

*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
Карпачо з свіжої телятини <i>Raw beef carpaccio</i>	120gr	180.00
(new) Сальса з авокадо з креветками та соусом Песто <i>Salsa Avocado with Shrimp and Pesto Sauce</i>	200gr	255.00
 Плато м'ясних італійських делікатесів - Саламі Падано, Саламі Нострано, Коппа Страджіоната, Саламі Наполі, Парма. <i>Подается з оливками, каперсами та артишоками</i> <i>Italian meat platter: Salami Padano, Salami Nostrano, Coppa Stradgionata, Salame Napoli, Parma, served with marinated vegetables, olives, capers and artichokes</i>	270gr	320.00
(new) Гуакамоле з копченим лососем <i>Guacamole with smoked salmon</i>	150gr	165.00
 (new) Свіжі устриці з регіону Марен-Олерон (Франція) <i>Fresh oysters from the region Marin-Oléron (France)</i>	3 pcs.	330,00
(new) Запечені устриці під сиром Горгонзола <i>Baked oysters with Gorgonzola cheese</i>	3 pcs.	330,00

САЛАТИ \ SALADS

Салат «Капрезе» <i>Salad "Caprese"</i>	240gr	195.00
Цезар <i>Caesar</i> з куркою та пряними тостами with chicken and spicy toast	250gr	180,00
лососем та креветками with salmon and prawns	220gr	270.00
 Салат з козячим сиром, руколою, грушею та ківі з гірчичними зернятами <i>Salad with goat cheese, arugula, pear and kiwi with mustard grains</i>	180gr	185.00
Салат з маринованого ростбіфа з бальзамічним соусом <i>Marinated roast beef salad with balsamic sauce</i>	170gr	180.00
(new) Салат Грецький <i>Greek salad</i>	250 gr	155.00

Безалкогольні напої Soft Drinks

Фреші \ Fresh Juices 250ml

Апельсиновий <i>Orange</i>	75
Ананасовий <i>Pineapple</i>	150
Грейпфрутовий <i>Grapefruit</i>	85
Лимонний <i>Lemon</i>	95
Яблучний <i>Apple</i>	65
Морквяний <i>Carrot</i>	40
Селеровий <i>Celery</i>	90

Вода \ Mineral water

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

Чай \ Tea

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

Кава \ Coffee

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

Лимонади власного приготування 200ml

<i>Homemade lemonades</i>	
Імбирний <i>Ginger</i>	25
Смородиновий <i>Black currant</i>	35

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
(new)Класичний чізкейк <i>Classic Cheesecake</i>	200gr	120.00
(new) Мангове перфе з трюфельним шоколадом <i>Mango parfait with truffle chocolate</i>	170gr	115.00
Мармуровий чізкейк з карамельною грушею <i>Marble Cheesecake with caramel pears</i>	150gr	120.00
(new)Брауні з горіхами та карамельним морозивом під вишневим конфітюром <i>Brownies with nuts and caramel ice cream under cherry confectionery</i>	175gr	155.00

СУПИ \ SOUPS

(new) Курячий бульйон з яйцем пашот <i>Chicken soup with Poached Egg</i>	250gr	90.00
Український борщ з телячиною або грибами на Ваш вибір <i>Ukrainian borsch with veal or mushrooms of your choice</i>	250gr	90.00
Крем-суп з лісових грибів з маленькими профітролями <i>Mushroom cream soup with profiteroles</i>	250gr	120.00
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	175.00
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	165.00



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

<i>Оленина з лісовими грибами та пюре з пастернака</i> <i>Venison with forest mushrooms & mashed parsley</i>	350gr	395,00
<i>Дика косуля з пастернаковим пюре та овочами під грибним соусом</i> <i>Roe deer with mashed parsley & vegetables with mushroom sauce</i>	350gr	415.00

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ MEAT AND POULTRY

<i>(new) 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>(new) Куряча грудка з пюре з батату та соусом «Горгонзола»</i> <i>Chicken breast with mashed potatoes and Gorgonzola sauce</i>	300gr	220,00
<i>Качка з грибним ризотто і соусом «Кальвадос»</i> <i>Duck with mushroom risotto & "Calvados" sauce</i>	350gr	315.00
<i>Телятина з трюфельним сиром Молітерно та соусом шалот</i> <i>Roasted veal with truffle cheese Moliterno and souce shallots</i>	280gr	295.00
<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 під гірчичним соусом</i> <i>Salmon baked in Jospers with mustard sauce</i>	300gr	350,00
<i>(new) Палтус з зеленими овочами з соусом лемонграсс</i> <i>Halibut with green vegetables with lemongrass sauce</i>	280gr	360.00
<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	280.00



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.....440.00 <i>США / Австралія. 120 днів зернового відкорму</i> <i>Центральна частина вирізки з яловичини- найніжніше і найпісніше м'ясо</i> <i>Рекомендована ступінь прожарки - medium rare</i> US /AU 120 days of corn-feeding ,Central part of beef fillett is used – The most lean and tender meat
Філе-Шато / Filet Chateau.....410.00 <i>США / Австралія. 120 днів зернового відкорму</i> <i>Оригінальний стейк із головної частини вирізки</i> <i>Рекомендована ступінь прожарки - medium rare</i> 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 steak380.00 <i>США / Австралія. 120 днів зернового відкорму</i> <i>Стейк із реберної частини, особливо соковитий і ароматний</i> <i>Рекомендована ступінь прожарки - medium</i> 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.....260.00 Рекомендуємо також на гарнір овочі «Провансаль» з Горгондолою ...75.00 <i>Care of New Zealand grass-fed lamb</i> <i>We also recommend vegetables "Provansal" with Gorgonzola...75.00</i>

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°)