



Добро пожаловать в Gecko Bar

SAVOY SEYCHELLES RESORT & SPA

Расположенный у пляжа, открытый и по-настоящему спокойный, Gecko Bar – это место, где оживает атмосфера Сейшел.

От солнечных дневных часов до оживленных вечеров – наслаждайтесь хорошей едой, освежающими напитками и атмосферой с живой музыкой, продуманными мероприятиями и приятной компанией.

Будь то коктейли на закате, музыкальные вечера или просто отдых у океана, Gecko Bar – это место, где можно праздновать и наслаждаться островной жизнью.

Все цены указаны в сейшельских рупиях (SCR).
Цены включают 15% VAT и 10% service charge.

Аллергены

Пожалуйста, сообщите официанту о любых аллергиях или диетических ограничениях перед заказом. Несмотря на внимательное приготовление блюд, в них могут присутствовать следы аллергенов. Ваша безопасность важна для нас, и наша команда с радостью вам поможет.

G Глютен	N Орехи	SP Острое	AN Анчоусы
V Вегетарианское	H Правильное питание	P Свинина	PI Ананас
SF Морепродукты	A Алкоголь	MU Грибы	D Молочные продукты



ЗАКУСКИ ОТ ШЕФА

Островной салат (N, D) 310

Хрустящие яблоки, микс салат, огурец, сушеная клюква, финики, грецкие орехи и семена подсолнечника, заправленные соусом 1000 островов.

Греческий салат (D) 245

Помидоры, огурец, зеленый перец, сыр фета, оливки Kalamata, лук, орегано и оливковое масло.

Классический Цезарь (G,D,AN) 310

Салат ромэн с соусом Caesar, пармезаном и чесночными крутонами.

Добавки:

Курица на гриле 325

Креветки на гриле 345

Золотистый картофель фри (D) 185

Хрустящий картофель фри с трио острых и холодных соусов.

Золотистая рыба (D, G) 260

Рыба seer fish в пивном кляре с тартаром из красного перца.

Пряные куриные крылышки (G) 285

Хрустящие куриные крылышки в чесночно-чили глазури с индийскими специями.

Варианты: BBQ | Терияки | Острый соус

Энчиладас (G)

Пшеничные тортильи с соусом enchilada и сыром.

Говядина 300

Курица 280

Овоши 255

Подаются с сальсой, гуакамоле и сметаной.

СУПЫ

Тортилья-суп (G) 240

Куриный бульон с томатом, кукурузой, фасолью, сыром и хрустящими тортильями.

Тыквенный велюте с морепродуктами (SF) 260

Тыквенный велюте с кокосовым молоком, имбирем, мускатным орехом и морепродуктами.



Все цены указаны в сейшельских рупиях (SCR).
Цены включают 15% НДС и 10% сервисный сбор.

БУРГЕРЫ, СЭНДВИЧИ И ЗАКУСКИ

Все бургеры и сэндвичи подаются с картофелем фри или картофельными дольками и салатом.

BBQ-бургер (G, D) 325

Говяжья котлета с копченым говяжьим беконом, салатом, помидором, маринованным перцем, сыром и соусом BBQ.

Фирменный куриный бургер Пери Пери (G, D) 300

Куриная котлета с чеддером, авокадо, луком, помидором, салатом, манговым чатни и соусом пери-пери.

Фахитос (G, D)

Начинка, приготовленная на гриле, с перцем, луком, чеддером и шнитт-луком на чили-фокачке.

Говяжий бекон и грибы 285

Креветки и авокадо 345

Вегетарианский 300

Курица и бекон 340

Мексиканская кесадилья (G, D) 310

Курица или говядина с овощами, моцареллой, сметаной, гуакамоле и тортильей.

Чили-хот-дог (G, D) 300

Говяжья сосиска с сыром и картофелем фри.

Такос (G, D)

Салат, гуакамоле, сальса и сметана.

Курица 275

Креветки 350

Овощной 280

Мексиканский фарш 350

Начос (G, D) 340

Чипсы тортилья с мексиканским фаршем, сыром, халапеньо, сальсой, гуакамоле и сметаной.

Варианты: Мексиканский фарш | BBQ курица

Вкус Сейшел

Цитрусовый салат с осьминогом 225

(SF)

Осьминог с салатом, билимби, помидором лаймом, чили и луком.

Фирменные основные блюда

Левантийский гриль (D) 455

Ассорти из говядины, курицы и кебабов на огне с картофелем и тахини.

Греческая мусака (D) 350

Баклажан, говядина и картофель в томатном соусе под бешамелем.

Обжаренный тунец (D) 425

Обжаренный тунец с лимонным кускусом, шпинатом и каперсовым маслом.

Красный окунь (D) 385

Красный окунь, обжаренный на сковороде, с кремовой полентой, молодым картофелем и травяным маслом.

Каре ягненка (D) 495

Каре ягнёнка с баклажановым пюре, луком-пореем, глазированной морковью и соусом.

Говяжья вырезка (D, A) 465

Говяжья вырезка с картофельным gratin, овощами, томатным конфи и соусом из красного вина.

Тигровые креветки (SF, PI) 525

Сочные тигровые креветки на гриле, глазированные кокосово-лаймовым маслом, подаются с рисом, обжаренным ананасом и островными овощами.

Плато морепродуктов на двоих (SF, D) 1100

Половина лобстера – 2 шт., креветки, мидии, кальмары, гребешки, тунец и зеленый априон.

Подается с запеченным молодым картофелем, сезонными овощами соте, лимонным маслом, чесночным айоли, креольским чили-соусом и свежими дольками лимона.

Курица на гриле по-креольски (SP) 345

Курица в травах с чили-лаймовой глазурью, креольским рисом, чипсами из кассавы, салатом из папайи и тыквенным чатни.

Карри с морепродуктами (SF) 280

Морепродукты, томленные в кокосовом карри с чесноком, имбирем, томатом и тимьяном, подаются с рисом и чатни.

Паста, пицца и крупы

Лингвини с креветками (G, SF, D) 320

Лингвини с креветками в томатном соусе с сыром фета.

Паста Аррабиата (G, D) 280

Пенне, чили, оливки, каперсы, петрушка и сыр пармезан.

Спагетти Болоньезе (G, A, D) 310

Говядина, томат, чеснок, травы и красное вино.

Пицца Маргарита (G, D) 325

Томат, моцарелла, базилик и оливковое масло.

Пицца Пепперони (G, D) 375

Говяжий пепперони, лук, перец, оливки, чили и сыр моцарелла.

Пицца с тунцом по-дьявольски (G, D) 345

Тунец, болгарский перец, лук, оливки, томатный соус, перец чили и сыр моцарелла.

Пицца Гавайская (G, D, PI, MU) 375

Томат, сыр моцарелла, ветчина из индейки, грибы и ананас.

Десерты

Яблочный тарт (G, D) 320

Яблочный тарт с корицей, ванильным соусом и мороженым.

Кокосовый пудинг (D) 320

Традиционный пудинг из кокосового молока, приготовленный из молока с местных ферм.

Ладоб (D) 320

Сейшельский десерт из бананов и батата в кокосовом молоке с ванилью и мускатом.

Трио мороженого (D, N) 320

Шоколадный соус, карамель, ягодный кули, орехи или вафли.

Торт дня (D) 320

Уточните у официанта десерт дня.

Ассорти тропических фруктов (H) 320

Ассорти из свежих островных фруктов.



Сет-меню

Мясо и морепродукты SCR 1,100

Закуска

Креольский суп с морепродуктами (SF)

Легкий ароматный бульон с местными овощами.

или

Салат с сыром Халуми и свеклой (D)

Теплый жареный сыр с запеченной свеклой, цитрусом, салатом и медово-горчичной заправкой.

Основное блюдо

Говяжья вырезка с чесночными креветками (SF, A)

Говяжья вырезка и креветки с трюфельным пюре, овощами и соусом из красного вина.

или

Ризотто с лесными грибами и шпинатом (M, D)

Кремовое ризотто с лесными грибами, пармезаном, травами и белым трюфельным маслом.

Десерт

Кокосовая панна-котта с клубникой (D)

Нежная кокосовая панна-котта с клубничным компоте и мятой.