

*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
(new) Салат «Рібай» з томатами та руколою Rib Eye salad with tomatoes and arugula	250gr	160.00
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
Вода UA. газована/не газована 400мл. Water UA. sparkling/still	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 \ with veal or pork;		
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	84.00
з капустою та грибами \ cabbage and mushrooms	220gr	78.00
з вишнею \ with cherries	220gr	78.00
з картоплею та грибами \ with potatoes and mushrooms	220gr	78.00

ДЕСЕРТИ

DESSERTS

Плато вишуканих сирів, подається з оливками та артишоками <i>Cheese plate, served with olives and artichokes</i>	300gr	320.00
(new)Плато Українських козячих сирів <i>Plate of Ukrainian Goat Cheeses</i>	200 gr	195.00
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
Яблучний штрудель з морозивом <i>Apple strudel with vanilla ice cream</i>	140gr	80.00
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) Томатний крем суп з Пармезаном <i>Tomato Cream Soup with Parmesan</i>	250gr	85.00
(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
Суп Удон з сиром тофу, кораловим грибом та перепелиним яйцем <i>Udon Soup with tofu, coral mushroom and quail egg</i>	250gr	115.00
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</i> <i>Venison with forest mushrooms & mashed potatoes with mushrooms</i>	350gr	395,00
<i>Дика косуля з грибним пюре та овочами під грибним соусом</i> <i>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)</i> <i>Tomahawk steak (Ukraine) with barbecue sauce (dish for two)</i>	750gr	750,00
<i>(new) Каре ягня з трюфельним ризотто</i> <i>Lamb Care with truffle risotto</i>	300gr	420.00
<i>(new) Український Рібай з пікантними овочами та перцевим соусом</i> <i>Ukrainian Rib Eye with Spicy Vegetables and Pepper Sauce</i>	250gr	295.00
<i>Кукурудзяне курча Кокюле, з гратеном з батату та картоплею</i> <i>Corn chicken coquelet served with sweet potatoes</i>	280gr	285.00
<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	255.00

РИБА\ FISH

<i>Лосось запечений в Хоспері під гірничним соусом</i> <i>Salmon baked in Josper with mustard sauce</i>	300gr	325.00
<i>Форель запечена в Хоспері, з кус кусом з в'яленими томатами</i> <i>A Trout baked in Josper, with couscous with dried tomatoes</i>	300gr	295.00
<i>(new) Палтус зі спаржею та томатами під цитрусовим соусом</i> <i>Halibut with asparagus and tomatoes under citrus sauce</i>	280gr	295.00
<i>Судак запечений в Хоспері з картопляним пюре під грибним соусом</i> <i>A Pike baked in Josper with mashed potatoes and mushroom sauce</i>	300gr	235.00
<i>Лосось з шпинатною пастою під шафрановим соусом</i> <i>Salmon with spinach pasta and saffron sauce</i>	300gr	290.00
<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	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°)