



*Please* ORDER  
AT THE SERVICE BAR



## Гарниры

Картофельное пюре 150 г., 122 ккал	<b>200 ₺</b>
Рис с овощами 150 г., 187 ккал	<b>200 ₺</b>
Картофель фри 150 г., 414 ккал	<b>220 ₺</b>
Картофельные дольки 150 г., 414 ккал	<b>220 ₺</b>
Овощи на пару 150 г., 60 ккал	<b>250 ₺</b>
Запеченные овощи 150 г., 105 ккал	<b>250 ₺</b>
Паста отварная 150 г., 246 ккал	<b>220 ₺</b>

## Десерты

Чизкейк классический 100 г.	<b>270 ₺</b>
Черный лес 130 г.	<b>250 ₺</b>
Брусничный торт с белым шоколадом 130 г.	<b>250 ₺</b>
Яблочный штрудель с мороженым 200 г.	<b>260 ₺</b>
Мороженое с топингом 120 г.	<b>200 ₺</b>

## Соусы

Кетчуп 30 г.	<b>50 ₺</b>
Майонез 30 г.	<b>50 ₺</b>
Хрен/горчица 30 г.	<b>50 ₺</b>
Сметана 30 г.	<b>50 ₺</b>
Соевый соус 30 г.	<b>50 ₺</b>
Бальзамический уксус 20 г.	<b>50 ₺</b>
Оливковое масло 30 г.	<b>50 ₺</b>
Табаско 10 г.	<b>50 ₺</b>
Наршараб 30 г.	<b>50 ₺</b>
Соус гриль 30 г.	<b>50 ₺</b>
Булочка французская	<b>20 ₺</b>
Булочка 8 знаков	<b>25 ₺</b>



(v) Suitable for vegetarians

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.





## Закуски

<b>Ассорти башкирских деликатесов</b> 170 г., 330,85 ккал бастурма, балык, казылык	<b>850 Р</b>
<b>Собрание сыров</b> 210 г., 798,20 ккал маасдам, эмменталь, дор-блю, пармезан	<b>870 Р</b>
<b>Чесночные гренки с соусом тар-тар</b> 150 г., 313 ккал	<b>250 Р</b>
<b>Свинные ребрышки с квашенной капустой и картофельным пюре</b> 160/100/100 г., 390 ккал	<b>600 Р</b>
<b>Тигровые креветки с пряным чатни</b> 150 г., 325 ккал	<b>900 Р</b>
<b>Лосось слабосоленый</b> 120 г., 231 ккал	<b>920 Р</b>
<b>Бургер Hampton</b> 350 г./100 г./30 г., 1546 ккал булочка, говяжья котлета, лист салата, свежий томат маринованный огурец, соус "гриль", картофель фри, кетчуп	<b>580 Р</b>

## Салаты

<b>Салат «Цезарь»</b> классический 180 г., 176 ккал	<b>400 Р</b>
с куриным филе 230 г., 262 ккал	<b>470 Р</b>
с тигровыми креветками 220 г., 407 ккал	<b>660 Р</b>
<b>Греческий салат</b> 250 г., 202 ккал	<b>410 Р</b>
<b>Салат с морепродуктами</b> 250 г., 297 ккал листья салата, тигровые креветки, кальмар, копченые мидии, лимонно-медовая заправка	<b>670 Р</b>
<b>Салат из телятины гриль со свежими овощами</b> 215 г., 296 ккал говяжья вырезка, огурцы, помидоры черри, перец болгарский, редис, салат микс, сыр пармезан зелень, греческая заправка	<b>540 Р</b>
<b>Салат со слабосоленым лососем</b> 240 г., 520 ккал помидоры черри, авокадо, моцарелла, маслины	<b>660 Р</b>
<b>Салат с лососем, сыром бри и апельсинами</b> 230 г., 618 ккал лосось, сыр бри, огурец, каперсы, салат микс, помидоры черри, лимонно-медовая заправка	<b>640 Р</b>





## Супы

Куриный бульон с домашней лапшой 300 г., 108 ккал	290 Р
Борщ с говядиной и сметаной 300 г./30 г., 236 ккал	380 Р
Солянка мясная 300/30 г., 306 ккал	390 Р
Грибной крем-суп 250 г., 209 ккал	360 Р

## Рыбные блюда

Запеченный сибас, фаршированный прованскими травами 300/30 г., 409 ккал	770 Р
Стейк из семги с овощами на пару 320гр., 265 ккал	1000 Р
Судак с томатами в травах с овощами 340 г., 305 ккал	620 Р
Лосось терияки с овощами и киноа 150/150/50, 510 ккал	1100 Р

## Мясные блюда

Бефстроганов с картофельным пюре 350 г., 675 ккал	720 Р
Утиная ножка конфи с пряной грушей и картофелем 180/100/30, 690 ккал	870 Р
Стейк из свиной шеи с картофельными дольками и острой сальсой 130/100/50/10 г., 702 ккал	660 Р
Стейк из индейки с овощами гриль 310 г., 400 ккал	620 Р
Ребро говяжье томленное с арматными травами 200/100/50 г., 474 ккал	800 Р
Жаркое из телятины с черносливом 320 г., 570 ккал	780 Р

## Паста

Спагетти Карбонара 280 г., 518 ккал	410 Р
Фетучине с лососем 320 г., 928 ккал	490 Р
Пенне 4 сыра 310 г., 372 ккал	430 Р
Фузилли с брокколи и цыпленком 310 г., 589 ккал	410 Р