

The Grill Room

FINE FOOD AND WINE

Некоторые блюда, выпечка, десерты и мороженое в меню могут содержать ингредиенты, способные вызвать аллергическую реакцию (например, орехи, клейковина и др.)

Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.



ЗАКУСКИ

€

Копченая семга “Label Rouge” / Smoked “Label Rouge” salmon salad Подается с салатом из яблок, манго и огурца, заправленным цитрусовым соусом-винегретт	17,00
Сливочный сыр Бурата / “Burrata” Cheese Мягкий сыр Бурата , томатный конфи и салат из рукколы с базиликовым соусом песто	14,00
Иберийская Ветчина - 100 г / 100 gr - Iberico ham Сервируется с томатными кростини	20,00
Зеленый салат с креветками на гриле / Grill prawn salad С соусом из йогурта, конфи из корня сельдерея и кукурузой	16,00
Салат из садовой зелени / Garden herb salad Нежные листья салата латук, молодой шпинат, листья рукколы, зеленый перец и огурцы. Салат подается с с лимонно-горчиной заправкой	14,00
Карпаччо из говядины Ангус / Angus Beef Carpaccio С желе из пармезана, молодой рукколой, трюфельными пузырями, пеной из пармезана, маринованным артишоком и кремом из майонеза и йогурта	16,00
Фуа гра на гриле и пирог с фуа гра / Foie gras Duo Сорбет с корицей и яблочное пюре	19,00
Маринованные морские гребешки / Marinated Scallops Кускус с брокколи и цветной капустой, пюре из пастернака, биск из моллюсков и апельсиновый соус	18,00
Ризотто с грибами и пеной из пармезана / Mushroom risotto with parmesan foam	16,00
Тартар из желтоперого тунца (100г) / Yellow Fin tuna tartar (100 gr) С соусом и сорбетом Понзу	14,00
Тартар из говядины Абердин-Ангус (70г) / Aberdeen Angus beef tartar (70gr) С макаронами, приправленными грибами, и сбрызнутыми трюфельным маслом; подается с эспумой из диких грибов	16,00
Каннеллони с копченой говядиной / Smoked beef cannelloni С соусом Могнау и говяжьим соусом	16,00
Равиоли с лобстером / Lobster ravioli Подаются на подушке из грибного рагу и соусом-биск из моллюсков	17,00
Спаржа на гриле / Grilled asparagus С прошутто Сан Даниэле и запеченным сыром пармезан	8,00
Запеченные грибы Портобелло / Baked Portobello mushrooms	8,00

СУП

Грибной суп / Mushroom soup С хрустящими кусочками грибов и грибной эспумой	8,00
---	-------------

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ЕВРО, ВКЛЮЧАЮТ 10% СБОР ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ И НДС



ИЗ НАШЕЙ ПЕЧИ "JOSPER"

ГОВЯДИНА

€

АВСТРАЛИЯ	Говядина зернового откорма 120/d Grain-fed beef Производитель: 1788		
	Филейный край / Striploin	240 г	28,00
	Черный Абердин зернового откорма, Филе / Fillet	200 г	36,00
	(F1-F3) Говядина Вагю - мраморная (5+) Wagyu beef Производитель: Darling downs Wagyu		
	Филейный край / Striploin	200 г	68,00
ШОТЛАНДИЯ	Отмеченная наградами говядина Абердин-Ангус травяного откорма Award-winning grass-fed Aberdeen Angus beef Производитель: Scott prime		
	Филе / Fillet	200 г	36,00
		300 г	50,00
США	Говядина Черный Ангус премиум, откорм кукурузой Corn-fed Premium Black Angus beef Производитель: Creek stone farms premium beef		
	Рибай / Rib-eye	350 г	36,00
	Тибоун / T-BONE	700 г	59,00
	Томагавк / Tomahawk	950 г	64,00
ФРАНЦИЯ	Выдержанный антрекот Шароле, Dry aged Charolais Rib-eye	300 г	38,00

БАРАНИНА - LAMB

Каре ягненка / Rack of lamb	240 г	26,00
-----------------------------	-------	-------

СВИНИНА - PORK

Иберийская свинина, откормленная кукурузой / 250 г A corn-fed Iberico pork Подается с соусом из копченых яблок	26,00
--	-------

ПТИЦА - POULTRY

Цыпленок, откормленный кукурузой / Corn-fed baby chicken Петушок, зажаренный на рашпере	350 г	21,00
Утка магре / Duck Magret Подается с малиновым соусом и яблоками грэнни-смит		23,00

Все блюда подаются с: Соусом на ваш выбор:

Соус с лесными грибами / Wild mushroom	Соус из красного вина / Red wine
Соус с зеленым перцем / Green peppercorn	Горчица в ассортименте / Mustards
Беарнский соус / Béarnaise sauce	

Гарнир на выбор

Сезонные овощи и картофель, приготовленный по вашему вкусу:
Пюре с трюфельным маслом / Mashed with truffle oil
Жареный картофель, нарезанный вручную / Hand-cut fries
Печеный Картофель / Baked

СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ

Blue (почти сырой).....	прожарена лишь тонкая корочка
Rare (с кровью).....	обжарен снаружи, холодный внутри
Medium Rare (слабой прожарки)....	сок розового цвета, теплый внутри
Medium (средней прожарки).....	горячий, красный внутри
Medium Well (почти прожаренный).....	горячий, розовый внутри
Well Done (прожаренный).....	абсолютно прожарен, почти нет розового



ПАСТА

€

Вегетарианские спагетти / Vegetarian spaghetti	16,00
С домашним томатным соусом, грибами, брокколи, черными оливками, помидорами черри и желтым сладким перцем	
Домашние тальятелле / Homemade tagliatelle	21,00
С грибами, панчеттой и кусочками куриной грудки гриль, в сливочном соусе	

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Свежий Дуврский палтус / Fresh Dover Sole	50,00
Шотландский лосось / “Label Rouge” Scottish salmon	220 г 39,00
Королевские креветки / Jumbo prawns	(3 шт.) 36,00
Хвосты лобстера на гриле / Grilled lobster tails	48,00
Подаются с омаровым соусом с майонезом или чесночно-сливочным соусом	

РЫБНЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С:

Соусом на ваш выбор

Соус из сливочного масла с каперсами и лимонным соком / Lemon-capers butter sauce

Оливковое масло с лимонной приправой /
Olive oil & lemon condiments

Чесночное масло / Garlic butter

ГАРНИРОМ НА ВАШ ВЫБОР

Сезонные овощи и картофель, приготовленный по вашему вкусу:

Пюре с трюфельным маслом/ Mashed with truffle oil	Жареный картофель, нарезанный вручную/ Hand-cut fries	Печеный Картофель/ Baked
--	---	--------------------------------

Все блюда-гриль готовятся на древесном угле в печи Josper для сохранения структуры и сочности мяса, а также для полноты вкусовых ощущений. Высокая рабочая температура печи позволяет жарить и запекать блюда не пересушивая их, а использование лучшего угля придает блюдам уникальный аромат.

ГАРНИРЫ ОТДЕЛЬНО

Следующие опции дополняют ваш ужин

Сезонные овощи / Seasonal vegetables	4,50
Печеный картофель / Baked potato	2,50
Жареный картофель, нарезанный вручную / Hand-cut fries	2,50
Пюре с трюфельным маслом / Mashed potato with truffle oil	2,50



ДЕСЕРТЫ

€

Маринованная клубника / Marinated strawberries С цитрусовым салатом, клубничным сорбетом и тонким миндальным печеньем	7,50
Искушение Opalys / Opalys temptation Крем из белого шоколада, фисташковое печенье и джелато с красными фруктами	7,50
Запеченный шоколадный мусс / Baked chocolate mousse С маринованным зеленым яблоком, кофейной пеной и джелато с соленой карамелью	7,00
Ванильный крем брюле / Vanilla crème brûlée С малиновым сорбетом и с сорбетом из лайма и базилика	7,50
Ананас на гриле / Grilled pineapple С лимонным сорбетом и фисташками	8,00
Свежие сезонные фрукты / Fresh seasonal fruits	7,50
Ассорти благородных сыров (на двоих) / Selection of fine cheeses (for two)	18,00
Сорбет (цена за шарик) / Sorbet (per scoop) Манго, клубника, лимон, мята - лайм / Mango, Strawberry, Lemon, Lime-mint	2,00

Мороженое и сорбеты могут содержать ингредиенты, способные вызвать аллергическую реакцию.

Наши десерты и мороженое производятся в зоне, где также работают с молоком, клейковиной, арахисом, орехами, соей, кунжутом и др.

Обратитесь к официанту за дальнейшей информацией, наш Метрдотель или Шеф-повар в вашем распоряжении для каких-либо разъяснений.



КОМПЛЕКСНОЕ МЕНЮ

МЕНЮ I

€58,00
за персону

**Копченая семга “Label Rouge” /
Smoked “Label Rouge” salmon salad**

Served with apple, mango and cucumber salad, dressed
with citrus- vinaigrette

Подается с салатом из яблок, манго и огурца, заправленным
цитрусовым соусом-винегретт

Грибной суп / Mushroom soup

With mushroom espuma and crispy mushroom

С хрустящими кусочками грибов и грибной эспумой

**Филейный край австралийской говядины зернового откорма /
Australian, grain- fed beef striploin**

With wild mushroom sauce, baked potatoes, assorted grilled vegetables

С соусом из лесных грибов, печеным картофелем и ассорти
из овощей-гриль

Маринованная клубника / Marinated strawberries

With citrus salad, strawberry sorbet and almond tuile

С цитрусовым салатом, клубничным сорбетом и тонким
миндальным печеньем

Кофе и пирожные

МЕНЮ II

€64,00
за персону

Сливочный сыр Бурата / “Burrata” cheese

Creamy mozzarella, tomato confit, rucola salad and basil pesto

Мягкий сыр Бурата, томаты конфи и салат из рукколы с
базиликовым соусом песто

Грибной суп / Mushroom soup

With mushroom espuma and crispy mushroom

С хрустящими кусочками грибов и грибной эспумой

Шотландская говядина, филе

С соусом из лесных грибов, запеченным картофелем и
ассорти из овощей-гриль

Запеченный шоколадный мусс / Baked chocolate mousse

Marinated green apples, coffee foam, salted caramel gelato

С маринованным зеленым яблоком, кофейной пеной и джелато
с соленой карамелью

Кофе и пирожные

МЕНЮ III

€85,00
за персону

Иберийская Ветчина / Iberico ham

Served with tomato crostini

Сервируется с томатными кростини

Грибной суп / Mushroom soup

With mushroom espuma and crispy mushroom

С хрустящими кусочками грибов и грибной эспумой

Каннеллони с копченой говядиной

С соусом Morna и говяжьим соусом

Сорбет с мятой и лаймом

**Рибай (США), Говядина Черный Ангус премиум,
откорм кукурузой**

(Производитель: Creek Stone Farms premium beef)

С соусом из лесных грибов, печеным картофелем и ассорти
из овощей-гриль

Opalys / Opalys

Крем из белого шоколада, фисташковое печенье и джелато
с красными фруктами

Кофе и пирожные

