



## 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) • ₽900

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, сельдерея, базилик, микс салат, яйцо пашот, чесночный хлеб, соус эстрагон.

### Цезарь с Курицей (270) • ₽850

Листья Романо, обжаренная куриная грудка, крутоны, соус Цезарь, Пармезан.

### Салат с Копченой Утиной Грудкой (195) • ₽750

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

### Салат с Рваной Говядиной (150) • ₽650

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

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### Спинка Судака со Свекольным Ризотто (300) • ₽1050

С соусом лемонграсс и эстрагон.

### Филе Запечённой Семги (300) • ₽1600

С обжаренным шпинатом, запечёнными цукини и соусом лемонграсс.

### Котлеты из Шуки (110/150/50) • ₽850

С картофельным пюре и соусом тартар.

### Цыплёнок-Табака на Гриле(360/60/40) • ₽1300

С гарниром из квашеной капусты и соусом аджика.

### 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) • ₽1300

С картофельным пюре и соусом из белых грибов.

### Запечённые Свиные Рёбра в Соусе Барбекю (180/100) • ₽850

С салатом коул слоу.

### Медальоны из Говядины с Перечным Соусом (255) • ₽2100

С миксом из салатных листьев и помидорами черри.

### Томлёные Говяжьи Щёчки с Соусом Демиглас (140/170) • ₽1100

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 ⓄGF Без глютена

## СУПЫ

### Борщ с Говядиной (250/30) • ₽550

Со сметаной и свежей зеленью.

### Крем-суп из Репы

### с Опалённым Лососем (280) • ₽620

Нежный крем-суп на кокосовом молоке икрой летучей рыбы и тыквенными семечками.

### Суп Дня (300) • ₽450

Спросите у нашего сотрудника

## БУРГЕРЫ

### Мобли Бургер (450/100) • ₽1400

Говяжья котлета, соленый 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) • ₽650

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

Подается 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.

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) • P900

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 with Chicken (270) • P850

Romano leaves, fried chicken breast, croutons, Parmesan, Caesar sauce.

Salad with Smoked Duck Breast (195) • P750

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

Salad with Pulled Beef (150) • P650

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

## MAINS

Pike Back with Beetroot Risotto (300) • P1050

With lemongrass and tarragon sauce.

Baked Salmon Fillet (300) • P1600

With roasted spinach, baked zucchini and saffron lemongrass sauce.

Pike Cutlets (110/150/50) • P850

With mashed potatoes and tartare sauce.

Grilled Chicken Tobacco (360/60/40) • P1300

Gherkin chicken in hot spices, grilled, with a side dish of sauerkraut and adjika 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) • P1300

With mashed potatoes and porcini mushroom sauce.

Pork Ribs Baked with BBQ sauce (180/100) • P850

With coleslaw.

Beef Medallions with Pepper Sauce (255) • P2100

With a mix of lettuce leaves and cherry tomatoes.

Stewed Beef Cheeks with Demi-glace Sauce (140/170) • P1100

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) • P550

With sour cream and fresh herbs.

Turnip Cream Soup

with Scorched Salmon (280) • P620

Tender cream soup with coconut milk, pieces of scorched salmon, flying fish caviar and pumpkin seeds.

Soup Of The Day (300) • P450

Ask your server for today's choice.

## BURGERS

Mobley Burger (450/100) • P1400

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) • P650

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.