

Elefant

RESTORĀNS

Закуски

Малосольная Балтийская сельдь, подаётся с обжаренным молодым картофелем, творогом и перепелиными яйцами (1,3,4,7) 9.20 €

Тартар из лосося, подаётся с красной икрой, каперсами, жемчужным луком, сырным кремом, перепелиным яйцом и чабатта (1,3,4,10)* 12.60 €

Чёрные мидии в соусе из белого вина, с сельдереем, помидорами черри и оливками, подаются с рисовой кристалльной лапшой (1,9,14)* 13.90 €

Саграссио из говядины, подаётся с салатом рукколы, жемчужным луком, сыром пармезан, помидорами черри и трюфельным маслом (7,10)* 12.90 €

Салаты

Салат с тигровыми креветками, обжаренными в белом вине и сливочном масле, помидорами черри, авокадо, листьями салата руккола и сыром пармезан (2,7,10,11)* 14.90 €

Салат с малосольным лососём, авокадо, вялеными на солнце помидорами и жареными тыквенными семечками (3,4,8)* 13.90 €

Горячий салат из лосося в соусе терияки с сезамом и рукколой в рисовой корзинке (4,11)* 11.50 €

Греческий салат с сыром Фетаки, свежими овощами и медово-имбирным соусом (1,7,8)* 7.50 €

Классический салат Цезарь с помидорами черри, сыром пармезан и крутонами (1,7,8,10)*
- с хрустящим беконом 8.90 €
- с куриным филе на гриле 10.90 €
- с тигровыми креветками, обжаренными в сливочном масле и вине 12.90 €

* Хлеб 1.00 €

* Обслуживание в номерах 2.00 € (Телефонный номер бара: 917)

Аллергены:

1 – зерновые, 2 – ракообразные, 3 – яйца, 4 – рыба, 5 – арахис, 6 – соевые бобы, 7 – молочные продукты, 8 – орехи, 9 – сельдерей, 10 – горчица, 11 – сезамовые семечки, 12 – сульфиты, 13 – Люпин, 14 – мякотелые

Меню

Супы

Томатный рыбный крем – суп с мидиями, тигровыми креветками и лососём (1,2,4,14)* 8.60 €

Крем-суп из боровиков со сливками, хрустящим беконом и сухариками из белого хлеба (1,7)* 6.20 €

Пикантный томатный крем-суп, подаётся с сыром моцарелла, чабаттой и соусом песто из базилика (1,7,8,9)* 6.20 €

Солянка с тремя видами мяса, черными оливками и сметаной (7)* 6.90 €

Основные блюда

Красный туец на гриле с картофельным салатом из вяленых помидор с чёрными оливками в сливочном соусе (1)* 19.90 €

Жареный лосось с половинкой авокадо на гриле, тигровыми креветками, пюре из зелёного горошка и сладким чили соусом (1,2,4,6,7)* 17.90 €

Утиная грудка, выдержанная в апельсиновом маринаде с карамелизированным яблоком и тыквой (1,6,7)* 16.90 €

Обжаренное куриное филе в соусе терияки с картофельным пюре со шпинатом и жареными овощами (7,11)* 14.90 €

Медальоны из свиного филе с квашеной капустой, картофельным пюре и маринованным луком (1,7)* 13.90 €

Каре новозеландского ягнёнка с рататюем под гранатовым соусом (1)* 21.90 €

Стейк из филе говядины с обжаренным картофелем в сливочном масле, сезонными овощами, лесными грибами и соусом из красного вина и розмарина (1)* 27.50 €

Паста

Паста с лососём, чёрными оливками, сыром пармезан в сливочном соусе из песто базилика, подаётся со свежим шпинатом (4,7,8)* 13.50 €

Паста с куриным филе, сельдереем, помидорами черри, сладкой паприкой в сливочном соусе Дор Блю (3,7,9)* 8.90 €

Паста со свиным филе в соевом соусе, сладкой паприкой и семечками сезама (1,3,7)* 9.50 €

Паста карбонара с беконом в сливочном соусе и сыром пармезан (3,7)* 7.60 €

Десерты

Сырный торт "Elefant" с малиновым желе и сезонными ягодами (1,3,7)* 6.90 €

Яблочный штрудель с ванильным мороженым, малиновым соусом и обжаренными овсяными хлопьями (1,3,7)* 6.90 €

Ореховый брауни со сливочным мороженым, карамелизированной овсянкой и сезонными ягодами (1,3,7)* 7.50 €

Ассорти из мороженого с сезонными ягодами (1,7)* 6.90 €



Оцените нас на

