

*Ми запрошуємо Вас у світ фєсрїї смакових вїдтїнкїв,
даруючи новї неповторнї емоцїї, з домашнїм
теплом і вїд щїрого серця, використовуючи пїч Хоспер
і новї кулїнарнї технологїї - для Вас і тїльки для Вас.*


Команда ресторану Панорама




страви з екологїчно чистих продуктїв ,з домашнїх господарств

**Попередьте нас будь ласка,якщо у Вас є алергїя на будь-якї 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	120gr	55.00
- з тартаром з авокадо та щучою ікрою with avocado tartare and pike caviar	120gr	120.00
- з лососем та сиром філадельфія with salmon and Philadelphia cheese	120gr	125.00
- з копченим лососем та гарбузом with smoked salmon and pumpkin	120gr	125.00
Карпачо з свіжої телятини Raw beef carpaccio	120gr	180.00
Сальса з авокадо з креветками та соусом Песто Salsa Avocado with Shrimp and Pesto Sauce	200gr	270.00
 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
Гуакамоле з копченим лососем Guacamole with smoked salmon	150gr	165.00

САЛАТИ \ SALADS

Салат з сочевиці, авокадо та яйця з овочами Lentil Salad avocado and vegetables with eggs	250gr	110.00
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
 (new) Салат з груші та прошуто з соусом Горгондзола Pear and prosciutto salad with Gorgonzola sauce	200gr	110.00
(new) Салат з глазурованого гарбуза та козячого сиру під цитрусовим соусом Glazed pumpkin salad and goat cheese under citrus sauce	200gr	125.00
Салатний мікс з креветками темпура та спаржею під місо соусом Salad mix with shrimp tempura and asparagus with Miso sauce	220gr	260.00
(new) Салат з маринованого тунця зі спаржею під медово цитрусовим соусом Marinated Tuna Salad with Asparagus with Honey Citrus Sauce	250gr	240,00
Салат з маринованого ростбіфа з бальзамічним соусом Marinated roast beef Salad with balsamic sauce	170gr	210.00
Салат «Грецький» Greek Salad	250g	175.00

Безалкогольні напої Soft Drinks

Фреші \ Fresh Juices 250ml

Апельсиновий Orange	90
Ананасовий Pineapple	180
Грейпфрутовий Grapefruit	100
Лимонний Lemon	95
Яблучний Apple	70
Морквяний Carrot	45
Селеровий Celery	100

Вода \ Mineral water

Боржомі (шкля) 500мл Borjomi	65
Моршинська слабогаз / без газу 500мл Morshinska sparkling/still(Premium)	40
Бодуа з газом 750мл Badoit	170
Солан де Кабрас без газу у 500 мл Solan de Cabras still 0,5	140
Солан де Кабрас без газу у 1 л. Solan de Cabras still 1 l.	190
Кока-кола, Спрайт, Тонік 250мл Coca-cola, Sprite, Tonic	30
Соки \ Juices 250ml в асортименті	25
Juices in assortment	

Чай \ Tea

Чай в асортименті Tea in assortment	55
---	----

Чай зі свіжих ягід \ Tea with fresh berries

Смородиновий Black currant	60
З журавлиною та м'ятою Cranberry-mint	60
Яблучний з корицею та апельсином Apple-Cinnamon-Orange	60

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	30
Смородиновий Black currant	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 homemade pickles: tomatoes, cucumbers, sauerkraut, garlic, hot pepper</i>	300gr	80.00
Справжній борщ зі сметаною <i>Ukrainian borsch (red beetroot soup) with sour cream</i>	300gr	120.00
з лісовими грибами \ with mushrooms.; з телятиною \ with veal;		
Баноси 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 VARENYKY (served with white mushroom sauce, bacon and onion)		
з м'ясом \ with meat(veal and pork)	220gr	150.00
з капустою та грибами \ cabbage and mushrooms	220gr	140.00
з картоплею та грибами \ with potatoes and mushrooms	220gr	140.00
з картоплею with potatoes	220gr	120.00
з вишнею \ with cherries <i>(подаються з сметною та полуничним соусом/served with sour cream and strawberry sauce)</i>	220gr	140.00

ДЕСЕРТИ

DESSERTS

Плато вишуканих сирів <i>Cheese plate</i>	300gr	320.00
Сорбет власного приготування <i>Sorbet</i>	80 gr	55.00
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
(new) Гарбузове крем-брюле з ягідним кулі <i>Pumpkin creme brulee with berry coulis</i>	180gr	125.00
(new) Морозиво Гіннес з горіхами <i>Guinness ice cream with nuts</i>	100gr	75.00

СУПИ \ SOUPS

Курячий бульйон з домашньою локшиною <i>Chicken soup with homemade noodles</i>	250gr	90.00
Рибний суп з лосося, дорадо та сібаса з шафраном та спаржею <i>Fish soup with salmon dorado and sea bass with saffron and asparagus</i>	250gr	170.00
Крем суп з лісових грибів <i>Mushroom cream Soup</i>	250gr	125.00
(new) Суп з раків зі спаржею та томатами черрі <i>Crawfish soup with asparagus and cherry tomatoes</i>	250 gr	160.00
(new) Гарбузовий суп з кокосовим молоком <i>Pumpkin soup with coconut milk</i>	250 gr	90.00

ПАСТА ТА РІЗОТТО

PASTA & RISOTTO

*Паста (Спагетті, Тальятеллі,) на ваш вибір:
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 <i>(теляча вирізка, сир Чеддер цибуля, огірок, помідор, соус, подається з овочами гриль)</i>	400 gr	195.00
Рост Біф Бургер <i>(veal tenderloin, Cheddar cheese, onion, cucumber, tomato, sauce, served with grilled vegetables)</i>		
Бургер «Фермерський» <i>(котлета з телячої вирізки, сир Чеддер, смажене яйце, бекон, помідор, огірок, соус, подається з картоплею з розмарином)</i>	450 gr	195.00
Фермерський Бургер <i>(veal tenderloin burger, Cheddar cheese, fried egg, bacon, tomato, cucumber, sauce, served with Roasted Rosemary Potatoes)</i>		
Класичний Бургер <i>(котлета з телячої вирізки, цибуля, сир Чеддер, соус, помідор, огірок, подається з запеченою картоплею з сиром Рікотта)</i>	400gr	175.00
Класичний Бургер <i>(veal tenderloin, onion, Cheddar cheese, tomato, cucumber, sauce, served with baked potato with Ricotta)</i>		



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

350gr 440,00

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ MEAT AND POULTRY

<i>(new) Куряча грудка в лимонному маринаді з шпинатним соусом</i> <i>Chicken breast in lemon marinade with spinach sauce</i>	300gr	240,00
<i>(new) Кролик барбекю з соусом з естрагону та глазуrowаними овочами</i> <i>Barbecue Rabbit with tarragon sauce and glazed vegetables</i>	300gr	270,00
<i>Качина грудка з грибним ризотто та соусом Кальвадос</i> <i>Duck breast with mushroom risotto and Calvados sauce</i>	300gr	355,00
<i>Телятина з трюфельним сиром Молітерно та соусом шалот</i> <i>Roasted veal with truffle cheese Moliterno and sauce Shallot sauce</i>	280gr	315,00
<i>Стейк з ягня Стріплойн в спеціях, з глазуrowаним буряком та пюре з пастернака</i> <i>Lamb Strip Loin steak with glazed beets and Parsley puree</i>	300gr	290,00
<i>(new) Молода телятина з картоплею, грибами та з перцевим соусом</i> <i>Veal with potatoes, mushrooms and pepper sauce</i>	300gr	270,00

РИБА\ FISH

<i>(new) Стейк з маринованого тунця з соусом зелений карі</i> <i>подається з пюре з зеленого горошку, спаржею та броколі</i> <i>Marinated Tuna Steak with green Curry sauce, served with green pea puree, asparagus and broccoli</i>	250gr	350,00
<i>Лосось з Флорентійським соусом та картопляним пюре</i> <i>Salmon with Florentine sauce and mashed potatoes</i>	300gr	320,00
<i>Філе морського окуня, подається з картопляним пюре з чорнилами каракатиці і соусом з естрагону</i> <i>Sea bass fillet, served with mashed potatoes with cuttlefish ink and tarragon sauce</i>	280gr	280,00
<i>(new) Лосось запечений в Хоспері з гарбузовим ризотто та соусом з кокосового молока</i> <i>Salmon baked in Jospers with pumpkin risotto and coconut milk sauce</i>	280gr	320,00
<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	300,00



СТРАВИ ПРИГОТОВАНІ В ІСПАНСЬКІЙ ПЕЧІ на дровах ХОСПЕР FROM SPANISH WOOD OVEN 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.....480.00 <i>США / Австралія. 120 днів зернового відкорму</i> <i>Центральна частина вирізки з яловичини- найніжніше і найнісніше м'ясо</i> <i>Рекомендована ступінь прожарки - medium rare</i> <i>US /AU 120 days of corn-feeding ,Central part of beef fillett is used –</i> <i>The most lean and tender meat-</i> <i>Recommended degree of cooking - medium rare</i>
Філе-Шато / Filet Chateau.....460.00 <i>США / Австралія. 120 днів зернового відкорму</i> <i>Оригінальний стейк із головної частини вирізки</i> <i>Рекомендована ступінь прожарки - medium rare</i> <i>US/AU 120 days of corn feeding ,Original steak from the main part of the beef fillet</i> <i>Recommended degree of cooking - medium rare</i>
Рібай» стейк / Rib-eye steak410.00 <i>США / Австралія. 120 днів зернового відкорму</i> <i>Стейк із реберної частини, особливо соковитий і ароматний</i> <i>Рекомендована ступінь прожарки - medium</i> <i>US / AU 120 days of corn-feeding ,Beef-steak from the rib section, especially juicy and flavourful</i> <i>Recommended degree of cooking – medium</i>
Каре Новозеландського ягня трав'яного відкорму.....290.00 <i>Рекомендуємо також на гарнір овочі «Провансаль» з Горгондозолою ...75.00</i> <i>Carre of New Zealand grass-fed lamb</i> <i>We also recommend vegetables "Provansal" with Gorgonzola...75.00</i>
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°)