RALU



ЯЙЦА И ЗАВТРАК

Яйца Бенедикт (G)(D)
Два яйца пашот - копчёная ветчина - голландский соус - маффин - тост

Яйца Ранчеро (G)(D)
Два яйца пашот - авокадо - томат - халапеньо - тост

Английский завтрак (D)(N)(G)(P)
Два яйца на выбор - бекон - картофель - колбаски - запечённая фасоль - томат

Овсяная каша с кленовым сиропом и орехами (N)(D)
Сытная овсяная каша - семена - орехи - кленовый сироп

Вафля с корицей (G)(N)(D)
Взбитые сливки - фундук - шоколадный соус - ягоды

ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ
12:00 - 15:00
большое плато

Махи-махи на гриле (D)(A)
Пюре из сельдерея и цветной капусты - копчёное пряное жжёное масло - крем поммери

Хрустящая курица в кукурузной панировке (G)
Пряный лимонно-чесночный айоли - картофель Cajun

Фрикасе из морепродуктов (A)(D)
Крем из рислинга - чесночный рис - томлёная зелень

Клаб-сэндвич Ralu с курицей (D)(G)(P)
Хлеб на закваске - бекон - курица - жареное яйцо - авокадо - латук - томат - картофель фри

GOURMET AARAH

Бургер с говядиной Ангус (D)(G)(A)(P)
Карамелизированный лук - хрустящий свиной бекон - гауда - фри

Каре ягнёнка на углях (A)(D)
Сливочное пюре - овощи с чесноком - мятно-тамариндовый jus

Говяжьи шашлычки по-средиземноморски (D)(GF)
Пюре с петрушкой и чесноком - ананас на гриле - зелень - дзадзики

Ролл с овощами на гриле (G)(D)(V)
Овощи на углях - крем тахини - нут - томат - зелёный салат

Ньокки с картофелем и шалфеем (D)(G)(V)(A)
Крем из голубого сыра - запечённая мускатная тыква - тыквенные семечки - руккола



БОЛЬШИЕ САЛАТЫ

Свежая садовая зелень (VG)(GF)
Ассорти зелени - огурец - оливки - томаты черри

Цезарь с креветками или курицей Cajun (G)(D)
Салат кос - пармиджано - чесночный хлеб

Свёкла су-вид с цитрусом (V)(D)(N)(GF)
Руккола - фета - карамелизированный грецкий орех - винегрет с маракуйей

МАЛЫЕ ЗАКУСКИ

Капучино из запечённых томатов (V)(D)(N)
Масло песто - ванильная пена

Велюте из моркови и апельсина (V)(D)
Молочная пена

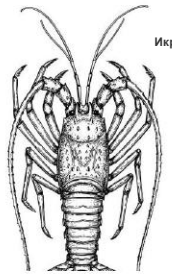
Чаудер из морепродуктов (G)(D)
Фенхель - укроп - петрушка

Равиоли с запечённой мускатной тыквой (N)(A)(D)
Грецкий орех - жжёное ванильное масло - выдержанный бальзамик - крошка аморетти

Тунец в маринаде с орегано (G)
Охлаждённая дыня - томатный гаспачо - гранат

Фритто мисто из морепродуктов (G)
Лимон - маринованные корнеплоды - тартар с анчоусами

Севиче из лосося (GF)(DF)
Икра - авокадо - лимонная эмульсия - цедра лимона - руккола



Лобстер на гриле (A)(D)
500 г - 600 г
Лобстер - зелёный салат

USD 120.00



Гигантская креветка на гриле (A)(D)
Чесночный рис - фенхель - томаты черри - лимонный крем

USD 70.00

Цены включают 10% сервисного сбора и 17% налога на товары и услуги

По возможности наши ингредиенты, включая морепродукты, чай и кофе, закупаются у местных поставщиков или имеют сертификаты устойчивого происхождения, поддерживая сообщество и заботу о планете.

Все блюда без свинины сертифицированы как халяльные

(D) молочные продукты (G) глютен (A) алкоголь (S) морепродукты (E) яйца (N) орехи (V) вегетарианское
(SP) острое (GF) без глютена (DF) без молочных продуктов (VG) веганское (P) свинина

Доступны блюда без глютена

Сообщите нам заранее, и мы с радостью подготовим подходящее меню с учётом ваших пожеланий

RALU



УЖИН
19:00 - 22:00

Лосось на гриле (D)(A)(G)
Спаржа - обжаренный картофель - крем с шнитт-луком - сливовидный томат - укропная сальса

Обжаренный тунец (D)(G)(A)
Кокосовый рис - фенхель - томаты черри - салат из сладкой кукурузы - крабовый кокосовый биск

Курица на углях (G)(D)(A)
Рагу из чёрноглазой фасоли - картофельные ньокки - брокколи с чесноком - шпинат

Каре ягнёнка в нежной травяной корочке (N)(G)(D)(A)
Картофель конфи - овощи с песто на гриле - мятно-тамариндовый jus

Говяжья вырезка Ангус на гриле (A)(D)(G)
Кастард из костного мозга - чесночное пюре - соте из овощей - говяжий jus

Томлёное оссобуко из говядины (G)(A)
Кускус - запечённый перец - рагу из фасоли - собственный jus

Медленно запечённая свиная грудинка (A)(D)(P)
Трюфельное пюре - томлёная зелень - jus с розмарином и мерло

Ризотто со спаржей и шпинатом (A)(V)(D)
Запечённый артишок - карамелизированный перец

Пожалуйста, выберите 1 основное блюдо к заказу

Стейк томагавк из говядины Ангус на двоих (по пред. заказу)(A)(D)
Рагу из трюфельных грибов - спаржа на гриле - картофельная галета - перечный jus

USD 225.00

Плато из морепродуктов на гриле на двоих (по пред. заказу)(A)(D)
Лобстер - рыба - кальмар - креветка - осьминог - мидии - зелёный салат

USD 175.00

Вагю сирлойн (A)(D)
Трюфельное пюре - брокколи с чесноком - говяжий jus

USD 120.00



ПАСТА

Спагетти Альо Ольо (V)(G)(SP)
Чеснок - чили - петрушка

Пенне Аррабьята (V)(G)(SP)
Чили - томат - базилик - чеснок

Паппарделле (G)(D)
Говяжье рагу - чёрный перец - пармезан

Спагетти Карбонара (G)(D)(P)
Гуанчале - пекорино - чёрный перец

Безглютеновые и безмолочные варианты доступны для всех блюд из пасты по запросу.

Каннеллони с морепродуктами (D)(A)(G)
Биск из морепродуктов - томат - лимон



ДЕСЕРТЫ

Запечённый йогуртовый чизкейк (D)(G)
Прессованный ананас с корицей - взбитый кокосовый фрости

Кофейно-шоколадный тарт (A)(D)(G)
Мороженое из банана с солёной карамелью - банановый баттерскотч

Горячий шоколадный пудинг (N)(D)(G)
Таитянское ванильное мороженое - солёная шоколадная крошка - ягодный компот

Груша, молочный шоколад и брауни (GF)
Крем из молочного шоколада - грушевый компот - брауни без глютена

Груша в ванильном сиропе (VG)(DF)

Десерты меняются ежедневно на обед и ужин
«Всегда сладко, иногда необыкновенно»

Цены включают 10% сервисного сбора и 17% налога на товары и услуги

По возможности наши ингредиенты, включая морепродукты, чай и кофе, закупаются у местных поставщиков или имеют сертификаты устойчивого происхождения, поддерживая сообщество и заботу о планете.

Все блюда без свинины сертифицированы как халяльные

(D) молочные продукты (G) глютен (A) алкоголь (S) морепродукты (E) яйца (N) орехи (V) вегетарианское (SP) острое (GF) без глютена (DF) без молочных продуктов (VG) веганское (P) свинина

Доступны блюда без глютена

Сообщите нам заранее, и мы с радостью подготовим подходящее меню с учётом ваших пожеланий