

Меню


 SCHLOSS-HOTEL
 ЯНТАРНЫЙ
Закуски / Starters

Вяленое мясо, бастурма и салями с вялеными помидорами и каперсами

Dried meat, basturma and salami with sun-dried tomatoes and capers

Вителло Тоннато: нежнейшие ломтики телячьей вырезки под крем-соусом из тунца

Vitello Tonnato: Tender slices of veal tenderloin with tuna cream sauce

Карпаччо из оленины с дюкселем и трюфельным маслом

Venison carpaccio with duxelle and truffle oil

Гравлакс из лосося под крем-фрешем с икрой и тостами

Salmon gravlax with crem fraiche with caviar and toast

Черная икра с горячим белым хлебом

Caviar with hot white bread

Изысканный выбор деликатесных сыров с медом, орехами и джемом

Exquisite selection of gourmet cheeses with honey, nuts and jam

Классический тартар из тунца с сушеными каперсами, перепелиным яйцом, красным луком,

соусом Даси

Classic tuna tartare with dried capers quail egg, red onion, Dashi sauce

Тартар из филе говядины с перепелиным яйцом, коньяком, дижонской горчицей, каперсами,

ворчестером, под медово-горчичным соусом

Tartare of beef fillet with quail cognac, Dijon mustard, capers, Vorchester, in honey-mustard sauce

Салаты / Salads

Салат овощной с запеченным сыром Фета под луковым соусом и соусом песто

Vegetable salad with baked feta cheese onion sauce and pesto sauce

Салат с очищенными королевскими креветками, рукколой, авокадо, желе из облепихи под

устрично-лаймовым соусом

Salad with peeled king prawns, arugula, avocado, sea buckthorn jelly with oyster-lime sauce

Тёплый салат с хрустящими баклажанами, запечённой свеклой, сливочным сыром и орешками

кешью под имбирно-лаймовым соусом

Warm salad with crispy eggplant, baked beetroot, cream cheese and cashew nuts with ginger-lime sauce

Салат с копчёной уткой, микс-салатом, спаржей и початками кукурузы под медово-горчичным

Salad with smoked duck, salad mix, asparagus and corn cobs in honey-mustard sauce

Салат "Оливье" по-королевски с Гравлаксом из лосося

Sturgeon "Olivier" salad with quail egg and red caviar

Супы / Soups

Крем-суп из сельдерея с миндалем и жареным куриным филе

Cream-soup of celery, with almonds and fried chicken fillet

Буйабес: лосось, мидии, креветка, кальмар

Bouillabaisse: salmon, mussels, shrimp, squid

Борщ с телятиной, чесночными пампушками, брусникой, сметаной и салом

Veal borsch with garlic donuts, lingonberries, sour cream and bacon

Крем-суп из тыквы с лимонграссом

Pumpkin cream soup with lemongrass

Уха из трёх видов рыб с расстегаем: судак, палтус, лосось

Fish soup made of three types of fish with pie: pike perch, halibut, salmon

Холодник с щавелем и домашней сметаной

Cold beetroot soup with sorrel and sour cream

Грамм/Ккал	Цена
107/173	620,-
145/228	780,-
150/460	1470,-
190/340	970,-
50/235	14700,-
190/503	1140,-
160/284	870,-
159/207	790,-
200/301	520,-
130/311	840,-
220/320	780,-
220/492	960,-
230/486	880,-
250/377	640,-
250/306	840,-
300/356	580,-
250/354	520,-
250/182	780,-
250/202	470,-


 SCHLOSS-HOTEL
 ЯНТАРНЫЙ
Паста / Pasta

Тальятелле с морепродуктами: мидии, кальмар, креветка

Tagliatelle with seafood: mussels, squid, shrimp

Спагетти "Карбонара" с беконом

Spaghetti Carbonara with Bacon

Фетучини с белыми грибами и курицей

Fettuccine with porcini mushrooms and chicken

Горячие блюда / Main Courses

Ризотто с соусом Биск, креветками, каперсами и вялеными томатами

Risotto with Bisque sauce, shrimp, capers and dried tomatoes

Филе лосося со шпинатным ризотто, соусом Биск и апельсиновым конфитюром

Salmon fillet with spinach risotto, Velouté sauce and orange confiture

Жареный палтус в тыквенных семечках с фламбированной морковью и соусом Берблан

Fried halibut in pumpkin seeds with flambéed carrots and Berblanc sauce

Треска томлёная в грибном соусе Велюте с луком-порей на подушке из кус-куса

Cod with hazel and golden beans, Romesco sauce with almonds

Фуа-гра на тосте бриошь с карамелизированной грушей под соусом Порто

Foie gras with pear in caramel

Угорь запеченный под японским соусом

Smoked Eel

Филе судака с мясом мидии, подкопченным кремом из цветной капусты и чёрным рисом

Pike perch fillet with mussel meat, smoked cauliflower cream and black

Куриная грудка с зелёным салатом, авокадо и кедровым орехом

Chicken breast with green salad, avocado and pine nut

Утиная грудка с карамелизированной грушей и соусом на красном вине

Duck breast with caramelized pear and red wine sauce

Печень молодого теленка с яблочно-тыквенным штруделем под соусом Маршан де вин

Calf liver with apple and pumpkin strudel sauce Marchand de vin

Баранина конфи под соусом Демиглас с грибами и хумусом

Lamb with hummus

Филе-миньон из говяжьей вырезки с перечным соусом и спаржей

Beef fillet mignon with pepper sauce and asparagus

Гарниры / Side Dishes

Помидоры & огурцы с рукколой и оливковым маслом или сметаной

Tomatoes & cucumbers with arugula and olive oil or sour cream

Отварной картофель с зеленью и сливочным маслом

Boiled potatoes with herbs and butter

Овощи гриль с сыром Пармезан и соусом Песто

Grilled vegetables with Parmesan cheese and Pesto sauce

Картофельное пюре с мускатным орехом

Mashed potato with nutmeg

Грамм/Ккал	Цена
250/364	840,-
260/460	560,-
275/389	780,-
295/464	960,-
269/469	1250,-
260/430	1320,-
300/380	1150,-
200/582	1780,-
400/768	3400,-
290/308	1230,-
300/386	870,-
300/885	1340,-
270/559	890,-
300/643	1670,-
260/239	1540,-
130/27	320,-
150/107	260,-
150/40	350,-
150/308	290,-