



“Наша кухня, где подают вкуснейшие блюда из средиземноморской зелени, была тщательно продумана, чтобы Вы могли наслаждаться здоровым питанием и приятным времяпрепровождением. Мы используем только самые свежие ингредиенты для приготовления полезных и вкусных блюд, которые наполнят Вас энергией на весь день

EXECUTIVE CHEF - ZAFER TOK

ЗАКУСКИ

Жареный перец Падрон и соусом Айоли (Vj)

Микс овощей с оливковой крошкой и соусом Ромеско



Свекольный тирамису (Vj)



Ломтики свеклы, сыр Маскарпоне, свекольный крем, свекольное какао и масло

Тигровые креветки

Икра лосося, тартар из авокадо, пюре из черного чеснока с соусом из свежих трав и лимонного сока



Тартар из лосося с киноа

С микрозеленью и зеленым ароматическим маслом

Киноа содержит клетчатку, железо, медь, тиамин, витамин B6 и белок.



Также является источником марганца, магния, фолиевой кислоты и фосфора.

Коричневый айсберг (V)

Зеленый лук Шиниклав, кунжутное рисовое тесто,



карамелизированный лук, бальзамический соус с яблоком и сельдереем

Зеленые дикие листья (Vj)

Микс диких трав, каперсы, сыр



Пермезан и медовый соус с дижонской горчицей

Салат из негибридных помидор Heirloom (Vj)

Свежие специи, сыр Эзине, фиолетовый лук,

грецкий орех, перец горошек с соусом с оливковым маслом



Суп с копченым жареным перцем

С миндальным молоком и апельсиновым маслом



Суп из морских гребешков Нантусет

Соус Велюте из моллюсков и копченая Гауда с крутонами



Равиоли сливочные фаршированные оливками (Vj)

Фаршированные оливками и сыром Рикотта, подаются с маслом из оливковых листьев и айвовым чатни



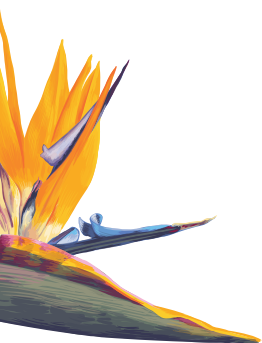
Мильфей из баклажанов (Vj)



С кремом из сыра Фета, микрозеленью, экстрактом свежих специй и томатным чатни

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ САЛАТЫ

СУПЫ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ





ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ДЕСЕРТЫ

ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Стейк Сирлойн

С картофелем Паве и соусом Грейви



Королю Якову I так понравился стейк из филе, который ему подали, что он дал ему название «Сэр Лоин», отсюда и название «Сирлойн».

Перепелка Конфи

Пюре из черной сливы и соус Эдамаме, с хрустящим картофелем



Морской окунь с соусом Бер-Блан

Морской окунь со свежими травами, сладким пюре и лимонно-сливочным соусом

Шеф-повар Клеманс Лефевр (урожденная Клеманс Прау) изобрела



соус Бер-Блан, по-видимому, случайно, в начале 20-го века.

Филе седла ягненка

Подается с печеным баклажаном, грибами и пряным оливковым маслом



Седло ягненка, один из самых ценных видов мяса, получаемый от молочных ягнят, выращенных в горах Таурус в Средиземноморском регионе, – это восхитительное мясо, которое оставляет незабываемые впечатления благодаря своему ароматному и нежному вкусу.

Галактобуреко

Карамельное мороженое с вишневым соусом с корицей



Этот уникальный вкус достигается в результате помещения специально приготовленного пудинга -мухаллеби между слоями теста, посыпки пудинга черным перцем и запекания в духовке

Жареная молочная халва со вкусом апельсина

С жареным фундуком

Это десерт с глубокой традицией, который сохранился до наших дней как



один из изысканных и вкусных примеров Дворцовой кухни Османской Империи. Этот традиционный десерт стал неотъемлемой частью различных сладких столов не только в период Османской империи, но и в наши дни..

Десерт из запеченного свежего ананаса (Vj)



С бальзамическим карамельным соусом, крамблом и ванильным мороженым

Рисовый филло-ролл

Reis-Vermicelli, saisonale Gemüse, Mikrokräuter und Thai-Soße.



ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Стейк из цветной капусты

Крамбл, картофельное пюре с сельдереем и сливовым чатни



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Спагетти с овощами

Макароны спагетти, кабачки, морковь, баклажаны, грибы и чесночный соус на оливковом масле



ДЕСЕРТ

Тыквенный десерт

Подается с тахини, тыквой и веганскими сливками



Котлеты гриль



Спагетти Болоньезе



Жареный картофель

Курица гриль



Спагетти Неаполитано



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Горчица



Рыба



Ракообразные



Моллюски



Орехи



Сельдерей



Кунжут



Вегетариански



Вегетарианский



Морковь



Острый перец