

ОПА

ОПА!

Оpa!

Don't you feel the warmth and the energy of the Mediterranean region even only by saying the name?

In this cuisine that culture is blended by flavor; fresh vegetables, fruits and spices are used abundantly along with types of protein. Even the simplest of dishes get a much deeper flavor once the indispensable olive oil and some aromatic spices are added.

The cold dishes are also very important in the Mediterranean Cuisine. Refreshing vegetable dishes cooked in olive oil, salads and even the garnishes will fight for your attention over the tasty meat and fish dishes.

We would like to invite you to a nice long dinner to enjoy all the dishes... but completely understand if you want to grab a quick bite and head to Indigo.

Have a great meal...

ОПА!

Чувствуете тепло и энергию Средиземноморья, даже когда просто произносите это название?

В этой кухне, где культура перемешана со вкусами, вместе с белками щедро используются овощи, фрукты и специи. Даже самые простые блюда заиграют по-новому, если к ним добавить оливковое масло - основной ингредиент средиземноморской кухни, и немного ароматных специй.

В Средиземноморской кухне наряду с горячими блюдами, важное место занимают холодные закуски - мезе. Летом овощные блюда на оливковом масле, салаты и гарниры легко оттягивают к себе внимание от вкусных мясных и рыбных блюд.

Ждем вас на долгие застолья, чтобы насладиться вкусом всех блюд ... Конечно, мы пойдем если вы захотите поскорее покончить с едой и перейти в Indigo!

Приятного аппетита...

OPENING HOURS / ЧАСЫ РАБОТЫ
Lunch / Обед / À La Carte 12:00 - 17:00
Dinner / Ужин / À La Carte 19:00 - 23:00



COLD STARTERS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

According to your request, you can choose fresh Mediterranean appetizers from our service trolley.

Выбор средиземноморских закусок с тележки

- ① **SEA BASS MARINE** 

Sea bass with lime juice, lemongrass, and red onion

МОРСКОЙ ОКУНЬ

С лаймовым соком, соусом из лимонграсса и красным луком
- ② **BABY ARTICHOKE**     

Baby artichoke cooked in olive oil, with lemon confit and seasonal greens

МИНИ-АРТИШОКИ

В оливковом масле с сезонной зеленью
- ③ **VITELLO TONNATO**

Smoked beef tenderloin, with Vitello sauce, parmesan cheese and garden rockets

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Копченая говяжья вырезка, соус «Вителло», сыр «Пармезан», руккола
- ④ **KARIDES LEMONATES** 

Boiled shrimps with lemon sauce, garlic, crispy peppers, zucchini salsa, assorted sliced vegetables and lemon dressing with olive oil

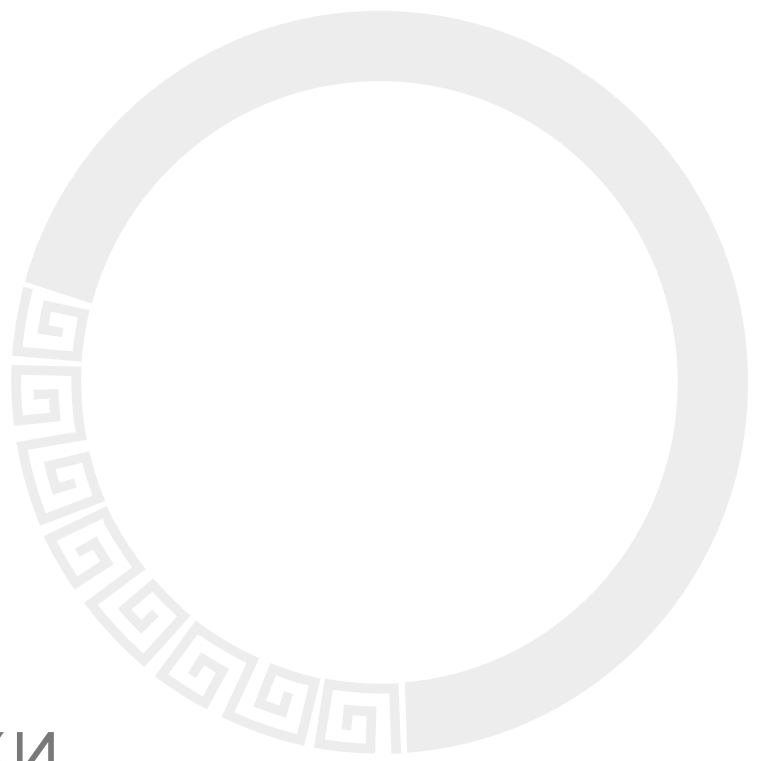
ГАРИДЕС ЛЕМОНАТЕС

Отварные креветки с чесноком, сальсой из цуккини и лимона и овощами-ассорти
- ⑤ **ZUKEBLOSS ŞAYAN**  

With sautéed courgetti with scallions, condensed yoghurt with garlic, dill and cayenne peppers fried in butter

ЦУККЕБЛОС ШАЯН

Пассерованные кабачки с зеленым луком, укропом, чесноком, йогуртом, сливочным маслом и красным перцем



HOT STARTERS ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

KARIDESOPITA

Pastry with sautéed vegetables and shrimp, with Mediterranean greens and tomato confit

6

ГАРИДЕСОПИТА

Пассерованные овощи и креветки со средиземноморской зеленью и томатным конфи

SEAFOOD MEATBALLS

Deep fried octopus, calamari, shrimp, sea bass, seasonal vegetables, Aegean herbs, feta cheese and tzatziki

7

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Жаренный во фритюре осьминог, кольца кальмаров, креветки, морской окунь с сезонными овощами, белым сыром и соусом «Цацики»

GRILLED OCTOPUS

With butter and garlic sauce and sautéed vegetables

8

ОСЬМИНОГ-ГРИЛЬ

С масляно-чесночным соусом и пассерованными овощами

PAN FRIED LIVER

With red onions with sumac and warm hummus

9

ЖАРЕНАЯ ПЕЧЕНЬ С ХУММУСОМ

? 

GRILLED CALAMARI WITH TARATOR SAUCE

With assorted pickles

10

КАЛЬМАРЫ-ГРИЛЬ С СОУСОМ «ТАРАТОР»

С маринованными овощами

SPANISH PRAWN

Sautéed Spanish prawn with butter and garlic sauce, California peppers and mushrooms

11

КРЕВЕТКИ ПО-ИСПАНСКИ

Пассерованные испанские креветки с масляно-чесночным соусом, калифорнийским перцем и грибами

SOUPS / СУПЫ

- 12 FISH SOUP WITH SAFFRON     
РЫБНЫЙ СУП С ШАФРАНОМ

- 13 CHICKEN SOUP    
With vermicelli, fresh vegetables and spices
13 КУРИНЫЙ СУП
С овощами, вермишелью и специями

- 14 MINISTRONE SOUP  
МИНЕСТРОНЕ ИЗ МЕСТНЫХ ОВОЩЕЙ

SALADS / САЛАТЫ

- 15 CAESAR SALAD      
With lettuce, garlic croutons, parmesan cheese and Caesar sauce
15 САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»
Зеленый салат, чесночные крутоны, сыр «Пармезан», соус «Цезарь»


According to Your Request / На выбор

Plain / Простой

With Grilled Shrimp / С креветками-гриль 

With Grilled Chicken / С курицей-гриль

With Grilled Salmon / С лососем - гриль

- 16 HORIATIKI SALAD 
With goat cheese, tomatoes, cucumber, Kalamata olives, red onions, fresh green peppers, parsley, dry mint, extra virgin olive oil

- 16 ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ
Козий сыр, помидор, огурец, каламатские маслины, красный лук, зеленый перец, петрушка, сушеная мята, оливковое масло

- 17 OCTOPUS SALAD   
Mediterranean greens, cherry tomatoes with basil dressing

- 17 САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ
Средиземноморская зелень, помидоры «Черри», базиликовый соус

- 18 BRESAOLA AND GARDEN ROCKET SALAD  
With beef bresaola, garden rockets, parmesan cheese, cherry tomatoes and caramelized balsamic sauce

- 18 САЛАТ С БРЕСАОЛОЙ И РУККОЛОЙ
Говяжья бресаола, руккола, сыр «Пармезан», помидоры «Черри», карамелизированный бальзамический соус

- 19 GARDEN ROCKET SALAD  
With red onions, Bergama bryndza cheese and extra virgin olive oil and lemon dressing

- 19 САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ
С красным луком, сыром «Бергама Тулум», оливковым маслом и лимонным соусом

PASTAS / ПАСТА

Full wheat or gluten-free pasta is available upon request.

На выбор доступны макароны из цельнозерновой муки и без глютена

SPAGHETTI

Served according to your request of Bolognese or Neapolitan sauce

20

СПАГЕТТИ

Подаются с соусом «Болоньезе» или «Наполитано» на выбор

CHEESE RAVIOLI

Ravioli with tomato sauce, fresh sage, butter and parmesan cheese

21

РАВИОЛИ С СЫРОМ

Равиоли, томатный соус, свежий шалфей, сливочное масло, сыр «Пармезан»

TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE

With wild mushroom sauce and cherry tomatoes

22

















ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

С грибным соусом





MAIN COURSES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- 23 **BRAISED LAMB SHANK WITH ITS OWN SAUCE ON MASHED POTATOES** 
ТУШЕНАЯ БАРАНЬЯ НОЖКА НА ПОДУШКЕ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ
- 24 **BRAISED OSSO BUCO**        
With vegetable couscous
- 24 **ОССОБУКО НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ**
С овощным кускусом
- 25 **LAVRAKI** 
Sea bass grilled in olive oil, with roasted potatoes, cappers and tomatoes
- 25 **МОРСКОЙ ЛЕЩ**
Морской лещ-гриль в оливковом масле с печеным картофелем, каперсами и томатным конфи
- 26 **PSARI PLAKI STO FOURNO**  
Baked sea bream with spicy tomatoes, onions and white wine sauce
- 26 **МОРСКОЙ КАРАСЬ STO FOURNO**
Запеченный морской карась с пряными помидорами, луком и соусом из белого вина
- 27 **STEAMED SEA BASS**   
Braised sea bass with Mediterranean vegetables and artichoke
- 27 **ТУШЕНЫЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ**
Тушеный на медленном огне морской окунь со средиземноморскими овощами и артишоками
- 28 **GRILLED LAMB CHOPS**    
With celery ragu and mashed potatoes
- 28 **БАРАНЬИ РЕБРА-ГРИЛЬ**
с ragu из корня сельдерея и картофельным пюре
- 29 **GRILLED BEEF TENDERLOIN**    
With confit potatoes, grilled asparagus, sautéed baby Mediterranean vegetables and red wine sos
- 29 **ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА-ГРИЛЬ**
С картофельным конфи, мини-спаржей гриль, средиземноморскими овощами и соусом из красного вина
















DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

- ③① RASPBERRY TIRAMISU 🌾 🍷 🍷
МАЛИНОВЫЙ ТИРАМИСУ
- ③② COCONUT MOUSSE 🍷 🍷
With mango sauce and raspberry ice cream
КОКОСОВЫЙ МУСС
С манговым соусом и малиновым мороженым
- ③③ PROFITEROLE 🍷 🌾 🍷 🍷
With vanilla ice cream and Brandy chocolate sauce
ПРОФИТРОЛИ
С ванильным мороженым и шоколадным соусом
- ③④ BERRY COPPER 🌾 🍷
Lavender cream with red forest fruits and Oreo ice cream
ЯГОДНЫЙ СЮРПРИЗ
Лавандовый крем с лесными ягодами и мороженым с кусочками печенья «Орео»
- ③⑤ WARM BACLAVA PISTACHIO ROLL 🍷 🌾 🍷 🍷
With dairy ice cream
ГОРЯЧАЯ БАКЛАВА СО
Сливочным мороженым
- ③⑥ ASSORTED SEASONAL FRUIT PLATE
НАРЕЗКА ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ



SPECIFIC MATERIALS OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGY OR INTOLERANCE

ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ВЫЗЫВАЮТ АЛЛЕРГИЮ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ

-  **Grains containing gluten and its products**
Глютенсодержащие зерновые культуры и продукты их переработки
-  **Crustaceans (Crustacea) and their products**
Ракообразные и продукты их переработки
-  **Eggs and egg products**
Яйца и яичные продукты
-  **Milk and dairy products (including lactose)**
Молоко и молочные продукты (включая лактозу)
-  **Fish and fish products**
Рыба и рыбопродукты
-  **Mustard and mustard products**
Горчица и горчичные продукты
-  **Peanuts and peanut products**
Арахис и продукты из арахиса
-  **Soy beans and soy bean products**
Соя и соевые продукты
-  **Celery and celery products**
Сельдерей и продукты его переработки
-  **Lupine and lupine products**
Люпин и продукты из люпина
-  **Hard-shelled fruits and their products**
Плоды с твердой оболочкой и продукты их переработки
-  **Sulfur dioxide and sulfites**
Диоксид серы и сульфиты
-  **Molluscs and their products**
Моллюски и их продукты
-  **Sesame seed and sesame seed products**
Кунжутное семя и кунжутные продукты
-  **Marked dishes contain pork meat**
Блюдо содержит свинину.

Our culinary team will be happy to accommodate any special requests you may have.

Наша команда кулинаров будет рада выполнить любые ваши особые пожелания.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering

Если вы страдаете аллергией на какой-либо продукт, просим Вас сообщать об этом обслуживающему персоналу до заказа блюд.
