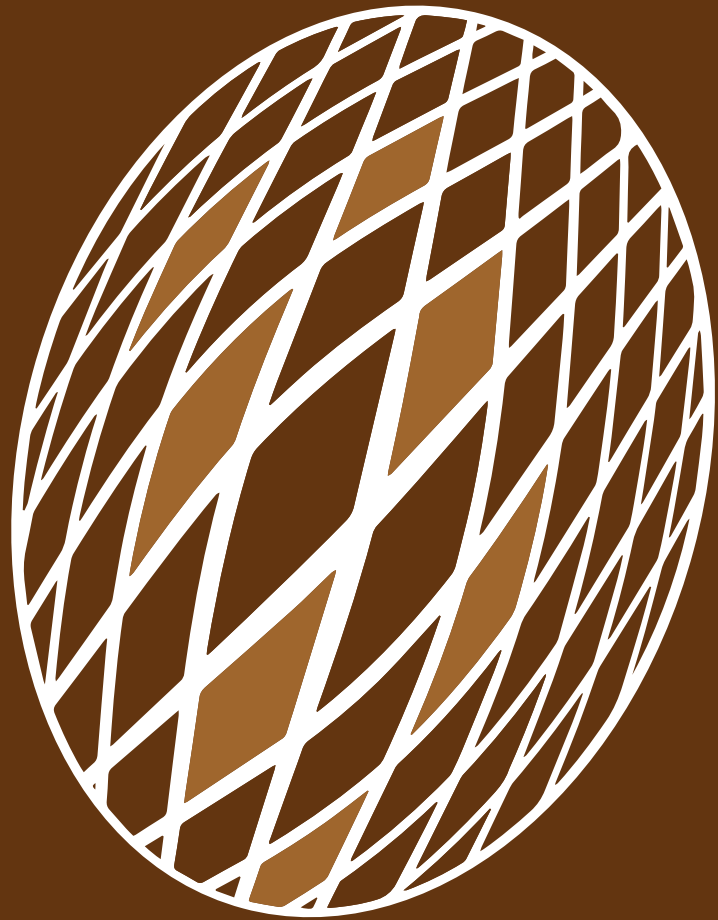


KOZA

Koza offers a rich menu that delights your taste buds any time of the day. There is also a separate section for children where we will gladly fulfill your special requests for your children and babies at any time.

During the day, you can enjoy the Far Eastern delicacies at our sushi bar on the mezzanine level.

Our chefs will amaze you with their skills during their live cooking shows. You can watch these shows as a family and if you choose to learn how to make these delicious meals yourself, you are welcome to join the gourmet workshops.



Добро пожаловать в ресторан Koza !

В ресторане Koza, предлагающем богатое меню в любое время дня, имеется специальное место и для детей. В любое время дня мы будем рады выполнить Ваши особые пожелания, связанные с Вашими детьми и малышами.

В течение дня в нашем суши-баре на антресольном этаже Вы можете наслаждаться деликатесами Дальнего Востока.

Вы можете всей семьей смотреть кулинарные шоу, проводимые в определенные часы дня, на которых умелые руки наших поваров приготовят блюда по всевозможным рецептам, а если решите попробовать приготовить их самостоятельно - можете записаться на мастер-классы для гурманов.

Приятного аппетита!

OPEN ALL DAY / ОТКРЫТ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ДНЯ

Breakfast / Завтрак 07:00 - 12:00

A La Carte / А-ля карт 12:00 - 07:00

COLD STARTERS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

SEA BASS CHEVICHE

Sea bass with lemon juice, wholegrain mustard, truffle oil and carrot oil

①

СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА

Севиче из сибаса, оттеняемое нотками лимонного сока, зернистой горчицей, трюфельным и морковным маслом

COLD APPETIZER PLATE

Artichoke with olive oil, stuffed dried aubergines and stuffed grape leaves with olive oil

②

ЗАКУСОЧНАЯ ТАРЕЛКА

Артишоки с оливковым маслом и фаршированный сушеный баклажан, завернутый в листья зелени и сбрызнутый оливковым маслом первого отжима

OCTOPUS CARPACCIO

Marinated octopus strips, truffle flavored fava, with garden rockets and balsamic vinegar

③

КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА

Маринованные кусочки осьминога с чечевицей, приправленной ароматным трюфелем, пряными листьями рукколы и бальзамическим соусом

HOT STARTERS ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

SAFFRON RISOTTO AND GRILLED SHRIMPS

РИЗОТТО С ШАФРАНОМ И КРЕВЕТКАМИ-ГРИЛЬ

④

SAUTEED MUSSELS WITH WHITE WINE SAUCE

МИДИИ, ТОМЛЕННЫЕ В БЕЛОМ ВИННОМ СОУСЕ

⑤

DUCK CONFIT

Duck drumstick with caramelized onion, currants, pine nuts, hummus and cinnamon

⑥

УТКА КОНФИ

Утиная ножка с карамелизированным луком, смородиной, кедровыми орехами, хумусом и корицей

MASHED PEPPERS WITH GARLIC AND SAUTEED FORE EGGS

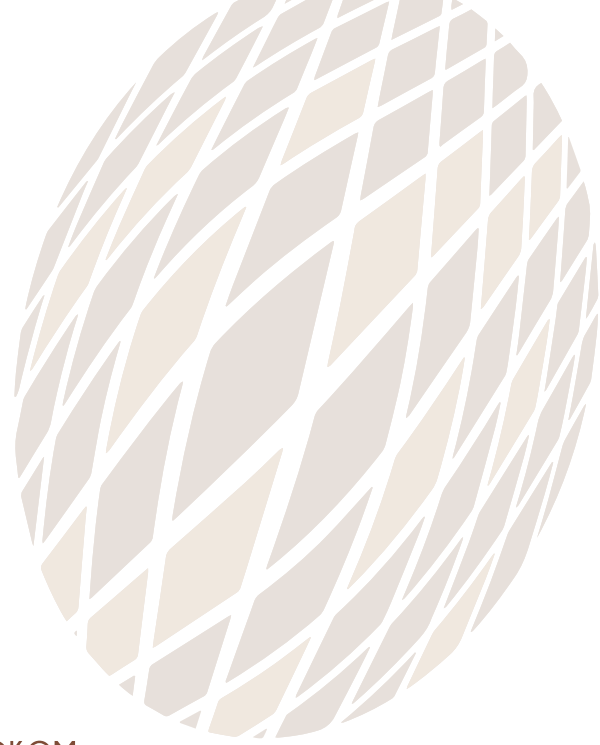
ПЮРЕ ИЗ ПЕРЦЕВ С ЧЕШОКОМ И ЯИЧНИЦЕЙ

⑦

HUMUS AND LAMB LOIN SAUTEED WITH BLACK PEPPER

ХУМУС И СЕДЛО БАРАШКА, ТОМЛЕННОЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ








⑧



SOUPS / СУПЫ

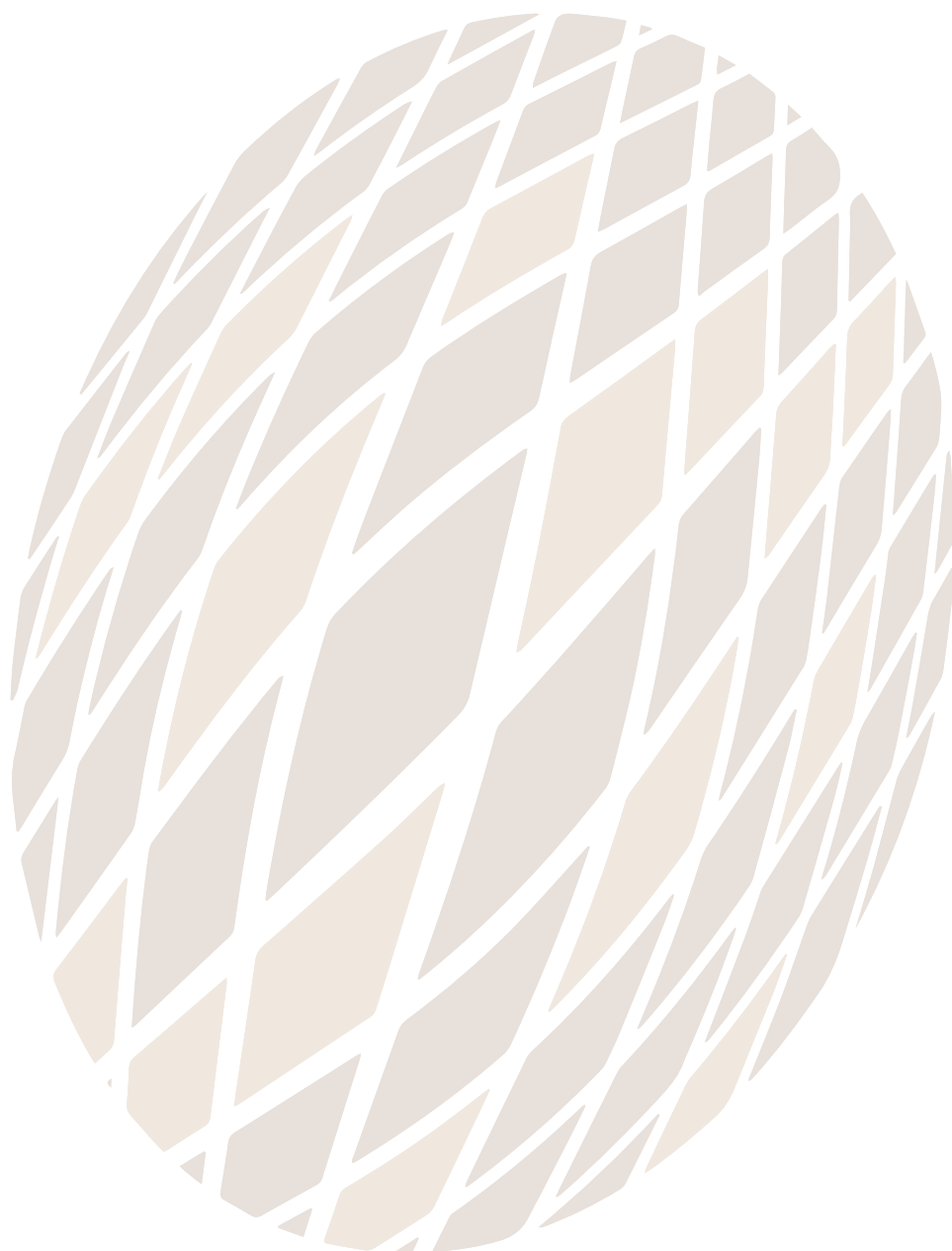
- 9 SOUP OF THE DAY 
СУП ДНЯ
- 10 ROASTED PEPPER SOUP WITH GARLIC 
ПИКАНТНЫЙ СУП ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ПЕРЦЕВ С ЧЕСНОКОМ
- 11 CHICKEN SOUP WITH FRESH VEGETABLES  
КУРИНЫЙ СУП СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

SALADS / САЛАТЫ

- 12 CHEF'S SPECIAL SALAD  
Broccoli, cauliflower, purslane, garden rocket, head lettuce, avocado, radish, fresh basil, with olive oil and lemon sauce
ОСОБЫЙ САЛАТ ОТ ШЕФА
Оригинальное сочетание брокколи, цветной капусты, портулака, рукколы, листьев салата, авокадо, редьки, листьев свежего базилика, приправленное соусом из оливкового масла и лимонного сока
- 13 CAESAR SALAD      
Lettuce, garlic croutons, parmesan cheese and Caesar sauce
САЛАТ "ЦЕЗАРЬ"
Всеми любимое блюдо с подушкой из листьев салата Айсберг, чесночными сухариками, сыром пармезан и невероятным густым соусом "Цезарь"
According to your preference / На ваш выбор
Plain | Простой хлеб
with Grilled Shrimps | С креветками-гриль 
with Grilled Chicken | С курицей-гриль
- 14 FRIED HALLOUMI WITH BEETROOT SALAD  
Fried halloumi cheese, beetroot, yoghurt, fresh mint, cumin seeds, scallions and Mediterranean greens
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И ЖАРЕНЫМ СЫРОМ ХАЛУМИ
Жареный сыр халуми, свекла, йогурт, свежая мята, семена тмина, свежий лук, средиземноморская зелень
- 15 AEGEAN SALAD 
Tomato, green pepper, parsley, cucumber, red onion, feta cheese, olive oil and lemon sauce
ЭГЕЙСКИЙ САЛАТ
Спелые томаты, свежий зеленый перец, петрушка, хрустящие огурцы, красный лук и полутвердый белый сыр, заправленные соусом из оливкового масла и лимонного сока

PASTAS / ПАСТА

- ①6 **SEAFOOD LINGUINE**     
Shrimps, sand mussels, Napolitana sauce
ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ
Креветки, мидии и кальмары в неаполитанском соусе
- ①7 **SPAGHETTI**   
With Bolognese or Neapolitan sauce
СПАГЕТТИ
С соусом Болоньезе или Неаполитана
- ①8 **PENNE ARRABBIATA**   
With garlic, chili pepper, tomato sauce and basil
ПЕННЕ АРАБЬЯТА
Острая паста с чесноком, острым перцем, томатным соусом и пряным базиликом
- ①9 **TAGLIATELLE**   
Chicken with Alfredo Sauce
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ
С курицей под соусом Альфредо



FROM OUR STONE OVEN ИЗ КАМЕННОЙ ПЕЧИ

Served Between 12:00-23:00 / Блюда подаются с 12:00 до 23:00.

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

20 With mozzarella, gorgonzola, goat cheese, parmesan and fresh thyme

ПИЦЦА "КВАТТРО ФОРМАГГИ"

Пицца с четырьмя видами сыра: моцарелла, горгонзола, козий сыр, пармезан, дополненных свежим тимьяном

PIZZA FUNGHI PORCINI / PROSCIUTTO

21 With mozzarella, porcini mushrooms, tomato sauce and parma ham

ПИЦЦА "ФУНГИ ПОРЧИНИ" / "ПРОШУТТО"

Моцарелла, белые грибы, томатный соус, ветчина из свинины

PIZZA CALZONE

With mozzarella, beef bresaola, garden rockets, tomato sauce and mushrooms

22 ПИЦЦА "КАЛЬЦОНЕ"

Моцарелла, брезаола из говядины, томатный соус, грибы

PIZZA VEGETARIAN

23 With mozzarella, zucchini, aubergine, broccoli, spinach, bell peppers, mushrooms and tomato sauce

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ПИЦЦА

Моцарелла, цукини, баклажаны, брокколи, шпинат, болгарский перец, грибы и томатный соус

SPECIAL SIGNATURE DISHES ОСОБЫЕ БЛЮДА

SLOWLY COOKED BEEF CHEEK

24 Truffle flavored mashed potatoes with mustard and its own juice

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Томленые на слабом огне, с гарниром из картофельного пюре с ароматом трюфеля

LAMB SHANK

25 Braised on a bed of wheat risotto with tomato sauce

ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА

В томатном соусе на подушке из пшеничного ризотто

SLOWLY COOKED OSSO BUCO

26 With its own juice and thimble pasta

ТОМЛЕННОЕ ОССОБУКО

С пастой диталини в сливочном соусе

MEAT & POULTRY МЯСО И ПТИЦА

GRILLED BEEF TENDERLOIN



27

With potato gnocchi and sauteed asparagus and morel mushroom sauce

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ

Картофельные ньокки и слегка припущенная спаржа под грибным соусом

CURRY CHICKEN DRUMSTICK WITH VEGETABLES



28

With quinoa tabulle salad, sun dried tomatoes and sauteed shallots

КУРИНЫЕ НОЖКИ КАРРИ С ОВОЩАМИ

Салат табуле, вяленые на солнце томаты и слегка припущенный лук-шалот

FISH & SEA FOOD РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

GRILLED SEA BREAM



29

With sauteed Aegean herbs and spicy garlic sauce

ФИЛЕ МОРСКОГО ЛЕЦА НА ГРИЛЕ

С эгейскими травами и острым чесночным соусом

GRILLED SEABASS FILLET



30

With baked onion, baby carrots, green lentil and balsamic vinegar

ФИЛЕ СИБАСА НА ГРИЛЕ

Запеченный в духовке лук, молодая морковь, зеленая чечевица и бальзамический уксус

SWORDFISH STEW WITH VEGETABLES



31

With saffron sauce and fresh vegetables

РЫБА-МЕЧ С ГАРНИРОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

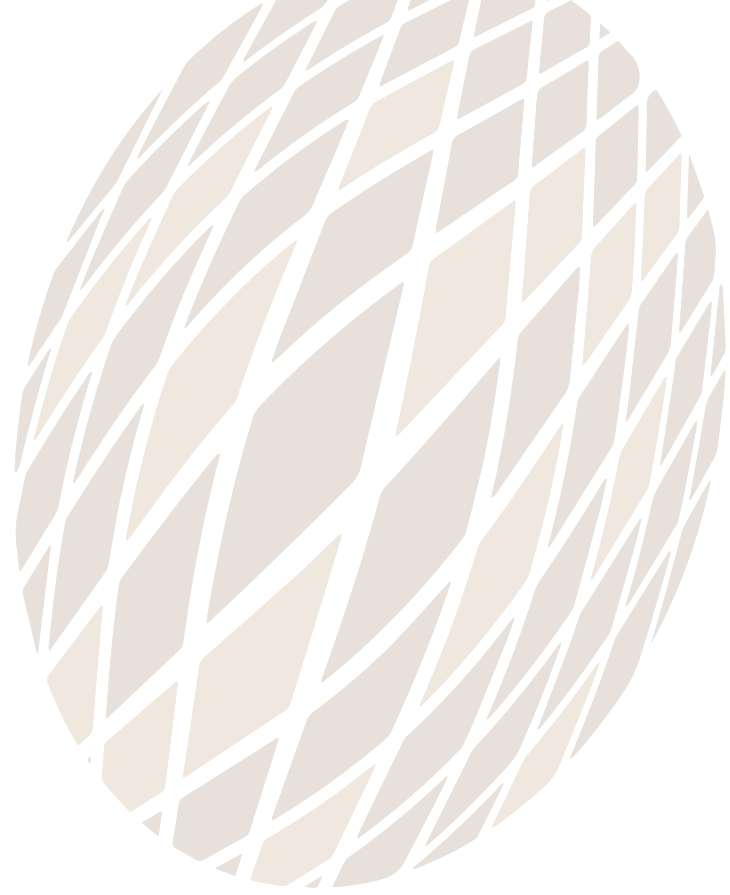
Подается с шафрановым соусом

SPECIAL ROTISSERIES ОСОБЫЕ БЛЮДА НА ВЕРТЕЛЕ

Please ask your waiter for the Special Rotisserie of the day.
Уточните у вашего официанта информацию о
приготовленных на вертеле блюдах дня.

Served Between 19:00-22:00 / Блюда подаются с 19:00 до 23:00.





DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

ROCHER ROYAL

Dacquoise cake with hazelnuts, milk chocolate mousse jivara, with hazelnut milk chocolate coating

32

Пирог Dacquoise с орехами, мусс из молочного шоколада jivara и глазурь из молочного шоколада с орехами

HOT BROWNIE WITH COCONUT ICE CREAM

With marshmallows, Oreo biscuits, banana and coconut ice cream

33

ГОРЯЧИЙ БРАУНИ С КОКОСОВЫМ МОРОЖЕНЫМ

С зефиром, печеньем Oreo, банановым и кокосовым мороженым.

BOURBON CHOCOLATE MOUSSE

With berries, warm chocolate and hot chili sauce

34

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС БУРБОН

С ягодами, теплым шоколадом и острым соусом чили

BAKED RICE PUDDING

35

ЗАПЕЧЕННЫЙ РИСОВЫЙ ПУДИНГ

PISTACHIO BAKLAVA

With Ice Cream

36

ФИСТАШКОВАЯ ПАХЛАВА

С мороженым

SEASONAL FRESH FRUIT PLATE

37

ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ СВЕЖИХ 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.
