

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|---------------------|
| ЗАКУСКА ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО ФИЛЕ ОЛЕНИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ | 58,00 BYN 160 гр |
| МЯСНОЕ АССОРТИ С ДОМАШНИМ САЛОМ | 55,00 BYN 520 гр |
| СЕВИЧЕ ИЗ ФОРЕЛИ И ТУНЦА В ЦИТРУСОВОМ СОУСЕ | 45,00 BYN 205 гр |
| САЛАТ С УГРЕМ И АВОКАДО | 40,00 BYN 205 гр |
| СЫР БУРРАТА С КРАСНЫМ АПЕЛЬСИНОМ | 40,00 BYN 310 гр |
| ФОРЕЛЬ ДОМАШНЕГО СОЛЕНЬЯ С СОУСОМ РЕМУЛАД | 30,00 BYN 170 гр |
| САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ | 29,00 BYN 195 гр |
| САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ | 19,00 BYN 195 гр |
| СЫРНОЕ АССОРТИ | 25,00 BYN 230 гр |
| ЯЙЦА ПАШОТ СО ШПИНАТОМ И ЛОСОСЕМ ДОМАШНЕГО СОЛЕНИЯ | 25,00 BYN 240 гр |
| ДОМАШНЯЯ ВЕТЧИНА ИЗ СВИНИНЫ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ | 21,00 BYN 175 гр |
| ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С СОУСОМ ВИТЕЛЛО ТОННАТО | 19,00 BYN 95 гр |
| ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ НА БУЛОЧКЕ БРИОШЬ | 17,00 BYN 165 гр |
| САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ | 17,00 BYN 230 гр |
| САЛАТ ЛИОНЕЗ С БЕКОНОМ | 15,00 BYN 155 гр |
| МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ СО СВЕКЛОЙ | 12,00 BYN 135 гр |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|---------------------|
| ФИЛЕ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ И СОУСОМ ГОЛЛАНДЕЗ | 45,00 BYN 150 гр |
| КРЕВЕТКИ С СОУСОМ КАРРИ И РИСОМ | 45,00 BYN 275 гр |
| МИДИИ А-ЛЯ ПУТТАНЕСКА | 30,00 BYN 220 гр |
| КЛАБ СЭНДВИЧ | 28,00 BYN 450 гр |
| ОСТРОЕ КАРРИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С РИСОМ | 25,00 BYN 345 гр |

СУПЫ

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| ТОМАТНЫЙ С КАЛЬМАРОМ И ТУНЦОМ | 28,00 BYN 300 гр |
| БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ | 15,00 BYN 350 гр |
| ГРИБНОЙ С ЛАПШОЙ И КИНЗОЙ | 10,00 BYN 300 гр |
| КУРИНЫЙ С ОВОЩАМИ | 10,00 BYN 300 гр |

ПАСТА И РИЗОТТО

| | |
|---|---------------------|
| ПАСТА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ И ПЕНОЙ ИЗ ПАРМЕЗАНА | 37,00 BYN 155 гр |
| РИЗОТТО СО ШПИНАТОМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ | 36,00 BYN 255 гр |
| РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ | 35,00 BYN 280 гр |
| ПАСТА С РАГУ ИЗ ОЛЕНИНЫ | 35,00 BYN 230 гр |
| РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ МАРИНАРА | 24,00 BYN 240 гр |
| РАВИОЛИ С БАРАНИНОЙ В ГРИБНОМ БУЛЬОНЕ | 22,00 BYN 290 гр |

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

| | |
|---|---------------------|
| БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ | 50,00 BYN 360 гр |
| ТОМЛЕННЫЙ ХВОСТ ГОВЯЖИЙ С ПОЛЕНТОЙ В ВИННОМ СОУСЕ | 35,00 BYN 250 гр |
| ЩЕКИ ГОВЯЖЬИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ | 35,00 BYN 225 гр |
| ДОМАШНИЕ ДРАНИКИ С ГРИБНЫМ СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ | 18,00 BYN 255 гр |
| ДОМАШНИЕ ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ | 12,00 BYN 235 гр |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | |
|--|---------------------|
| ФИЛЕ ФОРЕЛИ СО ШПИНАТОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ | 75,00 BYN 235 гр |
| УТКА КОНФИ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ И ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ | 50,00 BYN 315 гр |
| ДОРАДА В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ | 45,00 BYN 360 гр |
| ФИЛЕ СУДАКА С СОУСОМ МЕНЬЕР | 40,00 BYN 210 гр |
| ФИЛЕ СИБАСА С ТОМАТАМИ И КАПЕРСАМИ | 40,00 BYN 210 гр |
| КУРИНОЕ ФИЛЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ | 35,00 BYN 450 гр |
| ФИЛЕ МАКРЕЛИ С СОУСОМ БИСК И ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА | 22,00 BYN 185 гр |

ГАРНИРЫ

| | |
|---------------------|---------------------|
| ОВОЩИ ГРИЛЬ | 15,00 BYN 150 гр |
| КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ | 12,00 BYN 150 гр |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ | 12,00 BYN 150 гр |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 8,00 BYN 150 гр |
| РИС БАСМАТИ | 5,00 BYN 150 гр |

СОУСЫ

| | |
|--|-------------------|
| РЕМУЛАД, ГРИБНОЙ, ПЕРЕЧНЫЙ, КРАСНОЕ ВИНО, СОУС «ЦЕЗАРЬ» | 4,00 BYN 30 гр |
|--|-------------------|

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|---------------------|
| КРЕМ-КАРАМЕЛЬ С МАНГО И МАРАКУЙЕЙ | 30,00 BYN 165 гр |
| БЛИНЧИКИ КРЕП СЮЗЕТТ | 18,00 BYN 290 гр |
| МАКОВЫЙ ПИРОГ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ | 15,00 BYN 145 гр |
| ПАВЛОВА С КРАСНЫМ АПЕЛЬСИНОМ И САЛЬСОЙ ИЗ АНАНАСА И МАНГО | 15,00 BYN 130 гр |
| МОРОЖЕНОЕ НА ВАШ ВЫБОР | 7,00 BYN 100 гр |

Для получения полной информации о блюдах, указанных в меню, а также в случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста, обратитесь к официанту.

Все цены указаны в белорусских рублях и включают 20% НДС. К оплате принимаются белорусские рубли (BYN) и платежные карты. Также Вы можете закрыть счет на номер Вашей комнаты*.

*При выполнении определенных условий.

Arborea

RESTAURANT/PECTOPAH

COLD APPETIZERS

| | | |
|--|-----------|-------|
| APPETIZER OF BAKED VENISON FILLET WITH TRUFFLE SAUCE | 58,00 BYN | 160 g |
| MEAT PLATE WITH HOMEMADE LARD | 55,00 BYN | 520 g |
| TROUT AND TUNA CEVICHE IN CITRUS SAUCE | 45,00 BYN | 205 g |
| EEL AND AVOCADO SALAD | 40,00 BYN | 205 g |
| BURRATA CHEESE WITH RED ORANGE | 40,00 BYN | 310 g |
| HOMEMADE SALTED TROUT WITH REMOULADE SAUCE | 30,00 BYN | 170 g |
| CAESAR SALAD WITH SHRIMPS | 29,00 BYN | 195 g |
| CAESAR SALAD WITH CHICKEN | 19,00 BYN | 195 g |
| CHEESE PLATE | 25,00 BYN | 230 g |
| POACHED EGGS WITH SPINACH AND HOMEMADE SALTED SALMON | 25,00 BYN | 240 g |
| HOMEMADE PORK HAM WITH MUSTARD SAUCE | 21,00 BYN | 175 g |
| VEAL TONGUE WITH VITELLO TONNATO SAUCE | 19,00 BYN | 95 g |
| BEEF TARTARE ON A BRIOCHE BUN | 17,00 BYN | 165 g |
| GREEK SALAD | 17,00 BYN | 230 g |
| LYONNAISE SALAD WITH BACON | 15,00 BYN | 155 g |
| MARINATED HERRING WITH BEETROOT | 12,00 BYN | 135 g |

HOT APPETIZERS

| | | |
|--|-----------|-------|
| TROUT FILLET WITH VEGETABLES AND HOLLANDAISE SAUCE | 45,00 BYN | 150 g |
| CURRY SHRIMPS WITH RICE | 45,00 BYN | 275 g |
| MUSSELS A LA PUTTANESCA | 30,00 BYN | 220g |
| CLUB SANDWICH | 28,00 BYN | 450g |
| SPICY CHICKEN CURRY WITH RICE | 25,00 BYN | 345 g |

SOUPS

| | | |
|------------------------------------|-----------|-------|
| TOMATO WITH SQUID AND TUNA | 28,00 BYN | 300 g |
| BORSCH WITH BEEF | 15,00 BYN | 350 g |
| MUSHROOM WITH NOODLES AND CILANTRO | 10,00 BYN | 300 g |
| CHICKEN WITH VEGETABLES | 10,00 BYN | 300 g |

PASTA & RISOTTO

| | | |
|--|-----------|-------|
| PASTA WITH BLACK TRUFFLE AND PARMESAN FOAM | 37,00 BYN | 155 g |
| RISOTTO WITH SPINACH AND PORCINI MUSHROOMS | 36,00 BYN | 255 g |
| SEAFOOD RISOTTO | 35,00 BYN | 280 g |
| PASTA WITH VENISON RAGOUT | 35,00 BYN | 230 g |
| RAVIOLI WITH SHRIMPS AND MARINARA SAUCE | 24,00 BYN | 240 g |
| RAVIOLI WITH LAMB IN MUSHROOM BROTH | 22,00 BYN | 290 g |

NATIONAL CUISINE

| | | |
|---|-----------|-------|
| BEEF STROGANOFF WITH MASHED POTATO AND PICKLED VEGETABLES | 50,00 BYN | 360 g |
| STEWED BEEF TAIL WITH POLENTA IN WINE SAUCE | 35,00 BYN | 250 g |
| BEEF CHEEKS WITH MASHED POTATO AND CRISPY ONIONS | 35,00 BYN | 225 g |
| HOMEMADE DRANIKI WITH MUSHROOM CREAM SAUCE | 18,00 BYN | 255 g |
| HOMEMADE DRANIKI WITH SOUR CREAM | 12,00 BYN | 235 g |

MAIN COURSES

| | | |
|---|-----------|-------|
| TROUT FILLET WITH SPINACH IN CREAM SAUCE | 75,00 BYN | 235 g |
| CONFIT DUCK WITH ONION SAUCE AND BRAISED CABBAGE | 50,00 BYN | 315 g |
| ASIAN STYLE DORADO | 45,00 BYN | 360 g |
| PIKE-PERCH FILLET WITH MÉNIÈRE SAUCE | 40,00 BYN | 210 g |
| SEA BASS FILLET WITH TOMATOES AND CAPERS | 40,00 BYN | 210 g |
| SICILIAN-STYLE CHICKEN BREAST | 35,00 BYN | 450 g |
| MACKEREL FILLET WITH BISQUE SAUCE AND MASHED GREEN PEAS | 22,00 BYN | 185 g |

SIDE DISHES

| | | |
|--------------------|-----------|-------|
| GRILLED VEGETABLES | 15,00 BYN | 150 g |
| POTATO WEDGES | 12,00 BYN | 150 g |
| FRENCH FRIES | 12,00 BYN | 150 g |
| MASHED POTATO | 8,00 BYN | 150 g |
| BASMATI RICE | 5,00 BYN | 150 g |

SAUCES

| | | |
|---|----------|------|
| REMOULADE, MUSHROOM, PEPPER, RED WINE, SAUCE «CAESAR» | 4,00 BYN | 30 g |
|---|----------|------|

DESSERTS

| | | |
|---|-----------|-------|
| CRÈME CARAMEL WITH MANGO AND PASSION FRUIT | 30,00 BYN | 165 g |
| CRÊPES SUZETTE | 18,00 BYN | 290 g |
| POPPY CAKE WITH BERRY SAUCE | 15,00 BYN | 145 g |
| PAVLOVA WITH RED ORANGE AND PINEAPPLE-MANGO SALSA | 15,00 BYN | 130 g |
| ICE CREAM OF YOUR CHOICE | 7,00 BYN | 100 g |

If you require any additional information concerning the nutrition, value and have any concerns regarding food allergies, please contact your server.

All prices are in Belarusian rubles (BYN) and include 20% VAT. We accept BYN or payments cards. You can also pay the bill on your room*

*This is available under certain conditions.