

МЕНЮ WELLNESS

WELLNESS MENU



+380 (044) 393 33 57
м. Ірпінь, вул. Варшавська 116,
info@admiralclub.com.ua
www.admiralclub.com.ua

 **Grand Admiral**
Resort & SPA

САЛАТИ / SALADS

Вихід, г Ціна, грн.
Serving, g Price, UAH

Салат зі слабосолоним лососем, морським гребінцем, ростями з нуту, томатами чері та ікрою кети / Salad with light-salted salmon, sea scallops, chickpea sprouts, cherry tomatoes and keta salmon caviar	250	355
Салат з цесаркою, печеним солодким перцем, томатами чері, перепелиним яйцем пашот та пармезаном / Salad with guinea fowl, baked sweet pepper, cherry tomatoes, poached quail egg and Parmesan	280	225
Салат грецький / Greek salad	250	135

БРУСКЕТИ / BRUSCHETTAS

Брускетта з слабосоленим лососем, томатами та моцарелою / Bruschetta with light salted salmon, tomatoes and Mozzarella	130	155
Брускетта з прошуто, в'яленими томатами та крем-сиром / Bruschettas with prosciutto, air-dried tomatoes and cream cheese	130	140
Брускетта з томатами та моцарелою / Bruschettas with tomatoes and mozzarella	130	105
Брускетта з оселедцем, томатами та червоною цибулею / Bruschettas with herring, tomatoes and red onions	130	85

СИРНА ДОШКА / CHEESE PLATTER

(подається з трюфельним медом і волоським горіхом) /
(served with truffle honey and walnut):

Пармезан / Parmesan	50/20	155
Камбозола / Cambozola	50/20	135
Камамбер / Camembert	50/20	135
Бергадер / Bergader	50/20	110

СУПИ / SOUPS

Томатний суп з морепродуктами і хондаші / Tomato soup with seafood and hondashi	300	255
Бульйон з цесарки з булгуром і овочами / Guinea fowl broth with bulgur and vegetables	300	85

Цей буклет є рекламною продукцією. По необхідності, оригінал меню вам надасть адміністратор ресторану. Винагорода офіціантові вітається, але залишається на ваш розсуд. Будь ласка, прийміть до уваги, що до суми вашого рахунку будуть додані 5% за клубне обслуговування.

This booklet is a promotional product. If necessary, ask the restaurant's administrator for the original menu. All prices are given in UAH inclusive of VAT. You are welcome to tip your waiter, but this is at your discretion.

ПАСТА / PASTA

Вихід, г Ціна, грн.
Serving, g Price, UAH

Равіолі з маскарпоне, білими грибами та вершковим соусом зі шпинату з пармезаном / Ravioli with Mascarpone, white mushrooms, creamy spinach and Parmesan sauce	300	205
Карбонара букатіні / Carbonara bucatini	300	180

СТРАВИ З РИБИ / FISH COURSE

(риба готується в хоспері) / (fish cooked in josper)

Запечений лосось з фісташковою скоринкою та цедрою лайму із пюре з картоплі і зеленого горошку з аспарагусом / Baked salmon with pistachio crust and lime zest with potato and green peas mash with asparagus	120/120	425
Філе судака смажене з пармезаном і зеленню з пюре із цибулі порей і печеним маринованим солодким перцем / Pike-perch fillet fried with Parmesan and greens with mashed leek and baked pickled sweet pepper	110/140	235

СТРАВИ З М'ЯСА / MEAT COURSE

(м'ясо готується в хоспері) / (meat cooked in josper)

Телятина на кістці з вершковою полентою, бейбі морквою і винним соусом з трюфелем / Veal on bone with creamy polenta, baby carrot and wine sauce with truffle	220/160	365
Качина грудинка з цвітною капустою, грибами шіітаке, спаржею і соусом хойсин / Duck breast with cauliflower, shiitake mushrooms, asparagus and Hoisin sauce	250	290

ГАРНИРИ / SIDE DISHES

Овочі гриль, печені в хоспері, на Ваш вибір:
Grilled vegetables cooked in josper

Перець болгарський / Sweet pepper	100	80
Цукіні / Zucchini	100	55
Помідор / Tomato	100	55
Баклажан, цибуля кримська, печериці, кукурудза / Eggplant, Crimean onions, champignons, corn	100	45

ХЛІБНИЙ КОШИК / BREAD BASKET

(рекомендуємо на 1 персону / recommended for 1 person):

Темна булочка з насінням соняшника та міні-багет з насінням льону / Brown bun with sunflower seeds and mini-baguette with flax seeds	50/50	30
--	-------	----