



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- V **Хумус с Чипсами из Топинамбура и Хрустящим Багетом (210) • ₹500**
- V **Дуэт Брускетт (160) • ₹850**
Козий сыр, печеная свекла, груша Шардонэ, бальзамический крем, масло эстрагоном, кедровые орешки. Сыр страчателла, руккола, вяленые томаты, печеный болгарский перец, песто из грецкого ореха.
- Сельдь на Гренках с Обжаренным Мини-Картофелем (230) • ₹550**
- Паназиатский Тар-тар из Говядины от Шефа (160) • ₹1200**
Говяжья вырезка, перепелиный желток, икра палтуса, соуса устричный, соевый, ким-чи, трюфельное масло, креветочные чипсы, хлебные гренки.
- GF V **Овощной Салат с Сербской Брынзой и Оливками Каламата (190) • ₹550**
- V **Салат из Хрустящего Баклажана с Томатами (190) • ₹550**
Салат с Лососем, Яйцом Пашот и Чесночным Хлебом (180) • ₹1100
Лосось холодного копчения, помидоры черри, сельдерей, базилик, микс салат, яйцо пашот, чесночный хлеб, соус эстрагон.
- Цезарь салат**
Листья Романо, крутоны, соус Цезарь, Пармезан.
- с Курицей (250) • ₹950**
- с Креветками (200) • ₹1200**
- GF **Салат с Рваной Говядиной (150) • ₹880**
Говяжьи щёчки, картофель пай, перец болгарский, огурцы маринованные, лук красный, микс салат, соус медово-горчичный.
- V **Жареный Бри с Тимьяном и Соусом из Черной Смородины (120/60) • ₹1100**
Подается с чесночным багетом.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- GF **Дорада (250) • ₹1500**
Запеченная с травами.
- GF **Филе Запечённой Семги (290) • ₹2400**
С обжаренным шпинатом, запеченными цуккини и соусом лемонграсс.
- Котлеты из Щуки (110/150/50) • ₹920**
С картофельным пюре и соусом тартар.
- GF **Кальмар с Мини Картофелем (140/100/10) • ₹1200**
С артишоками и оливками Каламата.
- Куручка Конфи (140/150) • ₹950**
Под соусом терияки, с рисом жасмин.
- Томленая Утиная Ножка с Гречей и Луком Фри (180/150) • ₹1250**
На шкворчащей сковороде.
- Котлеты из Кролика (160/120/40) • ₹1200**
С картофельным пюре и соусом из белых грибов.
- Запечённые Свиные Рёбра в Соусе Барбекю (180/100) • ₹1020**
С салатом коул слоу.
- Медальоны из Говядины с Перечным Соусом (255) • ₹2400**
С миксом из салатных листьев и помидорами черри.
- Томлёные Говяжьи Щёчки с Соусом Демиглас (140/170) • ₹1350**
С брандадой из лосося и трюфельным маслом.

ГАРНИРЫ

- GF V **Овощи на Пару (180) / Картофельное Пюре (180) • ₹280**
- V **Рис Жасмин Отварной (180) • ₹280**
- GF V **Картофель Фри (180) • ₹300 / Овощи на Гриле (180) • ₹600**
- GF V **Фасоль Стручковая, Жаренная с Луком и Чесноком (180) • ₹350**
- V **Вегетарианское** GF **Без глютена**

СУПЫ

- Борщ с Говядиной (250/30) • ₹680**
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) • ₹550**
Спросите у нашего сотрудника.

БУРГЕРЫ

- Мобли Бургер (450/100) • ₹1300**
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.
- Лингвини с Лангустином и Мидиями (280) • ₹1100**
С соусом биск.
- Спагетти Карбонара (280) • ₹850**
Бекон, чеснок, розмарин, сырой желток, Пармезан.

ДЕСЕРТЫ

- GF V **Ассорти Сыров (200/50/20) • ₹1500**
Пармезан, Дор-блю, Камамбер, козий сыр, мед, грецкий орех, виноград, мята.
- GF V **Кокосовый Пудинг с Семенами Чиа и Манго (140) • ₹650**
- Чизкейк «Сицилия» (110/15) • ₹620**
Подается с ванильным соусом и карамелизированной цедрой апельсина.
- Тирамису Маскарпоне (110) • ₹600**
Два слоя крем-сыра маскарпоне на печенье Савоярди, пропитаны кофе и украшены какао.
- Шоколадный Фондан (70/60) • ₹630**
С шариком ванильного мороженого.
- Мороженое (60) • ₹250**
Шарик клубничного, шоколадного или ванильного, на Ваш выбор.
- GF V **Сорбет (60) • ₹250**
Малиновый, манговый или лимонно-лаймовый. Шарик на Ваш выбор.

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.



STARTERS

- (V) Hummus with Jerusalem Artichoke Chips & Crispy Baguette (210) • P500
- (V) Bruschetta Duet (160) • P850
Goat cheese, baked beetroot, Chardonnay pear, balsamic cream, tarragon oil, pine nuts.
Strachatella cheese, arugula, sun-dried tomatoes, baked bell pepper, walnut pesto.
- Herring on Croutons with Fried Mini Potatoes (230) • P550
Herring fillet, red onion, rye bread, mini potatoes, garlic, rosemary.
- Pan-Asian Beef Tartare from the Chef (160) • P1200
Beef tenderloin, quail yolk, halibut caviar, oyster sauce, soy sauce, kim chi, truffle oil, shrimp chips, bread croutons.
- (GF)(V) Vegetable Salad with Serbian Cheese & Kalamata Olives (190) • P550
Cold smoked tuna and marlin fillets.
- (V) Crispy Eggplant Salad with Tomatoes (190) • P550
Salad with Salmon, Poached Egg & Garlic Bread (180) • P1100
Cold smoked salmon, cherry tomatoes, celery, basil, salad mix, poached egg, garlic bread, tarragon sauce.
- Caesar Salad
Romano leaves, croutons, Parmesan, Caesar sauce.
with Chicken Breast (250) • P950
with Prawns (200) • P1200
- (GF) Salad with Pulled Beef (150) • P880
Beef cheeks, potato pie, bell pepper, pickled cucumbers, red onion, salad mix, honey mustard sauce.
- (V) Fried Brie with Thyme & Blackcurrant Sauce (120/60) • P1100
Served with a garlic baguette.

MAINS

- (GF) Dorado (250) • P1500
Baked with herbs.
- (GF) Baked Salmon Fillet (290) • P2400
With roasted spinach, baked zucchini and saffron lemongrass sauce.
- Pike Cutlets (110/150/50) • P920
With mashed potatoes and tartare sauce.
- (GF) Squid with Mini Potatoes (140/100/10) • P1200
With artichokes and Kalamata olives.
- Teriyaki Chicken Confit (140/150) • P950
With teriyaki sauce and jasmine rice.
- Stewed Duck Leg with Buckwheat & Onion Fries (180/150) • P1250
In a sizzling frying pan.
- Rabbit Cutlets (160/120/40) • P1200
With mashed potatoes and porcini mushroom sauce.
- Pork Ribs Baked with BBQ sauce (180/100) • P1020
With coleslaw.
- Beef Medallions with Pepper Sauce (255) • P2400
With a mix of lettuce leaves and cherry tomatoes.
- Stewed Beef Cheeks with Demi-glace Sauce (140/170) • P1350
With salmon brandade and truffle oil.

SIDES

- (V) Steamed Vegetables (180) / Mashed Potato (180) / Boiled Jasmine Rice (180) • P280
- (GF)(V) French Fries (180) • P300 / Grilled Vegetables (180) • P600
- (GF)(V) Green beans Fried with Onion & Garlic (180) • P350
- (V) Vegetarian (GF) Gluten-Free

SOUPS

- Borscht with Beef (250/30) • P680
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) • P550
Ask your server for today's choice.

BURGERS

- Mobley Burger (450/100) • P1300
Beef patty, pickle, tomato, bacon, dill, cheddar cheese, red onion, mayonnaise, ketchup, iceberg lettuce, coleslaw.

PASTA AND RISOTTO

- Risotto Milano with Seafood (250) • P1350
With vongole, prawns and squid.
- Linguine with Langoustine & Mussels (280) • P1100
With bisque sauce.
- Spaghetti Carbonara (280) • P850
Fried bacon, cream, garlic, rosemary, raw egg yolk, Parmesan.

DESSERT

- (GF)(V) Cheese Platter (200/50/20) • P1500
Parmesan, Dor-blue, Camembert, goat cheese, honey, walnut, grapes, mint.
- (GF)(V) Coconut Pudding with Chia Seeds & Mango (140) • P650
- Cheesecake «Sicily» (110/15) • P620
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) • P600
Two layers of mascarpone cream cheese on Savoyardi cookies, soaked in coffee and decorated with cocoa.
- Chocolate Fondant (70/60) • P630
With vanilla ice-cream scoop.
- Ice Cream (60) • P250
Strawberry, chocolate or vanilla.
One scoop of Your choice.
- (GF)(V) Sorbet (60) • P250
Raspberry, mango or lemon-lime.
One scoop of Your choice.