



ДОСТУПНО К ЗАКАЗУ 12:00 – 22:30

#### ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

**(V)** Хумус с Чипсами из Топинамбура и Хрустящим Багетом (210) • **₽550**

**Сельдь на Гренках с Обжаренным Мини-Картофелем (230) • **₽600****

**(V)** Дуэт Брускетт (160) • **₽950**

*Козий сыр, печеная свекла, груша Шардонэ, бальзамический крем, масло с эстрагоном, кедровые орешки. Сыр страчателла, руккола, вяленые томаты, печеный болгарский перец, песто из грецкого ореха.*

**(GF) (V)** Овощной Салат с Сербской Брынзой и Оливками Каламата (190) • **₽650**

**Цезарь Салат**

*Листья Романо, крутоны, соус Цезарь, Пармезан.*

**с Курицей (250) • **₽1100****

**с Креветками (200) • **₽1300****

#### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**(GF)** Дорада (250) • **₽1800**

*Запеченная с травами.*

**Котлеты из Щуки (110/150/50) • **₽1200****

*С картофельным пюре и соусом тартар.*

**Куричка Конфи (140/150) • **₽1200****

*Под соусом терияки, с рисом жасмин.*

**Котлеты из Кролика (160/120/40) • **₽1350****

*С картофельным пюре и соусом из белых грибов.*

**Томлёные Говяжьи Щёчки с Соусом Демиглас (140/170) • **₽1600****

*С брандадой из лосося и трюфельным маслом.*

**Сибирские Пельмени (260/50) • **₽850****

*Со сметаной, зеленью.*

#### ГАРНИРЫ

**(GF) (V)** Овощи на Пару (180) / Картофельное Пюре (180) • **₽300**

**(GF) (V)** Картофель Фри (180) • **₽350**

**(V)** Рис Жасмин Отварной (180) • **₽300**

**(GF) (V)** Овощи на Гриле (180) • **₽600**

#### ДЕТСКОЕ МЕНЮ

**(GF) (V)** Салат Овощной (150) • **₽280**

**Суп-лапша Куриная с Отварным Яйцом (200) • **₽350****

**Наггетсы Куриные с Картофелем Фри и Кетчупом (110/100/60) • **₽550****

**Спагетти со Сливочным Маслом и Сыром (150) • **₽350****

**Котлетки из Индейки с Картофельным Пюре (110/100) • **₽600****

**Филе Трески с Пюре из Цветной Капусты и Рисом (80/80/70) • **₽720****

**Картофельные Нюкки с Фрикадельками в Сливочном Соусе (100/100) • **₽780****

**Сырники с Клубничным Вареньем (140/60) • **₽420****

**(GF) (V)** Фруктовый Салат (200) • **₽400**

#### СУПЫ

**Борщ с Говядиной (250/30) • **₽750****

*Со сметаной и свежей зеленью.*

**Том-ям Кунг (255/50) • **₽1200****

*Острый и ароматный тайский суп на кокосовом молоке с креветками и вешенками.*

*Подается с отварным рисом.*

**Суп Дня (300) • **₽600****

*Спросите у нашего сотрудника.*

#### БУРГЕРЫ

**Мобли Бургер (450/100) • **₽1600****

*Говяжья котлета, соленый огурец, помидор, бекон, укроп, сыр чеддер, лук красный, майонез, кетчуп, салат айсберг, салат коул слоу.*

#### ПАСТА И РИЗОТТО

**Ризотто Милано с**

**Морепродуктами (250) • **₽1350****

*С вонголе, креветками, кальмарами.*

**Спагетти Карбонара (280) • **₽900****

*Бекон, чеснок, розмарин, сырой желток, Пармезан.*

#### ДЕСЕРТЫ

**(GF) (V)** Ассорти Сыров (200/50/20) • **₽1600**

*Пармезан, Дор-блю, Камамбер, козий сыр, мед, грецкий орех, виноград, мята.*

**(GF)** Крем-Брюле (110) • **₽650**

**Чизкейк «Сицилия»(110/15) • **₽650****

*Подается с ванильным соусом и карамелизированной цедрой апельсина.*

**Тирамису Маскарпоне (110) • **₽750****

*Два слоя крем-сыра маскарпоне на печенье Савоярди, пропитаны кофе и украшены какао.*

**(GF) (V)** Фруктовое Ассорти (430) • **₽900**

Наценка за обслуживание – 10% от суммы заказа

**(V)** Vegetарианское **(GF)** Без глютена

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.



AVAILABLE 12:00 – 22:30

## STARTERS

- (V) Hummus with Jerusalem Artichoke Chips & Crispy Baguette (210) • P550  
Herring on Croutons with Fried Mini Potatoes (230) • P600
- (V) Bruschetta Duet (160) • P950  
Goat cheese, baked beetroot, Chardonnay pear, balsamic cream, tarragon oil, pine nuts.  
Stracatella cheese, arugula, sun-dried tomatoes, baked bell pepper, walnut pesto.
- (GF)(V) Vegetable Salad with Serbian Cheese & Kalamata Olives (190) • P650  
Caesar Salad  
Romano leaves, fried chicken breast, croutons, Parmesan, Caesar sauce.  
with Chicken (250) • P1100  
with Prawns (200) • P1300

## MAINS

- (GF) Dorado (250) • P1800  
Baked with herbs.  
Pike Cutlets (110/150/50) • P1200  
With mashed potatoes and tartare sauce.  
Chicken Confit (140/150) • P1200  
With teriyaki sauce and jasmine rice.  
Rabbit Cutlets (160/120/40) • P1350  
With mashed potatoes and porcini mushroom sauce.  
Stewed Beef Cheeks with Demi-glace Sauce (140/170) • P1600  
With salmon brandade and truffle oil.  
Siberian Dumplings (260/50) • P850  
Served with sour cream and greens.

## SIDES

- (GF)(V) Steamed Vegetables (180) • P300  
(GF)(V) Mashed Potato (180) • P300 / French Fries (180) • P350  
(V) Boiled Jasmine Rice (180) • P300  
(GF)(V) Grilled Vegetables (180) • P650

## KIDS

- (GF)(V) Vegetable Salad (150) • P280  
Chicken-Noodles Soup with Boiled Egg (200) • P350  
Chicken Nuggets with French Fries & Ketchup (110/100/60) • P550  
Spaghetti with Butter & Cheese (150) • P350  
Turkey Cutlets with Mashed Potatoes (110/100) • P600  
Cod Fillet with Cauliflower Puree & Rice (80/80/70) • P720  
Potato Gnocchi with Meatballs in Cream Sauce (100/100) • P780  
Cheesecakes with Strawberry Jam (140/60) • P420  
(GF)(V) Fruit Salad (200) • P400

## SOUPS

- Borscht with Beef (250/30) • P750  
With sour cream and fresh herbs.  
Tom Yam Kung (255/50) • P1200  
Spicy and fragrant Thai soup with coconut milk with prawns and oyster mushrooms.  
Served with boiled rice.  
Soup Of The Day (300) • P600  
Ask your server for today's choice.

## BURGERS

- Mobley Burger (450/100) • P1600  
Beef patty, pickle, tomato, bacon, dill, cheddar cheese, red onion, mayonnaise, ketchup, iceberg lettuce, coleslaw.

## PASTA AND RISOTTO

- Risotto Milano with Seafood (275) • P1350  
With vongole, prawns and squid.  
Spaghetti Carbonara (280) • P900  
Fried bacon, garlic, rosemary, raw egg yolk, Parmesan.

## DESSERT

- (GF)(V) Cheese Platter (200/50/20) • P1600  
Parmesan, Dor-blue, Camembert, goat cheese, honey, walnut, grapes, mint.  
(GF) Creme Brulee (110) • P650  
Cheesecake «Sicily» (110/15) • P650  
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) • P750  
Two layers of mascarpone cream cheese on Savoyardi cookies, soaked in coffee and decorated with cocoa.  
(GF)(V) Assorted Fruits (430) • P900

There is a 10% of a bill –  
tray charge for room service.

(V) Vegetarian

(GF) Gluten-Free

Some menu items may contain traces of alcohol. Fish dishes may contain small bones. Products are subject to change and availability. Prices may vary from hotel to hotel; all prices include VAT. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff.