

The background features several detailed line drawings of pink orchids in various stages of bloom, scattered across the page. The central logo is a dark blue oval containing the letters 'ДВ' at the top, the word 'Облака' in a cursive script, and 'БАР • РЕСТОРАН' in a sans-serif font below it.

ДВ
Облака
БАР • РЕСТОРАН

РОМАНТИЧЕСКИЙ
УЖИН №1

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Коллекция благородных сыров с фруктами и ягодами 600 гр.

САЛАТЫ:

Капрезе — классический итальянский салат с мини-моцареллой, томатами черри, руколой, кедровыми орехами и соусом Песто 200 гр.

Нисуаз с поджаренным тунцом и перепелиным яйцом 180 гр.

ГОРЯЧЕЕ:

Запеченное филе палтуса со спаржей, бэби-морковкой, брокколи и цветной капустой су-вид 240 гр.

Котлетки из кролика с картофельно-тыквенным пюре и легким сливочно-овощным соусом 220 гр.

ДЕСЕРТЫ:

Манго-маракуйя с хрустящим крокантом 120 гр.

«Медовик» — классический торт со сметанным кремом 100 гр.





ВИНО НА ВЫБОР:

Просекко Колинобиле, Италия (игристое)

Кусумано Неро'д Авола, Италия (красное сухое)

ПРИ ЗАКАЗЕ РОМАНТИЧЕСКОГО УЖИНА В РЕСТОРАНЕ «ОБЛАКА» ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ:

- фотосессия в интерьерах ресторана «Облака» и Гранд Отеля Видгоф (фотограф не предоставляется);
- романтическая сервировка, украшение стола канделябрами со свечами и лепестками роз;
- сертификат на посещение фитнес-центра «Видгоф» на 2 персоны.

СТОИМОСТЬ УЖИНА
НА 2 ПЕРСОНЫ:
10'000 ₺

*Необходима
предварительная оплата.*





РОМАНТИЧЕСКИЙ
УЖИН №2

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Коллекция элитных сыров 200 гр.

Фруктово-ягодная коллекция 400 гр.

ТЕПЛАЯ ЗАКУСКА:

*Папильот — морской гребешок с каперсами
и оливками 150 гр.*

Теплые баклажаны в паназиатском стиле 160 гр.

ГОРЯЧЕЕ:

*Паста с мраморной телятиной и сморчками
в сливочно-трюфельном соусе 200 гр.*

*Лосось, припущенный в огуречном рассоле
со сливочно-огуречным соусом 220 гр.*

ДЕСЕРТЫ:

Чизкейк «Сан-Себастьян» 120 гр.

*Карамельная «Бомба» — мусс с хрустящим штрейзелем
и солёной карамелью 100 гр.*

ВИНО НА ВЫБОР:

Просекко Каза Дефра Брют, Италия (игристое)

Эмпорио, Италия (белое сухое)

Мерло Чело, Италия (красное сухое)

ПРИ ЗАКАЗЕ РОМАНТИЧЕСКОГО УЖИНА В РЕСТОРАНЕ «ОБЛАКА» ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ:

- *фотосессия в интерьерах ресторана «Облака»;*
- *романтическая сервировка, украшение стола канделябрами со свечами и лепестками роз;*
- *возможность проведения романтического ужина в приватной обстановке в VIP-зале с панорамным видом на центр города;*
- *сертификат на посещение фитнес-центра «Видгоф» на 2 персоны.*

СТОИМОСТЬ УЖИНА
НА 2 ПЕРСОНЫ:
20'000 ₺

*Необходима
предварительная оплата.*

**Д
В**
Облака
БАР • РЕСТОРАН



РОМАНТИЧЕСКИЙ
УЖИН №3

АПЕРИТИВ:

Лансон Блэк Лэйбл брют 200 мл.

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

*Дуэт сыров с черным трюфелем с вареньем
из еловых шишек 250 гр.*

*Пармская ветчина с черным трюфелем
и анטיפасти 120 гр.*

Сезонные ягоды 150 гр.

ТЕПЛАЯ ЗАКУСКА:

*Фуа-гра со свежими ягодами и соусом из черной
смородины 120 гр.*

*Равиоли с креветками и камчатским крабом с кремом
из сыра и шпината 150 гр.*

ГОРЯЧЕЕ:

*Спинка сибаса с тигровыми креветками
и морскими гребешками с паназиатским соусом 180 гр.*

*Стейк Миньон из мраморной телятины
зернового откорма 180 гр.*

ДЕСЕРТЫ:

*Десерт «Павлова» — воздушное бже со сливочным
сыром Маскарпоне, свежими ягодами
и манговым соусом 100 гр.*

Манго-маракуйя с хрустящим крокантом 120 гр.

ВИНО НА ВЫБОР:

Вальдо Розе Марко Оро брют, Италия (изристое)

Ле Жамель Шардоне, Франция (белое сухое)

Шато Ле Розье, Франция (красное сухое)

ДИЖЕСТИВ:

Лимончелло

ПРИ ЗАКАЗЕ РОМАНТИЧЕСКОГО УЖИНА
В РЕСТОРАНЕ «ОБЛАКА» ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ:

- номер «*Studio*» с романтическим украшением в Гранд Отеле Видгоф (необходимо предварительное бронирование);
- фотосессия в интерьерах ресторана «Облака»;
- романтическая сервировка, украшение стола канделябрами со свечами и лепестками роз;
- возможность проведения романтического ужина в приватной обстановке в VIP-зале с панорамным видом на центр города;
- сертификат на посещение фитнес-центра «Видгоф» на 2 персоны с расположением в VIP-комнате и фиточаем;
- музыкальное сопровождение вечера 1 блок (3 мелодии): вокал или саксафон.

СТОИМОСТЬ УЖИНА НА 2 ПЕРСОНЫ:
45'000 ₽

Необходима предварительная оплата.