

*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 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
(new) Груша з прошуто та горгонзолою <i>Pear with prosciutto and gorgonzola</i>	175gr	85,00
Карначо з свіжої телятини <i>Raw beef carpaccio</i>	120gr	180.00
Сальса з авокадо з креветками та соусом Песто <i>Salsa Avocado with Shrimp and Pesto Sauce</i>	200gr	270.00
 Плато м'ясних італійських делікатесів - Саламі Падано, Саламі Нострано, Коппа Страджіоната, Саламі Наполі, Парма. <i>Podается 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
Гуакамоле з копченим лососем <i>Guacamole with smoked salmon</i>	150gr	165.00

САЛАТИ \ SALADS

Салат «Капрезе» <i>Salad "Caprese"</i>	240gr	195.00
(new) Салат з сочевиці, авокадо та яйця з овочами <i>Lentil salad avocado and vegetables with eggs</i>	250gr	95.00
Цезар \ <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
 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	190.00
Салат з маринованого ростбіфа з бальзамічним соусом <i>Marinated roast beef salad with balsamic saucer</i>	170gr	210.00
Салат «Грецький» <i>Greek salad</i>	250g	175.00

Безалкогольні напої Soft Drinks

Фреші \ <i>Fresh Juices</i> 250ml	
Апельсиновий <i>Orange</i>	90
Ананасовий <i>Pineapple</i>	180
Грейпфрутовий <i>Grapefruit</i>	100
Лимонний <i>Lemon</i>	95
Яблучний <i>Apple</i>	70
Морквяний <i>Carrot</i>	45
Селеровий <i>Celery</i>	100

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>	30
Соки \ <i>Juices</i> 250ml в асортименті	25
<i>Juices in assortment</i>	

Чай \ Tea

Чай в асортименті <i>Tea in assortment</i>	55
Чай зі свіжих ягід \ <i>Tea with fresh berries</i>	
Смородиновий <i>Black currant</i>	60
З журавлиною та м'ятою <i>Cranberry-mint</i>	60
Яблучний з корицею та апельсином <i>Apple-Cinnamon-Orange</i>	60

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>	30
Смородиновий <i>Black currant</i>	40

(NEW) СТРАВИ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ • LOCAL UKRAINIAN DISHES

Три види сала з часником та соусом з хрону <i>Three kinds of Salo(pork fat) with garlic and horseradish sauce</i>	150gr	120.00
Домашні соління — томати, огірки, квашена капуста, часник, гострий перець <i>Assorted home-made pickles: tomatoes, cucumbers, sauerkraut, garlic, hot pepper</i>	300gr	80.00
Юшка з білих грибів з домашньою локшиною <i>White Mushroom Soup with Homemade Noodles</i>	300gr	125,00
Справжній борщ зі сметаною <i>Ukrainian borsch (red beetroot soup) with sour cream</i> з лісовими грибами \ <i>with mushrooms.</i> ; з телятиною \ <i>with veal</i> ;	300gr	120.00
Банош з бринзою та білими грибами та беконом <i>Banosh with Brynza cheese, mushrooms and bacon</i>	350gr	185.00
ДОМАШНІ ВАРЕНИКИ (подаються з соусом з білих грибів та шкваркам з цибулею) HOMEMADE VARENIKI (served with white mushroom sauce, bacon and onion)		
з м'ясом \ <i>with meat(veal and pork)</i>	220gr	150,00
з капустою та грибами \ <i>cabbage and mushrooms</i>	220gr	140.00
з картоплею та грибами \ <i>with potatoes and mushrooms</i>	220gr	140.00
з картоплею <i>with potatoes</i>	220gr	120.00
з вишнею \ <i>with cherries</i> (подаються з сметаною та полуничним соусом/served with sour cream and strawberry sauce)	220gr	140.00

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
(new)Шоколадний фондан з ванільним морозивом <i>Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream</i>	150gr	120.00
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
Класичний чізкейк <i>Classic Cheesecake</i>	200gr	120.00
Мармуровий чізкейк з карамельною грушею <i>Marble Cheesecake with caramel pears</i>	150gr	120.00
(new) Груша в червоному вині з ванільним морозивом <i>Pear in red wine with vanilla ice cream</i>	200gr	120.00
Шоколадно ромовий торт <i>Chocolate Rom Cake</i>	200gr	95.00
Лавандове крем-брюле з ягідним кулі <i>Lavender creme brulee with berry coulis</i>	180gr	125.00

СУПИ \ SOUPS

Курячий бульйон з домашньою локшиною	250gr	90.00
---	-------	-------

<i>Chicken soup with homemade noodles</i>	250gr	90.00
(new) Крем суп з гарбуза з імбирем та пармезаном <i>Pumpkin cream soup with ginger and parmesan</i>	250gr	125,00
Крем суп з лісових грибів <i>Mushroom cream Soup</i>	250gr	150.00
Крем суп з лосося з шафраном <i>Salmon cream soup with saffron</i>	250 gr	125,00
Дует крем супів – з креветок, та фенхелю з селерою <i>Duet of creamy shrimp soup & fennel celery soup</i>		

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


БУРГЕРИ \ BURGERS

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



М'ЯСО З ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТИХ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ

MEAT FROM THE ECO-FRIENDLY REGIONS OF UKRAINE

 **Оленина з пюре з пастернака та сезонними овочами**
Venison with Parsley puree and seasonal vegetables
Дика косуля з пюре з пастернака та сезонними овочами
Wild marigold with Parsley puree and seasonal vegetables

350gr 440,00

350gr 450.00

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ MEAT AND POULTRY

Стейк «Томагавк» (Україна) з соусом барбекю(страва для двох)
Tomahawk steak (Ukraine) with barbecue sauce (dish for two) 750gr 750,00
Куряча грудка з гарбузовим пюре та соусом «Горгонзола»
Chicken breast with pumpkin puree and Gorgonzola sauce 300gr 220,00
(new) Качина грудка з грибним ризотто та соусом Кальвадос
Duck breast with mushroom risotto and Calvados sauce 300gr 355.00
Телятина з трюфельним сиром Молітерно та соусом шалот
Roasted veal with truffle cheese Moliterno and souce shallots 280gr 315.00
(new) Ніжка качки з пюре з пастернака з апельсиновим соусом
Duck leg with parsnip puree with orange sauce 280gr 330.00
Молода телятина з картопляним пюре, під соусом з білих грибів
Beef with mashed potatoes, with white mushroom sauce 300gr 275.00

РИБА\ FISH

(new) Лосось су-від з гарбузовим пюре та соусом з естрагону
Salmon sous vide with pumpkin puree and tarragon sauce 300gr 320,00
(new) Морський язик з овочами та лимонним маслом
Sand sole with vegetables and lemon oil 280gr 295.00
(new) Філе сібаса з овочевим рататуєм
Sibas fillet with vegetable ratatouille 250gr 280,00
Форель запечена в хоспері з соусом з лисичок та овочами
Baked Trout with chanterelles sauce and vegetables 300gr 320,00
Філе Дорадо з шафрановим ризотто, спаржею та зеленим горошком, під креветковим соусом
Dorado fillet with saffron risotto, asparagus and Shrimp sauce 300gr 300.00

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 найтісніше 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 steak410.00

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 Горгонзолою ...75.00

Carre 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°)

СТРАВИ ПРИГОТОВАНІ В ІСПАНСЬКІЙ

 ПЕЧІ на дровах **ХОСПЕР**
FROM SPANISH WOOD OWEN JOSPER