

Меню ресторана "Панорамный"

Холодные Закуски

Ассорти сыров / 140 гр. <i>Сыры Камамбер, Дор блю, Пармиджано, Грюейр, украшаются палочками Гриссини, грецким орехом, виноградом и дополняются медом</i>	440
Мясная тарелка / 180 гр. <i>Деликатес из Пармской ветчины и Сялями, дополняется корнишонами, маслинами и оливками</i>	480
Ассорти овощное / 200 гр. <i>Свежие овощи: помидоры, огурцы, сладкий болгарский перец и редис</i>	160
Карпаччо из розовых томатов со сливочным сыром / 210 гр. <i>Тонко нарезанные ломтики розовых томатов, с соусом Песто и сливочным сыром, дополняются свежим базиликом и оливковым маслом</i>	250
Карпаччо из говядины / 165 гр. <i>Ломтики говядины, заправляются соусом Капрезе, бальзамическим кремом, украшаются свежей Рукколой, миндальными лепестками, томатами Черри, оливками и посыпаются сыром Пармиджано</i>	450
Пармская ветчина с салатом Руккола / 120 гр. <i>Пармская ветчина с Рукколой, вялеными томатами, сыром Брынза дополняется кедровыми орехами, оливковым маслом и кремом Бальзамика</i>	380
Средиземноморские маслины и оливки / 100 гр.	110

Салаты

Фалафель с овощами / 280 гр. <i>Обжаренный Фалафель, дополняется томатами Черри, болгарским перцем, свежими Хумусом и заправляется соусом Тар-тар</i>	240
Салат Романо с креветками / 220 гр. <i>Листья салата Романо, заправленные соусом "Цезарь", дополняются креветками, обжаренными на оливковом масле и посыпаются сыром Пармиджано</i>	410
Салат Романо с куриным филе / 220 гр. <i>Классический салат с сочной куриной грудкой, гренками, обжаренными на зеленом масле, листьями салата Романо в сочетании с соусом "Цезарь" и сыром Пармиджано</i>	320
Салат "Капрезе" / 300 гр. <i>Салат из молодого сыра Моцарелла с розовыми томатами, заправленный классическим соусом Песто и соусом Капрезе</i>	345
Салат "Греческий" / 260 гр. <i>Салат из сочных томатов Кумато, розовых, Черри, болгарского перца и свежих огурцов в сочетании с сыром Брынза и пшеничными гренками, заправляется оливковым маслом и шпинатным соусом</i>	275

Горячие закуски

Тапас к вину и к пиву / 250 гр. <i>Французский Багет, оливки, маслины, корнишоны, Пармская ветчина, сыр Дор Блю,</i>	510
Креветки на шпажке в соусе терияки: <i>на выбор: 2 шпажки / 145 гр. / 3 шпажки / 175 гр.</i>	520/750
Жареный Сулугуни с клюквенным соусом / 145 гр.	160
Луковые кольца / 150 гр.	140
Бургер "Brisket BBQ" / 280 гр. <i>Сочный бургер с гвиндской Брискет. соусом барбекю. томатами. беконом. свежими и маринованными огурцами и репчатым луком</i>	350
Домашний бутерброд с копченым лососем / 160 гр. <i>Сэндвичный хлеб с семгой холодного копчения, со сливочным сыром и зеленым луком</i>	250
Домашний бутерброд с сыром / 160 гр. <i>Сэндвичный хлеб с сыром Моцарелла и соусом Бешамель</i>	95

Первые блюда

Суп-лапша с фрикадельками / 250 гр.	150
Суп с белыми грибами / 250 гр.	210
Суп "Страчателла" / 250 гр. <i>Итальянский суп с овощами, куриным яйцом и сыром Пармиджано</i>	150

Горячие блюда

Медальоны из говядины с вустерширским соусом / 288 гр. <i>Обжаренная говядина на оливковом масле, подается с томатами Кумато и вустерширским соусом</i>	990
Щёчки телячьи с кукурузной полентой / 270 гр. <i>Томленые щёчки в вине, подаются в кукурузной поленте с овощным соусом и украшаются луком фри и зеленью</i>	420
Каре ягненка / 190 гр. <i>Каре приготовленное на мангале, подается с лавашом и томатным соусом</i>	810
Кебаб из говядины / 120 гр. <i>Кебаб, приготовленный на мангале, подается с лавашом и томатным соусом</i>	540
Шашлык из свинины / 200 гр. <i>Сочная, маринованная свинина, обжаренная на мангале, подается с лавашом и томатным соусом</i>	360
Шашлык куриный / 200 гр. <i>Куриный шашлык, предварительно замаринованный в специях, подается с томатным соусом, зеленым луком и лавашом</i>	240
Цыпленок жареный с овощами / 305 гр. <i>Куриное бедро, обжаренное на оливковом масле с молодым картофелем, с тимьяном, с цукини, с болгарским перцем, со стручковой фасолью и ароматным чесноком, украшается зеленью и томатами</i>	250
Куриная грудка в горчичном соусе / 355 гр. <i>Куриное филе, томленое в винно-горчичном соусе, подается с картофельным пюре и украшается томатами Черри и луком фри</i>	280

Стейк из семги с овощами / 265 гр.	450
<i>Обжаренный стейк до золотистого колера, подается с обжаренным отварным картофелем, стручковой фасолью, дополняется шпинатным соусом и кедровыми орешками</i>	
Дорада запеченная с травами и томатами / 300 гр.	480
<i>Дорада, запеченная с душистым тимьяном, чесноком и томатами</i>	
Сибас / 290 гр.	1210
<i>Филе Сибаса, приготовленное на гриле, подается с молодым картофелем и йогуртовым соусом</i>	
Fish and Chips / 350 гр.	380
<i>Это блюдо считается неофициальным национальным английским блюдом. Филе трески, приготовленное в кляре, дополняется картофелем фри и соусом Тар-тар</i>	

Итальянская Паста

Пенне "Арабьята" / 300 гр.	240
<i>Итальянская паста с цукини, с фирменным соусом от шеф-повара, дополненная сыром Пармиджано и перцем Птичий глаз</i>	
Пенне "Алла Карбонара" / 260 гр.	290
<i>Паста, приготовленная до степени аль денте, с ароматным чесноком, с беконом и сливочным соусом, дополняется изысканным сыром Пармиджано</i>	

Пицца

Пицца "Кальцоне с семгой и шпинатом" / 500 гр.	470
<i>Закрытая пицца с соусом бешамель, семгой, шпинатом и сыром Моцарелла</i>	
Пицца "Кальцоне с ветчиной и грибами" / 500 гр.	310
<i>Закрытая пицца с томатным соусом, с ветчиной, с шампиньонами и с сыром из молока буйволицы</i>	
Пицца "Маргарита" / 430 гр.	270
<i>Классическая пицца, на основе томатов и сыра Моцарелла, украшается листочками Базилика</i>	
Пицца "Пепперони" / 460 гр.	420
<i>Пицца с острыми колбасками Пепперони, с соусом Халापеньо, с томатным соусом и с сыром Моцарелла</i>	
Пицца "Баварская" / 550 гр.	390
<i>Тонкая основа для пиццы, дополненная соусом Бешамель, грибным жульеном, сыром Моцарелла и фирменной начинкой от шеф-повара с Охотничьими колбасками</i>	

Гарниры

Овощи гриль с копченым сыром Скаморца / 150 гр.	150
<i>Обжаренные на гриле цукини, болгарский перец, баклажан подаются с сыром Скаморца и обладают ярким вкусом и приятным ароматом</i>	
Стручковая фасоль с вялеными томатами / 150 гр.	130
<i>Обжаренная фасоль с ароматным чесноком и с вялеными томатами</i>	
Молодой картофель с чесноком и розмарином / 150 гр.	130
<i>Отварной картофель мини, обжаренный с чесноком и с душистым розмарином</i>	
Картофельное пюре / 180 гр.	120
Картофель "По- деревенски" / 150 гр.	110
Картофель "Фри" / 150 гр.	100

Хлебные изделия

Фокачча / 130 гр.	65
<i>Итальянский, дрожжевой хлеб</i>	
Фокачча с сыром / 130 гр.	95
<i>Вкусный, итальянский хлеб с сыром Пармиджано</i>	
Фокачча с зеленью / 130 гр.	65
<i>Итальянский хлеб с ароматной зеленью</i>	
Багет с домашним зеленым маслом / 100 гр.	95

Соусы

Соус "Барбекю" / 30 гр.	30
<i>Соус из зелени, ароматного чеснока и сочных томатов</i>	
Соус "Йогуртовый" / 30 гр.	30
<i>Соус на основе цитрусовых и йогурта, приготовлен по специальному рецепту от шеф-повара</i>	
Соус "Шпинатный" / 30 гр.	75
<i>Соус на основе шпината, кедровых орехов, оливкового масла, сыра Пармиджано и винного крема Бальзамика</i>	
Соус "Вустерширский" / 30 гр.	45
<i>Великолепный соус на основе мёда, оливкового масла и Ворчестерского соуса</i>	
Соус "Томатный" / 30 гр.	30
<i>Соус на основе томатов, чеснока и душистой зелени</i>	
Соус "Спайси" / 30 гр.	30
<i>Соус, приготовленный на основе соуса Кимчи, чеснока, майонеза, острого перца и кунжутного масла</i>	

Десерты

Торт "Трюфельный" / 160 гр. <i>Нежный торт из шоколада</i>	255
Тирамису / 150 гр. <i>Итальянский десерт из сливочного сыра Маскарпоне и печенья Савоярди</i>	210
Торт "Миндель" / 160 гр. <i>Торт с миндалем и сливочным кремом</i>	215
Блинный торт с черникой / 200 гр. <i>Торт со сливочно-творожным кремом и черничной начинкой</i>	175
Блинный торт с яблоком / 200 гр. <i>Торт со сливочно-творожным кремом и начинкой из яблок</i>	175
Желе апельсиновое / 150 гр. <i>Легкий десерт, из желе и апельсина, обладает легким ароматом цитрусовых и необыкновенным освежающим вкусом</i>	145
Желе вишневое / 150 гр. <i>Нежный десерт из желе и спелой вишни, с легкой кислинкой</i>	145
Фруктовый салат / 150 гр. <i>Салат из сочных фруктов, запавленный йогуртом и клубничным сиропом</i>	225