

*Ми запрошуємо Вас у світ фесрії смакових відтінків,
даруючи нові неповторні емоції, з домашнім
теплом і від щирого серця, використовуючи піч Хоспер
і нові кулінарні технології - для Вас і тільки для Вас.*


Команда ресторану Панорама




страви з екологічно чистих продуктів ,з домашніх господарств

**Попередьте нас будь ласка,якщо у Вас є алергія на будь-які продукти
Please let us know in case you are allergic to any of these ingredients*

ЗАКУСКИ \ STARTERS

Брускети <i>Bruschetta</i> - зі свіжими томатами та базиліком with tomatoes and basil	130gr	55.00
- з з тартаром з авокадо та щучою ікрою with avocado tartare and pike caviar	150gr	120.00
- з лососем та сиром філадельфія with salmon and Philadelphia cheese	130gr	125.00
(new) Груша з прошуто та горгонзолю Pear with prosciutto and gorgonzola	175gr	85,00
Карпачо з свіжої телятини Raw beef carpaccio	120gr	180.00
Сальса з авокадо з креветками та соусом Песто Salsa Avocado with Shrimp and Pesto Sauce	200gr	270.00
 Плато м'ясних італійських делікатесів - Саламі Падано, Саламі Нострано, Коппа Страдзјоната, Саламі Наполі, Парма. Подается з оливками, каперсами та артишоками Italian meat platter: Salami Padano, Salami Nostrano, Coppa Stradgionata, Salame Napoli, Parma, served with marinated vegetables, olives, capers and artichokes	270gr	320.00
(new) Тунець зі спаржею під голландським соусом Tuna with asparagus with sauce hollandaise	160gr	240.00
Гуакамоле з копченим лососем Guacamole with smoked salmon	150gr	165.00

САЛАТИ \ SALADS

Салат «Капрезе» Salad "Caprese"	240gr	195.00
Салатний мікс з курячою грудкою та персиком під соусом з каперсів Salad mix with chicken breast and peach with capers sauce	250gr	140.00
(new) Салат з сочевиці, авокадо та яйця з овочами Lentil salad avocado and vegetables with eggs	250gr	95.00
Цезар <i>Caesar</i> з куркою та пряними тостами with chicken and spicy toast	250gr	190,00
лососем та креветками with salmon and prawns	220gr	270.00
 Салат з козячим сиром, руколою, грушею та ківі з гірчичними зернятами Salad with goat cheese, arugula, pear and kiwi with mustard grains	180gr	190.00
Салат з маринованого ростбіфа з бальзамічним соусом Marinated roast beef salad with balsamic sauce	170gr	210.00

Безалкогольні напої Soft Drinks

Фреші \ Fresh Juices 250ml

Апельсиновий Orange	85
Ананасовий Pineapple	180
Грейпфрутовий Grapefruit	95
Лимонний Lemon	95
Яблучний Apple	65
Морквяний Carrot	40
Селеровий Celery	100

Вода \ Mineral water

Боржомі (шккло) 500мл Borjomi	65
Моршинська слабогаз / без газу 500мл Morshinska sparkling/still(Premium)	40
Бодуа з газом 750мл Badoit	170
Евіан без газу 750мл Evian	175
Солан де Кабрас без газу 500 мл Solan de Cabras still 0,5	140
Солан де Кабрас без газу 1 л. Solan de Cabras still 1 l.	190
Кока-кола, Спрайт, Тонік 250мл Coca-cola, Sprite, Tonic	25
Соки \ Juices 250ml в асортименті	20
Juices in assortment	

Чай \ Tea

Чай в асортименті Tea in assortment	50
---	----

Чай зі свіжих ягід \ Tea with fresh berries

Смородиновий Black currant	55
З журавлиною та м'ятою Cranberry-mint	55
Яблучний з корицею та апельсином Apple-Cinnamon-Orange	55

Кава \ Coffee

Еспресо Espresso	45
Американо Americano	45
Кава з молоком Americano with milk	52
Капучіно Cappuccino	57
Лате Latte	57

Лимонади власного приготування 200ml

Homemade lemonades	
Імбирний Ginger	25
Смородиновий Black currant	35

(NEW) СТРАВИ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

LOCAL UKRAINIAN DISHES

Три види сала з часником та соусом з хрону <i>Three kinds of Salo (pork fat) with garlic and horseradish sauce</i>	150gr	120.00
Домашні соління — томати, огірки, квашена капуста, часник, гострий перець <i>Assorted home-made pickles: tomatoes, cucumbers, sauerkraut, garlic, hot pepper</i>	300gr	80.00
Юшка з білих грибів з домашньою локшиною <i>White Mushroom Soup with Homemade Noodles</i>	300gr	125.00
Справжній борщ зі сметаною <i>Ukrainian borsch (red beetroot soup) with sour cream</i>	300gr	120.00
з лісовими грибами \ with mushrooms.; з телятиною \ with veal;		
Банош з бринзою та білими грибами та беконом <i>Banosh with Brynza cheese, mushrooms and bacon</i>	350gr	185.00
ДОМАШНІ ВАРЕНИКИ (подаються з соусом з білих грибів та шкваркам з цибулею) HOMEMADE VARENIKI (served with white mushroom sauce, bacon and onion)		
з м'ясом \ with meat (veal and pork)	220gr	150.00
з капустою та грибами \ cabbage and mushrooms	220gr	140.00
з картоплею та грибами \ with potatoes and mushrooms	220gr	140.00
з картоплею with potatoes	220gr	120.00
з вишнею \ with cherries <i>(подаються з сметною та полуничним соусом/served with sour cream and strawberry sauce)</i>	220gr	140.00

ДЕСЕРТИ

DESSERTS

Плато вишуканих сирів, подається з оливками та артишоками <i>Cheese plate, served with olives and artichokes</i>	300gr	320.00
Сорбет власного приготування <i>Sorbet</i>	80 gr	55.00
Домашнє морозиво в асортименті <i>Homemade ice cream in assortment</i>	100gr	60.00
Шоколадно вишневий торт з ванільним морозивом <i>Chocolate Cherry Cake with Vanilla Ice Cream</i>	180gr	105.00
Класичний чізкейк <i>Classic Cheesecake</i>	200gr	120.00
Мармуровий чізкейк з карамельною грушею <i>Marble Cheesecake with caramel pears</i>	150gr	120.00
(new) Чорничне морозиво з мафіном <i>Blueberry ice cream with mafin</i>	150gr	95.00
(new) Шоколадно ромовий торт <i>Chocolate Rom Cake</i>	200gr	95.00
Лавандове крем-брюле з ягідним кулі <i>Lavender creme brulee with berry coulis</i>	180gr	125.00

СУПИ \ SOUPS

Курячий бульйон з домашньою локшиною <i>Chicken soup with homemade noodles</i>	250gr	90.00
Холодний томатний суп з бринзою <i>Cold tomato soup with cheese</i>	300gr	85.00
(new) Крем суп з лисичок <i>Cream soup with chanterelles</i>	250gr	90.00
(new) Крем суп з лосося з шафраном <i>Salmon cream soup with saffron</i>	250gr	150.00
Дует крем супів – з креветок, та фенхелю з селерою <i>Duet of creamy shrimp soup & fennel celery soup</i>	250 gr	125.00

ДОМАШНЯ ПАСТА ТА РІЗОТТО

HOME MADE PASTA & RISOTTO

*Домашня паста (Спагетті, Тальятеллі,) на ваш вибір:
Home made pasta (Spaghetti, Tagliatelle) on your choice:*

Альфредо, лосось і шпинат <i>Alfredo, with salmon and spinach</i>	200gr	168.00
Карбонара <i>with Carbonara sauce</i>	170gr	140.00
Флорентіна, з шпинатом <i>Florentina with spinach and blue cheese</i>	180gr	130.00
Різотто з білими грибами <i>Risotto with ceps mushrooms</i>	300gr	165.00
Різотто з креветками та зеленим горошком <i>Risotto with shrimp and green peas</i>	300gr	220.00

(NEW) БУРГЕРИ \ BURGERS

Бургер з ростбіфом <i>(теляча вирізка, сир Чеддер карамелізована цибуля, огірок, помідор, соус, подається з овочами гриль)</i> <i>Roast Beef Burger (veal tenderloin, Cheddar cheese, caramelized onion, cucumber, tomato, sauce, served with grilled vegetables)</i>	400 gr	195.00
Бургер «Фермерський» <i>(котлета з телячої вирізки, сир Чеддер, смажене яйце, бекон, помідор, огірок, соус, подається з картоплею з розмарином)</i> <i>Farmhouse Burger (veal tenderloin burger, Cheddar cheese, fried egg, bacon, tomato, cucumber, sauce, served with Roasted Rosemary Potatoes)</i>	450 gr	195.00
Класичний Бургер <i>(котлета з телячої вирізки, карамелізована цибуля, сир Чеддер, соус, помідор, огірок, подається з запеченою картоплею з сиром Рікотта)</i> <i>Classic Burger (veal tenderloin burger, caramelized onion, Cheddar cheese, tomato, cucumber, sauce, served with baked potato with Ricotta)</i>	400gr	175.00



М'ЯСО З ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТИХ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ MEAT FROM THE ECO-FRIENDLY REGIONS OF UKRAINE

<i>Оленина з селеровим пюре та сезонними овочами</i> <i>Venison with celery puree and season vegetables</i>	350gr	440,00
<i>Дика косуля з селеровим пюре та сезонними овочами</i> <i>Roe deer with celery puree and season vegetables</i>	350gr	450,00

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ MEAT AND POULTRY

<i>Каре ягня з грибним ризотто з розмариновим соусом</i> <i>Carre of lamb with mushroom risotto</i>	300gr	370,00
<i>Стейк «Томагавк» (Україна) з соусом барбекю(страва для двох)</i> <i>Tomahawk steak (Ukraine) with barbecue sauce (dish for two)</i>	750gr	750,00
<i>Куряча грудка з пюре з батату та соусом «Горгонзола»</i> <i>Chicken breast with mashed potatoes and Gorgonzola sauce</i>	300gr	220,00
<i>(new) Качка з селеровим пюре та сезонними овочами</i> <i>Duck with with celery puree and season vegetables</i>	300gr	315,00
<i>Телятина з трюфельним сиром Молітерно та соусом шалот</i> <i>Roasted veal with truffle cheese Moliterno and souce shallots</i>	280gr	315,00
<i>Молода телятина з картоплею, під вершковим соусом</i> <i>Veal with potatoes and cream sauce</i>	300gr	275,00

РИБА\ FISH

<i>Лосось запечений в Хоспері з шпинатом під гірчичним соусом</i> <i>Salmon baked in Jospers with mustard sauce</i>	300gr	370,00
<i>(new) Палтус з зеленими овочами з соусом лемонграсс</i> <i>Halibut with green vegetables with lemongrass sauce</i>	280gr	380,00
<i>Форель запечена в хоспері з соусом з лисичок та овочами</i> <i>Baked Trout with chanterelles sauce and vegetables</i>	300gr	320,00
<i>Філе Дорадо з шафрановим ризотто, спаржею та зеленим горошком, під креветковим соусом</i> <i>Dorado fillet with saffron risotto, asparagus and Shrimp sauce</i>	300gr	300,00



СТРАВИ ПРИГОТОВАНІ В ІСПАНСЬКІЙ ПЕЧІ на дровах ХОСПЕР FROM SPANISH WOOD OWEN JOSPER СТЕЙКИ / STEAKS

З АМЕРИКАНСЬКОГО\АВСТРАЛІЙСЬКОГО
ОРГАНІЧНОГО М'ЯСА БИЧКІВ

American / Australian ORGANIC BEEF

Ціна за 100 грам підготовленого до смаження м'яса
The price is for 100 gr. of meat prepared for cooking

Тендерлоін /Tenderloin.....480.00

США / Австралія. 120 днів зернового відкорму

Центральна частина вирізки з яловичини- найніжніше і найнісніше м'ясо

Рекомендована ступінь прожарки - medium rare

US /AU 120 days of corn-feeding ,Central part of beef fillett is used –

The most lean and tender meat

Філе-Шато / Filet Chateau.....460.00

США / Австралія. 120 днів зернового відкорму

Оригінальний стейк із головної частини вирізки

Рекомендована ступінь прожарки - medium rare

US/AU 120 days of corn feeding ,Original steak from the main part of the beef fillet

Recommended preparation - medium rare

Рібай» стейк / Rib-eye steak410.00

США / Австралія. 120 днів зернового відкорму

Стейк із реберної частини, особливо соковитий і ароматний

Рекомендована ступінь прожарки - medium

US / AU 120 days of corn-feeding ,Beef-steak from the rib section, especially juicy and flavourful

Recommended preparation – medium

Каре Новозеландського ягня трав'яного відкорму.....290.00

Рекомендуємо також на гарнір овочі «Провансаль» з Горгондзолою ...75.00

Carre of New Zealand grass-fed lamb

We also recommend vegetables "Provansal" with Gorgonzola...75.00

Ми рекомендуємо 4 ступені прожарки стейків:

We recommend 4 levels of steak preparation:

Rare (Смажений ззовні, червоний всередині, t 39°- 43°)

Medium rare (стейк з кров'ю, червоно-рожевий всередині, t 42°- 47°)

Medium (середньо-смажений стейк, рожевий всередині, t 47°- 50°) - найбільш популярна ступінь прожарки

Medium well (майже просмажений стейк, світло-рожевий всередині, t 55°- 57°)

Well done - наполегливо не рекомендуємо (t > 60°)