



AKYAN

РЕСТОРАН

МЕНЮ

Уважаемый гость!

Вы можете заказать доставку еды и напитков в номер круглосуточно.
В счет Вашего заказа включается 10% от суммы чека за обслуживание в номере.
Заказы принимаются по телефону 104 (внутренний номер) или +7(812)426 40 04.
Так же для заказа вы можете воспользоваться интерактивным телевидением.

Если у Вас имеется аллергия на определенные продукты,
просим Вас сообщить нам об этом перед тем, как Вы сделаете заказ.

Daer Guest!

In room dining available 24 hours,
please note that 10% servise charge will be included into a bill.
To make an oerder, please call 104 from Your room, or +7(812)426 40 04.
You can also use interactive television in the room.

If You have allergic to certain products,
please inform us, while making an order.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕТ ЧИКЕТТИ

CICCHETTI SET

С креветкой и мандарином;
С томатом и браун майонезом;
С ростбифом и кинзой;
С лососем и цуккини;
С печеным перцем и бальзамиком.

420.-



СЫРЫ

ASSORTED CHEESE

Пармезан, Маасдам, Камамбер,
Дорблю. Подается с орехами Кешью
и цветочным медом.

640.-



ОЛИВКИ

OLIVES

Сицилийские Ночеллара,
греческие Каламата.

490.-

**ГРАВЛАКС ИЗ ЛОСОСЯ
СО СВЕКОЛЬНОЙ ПУДРОЙ**
SALMON GRAVLAX UNDER BEETROOT POWDER

Малосольный лосось. Подается с
долькой лимона и "Землей из оливок".

580.-



**СОЛЕНЬЯ
ASSORTED PICKLES**

Маринованная капуста и помидоры черри,
малосольные огурцы.

490.-



**ТАР-ТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
BEEF TARTAR**

Мраморная говядина, маринованный огурец, каперсы,
лук в свекольном маринаде, соус Шрирача. Подается с желтком
обжаренным во фритюре, нитями чили и "бальзамической икрой".

570.-

AKYAN
РЕСТОРАН



МЯСНОЕ АССОРТИ*
ASSORTED MEAT

Куриный террин с орехом

Макадамия, ростбиф из мраморной
говядины, бастурма, подкопченный телячий
язык с оливковым маслом и тимьяном. Подается с маринованным луком.

590.-

* по запросу каждый деликатес можно заказать отдельно

СВЕЖИЕ ОВОЩИ
ASSORTED VEGETABLES

Огурец, бакинский томат, болгарский
перец, редис, свежая зелень.
Подается с соусом Тофу.

390.-



**ЗАКУСКА ИЗ ПЕЧЕНИ
АТЛАНТИЧЕСКОЙ ТРЕСКИ**
APPETIZER OF ATLANTIC COD LIVER

Консервированная печень трески,
перепелиное яйцо, ялтинский лук,
огурец. В заправке майонез,
"томатная вода" и "зеленое масло".

590.-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ЧЕРНОМОРСКАЯ БАРАБУЛЬКА
BLACK SEA RED MULLET

Черноморская барабуля, мука, соль, перец. Подается с соусом Тартар.

490.-

ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ
HASH BROWNS WITH SOUR CREAM

Картофель, яйцо, соль, чеснок.
Подаются с жирной сметаной.

420.-



БИТОЧКИ ИЗ ШПИНАТА И БАЗИЛИКА
SPINACH BALLS WITH BASIL

Шпинат, базилик, чеснок, пшеничная
мука, яйцо, сыр Пармезан.
Подаются с соусом Тофу.

420.-



ШРИМПС ЭНД ЧИПС
SHRIMPS AND CHIPS

Тигровые креветки темпурा и картофельные
чипсы. Подается с миксом соусов Сладкий
чили и Устричный.

650.-

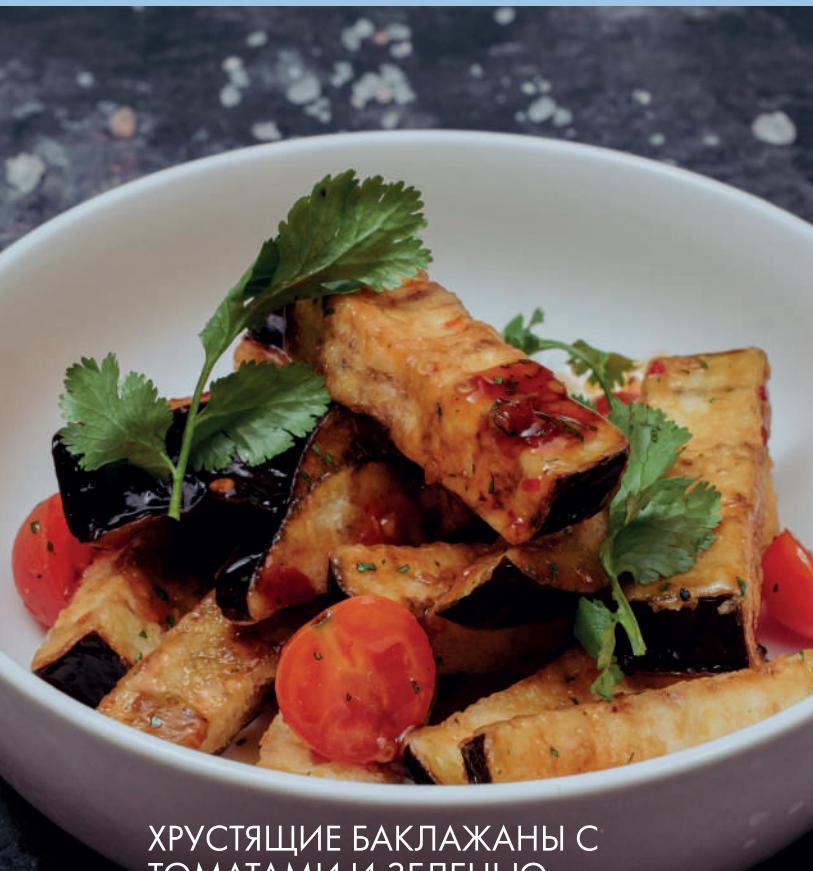
AKYAN
РЕСТОРАН



ТЫКВЕННЫЕ РОСТИ С СЫРОМ
PUMPKIN PANCAKES WITH CHEESE

Тыква, мука, яйцо, сыр Маасдам,
кориандр. Подается с чесночным соусом.

420.-



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С
ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ
FRIED EGGPLANT WITH TOMATO AND GREENS

Баклажан, томаты черри, кинза.
В заправке устричный соус и соус
Сладкий чили.

480.-



ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ
ZUCCHINI PANCAKES

Цукини, мука, яйцо, чеснок.
Подается с соусом Пармезан.

420.-

САЛАТЫ



С РОСТБИФОМ
SALAD WITH ROAST BEEF

Ростбиф, яйцо пашот, маринованный
огурец, жареный картофель, печеная морковь,
салат Кейл. Заправка - французский луковый соус.

650.-



ГРЕЧЕСКИЙ
GREEK SALAD

Помидор, болгарский перец, огурец, битые
оливки, брынза. Заправка - оливковое
масло, сок лимона, цедра лимона.

550.-



ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛЫ С
КОЗЬИМ СЫРОМ И КЕШЬЮ
BAKED BEET WITH GOAT CHEESE

Крем-сыр из козьего молока, печеная свекла,
салат Корн, жаренный Кешью. Заправлен
цветочным медом, бальзамическим уксусом
и оливковым маслом.

550.-

AKYAN AKYAN SALAD

Тунец татки,
болгарский перец,
огурец, авокадо,
томаты конкасе.
В заправке апельсиновый
сок, оливковое масло и
устричный соус. Подается с
жареной фунчозой.

790.-



С КРЕВЕТКАМИ И МЯКОТЬЮ АПЕЛЬСИНА SALAD WITH SHRIMPS AND ORANGE PULP

Креветки, руккола, свежие томаты, мякоть
апельсина, кедровый орех, салат Ромейн,
сыр Пармезан. Заправлен оливковым
маслом и бальзамическим уксусом.

650.-



ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ OLIVIER SALAD WITH BEAF

Ростбиф, картофель,
морковь, зеленый горошек,
свежий и маринованный
огурец. В заправке горчица,
соус Песто, майонез. Подается с перепелиным
яйцом, красной икрой и микрозеленью гороха.

610.-



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ / ЛОСОСЕМ / КУРИЦЕЙ CAESAR WITH SHRIMPS / SALMON / CHICKEN

Креветки / филе лосося /
куриное филе, салат
Ромейн, Пармезан,
черри, пшеничные
сухарики. Подается
с каперсом и
соусом
Цезарь.

700.- /

650.- /

590.-



СУПЫ



КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ
PUMPKIN CREAM SOUP

Тыква, лук, морковь, сливки, куриный бульон и масло грецкого ореха. Подается с ломтиком Чиабатты.

390.-



ЧАУДЭР
CHOWDER

Куриный бульон, Вонголе, креветки, бекон, сельдерей, шпинат, морковь, лук порей, томатная паста, сок лимона. Подается с соусом Пармезан.

550.-



БОРЩ С ЧЕСНОЧНОЙ ПАМПУШКОЙ
BORSHCH WITH GARLIC BREAD

Свекла, капуста, картофель, лук, морковь, чеснок, говядина. Подается с жирной сметаной, рубленной зеленью и чесночной пампушкой.

450.-



СОЛЯНКА МЯСНАЯ
MEAT SOLYANKA

Говядина, копченые свиные ребра, телячий язык, ветчина, маринованный огурец, томатная паста, лук, лимон, маслины, каперсы.
Подается с жирной сметаной.

550.-



КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ
BROCCOLI CREAM SOUP

Брокколи и листья шпината. Декорируется сливками и "зеленым маслом". Подается с сухариками из пшеничного хлеба.

390.-



ЛУКОВЫЙ СУП
ONION SOUP

Куриный бульон, репчатый лук, соус Демигляс, белое вино, бренди, тимьян, сахар. Подается с пшеничным тостом и расплавленным сыром Маасдам.

350.-

ПАСТА



ГОРЯЧЕЕ



ТЕЛЯЧИЙ ЩЕКИ С
КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
VEAL CHEEKS WITH MASHED POTATOES

Томленые телячий щеки, картофельное пюре, Перечный соус. Подается с жемчужным луком.

850.-



ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ
BEEF WITH BAKED PUMPKIN

Говяжья вырезка су-вид с печеною тыквой с вишневым соусом.

1050.-



СВИНЫЕ РЕБРА
PORK RIBS

Свиные ребра, картофель Айдахо, маринованная капуста.

630.-



ЦЫПЛЕНOK TABAKA
TABAKA CHICKEN

Цыпленок, растительное масло, чеснок, паприка. Подается с соусом Ткемали.

630.-

**УТИНАЯ ГРУДКА С
ТЫКВЕННЫМ КУЛИ**
DUCK BREAST WITH PUMPKIN PUREE

Утиная грудка, тыквенное пюре
с апельсином и цветочным
медом, соус Арабика.

650.-



**СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С
ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ**
PORK WITH TRUFFLE SAUCE

Свиная вырезка, беби-картофель, печенный
перец, грибная трава, Трюфельный соус.

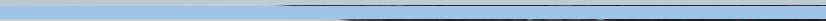
630.-



**КАРЕ ЯГНЁНКА
С ОВОЩНЫМ СОТЕ**
RACK OF LAMB WITH VEGETABLE SAUTÉ

Рёбра ягненка с соте из кабачка и шампиньонов.

1050.-



**БЕФСТРОГАНОВ ИЗ
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**
BEEF STROGANOFF FROM MARBLED BEEF

Мраморная говядина, сливки, лук, портвейн
Масандра, томатная паста. Подается с картофельным пюре.

850.-



ФИЛЕ ЛОСОСЯ В ЯБЛОЧНОЙ ГЛАЗУРИ
SALMON FILLET WITH APPLE GLAZE

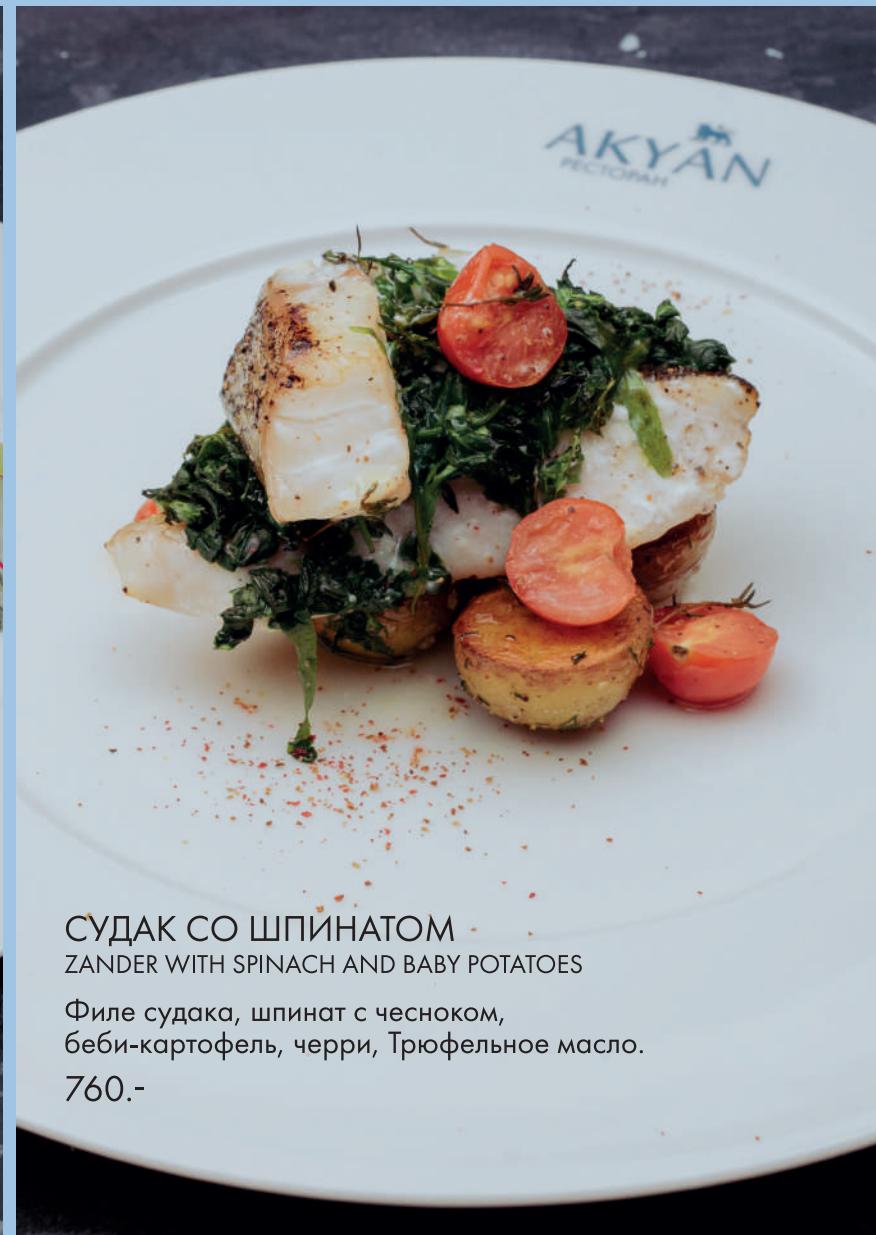
Филе лосося, малосольный кабачок.
1050.-



**ФИЛЕ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ
С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ**
BUTTERFISH FILLET WITH CAULIFLOWER PUREE

Филе масляной рыбы, пюре из цветной капусты со сливками. Подается с ферментированным огурцом и яблоком.

790.-



СУДАК СО ШПИНАТОМ
ZANDER WITH SPINACH AND BABY POTATOES

Филе судака, шпинат с чесноком, беби-картофель, черри, Трюфельное масло.

760.-

ДЕСЕРТЫ



СЫРНИКИ
CHEESE PANCAKE

Творог, мука, сметана, вишневое варенье.
330.-



НАПОЛЕОН С КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ
NAPOLEON CAKE WITH MASCARPONE CREAM

Слоёное тесто, сыр Маскарпоне, сахар, лимон.
330.-



ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ
С ФУНДУКОМ

APPLE STRUDEL WITH HAZELNUTS

Слоеное тесто, яблоко, бисквит
Савоярди, фундук, изюм.

400.-



ТРИФЕЛЬНАЯ КОНФЕТА
TRUFFLE CANDY

Молочный шоколад, темный шоколад,
сливки, коньяк, вафельная крошка.

90.-



МЕДОВИК
HONEY CAKE

Медовые коржи, сметана на топленых сливках,
белый шоколад, пюре маракуйя, сахар.

360.-



ЧИЗКЕЙК САН СЕБАСТЬЯН
CHEESECAKE SAN SEBASTIAN

Творожный сыр, сливки, яйцо,
вишневое варенье.

330.-



МОРОЖЕНОЕ
ICE CREAM

Сливочное мороженое
(ванильное/шоколадное/клубничное)

170.-

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ GRILLED VEGETABLES Шампиньон, кабачок, болгарский перец, баклажан	300.-
ОВОЩИ НА ПАРУ STEAMED VEGETABLES Капуста брокколи, брюссельская капуста, мини морковка, болгарский перец	300.-
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ BABY POTATO Мини картофель в кожуре, сливочное масло, укроп	250.-
ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ CAULIFLOWER PUREE Цветная капуста, сливки, сливочное масло, соль	250.-
КАРТОФЕЛЬ ФРИ FRENCH FRIES Картофельная соломка, растительное масло, соль, кетчуп	250.-
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО IDAHO POTATOES Картофельные дольки, растительное масло, чеснок, зелень, соль, кетчуп	250.-

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА FRUIT PLATE Сезонные фрукты, 1000 г	1200.-
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET Пшеничная и солодовая булочки, мини багет. Подается со сливочным маслом, солью.	250.-

НАПИТКИ

СВЕЖЕВЫЖАТАЕ СОКИ	350.-
Апельсин, грейпфрут, яблоко, сельдерей, морковь	
КЛЮКВЕННЫЙ МОРС 200 мл/1000 мл	200.-/850.-
САН КАССИАНО 250 мл/750 мл	400.-/840.-
ДЖЕРМУК 500 мл	350.-

ЛИМОНАДЫ

КИВИ-МАРАКУЙЯ / МЯТНЫЙ МАНГО /	300.-/950.-
ТАРХУН-ЯБЛОКО / ОБЛЕПИХА-АПЕЛЬСИН	
200 мл/1000 мл	

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ВАНИЛЬНЫЙ / КЛУБНИЧНЫЙ / МАЛИНОВЫЙ / КИВИ	360.-
---	-------

ЧАЙ

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ	350.-
Черный: Эрл Грей, Английский завтрак, Горные травы	
Зеленый: Жасмин, зеленый фруктовый, Сенча, Ромашка, Молочный улун	
Красный: Ройбуш, красный фруктовый	

КОФЕ

АМЕРИКАНО	200.-
КАПУЧИНО	250.-
ЛАТТЕ	250.-
ФЛЕТ УАЙТ	300.-
ЭСПРЕССО	200.-
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	250.-
КАКАО	250.-

ВОССТАНИЯ, 19
+7(812)426-40-04