

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АНТИПАСТО саями милано, коппа вяленая, пармская ветчина	125/75г	1300	ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с хрустящим тостом и горчичным соусом	260г	1090
АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ козий сыр, дор блю, пармезан, гауда, рикотта, камамбер, подаётся с грецкими орехами, сухофруктами, виноградом, хлебцами и мёдом	180/125/35г	1400	ТАРТАР ИЗ ТУНЦА И АВОКАДО с ржаными гренками, под соево-рисовой заправкой	220г	700
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ огурцы, томаты, сладкий перец, красный лук и зелень, соус «Айоли»	350/30г	470	БОЧКОВЫЕ СОЛЕНЬЯ квашеная капуста собственного посола, томаты черри, маринованный чеснок, черемша, огурцы бочковые	40/40/40/15/15/10г	400
РЫБНОЕ АССОРТИ слабосоленая сёмга, масляная рыба, с соусом «Тартар» и коктейльными креветками	130/40/30г	1150	ПОКЕ С ЛОСОСЕМ	220г	700
РУССКОЕ МЯСНОЕ АССОРТИ домашний куриный рулет, слайсы отварного говяжьего языка, буженина, слабосоленое сало, сливочный хрен	40/30/50/50/30/20г	650	ЗАПЕЧЁННЫЕ БАКЛАЖАНЫ с соусом из греческого йогурта, под сливовой сальсой	250г	500
ТРАДИЦИОННЫЙ ФОРШМАК паштет из измельчённой сельди с луком, яблоком и сливочным маслом. Подаётся с хлебными крутонами	140г	450	МАРИНОВАННЫЕ ГРУЗДИ в сметане, с зелёным луком	220г	550
			КАПРЕЗЕ традиционная итальянская закуска	290г	790

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КУРИНЫЙ ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ со сливками, под сырной корочкой	130 г	640	КАЛЬМАРЫ с соусом «Тартар»	150/40 г	690
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА с соусом «Айоли»	75/40 г	250	СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ с ягодным соусом	160/40 г	570
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ БАРБЕКЮ с соусами «Чесночный» и «Барбекю»	190/60/40/40 г	650	ГРЕНКИ К ПИВУ с чесночным соусом	135/40 г	250

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	270г	750	САЛАТ С ОБОЖЖЁННЫМ ТУНЦОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ с рукколой, стручковой фасолью, фетой, вялеными томатами, картофелем и соусом песто	200г	860
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	210г	990	САЛАТ С КИНОА, ОВОЩАМИ И ЦИТРУСОМ с салатным миксом, слайсами свеклы, томатами черри, маслинами и виноградом, под медовой заправкой	200г	550
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ	250г	450	СТЕЙК-САЛАТ свежие овощи, теплая телятина, листья салата, с горчицево-сметанной заправкой	200г	840
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ классический русский салат из слабосоленой сельди и варёных овощей	270г	550	ТЁПЛЫЙ САЛАТ с японским осьминогом и картофелем	150г	840
ОЛИВЬЕ С Телячьим Языком с варёными картофелем и морковью, свежим огурцом, зелёным горошком и яйцом, с майонезом	170г	450	ЛИСТЬЯ САЛАТА СО СПАРЖЕЙ И ГРЕБЕШКАМИ под пикантной домашней заправкой	190г	900
САЛАТ С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ И АВОКАДО с салатными листьями, имбирём, томатами черри и заправкой «Унаги»	170г	790			
САЛАТ «БОРА-БОРА» авокадо, свежий огурец, салатный микс и обжаренные тигровые креветки под соевой заправкой	170г	790			









СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША с перепелиным яйцом и куриной грудкой	350г	320	КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КРЕВЕТКАМИ с сыром пармезан, оливковым маслом, сливками и жареными креветками	350г	600
СУП ИЗ БОРОВИКОВ наваристый суп, запеченный в печи под тестом	350г	990	ФИНСКИЙ СУП с лососем и морским окунем	300г	680
БОРЩ с говядиной и овощами, подается со сметаной и пампушками	280/30/40г	350	ЗЕЛЁНЫЕ ЩИ СО ШПИНАТОМ с телячьим языком и яйцом пашот	350г	450

☾ Доступно к заказу в ночное время

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.

ПАСТА/РИЗОТТО

 КАРБОНАРА	350г	600
 С СОСОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ в сливочном соусе, с пармезаном	350г	1550
 С КРЕВЕТКАМИ в томатном соусе, с чесноком и томатами черри	350г	1400
 ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ домашняя лазанья из говядины и свинины, с соусом «Болоньезе» и сыром «Пармезан»	350г	750
 АЛИО ОЛИО   с перцем чили, чесноком, петрушкой и пармезаном	350г	490
 МАФАЛЬДИНЕ с грибами и куриной грудкой в сливочном соусе	350г	670
 ПАСТА НЕРО С МОРЕПРОДУКТАМИ в сливочно-виновом соусе	250г	1190
 РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с пармской ветчиной, вялеными томатами и пармезаном	200г	750






РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ



КОТЛЕТЫ ИЗ ЦУКИ с розовым картофельным пюре	100/150/50/30г	700
---	----------------	-----

ГРИЛЬ







 СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ с шафрановым соусом	170/40/35г	2400
 ДОРАДО с лимонным соусом	365/40/35г	1400
 КРЕВЕТКИ с соусом «Сладкий чили»	160/30/40г	1500
 МОРСКОЙ ОКУНЬ с овощным соте и томатной сальсой	130/190/50г	900
 ФИЛЕ СИБАСА с овощами и тыквенным муссом	150/155/45г	1300
УГОЛЬНАЯ ПЕЧЬ JOSPER		
 СТЕЙК ИЗ ТУНЦА с лимонным соусом	150/40/35г	1800

МЯСО/ПТИЦА




 ПЕЛЬМЕНИ  на ваш выбор: в бульоне или обжаренные с луком, подаются со сметаной и зеленью	220/40г	650
 ТРАДИЦИОННЫЙ БЕФСТРОГАНОВ  с картофельным пюре, солёными огурцами и каперсами	200/200/20г	890
 ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ в соусе из чернослива и красного вина, с пюре из картофеля и корня сельдерея	120/150/50г	900
 ЦЫПЛЁНОК «АЛЛА ДЬЯВОЛА» в чесночной заправке, с шашлычным соусом	470/45/40г	900
 ГАМБУРГЕР «FOUR POINTS BY SHERATON»   рубленая говяжья котлета в булочке с сыром, беконом и жареным яйцом. Подается с картофелем фри и салатом из свежей капусты	405/100/45/40/40г	890




 КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ с куриным филе, хрустящим беконом и томатами, подается с картофелем фри и кетчупом	360/50/100/40г	840
 РЁБРЫШКИ СВИНЫЕ БАРБЕКЮ в медово-горчичном соусе, с овощами	270/130г	990

УГОЛЬНАЯ ПЕЧЬ JOSPER



 МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ с перченым соусом	150/40/5г	690
 БАРАНЬЯ КОРЕЙКА с шашлычным соусом	170/40/5г	2400
 ФИЛЕ МИНЬОН с соусом «Красное вино»	170/40/5г	2200
 РИБАЙ СТЕЙК с соусом «Красное вино»	210/40/10г	3700
 КУРИНАЯ ГРУДКА с соусом «Карри»	190/10/40г	650
 УТИНАЯ ГРУДКА с цитрусовым соусом	140/40/40г	990







ПИЦЦА

 ЦЫПЛЁНОК БЛЮ ЧИЗ соус «Альфредо», куриное филе гриль, томаты, моцарелла, блю чиз, сладкая груша	620г	870
 ПЕПЕРОНИ томатный соус, пикантная пеперони, моцарелла	535г	820
 ЧЕТЫРЕ СЫРА соус «Альфредо», моцарелла, чеддер, гауда, пармезан, орегано	550г	870








 МАРГАРИТА томатный соус, томаты, моцарелла, итальянские травы	620г	870
 ВЕГЕТАРИАНСКАЯ  томатный соус, песто, моцарелла, томаты, шампиньоны, перец болгарский, баклажан, лук, оливки, орегано, базилик	600г	750






ГАРНИРЫ

 ОВОЩИ ГРИЛЬ  томаты, цукини, баклажан и болгарский перец	160г	350
 КАРТОФЕЛЬ ФРИ  картофель фри	150/40г	250
 ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ  шампиньоны гриль	120г	380

 МИКС САЛАТ  листья салата с томатами черри и огурцами, под бальзамическим кремом и оливковым маслом	80г	390
 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ  картофельное пюре	150г	220
 РИС БАСМАТИ  рис басмати	150г	280

ДЕСЕРТЫ

 МОРКОВНЫЙ ТОРТ	150/10г	390
 ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ «ПРАГА»	145/10г	450
 ЧИЗКЕЙК «NEW YORK»	120/30г	380
 ПИРОЖНОЕ СМОРОДИНОВЫЙ ПЛОМБИР с ягодами чёрной смородины и сливочным кремом	180г	550
 ЗЕМЛЯ В ИЛЛЮМИНАТОРЕ шоколадный мусс на тёмном бисквите, с вишнёвой прослойкой	155г	550
 МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ ванильное, клубничное или шоколадное	40/10г	200
 СОРБЕТ лимон-лайм или манго	40г	250

 ФРУКТОВОЕ АССОРТИ	350г	480
 ТОРТ ШОКОЛАД-КЛЮКВА с клюквенным конфи и шоколадным кремом	180г	390
 НЕШОКОЛАДНЫЙ ЭСТЕРХАЗИ на муке из грецкого ореха	125г	450
 АССОРТИ ДОМАШНИХ КОНФЕТ	80г	270
 ПАРАД ПЛАНЕТ макаронны с начинкой из шоколадного ганаша и конфи из чёрной смородины	130г	400

 Доступно к заказу в ночное время

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.