





















РЕСТОРАН «ИМПЕРИАЛ»
МЕНЮ À LA CARTE





Imperial Restaurant
À la Carte Menu

Закуски / Starters





Фермерские сыры с виноградом, медом и гриссини     1200 ₺
Farm cheeses with grapes, honey and grissini   



Местные фермерские сыры и итальянские деликатесы 3200 ₺
с крекерами, хлебом и приправами (ассортимент зависит от наличия)
Local farmed cheeses and Italian Charcuterie board with crackers, bread and condiments (selection subjected to change upon availability)    
  




Красная икра (50г), подаётся с оладьями и сметаной     2200 ₺
Red caviar (50g) served with oladiy and sour cream




Черная икра (30г/ 50г), подаётся с оладьями и сметаной   9500/ 15800 ₺
Black caviar (30g/ 50g) served with oladiy and sour cream  

Горячие закуски / Hot starters






















Жареный сыр Бри с кунжутом, виноградным конфитюром и малиновым соусом   850 ₺
 
Fried Brie cheese with sesame seeds, grape confiture, and raspberry sauce

Грибной жульен из шампиньонов, запечённый со сливочным сыром и трюфельным маслом 750 ₺
 
Baked mushroom Julienne with cream cheese and truffle oil

Креветки жареные с кокосом, фруктовой сальсой и цитрусовым соусом 950 ₺
Deep fried coconut shrimp with fruit salsa and citrus sauce   

Кокиль из краба с луковым фондю и подпалённой красной икрой 1700 ₺
Kamchatka crab cocotte with leek fondue and scorched red caviar   

Салаты / Salads

-  Салат из киноа и авокадо с томлёным сладким перцем 800 ₺
Quinoa and avocado salad with slowly cooked sweet pepper
- Салат «Суперфуд» с авокадо, морковью, киноа, зеленью, свёклой, изюмом, сушёной клюквой, фундуком, красным луком, семечками, зелёным яблоком, апельсином, заправкой из масла авокадо  1350 ₺
Superfood salad with avocado, carrot, quinoa, greens, beetroot, raisins, dried cranberries, hazelnut, seeds, red onion, green apple, orange, avocado oil
- Салат «Капрезе» с Моцареллой, томатами, соусом Песто, таджасскими оливками, базиликом    1300 ₺
Caprese salad with Mozzarella, tomatoes, pesto, tadjarski olives and fresh basil
- Греческий салат с томатами, огурцами, болгарским перцем, оливками, сыром Фета, орегано, оливковым маслом Extra Virgin  900 ₺
Greek salad with tomato, cucumber, bell pepper, olives, Feta cheese, oregano, Extra virgin olive oil
- Салат «Цезарь» с салатными листьями Ромейн, сыром Пармезан, с соусом Цезарь и гренками 1100/ 1400 ₺
С куриной грудкой / с креветками     
Caesar salad with Romaine lettuce, Caesar dressing, Parmesan, croutons
With chicken breast / with prawns
- Салат «Нисуаз» с красным тунцом, отварными перепелиными яйцами, томатами, анчоусами, оливками, эдамаме, листьями салата и горчиной заправкой      1550 ₺
Red Tuna Niçoise salad with seared red tuna, boiled quail eggs, tomatoes, anchovies, olives, edamame, mixed leaves, and mustard dressing
- Салат «Чатка» с мясом краба, икрой и копченой форелью 2500 ₺
«Chatka» salad, crab meat caviar and smoked trout    
- Пармская ветчина с дыней и салатом из зелёной спаржи, мини шпината, стручков горошка и ягодной заправкой 1450 ₺
Parma ham with melon and green asparagus, mini spinach & green peas salad, berries sauce
- «Столичный» салат с курицей, отварным яйцом, картофелем, морковью, зелёным горошком, солёными и свежими огурцами и майонезом 850 ₺
Stolichniy salad with chicken, boiled eggs, potato, carrot, peas, 
salted and fresh cucumber, and mayonnaise

Супы / Soups

Борщ на говяжьем бульоне со сметаной и мини брускеттой из бородинского хлеба с салом    650 ₺

Borsch with beetroot and beef broth, Borodinskiy bread and "Salo", sour cream

Тыквенный крем-суп с тыквенными семечками и сыром Рикотта  650 ₺



Pumpkin cream soup with pumpkin seeds and Ricotta

Классический грибной суп со сметаной      450 ₺

Classic Russian mushroom soup with sour cream

Суп-гуляш с говядиной  750 ₺

Soup-goulash with beef

 **Овощной суп с кокосовым молоком, бобами эдамаме, шпинатом, цуккини и специями**  750 ₺

Coconut green soup with green edamame, spinach, zucchini, coconut milk, spices

Брускетты и сэндвичи / *Bruschetta & Sandwiches*

Все сэндвичи подаются с картофелем фри, горчицей и кетчупом
All sandwiches are served with French fries, mustard and ketchup

Брускетта с форелью, томатами, рукколой и сливочным кремом 950 ₺

Bruschetta with cured trout, tomatoes, arugula and cream cheese



Брускетта с авокадо, сыром моцарелла и печёным перцем 750 ₺

Bruschetta with avocado, mozzarella and pepper confit



Клубный сэндвич с куриной грудкой, яйцом, беконом, томатом, салатом Ромейн, майонезом, картофелем фри 1250 ₺

Club sandwich with chicken breast, egg, bacon, tomato, Romaine lettuce, mayonnaise, French fries



Бургер с говядиной, салатом Ромейн, томатом, красным луком, корнишоном, картофелем фри 1750 ₺

Beef burger with Romaine lettuce, tomato, red onion, gherkin, French fries







Дополнения на Ваш выбор: 180 ₺
сыр, бекон, халапеньо, свежий чили

Extras of your choice: cheese, bacon, jalapeño, chilli

Паста / Pasta

*На Ваш выбор: спагетти, пенне или паста без глютена

To your choice: spaghetti, penne or gluten free pasta

Карбонара с сыром Пармезан, беконом, сливками, белым вином, тимьяном*     1100 ₺





Carbonara with Parmesan, bacon, cream, white wine, thyme

Болоньезе с фаршем из говядины и томатным соусом*     1100 ₺

Bolognese with ground beef and tomato sauce

 **Неаполитано с томатным соусом, базиликом, чили***     950 ₺

Napolitana with tomato, chili, basil

Камчатский краб с креветками, чили и базиликом*     2500 ₺

Kamchatka crab and prawns with chili and fresh basil













Тальятелле с форелью, соусом белое вино и укропом    1250 ₺

Tagliatelle with trout, white wine sauce and dill

Паста 4 сыра (белое вино, сливки, пармезан, блючиз, эмменталь чеддер/камамбер, черный перец)*   1250 ₺

Pasta 4 cheeses white wine, cream, parmesan, blue cheese, camembert, emmental, ground pepper

Основные блюда / *Main courses*

- Бефстроганов с картофельным пюре и солеными огурцами**   1800 ₺
Beef stroganoff with mashed potato and pickles
- Конфи из утки с тушёной красной капустой, пюре из батата и соусом из красного вина**  1250 ₺
Duck confit with braised red cabbage, sweet potato puree, and red wine sauce
-  **Овощной кебаб с цуккини, морковью, болгарским перцем, баклажаном, салатом с кускусом и соусом Песто**   1250 ₺
Roast vegetable kebab with Zucchini, carrot, Bell pepper, eggplant, couscous tomato salad and pesto dressing
- Жареное филе морского окуня со шпинатом и картофельным пюре** 1950 ₺
Fried sea bass fillet with spinach and mashed potatoes  
- Цыпленок тапака с овощами гриль и соусом сацебели** 1650 ₺
Chicken tapaka with grilled vegetables and satsebeli sauce
- Пельмени с говядиной подаются грибным бульоном и сметаной** 1000 ₺ 

*Блюда, приготовленные на гриле или на пару /
Grilled or steamed dishes*

Филе лосося 160гр*  1950 ₺

Salmon fillet 160g*

Филе форели 160гр*  1700 ₺

Trout fillet 160g*

Филе трески 160гр*  1300 ₺

Cod fish fillet 160g*

Куриная грудка 180гр* 1200 ₺

Roast chicken breast 180g*

Филе мраморной говядины 180гр* 3200 ₺

Beef tenderloin 180g*

Стейк Рибай из мраморной говядины 100гр * 2600 ₺









Ribeye steak price per 100g*

Люля кебаб из баранины 200гр* 1300 ₺

Lamb Lula kebab 200g*

* вес продукта до приготовления




Гарнир на выбор 350 ₺

 Листья салата с медово-лимонной заправкой,  картофель фри, картофельное пюре,  запечённый молодой картофель с зеленью,  паровой рис,  кускус,  овощи – гриль (цуккини, баклажаны, сладкий перец),  паровые овощи (брокколи, цветная капуста, морковь, стручковый горошек),  жареные грибы




Your choice of garnish

 Mixed lettuce with honey-lime dressing,  French fries, potato purée,  roasted baby potato,  steamed rice,  couscous,  grilled vegetables (zucchini, eggplant, bell pepper),  steamed mixed vegetables (broccoli, cauliflower, carrot, green peas),  fried mushrooms



















Соус на выбор 200 ₺

Соус из белого вина,  вердж из томатов и каперсов, грибной соус, соус из красного вина, перечный соус,  сацебели,  аджика.

Your choice of sauces















White wine sauce,  tomato & capers vierge, mushroom sauce, red wine sauce, peppercorn sauce,  satsebeli,  adjika.

Десерты / Desserts

- Чизкейк Нью-Йорк с апельсиново-карамельным соусом**     550 ₺
New York cheesecake with caramel and orange sauce
- Тирамису**     600 ₺
Tiramisu
- Крем-брюле с малиной**   550 ₺
Vanilla and raspberry crème brulee
- Анна Павлова с шоколадным муссом и малиной**   600 ₺
Anna Pavlova with chocolate mousse and raspberries
- Шоколадно-апельсиновый фондан с ванильным мороженым** 600 ₺
Chocolate orange fondant with vanilla ice cream  
- Шарик мороженого. Ассортимент, пожалуйста, уточните при заказе** 350 ₺
Ice cream scoop. Please ask your waiter for available flavors    

Пищевые аллергены

Food allergens

- | | |
|--|--|
|  Глютен
Gluten |  Ракообразные
Crustaceans |
|  Сельдерей
Celery |  Яйца
Eggs |
|  Орехи
Tree nuts |  Моллюски
Mollusks |
|  Рыба
Fish |  Молоко
Milk |
|  Соя
Soy |  Горчица
Mustard |
|  Кунжут
Sesame |  Сульфаты
Sulfites |
|  Арахис
Peanuts |  Люпин
Lupin |

**ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ
НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ,
ПОЖАЛУЙСТА,
ПРЕДУПРЕДИТЕ ОФИЦИАНТА**

**IF YOU HAVE ALLERGY
TO ANY PRODUCT,
PLEASE KINDLY INFORM THE
WAITER**