



нова
парадайз

МЕНЮ

нова-парадайз



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЕ АССОРТИ 100/20 г. 150.- (ДЕТСКОЕ)

Морковь, перец овощной, огурец, сельдерей, сливочный соус.

СВЕЖИЕ ОВОЩИ 160 г. 280.-

Помидор, огурец, перец сладкий, зелень.

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 250 г. 350.-

Маринованные: черемша, помидор зеленый, огурец, красная капуста, перец зеленый острый, чеснок

МЯСНОЕ АССОРТИ 200 г. 750.-

Язык говяжий, грудинка копченая, карбонад свиной, сырокопченая колбаса, зелень.

РЫБНОЕ АССОРТИ 120/30 г. 1100.-

Семга слабосоленая, масляная рыба, форель копченая, оливки, зелень, лимон.

САЛАТЫ

ВИТАМИННЫЙ 150 г. 250.-

Салат из свежих огурцов, перца сладкого, капусты белокочанной, и заправки на основе масла растительного сока лимона.

ГРЕЧЕСКИЙ 250 г. 380.-

Салат из свежих томатов, огурцов, перца сладкого, красного лука, маслин/оливок, сыра Фетаки, микса салата и соуса на основе оливкового масла.

ТАЛЬЧИГА 185 г. 370.-

Салат из запеченного куриного филе, обжаренных шампиньонов, корейской моркови и маринованных огурчиков, с добавлением кунжута, заправлен майонезным соусом.

*Время приготовления 20-40 минут

ЗАКУСКИ К ПИВУ

ГРЕНКИ 110/50 г. 300.-

Хлеб «Бородинский», обжаренный с чесноком, с сырно-горчичным соусом.

«ТУРЕЦКИЕ СИГАРЫ» 180 г. 390.-

Трубочки из лаваша с брынзой и бастурмой, обжаренные до хрустящей корочки.

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА 410/150 г. 990.-

Сырные шарики, сырные палочки, сыр Чечил, луковые кольца фри, кальмар фри, наггетсы, гренки «Бородинские» с соусами: «Сальса», «Сырный», «Сырно-горчичный».

МЯСНОЙ ТРИУМФ 210 г. 490.-

Запеченное куриное филе, свинина, говяжий язык, корнитоны, лук маринованный, майонез, сыр Тильзитер.

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 235 г. 530.-

Куриное филе запеченное, сыр «Пармезан», сухарики, соус «Цезарь», микс салата, томаты Черри.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ из свинины 185 г. 400.-

Свинная вырезка, перец болгарский, огурец, лук красный, чеснок, специи.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ с морепродуктами 220 г. 570.-

Кальмар, креветки тигровые, перец болгарский, лук красный, лайм, салат микс, помидор черри, чеснок, брокколи, соус ореховый

РУККОЛА С СЕМГОЙ 145 г. 580.-

Семга слабосоленая, помидор Черри, авокадо, руккола, кедровые орехи, заправка греческая.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

«КВАСНАЯ» ОКРОШКА	250 г.	250.-
ЛЕТНИЙ СУП С АЙРАНОМ	250 г.	280.-
СУП КУРИНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250 г.	250.-
СУП-ЛАПША ПО ДОМАШНЕМУ	350 г.	300.-
БОРЩ С ПАМПУШКАМИ	350 мл/35/30 г.	480.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	100/150 г.	350.-
КУРИНОЕ ФИЛЕ ОСОБОЕ	170 г.	380.-
Филе куриное, чеснок, свежие томаты, сыр российский.		
КУРИЦА С БЕКОНОМ И КАРТОФЕЛЕМ	300 г.	550.-
Куриное филе обжаренное, с беконом, картофелем, луком.		
НЕЖНЫЙ СТРОГАНОВ ИЗ СВИНИНЫ	255 г.	400.-
Свиная вырезка, шампиньоны, лук, малосольные огурчики, горчица, сливки, пюре.		
ЛАГМАН ПО-ДОМАШНЕМУ	300 г.	460.-
Домашняя лапша, говядина шея, томат паста, помидор, лук, перец овощной, кинза, зелень.		
МИНИ ХИНКАЛИ	3 шт.	300.-
Из телятины		

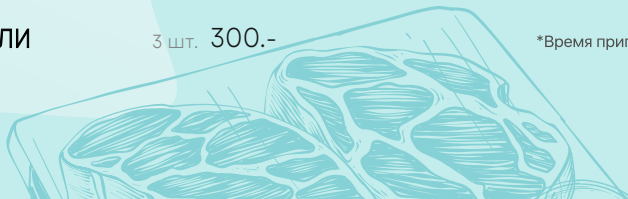
ГАРНИРЫ

СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ	150 г.	180.-
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150 г.	180.-
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г.	200.-
СМАЙЛИКИ	150 г.	270.-
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	150 г.	280.-
Сладкий перец, кабачок, баклажан, томат, кинза, чеснок, соевый соус.		

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ НА ГРИЛЕ	100 г.	150.-
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	100/20 г.	350.-
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	100/40 г.	250.-
Куриное филе, армянский лаваш, лук красный, кинза.		
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100/40 г.	300.-
Говядина, куриное филе, армянский лаваш, лук красный, кинза.		
СОУС ШАШЛЫЧНЫЙ	50 г.	60.-
ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ	50 г.	60.-
ЛЕПЁШКА	1 шт.	175.-
БУЛОЧКА	1шт/40 г.	50.-
ПШЕНИЧНАЯ/РЖАНАЯ		

*Время приготовления 20-40 минут



СУШИ И РОЛЛЫ

РОЛЛЫ

КАППА МАКИ

Рис, нори, огурец.

110 г. 120.-

ЧУКА МАКИ

Рис, нори, водоросли чука.

110 г. 150.-

УНАГИ МАКИ

Рис, нори, соус унаги, соус спайси, угорь, кунжут, огурец.

110 г. 220.-

СЯКЕ МАКИ

Рис, нори, сёмга.

110 г. 290.-

ЭБИ МАКИ

Рис, нори, креветки тигровые.

110 г. 260.-

ФУТО МАКИ

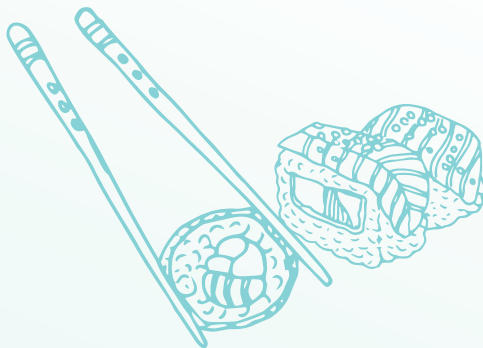
Рис, нори, креветки тигровые, авокадо, семга.

210 г. 460.-

ШАНХАЙ

Рис, нори, семга, сыр сливочный, корнишоны.

270 г. 600.-



РОЛЛЫ ПЕРЕВЕРТЫШИ

НИАГАРА

Рис, нори, семга, огурец, зелень, сыр творожный, кунжут, икра тобико.

220 г. 270.-

ХОССО МАКИ

Рис, нори, майонез японский, кунжут, омлет, семга, авокадо, огурец.

215 г. 380.-

КАЛИФОРНИЯ №1

Рис, нори, тигровые креветки, авокадо, огурец, икра тобико, омлет, майонез японский, кунжут.

245 г. 370.-

КАЛИФОРНИЯ №2

Рис, нори, икра тобико, майонез японский, огурец, кунжут, угорь, тигровые креветки, омлет.

235 г. 430.-

КАЛИФОРНИЯ №3

Рис, нори, икра тобико, сыр творожный, семга, огурец, авокадо, омлет, угорь.

245 г. 360.-

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Рис, нори, огурец, сыр творожный, семга.

245 г. 550.-



*Время приготовления 20-40 минут

СУШИ И РОЛЛЫ

ЖАРЕННЫЕ РОЛЛЫ

БАРЭНСЕ РОЛЛ 270 г. 250.-
Рис, нори, куриное филе, майонез японский, сыр сливочный, соломка из картофеля, соус унаги.

МАНХЭТТЕН 255 г. 210.-
Рис, нори, куриное филе, томат, морковь, огурец, соус спайси, соус унаги.

БОСТОН РОЛЛ 220 г. 230.-
Рис, нори, томат, бекон, сыр творожный, икра тобико, соус унаги.

ЯКУДЗА 260 г. 290.-
Рис, нори, соус унаги, соус спайси, сыр творожный, огурец, бекон, куриное филе, кунжут, майонез японский.

СЕН-СЕЙ 285 г. 310.-
Рис, нори, соус унаги, сыр сливочный, омлет, икра тобико, огурец, авокадо, снежный краб.

ПАРК ОТЕЛЬ 255 г. 450.-
Рис, нори, соус унаги, икра тобико, майонез японский, сыр творожный, семга, корнишоны.

УНАГИ ТЕМПУРА 255 г. 440.-
Рис, нори, соус унаги, угорь.

УНАГИ ЧИЗ РОЛЛ 240 г. 400.-
Рис, нори, сыр творожный, огурец, угорь, майонез японский.

СЯКЕ ЧИЗ РОЛЛ 230 г. 350.-
Рис, нори, огурец, семга, сыр творожный, майонез японский.

ЭБИ ЧИЗ РОЛЛ 240 г. 280.-
Рис, нори, сыр творожный, креветки тигровые, огурец, майонез японский.

СОУСЫ

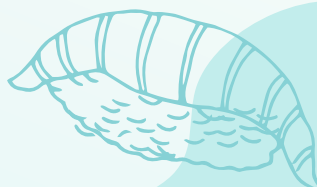
СПАЙСИ ОСТРЫЙ 50 г. 50.-

ЯПОНСКИЙ 50 г. 50.-

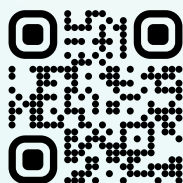
ВАСАБИ 10 г. 30.-

ИМБИРЬ 20 г. 30.-

СОЕВЫЙ 50 г. 30.-



*Время приготовления 20-40 минут



Следи за нашими новостями
vk.com/parkhotel64

