

## Обеденный Шведский Стол Понедельник - Суббота с 12.30 до 14.30

Приготовьте салат на свой вкус из ассортимента ингредиентов и холодных закусок. Насладитесь основными блюдами местной и интернациональной кухни, а также блюдами, которые повара готовят на ваших глазах. Отведайте наших домашних десертов, свежих фруктов и ассорти из сыров.

Если вы желаете воспользоваться только одной или двумя секциями шведского стола, пожалуйста обратитесь к официанту по поводу стоимости и за более подробной информацией.

## Приключения Марко Поло По Воскресеньям с 12.30 до 15.00

Незабываемое кулинарное путешествие! Традиционные блюда Кипра, Ближнего Востока, Италии, Китая и Индии. Кульминацией трапезы станут наши непревзойденные домашние сладости.

Некоторые блюда, десерты и мороженое, предлагаемые в наших ресторанах, могут содержать компоненты способные вызвать аллергию (орехи, ореховые продукты, клейковина и др.). Наш дежурный Мэтрдотель или Шеф-повар в вашем распоряжении для любого разъяснения относительно продуктов, используемых в приготовлении блюд нашего меню «a la carte», а также всех блюд, представленных на шведском столе во время завтрака, обеда и ужина.

Хлеб без клейковины можно заказать у официанта

# ЗАКУСКИ

---

1.

## Говяжий суп

Прозрачный говяжий  
бульон с овощами

€7.00

2.

## Луковый суп

С сыром эмменталь

€6.00

3.

## Томатный суп пюре

С крутонами и  
базиликовым кремом

€6.00

4.

## Копченый лосось

Лосось домашнего  
копчения дубом, крем  
маскарпоне, лук и  
каперсы

€14.00

5.

## Карпаччо из говядины

С артишоками,  
сыром пармезан,  
молодой зеленью и  
трюфельным маслом

€16.00

6.

## Жареные кальмары

С кориандром, сладким  
чили и салатом из  
молодого шпината

€11.00

7.

## Утиная фуа гра

Жареная, с зеленым  
яблоком и имбирным  
хлебом

€16.00

8.

## Мидии с черным панцирем

Сотированные в  
масле с луком-шалот  
и лемонграссом, с  
белым вином и свежими  
травами

€12.00

# САЛАТЫ

---

9.

## Салат - Бар

Широкий выбор свежих салатов и закусок, а также ингредиенты для собственного салата

Взрослые €23.00

Дети €11.50

10.

## Греческий салат

Помидоры, огурцы, зеленый перец, красный лук, ячменные крутоны, каперсы, сыр фета, оливковое масло первого отжима и орегано

Маленький €7.00

Большой €14.00

11.

## Моцарелла Буррата

Подается с помидорами, листьями молодой рукколы, жареными кедровыми орешками и икрой из бальзамика

€15.00

12.

## Салат «Цезарь»

Салат сукрин, крутоны, панчетта, сыр пармезан и анчоусно-чесночная заправка

Маленький €8.00

Большой €14.00

### Дополнительные ингредиенты:

Куриная грудка €17.00

Креветки гриль €19.00

13.

## Салат с крабом

С авокадо, креветками, манго и соусом понзу

€19.00

14.

## Салат с уткой

Со свежими сезонными фруктами, молодой зеленью, гранатом и кленовым соусом

€17.00

## СВЕЖИЕ МАКАРОНЫ

---

15.  
**Спагетти  
Болоньезе**

Приготовленные по традиционному рецепту, с говяжьим фаршем, красным вином, помидорами и свежими травами

€15.00

16.  
**«Гаридомакаронада»**

Спагетти с креветками, томатами, соусом из моллюсков и базиликом

€19.00

17.  
**Лингвини  
Карбонара**

С хрустящей панчеттой, яйцом, петрушкой и сыром пармезан

€14.00

18.  
**Тальолини с  
белыми грибами**

Свежеприготовленные тальолини с белыми грибами, белым вином и сливочно-трюфельным соусом

€16.00

19.  
**Равиоли со  
шпинатом и сыром  
рикотта**

С маслом, свежим шалфеем, кедровыми орешками и сыром пармезан

€15.00

20.  
**Zitti  
Arabiata**

Короткие макароны с оливковым маслом, чили, чесноком, томатами, листьями рукколы и сыром пармезан

€13.00

Макароны без клейковины можно заказать у официанта

# СЭНДВИЧИ & ЛЕПЁШКИ

---

21.

## Горячий сэндвич с ветчиной и сыром

Ветчина, запеченная с медом, и сыр проволоне в поджаренном деревенском хлебе

€13.00

22.

## Клубный сэндвич Four Seasons

Медленно приготовленная куриная грудка, хрустящий бекон, яйцо, помидоры, листья салата и горчиный майонез

€15.00

23.

## Сэндвич с креветками

С мясом краба, зеленым яблоком, лимоном конфи и майонезом, подается на деревенском хлебе

€16.00

24.

## Сэндвич со стейком

Кусочки говяжьей вырезки, глазированный лук, авокадо, сыр проволоне и майонез с копченой паприкой, подается на хлебе фокачча

€20.00

25.

## Лепешка с курицей и авокадо

Жареное мясо курицы, авокадо, листья салата, майонез с васаби

€14.00

26.

## Лепешка с бататом

Подается с хумус, красной фасолью и свежей зеленью

€13.00

Хлеб без клейковины можно заказать у официанта  
Все сэндвичи и лепешки подаются с жареным картофелем

## БУРГЕРЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

---

Наши бургеры содержат 100% натурального говяжьего фарша зернового откорма (США).

- |  |   |   |
|--|---|---|
| 27.<br><b>Бургер «Янки»</b><br>Из отборной говядины, доведенный до совершенства<br>€16.00                                  | 28.<br><b>Классический бургер</b><br>С карамелизированным луком, сыром чеддер и хрустящим беконом<br>€18.00 | 29.<br><b>Бургер BBQ</b><br>Пропитанный домашним соусом BBQ, с беконом и сыром чеддер<br>€18.00   |
| 30.<br><b>Бургер с беконом, грибами и яйцом</b><br>Бургер из говяжьего фарша, с грибами, беконом и жареным яйцом<br>€18.00 | 31.<br><b>Куриный бургер</b><br>Домашнего приготовления, из куриного фарша со свежими травами<br>€14.00     | 32.<br><b>Бургер с киноа</b><br>Домашнего приготовления с овощами, киноа и козьим сыром<br>€13.00 |

Все бургеры подаются с листьями салата, помидором, маринованным огурцом, кольцами лука и жареным картофелем. В домашней мягкой булочке или в хлебе без клейковины.

## РЫБА & МОРЕПРОДУКТЫ

---

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 33.<br><b>Сибас</b><br>Жареный королевский сибас, сицилийская фрегола с морепродуктами и свежие травы<br>€25.00 | 34.<br><b>Королевские креветки</b><br>На гриле, подаются с пюре из корня сельдерея и красным перцем<br>€32.00                 | 35.<br><b>Стейк из хрустящего лосося</b><br>Норвежский лосось, жареный на плите гридль, и средиземноморские овощи по-константинопольски<br>€25.00 |
| 36.<br><b>Кальмары</b><br>Жареные до хрустящей корочки, с домашним жареным картофелем<br>€18.00                 | 37.<br><b>Тунец</b><br>Желтоперый тунец с морковно-имбирным пюре, молодыми овощами, черным кунжутом и соусом Тахини<br>€22.00 |   |

## МЯСО & ПТИЦА

---

38.

**Рибай стейк  
(300гр)  
Австраийская  
телятина Black Angus**

Мясо 10-месячного бычка травяного откорма, подается с морковным пюре и молодой зеленью  
€38.00

39.

**Говяжья вырезка  
на гриле  
(240гр)**

Филе шотландской говядины премиум класса, с пюре из корня сельдерея и молодыми овощами  
€33.00

40.

**Говядина сухой  
выдержки  
(США)**

Филейный край 21-дневной сухой выдержки, с пюре из корня сельдерея и молодыми овощами  
€36.00

41.

**Телячье  
ребрышко**

Стейк из телятины на кости, с лесными грибами и говяжьим соусом  
€26.00

42.

**Бараньи ребрышки  
(Ирландия)**

На гриле, маринованные оливковым маслом и свежими травами  
€24.00

43.

**Мусака**

Обжаренные ломтики цуккини, баклажана, картофеля и мясной фарш выкладываются слоями и запекаются под соусом Морнэ  
€16.00

44.

**Цыпленок**

Откормленный кукурузой, маринованный лимоном, оливковым маслом, луком и орегано  
€18.00

45.

**Кебаб из курицы**

Маринованный оливковым маслом, свежими травами и йогуртом, подается с соусом Цацики  
€18.00

**Гарниры и соусы для блюд на гриле:**

**Жареный картофель, нарезанный вручную / или домашнее пюре**

**Соусы:**

**Беарнский соус**

**Соус с черным перцем**

**Горчица в ассортименте**

Хлеб без клейковины можно заказать у официанта

## ПИРОЖНЫЕ & ТОРТЫ

---

€7.00

46.  
**Яблочный тарт**  
с грецкими орехами,  
изюмом, корицей

47.  
**Черный Жемчуг**  
бисквит дакуаз с  
фундуком и какао,  
горько-сладкий  
шоколадный мусс, крем  
брюле с вишней

48.  
**Авеллана**  
мусс из молочного  
шоколада, сливочная  
джандуя, хрустящий  
лесной орех

49.  
**Чизкейк Красный  
Бархат**  
крем из сливочного  
сыра, варенье из  
черной смородины

50.  
**Ванильный  
Крем Брюле**

51.  
**Фруктовый  
Тарт**  
с фруктами по сезону

## МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

---

Цена за шарик €2.00

(минимальный заказ - два шарика)

52.  
**Красный апельсин**

53.  
**Клубника**

54.  
**Лимон**

55.  
**Шоколадный бархат**

56.  
**Бананово-кофейное**

57.  
**Йогурт с лесными ягодами**

58.  
**Бискотти  
профитроли**

59.  
**Соленая карамель**

60.  
**Маскарпоне  
Тирамису**

61.  
**Мадагаскарская  
Ваниль**

## КОМПОЗИЦИИ ИЗ МОРОЖЕНОГО

---

62.  
**Профитроли**  
мороженое со вкусом  
бискотти профитроли,  
хрустящая карамель,  
шоколадный соус,  
взбитые сливки, стружка  
молочного шоколада  
€11.00

63.  
**Grand Cru**  
шоколадное мороженое,  
кусочки брауни,  
насыщенный шоколадный  
соус, стружка тёмного  
шоколада, взбитые  
сливки  
€11.00

64.  
**Йогин Россо**  
мороженое со вкусом  
йогурта, variegato с  
лесными ягодами,  
миндальный бисквит,  
хрустящая меренга,  
взбитые сливки  
€11.00

65.  
**Летняя Свежесть**  
мороженое: красный  
апельсин, клубника,  
лимон, маринованная  
клубника, цитрусовый  
салат, взбитые сливки  
€11.00

66.  
**Мадагаскарская  
Ваниль**  
ванильное мороженое,  
песочное печенье,  
печенье variegato,  
тонкое хрустящее тесто  
fillo, взбитые сливки  
€11.00

67.  
**Vambino**  
для наших  
маленьких  
посетителей  
€5.50



# КОФЕ

---

## ОСОБЫЙ КОФЕ

---

68.  
**Кофе по-ирландски**  
с виски Jameson's  
€10.00

69.  
**Калипсо**  
с ликером Tia Maria  
€10.00

70.  
**Кофе Роял**  
с коньяком Martel 3 star  
€12.50

71.  
**Кофе Бейлис**  
с ликером Baileys  
€10.00

## КОФЕ ESPRESSO

---

72.  
**Эспрессо Origin India**  
насыщенный вкус с  
толикой специй  
€4.50

73.  
**Эспрессо Volluto**  
цельный с нотками  
бисквита и фруктов  
€4.50

74.  
**Эспрессо без кофеина**  
€4.50

75.  
**Доппио**  
двойной эспрессо  
€6.00

76.  
**Капучино**  
эспрессо с верхушкой  
из молочной пены  
€6.00

77.  
**Макиато**  
мини капучино с  
насыщенным ароматом  
€5.00

78.  
**Американо**  
двойной эспрессо с  
добавлением горячей  
воды и молока  
€5.00

79.  
**Кофе Латте**  
эспрессо с горячей  
молочной пеной  
€6.00

80.  
**Кофе Viennois**  
эспрессо с горячим  
молоком и взбитыми  
сливками  
€6.00

81.  
**Шоколадный  
Эспрессо**  
эспрессо и молочный  
шоколад со взбитыми  
сливками  
€6.50

# КОФЕ

---

## ДРУГИЕ ВИДЫ КОФЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

---

82.  
Кофе по-кипрски

€4.50

83.  
Растворимый кофе

Nescafé

€5.50

84.  
Растворимый кофе  
без кофеина

Nescafé

€5.50

85.  
Фильтрованный  
кофе

100% Арабика,  
жареные зерна

€5.50

86.  
Домашний горячий  
шоколад

49% какао из Латинской  
Америки

€6.50

87.  
Шоколад Viennois

горячий шоколад с  
верхушкой из взбитых  
сливок

€6.50

## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

---

88.  
Кафе Фраппе

холодный кофе с  
молоком и сахаром по  
желанию

€6.50

89.  
Кафе Фраппе  
с мороженым

ванильным,  
шоколадным или  
dolce latte

€7.00

90.  
Фреддо Эспрессо

эспрессо с колотым  
льдом

€6.50

91.  
Фреддо Капучино

эспрессо с колотым  
льдом и молочной  
пенной

€6.50

92.  
Ледяной Латте

€5.80

# ЧАЙНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

---

## ЧЕРНЫЙ И ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

---

€5.50

93.

### Quatre Fruits Rouge

черный чай с кусочками клубники, красной смородины, малины и вишни

94.

### Зеленый с жасмином

с насыщенным ароматом и цветами жасмина

95.

### Эрл Грей Yin Zhen

черный чай с эфирным маслом и лепестками цветков бергамота

96.

### Мятный чай Touareg

зеленый чай с листьями мяты садовой и перечной мяты

97.

### Завтрак

чай сортов цейлонский, дарджилинг и азиатский с капелькой молока

98.

### Дарджилинг

отлично сбалансированная смесь с ароматом миндаля и спелого персика

99.

### Бали

зеленый чай с жасмином и ароматами личи, грейпфрута, персика и розы

100.

### Чай Fragola без кофеина

с ароматом земляники, лепестков шиповника и цветов гибискуса

101.

### L' Oriental

зеленый чай с кусочками ананаса, маракуйи и персика

102.

### Улун

с ароматом соленой карамели и цветочных лепестков

## ОСОБЫЕ СМЕСИ

---

€6.00

103.

### Свежая мята

104.

### Травы с Кипрских Гор

105.

### Ромашковый цвет

106.

### Свежий имбирь





cafe TROPICAL

*vegan  
vegetarian  
menu*

Some of the dishes, pastries and ice cream served in our restaurants may contain ingredients which may cause allergies (nuts, nut products, gluten, etc). Our Maitre and Chef de Cuisine on duty are at your disposal should you require any clarification as to the products used for the preparation of our a la carte menus as well as for our breakfast, lunch and dinner buffets.

Gluten free bread available on request

Некоторые блюда, десерты и мороженое, предлагаемые в наших ресторанах, могут содержать компоненты способные вызвать аллергию (орехи, ореховые продукты, клейковина и др.). Наш дежурный Мэтрдотель или Шеф-повар в вашем распоряжении для любого разъяснения относительно продуктов, используемых в приготовлении блюд нашего меню «a la carte», а также всех блюд, представленных на шведском столе во время завтрака, обеда и ужина.

Хлеб без клейковины можно заказать у официанта

Σημειώνεται ότι ορισμένα από τα φαγητά και τα επιδόρπια που σερβίρονται στα εστιατόρια μας, περιέχουν συστατικά που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργία.

Οι Αρχισερβιτόροι και οι Αρχιμάγειροι των εστιατορίων είναι στη διάθεσή σας για διευκρινήσεις αναφορικά με τα υλικά παρασκευής των εδεσμάτων.

Ψωμί και ζυμαρικά χωρίς γλουτένη σερβίρονται κατά παραγγελία

# VEGAN MENU

---

1.

## Iced Gazpacho Soup

Fresh coriander,  
tomato and virgin  
olive oil

## Холодный суп Гаспачо

Со свежим кориандром,  
помидором и  
оливковым маслом

## Κρύα Σούπα Gazpacho

Με φρέσκο κόλιανδρο,  
ντομάτα και παρθένο  
ελαιόλαδο  
€6.00

2.

## Beetroot Carpaccio

With cauliflower couscous,  
avocado, roasted  
pumpkin, pumpkin seed oil

## Καρπάτσο из свеклы

С цветной капуста  
кускус, авокадо, печеной  
тыквой и маслом из  
тыквенных семечек

## Παντζάρι Καρπάτσιο

Με κούς-κούς κουνουπίδι,  
αβοκάντο, ψητή κολοκύθα  
και λάδι κολοκύθας  
€12.00

3.

## Grilled Asparagus

Sautéed wild mushrooms,  
crispy parsnip and onion  
condiment

## Спаржа на гриле

С соте из лесных  
грибов, хрустящим  
пастернаком и луковой  
приправой

## Σπαράγγια στο Γκριλ

Σοτέ άγρια μανιτάρια,  
τραγανή μαϊντανόριζα και  
κόντιμεντ κρεμμύδι  
€13.00

4.

## Quinoa Salad

With baby spinach leaves,  
strawberries,  
pomegranates, walnuts,  
orange-honey dressing  
and fresh mint

## Салат с киноа

С молодыми листьями  
шпината, клубникой,  
гранатом, грецкими  
орехами, свежей мятой  
и апельсиново-медовой  
заправкой

## Σαλάτα Γκινόα

Με φύλλα σπανάκι,  
φράουλες, ρόδι, καρύδια,  
μέλι ντρέσινγκ, πορτοκάλι  
αρωματισμένο με δυόσμο  
€14.00

All prices are in Euro and include 10% service charge and VAT.

Все цены указаны в евро, включают 10% налог за обслуживание и НДС.

Όλες οι τιμές που αναγράφονται είναι σε Ευρώ, περιλαμβάνουν 10% χρέωση υπηρεσιών και ΦΠΑ

5.

### Falafel Burger

Pitta bread, tahini  
and crispy salad

### Φαλαφελ Бургер

Ποιείται в лепешке,  
с пастой тахини и  
свежим салатом

### Φαλάφελ

Σερβιρισμένο σε πίτα,  
ταχίνι και τραγανή  
σαλάτα

€16.00

6.

### Sweet Potato Wrap

Hummus, red Kidney  
Beans and crispy Greens

### Лепешка с бататом

Ποιείται с хумус,  
красной фасолью  
и свежей зеленью

### Wrap Γλυκοπατάτας

Με χούμους, κόκκινα  
φασόλια και τραγανή  
σαλάτα

€12.00

7.

### Lentil Curry

With tofu, mushroom,  
fresh coriander and  
coconut milk

### Чечевица карри

С тофу, грибами,  
свежим кориандром  
и кокосовым молоком

### Φακές Κάρι

Με τόφου, μανιτάρια,  
φρέσκο κόλιανδρο και  
γάλα καρύδας

€15.00

8.

### Vegetables

### 'A la Polita'

Artichokes, celery and  
carrots, cooked in lemon  
and dill sauce

### Овоци по- КОНСТАНТИНОПОЛЬСКИ

Артишоки,  
сельдерей и морковь,  
приготовленные с  
лимоном и укропным  
соусом

### Λαχανικά

### 'Α Λα Πολιτά'

Αγκινάρες, σέλινα και  
καρότα ψημένα σε σάλτσα  
με λεμόνι και άνηθο

€15.00



# VEGETARIAN MENU

---

9.

## Cream of Tomato

With croûtons and basil cream

## Суп-пюре из томатов

С крутонами и базиликовым кремом

## Σούπα Ντομάτας

Με κρουτόνς και κρέμα βασιλικού

€6.00

10.

## Warm Halloumi

Roasted vine tomatoes, fresh mint, country bread

## Теплый

## сыр халуми

С печеными помидорами, свежей мятой и деревенским хлебом

## Ζεστό Χαλούμι

Με ψητές ντομάτες, φρέσκο дуόσμο σε χωριάτικο ψωμί

€12.00

11.

## Burrata Mozzarella

With a selection of tomatoes, baby rucola, roasted pine nuts and balsamic caviar

## Μοτσαρέλλα Βυρράτα

Ποδάζεται с помидорами, молодой рукколой, жареными кедровыми орешками и икрой из бальзамика

## Μοτσαρέλλα Μπουράτα

Σερβιρισμένη με ντομάτες, ρόκα, πινόλια και βαλσάμικο

€15.00

12.

## Quinoa Burger

Home-made veggie Quinoa and goat cheese patty

## Βургер из киноа

Βургер домашнего приготовления, с киноа и козьим сыром

## Μπιφτέκι Κινόα

Σπιτικό μπιφτέκι από κινόα και κατσικίσιο τυρί

€12.00

All prices are in Euro and include 10% service charge and VAT.

Все цены указаны в евро, включают 10% налог за обслуживание и НДС.

Όλες οι τιμές που αναγράφονται είναι σε Ευρώ, περιλαμβάνουν 10% χρέωση υπηρεσιών και ΦΠΑ

13.

**Tagliolini  
with Porcini**

Freshly cooked tagliolini pasta with porcini mushrooms, white wine and truffle butter sauce

**Ταλγιολίνι с  
белыми грибами**  
Свежеприготовленные тальйолини с грибами, белым вином и сливочно-трюфельным соусом

**Ταλιολίνι με  
Μανιτάρια Πορτσίνι**  
Φρέσκα ταλιολίνι σε σάλτσα από μανιτάρια πορτσίνι, άσπρο κρασί και βούτυρο τρούφας  
€16.00

15.

**Mushroom  
Polenta**

Taleggio cheese and fried quail egg

**Πολέντα с грибами**  
С сыром Таледжио и жареным перепелиным яйцом

**Πολέντα από  
Μανιτάρια**  
Με τυρί ταλέτζιο και τηγανητό αυγό ορτυκιού  
€14.00

14.

**Spinach & Ricotta  
Cheese Ravioli**

Tossed in butter, sage, roasted pine nuts and parmesan cheese

**Ραβιόλι со шпинатом  
и сыром рикотта**  
С маслом и шалфеем, жареными кедровыми орешками и сыром пармезан

**Ραβιόλια με Σπανάκι  
και Τυρί Ρικότα**  
Σε φρέσκο βούτυρο αρωματισμένο με φασκόμυλο, πινόλια και τυρί παρμεζάνα  
€15.00

16.

**Baked Artichoke  
Quiche**

With manouri cheese and spinach, crispy green salad

**Κίς Αγκινάρας**  
Με τυρί μανουρί και σπανάκι, πράσινη σαλάτα

**Киш с печеными  
артишоками**  
С сыром Манури, шпинатом и салатом из свежей зелени  
€14.00



