
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 εξαιρετικά 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

Spinach Prawn Salad *Allergens (2, 5, 7, 14) Marinated prawns with herbs, baby spinach leaves, cauliflower, fresh green beans, snow peas and orange vinaigrette Σαλάτα με Γαρίδες και Σπανάχι Μαριναρισμένες γαρίδες με αρωματικά, μικρά φύλλα σπανακιού, κουνουπίδι, φρέσκα πράσινα φασόλια, snow peas και βινεγκρέτ πορτοκαλιού	20.00
Lightly Spiced Beef Salad *Allergens (4 ,5, 12, 14) Mild spicy beef with baked beetroot, fresh pomegranates, almond flakes, Graviera cheese and pomegranate balsamic dressing Απαλά Πικάντικο Μοσχαρίσιο Κρέας Ψητό παντζάρι, φρέσκα ρόδια, νιφάδες αμυγδάλου, τυρί Γραβιέρα και dressing από βαλσάμικο ροδιού	22.00
Garden Herb Salad  *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	16.00
“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	17.00
Iberico Ham *Allergens (8) Served with tomato crostini Χαμ Iberico Σερβίρεται με καπνηρωμένο ψωμί ντομάτας	100gr 24.00
Smoked Angus Beef Carpaccio *Allergens (4, 9, 14) Smoked pecorino cheese, Parmesan foam marinated artichoke and truffle cream Καπνιστό Καρπάτσιο Βοδινού “Angus” Καπνιστό τυρί πεκορίνο, αφρός Παρμεζάνα, μαριναρισμένη αγκινάρα και κρέμα από τρούφα	20.00
Aberdeen Angus Beef Tartar *Allergens (3, 5, 8, 9, 14) Topped with salt cured egg yolk, tabasco foam Ταρτάρ βοδινού Aberdeen Angus Με κρόκο αυγού ψημένο σε αλάτι, αφρό ταμπάσκο	100gr 20.00
Yellow Fin Tuna Tartar *Allergens (3, 7, 9, 11, 14) Ponzu & Yuzu sauce served with salicornia, fennel garnish and lemon sorbet Ταρτάρ Τόνου “Yellow Fin” Σάλτσα Ponzu & Yuzu σερβιρισμένο με χόρτα “σαλικόρνιας”, γαρνιτούρα από μάραθο και σπαστός πάγος από λεμόνι	18.00
Lobster Inkfish Ravioli *Allergens (2, 3, 4, 8, 9) On oysters mushrooms ragout, smoked celeriac espuma, parmesan foam Ραβιόλι αστακού με μελάνι σουπιάς Πάνω σε ραγού από πλευρώτους μανιτάρια, καπνιστή σελινόριζα εσπούμα, αφρός παρμεζάνας	70gr 22.00
Mushroom Risotto *Allergens (4) With parmesan foam Ριζότο μανιταριών Με αφρό παρμεζάνας	20.00
Duo of Foie Gras *Allergens (4, 6, 8, 12) Glazed pear foie gras and grilled medallion foie gras served with pistachio bread and cinnamon sorbet Συκώτι χήνας Γλασαρισμένο με αχλάδι και ψητό μενταγιόν συκώτι χήνας σερβιρισμένο με ψωμί φυστίκι και σορμπέ από κανέλα	23.00

Soup

Root Vegetables Soup *Allergens (1, 4) Celeriac / Parsnip / Carrot / Taro with vegetable mille-feuille and smoke cream Σούπα λαχανικών από ρίζες Σέλινο / Παστινάκι / Καρότο / Κολοκάσι με mille-feuille λαχανικών και καπνιστή κρέμα	10.00
--	-------



Beef

AUSTRALIA / ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

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

Fillet Tenderloin / Φιλέτο	240gr	48.00
	300gr	59.00

SCOTLAND / ΣΚΩΤΙΑ

• **Producer - Scott Prime**

Award-winning grass-fed

Aberdeen Angus Beef

Βραβευμένο Βοδινό Αμπερντίν

“Angus” (Ελευθέρας Βοσκήs)

Fillet Tenderloin / Φιλέτο	240gr	47.00
	300gr	58.00

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	53.00
Fillet Tenderloin / Φιλέτο	240gr	55.00
	300gr	68.00
T-Bone / Αμερικανικό “T-BONE”	700gr	75.00

Dry aged / Ξηρής Ωρίμανσης

USA Striploin /	250gr	51.00
Αμερικανικό “Striploin” φιλέτο USA		

USA Rib-eye on bone /	500gr	59.00
Αμερικανικό “Rib-eye” με κόκκαλο		

AUSTRALIAN/ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

(for two / για δύο)

Black onyx beef Tomahawk by	per 100gr	12.00
rangers valley /		
Βοδινό “Black Onyx” Tomahawk από την		
κοιλάδα “Rangers		

Burger

Black Angus Burger /	280gr	30.00
-----------------------------	-------	-------

*Allergens (14)

Mango ginger chutney, cornbread

Μπιφτέκι “Black Angus”

Με τσάτνευ από μάνγκο και τζίντζερ σε

καλαμποκόψωμο

Topped with / Επιπλέον:

Smoked fontina cheese /	32.00
Καπνιστό τυρί φοντίνα	

Grilled medallion foie gras /	36.00
Με συκώτι χήνας	

Lamb

Rack of Lamb / Ζουμερό Αρνίσιο Καρέ	240gr	30.00
--	-------	-------

Pork

Purebred Iberico Tomahawk	300gr	32.00
----------------------------------	-------	-------

With smoked apple sauce

Ιβηρικό Χοιρινό Tomahawk Purebred

(Εκτροφής Βελανιδιάς)

Με σάλτσα καπνιστού μήλου

Poultry

Corn-fed Baby Chicken /	350gr	25.00
Κοτόπουλο (Εκτροφής Καλαμποκιού)		

*Allergens (5, 14)

Spatchcock coquelet

Duck Magret /

*Allergens (8, 14)	240gr	27.00
----------------------	-------	-------

Served with mango and passion fruit

sauce, oven-baked Granny Smith

apple

Πάπια “Μαγκρέτ”

Σερβίρεται με σάλτσα από μάνγκο και

φρούτα του πάθους, πράσινο μήλο

περασμένο από τον φούρνο

Grilled Tofu 

*Allergens (1, 7, 8, 13)

With buckwheat, mushroom ragut

carrot puree, grilled asparagus and

soya glac

Tofu στη Σχάρα

Με φαγόπυρο, ραγού μανιταριών

πουρέ καρότου, σπαράγγια σχάρας

και σόγια glacé

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 /	*Allergens (4)
Πουρέ πατάτας με λάδι τρούφας	

· 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



Dishes suitable for vegan / Κατάλληλο για χορτοφάγους

All prices are in euro and include all taxes and VAT

Pasta

Vegetarian Spaghetti / 24.00

*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 / 28.00

*Allergens (1, 4, 8, 9, 14)

With beef Jenovese sauce

Σπιτικές ταλιατέλες

Μοσχαρίσιο κρέας με σάλτσα “Jenovese”

Fish & Shellfish

“Label Rouge” Scottish Salmon / 220gr 45.00

Σολομός Σκωτίας “Label Rouge”

*Allergens (3)

Jumbo Prawns (3 pcs) / 42.00

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 5.00
- Baked potato / Πατάτα στο φούρνο 3.00
- Hand-cut fries / Σπιτικές τηγανιτές πατάτες 3.00
- Mashed potato with truffle oil / *Allergens (4) 3.00
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
- Onion rings with smoke paprika / 8.00
Ροδέλες κρεμμυδιού αρωματισμένα με καπνιστή πάπρικα
- Grilled sweet corn with butter / 8.00
Καλαμπόκι στη σχάρα με βούτυρο

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

Signed Baked Alaska (for two) 19.00

*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 / 12.00

*Allergens (4, 8, 12, 14)

With citrus salad, strawberry sorbet and almond tuile

Μαριναρισμένες φράουλες

Με σαλάτα εσπεριδοειδών, σορμπέ φράουλας και τουίλ αμυγδάλου

Kalingo Chocolate Cake 12.00

*Allergens (4, 6, 8, 9, 12)

Rich dark chocolate cake with roasted hazelnut, chocolate cremeaux and chocolate sorbet

Κέικ από Σοκολάτα “Kalingo”

Εμπλουτισμένο με καβουρδισμένο φουντούκι, cremeaux σοκολάτας και σορμπέ σοκολάτας

Citrus Tart

*Allergens (4, 6, 8, 9, 12, 14)

12.00

Lemon cremeaux, citrus confit, dry meringue, white chocolate mousse and jivara gelato

Τάρτα εσπεριδοειδών

Τραγανή βάση μπισκότου με κρέμα λεμονιού, κονφίτ από εσπεριδοειδοί, ξηρή μαρέγκα και παγωτό σοκολάτας

Vanilla Crème Brûlée / 12.00

*Allergens (4, 9)

With strawberry sorbet

Κρεμ μπρουλέ με άρωμα βανίλιας

Με σορμπέ φράουλας

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) / 3.50

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 Maître 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

68.00

“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

Root Vegetable Soup /

*Allergens (1, 4)

Celeriac / Parsnip / Carrot / Taro with milfey vegetable and smoke cream

Σούπα λαχανικών από ρίζες

Σέλινο / Παστινάκι / Καρότο / Κολοκάσι με μιλφέ λαχανικών και καπνιστή κρέμα

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

44.00

Επιλογή κρασιών ανά πιάτο από την Οινοχόο μας

SET MENU II

98.00

Iberico Ham /

*Allergens (8)

Served with tomato crostini

Χαμ Iberico

Σερβίρεται με ψητά κρουτόνια ντομάτας

Root Vegetable Soup /

*Allergens (1, 4)

Celeriac / Parsnip / Carrot / Taro with milfey vegetable and smoke cream

Σούπα λαχανικών από ρίζες

Σέλινο / Παστινάκι / Καρότο / Κολοκάσι με μιλφέ λαχανικών και καπνιστή κρέμα

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 πλευρώτους μανιτάρια, καπνιστή σελινόριζα εσπούμα, αφρός παρμεζάνας

Blood Orange Sorbet / Σορμπέ από κόκκινο πορτοκάλι

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

Kalingo Chocolate Cake

*Allergens (4, 6, 8, 9, 12)

Rich dark chocolate cake with roasted hazelnut, chocolate cremeaux and chocolate sorbet

Κέικ από Σοκολάτα “Kalingo”

Εμπλουτισμένο με καβουρδισμένο φουντούκι, cremeaux σοκολάτας και σορμπέ σοκολάτας

Wine selection per course by our sommelier

62.00

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 Josper, 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 из шпината с креветками 20.00

Spinach Prawn Salad

*Аллергены (2, 5, 7, 14)

Маринованные креветки с травами, листья шпината цветной капустой, свежей зеленой фасолью, снежным горошком и апельсиновым винегретом

Слегка поперченная Говядина 22.00

Lightly Spiced Beef Salad

*Аллергены (4, 5, 12, 14)

Мягкая острая говядина с запеченной свеклой, свежими гранатами, миндальными хлопьями, сыром Graviere и гранатовый бальзамический соус

Салат из садовой зелени  16.00

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 17.00

“Burrata” Cheese

*Аллергены (4, 6, 8, 9)

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

Иберийская Ветчина 100gr 24.00

Iberico Ham

*Аллергены (8)

Сервируется с томатными кростини

Карпаччо из Копченой Говядины Ангус 20.00

Smoked Angus Beef Carpaccio

*Аллергены (4, 9, 14)

Копченый сыр Пекорино, Пена из пармезана, маринованный артишок и трюфельный крем

Тартар из Говядины Абердин-Ангус 100gr 20.00

Aberdeen Angus Beef Tartar

*Аллергены (3, 5, 8, 9, 14)

Сервируется с яичный желток С солью и пеной из Табаско

Тартар из желтого тунца 18.00

Yellow Fin Tuna Tartar

*Аллергены (3, 7, 9, 11, 14)

Соус Ponzu & Yuzu подается с саликорнией и гарниром из фенхеля

Равиоли с лобстером и чернилами 70gr 22.00

каракатицы

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 20.00

Mushroom Risotto

*Аллергены (4)

И пеной из пармезана

Двойной Фуа-Гра 23.00

Duo Foie Gras

*Аллергены (4, 6, 8, 12)

Глазированная грушевая фуа-гра и жареный медальон фуа-гра. Подаются с фисташковым хлебом и сорбетом с корицей

Суп

Суп из корнеплодов 10.00

Root Vegetables Soup

*Аллергены (1, 4)

Сельдерей / Пастернак / Морковь / Таро с овощным и дымным кремом



Блюда, подходящие для веганов / Dishes suitable for vegan

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ЕВРО И ВКЛЮЧАЮТ ВСЕ НАЛОГИ И НДС.



Говядина

АВСТРАЛИЯ

Говядина Зернового Откорма

Филе / Fillet	240gr	48.00
	300gr	59.00

ШОТЛАНДИЯ

Отмеченная Наградами

Говядина Абердин-Ангус

Травяного Откорма

Award-winning grass-fed Aberdeen

Angus beef

Филе / Fillet	240gr	47.00
	300gr	58.00

США

Говядина Черный Ангус

Премиум, Кукурузного

Откорма

Рибай / Rib-eye	350gr	53.00
Вырезка - филе / Fillet	240gr	55.00
	300gr	68.00
Ти-Бон / "T-BONE	700gr	75.00

США: Стейки "Сухой

Выдержки"

Dry Aged Steaks

Филейный край / Striploin	250gr	51.00
USA Рибай на кости /	500gr	59.00
USA "Rib-eye" on bone		

АВСТРАЛИЙСКИЙ

AUSTRALIAN

per 100gr 12.00

(на двоих)

Томагавк Говядина из черного оникса от долины Рейнджеров

Black onyx beef Tomahawk by rangers valley

Бургер

Бургер Из Блэк Ангуса

Black Angus Burger

*Аллергены (14)

Чатни из манго и имбиря, кукурузный хлеб

280gr 30.00

Подаётся с:

Копченым сыром Фонтина 32.00

Медальоном из фуа-гра на гриле 36.00

Баранина

Каре Ягненка

Rack of lamb

240gr 30.00

Свинина

Чистокровный томагавк

иберико

С копченым яблочным соусом

Purebred Iberico Tomahawk

300gr 32.00

Птица

Цыпленок, Кукурузного

Откорма

Corn-fed Baby Chicken

*Аллергены (5, 14)

Петушок, зажаренный на рашпере

350gr 25.00

Утка Магре

Duck Magret

*Аллергены (8, 14)

Подается с манго анд пассион фрукт соусом и яблоками грэнни-смит

240gr 27.00

Тофу на гриле



Grilled Tofu

*Аллергены (1, 7, 8, 13)

С гречкой, грибным рагу, морковным пюре, спаржей гриль и соевым глянсе

23.00

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, розовый внутри
Medium Well / Почти Прожаренный	· горячий, розовый внутри
Well Done / Прожаренный	· абсолютно прожарен, почти нет розового



Блюда, подходящие для веганов / Dishes suitable for vegan

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ЕВРО И ВКЛЮЧАЮТ ВСЕ НАЛОГИ И НДС.

Паста

Вегетарианские Спагетти Vegetarian Spaghetti *Аллергены (1, 8, 9) С домашним томатным соусом, грибами, брокколи, черными оливками, помидорами черри и желтым сладким перцем	24.00
Домашние Тальятелле Homemade Tagliatelle *Аллергены (1, 4, 8, 9, 14) С соусом из говядины Дженовезе	28.00

Рыба и Морепродукты

Шотландский Лосось “Label Rouge” Scottish Salmon *Аллергены (3)	200g 45.00
Королевские Креветки (3 шт.) Jumbo Prawns *Аллергены (2)	42.00

РЫБНЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С:

СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР:

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



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 5.00
- Печеный картофель
Baked potato 3.00
- Жареный картофель, нарезанный вручную
Hand-cut fries 3.00
- Пюре с трюфельным маслом *Аллергены (4) 3.00
Mashed potato with truffle oil
- Спаржа на гриле с прошутто Сан Даниэле и
запеченным сыром пармезан *Аллергены (4) 3.00
Grilled asparagus 8.00
- Запеченные грибы Портобелло
Baked Portobello mushrooms 8.00
- Луковые кольца с копченой паприкой 8.00
Onion rings with smoked paprika
- Сладкая кукуруза на гриле со сливочным маслом 8.00
Grilled sweet corn with butter

Все блюда-гриль готовятся на древесном угле в печи Josper 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 19.00
Baked Alaska

*Аллергены (4, 8, 9, 12)

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

Маринованная Клубника 12.00
Marinated Strawberries

*Аллергены (4, 8, 12, 14)

С цитрусовым салатом, клубничным сорбетом и тонким миндальным печеньем

Шоколадный торт Калинго 12.00
Kalingo Chocolate Cake

*Аллергены (4, 6, 8, 9, 12)

Насыщенный торт из темного шоколада с жареным лесным орехом, шоколадным кремо и шоколадным сорбетом

Цитрусовый пирог 12.00
Citrus Tart

*Аллергены (4, 6, 8, 9, 12, 14)

лимонный Crèmeux цитрусовое конфи, мусс из белого шоколада, сухое безе и кроваво-оранжевый сорбет

Ванильный крем-брюле 12.00
Vanilla Crème Brûlée

*Аллергены (4, 9)

Ванильный крем-брюле с клубничным сорбетом

Свежие Сезонные Фрукты 16.00
Fresh Seasonal Fruits

Ассорти Благородных Сыров (на двоих) 18.00
Selection of Fine Cheeses (for two)

*Аллергены (6, 8, 12)

Сорбет (цена за шарик) 3.50
Sorbet (per scoop)

Манго, Клубника, Лимон, Шоколад

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

68.00

Сливочный сыр Бурата

“Burrata” Cheese

*Аллергены (4, 6, 8, 9)

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

Суп из корнеплодов

Root Vegetables Soup

*Аллергены (1, 4)

Сельдерей / Пастернак / Морковь / Таро с овощным и дымным кремом

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

44.00

Wine selection per course by our sommelier

меню I I

98.00

Иберийская Ветчина

Iberico ham

*Аллергены (8)

Сервируется с томатными кростини

Суп из корнеплодов

Root Vegetables Soup

*Аллергены (1, 4)

Сельдерей / Пастернак / Морковь / Таро с овощным и дымным кремом

Равиоли с лобстером и чернилами каракатицы

Lobster Cuttlefish Ravioli

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

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

Кроваво-оранжевый сорбет

Blood Orange 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 Калинго

Kalingo Chocolate Cake

*Аллергены (4, 6, 8, 9, 12)

Насыщенный торт из темного шоколада с жареным лесным орехом, шоколадным кремо и шоколадным сорбетом

Кофе, Десерты

Coffee, Friandises

Ассортимент вин к каждому блюду от нашего сомелье

62.00

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.



