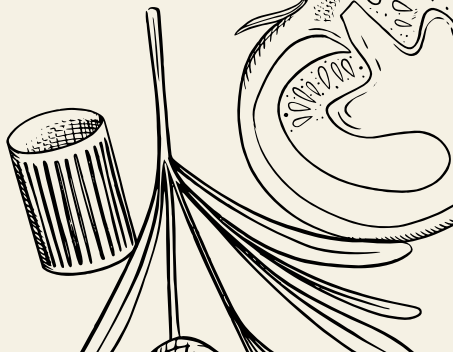


МЕНЮ

парк-отель



НОВЫЙ ВЕК
ПАРК-ОТЕЛЬ



МЕНЮ

ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СВЕЖИЕ ОВОЩИ 160 г. 280.-

Помидор, огурец, перец сладкий, зелень.

ЗАКУСОН 350/20 г. 400.-

Филе сельди, картофель отварной, сало солёное, гренки из бородинского хлеба, маринованные зелёные помидоры, бочковые огурцы, лук маринованный, квашеная капуста, горчица, зелень.

СЫРНЫЙ ДЕНЬ 200/30 г. 520.-

Сыр «Маасдам», «Тильзитер», «Мраморный», виноград, орех грецкий, мёд.

МЯСНОЕ АССОРТИ 200 г. 750.-

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

РЫБНОЕ АССОРТИ 120/30 г. 1100.-

Сёмга слабосолёная, масляная рыба, форель копчёная, оливки, зелень, лимон.

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».

НАГГЕТСЫ 100/30 г. 250.-

Куриное филе в сухарях, с сырно-горчичным соусом.

ОТВАРНЫЕ КРЕВЕТКИ 140/25 г. 850.-

ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ 100/20 г. 880.-

*Время приготовления 20-40 минут

САЛАТЫ

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.

БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ

250 г. 450.-

Тёплый салат из хрустящих баклажанов со свежими томатами, кинзой и творожным сыром.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ

185 г. 400.-

ИЗ СВИНИНЫ

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

ТАЛЬЧИГА

185 г. 370.-

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

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУП-ЛАПША

350 мл. 300.-

ПО ДОМАШНЕМУ

ФИРМЕННЫЙ БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

350 мл/50/20/
10/20 г.

Подаётся с гренками из «Бородинского» хлеба, с солёным салом, красным луком, чесноком, сметаной и горчицей.

СБОРНАЯ СОЛЯНКА

350 мл/30 г. 500.-

Колбаски охотничьи, язык говяжий, свинина, карбонад.

УХА ПО – ЦАРСКИ

350 мл/60 г. 750.-

С РАССТЕГАЯМИ

Лосось, Палтус, Тилапия, креветки.

БЛАЖЕНСТВО

220 г. 500.-

Запечённое куриное филе, коктейльные креветки, огурец, сладкий перец, маринованный лук, томаты Черри, сыр «Пармезан», майонез.

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

235 г. 530.-

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

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

220 г. 630.-

Тигровые креветки, сыр «Пармезан», сухарики, соус «Цезарь», микс салата, томаты Черри.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ

220 г. 570.-

С МОРЕПРОДУКТАМИ

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.



*Цезарь
с креветками*

*Суп-лапша
по домашнему*



*Время приготовления 20-40 минут

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

ПАСТА

КАМПАНЕЛЛЕ С ГРИБАМИ 270 г. 410.-

Паста с грибами, помидорами Черри, кокосовым молоком и сыром Пармезан.

КАРБОНАРА 260 г. 380.-

Паста с беконом в сливочном соусе и сыром «Пармезан».

САЛЕМОНЕ 270 г. 800.-

Фетучини с лососем в сливочном соусе и сыром «Пармезан».

Карбонара

ПИЦЦА

ЧЕТЫРЕ СЫРА 450 г. 750.-

Сыры: «Моцарелла», «Классический», «Пармезан», «Дор-Блю», сливочный соус.

ПИЦЦА ЧАО 500 г. 480.-

Ветчина, куриное филе, бекон, томатный соус, микс салатов, соус Барбекю, сыр «Моцарелла».

ПЕППЕРОНИ 485 г. 510.-

Колбаски «Пепперони», сыр «Моцарелла», томатный соус.

ЦЕЗАРЬ 560 г. 660.-

Куриное филе, сливочный соус, Черри, микс салатов, сыр «Моцарелла», «Пармезан».



*Время приготовления 20-40 минут

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

«КОРДЕЛЬЕР» 260 г. 450.-
Свиная вырезка, сладкий перец в устричном соусе, картофельное пюре и кунжутные семечки.

СВИНИНА «ТЕРИЯКИ» 300 г. 550.-
Свиная вырезка, сладкий перец, фасоль стручковая, кабачок, мини-кукуруза, картофель отварной, под соусом «Терияки».

«СТУФАТО» 100/40/10 г. 650.-
Жареный на гриле стейк из говяжьей корейки, с картофелем «Айдахо» и соусом «Барбекю».

ПАЛТУС С ОВОЩАМИ 160 г. 650.-
Филе палтуса/трески, фасоль стручковая, перец сладкий, кабачки, соус «Терияки».

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ 130/25 г. 1350.-
Обжаренный стейк из сёмги на гриле.

СКОВОРОДОЧКИ

КУРИЦА С БЕКОНОМ И КАРТОФЕЛЕМ 300 г. 550.-
Куриное филе обжаренное, с беконом, картофелем, луком.

СВИНИНА С ГРИБАМИ 270 г. 580.-
Свиная вырезка с шампиньонами, белыми грибами и луком.

ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ 275 г. 850.-
Говядина тушеная с кабачками, луком и сладким перцем, с добавлением кинзы и соевого соуса.

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.

ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ 50 г. 60.-

ЛЕПЁШКА 1 шт. 175.-

БУЛОЧКА ПШЕНИЧНАЯ/РЖАНАЯ 1шт/40 г. 50.-

Сладкого



*Время приготовления 20-40 минут

ГАРНИРЫ

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150 г.	180.-
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ «АЙДАХО»	150 г.	250.-
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г.	250.-
СМАЙЛИКИ	150 г.	270.-
БАТАТ ФРИ	150 г.	300.-
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	150/5 г.	280.-
Сладкий перец, кабачок, баклажан, томат, кинза, чеснок, соевый соус.		



Овощи на гриле

СОУСЫ

ШАШЛЫЧНЫЙ	50 г.	60.-
КЕТЧУП	50 г.	90.-
БАРБЕКЮ	50 г.	90.-
СЫРНЫЙ	50 г.	90.-
СЫРНО-ГОРЧИЧНЫЙ	50 г.	90.-
ЧЕСНОЧНЫЙ	50 г.	90.-
КИСЛО-СЛАДКИЙ	50 г.	90.-



Соус барбекю

*Время приготовления 20-40 минут

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ «ПЛОМБИР» 100 г. 200.-

ЧИЗКЕЙК 100/20 г. 320.-

В АССОРТИМЕНТЕ

«Клубничный», «Нью-Йорк», «Шоколадный».

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ 180/65 г. 300.-

ШТРУДЕЛЬ ВИШНЁВЫЙ 170/65 г. 350.-

НАПОЛНИТЕЛИ

ТОПИНГ В АССОРТИМЕНТЕ 10 г. 30.-

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО 10 г. 30.-

ШОКОЛАД 10 г. 30.-

МЁД 10 г. 30.-

ФРУКТЫ

ЯБЛОКО 100 г. 50.-

ЛИМОН 100 г. 100.-

АПЕЛЬСИН 100 г. 60.-

ГРУША 100 г. 70.-

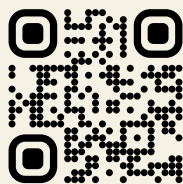
ВИНОГРАД 100 г. 140.-

БАНАН 100 г. 65.-

*Чизкейк
в ассортименте*



*Время приготовления 20-40 минут



Следи за нашими новостями
vk.com/parkhotel64

