

Room Service

ОБСЛУЖИВАНИЕ НОМЕРОВ

ЗАВТРАКИ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ

	г / g	Р
КАША НА ВЫБОР (время приготовления 40 мин.) овсяная, рисовая, манная, пшеничная, гречневая по вашему желанию на молоке или на воде	215 / 15	250
ОМЛЕТ ИЛИ ЯИЧНИЦА из двух яиц	80 / 17	250
СОСИСКИ “МОЛОЧНЫЕ” по вашему желанию отварные или жареные	1 / 120	250
ТОППИНГИ помидоры / бекон / ветчина / сыр	50	90
СОУСЫ кетчуп / майонез / горчица / сметана	50	50
БЛИНЫ (3 шт.)	1/120	300
СЫРНИКИ (3 шт.) на выбор: сметана / мёд / джем / сгущённое молоко / варенье	1/120	360
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА с творожным спредом	1/120	230
ТОСТЫ С МАСЛОМ (4 шт.)	100/30	150

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

	г / g	Р
ЯЙЦО БЕНЕДИКТ с рукколой, лососем слабой соли, творожным спредом и икрой летучей рыбы под «Голландским соусом»	100/130	600
РОЛЛЫ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКИ с лососем слабой соли	220	800
ФИЛЕ ЛОСОСЯ СЛАБОЙ СОЛИ с хрустящими тостами и творожным кремом	100/40/30/30	750
ФИЛЕ СЕЛЬДИ с картофелем и маринованным луком	120/100/53/10	390
ЛИСТЬЯ САЛАТА С МОЛОДЫМ СЫРОМ свежими овощами, оливками и кольцами лука	219/30	450
САЛАТ ОЛИВЬЕ с ростбифом	219/30	450
ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	1/190	720
ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ	1/190	520
САЛАТ С ЛОСОСЕМ горячего копчения с виноградом и лимонным дрессингом	100/130	600

СУПЫ

	г / g	Р
БОРЩ с бородинским хлебом, чесноком и салом	300/80/35/20/5	470
КУРИНЫЙ СУП с домашней лапшой	1/300	350

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ под сырной шапочкой	1/120	350
ТЕПЛЫЙ СЭНДВИЧ “КРОК-МИСЬЕ” с картофелем фри	180/100/20	490
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ обжаренные в душистом масле со свежим перцем «чили»	1/300	1500

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	г / g	Р
“БургерMix” с классической булкой для гамбургера, подаётся с сочной котлетой, картофелем фри и сырным соусом. Приготовленный на гриле «GREEN EGG»	300/100/40	750
БЕФСТРОГАНОВ с картофельным пюре и солёными огурцами	200/200/47	890
ШАВЕРМА ИЗ ФИЛЕ КУРЫ в тонком лаваше, подается с томатным соусом	1/350	600
ФИЛЕ ЗАПЕЧЕНОГО АТЛАНТИЧЕСКОГО ЛОСОСЯ с брокколи и имбирным соусом	150/70/50	1200
КУРИНАЯ ГРУДКА с вялеными томатами, подаётся с соусом «Дорблю» и соусом Sweet Chili	160/80/20	650

ДЕСЕРТЫ

	г / g	Р
ПИРОЖНОЕ “КАРТОШКА”	152/20/20/40/3	350
ПАННА КОТТА с манго и малиновым соусом	120/30/20	390
ЧИЗКЕЙК ДОМАШНИЙ	150/40/25	370
ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ подаётся с шариком мороженого	180/80/2	350
ФРУКТОВАЯ ВАЗА из сезонных фруктов	1/920	1100
СЫРНОЕ ПЛАТО с виноградом, сыром и орехами	150/50/50/20	750

Уважаемые гости нашего клуба, просим Вас обратить внимание на то, что приготовление, заказанных Вами блюд и доставка их в номер осуществляется в течение 45 – 60 минут. Доставка в номер платная. Стоимость доставки 10 % от суммы заказа.

