

*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 базиліко with tomatoes and basil	130gr	38.00
- з маринованою телятиною та сиром Пармезан with marinated veal and Parmesan	110gr	60.00
Тар-тар з лосося з хрусткими креветками та гострим азійським соусом <i>Salmon tartar with crispy shrimps and spicy Asian sauce</i>	180gr	160.00
Карпаччо з телятини з бальзамічною цибулею Чинполіні <i>Beef carpaccio with balsamic Cipolini onions</i>	140gr	125.00
 Плато м'ясних італійських делікатесів - Саламі Падано, Саламі Нострано, Коппа Страджионата, 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	280.00
(new) Теплий лаваш с печеними баклажанами та домашнім сиром <i>Warm Lavash with roasted aubergine and cottage cheese</i>	200gr	70.00
 Печений в Хоспері баклажан з в'яленими томатами та сиром Таледжіо <i>Baked aubergine in Jospier with sun-dried tomatoes and exotic cheese Toledgio</i>	180gr	120.00
Карпаччо з лосося у східному стилі <i>Salmon carpaccio in oriental style</i>	140gr	129.00
 Теплий томат в прованських травах з теплою Мацареллою та соусом Песто <i>Hot tomato in Provence herbs with warm mozzarella and pesto sauce</i>	180gr	89.00

САЛАТИ \ SALADS

 Дует рукколи та бебі мікса з томатами Черрі, сиром Пармезан <i>Rucola and baby salad with cherry tomatoes, parmesan cheese and sauce</i> Balsamic, optionally served with prawns	150gr	85.00
Капрезе з моцареллою Буффало та соусом Песто <i>Caprese with mozzarella Buffalo and Pesto sause</i>	280gr	107.00
Цезар \ <i>Caesar</i> з куркою та пряними тостами <i>chicken and spicy toast</i>	250gr	109.00
лососем та креветками <i>with salmon and prawns</i>	220gr	149.00
Нісуаз – класичний салат з тунцем, яйцем, томатами та анчоусами <i>Nicoise - classic salad with tuna, egg, tomatoes, anchovies, capers and olive oil</i>	160gr	129.00
 Нувель – з печеним перцем та хрусткими крихтами солодкого хліба <i>Nouvel - with peppers and crispy baked sweet bread crumbs</i>	180gr	106.00
(new) Хрусткий бебі мікс та маринований лосось <i>Crispy Baby mix and marinated salmon</i>	200gr	124.00

Безалкогольні напої Soft Drinks

Фреші \ Fresh

Апельсиновий <i>Orange</i>	200ml	40
Ананасовий <i>Pineapple</i>	85	
Грейпфрутовий <i>Grapefruit</i>	45	
Лимонний <i>Lemon</i>	40	
Яблучний <i>Apple</i>	35	
Морквяний <i>Carrot</i>	30	
Селеровий <i>Celery</i>	60	

Вода \ Mineral water

Боржомі (шкло) 500мл <i>Borjomi</i>	35
Моршинська слабогаз / без газу 500мл <i>Morshinska sparkling/still (Premium)</i>	25
Бонаква з газом / без газу 500мл <i>Bonaqua sparkling/still</i>	15
Бодуа з газом 500мл <i>Badoit</i>	65
Евіан без газу 750мл <i>Evian</i>	65
Кока-кола, Спрайт, Тонік 250мл <i>Coca-cola, Sprite, Tonic</i>	17

Соки Сандора \ Juices

В асортименті <i>Juices in assortment</i>	200ml	15
---	-------	----

Чай \ Tea

Чай в асортименті <i>Tea in assortment</i>	30
Чай зі свіжих ягід \ <i>Tea with fresh berries</i>	
Малиновий <i>Raspberry</i>	45
Малиново-полуничний <i>Raspberry-Strawberry</i>	45
Смородиновий <i>Black currant</i>	45
З журавлиною та м'ятою <i>Cranberry-mint</i>	45
Яблучний з корицею та апельсином <i>Apple-Cinnamon-Orange</i>	45

Кава \ Coffee

Еспресо <i>Espresso</i>	28
Американо <i>Americano</i>	28
Кава з молоком <i>Americano with milk</i>	35
Капучіно <i>Cappuccino</i>	37
Лате <i>Latte</i>	37

Лимонади

власного приготування <i>Homemade lemonades</i>	200ml
Імбирний <i>Ginger</i>	20
Смородиновий <i>Black currant</i>	35
Малиновий <i>Raspberry</i>	45

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
Ніжна домашня ковбаса, приготовлена в печі Хоспер <i>Tender homemade sausages prepared in Josper</i>	150gr	50.00
Справжній борщ з печі Хоспер зі сметаною <i>Ukrainian borsch (red beetroot soup) prepared in Josper with sour cream</i> 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 пампушечкаs and garlic, 12; зі сметаною/with sour cream, 4.	300gr	60.00
Банош з бринзою та білими грибами <i>Banosh with Brynza cheese and cep mushrooms</i>	350gr	81.00
Гуцульський Бограч - гуляш <i>Gutsul Bograch soup</i>	350gr	84.00


ДОМАШНІ ВАРЕНИКИ з ТОНКОГО ЗАВАРНОГО ПІСТА

HOMEMADE VARENIKI DUMPLINGS WITH DIFFERENT FILLINGS



з м'ясом \ with meat(veal and pork)	250gr	64.00
з капустою та грибами \ cabbage and mushrooms	280gr	56.00
з вишнею \ with cherries	220gr	59.00
з сиром та родзинками \ cottage cheese and raisins	250gr	56.00
з картоплею та грибами \ with potatoes and mushrooms	240gr	56.00

ДЕСЕРТИ

DESSERTS

Плато вишуканих сирів: Брі, Камамбер, Рамболь з горіхами, козій Бюше <i>Cheese plate: Brie Comtois, Camamber Cantorel, Bergader Edelpitz, Rambol with walnuts, Goat's la Buchette</i>	300gr	220.00
Домашнє морозиво в асортименті <i>Homemade ice cream in assortment</i>	100gr	36.00
Тірамісу - класичний рецепт <i>Tiramisu</i>	150gr	76.00
Лавандове крем-брюле з малиновим кулі <i>Lavender creme brulee with raspberry coulis</i>	150gr	69.00
Панакотта з полуничним кулі та м'ятою <i>Panna Cotta with strawberry coulis and fresh mint</i>	170gr	84.00
Яблучний штрудель з морозивом <i>Apple strudel with vanilla ice cream</i>	140gr	48.00
Мармуровий чізкейк з карамельною грушею <i>Marble cheesecake with caramel pears</i>	150gr	79.00
 (new) Гарбузовий пиріг з шоколадом та домашніми вершками <i>Pumpkin Pie with chocolate and homemade whipped cream</i>	150gr	64.00

СУПИ \ SOUPS

 Суп з броколі, цибулею порей і тигровою креветкою <i>Soup with broccoli, leek onion and tiger shrimp</i>	250gr	80.00
Крем-суп з лісових грибів з маленькими профітролями <i>Mushroom cream soup with profiteroles</i>	200gr	65.00
Бульйон з куркою та яйцем пашот <i>Chicken soup with poached egg</i>	220gr	69.00
Буабез – класична, марсельська уха <i>Bouillabaisse - Marseille classic soup</i>	250gr	164.00
Сирний суп з маленькою креветкою <i>Cheese soup with tiny shrimp</i>	250gr	120.00
Італійський суп Мінестроне з розмарином та оливковою олією <i>Italian soup Minestrone with rosemary</i>	250gr	48.00
 (new) Гарбузовий суп з турецьким горошком та беконом <i>Pumpkin soup with turkish peas and bacon</i>	220gr	64.00

ДОМАШНЯ ПАСТА ТА РІЗОТТО

HOME MADE PASTA & RISOTTO

*Домашня паста (Спагетті, Тальюліні, Тальятеллі, Папарделлі) на ваш вибір:
Home made pasta (Spaghetti, Tagliolini, Tagliatelle, Pappardelle) on your choice:*

Альфредо, лосось і шпинат <i>Alfredo, with salmon and spinach</i>	200gr	130.00
Наполетано, з овочами <i>Napolitano, with vegetables</i>	180gr	89.00
Капрезе <i>Caprese, with tomatoes and basil</i>	180gr	82.00
Карбонара <i>with Carbonara sauce</i>	170gr	107.00
Флорентіна, з шпинатом <i>Florentina with spinach and blue cheese</i>	180gr	98.00
Різотто з білими грибами <i>Risotto with ceps mushrooms</i>	300gr	99.00
Різотто з креветками та базиліком <i>Risotto with shrimps and basil</i>	300gr	140.00

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ MEAT AND POULTRY

<i>Качка з полентою та яблучним джемом</i> <i>Duck with polenta and apple marmalade</i>	280gr	182.00
<i>Медальйони з телятини з крем-соусом Деміглас та овочами гриль</i> <i>Veal medallions with Demi glace cream sauce and grilled vegetables</i>	280gr	146.00
<i>Соковитий свинний ошийок з овочами гриль</i> <i>Grilled pork neck with grilled vegetables</i>	280gr	132.00
<i>(new) Телятина з шпинатом і соусом Фуа-Гра</i> <i>Roasted veal with spinach and foie gras sauce</i>	250gr	126.00
<i>Печений язик, фетучіні з грибним жульєном та шпинатом</i> <i>Baked tongue, Fettuccine with mushroom Julienne and spinach</i>	260gr	184.00
<i>(new) Курятина з кропом та білим перцевим соусом</i> <i>Chicken with dill and white pepper sauce</i>	280gr	85.00
<i>(new) Чверть качки, печена на дровах</i> <i>A quarter duck baked on charcoal grill</i>	260gr	195.00
<i>(new) Телячі щоки в червоному вині з овочами</i> <i>Veal cheeks in red wine with vegetables</i>	260gr	94.00
<i>(new) Глазуровані свинні реберця з молодією картоплею та печеним перцем</i> <i>Glazed pork ribs with potatoes and roasted peppers</i>	280gr	162.00

РИБА \ FISH

<i>Філе лосося з соусом із хріна та сиром Філадельфія. з картопляним пюре</i> <i>Salmon fillet with Philadelphia horseradish sauce and mashed potato</i>	270gr	130.00
<i>Філе сібаса з картопляним пюре і соусом з білих грибів та в'ялених томатів</i> <i>Seabass fillet with mashed potato, mushrooms and sun-dried tomatoes sauce</i>	260gr	166.00
<i>Ціла Дорадо печена в хоспері з овочами</i> <i>A whole Dorado baked in josper with vegetables</i>	350gr	220.00
<i>Філе дорадо з молодією зеленою спаржею з краплинами масла лимонграсса</i> <i>Fillet of dorado with a young green asparagus with oil drops lemongrass</i>	220gr	144.00
<i>(new) Палтус з брокколі та спаржею</i> <i>Halibut with broccoli and asparagus</i>	230gr	148.00
<i>(new) Лосось з болгарським перцем, зеленим горошком та ароматом фенхеля</i> <i>Salmon with pepper, green peas and fennel</i>	180gr	114.00
<i>Сібас з солодкою цибулею, рожевими томатами та картопляним пюре</i> <i>Sea bass with sweet onion, pink tomatoes and mashed potato</i>	250gr	104.00



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

Філе-Шато / Filet Chateau.....270.00

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 steak230.00

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

Нью-Йорк» стейк / New York steak230.00

США / Австралія. 120 днів зернового відкорму
Яловичий стейк із поясничної частини
Рекомендована ступінь прожарки - medium rare

US / AU 120 days of corn-feeding ,Top loin steak
Recommended preparation – medium rare

Філе-міньон / Filet mignon.....270.00

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 fillet is used –
The most lean and tender meat

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°)