

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



Карта бара



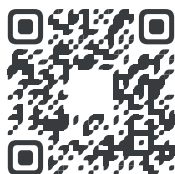
Винная карта



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 (24/7)

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 1 100 (24/7)

Caesar salad with sprat and anchovy sauce and farm chicken

**САЛАТ "НИСУАЗ" С ТУНЦОМ
И ЯЙЦОМ ПАШОТ** 280 г/г 1 600

Nicoise salad with poached egg and tuna

АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ 150 г/г 1 500

Assortment of farmhouse cheeses

РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ 240 г/г 1 950

Philadelphia roll

РОЛЛ С КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ 280 г/г 1 600

Crab and shrimp roll

(24/7) Блюда доступные к заказу 24/7

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

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

Тел. / Tel.: 108

СУПЫ

Salads & Starters

**КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С
МАСКАРПОНЕ И ПЕРСИКОМ** 280 г/г 750 (24/7)

Pumpkin cream soup with mascarpone and peach

**ТРАДИЦИОННЫЙ БОРЩ
С АССОРТИ САЛА** 650 г/г 1 500

Traditional borscht with assorted lard

ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКОЙ 530 г/г 1 650

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

**ГОВЯЖЬЯ ЩЕЧКА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 350 г/г 1 500 (24/7)

Veal cheek with mashed potatoes and truffle sauce

**БУРГЕР ХОФФМАН ИЗ 100%
ГОВЯДИНЫ** 530 г/г 1 650

Hoffmann burger made from 100% beef

**БАЛТИЙСКИЙ СУДАК В
СВЕКОЛЬНОЙ ГЛАЗУРИ С ПЮРЕ
ИЗ КАРТОФЕЛЯ** 300 г/г 1 200

Baltic pike perch in beetroot glaze with mashed potatoes

**ПАЛТУС, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ
НА ПАРУ С СЕЛЬДЕРЕЕМ
И СОУСОМ ИЗ ТУНЦА** 300 г/г 2 200 (24/7)

Steamed halibut with celery root and tuna sauce

ДЕСЕРТЫ

Desserts

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК 190 г/г 750 (24/7)

Basque cheesecake

ТАНЦУЮЩИЙ ЛЕС 180 г/г 750

Dancing Forest

БЕЗЕ АННА ПАВЛОВА 120 г/г 750

**С ОБЛЕПИХОВЫМ КРЕМОМ
СЕНТ ОНОРЕ**

Meringue Anna Pavlova with sea buckthorn cream Saint Honore



К сумме вашего заказа будет добавлен
сервисный сбор в размере 20%.

20% service fee will be added to your final bill.