

# 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 Арабиатаили

OR - ИЛИ

**Risotto Mushroom**

Ризотто с грибами

OR - ИЛИ

**Eggplant Caprese**

Карбонара из баклажанов

## DESSERT

**Seasonal Fruit Platter**

Фруктовая тарелка

**USD 55 Per Person**