

Для пополнения мини-бара  
свяжитесь с ресепшен отеля  
по номеру 100.



Карта бара



Винная карта



Для заказа по карте бара  
и винному меню свяжитесь  
с рестораном по номеру 108.

## ОБЛУЖИВАНИЕ В НОМЕРАХ ROOM SERVICE

Здесь вы можете  
оставить ваш отзыв



## ФИРМЕННЫЕ ТОСТЫ ИЗ ЯПОНСКОГО ХЛЕБА

Signature toasts made with Japanese milk bread

**С РОСТБИФОМ, МЯГКИМ СЫРОМ,  
ЛИСТЬЯМИ ЗЕЛЕННЫХ САЛАТОВ,  
ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ  
ЧЕРРИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ**

300 г/г **1 300**  
With roast beef, soft cheese, green salad leaves, sun-dried cherry tomatoes and poached egg

**С КРЕВЕТКАМИ, ХАМОНОМ,  
МЯГКИМ СЫРОМ, АВОКАДО,  
СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ  
ПОД КУНЖУТНЫМ СОУСОМ**

270 г/г **1 500**  
With shrimp, jamon, soft cheese, avocado, fresh cucumber and poached egg under sesame sauce

**С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС, МЯГКИМ  
СЫРОМ, АВОКАДО, ЛИСТЬЯМИ  
МИКРО-САЛАТОВ И ЯЙЦОМ  
ПАШОТ ПОД СОУСОМ БЕАРНЕЗ  
С КРАСНОЙ ИКРОЙ**

300 г/г **1 600**  
With graavlax salmon, soft cheese, avocado, microgreens and poached egg under béarnaise sauce with red caviar

**КЛАБ-СЭНДВИЧ С КУРИНОЙ  
ГРУДКОЙ**

450 г/г **1 050**

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Salads & Starters

**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С СОУСОМ ИЗ  
КИЛЬКИ И АНЧОУСА С  
ФЕРМЕРСКИМ ЦЫПЛЕНКОМ**

280 г/г **950**  
Caesar salad with sprat and anchovy sauce and farm chicken

**САЛАТ "НИСУАЗ" С ТУНЦОМ  
И ЯЙЦОМ ПАШОТ**

280 г/г **1 650**  
Nicoise salad with poached egg and tuna

**АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ**

150 г/г **1 200**  
Assortment of farmhouse cheeses

**РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ**

300 г/г **2 300**  
Philadelphia roll

**АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ**

200 г/г **2 500**  
Meat plateau

## СУПЫ

Salads & Starters

**КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С  
МАСКАРПОНЕ И ПЕРСИКОМ**

280 г/г **750**  
Pumpkin cream soup with mascarpone and peach

**ТРАДИЦИОННЫЙ БОРЩ  
С АССОРТИ САЛА**

450 г/г **1 500**  
Traditional borscht with assorted lard

**ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКОЙ**

300 г/г **1 800**  
Tom Yum with shrimp

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot dishes

**БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ВЫРЕЗКИ  
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СОУСОМ  
ИЗ КЛЮКВЫ И БРУСНИКИ**

350 г/г **1 950**  
Beef Stroganoff from beef tenderloin with porcini mushrooms and cranberry-lingonberry sauce

**БАЛТИЙСКИЙ СУДАК В  
СВЕКОЛЬНОЙ ГЛАЗУРИ С ПЮРЕ  
ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

300 г/г **950**  
Baltic pike perch in beetroot glaze with mashed potatoes

**ГОВЯЖЬЯ ЩЕЧКА  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ**

270 г/г **1 400**  
Veal cheek with mashed potatoes and truffle sauce

**ПАЛТУС, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ  
НА ПАРУ С СЕЛЬДЕРЕЕМ  
И СОУСОМ ИЗ ТУНЦА**

250 г/г **2 200**  
Steamed halibut with celery root and tuna sauce

## ДЕСЕРТЫ

Desserts

**ЧИЗКЕЙК С МОРОЖЕНЫМ**

190 г/г **750**  
Cheesecake with ice cream

**МЕДОВИК СО СМЕТАННЫМ  
МОРОЖЕНЫМ**

170 г/г **750**  
Honey cake with sour cream sorbet

**БЕЗЕ АННА ПАВЛОВА  
С ОБЛЕПИХОВЫМ КРЕМОМ  
СЕНТ ОНОРЕ**

120 г/г **750**  
Meringue Anna Pavlova with sea buckthorn cream Saint Honore



Заказ по меню можно сделать  
с 12:00 до 22:30

Room service menu  
Available from 12:00 to 22:30)

Тел. / Tel.: 108

К сумме вашего заказа будет добавлен  
сервисный сбор в размере 20%.  
20% service fee will be added to your final bill.