

**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.

## **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  
€ 18.00

### **GREY SHRIMPS**

Мусс из цветной капусты, приправленный узо, и велюте из серых креветок  
€ 18.00

### **OCTOPUS**

Средиземноморский осьминог на гриле, хрустящее слоёное тесто  
и карамелизированный лук с виноградным сиропом  
€ 20.00

### **PARSNIP SOUP**

Каннелони с сыром манури, с морковью и бургундскими трюфелями  
€ 14.00

### **ORGANIC WHEAT (SPELT\*)**

В стиле ризотто со спаржей и густым куриным бульоном  
€ 18.00

### **BOTTARGA RISOTTO**

Артишоки, моллюски в собственном соку с зелёным анисом, сельдерей  
€ 18.00

### **RAVIOLI DE BLIN**

С начинкой из сыра манури, пармезанового крема и густого соуса,  
приправленного звёздчатым анисом  
€ 17.00

**\*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

€ 45.00

### **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

### **SCALLOPS**

Морские гребешки, поджаренные с сезонными овощами, кальмарами, бульоном из кориандра и лимоном

€ 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 Жюэля Робюшона и густой говяжий бульон, приправленный трюфелями

€ 35.00

### **VEAL**

Молочная телятина из региона Лимузен (Франция), корень сельдерея, сыр фета с каперсами и белыми грибами, 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**

### **BITTER CHOCOLATE HAZELNUT TART**

С ванильным кремом шантильи и итальянским мороженым со вкусом солёной карамели  
€ 11.00

### **TIRAMISU 'VIVALDI STYLE'**

Наш фирменный рецепт этого классического десерта  
€ 11.00

### **CRUNCHY MERINGUE**

Панакота из белого шоколада, лёгкий ванильный крем и ананасовое сорбе  
€ 11.00

### **PINEAPPLE AND PASSION FRUIT SOUFFLE**

Итальянское мороженое из молочного шоколада, пирожное пти-фур с фундуком  
€ 11.00

### **ASSORTMENT OF FINE CHEESES**

Подаётся с чатни и свежим хлебом  
€ 11.00

### **SELECTED TRADITIONAL CYPRUS SWEETS**

€ 9.00

### **ASSORTED SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER**

€ 9.00

### **GELATO**

Домашнее итальянское мороженое (3 шарика)  
€ 7.50

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