
grill
room

FINE FOOD & WINE

grill room

FINE FOOD & WINE

The house of prime cuts of meat from around the world, as well as fish and poultry, cooked in the world famous Josper grill/oven, known to bring out the qualities of each carefully sourced ingredient.

The champion sommelier of Cyprus will guide you through the international wine list, to make your dinner a perfectly balanced meal.

Ο χώρος με τα πιο εξαιρετα κομμάτια κρέατος από όλο τον κόσμο καθώς επίσης ψάρια και πουλερικά, μαγειρεμένα στον παγκοσμίου φήμης φούρνο/σχάρα Josper, ο οποίος αναδεικνύει την ποιότητα του κάθε συστατικού.

Η πρωταθλήτρια Οινοχόος του Ξενοδοχείου μας, θα σας καθοδηγήσει μέσω της διεθνούς λίστας κρασιών για να έχετε ένα απόλυτα ισορροπημένο δείπνο.



AMATHUS
BEACH - HOTEL
LIMASSOL CYPRUS



Starters

Grilled Prawn Salad 18.00

*Allergens (2, 5, 8, 13, 14)
Celeriac confit, corn, green leaves, yogurt dressing

Σαλάτα με Γαρίδες Σχάρας
Κονφίτ σελινόριζας, καλαμπόκι, πράσινη σαλάτα, σάλτσα γιαουρτιού

Garden Herb Salad 14.00

*Allergens (1, 5, 8, 14)
Lettuce heart, baby spinach, rocket leaves, green peppers tossed with lemon served with mustard dressing

Πράσινη Σαλάτα με Αρωματικά
Καρδιά μαρουλιού, σπανάκι, φύλλα ρόκας, πράσινη πιπεριά με λεμόνι και σάλτσα μουστάρδας

“Burrata” Cheese 15.00

*Allergens (4, 6, 8, 9)
Tagliolini pasta, iberico pork, pesto and baby rocca leaves

Τυρί “Burrata”
Ζυμαρικά ταγλιολίνη, χοιρινό iberico, πέστο και φύλλα ρόκας

Iberico Ham 100gr 20.00

*Allergens (8)
Served with tomato crostini

Χαμ Iberico
Σερβίρεται με καπνηρωμένο ψωμί ντομάτας

Smoked Angus Beef Carpaccio 16.00

*Allergens (4, 9, 14)
Smoked pecorino cheese, black truffle bubbles, marinated artichoke and sour cream

Καπνιστό Καρπάτσιο Βοδινού «Άνγκους»
Καπνιστό τυρί πεκορίνο, αφρός μαύρης τρούφας, μαριναρισμένη αγκινάρα και ξινή κρέμα

Aberdeen Angus Beef Tartar 100gr 16.00

*Allergens (3, 5, 8, 9, 14)
Topped with pan fried egg yolk, tabasco foam

Ταρτάρ βοδινού Aberdeen Ανγκούς
Με τηγανιτό κρόκο αυγού, αφρό ταμπάσκο

Marinated Smoked Salmon Tartar “Label Rouge” 16.00

*Allergens (3, 14)
Ponzu & Yuzu Sauces served with lemon sorbet

Ταρτάρ Μαριναρισμένου Καπνιστού Σολομού “Label Rouge”
Σάλτσα Ponzu και Yuzu σερβιρισμένο με σορμπέ λεμονιού

Lobster Inkfish Ravioli 70gr 18.00

*Allergens (2, 3, 4, 8, 9)
On oysters mushrooms ragout, smoked celeriac espuma, parmesan foam

Ραβιόλι αστακού με μελάνι σουπιάς
Πάνω σε ραγού από στρείδια καιμανιτάρια, καπνιστή σελινόριζα εσπούμα, αφρός παρμεζάνας

Mushroom Risotto 16.00

*Allergens (4)
With parmesan foam

Ριζότομανιταριών
Με αφρό παρμεζάνας

Duo of Foie Gras 20.00

*Allergens (4, 6, 8, 12)
Foie Gras Terrine and medallion foie gras with apple puree

Συκώτι χήνας σερβιρισμένο με δύο τρόπους
Πατέ και μενταγιόν από συκώτι χήνας και πουρέ από μήλο

Soup

Mushroom Soup 8.00

*Allergens (4)
With crispy mushrooms

Σούπα απόμανιτάρια
Με τραγανάμανιτάρια



Beef

DineAround
€ supplement

AUSTRALIA / ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ
• Producer - 1788
120/d Grain-fed Beef
(Εκτροφής Σιτηρών)

Fillet Tenderloin / Φιλέτο	240gr	41.00	
	300gr	51.00	10.00

SCOTLAND / ΣΚΩΤΙΑ
• Producer - Scott Prime
Award-winning grass-fed
Aberdeen Angus Beef
Βραβευμένο Βοδινό Αμπερντίν
“Angus” (Ελευθέρας Βοσκήs)

Fillet Tenderloin / Φιλέτο	240gr	39.00	
	300gr	49.00	10.00

USA / Η.Π.Α.
• Producer - Creek stone
farms premium beef
Corn-fed Premium Black
Angus Beef
Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό
“Black Angus”(Εκτροφής καλαμποκιού)

Rib-eye / Μπριζόλα “Rib-eye”	350gr	38.00	
Fillet Tenderloin / Φιλέτο	240gr	41.00	
	300gr	51.00	10.00

Dry aged / Ξηρής Ωρίμανσης

USA Striploin / Αμερικανικό “Striploin” φιλέτο USA	250gr	46.00	
USA Rib-eye on bone / Αμερικανικό “Rib-eye” με κόκκαλο	500gr	45.00	
T-Bone / Αμερικανικό “T-BONE”	700gr	66.00	16.00

IRISH / ΙΡΛΑΝΔΙΚΟ

(for two / για δύο)

Black Angus Beef Tomahawk / Βοδινό “Black Angus Tomahawk”	950gr	76.00	
--	-------	-------	--

Burger

Black Angus Burger / *Allergens (14) Mango ginger chutney, cornbread	280gr	26.00	
--	-------	-------	--

Μπιφτέκι “Black Angus”
Με σάτνευ από μάνγκο και τζίντζερ
σε καλαμποκόψωμο

Topped with / Επιπλέον: Smoked fontina cheese / Καπνιστό τυρί φοντίνα	27.00
Grilled medallion foie gras / Με συκώτι χήνας	31.00

Lamb

Rack of Lamb / Ζουμερό αρνίσιο καρέ	240gr	26.00	
-------------------------------------	-------	-------	--

Pork

Acorn-fed Iberico Pork Neck Chop / With smoked apple sauce	250gr	26.00	
--	-------	-------	--

Ιβηρική Χοιρινή Μπριζόλα Λαιμού
(Εκτροφής Βελανιδιάς)
Με σάλτσα καπνιστού μήλου

Poultry

Corn-fed Baby Chicken / Κοτόπουλο (Εκτροφής Καλαμποκιού) *Allergens (5, 14) Spatchcock coquelet	350gr	21.00	
--	-------	-------	--

Duck Magret / *Allergens (8, 14) Served with raspberry sauce, oven-baked Granny Smith apple	240gr	23.00	
--	-------	-------	--

Πάπια “Μαγκρέτ”
Σερβίρεται με σάλτσα από βατόμουρο,
πράσινο μήλο περασμένο από τον
φούρνο

ALL DISHES ARE SERVED WITH A CHOICE OF A SAUCE:
ΟΛΑ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΑΛΤΣΑΣ:

· Wild mushroom / Άγριο Μανιτάρι	*Allergens (4,5,8,14)
· Red wine / Κόκκινο κρασί	*Allergens (5,8,14)
· Green peppercorn / Πράσινος Πιπερόκοκκος	*Allergens (4,5,8,14)
· Mustards / Μουστάρδες	*Allergens (5,8,14)
· Bearnaise / Μπερνέζ	*Allergens (4,8,9,14)



SEASONAL VEGETABLES & POTATO OF YOUR CHOICE:
ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ:

· Mashed with truffle oil / Πουρέ πατάτας με λάδι τρούφας	*Allergens (4)
· Hand-cut fries / Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	
· Baked / Πατάτα φούρνου	

HOW TO ORDER YOUR STEAK

Blue	· Very red, cold centre
Rare	· Red, cool centre
Medium Rare	· Warm red centre
Medium	· Hot red centre
Medium Well	· Hot pink centre
Well Done	· Cooked through-out, little to no pink

ΠΩΣ ΝΑ ΠΑΡΑΓΓΕΙΛΕΤΕ ΤΟ ΒΟΔΙΝΟ ΣΑΣ

Blue	· Πολύ κόκκινο, παγωμένο κέντρο
Rare	· Κόκκινο, κρύο κέντρο
Medium Rare	· Ζεστό κόκκινο κέντρο
Medium	· Καυτό κόκκινο κέντρο
Medium Well	· Καυτό ροζ κέντρο
Well Done	· Χωρίς υγρά, λίγο ή καθόλου ροζ στη μέση

Pasta

Vegetarian Spaghetti / 16.00

*Allergens (1, 8, 9)

Homemade tomato sauce, mushroom, broccoli, black olives, cherry tomatoes and yellow bell pepper

Σπαγγέτι με λαχανικά

Με σπιτική σάλτσα ντομάτας, μανιτάρι, μπρόκολο, μαύρες ελιές, ντοματίνια και κίτρινη πιπεριά

Homemade Tagliatelle / 21.00

*Allergens (4, 8, 9)

With mushrooms, pancetta, grilled corn-fed chicken breast in cream sauce

Σπιτικές ταλιατέλες

Με μανιτάρια, πανσέτα, κοτόπουλο φιλέτο σχάρας και κρεμώδη σάλτσα

Fish & Shellfish

“Label Rouge” Scottish Salmon / 220gr 39.00

Σολομός Σκωτίας “Label Rouge”

*Allergens (3)

Jumbo Prawns (3 pcs) / 36.00

Μεγάλες Γαρίδες (3 κομμάτια)

*Allergens (2)

ALL FISH DISHES ARE SERVED WITH A CHOICE OF:
ΤΑ ΨΑΡΙΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΙΣ ΠΙΟ ΚΑΤΩ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

- Lemon-capers butter sauce / *Allergens (4,14)
Σάλτσα βουτύρου με λεμόνι και κάπαρη
- Olive oil & lemon condiments /Λαδολέμονο *Allergens (14)
- Garlic butter / Σκορδοβούτυρο *Allergens (4)



SEASONAL VEGETABLES & POTATO OF YOUR CHOICE:
ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ:

- Mashed with truffle oil / *Allergens (4)
Πουρέ πατάτας με λάδι τρούφας
- Hand-cut fries / Σπιτικές τηγανιτές πατάτες
- Baked / Πατάτα φούρνου

Side Dishes

ENRICH YOUR DINNER WITH THE FOLLOWING OPTIONS:
ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΤΕ ΤΟ ΔΕΙΠΝΟ ΣΑΣ ΜΕ ΤΙΣ ΑΚΟΛΟΥΘΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

- Seasonal vegetables / Λαχανικά εποχής 4.50
- Baked potato / Πατάτα στο φούρνο 2.50
- Hand-cut fries / Σπιτικές τηγανιτές πατάτες 2.50
- Mashed potato with truffle oil / *Allergens (4) 2.50
Πουρέ πατάτας με τρούφα
- Grilled asparagus San Danielle crispy prosciutto, au gratin parmesan cheese / *Allergens (4) 8.00
Τραγανό προσιούτο San Danielle, παρμεζάνα au gratin
- Baked Portobello mushrooms / 8.00
Ψητά μανιτάρια Portobello

All our grills are charcoal - grilled for ultimate taste, texture and succulence in a Josper Oven.
Its high operating temperature allows to grill and roast preventing the product from drying out, adds the unique flavour of the finest embers and ensures that none of the natural moisture or flavour escapes.

Όλα τα φαγητά σχάρας έχουν ετοιμαστεί στα κάρβουνα για απόλυτη γεύση, υφή και ζουμερότητα στο φούρνο Josper.
Η υψηλή θερμοκρασία λειτουργίας του επιτρέπει το ψήσιμο στη σχάρα και στο φούρνο, προσθέτοντας μοναδική γεύση, εμποδίζει το προϊόν να στεγνώσει, προσθέτοντας μοναδική γεύση και διασφαλίζοντας ότι η φυσική υγρασία και γεύση δεν διαφεύγουν.

Dessert

Signatured Baked Alaska (for two) 16.00

***Allergens (4, 8, 9, 12)**

Tiramisu gelato, cacao biscuit, crunchy coated waffle with hazelnut topped with oven-baked meringue

Παγωτό τιραμισού, μπισκότο κακάου, τραγανή επικαλυμμένη βάφλα με φουντούκι καλυμμένο με μαρέγκα στο φούρνο (για δύο)

Marinated Strawberries / 9.00

***Allergens (4, 8, 12, 14)**

With citrus salad, strawberry sorbet and almond tuile

Μαριναρισμένες φράουλες

Με σαλάτα εσπεριδοειδών, σορμπέ φράουλας και τουίλ αμυγδάλου

Taranoa Chocolate Cake 9.00

***Allergens (4, 8, 9, 12)**

Hazelnut cacao biscuit, Crème Brûlée with Morello cherries, and hazelnut gelato

Μπισκότο κακάου με φουντούκι, κρεμ μπρουλέ με κεράσια “μορέλλο” και παγωτό φουντούκι

Baked Cheesecake 9.00

***Allergens (4, 8, 9, 12)**

With red fruits, lychee and pomegranate sorbet

Με κόκκινα φρούτα, λίτσι και σορμπέ ρόδι

Vanilla Crème Brûlée / 9.00

***Allergens (4, 9)**

With raspberry sorbet

Κρεμ μπρουλέ με άρωμα βανίλιας

Με σορμπέτ βατόμουρου

Fresh Seasonal Fruits (for two) / 16.00

Φρέσκα Εποχιακά Φρούτα (για δύο)

Selection of Fine Cheeses (for two) / 18.00

Ποικιλία Τυριών (για δύο)

***Allergens (6, 8, 12)**

Sorbet (per scoop) / 3.00

Mango, Chocolate, Strawberry, Lemon

Σορμπέ (ανά μπάλα)

Μάνγκο, Σοκολάτα, Φράουλα, Λεμόνι

Our ice creams and sorbets may contain ingredients which can cause an allergic reaction.

All our desserts and ice creams are prepared in an area which handles milk, gluten, peanuts, tree nuts, soya, sesame etc.

Please consult your Head Waiter for further information, our Maitre and Chef De Cuisine on duty are at your disposal should you require any clarification.

Τα παγωτά και τα σορμπέ μας μπορεί να περιέχουν συστατικά που ίσως να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση.

Όλα τα επιδόρπια και παγωτά μας ετοιμάζονται σε χώρο που διαχειρίζονται γάλα, γλουτένη, φυστίκια, καρύδια, σόγια, σουσάμι κλπ

Παρακαλούμε να συμβουλευτείτε τον Maître για περισσότερες πληροφορίες. Ο Maître και ο Αρχιμάγειρας μας είναι στη διάθεση σας εάν επιθυμείτε οποιαδήποτε διευκρίνιση.

Set Menus

SET MENU I

64.00

“Burrata” Cheese /

*Allergens (4, 6, 8, 9)

Tagliolini pasta, iberico pork, pesto and baby rocca leaves

Τυρί “Burrata”

Ζυμαρικά ταγλιολίνη, χοιρινό iberico, πέστο και φύλλα ρόκας

Mushroom soup /

*Allergens (4)

With crispy mushrooms

Σούπα από μανιτάρια

Με τραγανά μανιτάρια

Scottish fillet /

*Allergens (4, 5, 8, 14)

With wild mushroom sauce, baked potatoes, assorted grilled vegetables

Φιλέτο Σκωτίας

Με σάλτσα άγριου μανιταριού, ψητές πατάτες, ποικιλία λαχανικών σχάρας

Vanilla Crème Brûlée /

*Allergens (4, 9)

With raspberry sorbet

Κρεμ μπρουλέ με άρωμα βανίλιας

Με σορμπέτ βατόμουρου

Coffee, Friandises / Καφές, Συνοδευτικά

Wine selection per course by our sommelier

36.00

Επιλογή κρασιών ανά πιάτο από την Οινοχόο μας

SET MENU II

85.00

Iberico Ham /

*Allergens (8)

Served with tomato crostini

Χαμ Iberico

Σερβίρεται με ψητά κρουτόνια ντομάτας

Mushroom soup /

*Allergens (4)

With crispy mushrooms

Σούπα από μανιτάρια

Με τραγανά μανιτάρια

Lobster Inkfish Ravioli /

*Allergens (2, 3, 4, 8, 9)

On oysters mushroom ragout, smoked celeriac espuma, parmesan foam

Ραβιόλι αστακού με μελάνι σουπιάς

Πάνω σε ραγού από στρείδια και μανιτάρια, καπνιστή σελινόριζα εσπούμα, αφρός παρμεζάνας

Basil sorbet / Σορμπέ από Βασιλικό

USA Rib-eye, corn-fed premium Black Angus beef /

*Allergens (4, 5, 8, 14)

With wild mushroom sauce, baked potatoes, assorted grilled vegetables

Ανώτερης ποιότητας βοδινό “Black Angus”

(εκτροφής καλαμποκιού)

Με σάλτσα άγριου μανιταριού, ψητές πατάτες, ποικιλία λαχανικών σχάρας

Taranoa Chocolate Cake

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Hazelnut cacao biscuit, Morello cherry cream with hazelnut gelato

Μισκότο κακάου με φουντούκι, κρέμα από κεράσι
Μορέλλο με παγωτό φουντούκι

Wine selection per course by our sommelier

44.00

Επιλογή κρασιών ανά πιάτο από την Οινοχόο μας

ALLERGENS INDEX

1. CELERY

This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeriac. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.

2. CRUSTACEANS

Crab, lobster, prawns, and scampi are crustaceans. Shrimp paste often used in Thai and south east Asian curries or salads, is an ingredient to look out for.

3. FISH

You will find this in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.

4. MILK

Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yogurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, and in powdered soups and sauces. Its often split into casein in curds and BLG in whey.

5. MUSTARD

Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.

6. PEANUTS

Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why its sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.

7. SOYA

Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food. It can also found in desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.

8. WHEAT - GLUTEN

Wheat (such as spelt and Khorasan wheat / Kamut), rye, barley and oats is often found in foods containing flour such as some types of baking powder, batter, bread crumbs, bread, cakes, pasta, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.

9. EGGS

Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg.

10. LUPIN

Yes, lupin is a flower, but its also found in flour! Lupin flour seeds can be used in some types of bread, pastries and even pasta.

11. MOLLUSCS

These include mussels, land snails, squid and whelks, but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.

12. TREE NUTS

Not to be mistaken with peanuts (which are actually a legume & grow underground), this ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders (often used in Asian curries), stir-fried dishes, ice cream, marzipan, (almond paste), nut oils and sauces.

13. SESAME

These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tachini. They are sometimes toasted and used in salads.

14. SULPHUR DIOXIDE

This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beer. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.



grill room

ИЗЫСКАННАЯ ЕДА И ВИНО

Это место где Вы сможете отведать первоклассные мясные вырезки со всего мира, а также рыбу и птицу, приготовленных на всемирно известной печи-гриле Jospier, которая раскрывает максимальный потенциал каждого продукта.

Чемпион Кипра среди профессиональных сомелье поможет Вам с подбором вина международной винной карты, чтобы Ваш ужин был идеально сбалансированным.



Закуски

Салат с Креветками на Гриле 18.00
Grilled Prawn Salad

*Аллергены (2, 5, 8, 13, 14)

Конфи из корня сельдерея, кукуруза, зеленые листья салата, соус из йогурта

Салат из садовой зелени 14.00
Garden Herb Salad

*Аллергены (1, 5, 8, 14)

Нежные листья салата латук, молодой шпинат, листья рукколы, зеленый перец и огурцы. Салат подается с лимонно-горчичной заправкой

Сливочный Сыр Бурата 15.00
“Burrata” Cheese

*Аллергены (4, 6, 8, 9)

Паста тальолини, свинина иберико с соусом песто и листьями молодой рукколы

Иберийская Ветчина 100gr 20.00
Iberico Ham

*Аллергены (8)

Сервируется с томатными кростини

Карпаччо из Копченой Говядины Ангус 16.00
Smoked Angus Beef Carpaccio

*Аллергены (4, 9, 14)

Копченый сыр Пекорино, пузырья из черного трюфеля, маринованный артишок и йогуртовый крем

Тартар из Говядины Абердин-Ангус 100gr 16.00
Aberdeen Angus Beef Tartar

*Аллергены (3, 5, 8, 9, 14)

Сервируется с жареным яичным желтком и пеной из Табаско

Тартар из маринованного копченого лосося “Label Rouge” 16.00

Marinated Smoked Salmon Tartar “Label Rouge”

*Аллергены (3, 14)

Соусы Понзу и Юдзу подаются с лимонным сорбетом

Равиоли с лобстером и чернилами каракатицы 70gr 18.00
Lobster Inkfish Ravioli

*Аллергены (2, 3, 4, 8, 9)

На рагу из устриц и грибов, мусс из копченогосельдерея и пена из пармезана

Ризотто с Грибами 16.00
Mushroom Risotto

*Аллергены (4)

И пеной из пармезана

Двойной Фуа-Гра 20.00
Duo Foie Gras

*Аллергены (4, 6, 8, 12)

Террин и медальон из фуа-гра, подаётся с яблочным пюре

Суп

Грибной Суп 8.00
Mushroom Soup

*Allergens (4)

С хрустящими кусочками грибов и грибной эспумой



Говядина

€
Дополнительная
оплата к ваучеру
DineAround

АВСТРАЛИЯ

Говядина Зернового Откорма

Филе / Fillet	240gr	41.00	
	300gr	51.00	10.00

ШОТЛАНДИЯ

Отмеченная Наградами Говядина Абердин-Ангус Травяного Откорма Award-winning grass-fed Aberdeen Angus beef

Филе / Fillet	240gr	39.00	
	300gr	49.00	10.00

США

Говядина Черный Ангус Премиум, Кукурузного Откорма

Рибай / Rib-eye	350gr	38.00	
Вырезка - филе / Fillet	240gr	41.00	
	300gr	51.00	10.00

США: Стейки “Сухой Выдержки” Dry Aged Steaks

Филейный край / Striploin	250gr	46.00	
USA Рибай на кости / USA “Rib-eye” on bone	500gr	45.00	
Ти-Бон / “T-BONE”	700gr	66.00	16.00

Ирландский

Irish Говядина Блэк Ангус Томагавк (на двоих) / Tomahawk	950gr	76.00	
--	-------	-------	--

Бургер

Бургер Из Блэк Ангуса Black Angus Burger	280gr	26.00	
---	-------	-------	--

*Аллергены (14)
Чатни из манго и имбиря,
кукурузный хлеб

Подаётся с:			
Копченым сыром Фонтина		27.00	
Медальоном из фуа-гра на гриле		31.00	

Баранина

Каре Ягненка Rack of lamb	240gr	26.00	
------------------------------	-------	-------	--

Свинина

Иберийская Свинина, Откормленная Желудями Acorn-fed Iberico Pork	250gr	26.00	
--	-------	-------	--

Подаётся с соусом из копченых
яблок

Птица

Цыпленок, Кукурузного Откорма Corn-fed Baby Chicken	350gr	21.00	
---	-------	-------	--

*Аллергены (5, 14)
Петушок, зажаренный на рашпере

Утка Magre Duck Magret	240gr	23.00	
---------------------------	-------	-------	--

*Аллергены (8, 14)
Подаётся с малиновым соусом и
яблоками грэнни-смит

ВСЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР:

· Соус с лесными грибами / Wild mushroom	*Аллергены (4,5,8,14)
· Соус из красного вина / Red wine	*Аллергены (5,8,14)
· Соус с зеленым перцем / Green peppercorn	*Аллергены (4,5,8,14)
· Разные виды горчицы / Mustards	*Аллергены (5,8,14)
· Беарнский соус / Béarnaise sauce	*Аллергены (4,8,9,14)



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И КАРТОФЕЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ:

- Пюре с трюфельным маслом / Mashed with truffle oil *Аллергены (4)
- 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 *Аллергены (1, 8, 9) С домашним томатным соусом, грибами, брокколи, черными оливками, помидорами черри и желтым сладким перцем	16.00
Домашние Тальятелле Homemade Tagliatelle *Аллергены (4, 8, 9) С грибами, панчеттой и кусочками куриной грудки гриль, в сливочном соусе	21.00

Рыба и Морепродукты

Шотландский Лосось “Label Rouge” Scottish Salmon *Аллергены (3)	200g 39.00
Королевские Креветки (3 шт.) Jumbo Prawns *Аллергены (2)	36.00

РЫБНЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С:

СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР:

· Соус из сливочного масла с каперсами и лимонным соком Lemon-capers butter sauce	*Аллергены (4,14)
· Оливковое масло с лимонной приправой Olive oil & lemon condiments	*Аллергены (14)
· Чесночное масло Garlic butter	*Аллергены (4)



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И КАРТОФЕЛЬ,
ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ:

· Пюре с трюфельным маслом / Mashed with truffle oil	*Аллергены (4)
· Жареный картофель, нарезанный вручную / Hand-cut fries	
· Печеный Картофель / Baked	

Гарниры Отдельно

СЛЕДУЮЩИЕ ОПЦИИ ДОПОЛНЯТ 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	*Аллергены (4) 2.50
· Спаржа на гриле с прошутто Сан Даниэле и запеченным сыром пармезан Grilled asparagus	8.00
· Запеченные грибы Портобелло Baked Portobello mushrooms	8.00

Все блюда-гриль готовятся на древесном угле в печи Jospier 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.

Десерты

Запеченная Аляска

Baked Alaska

*Аллергены (4, 8, 9, 12)

Джелато тирамису, печенье с какао, хрустящие вафли с фундуком (для двоих)

16.00

Маринованная Клубника

Marinated Strawberries

*Аллергены (4, 8, 12, 14)

С цитрусовым салатом, клубничным сорбетом и тонким миндальным печеньем

9.00

Шоколадный торт Тараноа

Taranoa chocolate cake

*Аллергены (4, 8, 9, 12)

Печенье с фундуком и какао, крем-брюле с вишней Морелло и джелато со вкусом фундука

9.00

Запеченный Чизкейк

Baked Cheesecake

*Аллергены (4, 8, 9, 12)

С красными фруктами, клубничным соусом, нефелиум и гранатовым сорбетом

9.00

Ванильный Крем Брюле

Vanilla Crème Brûlée

*Аллергены (4, 9)

С малиновым сорбетом и с сорбетом из лайма и базилика

9.00

Свежие Сезонные Фрукты

Fresh Seasonal Fruits

16.00

Ассорти Благородных Сыров (на двоих)

Selection of Fine Cheeses (for two)

*Аллергены (6, 8, 12)

18.00

Сорбет (цена за шарик)

Sorbet (per scoop)

Манго, Клубника, Лимон, Шоколад

Mango, Strawberry, Lemon, Chocolate

3.00

Наше мороженое и сорбет могут содержать ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию. Все наши десерты и мороженое готовятся в зоне обработки молока, глютена, арахиса, лесных орехов, сои, кунжута и т.д. Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.

меню I

64.00

Сливочный сыр Бурата

“Burrata” Cheese

*Аллергены (4, 6, 8, 9)

Паста тальолини, свинина иберико с соусом
песто и листьями молодой рукколы

Грибной суп

Mushroom soup

*Аллергены (4)

С хрустящими кусочками грибов

Шотландское филе

Scottish fillet

*Аллергены (4, 5, 8, 14)

С соусом из лесных грибов, печеным
картофелем, овощным ассорти на гриле

Ванильный крем брюле

Vanilla crème brûlée

*Аллергены (4, 9)

С малиновым сорбетом

Кофе, Десерты

Coffee, Friandises

Ассортимент вин к каждому блюду от
нашего сомелье

36.00

Wine selection per course by our sommelier

меню I I

85.00

Иберийская Ветчина

Iberico ham

*Аллергены (8)

Сервируется с томатными кростини

Грибной суп

Mushroom soup

*Аллергены (4)

С хрустящими кусочками грибов

Равиоли с лобстером и чернилами

каракатицы

Lobster Cuttlefish Ravioli

*Allergens (2, 3, 4, 8, 9)

На рагу из устриц и грибов, копченый сельдерей
еспума и пена из пармезана

Шербет из базилика

Basil sorbet

США Рибай, Говядина Блэк Ангус

премиум, кукурузного откорма

“USA Rib-eye, corn-fed premium Black
Angus Beef”

*Аллергены (4, 5, 8, 14)

С соусом из лесных грибов, печеным
картофелем, овощным ассорти на гриле

Шоколадный торт Тараноа

Taranoa chocolate cake

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Печенье с фундуком и какао, вишневый крем
Морелло с джелато со вкусом фундука

Кофе, Десерты

Coffee, Friandises

Ассортимент вин к каждому блюду от
нашего сомелье

44.00

Wine selection per course by our sommelier

ИНДЕКС АЛЛЕРГЕНОВ

1. СЕЛЬДЕРЕЙ

Включает стебли, листья, семена, а также корень сельдерея. Следы сельдерея можно встретить в сельдереевой соли, салатах, некоторых мясных продуктах, супах, а также в кубиках бульона.

2. РАКООБРАЗНЫЕ

К ракообразным относятся краб, лобстер, креветки и лангустины. Стоит избегать также креветочной пасты, которая часто используется в тайской и юго-восточно-азиатской кухнях и является ингредиентом соусов, карри и салатов.

3. РЫБА

Аллерген содержится в некоторых рыбных соусах, пицце, приправах, заправках для салатов, кубиках бульона, а также Вустерском соусе.

4. МОЛОКО

Молоко является основным интредиентом масла, сыра, сливок, молочного порошка и йогурта. Его следы можно встретить в блюдах, глазированных или смазанных молоком, а также в порошковых супах и соусах. Часто делится на казеин - в твороге, и бета-лактоглобулин – в сыворотке.

5. ГОРЧИЦА

К этой категории относятся жидкая горчица, горчичный порошок и семена горчицы. Аллерген встречается также в некоторых сортах хлеба, карри, маринадах, мясных продуктах, заправках для салатов, соусах и супах.

6. АРАХИС

Арахис относится к бобовым и его плоды растут под землей, именно поэтому арахис иногда называют земляным орехом. Его часто используют в качестве ингредиента в печенье, тортах и других десертах, карри и соусах (таких как соус Сатай). Кроме того, из арахиса производят масло и муку.

7. СОЯ

Соя является базовым ингредиентом восточной кухни. Встречается в соевом твороге, бобах эдамаме, пасте мисо, текстурированном соевом белке, соевой муке или тофу. Также, следы сои можно встретить в десертах, мороженом, соусах, мясных или вегетарианских продуктах.

8. ПШЕНИЦА - КЛЕЙКОВИНА

Пшеница (обычная и Камут), рожь, ячмень и овес встречаются в пищевых продуктах, содержащих муку, некоторых видах разрыхлителей, тесте, панировочных сухарях и крошке, хлебе, макаронных изделиях, кус-кусе, мясных продуктах, тортах и выпечке, соусах, супах и жареных блюдах, присыпанных мукой.

9. ЯЙЦА

Яйца содержатся в тортах, некоторых мясных продуктах, майонезе, муссах, макаронных изделиях, кишях и пирогах с заварным кремом, соусах, выпечке и любых блюдах, смазанных или глазированных яйцом.

10. ЛЮПИН

Да, люпин – это цветок, но он может содержаться в муке! Мука из семян люпина используется в приготовлении некоторых сортов хлеба, выпечки и даже макарон.

11. МОЛЛЮСКИ

Мидии, улитки, кальмары и др. Также встречаются в устричных соусах, тушеных рыбных блюдах и рагу.

12. ОРЕХИ

Не путайте с арахисом, который относится к бобовым и растет под землей. Этот аллерген содержится в орехах, которые растут на деревьях, таких как кешью, миндаль и фундук. Орехи могут содержаться в хлебе, печенье, крекерах, десертах, ореховом порошке (часто используется в азиатских соусах), блюдах стир-фрай, мороженом, марципане (миндальная паста), ореховом масле и соусах.

13. КУНЖУТ

Семена этого растения могут содержаться в хлебо-булочных изделиях (в качестве присыпки на булочках и бургерах, например), хуммус, кунжутном масле и пасте тахини. Иногда их поджаривают и используют в салатах.

14. ДИОКСИД СЕРЫ (консервант)

Это вещество часто используется в производстве сушеных фруктов, таких как изюм, курага и чернослив. Он может содержаться в мясных продуктах, газированных напитках, овощах, а также вине и пиве. Если вы страдаете астмой, то подвержены высокому риску развития аллергической реакции на диоксид серы.



