



NADIYA
HOTEL & RESTAURANTS

Меню Де Люкс

Закуски

| | |
|---|--------|
| Камамбер запеченный с брусничным соусом..... | 190,00 |
| Севиче из лосося юзу..... | 535,00 |
| Микс салатов с копчеными томатами, киноа, телятиной Sous-Vide и яйцом пашот..... | 190,00 |
| Салат Солнечный..... | 135,00 |
| <i>(жареная индейка, томаты собственного копчения, салат айсберг, соус пикантный, яйцо пашот)</i> | |
| Салат Цезарь с курицей..... | 135,00 |
| <i>(салат микс с запеченной курицей, томатами и сыром пармезан)</i> | |

Фирменные супы

| | |
|--|--------|
| Королевский суп из лосося и форели..... | 155,00 |
| Суп из карпатских белых грибов..... | 118,00 |
| <i>с лапшой собственного приготовления</i> | |
| Бульон из перепелки с кнелями..... | 70,00 |

Горячие блюда

| | |
|---|--------|
| Лосось юзу с пекинской капустой и картофелем васаби..... | 595,00 |
| Форель запеченная с помидорами, подкопченными на виноградных ветвях <i>(за 100г)</i> ... | 140,00 |
| Креветки карри умами в кокосовом молоке с кунжутом, пряностями и пастой собственного приготовления..... | 290,00 |
| Каре ягненка с гранатовым соусом гарнированное хумусом..... | 820,00 |
| Кролик с овощами и яблоками..... | 275,00 |
| Нежный свиной ошеек собственного копчения с соусом сацебели и гречкой с жареными грибами..... | 190,00 |

Десерты

| | |
|--|--------|
| Знаменитые сладкие равиоли из Феррары с тыквенно-апельсиновой начинкой..... | 90,00 |
| Банановый крамбл с фирменным карамельным соленым джелато в сахарной корзинке..... | 110,00 |
| Горячий яблочный штрудель с фирменным джелато в сахарной корзине под сиропом из бузины | 130,00 |