



**НОВЫЙ ВЕК**  
ПАРК-ОТЕЛЬ

# МЕНЮ

*Банкетное*

---

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

<b>ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ</b>	250 г.	280.-
Капуста красная маринованная, огурец маринованный, помидоры зеленые, перец острый, чеснок маринованный, черемша, зелень.		
<b>СОЛЕНЬЯ «ПРАЗДНИЧНЫЕ»</b>	560 г.	635.-
Опята маринованные, лук маринованный, красная капуста маринованная, черри маринованные, шампиньоны маринованные, капуста квашеная, перец острый, чеснок маринованный, корнишоны, клюква.		
<b>СВЕЖИЕ ОВОЩИ</b>	160 г.	250.-
Перец сладкий, помидоры, огурцы, зелень.		
<b>ОВОЩНОЕ АССОРТИ «ПРАЗДНИЧНОЕ»</b>	575 г.	645.-
Томаты Черри, огурец свежий, перец сладкий, сыр «Фетаки», маслины, соус на основе оливкового масла, зелень.		
<b>СЫРНЫЙ ДЕНЬ</b>	200/30 г.	450.-
Сыр Маасдам, Тильзитер, Мраморный, украшается виноградом, орехом грецким, мёдом.		
<b>СЫРНОЕ АССОРТИ «ПРАЗДНИЧНОЕ»</b>	400/245 г.	1440.-
Пармезан, Чеддер, Тильзитер, Моцарелла, Маасдам, Мраморный сыр, украшается грецким орехом, финиками, виноградом, мёдом, мятой.		
<b>РЫБНОЕ АССОРТИ</b>	120/30 г.	860.-
Ассорти из семги шеф-посола, рыбы масляной, форели копченой, с маслинами, лимоном, зеленью.		
<b>«КАРИБСКИЕ ОСТРОВА»</b>	390/80 г.	2900.-
Рыбное ассорти: угорь копченый, масляная рыба, семга соленая, форель копченая, мидии, креветки, икра красная, зелень и лимон.		
<b>МЯСНОЕ АССОРТИ</b>	200 г.	650.-
Язык говяжий, грудинка копченая, карбонад свиной, сырокопченая колбаса и зелень.		
<b>МЯСНОЕ АССОРТИ «ПРАЗДНИЧНОЕ»</b>	720/160 г.	3000.-
Суджук, бастурма, колбаски охотничьи, конская колбаса, говядина копченая, карбонад, колбаса сырокопченая двух видов, язык говяжий, сало; горчица, хрен, маслины/оливки, зелень.		
<b>МЯСНОЕ АССОРТИ ПО-КАВКАЗСКИ</b>	200 г.	1450.-
Бастурма, казы, суджук, говядина копченая, зелень.		
<b>ГРИБОЧКИ МАРИНОВАННЫЕ</b>	150/20 г.	230.-
Шампиньоны в пикантном маринаде, лук маринованный.		
<b>МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ</b>	100 г.	315.-

---

# САЛАТЫ

---

<b>«ГРЕЧЕСКИЙ»</b>	250 г.	350.-
Свежие томаты, огурцы, перец сладкий, красный лук, маслины/оливки, сыр Фетаки, микс салата и соус на основе оливкового масла.		
<b>«АРИСТОКРАТ»</b>	210 г.	450.-
Запечённое куриное филе, язык говяжий, свинина отварная, корнишоны, лук маринованный, сыр, микс салатов, соус- майонез.		
<b>«ЛИВАДИЯ»</b>	200 г.	470.-
Куриное филе и говяжий язык, обжаренные в соевом соусе: подается с перцем сладким, огурцом свежим, корнишонами и миксом салатов под экзотическим соусом.		
<b>«НОРВЕЖСКИЙ ГРИЛЬ»</b>	225 г.	590.-
Пикантный салат из жареной семги, запеченных шампиньонов, кабачков, баклажанов, сладкого перца и томатов, заправлен соусом «Тонкацу» с добавлением пряных трав.		
<b>«ФАХИТОС»</b>	170 г.	280.-
Салат из обжаренного куриного филе, с перцем сладким, стручковой фасолью, красным луком, заправлен соевым соусом с добавлением соуса «Чили».		
<b>«БЛАЖЕНСТВО»</b>	220 г.	370.-
Салат из сочного куриного филе с креветками, свежим огурцом, маринованным луком, сладким перцем, томатами Черри и сыром «Пармезан», заправлен майонезным соусом.		
<b>«ФРАНЧЕСКО»</b>	220 г.	350.-
Запеченное куриное филе, свинина копченая, грибы жареные, свежие томаты, кедровые орехи, помидоры Черри, соус майонез.		
<b>«ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ СВИНИНЫ»</b>	185 г.	270.-
Нежная свинина с болгарским перцем, огурцом в паназиатской заправке.		
<b>«ТАЛЬЧИГА»</b>	185 г.	300.-
Салат из запеченного куриного филе, обжаренных шампиньонов, корейской моркови и маринованных огурчиков, с добавлением кунжута, заправлен майонезным соусом.		
<b>«ЛУЧИАНО»</b>	220 г.	500.-
Обжаренная говяжья вырезка, фасоль стручковая, перец сладкий, томаты Черри, микс салатов, кунжут, соус на основе бальзамического уксуса и соевого соуса.		
<b>«ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ»</b>	235 г.	450.-
Куриное филе запеченное, сыр «Пармезан», сухарики, соус «Цезарь», томаты Черри, маслины/оливки, микс салата.		
<b>«ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ»</b>	220 г.	520.-
Тигровые креветки, сыр «Пармезан», сухарики, соус «Цезарь», маслины/оливки, микс салата, томаты Черри.		

---

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

**ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ** 200/45 г. 395.-  
Грибы фаршированные креветками и луком, запеченные под сыром, подаются на слайсе из кабачка.

**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНА** 300/15 г. 440.-  
Рулетик с копченой курицей, перцем сладким, сыром и огурцом, подаются с миксом салата.

**СЫРНЫЕ ШАРИКИ** 185 г. 250.-

**СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ** 220 г. 230.-

**КРЕВЕТКИ НА ШПАЖКЕ** 90/30/15 г. 580.-

**КРЕВЕТКИ «КАТАИФИ»** 160/40 г. 600.-

**ШАШЛЫЧКИ ИЗ РЫБЫ** 120 г. 700.-

**ЖУЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ** 100 г. 200.-

**ЖУЛЬЕН ИЗ ВЕТЧИНЫ** 105 г. 220.-

**И ГРИБОВ**

**ЖУЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ** 120 г. 260.-

**И БЕКОНА**

**ОРХИДЕЯ** 135/35/10 г. 350.-  
Два рулетика из куриного филе с пряным маслом, в сухарях «Панко», со сливочно-грибным соусом.

**РУЛЕТ «ПАРИЖАНКА»** 100/35/45 г. 380.-  
Рулет из куриного филе с сыром «Пармезан», обжаренный в беконе, со сливочно-сырным соусом.

---

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

**ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ** 1 шт 140/80 г. 770.-  
Форель речная подается с обжаренными томатами Черри, кабачками, брокколи и баклажанами.

**СТЕЙК ИЗ СЁМГИ** 130/25 г. 1200.-  
Обжаренный стейк из сёмги, подается с лимоном и зеленью.

**ПАЛТУС/ТРЕСКА С ОВОЩАМИ** 160 г. 500.-  
Филе палтуса или трески, фасоль стручковая, перец сладкий, кабачок, соус «Терияки».

**ЦУКА ФАРШИРОВАННАЯ** 1000 г. 1500.-  
Цука, фаршированная жареными грибами и овощами, подается в холодном виде.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ГАРНИР ДЛЯ ЦУКИ** 500 г. 900.-  
Креветки, помидор черри, лимон, маслины/оливки, зелень.

**«ДО-РЕ-МИ»** 195/95 г. 435.-  
Запеченное куриное филе в сливочном соусе с грибами под сыром, подается с пикантным салатом из овощей и фунчозы.

**ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН** 100 г. 260.-  
Цыпленок жареный с чесноком и специями.

**КУРИЦА С ОВОЩАМИ ПОД СОУСОМ «ТЕРИЯКИ»** 286 г. 380.-  
Нежное куриное филе, с овощами под соусом «Терияки» и картофелем по-деревенски со специями.

<b>СВИНИНА «ТЕРИЯКИ»</b>	280 г.	470.-
Вырезка из свинины с овощами под соусом «Терияки» и картофелем по-деревенски со специями.		
<b>БУЖЕНИНА ИЗ СВИНИНЫ</b>	1000 г.	3580.-
Запеченная свиная шея в маринаде, украшенная томатами Черри, зеленью.		
<b>СВИНИНА «КОРДЕЛЬЕР»</b>	250 г.	400.-
Свиная вырезка, обжаренная с перцем сладким, луком в устричном соусе, подается с картофельным пюре, посыпается кунжутными семечками.		
<b>СВИНИНА «ЭСКАЛОП»</b>	140/70 г.	490.-
Жареный стейк из свиной шеи, с гарниром из красной капусты и моркови по-корейски.		
<b>«НЬЮ-МЕХИКО» ИЗ СВИНИНЫ</b>	100/160/10 г.	500.-
Медальоны из свинины с перцем сладким, томатами и баклажанами под соусом «Барбекю».		
<b>«НЬЮ-МЕХИКО» ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	100/160/10 г.	840.-
Медальоны из говядины с томатами, баклажанами и сладким перцем под соусом «Барбекю».		
<b>ГОВЯДИНА «СИЛЬВЕР»</b>	280 г.	880.-
Медальоны из говядины с кабачками, картофелем и томатами Черри под кисло-сладким соусом.		

---

## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

---

<b>КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ НА ГРИЛЕ</b>	100 г.	150.-	<b>СОУС ШАШЛЫЧНЫЙ</b>	50 г.	50.-
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ</b>	100 г.	250.-	<b>ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ</b>	50 г.	50.-
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ</b>	100 г.	300.-	<b>ЛЕПЕШКА</b>	1 шт.	150.-
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ</b>	100/40 г.	200.-			
Куриное филе, армянский лаваш, лук красный, кинза.					
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	100/40 г.	280.-			
Говядина, куриное филе, армянский лаваш, лук красный, кинза.					

---

## ГАРНИРЫ

---

<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b>	150 г.	250.-
Сладкий перец, кабачок, баклажан, томат, кинза, чеснок, соевый соус.		
<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ</b>	150 г.	100.-
<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ</b>	150 г.	200.-
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	150 г.	180.-
<b>ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ</b>	100 г.	220.-
<b>БРОККОЛИ ПОД СОУСОМ</b>	150 г.	200.-

---

## ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

---

БУЛОЧКА В АССОРТИМЕНТЕ	40 г.	30.-
М/ПИР. С ГРИБАМИ	45 г.	65.-
М/ПИР. С КАПУСТОЙ	40 г.	20.-
М/ПИР. С КАРТОШКОЙ	45 г.	20.-
М/ПИР. С МЯСОМ	40 г.	95.-
М/ПИР. С ЯЙЦОМ/ЛУКОМ	45 г.	50.-
ЛАВАШ С СЫРОМ	570 г.	500.-
ПИРОЖКИ «ФИЛО» С КУРИЦЕЙ	10 г.	20.-
ПИРОЖКИ «ФИЛО» С ОВОЩАМИ С СОУСОМ БАРБЕКЮ	190/30 г.	285.-
МАФФИН АПЕЛЬСИНОВЫЙ	40 г.	60.-
МАФФИН ШОКОЛАДНЫЙ	40 г.	80.-
ПИРОЖНОЕ «КАПРИЗ»	30 г.	55.-
ЭКЛЕР В ШОКОЛАДЕ	35 г.	45.-

---

## ФУРШЕТ

---

ТАРТАЛЕТКА С КУРИЦЕЙ И АНАНАСАМИ	65 г.	85.-
Куриное филе, перец болгарский, ананас консервированный, лук, майонез, тарталетка из песочного теста, сыр «Российский».		
ТАРТАЛЕТКА «ОСЕННИЙ ПОЦЕЛУЙ»	45 г.	80.-
Куриное филе, говядина отварная, язык говяжий, майонез, лук маринованный, сыр «Пармезан», корнишоны, зелень, тарталетка из песочного теста.		
ТАРТАЛЕТКА С СЕМГОЙ	40 г.	210.-
Семга соленая, масло сливочное, зелень, тарталетка из песочного теста.		
ТАРТАЛЕТКА С ИКРОЙ КРАСНОЙ	30 г.	160.-
Икра красная, масло сливочное, зелень, тарталетка из песочного теста.		
БЛИНЫ С СЕМГОЙ	120 г.	265.-
Семга соленая, сыр творожный, зелень, чеснок.		
КАНАПЕ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ	30 г.	60.-
Батон, сырокопченая колбаса, сыр мраморный, оливки.		
КАНАПЕ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ	35 г.	120.-
Батон, тигровая креветка, масло сливочное, лимон, кунжутные семечки, маслины/оливки.		
КАНАПЕ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	45 г.	60.-
Ветчина, сыр «Российский», маслина/оливки, хлеб бородинский, соус сырно-горчиный.		

<b>КАНАПЕ С СЕМГОЙ</b>	35 г.	130.-
Батон, семга слабосоленая, сыр «Российский», маслины/оливки, масло сливочное, зелень.		
<b>КАНАПЕ С КРАСНОЙ ИКРОЙ</b>	25 г.	155.-
Батон, икра красная, масло, зелень.		
<b>ЭКЛЕР С СЕМГОЙ И СЫРОМ</b>	19 г.	60.-
Эклер, сыр творожный, зелень, семга малосольная.		
<b>РУЛЕТ ИЗ КАБАЧКА С СЫРОМ</b>	29 г.	45.-
Кабачок, сыр творожный, перец сладкий, зелень, чеснок.		
<b>РУЛЕТ ИЗ ПЕРЦА С ЯЗЫКОМ</b>	48 г.	70.-
Перец сладкий, язык говяжий, картофель «Пай», горчица, кинза, сметана, майонез, чеснок.		
<b>КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ</b>	24 г.	20.-
Бородинский хлеб, сельдь, лук красный, зелень, горчица, майонез, чеснок.		
<b>КАНАПЕ С КРАСНОЙ ИКРОЙ</b>	10 г.	50.-
Багет, икра красная, масло сливочное, зелень.		
<b>КАНАПЕ «КАПРИЗЕ»</b>	26 г.	60.-
Моцарелла, помидор черри.		
<b>КАНАПЕ СЫР С ВИНОГРАДОМ</b>	20 г.	35.-
Сыр «Маасдам», виноград.		
<b>КАНАПЕ ФРУКТОВОЕ</b>	32 г.	35.-
Киви, виноград, апельсин.		

---

## ФРУКТЫ

---

<b>АПЕЛЬСИН</b>	100 г.	60.-
<b>БАНАН</b>	100 г.	40.-
<b>ВИНОГРАД</b>	100 г.	140.-
<b>ГРУША</b>	100 г.	70.-
<b>КИВИ</b>	100 г.	90.-
<b>ЛИМОН</b>	100 г.	70.-
<b>ЯБЛОКО</b>	100 г.	40.-

---

## НАПИТКИ

---

<b>МОРС ИЗ СМОРОДИНЫ И КЛЮКВЫ</b>	1 л.	470.-
<b>ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ</b>	1 шт.	25.-
<b>КОФЕ ПАКЕТИРОВАННЫЙ</b>	1 шт.	35.-