

ROOM SERVICE MENU

МЕНЮ МІЖНАРОДНИХ БУРГЕРІВ

БУРГЕР ВІД ШЕФА

Відчуйте неймовірний смак фірмового бургера від шефа, який залишить Вам незабутнє враження від різноманітності смаків

Пшенична булочка з кунжутом, котлетою з ніжною телятиною, смаженим яйцем і трюфельною олією, листям салату, овочами, сиром Емменталь, приправлені фірмовим соусом Міротель з додаванням трюфельної олії

Вага, г	Ціна, грн
250 / 100 / 50	260

КЛАБ-СЕНДВІЧ МІРОТЕЛЬ

Фірмовий клуб-сендвіч Міротель з приготованим на грилі курячим філе, беконом, смаженим яйцем і листям молодого салату на підрум'янені англійських тостах

250 / 100 / 50	220
----------------	-----

Mirotel
RESORT & SPA

★★★★★

Всі ціни вказані в гривнях з ПДВ. Якщо у Вас є алергія на харчові продукти, будь ласка, повідомте, нам про це при замовленні.

ЗАКУСКИ

ЧЕРВОНА ІКРА ЛОСОСЯ

Ікра подається класичним способом з традиційними приправами: петрушкою, цибулею Шалот, сметаною, відвареними яйцями, тостами

Вага, г

50/150

Ціна, грн

600

ІКРА ЩУКИ

Ікра щуки з соусом Тартар, зеленню, маслом, тостами, лимоном, петрушкою, цибулею, сметаною та відвареним яйцем

100/30/20/30/10

950

КАРПАЧО З ВОСЬМИНОГА

Лаймова заправка з листям салату і сиром Пармезан

200/60

420

ТАРТАР З ТУНЦЯ

Класичний тартар з тунцем, відварним омаром, гострим авокадо, каперсами і з жовтком перепелиного яйця

250

360

ТАРТАР З ЛОСОСЯ

Тартар з норвезького лосося подається з ікрою та сиром Пармезан, гострим авокадо, каперсами та перепелиним яйцем

250

360

КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ

Класичний карпачо з телятини, з фенхелем та руколою, молодими цукіні, та дрессінгом з в'ялених томатів

250

240

АСОРТІ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИХ ЗАКУСОК

Асорті італійських ковбасок, Прошутто, підсмажені креветки, сир та овочі-гриль

350

420

ФУА ГРА

Качина печінка, сливовий чатні та дрессінг з моркови на французькому тості

200

420

Minotel

RESORT & SPA

★★★★★

Всі ціни вказані в гривнях з ПДВ. Якщо у Вас є алергія на харчові продукти, будь ласка, повідомте, нам про це при замовленні.

САЛАТИ

САЛАТ З КАЧКИ І БІЛИМИ ГРИБАМИ

Фермерська качка з маринованими білими грибами, листям салату, італійським Салямі та овочами з білим соусом Барбекю

Вага, г

220

Ціна, грн

280

САЛАТ З АВСТРАЛІЙСЬКИМИ МОРСЬКИМИ ГРЕБІНЦЯМИ

Глибоководні гребінці мариновані в травах і смажені на грилі з листям молодого салату, овочами та медово-гірчичним соусом

250

380

САЛАТ НІСУАЗ

Класичний салат Нісуаз з обсмаженим на грилі тунцем, спаржею, яйцем, міксом листя салату та медово-гірчичним соусом

250

360

САЛАТ ЦЕЗАР З КУРКОЮ

Листя салату Ромен з класичним соусом Цезар, сиром Пармезан та курячим філе підсмаженим на грилі

250

260

ТАЙСЬКИЙ САЛАТ З ЯЛОВИЧИНИ

Листя салату з овочами та злегка обсмажене філе телятини, мариноване в тайському соусі

250

260

ОРГАНІЧНЕ ЛИСТЯ САЛАТУ, РУКОЛА, РАПАНИ І ОВЕЧИЙ СИР

Хрусткий зелений салат з пікантною руколою і рапанами з овечим сиром та делікатесним соусом

245/70

260

Mirotel
RESORT & SPA

★★★★★

Всі ціни вказані в гривнях з ПДВ. Якщо у Вас є алергія на харчові продукти, будь ласка, повідомте, нам про це при замовленні.

СУПИ

БУЛЬЙОН З ЦЕСАРКИ З ПЕРЕПЕЛИНИМИ ЯЙЦЯМИ І ТАГЛІОТЕЛЛІ

Насичений запашний бульйон з італійською пастою твердих сортів і перепелиними яйцями

Вага, г

300

Ціна, грн

165

ТОСКАНСЬКИЙ СУП

Суп з білої квасолі з ароматною копченою качиною грудкою, свіжими овочами та зеленню

300

220

ФРАНЦУЗЬКИЙ ЦИБУЛЕВИЙ СУП З КРУТОНАМИ

Французький цибулевий суп з крутонами та запеченим сиром Грюйер

300

220

УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ BELLINI'S З ЯЛОВИЧИМ РЕБРОМ

ТОМАТНИЙ СУП З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ

Італійський томатний крем-суп з фенхелем та обсмаженими в травах тигровими креветками

300/100/30

175

300

220

КРЕМ-СУП З БІЛИХ ГРИБІВ

Класичний крем-суп з білих грибів з трюфельною олією

300

220

СУП З ОСЕТРИНИ І ТИГРОВОЮ КРЕВЕТКОЮ

Легкий суп з осетрини з легким ароматом шафрана із зеленою спаржею

350

360

Minotel

RESORT & SPA

★★★★★

Всі ціни вказані в гривнях з ПДВ. Якщо у Вас є алергія на харчові продукти, будь ласка, повідомте, нам про це при замовленні.

ОСНОВНІ СТРАВИ

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

ПАЛУС З ЧОРНИМ РІЗОТТО ТА ВОСЬМИНОГАМИ

Хрусткий палтус та ризотто з чорнилом каракатиці і молодими восьминогами

Вага, г Ціна, грн
200 / 120 / 50 480

ХРУСТКА СЬОМГА ЗІ ШПИНАТНИМ СОУСОМ І ГАРБУЗОВИМ ПЮРЕ

Засмажена сьомга з хрусткою скоринкою зі шпинатом заслуговує Вашої особливої уваги. Гарбузове пюре надає рибі легкості і ніжності. Незвичайний смак доповнює шпинат

180/120 420

ПІДСМАЖЕНИЙ СІБАС З КАШТАНОВИМ ПЮРЕ І СЕЛЕРОЮ

Сібас з хрусткою скоринкою, подається з пюре з каштанів та селери

140/ 100/50 360

СТЕЙК З ОСЕТРИНИ ТА РІЗОТТО З МАРИНОВАНИМИ ЧОРНИМИ ТРЮФЕЛЯМИ І АРТИШОКОМ

Ніжне філе осетрини з незвичайним смаком трюфельного ризотто і артишока

350 800

ЦІЛЕ ДОРАДО

Ціле Дорадо з лаймом з запеченим шпинатом з сиром Тедемуа

180/120/50/50 460

АРГЕНТИНСЬКІ РОЖЕВІ КРЕВЕТКИ

З томатами і фенхелем

250/120/50 420

Minotel

RESORT & SPA

★★★★★

Всі ціни вказані в гривнях з ПДВ. Якщо у Вас є алергія на харчові продукти, будь ласка, повідомте, нам про це при замовленні.

М'ЯСО І ПТИЦЯ

	Вага, г	Ціна, грн
АВСТРАЛІЙСЬКИЙ МАРМУРОВИЙ СТЕЙК РІБАЙ Австралійський мрамуровий стейк Рібай з запеченою Хазалбек картоплею та соусом Барбекю	300/100/50/50	2200
АМЕРИКАНСЬКИЙ МАРМУРОВИЙ СТЕЙК РІБАЙ Американський мрамуровий стейк Рібай з запеченою Хазалбек картоплею, часником та соусом Барбекю	300/100/100/50	2200
КРОЛИК ТУШКОВАНИЙ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ Запечений кролик з додаванням вина, білих грибів, бейбі квасолі і горошку у вершковому соусі	450	360
СВИННИЙ ТЕНДЕРЛОЙН СТЕЙК З ОЛИВКОВО-ГІРЧИЧНИМ ТАПЕНАДОМ ТА ГРИБНИМ РІЗОТТО Обсмажений свинний Тендерлойн стейк з оливково-гірчичним тапенадом і ризотто з білими грибами	180/200	245
ТЕНДЕРЛОІН З ФЕРМЕРСЬКОЇ ЯЛОВИЧНИНИ Тендерлоїн з яловичини з пюре із гарбуза	250/100/50	460
ЛЮЛЯ КЕБАБ Із фермерської баранини з печеним лавашем	250/100/50	420
КУРЯЧЕ ФІЛЕ З кремовим соусом з трюфелями і пюре із селери	250/100/50	260
ТЕЛЯТИНА ОБСМАЖЕНА З КУНЖУТОМ З ОВОЧАМИ В АЗИАТСЬКОМУ СТИЛІ Ця страва в азіатському стилі припаде Вам до смаку – молода телятина та соковиті овочі під солодко-гострим соусом	180/200	265

Mirotel
RESORT & SPA

★★★★★

Всі ціни вказані в гривнях з ПДВ. Якщо у Вас є алергія на харчові продукти, будь ласка, повідомте, нам про це при замовленні.

ПАСТА

ЕЛІТ КАРБОНАРА BELLINI'S З ЧОРНИМИ ТРЮФЕЛЯМИ

Класична Карбонара з яєчним жовтком, Прощутто, Пармезаном і трюфельної пастою

Вага, г Ціна, грн

300^a 240

ПАСТА З АСОРТИ МОРЕПРОДУКТІВ У ВЕРШКОВОМУ АБО ТОМАТНОМУ СОУСІ

Середземноморські морепродукти у вершковому або томатному соусі

300 360

ДЕСЕРТИ

СИРНА ТАРИЛКА ВІД ШЕФА З СУХОФРУКТАМИ ТА АСОРТИ ГОРІХІВ

Вага, г Ціна, грн

320 320

КАВОВО-ІМБИРНИЙ ТІРАМІСУ

150 180

ГРУША В ЧЕРВОМУ ВІНІ З КОЗЯЧИМ СИРОМ

250 180

ПРОФІТРОЛІ З ФІСТАШКОВИМ КРЕМОМ І ТЕПЛИМ ЛАЙМОВИМ СОУСОМ

150 140

КЛАСИЧНИЙ ТА ФІСТАШКОВИЙ КРЕМ-БРЮЛЕ

250 140

СИРНИКИ З КАЛИНОВИМ СОУСОМ

250 140

БЛЮДО ЗІ СВІЖИМИ СЕЗОННИМИ ФРУКТАМИ

250 140

ДОМАШНЄ МОРОЗИВО НА ВИБІР

180 120

ШЕФ BELLINI'S ФОНДАН З МАНГОВИМ СОУСОМ

220/50 220

НІЖНИЙ НАПОЛЕОН ІЗ ЖУРАВЛИНИМ СОУСОМ

220/50 160

Minotel

RESORT & SPA

★★★★★

Всі ціни вказані в гривнях з ПДВ. Якщо у Вас є алергія на харчові продукти, будь ласка, повідомте, нам про це при замовленні.