 гр	350
Наполеон 120/20 гр	280
Ассорти домашних конфет 80 гр	220
Мороженое в ассортименте 40/10 гр	110
Ванильное, клубничное или шоколадное	
Сорбет 40 гр	150
Лимон-лайм или манго	
Фруктовое ассорти 350 гр	390
Яблоко, груша, киви, ананас, виноград	

Для получения полной информации о блюдах, указанных в меню, а также в случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста, обратитесь к Вашему официанту.
Все цены указаны в российских рублях и включают НДС. К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты.
Если Вы являетесь резидентом отеля, Вы можете закрыть счет на номер Вашей комнаты.