

## ЕВРОПА

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Северные пельмени «Хулын».....	210	990₽
из трех видов рыб: лосось, палтус, сибас		
Посикунчики.....	110/40	590₽
с мраморной говядиной		
Жульен «Сахалинская рапсодия».....	120	1490₽
сочетание мяса краба, морского гребешка и тигровых креветок в сливочно-сырном соусе		
Крабовый рулет под облаком Биск.....	150	1390₽
рулет с крабом, гребешком, сыром, завернутый в цукини. Готовится на пару		

### БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Сочные медальоны из телятины.....	150/150	1490₽
с битым картофелем и грибным соусом		
Говяжьи ребра «Марбл».....	240	2620₽
томленые с соусом Барбекю и перцем Шичими		
Утиная грудка по-Лионски.....	280	990₽
запеченная пряная утка с маринованной свеклой и яблочной тарталеткой. Подается с кофейно-фиалковым соусом		
Та самая Пожарская котлетка.....	320	790₽
подается с картофельным пюре, черными лисичками и грибным соусом		
Бефстроганов.....	150/120/35	1050₽
с пряным тартаром из огурцов, вешенками и картофельным пюре		

### МЯСО ГРИЛЬ

Флэнк стейк на гриле.....	цена за 200 г	1180₽
из мраморной говядины сырого продукта зернового откорма		
Стейк рибай на гриле.....	цена за 100 г	1100₽
из мраморной говядины сырого продукта зернового откорма		
Стейк тендерлойн на гриле.....	цена за 100 г	1190₽
из мраморной говядины сырого продукта зернового откорма		

### БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Тараба краб а ля Рюс.....	цена за 1 шт	2250₽
фаланга камчатского краба с белыми грибами, запеченная под сырной корочкой		
Палтус под сырной корочкой.....	300	2100₽
филе палтуса на подушке из мидий, цукини, брокколи, цветной капусты в сливочном соусе		

### РЫБА ГРИЛЬ

Стейк из лосося.....	180/65/130	1590₽
с толченым картофелем и соусом «Пеперони»		
Испанский осьминог.....	120/210/25	2190₽
с молодым картофелем на углях и печеным перцем Рамиро		

### СУПЫ

Щи из дикого кабана.....	320/50	750₽
наваристые щи с квашеной капустой, тмином и сельдереем. Подается со сметаной		
Крем-суп из тыквы.....	300	790₽
с крабом и мускатным орехом		
Борщ из копченого гуся.....	300/25	540₽
С салом, бородинским хлебом и копченой сметаной		
Уха по-селькупски.....	300/40	1390₽
из осетра, лосося и судака. Подается с пирожком		

### ПАСТА, РИЗОТТО

Папарделли «Порчини».....	280	890₽
с белыми грибами в сливочном соусе		
Ризотто.....	260	1790₽
с осьминогом, аргентинской креветкой и морским гребешком		

### ХЛЕБ

Фокачча с соусом Песто.....	150	280₽
Фокачча с Орегано и Пармезаном.....	150	280₽
Хлебная корзинка.....	25/25/30/30/35	260₽
с маслом мисо		

## АЗИЯ

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Аргентинские креветки в тесте Катаифи.....	300/40	890₽
подаются с соусом Мисо		
Креветки темпура.....	140	790₽
с соусом Сливочный Кобудаши и чесноком		
Гёдза с креветками и черной треской.....	120/15	1290₽
Крабовые пирожки в хрустящем тесте.....	80	740₽
Пирожки с лососем в хрустящем тесте.....	90	500₽
Спринг- роллы.....	140	690₽
роллы из рисовой бумаги, обжаренные во фритюре. Начинка- креветки, Древесные грибы, фунчоза, яйцо. Подается с соусом Камау		
Димсамы с говядиной.....	200	860₽
подаются с соусом Донгу		

### БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Лосось Терияки.....	180/35/60	1490₽
с огурцами Амазу и соусом Терияки		
Черная треска в стиле Нобу.....	180/15	4900₽
запеченная в глазури из мисо-пасты с пряным соусом		
Чилийский сибас запеченный.....	170/30	4900₽
соус на основе имбиря, халапеньо, мицукан и масла виноградной косточки. Подается с салатом из дайкона, огурца и моркови, заправленным соусом Панорама		
Палтус «Яркое Манго».....	280	1590₽
обжаренный в кляре с соусом Манго-прик. Декорирован ягодами		
Сибас под хрустящей корочкой.....	370	1900₽
готовится под соусом Свит чили с имбирем, чесноком, соевым соусом, цедрой апельсина		
Дорадо Карааге.....	360	1490₽
рыба маринуется в соусе и обжаривается до хрустящей корочки. Подается с обжаренными вешенками и черри		
Тараба краб.....	100/40/50	2450₽
фаланги краба, запеченные в паназиатском стиле		

### БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Стейк из тунца.....	150/50	1170₽
соус «Панорама», спайси майонез, чука		
Аргентинские креветки.....	цена за 100 г	540₽
с микс салатом		

### СУПЫ

Том Ям с морепродуктами.....	500	890₽
тигровые креветки, лангустин, мясо мидий, кальмар. Подается с рисом		
Рамен.....	450	780₽
японский суп на говяжьем бульоне с вонтонами		

### БЛЮДА НА ВОКЕ

Удон Кансай с морепродуктами.....	350	1190₽
лапша собственного приготовления с Аргентинской креветкой, морским гребешком и овощами, приготовленными в соусе терияки и имбирём, с обжаркой на воке.		
Жареный рис с креветками.....	250	850₽
рис, креветки, кальмары, яйцо, соус Спайси биф		
Говядина Стёр-Фрай.....	350	990₽
вырезка говядины Ангус в сочетании с болгарским перцем, вешенками, ростками Маяши, луком, обжаренными на воке под соусом Стёр-Фрай		

### ГАРНИРЫ

Рис микс.....	120	240₽
Спаржа гриль.....	100	600₽
.....	70	400₽
Соте из овощей.....	150	450₽
Овощи на гриле.....	150	450₽
Картофельное пюре.....	150	220₽
Рис на пару.....	120	220₽
Запеченный молодой картофель.....	150	250₽
Овощи сезонные паровые.....	120	390₽



Бонусная карта  
PANORAMA A.S.P.

## ЕВРОПА

### СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Касабланка устрица.....	цена за 1 шт	650₽
(Марокко)		
Хасанская устрица.....	цена за 1 шт	450₽
(Дальний Восток)		
Розовая Джоли устрица.....	цена за 1 шт	650₽
(Намибия)		
Черный жемчуг устрица.....	цена за 1 шт	650₽
(Новая Зеландия)		
Сакура устрица.....	цена за 1 шт	650₽
(Нагаиши, Япония)		
Соловьевская устрица.....	цена за 1 шт	450₽
(Россия, Сахалин)		
Анадара.....	цена за 1 шт	950₽
эксклюзивный дальневосточный моллюск, подаётся на льду, с рюмкой водки		
Морской Еж.....	цена за 1 шт	450₽
(Россия, Дальний Восток)		
Дорадо.....	цена за 100 г сырого продукта	550₽
Сибас.....	цена за 100 г сырого продукта	590₽

Рыбу можно приготовить по Вашему усмотрению: на пару, на углях, в морской соли (доплата 200 р), в стиле «Аква Пацца» (доплата 350 р)

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетты.....	200	490₽
с копченым тунцом и ароматным гуакамоле		
Стартер микс.....	135	1390₽
три тарталетки с начинкой (авокадо/гуакамоле/краб, лосось, оленина)		
Тартар из лосося.....	170	900₽
с пряным соусом и свежим огурцом		
Северное сияние.....	150	1500₽
Сугудай из сибаса на подложке из щучьей икры с луком Оригинальная ледяная подача		
Отборные домашние грузди.....	160/150	890₽
с битым картофелем		
Мясная тарелка.....	400	1590₽
ростбиф, brisket из мраморной говядины, сыровяленая индейка, сыровяленый окорок, сало		
Рыбная тарелка.....	230	1600₽
лосось слабосоленый, тунец слабосоленый, масляная рыба Эсколар, икра кетовая, оливки Каламата		
Сырная тарелка.....	150/280	1750₽
Тет де Муан, Чеддер с коньяком, Камамбер, Сычужный сыр, Пармезан		
Сыр Буррата.....	300	790₽
с руколой, помидорами Черри, оливковым маслом и бальзамическим кремом		
Тартар из оленины.....	90	790₽
подаётся на обжаренной гренке с копченым сыром		

### САЛАТЫ

Крабовый рулет.....	160	1390₽
краб, малосольный огурец, креветка, красная икра, завернутые в свежий огурец		
Салат «Шикотан» из краба.....	170	1290₽
с авокадо, креветками и сочными томатами		
Салат «Оливье Эби-Сальмон».....	190	790₽
с подкопченным лососем, креветками и гречишными чипсами		
Салат «Капрезе».....	280	990₽
с Моцареллой, томатами и соусом Песто		
Салат «Цезарь» в лучших традициях.....	270	790₽
с тигровыми креветками		
с грилованной курицей «су-вид».....	270	750₽
Рукола с креветками «Модена».....	210	930₽
замешанный с бальзамическим соусом, авокадо, помидорами Черри и сыром Пармеджано		
Самый рыбный салат.....	200	890₽
маринованный тунец, подкопченный лосось, овощи и красная икра		
Салат по-кахетински.....	300	590₽
с овощами, травами душистыми, Сулугуни, солью Сванской и маслом Кахетинским		
Теплый салат с языком ягненка.....	285	890₽
грилованные ягнячьи язычки, овощи, соус Терияки, кизилый соус		
Мясной гриль салат.....	250	930₽
грилованная телятина, овощи, листья салатов, таежная заправка и Пармезан		

## АЗИЯ

### СУШИ

Сахалинский гребешок.....	56/35/22	590₽
Лосось.....	56/35/22	390₽
Тунец.....	56/35/22	290₽
Угорь.....	56/35/22	470₽
Креветка.....	51/35/22	290₽
Авокадо.....	51/35/22	210₽
Средиземноморский сибас.....	56/35/22	280₽
Осьминог.....	30/35/22	590₽
Суши сет XL.....	170/35/22	1490₽
гребешок, осьминог, угорь, лосось, сибас, тунец		

### САШИМИ

Сахалинский гребешок.....	45/35/22	950₽
Тунец.....	54/35/22	520₽
Лосось.....	54/35/22	550₽
Средиземноморский сибас.....	45/35/22	430₽
Угорь.....	45/35/22	690₽
Креветка.....	45/35/22	390₽
Осьминог.....	50/35/22	890₽
Сашими сет xl.....	170/35/22	3850₽
гребешок, осьминог, лосось, тунец, сибас		

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар Asia Биф.....	175	1190₽
говядина Ангус на булочке Бриошь со сливочным сыром, трюфельным маслом, специями, соусом Чили Гарлик		
Татаки из лосося.....	240	1160₽
на подушке из авокадо с соусом Понзу		
Татаки из тунца.....	140	690₽
с соусом из спелого манго, Эдамаме и маринованным луком		

### РОЛЛЫ

Ролл с палтусом.....	250	1250₽
палтус, краб, спаржа, соус Унаги		
Теплый ролл «Падающая звезда».....	210	1450₽
жареная креветка, авокадо, соус «Дракон»		
Ролл Креветка Авокадо.....	260	850₽
жареная креветка, авокадо, фирменный соус		
Ролл с лососем в стиле «Aburi».....	220	890₽
опаленный лосось, сливочный сыр, огурец, соус Айоли		
Маки с креветкой и лососем.....	250	990₽
лосось, креветка, сливочный сыр		
Ролл Умами.....	250	850₽
угорь, манго, сливочный сыр в стружке тунца, Яркое дополнение- креветка в кляре под соусом		
Ролл Юваку.....	210	1190₽
угорь, спайси лосось, авокадо, манго		
Ролл Де люкс.....	250	1190₽
лосось, авокадо, творожный сыр, красная икра		
Ролл Дракон.....	250	1180₽
угорь, креветка, огурец, творожный сыр		
Ролл Эби Унаги.....	180	650₽
лосось, креветка, огурец, соус Унаги, трюфельный крем		
Ролл с опаленным гребешком.....	150	990₽
гребешок, Моцарелла, трюфельный крем		
Ролл Тунец и Угорь.....	275	1090₽
копченый угорь, тунец, авокадо, сливочный сыр, соус Унаги		

### САЛАТЫ

Зеленый салат.....	240	690₽
со спаржей, авокадо, водорослями Нори и лимонно-медовой заправкой		
Тайский салат с осьминогом темпура.....	180	1080₽
осьминог «Темпура» в сочетании с обжаренными в масле грибами Шитаке, водорослями нори, заправка- японский майонез		
Поке Лосось.....	270	990₽
Киноа, соус базилик, кукуруза, авокадо, Эдамаме, редис, огурцы Амазу, Понзу, Манго соус, шпинат		