



ОСНОВНОЕ

меню

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПИВНОЙ СЕТ Куриные крылышки и свиные ребрышки BBQ, гренки, луковые кольца, три вида соуса 600/150 гр.	990.-
РЖАНЫЕ ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ Подаются со сметанным соусом 150/50 гр.	360.-
ГОРЯЧИЙ СЫР КАМАМБЕР Подается с ягодным сорбетом 150/50 гр.	1090.-

Наценка за доставку – 10% от суммы заказа.
Некоторые блюда могут содержать небольшое количество алкоголя. Рыбные блюда могут содержать небольшие кости.
Некоторые продукты могут быть заменены. В описании блюд перечислены не все ингредиенты, и некоторые наши продукты могут содержать частицы ореха. Если у Вас аллергия, уточните состав блюд у персонала.
Цены могут отличаться от цен в других отелях сети. Цены в меню указаны в рублях. НДС не облагается в связи с применением УСН. Мы принимаем только рубли и основные кредитные карты.

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

АССОРТИ СЫРОВ Камамбер, Пармезан, сыр с голубой плесенью, подается с медом и орехами 150/50 гр.	1200.-
ЛОСОСЬ СО СВЕКЛОЙ СУ-ВИД Шелковистая текстура свеклы су-вид и легкая сладость сливочного сыра в сочетании со слабосоленым лососем и ягодным соусом 100/50/100 гр.	760.-
ТЁПЛЫЙ АВСТРИЙСКИЙ САЛАТ С КОПЧЁНОСТЯМИ 230 гр.	570.-
САЛАТ ЦЕЗАРЬ / С КУРИЦЕЙ / С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ Листья салата Романо, соус с сыром Пармезан и анчоусами, крутонами 250/230 гр.	560.- 870.-
САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА Микс салатных листьев, жареные баклажаны, перец, помидоры черри в пикантном соусе, подается с сыром моцарелла и кедровыми орешками 200 гр.	750.-
ТЕПЛЫЙ САЛАТ СО СВИНИНОЙ ГРИЛЬ На восточный манер с соевым соусом, кунжутом и рукколой 200 гр.	650.-
САЛАТ С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ И АПЕЛЬСИНОМ Микс салатных листьев, дольки апельсина, морской гребешок и спаржа, обжаренные в сливочном масле, заправленный французским соусом 200 гр.	1030.-
САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ ТУНЦОМ Микс свежих овощей и салатных листьев, тунец гриль, грейпфрут. Подается с имбирно-манговым соусом 200 гр.	980.-
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ Теплый салат с телятиной, салатным миксом, свежими овощами и глазуньей 270 гр.	820.-
САЛАТ ГАРДЕН С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ Микс салатных листьев с яблоком, сельдереем, кедровыми орешками, заправленный французским соусом 150 гр.	680.-
ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ С ПРОШУТТО Пармская ветчина с миксом салатных листьев, с вялеными томатами и сыром Моцарелла, заправленный имбирно-манговым соусом 130 гр.	930.-
БРУСКЕТТЫ С СЁМГОЙ	480.-
БРУСКЕТТЫ С ВЯЛЕНЫМ СВИНЫМ ОКОРОКОМ	350.-

СУПЫ

СУП-ЛАПША КУРИНАЯ 250 гр.	340.-
БОРЩ Классический борщ с говядиной, подается со сметаной и зеленью 280 гр.	450.-
КРЕМ-СУП ИЗ КАБАЧКОВ И ШПИНАТА Кабачки, шпинат, дольки авокадо, сливки 200 гр.	440.-
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ Сливочный крем суп из печеной тыквы и тушеных овощей с добавлением сливок, с тыквенными семечками 280 гр.	440.-

ПАСТА

ПАСТА ФРУТТИ ДИ МАРЕ Фетучини с морепродуктами в соусе из белого вина, средиземноморских трав и томатов 290 гр.	680.-
ПАСТА КАРБОНАРА Спагетти с копченым беконом и сливочным соусом 250 гр.	490.-
ПАСТА С КУРИЦЕЙ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ Спагетти с куриным филе, песто и сливками 280 гр.	580.-

РЫБА

ЛОСОСЬ-ГРИЛЬ Подается на подушке из шпината в сливочном соусе 120/50/50 гр.	1320.-
СТЕЙК ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ Подается в сливочном соусе со спаржей, оливками и цукини 140/150/40 гр.	1320.-
ТРЕСКА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ и сливочным соусом 150/150/50 гр.	920.-

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ-ГРИЛЬ 150 гр.	350.-
БРОККОЛИ НА ПАРУ С кунжутным соусом и сыром Пармезан 210 гр.	350.-
РИС БАСМАТИ Со сливочным маслом 160 гр.	230.-
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 гр.	210.-



СТРИТ ФУД

МОБЛИ БУРГЕР Фирменный бургер, названный в честь первого отеля Конрада Хилтона. Подается с картофелем фри и кетчупом 300/120/50 гр.	810.-
КЛАБ СЭНДВИЧ Сэндвич на поджаренном тостовом хлебе с куриным филе, беконом, листьями салата, томатами и жареным яйцом. Подается с картофелем фри и кетчупом 300/120/50 гр.	750.-
КАРТОФЕЛЬ-ФРИ С соусом на выбор 120/50 гр.	250.-

МЯСО, ПТИЦА

СТЕЙК РИБАЙ Подается с ягодным и перечным соусами 250/50/50 гр.	2180.-
ФИЛЕ МИНЬОН Подается с ягодным и перечным соусами 150/30/30 гр.	1550.-
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ Завёрнутые в беконе с фруктами гриль и ягодным соусом 280 гр.	1450.-
БИФШТЕКС XL С ЯЙЦОМ ПАШОТ Подается с запеченным картофелем на сливочно-грибном соусе 160/40/150/60 гр.	1450.-
ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ Классический рецепт французского повара Андре Дюпона, служившего у графа Строганова. Подается с картофельным пюре и грибами 150/150 гр.	1100.-
СВИНАЯ ШЕЙКА АРИСТА Маринованная в фирменном соусе свиная шея гриль. Подается с картофелем по-деревенски и пикантным соусом 150/150/50 гр.	850.-
ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА Сочный цыпленок-корнишон с золотистой корочкой, приготовленный на гриле 300/70/30 гр.	830.-

ДЕСЕРТЫ

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ Нежный воздушный десерт с малиновым конфитюром 160 гр.	390.-
ЭСТЕРХАЗИ 140 гр.	390.-
ПРАГА 140 гр.	390.-
ТИРАМИСУ 180 гр.	390.-
НАПОЛЕОН 140 гр.	390.-