МЕНЮ РЕСТОРАНА ФЛОТИЛИИ РЭДИССОН РОЙАЛ Холодные закуски

Овощное ассорти (Помидоры, огурцы, редис, свежий перец, зелень)	1/300	310 p.
Капрезе	4 (2.0.0	10.0
(помидоры с сыром «Моцарелла», руккола и соус «Песто»)	1/280	680 p.
Сырное ассорти	1/245	900
(«Чеддер», «Грюйер», «Эмменталь», «Горгонзола», фундук, ягоды и мед)	1/245	800 p.
Рыбное ассорти	185/30	1360 p.
(семга с/с, масляная рыба х/к, угорь х/к, креветки)	105/50	1300 p.
Мясное ассорти	135/250	1100 p.
(Колбасы суджук, саброзо, парма, рулет из индейки, дижонская горчица)	155/250	1100 р.
Карпаччо из говядины с заправкой «Пекелос» и горчичным дрессингом	1/140	550 p.
Салаты	<u> </u>	
Салат «Греческий»	1/290	550 p.
(свежие овощи, листья «Романо» с муссом из феты и греческой заправкой)		1
Салат «Блю Чиз»	1/200	120 m
(Запеченная свекла с муссом из феты, сыр «Горгонзола», микс-салат и имбирный	1/200	420 p.
соус) Салат «Нисуаз»		
Салат «писуаз» (Микс-салат с овощами, теплым тунцом и соусом «Нисуаз»)	1/270	750 p.
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками		
(листья «Романо» и «Айсберг» заправленные классическим соусом «Цезарь», с	1/255	650 p.
помидорами «Черри» и тигровыми креветками)	1/233	озо р.
Салат «Гуакамоле»		
(жареные тигровые креветки и микс-салат, заправленные имбирной заправкой и	1/280	950 p.
соусом «Гуакамоле», помидоры «Черри», свежий огурец)	1,200	уго p.
Салат «Цезарь» с куриной грудкой		
(листья «Романо» и «Айсберг» заправленные классическим соусом «Цезарь», с	1/255	500 p.
помидорами «Черри» и филе куриной грудки)		1
Салат «Пармелон»	1/205	500
(Дыня с пармской ветчиной, муссом из феты и рукколой)	1/295	590 p.
Теплый салат «Бангкок»		
(пряная жареная телятина с болгарским перцем, листьями пекинской капусты,	1/300	560 n
луковыми чипсами подается с дольками помело, ростками сои и пикантной	1/300	560 p.
заправкой)		
Горячие закуски	, ,	
Крок - месье	1/185	440 p.
(Французский тост с ветчиной, сыром «Чеддер» и «Эмменталь»)		•
Ризотто с белыми грибами	1/400	730 p.
Ризотто с морепродуктами	1/400	960 p.
(рис «Арборио», креветки, мидии, гребешки и пена из «Песто»)		*
Бургер «Бруклин» (теплая булочка, котлета из говядины, свежий огурец и помидор, сыр «Чеддер»)	1/380	590 p.
	1	
Суп	T	
Гаспачо	1/300	410 p.
Окрошка с копченым лососем на кефире	1/370	380 p.
Окрошка с ветчиной на квасе	1/370	380 p.
Крем-капучино из белых грибов	1/365	400 p.
Крем-суп из запеченной тыквы	1/335	390 p.
с муссом из феты и пармой	2,000	2. o b.
Суп средиземноморский	1/400	950 p.
(Лосось, мидии, гребешки, креветки с томатами и базиликом)		. r.
Китайский суп	1/400	450 p.
(кусочки говядины, гречневая лапша, перец Чили, имбирь, лук и чесночное масло)	2, 100	Р.
Ризотто и паста		
Пенне Арабьята	1/440	520 :
(паста «Пенне», сыр «Пармезан», чеснок, базилик, лук шалот и томатный соус)	1/440	530 p.

	•		
Гамберони (спагетти, креветки, сыр «Маскорпоне», мускатный орех, лук шалот, чеснок и	1/390	680 p.	
томатный соус) Феттучини с лососем			
(феттучини, лосось, сыр «Пармезан», красная икра, чеснок, базилик, лук шалот и	1/425	700 p.	
сливочный соус) Горячие блюда (мясные)			
Утка «Магре»			
(жареная утиная грудка с картофельным рёшти, эспума из сельдерея и апельсиновым соусом)	1/340	750 p.	
Цыпленок на гриле с соусом «Дахи» и жареными томатами	300/50/6	920 p.	
Каре ягненка на гриле с пюре из сельдерея, мини картофелем, брюссельской капустой и соусом «Жу»	1/390	1400 p.	
Говяжьи щечки в соусе из красного вина с картофельным пюре, вешенками и курагой	1/390	930 p.	
Стейк «Мясника»			
жареный стейк из диафрагмы с пюре из артишоков, жареных томатов, мини-картофелем и финиковым соусом	1/310	900 p.	
Стейк «Рибай» с соусом «Пеперкорн»	260/50/5	2400 p.	
Горячие блюда (рыбные)	•		
Стейк из лосося под соусом «Шампань» с пюре из тыквы и белыми грибами	1/275	750 p.	
Дорадо на гриле с жареными цуккини и соусом «Шампань»	235/75/5	880 p.	
Мидии «Мариньер»			
(черноморские мидии тушеные в белом вине с овощами и хрустящим багетом)	1/415	830 p.	
Мидии «Се Ля Ви»	1/565	870 p.	
(черноморские мидии тушеные в томатном соусе и хрустящим багетом)	1/303	670 р.	
Гарнир			
Рис «Басмати»	1/150	210 p.	
Овощи гриль	1/240	240 p.	
Картофельное пюре	1/210	190 p.	
Жареный картофель	1/260	280 p.	
Свежевыжатые соки			
Апельсиновый	0,2 л	260 p.	
Грейпфрутовый	0,2 л	290 p.	
Ананасовый	0,2 л	480 p.	
Яблочный	0,2 л	280 p.	
Морковный	0,2 л	240 p.	
Чай			
Зеленый чай с жасмином	350 мл	140 p.	
Классический зеленый чай	350 мл	140 p.	
Английский завтрак	350 мл	140 p.	
Смесь лесные ягоды	350 мл	140 p.	
Кофе			
Эспрессо	60мл	100 p.	
Американо	150 мл	150 p.	
Двойной эспрессо	120 мл	170 p.	
Капуччино	150 мл	210 p.	
Латте	180 мл	270 p.	
Кофе по-ирландски	190 мл	410 p.	
Нечайные чаи			
Чай имбирный	500 мл	450 p.	
Чай с чабрецом	500 мл	450 p.	
Чай с облепихой и имбирем	500 мл	450 p.	
		F.	