ЗАВТРАКИ

Каша геркулесовая /210/ 490

Каша геркулесовая с фруктами /250/ 490
классический способ приготовления с добавлением фруктов

Каша манная /210/ 490

Каша манная с фруктами /250/ 490

Каша рисовая /210/ 490

Каша рисовая с фруктами /250/ 490

Омлет "Утренний" /150/ 490

Омлет "Орсини" /65/ 490
омлет из нежного взбитого белка, запеченного с желтком и сыром пармезан. подается с зеленым горошком и помидором черри

Глазунья с беконом /100/ 490
глазунья из двух яиц, подается с обжаренным беконом

Каша гречневая с жареным луком /250/ 490

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из свинины /120/ 890
жульен из свиной вырезки с репчатым луком, консервированной кукурузой, запеченный со сметаной и сыром, подается со свежим томатом и зеленью

Жульен из кальмаров /120/ 890
жульен из кальмаров с репчатым луком и чесноком, запеченный со сливками и сыром, подается с зеленью

Жульен из курицы /130/ 890
жульен из куриной грудки с репчатым луком и консервированным зеленым горошком, запеченный со сливками и сыром, подается с зеленью

Жульен из шампиньонов /120/ 890
жульен из шампиньонов с репчатым луком, запеченный со сливками и сыром, подается с зеленью

Куриное филе запеченное в кокосовом молоке /150/ 890
куриное филе с репчатым луком, консервированной кукурузой, чесноком и имбирем запеченное в кокосовом молоке с тайскими специями и арахисовой пастой под сыром

Куриное филе в кокосовой панировке 50/150/ 890
запеченное куриное филе в кокосовой стружке и панировке панко, подается с соусом из манго, соевого соуса, арахисовой пасты и соуса чили

Тигровые креветки с перцем чили и манго /150/ 890
жареные тигровые креветки, с манго, зеленым луком, перцем чили, чесноком, имбирем, соевым соусом, арахисовой пастой, подаются с кунжутом и лимоном

САЛАТЫ

Витаминный /200/ 690
салат из свежей капусты с болгарским перцем и зеленым горошком. заправляется растительным маслом и соком лимона

«Весна» со сметаной /180/ 690
салат из свежего огурца, редиса, зеленого лука, отварного яйца со сметаной.

Греческий /150/ 690
помидоры, огурцы, перец болгарский, маслины, сыр фета. заправляется оливковым маслом

Из свеклы с сыром /200/ 690
салат из отварной свеклы с чесноком и сыром, заправляется майонезом

САЛАТЫ

Нисуаз /180/ 690
салат из консервированного тунца с фасолью, болгарским перцем, томатами черри, оливками, красным луком, перепелиным яйцом и листом салата. заправляется оливковым маслом с соком лимона, чесноком, сахаром и тимьяном

Чешский /150/ 690
отварная говядина, свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, яйцо. заправляется соусом из майонеза, сметаны и специй

Теплый /150/ 690
запеченная куриная грудка с прованскими травами, листом салата, помидорами черри, заправляется медово-горчичным соусом

«Цезарь» с куриной грудкой /200/ 690
сочетание запеченой грудки, листа салата, крутонов, сыра и помидоров черри, заправляется классическим соусом «Цезарь»

«Цезарь» с тигровыми креветками /200/ 690
обжаренные тигровые креветки, лист салата, крутоны, сыр и помидоры черри, заправляется классическим соусом «Цезарь»

Оливье /180/ 690
копченое мясо, картофель, зеленый горошек, яйцо, огурчик на выбор (свежий или соленый). заправляется майонезом

Из моркови по-тайски /180/ 690
салат из моркови, болгарского перца и зеленого лука, заправляется соусом из сока лимона, соевого соуса и сахара

Из томатов в азиатском стиле /180/ 690
салат из свежих томатов с красным луком и листом салата, заправляется соусом из рисового уксуса, кунжутного масла, корня имбиря, чеснока, сахара, соевого соуса и молотого кориандра

Тайский салат из свежих огурцов /180/ 690
салат из свежих огурцов с кинзой и перцем чили, заправляется соусом из сока лимона, меда, соевого соуса и растительного масла, подается с кунжутом

Овощной салат с киноа /180/ 690
салат из свежего огурца, болгарского перца, красного лука, черешкового сельдерея, пекинской капусты и томатов черри. заправляется кунжутным маслом, рисовым уксусом, чесноком, имбирем и кореандром

Азиатский салат с арахисовой заправкой /180/ 690
салат из свежих огурцов, болгарского перца, моркови, пекинской капусты, зеленого лука с перцем чили и кинзой. заправляется арахисовой заправкой с соевым соусом, рисовым уксусом, чесноком и имбирем. подается с жареным арахисом

С лапшой соба /190/ 690
салат с лапшой соба, китайской капустой, зеленым луком, стручковой фасолью, морковью, черешковым сельдереем, корнем имбиря, перцем чили, заправляется соусом из рисового уксуса, сахара, соевого соуса и кунжутного масла, подается с арахисом и кунжутом

С манго и копченой курицей /180/ 690
салат из копченой куриной грудки с китайской капустой и манго, заправляется соусом из сока апельсина, лимона, зернистой горчицы, сахара и растительного масла, подается с кунжутом

Фунчоза по-корейски /180/ 690
салат из фунчозы с жареной куриной грудкой, репчатым луком, свежими огурцами, болгарским перцем, морковью, кинзой и яичными блинчиками. подается с кунжутом

СУПЫ

Бульон с яйцом /250/ 690
куриный бульон с отварной курицей и яйцом

Суп-лапша домашняя /250/ 690
суп на основе куриного бульона с домашней лапшой, куриным филе и овощами

Уха из кеты /250/ 690
уха из кеты с картофелем, репчатым луком, морковью, сельдереем и зеленью

Суп с фрикадельками /250/ 690
куриный бульон с мясными фрикадельками и овощами

Шпинатный /250/ 690
легкий шпинатный суп-пюре с сыром фета

Суп-потаж из грибов Поулет /250/ 690
суп-потаж из шампиньонов, подается со сметаной, тигровами креветками и крутонами с пармезаном

Токмач /250/ 690
суп на курином бульоне с домашней лапшой, картофелем, репчатым луком и морковью. подается с отварным яйцом и зеленью

Минестроне /250/ 690
суп на курином бульоне с картофелем, репчатым луком, морковью, фасолью, горошком, болгарским перцем, цукини, стручковой фасолью, сельдереем, пастой, чесноком и зеленью

Солянка сборная мясная /250/ 690
свинина копченая, колбаса сервелат, бекон, вырезка свиная, говядина отварная, оливки, лимон. подается со сметаной

Китайский томатный суп /250/ 690
суп с кусочками томатов и яичной паутинкой на курином бульоне со специями

Тыквенный крем-суп /250/ 690
крем-суп из тыквы с добавлением репчатого лука, чеснока, кокосового молока и специй. подается с семенами тыквы и перцем чили

Дал /250/ 690
индийский суп из чечевицы на основе овощного бульона с кокосовым молоком, репчатым луком, перцем чили, чесноком, имбирем, карри, куркумой, зирой и кинзой

Сяке тадзукэ /250/ 690
рыбный суп из кеты с отварным рисом басмати, подается с зеленым луком и васаби

Тайский суп с лапшой соба /250/ 690
куриный бульон с гречневой лапшой, соевым соусом, чесноком, специями, зеленым луком

Миеккук /250/ 690
суп из морской капусты и курицы, подается с отварным яйцом и зеленым луком

Том ям /250/ 690
тайский суп на кокосовом молоке с морским окунем, шампиньонами, репчатым луком, томатами и морепродуктами

Куриный суп на кокосовом молоке /250/ 690
тайский куриный суп на кокосовом молоке с луком, морковью, шампиньонами, томатами и перцем чили

Фо га /250/ 690
суп на основе куриного бульона с рисовой лапшой, чесноком, имбирем, острым соусом шрирача. подается с жареной куриной грудкой, красным луком и лимоном

СПЕЦИАЛИТЕТЫ ИЗ РЫБЫ

Морской окунь в тайском стиле /100/120/ 890
филе морского окуня и стручковая фасоль на пару, подается с салатом из манго, свежего огурца, красного лука, меда, сока лимона, соевого соуса

Морской окунь по-польски /100/200/ 890
припущенное филе морского окуня с репчатым луком и морковью. подается с отварным картофелем и соусом польским на основе сливочного масла с яйцом, соком лимона и зеленью

Морской окунь в кокосовом соусе /100/100/ 890
жареное филе морского окуня подается с кокосовым соусом, рисом басмати и болгарским перцем

Кета с рисом в фольге /100/200/ 890
запеченое филе кеты на рисе басмати со сливочным соусом, тимьяном, розмарином, болгарским перцем

Кета запеченая с соусом терияки /100/100/ 890
запеченая кета со специями и соусом терияки, подается на жареной с яйцом пшеничной лапше сомен

СПЕЦИАЛИТЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ

Курица по-гречески /150/110/ 890
обжаренное на оливковом масле куриное филе подается с кабачками цукини под сыром фета с помидорами

Соба с курицей и овощами /120/100/ 890
пушеное куриное филе с морковью, болгарским перцем, фасолью, зеленым горошком, шампиньонами, перцем чили, подается с гречневой лапшой соба

Карри из курицы /140/100/ 890
куриное филе в сливочном соусе с карри, болгарским перцем, ананасами и луком, подается с рисом басмати

Виндалу из курицы /250/ 890
тушеное куриное филе с картофелем, репчатым луком и томатами с добавлением кунжутного соуса и соуса чили, подается с перцем чили и зеленью

СПЕЦИАЛИТЕТЫ ИЗ МЯСА

Бефстроганов из свинины с карт. пюре /160/200/ **890**
бефстроганов из свиной вырезки в сметанном соусе, подается с картофельным пюре

Кисло-сладкая свинина по тайски /120/100/ **890**
тушеная свиная вырезка с морковью, репчатым луком и ананасами в апельсиново-лимонном соке, подается с рисом басмати

Фрикадельки «Патанг» в кокосовом молоке /100/50/100/ **890**
тушеные в кокосовом молоке со специями фрикадельки из говядины и свинины, подаются с кунжутным рисом, перцем чили и зеленым луком.

«Виндалу» из свинины /250/ **890**
тушеная свиная вырезка с картофелем, репчатым луком и томатами с добавлением кунжутного соуса и соуса чили, подается с перцем чили и зеленью

Манты 1 шт. /60/ **190**
манты из рубленой говядины и свинины

Пельмени с мясом со сметаной /200/50/ **890**
классические домашние пельмеи из свиины и говядины с маслом

Тайские пельмени на пару /300/100/ **890**
пельмени из свинины и говядины с репчатым луком и специями на пару. подаются с острыми соусами

Пельмени по-корейски в сковороде /300/100/ **890**
пельмени из свинины и говядины с репчатым луком и морковью со специями, жарятся и подаются в сковороде с острыми соусами

ГАРНИРЫ

Картофель жареный	/100/	**290**
Картофельное пюре со сливками	/100/	**290**
Капуста жареная	/100/	**290**
Картофель жареный с грибами	/100/	**290**
Капуста цветная жареная *Обжаривается в сухарях*	/100/	**290**
Овощи тушеные в сливках *капуста цветная, брокколи, брюссельская, зеленый горошек, кукуруза – тушатся в сливках*	/100/	**290**
Картофель запеченый	/100/	**290**
Картофель фри	/100/	**290**
Кунжутный рис	/100/	**290**

спа-центр
Май Тай

ПАСТА

Паста с мясом курицы /250/ **890**
спагетти с уриным филе, кукурузой, зеленым горошком. подается со сливочным соусом

Паста с морскими дарами /250/ **890**
спагетти с мидиями, креветками, кальмарами. подается со сливочным соусом и сыром пармезан

Паста Болоньезе /250/ **890**
макароны пенне с мясным соусом и сыром пармезан

Паста Карбонара /250/ **890**
спагетти с беконом и сливочным соусом, подается с сыром пармезан

ПИЦЦА

Ассорти /500/ **890**
шейка копченая, сервелат, шампиньоны, помидоры, перец болгарский, лук репчатый, оливки, сыр

Карбонара /500/ **890**
бекон,яйцо,сливочный соус, моцарелла, пармезан

Маргарита /500/ **890**
томатный соус, томаты, моцарелла

Кватро Фор Мачи /500/ **890**
моцарелла,фета, эдам, пармезан,томатный соус

ХЛЕБ

Лепешка	/40/	**100**
Хлеб уральский	/50/	**20**
Беляш	/75/	**190**
Чебурек	/100/	**190**
Батон	/50/	**25**

СОУСЫ

Соевый	/50/	**90**
Острый к мантам *(на основе сметаны и майонеза с соусом чили)*	/50/	**90**
С уксусом к мантам *(на основе уксуса и соуса чили)*	/50/	**90**
Горчица	/50/	**90**
Майонез	/50/	**90**
Сметана	/50/	**90**
Чесночный *(майонез, сметана, чеснок, зелень)*	/50/	**90**
Барбекю *(кетчуп, бальзамический уксус, мед, горчица)*	/50/	**90**
Тар-Тар *(майонез, корнишоны, вино белое сухое, лимоны)*	/50/	**90**
Кетчуп	/50/	**90**
Белый с огурцом *(сметана, майонез, огурец свежий, болгарский перец, зелень)*	/50/	**90**

ДЕСЕРТ

Оладьи с джемом /180/150/ **490**

Яблоки печеные /200/ **490**
запеченное яблоко с ягодами и грецким орехом. подается с мороженым и клубничным сиропом

Блинчики с шоколадным кремом /200/ **490**

Ассорти из сезонных фруктов /800/ **890**

Конфеты "Грильяж" /1шт/ **90**

Конфеты"Моцарт" /1шт/ **90**

Конфеты с курагой и имбирем /1шт/ **90**

Конфеты с перечной вишней /1шт/ **90**

Фисташковый крамбл /50/40/ **490**
фисташковый крамбл с ягодами, подается с шариком пломбира

Мороженое /40/ **90**
(ванильное, шоколадной, фисташковое, земляничное)

Пломбир с шоколадом /100/20/ **490**

Пломбир с орехами /100/20/ **490**

Пломбир с шоколадом и орехами /100/20/20/ **490**

Штрудель с яблоками /200/ **490**
штрудель с яблоками и грецким орехом. подается с пломбиром и клубничным сиропом

ЧАЙНАЯ КАРТА

Зеленый с травами	350/30	**290**
Зеленый с цитрусовыми	350/30	**290**
Зеленый с яблоком и чабрецом	350/30	**290**
Ассам	350/30	**290**
Черный с цитрусовыми и базиликом	350/30	**290**
Черный с ягодами и мятой	350/30	**290**
Черный со специями	350/30	**290**
Чай зеленый с облепихой и имбирем	350/30	**290**
Чай черный с малиной и мятой	350/30	**290**

КОФЕЙНАЯ КАРТА

Эспрессо	100/15	**290**
Двойной эспрессо	100/15	**290**
Американо	200/15	**290**
Капучино	210	**390**
Горячий шоколад	100	**290**
Какао	250	**290**
Молоко к кофе 1/30	30	**15**

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс клюквенный	250	**290**
Морс облепиховый	250	**290**
Лимонад имбирный	250	**290**
Лимонад домашний	250	**290**
Лимонад клубничный	250	**290**
Лимонад малиновый	250	**290**
Лимонад с черной смородиной	250	**290**
Сок в ассортименте	250	**290**
Сок свежевыжатый апельсиновый	250	**290**
Сок свежевыжатый морковный	250	**290**
Сок свежевыжатый яблочный	250	**290**
Сок свежевыжатый яблочно-морковный	250	**290**
Перрье с газом 1/0,33	1 шт.	**490**
Эвиан без газа 1/0,33	1 шт.	**490**
«Кока-Кола» 1/0,33	1 шт.	**490**