

*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

<b>Брускети</b>   <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
<b>(new) Теплий козячий сир з сорбетом з буряка</b> Warm goat cheese with beetroot sorbet	200gr	145.00
<b>Карпачо з свіжої телятини</b> Raw beef carpaccio	120gr	180.00
 <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>(new) Гуакамоле з копченим лососем</b> Guacamole with smoked salmon	150gr	140.00
<b>(new) Тунець «Кривава Мері»</b> The Tuna "Bloody Mary".	200gr	220.00

 <b>(new) Свіжі устриці з регіону Марен-Олерон (Франція)</b> Fresh oysters from the region Marin-Oléron (France)	3 pcs.	295,00
---	--------	--------

## САЛАТИ \ SALADS

<b>Салат «Капрезе»</b> Salad "Caprese"	240gr	195.00
<b>(new) Салат з прошуто та грушею</b> Pear and Prosciutto salad	200 gr	160,00
<b>Цезар</b>   <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
 <b>Салат з козячим сиром, руколою і гірчичними зернятами</b> Salad with goat cheese, rucola and mustard seeds	180gr	160.00
<b>(new) Салат з маринованого ростбіфа з бальзамічним соусом</b> Marinated roast beef salad with balsamic sauce	170gr	165.00

## Безалкогольні напої Soft Drinks

### Фреші \ Fresh Juices 250ml

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

### Вода \ Mineral water

<b>Боржомі (шкло) 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>Сан-Пеллегріно з газом 500 мл</b> S.Pellegrino	90
<b>Кока-кола, Спрайт, Тонік 250мл</b> Coca-cola, Sprite, Tonic	20

### Соки \ Juices 250ml В асортименті 20

Juices in assortment

### Чай \ Tea

<b>Чай в асортименті</b> Tea in assortment	45
<b>Чай зі свіжих ягід \ Tea with fresh berries</b>	
<b>Смородиновий</b> Black currant	50
<b>З журавлиною та м'ятою</b> Cranberry-mint	50
<b>Яблучний з корицею та апельсином</b> Apple-Cinnamon-Orange	50

### Кава \ Coffee

<b>Еспресо</b> Espresso	35
<b>Американо</b> Americano	35
<b>Кава з молоком</b> Americano with milk	40
<b>Капучіно</b> Cappuccino	47
<b>Лате</b> Latte	47

### Лимонади

власного приготування 200ml  
Homemade lemonades

<b>Імбирний</b> Ginger	20
<b>Смородиновий</b> Black currant	35

# СТРАВИ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

## LOCAL UKRAINIAN DISHES

<b>Домашні соління</b> — томати, огірки, квашена капуста, часник, гострий перець <i>Assorted home-made pickles: tomatoes, cucumbers, sauerkraut, garlic, hot pepper</i>	300gr	80.00
<b>Справжній борщ</b> з печі Хоспер зі сметаною <i>Ukrainian borsch (red beetroot soup) prepared in Josper with sour cream</i>	300gr	70.00
з лісовими грибами \ with mushrooms.; з телятиною або свининою \ with veal or pork; Український борщ подається на Ваш вибір / On your choice: з пампушками та часником / with пампушкcas and garlic, 12.00		
<b>Банош</b> 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

<b>Плато вишуканих сирів</b> , подається з оливками та артишоками <i>Cheese plate, served with olives and artichokes</i>	300gr	295.00
<b>(new) Десерт «Опера»</b> (кавовий мус з шоколадним печивом та горіховим чіпсом) <i>Dessert «Opera» (coffee mousse with chocolate biscuits and peanut chips)</i>	150gr	105.00
<b>Домашнє морозиво в асортименті</b> <i>Homemade ice cream in assortment</i>	100gr	60.00
<b>Шоколадно вишневий торт</b> з ванільним морозивом <i>Chocolate Cherry Cake with Vanilla Ice Cream</i>	180gr	95.00
<b>(new) Тірамісу</b> - класичний рецепт <i>Tiramisu</i>	150gr	99.00
<b>Лавандове крем-брюле</b> з ягідним кулі <i>Lavender creme brulee with berry coulis</i>	150gr	105.00
<b>Яблучний штрудель</b> з морозивом <i>Apple strudel with vanilla ice cream</i>	140gr	80.00
<b>Мармуровий чізкейк</b> з карамельною грушею <i>Marble cheesecake with caramel pears</i>	150gr	120.00
<b>(new) Панакота</b> з полуничним соусом <i>Panakota with strawberry sauce</i>	120gr	119.00
<b>(new) Шоколадний фондан</b> з ванільним морозивом <i>Chocolate fondan with vanilla ice cream</i>	150gr	105.00

## СУПИ \ SOUPS

<b>Крем суп «Чотири сири»</b> <i>Creamy „Four-Cheese” (Quattro Formaggio) soup</i>	250gr	140.00
<b>(new) Шафрановий бульйон</b> подається з равіолі з морепродуктами <i>Saffron broth served with ravioli with seafood</i>	250gr	150.00
<b>Крем-суп з лісових грибів</b> з маленькими профітролями <i>Mushroom cream soup with profiteroles</i>	200gr	90.00
<b>(new) Суп Удон</b> з сиром тофу, кораловим грибом та перепелиним яйцем <i>Udon Soup with tofu, coral mushroom and quail egg</i>	250gr	115.00
<b>Дует крем супів</b> – з креветок, та фенхелю з селерою <i>Duet of creamy shrimp soup &amp; fennel celery soup</i>	250 gr	110,00

## 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	168.00
<b>Карбонара</b> with Carbonara sauce	170gr	140.00
<b>Флорентіна, з шпинатом</b> <i>Florentina with spinach and blue cheese</i>	180gr	130.00
<b>Різотто з білими грибами</b> <i>Risotto with ceps mushrooms</i>	300gr	165.00
<b>Різотто з креветками та базиліком</b> <i>Risotto with shrimps and basil</i>	300gr	220.00

## (NEW) БУРГЕРИ \ BURGERS

<b>Бургер з ростбіфом</b> (теляча вирізка, сир Чеддер карамелізована цибуля, огірок, помідор, соус, подається з овочами гриль) <i>Roast Beef Burger (veal tenderloin, Cheddar cheese, caramelized onion, cucumber, tomato, sauce, served with grilled vegetables)</i>	400 gr	175.00
<b>Бургер «Фермерський»</b> (котлета з телячої вирізки, сир Чеддер, смажене яйце, бекон, помідор, огірок, соус, подається з картоплею з розмарином ) <i>Farmhouse Burger (veal tenderloin burger, Cheddar cheese, fried egg, bacon, tomato, cucumber, sauce, served with Roasted Rosemary Potatoes)</i>	450 gr	195.00
<b>Класичний Бургер</b> (котлета з телячої вирізки, карамелізована цибуля, сир Чеддер, соус, помідор, огірок, подається з запеченою картоплею з сиром Рікотта) <i>Classic Burger (veal tenderloin burger, caramelized onion, Cheddar cheese, tomato, cucumber, sauce, served with baked potato with Ricotta)</i>	400gr	150.00



## 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 &amp; 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 &amp; vegetables with mushroom sauce</i>	350gr	415.00



## М'ЯСО ТА ПТИЦЯ MEAT AND POULTRY

<i>(new) Спинка кролика з брюссельською капустою, морквою та беконом</i> <i>Rabbit with Brussels sprouts, carrots and bacon</i>	300gr	240.00
<i>(new) Запечений в Хоспері телячий язик з трюфельним сиром Молітерно</i> <i>Baked in Jospes veal tongue with truffle cheese Moliterno</i>	300gr	240.00
<i>(new) Кукурудзяне курча Кокюле, подається з пюре з батату та креветковим соусом</i> <i>Corn chicken coquelet served with mashed sweet potatoes and Shrimp sauce</i>	300gr	235.00
<i>Качка з грибним ризотто і соусом «Кальвадос»</i> <i>Duck with mushroom risotto &amp; "Calvados" sauce</i>	350gr	280.00
<i>Телятина з трюфельним сиром Молітерно та соусом шалот</i> <i>Roasted veal with truffle cheese Moliterno and sauce shallots</i>	280gr	280.00

## РИБА \ FISH

<i>(new) Лосось запечений в Хоспері під гірничним соусом</i> <i>Salmon baked in Jospes with mustard sauce</i>	300gr	295.00
<i>Форель запечена в Хоспері з спаржею та пюре з зеленого гороху</i> <i>A Trout baked in Jospes with asparagus and mashed green peas</i>	300gr	280.00
<i>Ціла Дорадо печена в хоспері з овочами</i> <i>A whole Dorado baked in Jospes with vegetables</i>	350gr	320.00
<i>Судак запечений в Хоспері з картопляним пюре під грибним соусом</i> <i>A Pike baked in Jospes with mashed potatoes and mushroom sauce</i>	300gr	215.00
<i>Лосось з шпинатною пастою під шафрановим соусом</i> <i>Salmon with spinach pasta and saffron sauce</i>	300gr	280.00
<i>Філе Дорадо з шафрановим ризотто, спаржею та креветковим соусом</i> <i>Dorado fillet with saffron risotto, asparagus and Shrimp sauce</i>	300gr	260.00



## 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 fillet 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 steak .....350.00**  
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**

**(new) Каре Новозеландського ягня трав'яного відкорму.....210.00**  
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°)