

*Ми запрошуємо Вас у світ феєрії 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 шучою ікрою with avocado tartare and pike caviar | 150gr | 120.00 |
| - з лососем та сиром філадельфія with salmon and Philadelphia cheese | 130gr | 125.00 |
| - з гарбузом та копченим лососем with pumpkin and smoked salmon | 130gr | 95,00 |
| Карпачо з свіжої телятини Raw beef carpaccio | 120gr | 180.00 |
| (new) Сальса з авокадо з креветками та соусом Песто Salsa Avocado with Shrimp and Pesto Sauce | 200gr | 235.00 |
|  Плато м'ясних італійських делікатесів - Саламі Падано, 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 |
| (new) Гуакамоле з копченим лососем Guacamole with smoked salmon | 150gr | 155.00 |

САЛАТИ \ SALADS

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Салат «Капрезе» Salad "Caprese" | 240gr | 195.00 |
| Цезар <i>Caesar</i> з куркою та пряними тостами with chicken and spicy toast | 250gr | 165.00 |
| 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 | 170.00 |
| Салат з маринованого ростбіфа з бальзамічним соусом Marinated roast beef salad with balsamic sauce | 170gr | 175.00 |
| (new) Салат з прошутто та дині під медово-лаймовим соусом Salad with prosciutto and melon with honey-lime sauce | 250gr | 165.00 |
| (new) Салат Грецький Greek salad | 250 gr | 145.00 |

Безалкогольні напої Soft Drinks

Фреші \ Fresh Juices 250ml

| | |
|------------------------------------|-----|
| Апельсиновий Orange | 75 |
| Ананасовий Pineapple | 150 |
| Грейпфрутовий Grapefruit | 85 |
| Лимонний Lemon | 95 |
| Яблучний Apple | 65 |
| Морквяний Carrot | 40 |
| Селеровий Celery | 90 |

Вода \ Mineral water

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Боржомі (шкло) 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 |

СТРАВИ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

LOCAL UKRAINIAN DISHES

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Домашні соління — томати, огірки, квашена капуста, часник, гострий перець <i>Assorted home-made pickles: tomatoes, cucumbers, sauerkraut, garlic, hot pepper</i> | 300gr | 80.00 |
| Справжній борщ з печі Хоспер зі сметаною <i>Ukrainian borsch (red beetroot soup) prepared in Josper with sour cream</i> | 300gr | 85.00 |
| На Ваш вибір/At your option: з лісовими грибами \ with mushrooms.; з телятиною або свининою <i>\with veal or pork;</i> | | |
| Банош з бринзою, беконом та білими грибами <i>Banosh with Brynza cheese, bacon and mushrooms</i> | 350gr | 94.00 |

ДОМАШНІ ВАРЕНИКИ

з ТОНКОГО ЗАВАРНОГО ТІСТА

HOMEMADE VARENIKI DUMPLINGS WITH DIFFERENT FILLINGS

| | | |
|-------------------------------------------------------------|-------|-------|
| з м'ясом \ with meat(veal and pork) | 220gr | 94.00 |
| з капустою та грибами \ cabbage and mushrooms | 220gr | 88.00 |
| з вишнею \ with cherries | 220gr | 88.00 |
| з картоплею та грибами \ with potatoes and mushrooms | 220gr | 88.00 |

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 |
| (new)Класичний чізкейк <i>Classic Cheesecake</i> | 200gr | 120.00 |
| (new) Різдв'яний кекс з морозивом <i>Christmas cake with ginger ice cream</i> | 170gr | 95.00 |
| 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) Суп з осетра зі спаржею <i>Sturgeon Soup with asparagus</i> | 250gr | 380.00 |
| (new) Гарбузовий крем суп з імбирем <i>Pumpkin Soup with ginger</i> | 250gr | 90.00 |
| Крем-суп з лісових грибів з маленькими профітролями <i>Mushroom cream soup with profiteroles</i> | 250gr | 110.00 |
| 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 грибним пюре Venison with forest mushrooms & mashed potatoes with mushrooms</i> | 350gr | 395,00 |
| <i>Дика косуля з грибним пюре та овочами під грибним соусом Roe deer with mushroom mashed potatoes & 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) Tomahawk steak (Ukraine) with barbecue sauce (dish for two)</i> | 750gr | 750,00 |
| <i>(new) Український Рібай з пікантними овочами та перцевим соусом Ukrainian Rib Eye with Spicy Vegetables and Pepper Sauce</i> | 250gr | 295.00 |
| <i>(new) Ніжка качки з апельсиновим соусом та пюре з пастернака Duck leg with orange sauce and parsnip puree</i> | 300gr | 310.00 |
| <i>Качка з грибним ризотто і соусом «Кальвадос» Duck with mushroom risotto & "Calvados" sauce</i> | 350gr | 315.00 |
| <i>Телятина з трюфельним сиром Молітерно та соусом шалот Roasted veal with truffle cheese Moliterno and souce shallots</i> | 280gr | 295.00 |
| <i>Молода телятина з картоплею, під вершковим соусом Veal with potatoes and cream sauce</i> | 300gr | 255.00 |

РИБА\ FISH

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| <i>Лосось запечений в Хоспері під гірчичним соусом Salmon baked in Josper with mustard sauce</i> | 300gr | 325.00 |
| <i>(new) Осетер зі спаржею і картоплею під гірчичним соусом Sturgeon with asparagus, potatoes and mustard sauce</i> | 280gr | 450.00 |
| <i>Судак запечений в Хоспері з картопляним пюре під грибним соусом A Pike baked in Josper with mashed potatoes and mushroom sauce</i> | 300gr | 235.00 |
| <i>Лосось з шпинатною пастою під шафрановим соусом Salmon with spinach pasta and saffron sauce</i> | 300gr | 290.00 |
| <i>Філе Дорадо з шафрановим ризотто, спаржею та зеленим горошком, під креветковим соусом Dorado fillet with saffron risotto, asparagus and Shrimp sauce</i> | 300gr | 275.00 |

**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.....420.00

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.....380.00

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 steak350.00

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.....240.00

Рекомендуємо також на гарнір овочі «Провансаль» з Горгондозолою ...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°)