

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**

Крем-суп из каштанов, швейцарский мангольд и грибы

**€ 14.00**

## **ПАСТА И РИЗОТТО**

### **ASTAKOMAGARONADA**

Лингуине 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**

### **TORTELLONI**

Тортеллони, тушеные бычьи хвосты, пармезан Эспума  
**€ 19.00**

### **TOMATO RISOTTO**

Ризотто с помидором, базиликовым кремом, тартар из лангустина с имбирем и томатный  
конфи  
**€ 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**