

# ПАНОРАМА

ресторан · бар

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход/г      Цена/руб.

<b>Икра лососевая</b>	50/30/45	520
<i>Подаётся с тостами, маслом и лимоном</i>		
<b>Мясное плато из собственных деликатесов</b>	150/60/40	420
<i>Буженина, карбонат, шея свиная копчёная</i>		
<b>Язык отварной с хреном</b>	120/80	360
<b>Итальянская закуска Капрезе</b>	240/10	480
<i>Помидоры, моцарелла, руккола, песто</i>		
<b>Мозаика из сыров</b>	250	720
<i>Камамбер, бри, пармезан, чеддер, дор блю, мёд, грецкие орехи</i>		
<b>Флироны с лососем и соусом крем-фреш</b>	120	490
<b>Рыбная нарезка</b>	150	720
<i>Палтус х/к, масляная рыба х/к, сёмга с/с</i>		
<b>Севиче из тунца и лосося</b>	230	520
<b>Сельдь с картофелем</b>	230	330
<b>Карпаччо из говядины</b>	100/65	540
<i>Подаётся с сыром пармезан, томатами черри, базиликом, микс-салатом</i>		
<b>Крем-сало на бородинских тостах</b>	75/25	310
<b>Овощная тарелка</b>	400	390
<i>Помидоры, огурцы, редис, салат, перец болгарский</i>		
<b>Тартар из тунца с соусом гуакамоле</b>	200	860
<b>Грибы солёные</b>	100/30	280
<i>Лесные грибы солёные, лук красный, листья салата, растительное масло</i>		
<b>Маслины, оливки с лимоном</b>	50/5	190

# ПАНОРАМА

ресторан · бар

## САЛАТЫ

Выход/г Цена/руб.

<b>Салат из розового тунца</b>	250	580
<i>Тунец, перец болгарский, огурец, салат, манго, имбирно-апельсиновый соус</i>		
<b>Тёплый салат с сибасом и картофелем Шато</b>	120	350
<i>Сибас, редис, микс-салат, яйцо пашот, огурец</i>		
<b>Салат с рукколой, вялеными томатами, печеными артишоками и моцареллой</b>	250	520
<b>Кобб-салат</b>	280	380
<i>Курица Sous Vide, авокадо, томат, микс-салат, яйцо перепелиное, огурец</i>		
<b>Тёплый салат с ростбифом</b>	150	560
<i>Ростбиф, спаржа, авокадо, черри, перец, соус бальзамический</i>		
<b>Домашний греческий салат</b>	270	530
<i>Томаты, огурцы, перец болгарский, брынза, лук</i>		
<b>Цезарь с курицей</b>	250	470
<i>Филе куриное, листья салата, томаты черри, пармезан</i>		
<b>Цезарь с креветками</b>	260	560
<i>Креветки, листья салата, томаты черри, пармезан</i>		
<b>Микс-салат с угрем</b>	260	480
<i>Огурец, редис, черри, угорь, микс-салат</i>		
<b>Салат из запечённых овощей</b>	180	450
<i>Перец болгарский, баклажаны, микс-салат, сыр</i>		
<b>Салат с рукколой и креветками</b>	220	690
<i>Руккола, черри, креветки, пармезан</i>		
<b>Оливье с перепелиным яйцом и белыми грибами</b>	180	290
<i>Филе куриное, огурцы, грибы солёные</i>		
<b>Салат с запечённой грушей</b>	200	630
<i>Микс-салат, кедровые орехи, сыр дор-блю, мёд</i>		
<b>Палитра с перепёлкой, белыми грибами и запечённым картофелем</b>	200	590
<i>Выдержанная в ароматных травах перепёлка с микс-салатом, белыми грибами, запечённым картофелем и перцем, маринованными огурцами, перепелиным яйцом с коктейль-соусом</i>		
<b>Салат с пармской ветчиной</b>	175	620
<i>Окорок сыровяленый с микс-салатом, помидорами черри, козым сыром, кедровыми орешками, изюмом</i>		

# ПАНОРАМА

ресторан · бар

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Выход/г      Цена/руб.

<b>Тигровые креветки в хрустящей корочке</b> .....	5 шт./40 .....	490
<i>Креветки, соус чили, лимон</i>		
<b>Пармеджано</b> .....	240/50/30 .....	560
<i>Закуска из баклажанов, сыра и томата</i>		
<b>Тигровые креветки терияки</b> .....	6 шт./90 .....	520
<i>Креветки, соус терияки, микс-салат, морковь</i>		
<b>Голубцы с говядиной в савойской капусте</b> .....	200 .....	340
<i>Голубцы из свино-говяжьего фарша, подаются со сметаной</i>		

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>Консоме с запечённой куриной грудкой и перепелиным яйцом</b> .....	250 .....	190
<b>Минестроне</b> .....	250 .....	290
<b>Борщ с пампушками</b> .....	250 .....	310
<b>Суп из белых грибов</b> .....	250 .....	340
<b>Крем-суп из копчёной тыквы</b> .....	250 .....	280
<b>Уха старорусская</b> .....	250 .....	320
<i>Подаётся со сливками</i>		

# ПАНОРАМА

ресторан · бар

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

	Выход/г	Цена/руб.
<b>Стейк из лосося sous-vide</b>	120/100	760
<i>Лосось, соус из шафрана, спагетти из цуккини</i>		
<b>Стейк из атлантического тунца</b>	140/150	740
<i>Тунец, микс-салат, редис, бекон</i>		
<b>Рыба аква-пацца</b>	150/310	710
<i>Палтус, черри, сельдерей, оливки, каперсы, мидии</i>		
<b>Филе сибаса</b>	½ шт.	740
<i>Сибас, черри, каперсы, оливки, лайм</i>		
<b>Филе палтуса, запечённое на гриле</b>	160/100/50	720
<i>Палтус, овощное пюре, соус из шафрана</i>		
<b>Треска sous-vide</b>	150/100/50	640
<i>Треска, польский соус, пюре из зелёного горошка</i>		
<b>Корюшка жареная</b>	200/30/60	450

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

<b>Медальоны из свиной вырезки</b>	160/140	640
<i>Свинина, розмарин, соус, цуккини, помидоры, кукуруза-мини</i>		
<b>Рубленый бифштекс на гриле с яйцом пашот</b>	120/100/50	520
<i>Говядина, микс-салат, яйцо, корнишоны</i>		
<b>Стейк из свиной шеи</b>	160/200	540
<i>Свинина, картофель, розмарин, соус шашлычный</i>		
<b>Филе миньон с запечённым картофелем</b>	160/150	970
<i>Вырезка говяжья, картофель, розмарин, микс-салат, соус демиглас</i>		
<b>Стейк из мраморной говядины рибай</b>	1 шт.*	2100
<i>Говядина Black Angus «Мираторг» 200-дневного зернового откорма, подаётся с клюквенным соусом</i>		
<b>Стейк мачете</b>	120/150/50	680
<i>Стейк из мраморной говядины, подаётся с арахисовым соусом и цветной капустой на гриле</i>		
<b>Котлета из телятины по рецепту Пожарского</b>	150/150	360
<i>Подаётся с картофельным пюре и домашним огурцом</i>		
<b>Бефстроганов</b>	150/150	420
<i>Говядина, грибы, пюре, корнишоны</i>		

\* Вес зависит от степени прожарки.

# ПАНОРАМА

ресторан · бар

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Выход/г      Цена/руб.

<b>Котлета из куриного филе по рецепту Пожарского</b> .....	150/150 .....	320
<i>Подаётся с картофельным пюре и домашним огурцом</i>		
<b>Утиная ножка конфи</b> .....	250 .....	790
<i>Подаётся с томлеными яблоками и фруктовым мармеладом</i>		

## ПАСТА И РИЗОТТО

<b>Паста карбонара</b> .....	200 .....	380
<i>Фетучини, бекон, сливки, яйцо, базилик</i>		
<b>Паста с креветками</b> .....	200 .....	470
<i>Фетучини, креветки, перец чили, пармезан, анчоусы, соус томатный</i>		
<b>Паста с овощами</b> .....	330 .....	390
<i>Фетучини, овощи, пармезан, соус томатный</i>		
<b>Паста орзо</b> .....	250 .....	380
<i>Орзо, пармезан, базилик, сливки</i>		
<b>Паста с лососем</b> .....	250 .....	460
<i>Фетучини, лосось, овощи, соус сливочный</i>		
<b>Ризотто с белыми грибами</b> .....	250 .....	380
<i>Арборио, грибы, сыр пармезан, базилик, белое вино, сливки</i>		

# ПАНОРАМА

ресторан · бар

## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Выход/г Цена/руб.

<b>Шашлык из баранины</b>	200/120	650
<i>Баранина, лаваш, лук, соус, перец</i>		
<b>Шашлык из курицы</b>	190/210	360
<i>Бедро куриное, лаваш, лук, соус, перец</i>		
<b>Шашлык из говядины</b>	180/210	650
<i>Мраморная говядина, лаваш, лук, соус, перец</i>		
<b>Шашлык из корейки ягнёнка</b>	150/210	1210
<i>Корейка, лаваш, лук, соус, перец</i>		
<b>Шашлык из свинины</b>	170/210	470
<i>Свинная шея, лаваш, лук, соус, перец</i>		
<b>Шашлык из картофеля</b>	230	180
<i>Картофель, лаваш, лук, соус, перец, курдюк</i>		
<b>Люля-кебаб из курицы</b>	230/190	340
<i>Бедро куриное, филе куриное, лаваш, лук, соус, перец</i>		
<b>Люля-кебаб из свинины и говядины</b>	240/190	460
<i>Свинина, лаваш, лук, соус, перец</i>		
<b>Люля-кебаб из баранины</b>	200/190	460
<i>Баранина, лаваш, лук, соус, перец</i>		
<b>Дорадо</b>	1 шт.	790
<i>Дорадо, микс-салат, лимон, зелень</i>		
<b>Сибас</b>	1 шт.	790
<i>Сибас, микс-салат, лимон, зелень</i>		
<b>Колбаски на мангале</b>	120/160/60	420
<i>Подаётся с запечёнными томатами и картофелем</i>		
<b>Перепёлка на мангале</b>	1 шт.	450
<i>Перепелка, лаваш, лук, соус, перец</i>		
<b>Камбала на мангале</b>	100*	190

\*весовое блюдо, цена указана за 100 г

# ПАНОРАМА

ресторан · бар

## ГАРНИРЫ

	Выход/г	Цена/руб.
Спаржа .....	50	310
Цветная капуста .....	100	150
Брокколи .....	100	200
Овощи гриль / на пару .....	150	240
Картофель запечённый .....	100	100
Картофельное пюре .....	100	110
Дикий рис .....	100	140

## СОУСЫ

Майонез .....	50	50
Томатный .....	50	50
Ткемали .....	50	150
Наршараб .....	50	120
Чили сладкий .....	50	100
Хрен столовый .....	50	50
Горчица русская .....	50	50
Шашлычный соус .....	50	80
Соевый соус .....	50	50
Устричный соус .....	50	150

## НАПИТКИ И СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Грейпфрутовый .....	200	200
Апельсиновый .....	200	200
Яблочный .....	200	150
Яблочный с сельдереем .....	200	200
Огуречный с сельдереем .....	200	240

# ПАНОРАМА

ресторан · бар

## НАПИТКИ И СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Морковный .....	200	150
Морковный с сельдереем .....	200	180
Лимонный .....	100	160
Морс из лесных ягод .....	1 000	350
Морс из чёрной смородины .....	1 000	320

## ДЕСЕРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Штрудель вишнёво-грушевый с шоколадом .....	110/50	370
<i>Подаётся с шариком домашнего мороженого</i>		
Медово-яблочный штрудель с кедровыми орехами .....	150/50	290
<i>Подаётся с шариком домашнего мороженого</i>		
Английский яблочный пирог с мороженым .....	130/50	310
<i>Подаётся с шариком домашнего мороженого</i>		
Татен с грушей .....	210	310
Шоколадный флан с шариком мороженого .....	140/50	290
<i>Подаётся с шариком домашнего мороженого</i>		
Ягодный мильфей .....	120	270
Тирамису .....	140	230
Чизкейк на овсяном печенье .....	150	230
Домашнее мороженое в ассортименте .....	50	90
Сорбет из ягод и мёда в ассортименте .....	50	60
Фруктовая корзина .....	600	600
<i>Сезонные фрукты</i>		
Рулет из меренги с лесными ягодами .....	200	320
Парфе с лесной малиной и ежевикой .....	200	340
Яблоко томленое в белом вине с медом и шафраном		
с шариком ягодного сорбета .....	200	280
Профитроли с мороженым .....	140	220
<i>Подаётся с тёплым шоколадом и орехами</i>		