

*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

<b>Брускети</b>   <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
<b>(new)Лосось гравлак</b> з спонжем з кропу та лимонним соусом Salmon gravlax with lemon sauce	130gr	220.00
<b>(new)Тартар з ферментованої телятини</b> Tartar of fermented veal	160gr	180.00
<b>Сальса з авокадо з креветками та соусом Песто</b> Salsa Avocado with Shrimp and Pesto Sauce	200gr	270.00
 <b>Плато м'ясних італійських делікатесів - Саламі Падано, Саламі Нострано, Коппа Страджіоната, Саламі Наполі, Парма.</b> Саламі Нострано, Коппа Страджіоната, Саламі Наполі, Парма. Подається 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
<b>Тунець зі спаржею під голландським соусом</b> Tuna with asparagus with sauce hollandaise	160gr	240.00
<b>Гуакамоле з копченим лососем</b> Guacamole with smoked salmon	150gr	165.00
 <b>Запечені устриці під сиром Горгонзола</b> Baked oysters with Gorgonzola cheese	3 pcs.	330,00

## САЛАТИ \ SALADS

<b>Салат «Капрезе»</b> Salad "Caprese"	240gr	195.00
<b>Цезар</b>   <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
 <b>Салат з козячим сиром, руколою, грушею та ківі з гірчичними зернятами</b> Salad with goat cheese, arugula, pear and kiwi with mustard grains	180gr	190.00
<b>Салат з маринованого ростбіфа з бальзамічним соусом</b> Marinated roast beef salad with balsamic sauce	170gr	210.00
<b>(new)Салат Грецький</b> Greek salad	250 gr	165.00

## Безалкогольні напої Soft Drinks

### Фреші \ Fresh Juices 250ml

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

### Вода \ Mineral water

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

### Чай \ Tea

<b>Чай в асортименті</b> Tea in assortment	50
<b>Чай зі свіжих ягід \ Tea with fresh berries</b>	
<b>Смородиновий</b> Black currant	55
<b>З журавлиною та м'ятою</b> Cranberry-mint	55
<b>Яблучний з корицею та апельсином</b> Apple-Cinnamon-Orange	55

### Кава \ Coffee

<b>Еспресо</b> Espresso	45
<b>Американо</b> Americano	45
<b>Кава з молоком</b> Americano with milk	52
<b>Капучіно</b> Cappuccino	57
<b>Лате</b> Latte	57
<b>Лимонади власного приготування</b> 200ml Homemade lemonades	
<b>Імбирний</b> Ginger	25
<b>Смородиновий</b> Black currant	35

# ДЕСЕРТИ

## DESSERTS

<b>Плато вишуканих сирів, подається з оливками та артишоками</b> <i>Cheese plate, served with olives and artichokes</i>	300gr	<b>320.00</b>
<b>Сорбет власного приготування</b> <i>Sorbet</i>	80 gr	<b>55.00</b>
<b>Домашнє морозиво в асортименті</b> <i>Homemade ice cream in assortment</i>	100gr	<b>60.00</b>
<b>Шоколадно вишневий торт з ванільним морозивом</b> <i>Chocolate Cherry Cake with Vanilla Ice Cream</i>	180gr	<b>105.00</b>
<b>(new)Класичний чізкейк</b> <i>Classic Cheesecake</i>	200gr	<b>120.00</b>
<b>(new) Мангове перфе з трюфельним шоколадом</b> <i>Mango parfait with truffle chocolate</i>	170gr	<b>115.00</b>
<b>Мармуровий чізкейк з карамельною грушею</b> <i>Marble Cheesecake with caramel pears</i>	150gr	<b>120.00</b>
<b>(new)Брауні з горіхами та карамельним морозивом під вишневим конфітюром</b> <i>Brownies with nuts and caramel ice cream under cherry confectionery</i>	175gr	<b>155.00</b>

## СУПИ \ SOUPS

<b>(new) Курячий бульйон з яйцем пашот</b> <i>Chicken soup with Poached Egg</i>	250gr	<b>90.00</b>
<b>Український борщ з телячиною або грибами на Ваш вибір</b> <i>Ukrainian borsch with veal or mushrooms of your choice</i>	250gr	<b>90.00</b>
<b>Крем-суп з лісових грибів</b> <i>Mushroom cream</i>	250gr	<b>120.00</b>
<b>Дует крем супів – з креветок, та фенхелю з селерою</b> <i>Duet of creamy shrimp soup &amp; fennel celery soup</i>	250 gr	<b>125,00</b>

## ДОМАШНЯ ПАСТА ТА РІЗОТТО

### HOME MADE PASTA & RISOTTO

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

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

## (NEW) БУРГЕРИ \ BURGERS

<b>Бургер з ростбіфом</b> <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	<b>195.00</b>
<b>Бургер «Фермерський»</b> <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	<b>195.00</b>
<b>Класичний Бургер</b> <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	<b>175.00</b>



## 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>(new)Телятина запечена з овочами та картоплею під кавовим соусом</i> <i>Veal baked with vegetables and potatoes under a coffee sauce</i>	300gr	310,00
<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 під ягідним соусом з селеровим пюре та сезонними овочами</i> <i>Duck with berry sauce 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 гірчицним 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>Судак запечений в Хоспері з картопляним пюре під грибним соусом</i> <i>A Pike baked in Jospers with mashed potatoes and mushroom sauce</i>	300gr	240.00
<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 найпісніше 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 steak .....410.00**  
*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 Горгондолою ...75.00**  
*Care 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°)