


МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Щучья икра 50/15 гр	750
Подаётся в сливочно-лаймовом соусе, с хрустящими крутонами	
Антипасто Италия 125/75 гр	860
Салями 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	390
Свежие огурцы, томаты, сладкий перец, красный лук и зелень, соус «Айоли».	
Рыбное ассорти 130/40/30 гр	760
Тонкие ломтики слабосоленой семги и масляной рыбы, подаются с соусом «Тартар» и коктейльными креветками	



Русское мясное ассорти 40/30/50/50/30/20 гр	520
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	
Икра фермерской форели 50/20 гр	540
Подаётся с хрустящими 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	350
Блины со слабосоленой семгой и сливочным сыром	




ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Куриный жульен с грибами 130 гр	320
Куриное филе и лесные грибы, 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	370
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	820
Куриные крылья, гренки ржаные, сырные палочки, кольца кальмаров, картофельные дольки, соус Барбекю	


САЛАТЫ

Цезарь с курицей 270 гр	390
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	580
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	320
Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, сыр фета, красный лук, салат айсберг, оливковое масло, бальзамический крем	
Сельдь под шубой  270 гр	340
Классический русский салат из слабосоленой сельди и отварных овощей	
Салат «Оливье» со слабосоленым лососем 220 гр	440
С отварным картофелем, каперсами, зелёным горошком, яйцом и слабосоленым лососем, заправленный майонезом	

Салат с копчёным угрём и авокадо  170 гр	450
Со свежими салатными листьями, имбирем, томатами черри и заправкой «Унаги»	
Салат «Бора-Бора»  170 гр	460
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	320
Салат микс с киноа, цитрусом, слайсами свеклы, томатами черри, маслинами и виноградом, с медовой заправкой	
Стейк-салат 200 гр	450
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	230
С перепелиным яйцом и куриной грудкой	
Суп из боровиков  350 гр	460
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	440
С сыром пармезан, оливковым маслом, сливками и жареными креветками	
Буйабес 350 гр	560
Суп из морепродуктов с кальмарами, треской, мидиями и креветками	
Крем-суп из чечевицы  260 гр	250
Чечевица, лук-порей, сельдерей, лук, морковь и тимьян, подается с чесночным багетом	

ПАСТА



Фузилли



Пенне



Спагетти



Тальятелле

Паста «Карбонара» 350 гр 400 В сливочном соусе, с беконом, яичным желтком, и тёртым пармезаном
Паста с лососем и зеленым горошком 350 гр 650 В нежном сливочном соусе, с лососем, зелёным горошком и сыром «Пармезан»
Паста с креветками 350 гр 750 В томатном соусе, с обжаренными креветками, чесноком и томатами черри
Лазанья «Болоньезе» 350 гр 580 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 560 С пармской ветчиной, вялеными томатами и сыром «Пармезан»
Азиатская лапша "Бами Горен" 250 гр 470 С коктейльными креветками, куриной грудкой, перцем чили и имбирём

ГАРНИРЫ

Овощи гриль 160 гр 280 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 540 Сочные медальоны из свиной вырезки, приготовленные на углях, подаются с перечным соусом
Пельмени 220/40 гр 320 На ваш выбор: в бульоне или обжаренные с луком, подаются со сметаной и зеленью
Традиционный бефстроганов 200/200/20 гр 590 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 1 100 Стейк из говяжьей вырезки, приготовленный на гриле. Подается с соусом «Красное вино»
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» 470/45/40 гр 770 В чесночной заправке, с зеленью. Подается с шашлычным соусом

Куриная грудка-гриль 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 650 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 550 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
Домашняя колбаса 150/150/40/40 гр 630 Подается с тушеной квашеной капустой с беконом, сервируется горчичным соусом и домашней аджикой

РЫБА

Стейк из лосося 170/40/35 гр 1 100 Приготовленный на гриле в специях, подается с нежным шафрановым соусом и лимоном
Дорадо-гриль 365/40/35 гр 870 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 950 Маринованные с чесноком и петрушкой. Подаются с соусом «Сладкий чили»
Форель радужная на гриле 250/40/30 гр 1 200 Подаётся с соусом «Тартар» и лимоном
Филе сибаса 150/160/40 гр 890 Обжаренное на гриле, подается с печёными овощами и муссом из тыквы

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 320
Кофе с лимоном 120/40 гр 290 Кофейный десерт на основе натурального эспрессо, в сочетании с лимонным муссом на шоколадном бисквите
Панна котта с маракуйей 140/40 гр 340 Сливочный десерт с пюре из маракуйи
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.