

Нижеследующие блюда задуманы обладателем звезды Michelin Андреасом Мавромматис и созданы шеф-поваром Йоргосом Константину, под руководством Главного шеф-повара отеля Паникоса Хаджитофис

КОМПЛЕКСНОЕ МЕНЮ ИЗ ЧЕТЫРЕХ БЛЮД

EUR€ 55.00 за персону

КОМПЛЕКСНОЕ МЕНЮ ИЗ ШЕСТИ БЛЮД

EUR€ 68.00 за персону

**Спросите у Мэтрдотеля о комплексном меню
'Сегодняшний Выбор Шеф-повара'**

Некоторые блюда, десерты и мороженое, предлагаемые в наших ресторанах, могут содержать компоненты способные вызвать аллергию (орехи, ореховые продукты, клейковина и др.). Наш Метрдотель или шеф-повар к вашим услугам для любого разъяснения относительно продуктов, используемых в приготовлении блюд меню a la carte.

Цены указаны в евро, включают 10% за обслуживание и НДС

ЗАКУСКИ

GREEK SALAD (подходит для вегетарианцев)

Томатный конфи́т, пюре из черных оливок, греческий сыр Фета на гриле

€ 16.00

OCTOPUS

Средиземноморский осьминог на гриле, хрустящее тесто Phyllo и маринованный сладкий перец на гриле

€ 19.00

TUNA CARPACCIO

Карпаччо из тунца, хумус, перец Пикильо, боттарга, оливковое масло экстракласса

€ 18.00

DUCK FOIE GRAS

Слегка поджаренное утиное фуа-гра, клементин, пряничный крем

€ 20.00

LANGOUSTINES

Лангустины в тесте Катаифи, орзо с грибами и соус-редукция из лангустина

€ 21.00

SEA BASS CARPACCIO

Карпаччо из сибаса с хрустящими овощами, лимонным конфи и боттаргой

€ 17.00

IBERICO HAM

Иберийская ветчина (100гр.), деревенский хлеб с оливковым маслом экстракласса и томатный конфи

€ 20.00

CHESTNUT SOUP

Сыр Манури, хрустящая панчетта, мята

€ 14.00

ПАСТА И РИЗОТТО

ASTAKOMAGARONADA

Лингуйне с лобстером, соус биск из моллюсков и печеные помидоры

€ 42.00

CANELLONI (подходит для вегетарианцев)

С начинкой из баклажанной икры, с сыром Пармезан и трюфелем

€ 18.00

SQUID INK RAVIOLI

Равиоли с чернилами каракатицы, начиненные мясом краба и лобстером,
с эмульсией из морепродуктов

€ 21.00

SPAGHETTI

Спагетти с морепродуктами, цуккини и бульоном из моллюсков

€ 23.00

TRUFFLE RISOTTO (V)

Ризотто с трюфелем, белыми грибами и пармезаном

€ 19.00

TORTELLONI

Тортеллони, тушеные бычьи хвосты, пармезан Эспума

€ 19.00

Все макароны изготовлены вручную нашим поваром

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

COD

Жареная треска, швейцарский мангольд с моллюсками под соусом из моллюсков
€ 28.00

TUNA

Тунец, слегка обжаренный со средиземноморскими травами, цуккини,
соус из кардамона
€ 30.00

CORVINA

Запеченная корвина, конфи из фенхеля, морская спаржа, буйабес с
лемонграссом
€ 30.00

JOHN DORY

Поджаренные сезонные овощи, бульон из кориандра, кальмары
€ 31.00

LOBSTER

Лобстер с молодым шпинатом, фенхель и биск из моллюсков
€ 12.50 (за 100 гр)

FISH OF THE DAY (на две персоны)

Улов дня - рыба, запеченная в соляной корке
Цена рыночная

МЯСО

VEAL

Говяжья вырезка, корень сельдерея и соус с трюфелем
€ 34.00

LAMB

Плечо ягненка конфиюр с кардамоном и баклажан Провансаль с соусом из
бараньего бульона
€ 28.00

BEEF 'ROSSINI'

Говяжья вырезка, поджаренная фуа-гра
и соус на основе телячьего бульона, приправленный Мадерой
€ 35.00

ДЕСЕРТЫ

TIRAMISU 'VIVALDI STYLE'

Авторская версия классического десерта Тирамису

€ 10.00

CRUNCHY MERINGUE

Хрустящая меренга с панна коттой из белого шоколада, легким ванильным кремом и ананасовым сорбетом

€ 10.00

PINEAPPLE AND PASSION FRUIT SOUFFLE

Суфле из ананаса и маракуйи, джелато со вкусом молочного шоколада и тонкое печенье с фундуком

€ 10.00

CARAIBE CHOCOLATE CREAM

Шоколадный крем с миндальным пралине, ореховым бисквитом и мороженым из абрикосового йогурта

€ 11.00

SELECTED TRADITIONAL CYPRUS SWEETS

Традиционные кипрские сладости

€ 9.00

GELATO

Домашнее итальянское джелато в ассортименте (3 шарика)

€ 7.50

ASSORTED SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Ассорти из сезонных фруктов

€ 8.50

ASSORTMENT OF FINE CHEESES

Ассортимент изысканных сыров, подается с чатни и свежим хлебом

€ 11.00