

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Щучья икра 50/15 гр	750
Подаётся в сливочно-лаймовом соусе, с хрустящими крутонами	
Антипасто Италия 125/75 гр	820
Саями 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	320
Свежие огурцы, томаты, сладкий перец, красный лук и зелень, соус «Айоли».	
Рыбное ассорти 130/40/30 гр	720
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	460
Подаётся с хрустящими крутонами	
Тартар из говядины с горчичным соусом 260 гр	580
Сервируется каперсами, вялеными томатами, рукколой и хрустящим тостом	
Бочковые соленья 40/40/40/15/15/10 гр	240
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	290
Классический русский салат из слабосоленой сельди и отварных овощей	
Салат «Оливье» со слабосоленым лососем 220 гр	410
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	620
Руккола, стручковая фасоль, тунец, сыр фета, вяленые томаты, картофель, яйцо пашот, заправленный соусом «Песто»	
Салат с киноа, овощами и цитрусом 🌿 200 гр	290
Салат микс с киноа, цитрусом, слайсами свеклы, томатами черри, маслинами и виноградом, с медовой заправкой	
Стейк-салат 200 гр	420
Свежие овощи, теплая телятина, листья салата, подается с горчично-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	420
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	390
С сыром пармезан, оливковым маслом, сливками и жареными креветками	
Буйабес 350 гр	530
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	560
Домашняя лазанья из говядины и свинины, с соусом «Болоньезе» и сыром «Пармезан»	

Алио Олио 350 гр	330
С перцем чили, чесноком, петрушкой и сыром «Пармезан»	
Аматричана 350 гр	400
В томатном соусе, с беконом, красным луком, перцем чили и петрушкой	
Ризотто с белыми грибами 200 гр	550
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	520
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	1 700
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	870
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	320
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.