

Romantic Dinner

SPECIAL MENU (BEEF)

РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН

APPETIZER

Fried Mozzarella With Marinara Sauce

Жареная моцарелла с томатным соусом «Маринара»

SOUP

Vegetables Soup

Овощной суп

MAIN COURSE

Grilled Rib Eye with Green Peas Purée served with Rosti Potato
with Pepper Sauce

Рибай стейк на гриле с пюре из зеленого горошка и
хрустящими картофельными олядьями с перечным соусом

DESSERT

Chocolate Brownies

Шоколадные пирожные

USD 80 Per Person

Romantic Dinner

SPECIAL MENU (BEEF)

РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН

APPETIZER

Fried Mozzarella With Marinara Sauce

Жареная моцарелла с томатным соусом «Маринара»

SOUP

Vegetables Soup

Овощной суп

MAIN COURSE

Lamb Rack with Green Peas Purée served with Rosti Potato with
Pepper Sauce

Каре ягненка на гриле с пюре из зеленого горошка и
хрустящими картофельными олядьями с перечным соусом

DESSERT

Chocolate Brownies

Шоколадные пирожные

USD 80 Per Person

Romantic Dinner

SPECIAL MENU (SEAFOOD)

РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН

APPETIZER

Smoked salmon
Копченый лосось

SOUP

Seafood Clear Soup
суп из морепродуктов

MAIN COURSE

Grilled Mixed Seafood
Salmon, Seabass, Calamari, Half Shell Mussels, Shrimp & half
Lobster Served with Lemon Butter Sauce
Гриль-ассорти из морепродуктов
Лосось, морской окунь, половинки моллюсков, креветки,
половина лобстера с лимонным масляным соусом

DESSERT

Crème Brûlée
Крем-брюле

USD 95 Per Person

Romantic Dinner

SPECIAL MENU (VEGETARIAN)

РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН, ВЕГЕТЕРИАНСКОЕ МЕНЮ

APPETIZER

Vegetables Sambusa

Овощная самоса

OR - ИЛИ

Green Salad

Зелёный салат

MAIN COURSE

Pena Arabiata

Пенне Аррабиатаили

OR - ИЛИ

Risotto Mushroom

Ризотто с грибами

OR - ИЛИ

Eggplant Caprese

Капрезе из баклажанов

DESSERT

Seasonal Fruit Platter

Фруктовая тарелка

USD 55 Per Person