

**Идея представленных ниже блюд была задумана
удостоенным звезды «Мишлен» шеф-поваром Андреасом Мавромматисом,
а созданы эти блюда шеф-поваром Ставросом Какофенгитисом
под руководством бренд-шефа Паникоса Хаджитофиса**

**КОМПЛЕКСНОЕ МЕНЮ ИЗ ЧЕТЫРЁХ БЛЮД
55 ЕВРО на человека**

**КОМПЛЕКСНОЕ МЕНЮ ИЗ ШЕСТИ БЛЮД
68 ЕВРО на человека**

**Чтобы ознакомиться со стандартным меню дня
по рекомендации шеф-повара, пожалуйста,
обратитесь к менеджеру ресторана**

Некоторые блюда, выпечка и мороженое, подаваемые в наших ресторанах, могут содержать ингредиенты, способные вызвать аллергию (орехи, ореховые продукты, клейковина и др.). Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда будут рады помочь, если вам потребуются какие-либо разъяснения относительно продуктов, используемых для приготовления порционных блюд, указанных в наших меню.

Все цены указаны в евро и включают 10%-й сервисный сбор и НДС.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

SEASONAL SALAD

Творение шеф-повара Мавромматиса с фетой и оливками сорта «Каламата»
€ 16.00

SEA BASS CARPACCIO

С хрустящими овощами, лимонным конфи и приправой из боттарги
€ 17.00

GREY SHRIMPS

Мусс из цветной капусты, приправленный узо, и велюте из серых креветок
€ 16.00

OYSTERS GILLARDEAU

Гель из морской воды и лук-шалот, уксус
€ 26.00 (4 pieces)
€ 26.00 (4 шт.)

TOMATO CARPACCIO

Буррата, заправка из жёлтых томатов, оливки «Таджиаше», орегано
€ 16.00

GREEN PEA SOUP

Подаётся холодным с муссом из феты и манури, приправленный лимонным сорго
€ 14.00

Все цены указаны в евро и включают 10%-й сервисный сбор и НДС.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ORGANIC WHEAT (SPELT*)

В стиле ризотто со спаржей и густым куриным бульоном

€ 17.00

RISOTTO

Артишоки, горох и сыр кефалотири

€ 16.00

RAVIOLI DE BLIN

С начинкой из сыра манури, пармезанового крема и густого соуса, приправленного звёздчатым анисом

€ 17.00

OCTOPUS

Средиземноморский осьминог на гриле, хрустящее слоёное тесто и маринованный перец на гриле

€ 20.00

***Органическая пшеница:** спельта, известная также как полба или шелушёная пшеница, - это сорт пшеницы, культивируемый приблизительно с 5000 г. до н.э. и не содержащий клейковины.

Все цены указаны в евро и включают 10%-й сервисный сбор и НДС.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ASTAKOMACARONADA

Свежий омар с лингвине и биском на основе омаров

€ 44.00

SEAFOOD SELECTION

Ассорти из пассерованных морепродуктов с биском из моллюсков и шафраном, под тонкой свежей пастой с пряными травами

€ 31.00

TUNA

Опалённый на сковороде тунец со средиземноморскими пряными травами, цуккини и густым бульоном с кардамоном

€ 30.00

CORVINA

Поджаренный на сковороде, с конфи из фенхеля, саликорнией и буйабесом с лимонным сорго

€ 30.00

COD

Обжаренная на сковороде с сезонными овощами, бульоном с кориандром и кальмарами

€ 29.00

FISH OF THE DAY (for two persons)

Запечённая целиком рыба под корочкой из соли / цена варьируется в зависимости от сорта рыбы

BEEF 'ROSSINI'

Говяжья вырезка, утиное фуа-гра, картофельное пюре по рецепту Жозеля Робюшона и густой говяжий бульон, приправленный мадерой

€ 35.00

VEAL

Молочная французская телятина лимузинской породы, террины из корня таро и сельдерея, чёрные паслёны и густой бульон из телятины

€ 34.00

PYRENEES LAMB

Лопатка конфи, корейка с начинкой из сыра халлуми, приправа с оливками сорта «Каламата» и густой бульон из мяса ягнёнка

€ 34.00

WHOLE POULET DE BRESSE

Запекается со свежими пряными травами и подаётся с картофелем «гренай» и овощами

€ 75.00 (на две персоны)

ДЕСЕРТЫ

JIVARA CHOCOLATE TART

С кофе и крем-брюле из сорта «Арабика»
€ 11.00

TIRAMISU 'VIVALDI STYLE'

Наш фирменный рецепт этого классического десерта
€ 10.00

CRUNCHY MERINGUE

Панакота из белого шоколада, лёгкий ванильный крем и ананасовое сорбе
€ 10.00

PINEAPPLE AND PASSION FRUIT SOUFFLE

Итальянское мороженое из молочного шоколада, пирожное пти-фур с фундуком
€ 10.00

ASSORTMENT OF FINE CHEESES

Подаётся с чатни и свежим хлебом
€ 11.00

SELECTED TRADITIONAL CYPRUS SWEETS

€ 9.00

ASSORTED SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

€ 8.50

GELATO

Домашнее итальянское мороженое (3 шарика)
€ 7.50