



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Сельдь на Гренках с Обжаренным Мини-Картофелем (230) • ₹450

Филе сельди, красный лук, хлеб ржаной, мини картофель, чеснок, розмарин.

Тар-тар из Говядины (140) • ₹850

Говяжья вырезка, лук шалот, каперсы, куриный желток, помидорки черри, трюфельное масло, хлебные чипсы, микс салатных листьев.

Ⓥ Овощной Салат (175) • ₹440

Помидоры, огурцы, болгарский перец, микс салатных листьев, редис, лук.

Ⓥ Греческий Салат (190) • ₹550

Помидоры, огурцы, перец болгарский, лук красный, салат айсберг, маслины, сыр фета, крем бальзамик.

Салат с Лососем, Яйцом Пашот и Чесночным Хлебом (200) • ₹890

Лосось холодного копчения, помидоры черри, сельдерей, базилик, микс салат, яйцо пашот, чесночный хлеб, соус эстрагон.

Цезарь салат

Листья Романо, крутоны, соус Цезарь, Пармезан

с Курицей (270) • ₹780

с Креветками (220) • ₹850

Салат с Копченой Утиной Грудкой (195) • ₹690

Филе утки, огурец, запечённый болгарский перец, вяленые томаты, филе апельсина, микс салатных листьев, крем-бальзамик, ягодный соус.

Салат с Рваной Говядиной (150) • ₹600

Говяжьи щёчки, картофель пай, перец болгарский, огурцы маринованные, лук красный, микс салат, соус медово-горчичный.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Спинка Трески со Свекольным Ризотто (300) • ₹990

С соусом лемонграсс и эстрагон.

Филе Запечённой Семги (300) • ₹1600

С обжаренным шпинатом, запеченными цуккини и соусом лемонграсс.

Котлеты из Щуки (110/150/50) • ₹820

С картофельным пюре и соусом тартар.

Курочка Конфи под Соусом Терияки с Рисом Жасмин (140/150) • ₹790

Куриный окорочок конфи, соус терияки, кунжут, рис, болгарский перец, морковь, фасоль стручковая, зеленый лук, чеснок, соевый соус.

Запечённое Филе Индейки (300) • ₹950

С пюре из цветной капусты и соусом фенхель.

Котлеты из Кролика (160/120/40) • ₹1100

С картофельным пюре и соусом из белых грибов.

Запечённые Свиные Рёбра в Соусе Барбекю (180/100) • ₹790

С салатом коул слоу.

Медальоны из Говядины с Перечным Соусом (255) • ₹1900

С миксом из салатных листьев и помидорами черри.

Томлёные Говяжьи Щёчки с Соусом Демиглас (140/170) • ₹990

Подаются с картофельным пюре с лососем и трюфельным маслом.

ГАРНИРЫ

Овощи на Пару (180) • ₹250

Рис Жасмин Отварной (180) • ₹250

Картофельное Пюре (180) • ₹250

Картофель Фри (180) • ₹250

Овощи на Гриле (180) • ₹750

Фасоль Стручковая, Жаренная с Луком и Чесноком (180) • ₹250

Ⓥ Вегетарианское ⓊF Без глютена

СУПЫ

Борщ с Говядиной (250/30) • ₹590

Со сметаной и свежей зеленью.

Том-ям Кунг (255/50) • ₹850

Острый и ароматный тайский суп на кокосовом молоке с креветками и вешенками.

Подаётся с отварным рисом.

Суп Дня (300) • ₹450

Спросите у нашего сотрудника

БУРГЕРЫ

Мобли Бургер (450/100) • ₹1100

Говяжья котлета, солёный огурец, помидор, бекон, укроп, сыр чеддер, лук красный, майонез, кетчуп, салат айсберг, салат коул слоу.

ПАСТА И РИЗОТТО

Ⓥ Ризотто со Шпинатом и Моцареллой (260) • ₹790

В сливочном соусе с тимьяном, чесноком и трюфельным маслом.

Лингвини с Лососем (290) • ₹920

С базиликом, петрушкой, помидорками черри, чесноком, тимьяном и песто из рукколы.

Спагетти Карбонара (280) • ₹670

Бекон, сливки, чеснок, розмарин, сырой желток, Пармезан.

ДЕСЕРТЫ

Ассорти Сыров (200/50/20) • ₹1200

Пармезан, Дор-блю, Камамбер, моцарелла, мед, грецкий орех, виноград, мята.

Чизкейк «Сицилия»(110/15) • ₹580

Подаётся с ванильным соусом и карамелизированной цедрой апельсина.

Тирамису Маскарпоне (110) • ₹480

Два слоя крема-сыра маскарпоне на печенье Савоярди, пропитаны кофе и украшены какао.

Шоколадный Фондан (70/60) • ₹550

С шариком ванильного мороженого.

Мороженое (60) • ₹180

Шарик клубничного, шоколадного или ванильного, на Ваш выбор.

Сорбет (60) • ₹180

Малиновый, манго или лимонно-лаймовый.

Шарик на Ваш выбор.

Некоторые блюда меню могут содержать следы алкоголя. Блюда из рыбы могут содержать мелкие кости.

Ингредиенты блюд могут быть заменены в зависимости от наличия. Цены могут варьироваться от отеля к отелю. Все цены включают НДС 20%. Для тех у кого специальные диетические требования или аллергия, кто хочет узнать об ингредиентах, входящих в состав блюд, пожалуйста обратитесь к нашему сотруднику.



STARTERS

Herring on Croutons with Fried Mini Potatoes (230) • P450

Herring fillet, red onion, rye bread, mini potatoes, garlic, rosemary.

Beef Tartare (140) • P850

Beef tenderloin, shallots, capers, chicken yolk, truffle oil, bread chips, cherry tomatoes, lettuce mix.

(V) Vegetable Salad (175) • P440

Fresh tomatoes, cucumbers, bell peppers, salad leaves mix, red radish, onion.

(V) Greek Salad (190) • P550

Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onion, iceberg lettuce, olives, feta cheese, balsamic.

Salad with Salmon, Poached Egg and Garlic Bread (200) • P890

Cold smoked salmon, cherry tomatoes, celery, basil, salad mix, poached egg, garlic bread, tarragon sauce.

Caesar Salad

Romano leaves, croutons, Parmesan, Caesar sauce.

with Chicken Breast (270) • P780

with Prawns (220) • P850

Salad with Smoked Duck Breast (195) • P690

Duck fillet, cucumber, baked bell pepper, sun-dried tomatoes, orange fillet, lettuce mix, cream balsamic, berry sauce.

Salad with Pulled Beef (150) • P600

Beef cheeks, potato pie, bell pepper, pickled cucumbers, red onion, salad mix, honey mustard sauce.

MAINS

Cod Back with Beetroot Risotto (300) • P990

With lemongrass and tarragon sauce.

Baked Salmon Fillet (300) • P1600

With roasted spinach, baked zucchini and saffron lemongrass sauce.

Pike Cutlets (110/150/50) • P820

With mashed potatoes and tartare sauce.

Teriyaki Chicken Confit with Jasmine Rice (140/150) • P790

Chicken leg confit, teriyaki sauce, sesame seeds, rice, bell peppers, carrots, green beans, green onions, garlic, soy sauce.

Turkey Fillet (300) • P950

With cauliflower puree and fennel sauce.

Rabbit Cutlets (160/120/40) • P1100

With mashed potatoes and porcini mushroom sauce.

Pork Ribs Baked with BBQ sauce (180/100) • P790

With coleslaw.

Beef Medallions with Pepper Sauce (255) • P1900

With a mix of lettuce leaves and cherry tomatoes.

Stewed Beef Cheeks with Demi-glace Sauce (140/170) • P990

Served with mashed potatoes with smoked salmon and truffle oil.

SIDES

Steamed Vegetables (180) • P250

Boiled Jasmine Rice (180) • P250

Mashed Potato (180) • P250

French Fries (180) • P250

Grilled Vegetables (180) • P750

Green beans Fried with Onion and Garlic (180) • P250

(V) Vegetarian

(GF) Gluten-Free

SOUPS

Borscht with Beef (250/30) • P590

With sour cream and fresh herbs.

Tom Yam Kung (255/50) • P850

Spicy and fragrant Thai soup with coconut milk with prawns and oyster mushrooms. Served with boiled rice.

Soup Of The Day (300) • P450

Ask your server for today's choice.

BURGERS

Mobley Burger (450/100) • P1100

Beef patty, pickle, tomato, bacon, dill, cheddar cheese, red onion, mayonnaise, ketchup, iceberg lettuce, coleslaw.

PASTA AND RISOTTO

(V) Risotto with Spinach & Mozzarella (260) • P790

In a creamy sauce with thyme, garlic and truffle oil.

linguini with Salmon (290) • P920

With basil, parsley, cherry tomatoes, garlic, thyme and arugula pesto.

Spaghetti Carbonara (280) • P670

Fried bacon, cream, garlic, rosemary, raw egg yolk, Parmesan.

DESSERT

Cheese Platter (200/50/20) • P1200

Parmesan, Dor-blue, Camembert, mozzarella, honey, walnut, grapes, mint.

Cheesecake «Sicily» (110/15) • P580

A delicate dessert based on cottage cheese, cream, beater of red oranges and herbs. Served with vanilla sauce and caramelized orange zest.

Tiramisu Mascarpone (110) • P480

Two layers of mascarpone cream cheese on Savoyardi cookies, soaked in coffee and decorated with cocoa.

Chocolate Fondant (70/60) • P550

With vanilla ice-cream scoop.

Ice Cream (60) • P180

Strawberry, chocolate or vanilla.

One scoop of Your choice.

Sorbet (60) • P180

Raspberry, mango or lemon-lime.

One scoop of Your choice.