



МЕНЮ

парк-отель

18:00 - 22:00



ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ АССОРТИ 120/30 г. 860.-

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

ЗАКУСОН 330/20 г. 280.-

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

МЯСНОЕ АССОРТИ 200 г. 650.-

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

СВЕЖИЕ ОВОЩИ 160 г. 250.-

Помидор, огурец, перец сладкий, зелень.

СЫРНЫЙ ДЕНЬ 200/30 г. 450.-

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

Мясное ассорти



*Время приготовления 20-40 минут

ЗАКУСКИ К ПИВУ

ОТВАРНЫЕ КРЕВЕТКИ 100/20 г. 360.-

ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ 100/20 г. 380.-

С ЧЕСНОКОМ

УШИ СВИНЫЕ 100/3 г. 225.-

Жареные в соевом соусе с чесноком и кинзой.

НАГГЕТСЫ 100 г. 190.-

Куриное филе в сухарях, с сырно-горчичным соусом.

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА 410/150 г. 850.-

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

«ТУРЕЦКИЕ СИГАРЫ» 180 г. 300.-

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

ГРЕНКИ 110/50 г. 200.-

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

Уши свиные



САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 235 г. 450.-

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

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 220 г. 520.-

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

БЛАЖЕНСТВО 220 г. 370.-

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

ГРЕЧЕСКИЙ 250 г. 350.-

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. 295.-

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



*Цезарь
с креветками*

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУП-ЛАПША 350 г. 250.-

ПО ДОМАШНЕМУ

ФИРМЕННЫЙ БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ 350/30/20/ 420.- 10/20 г.

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

СБОРНАЯ СОЛЯНКА 315/30 г. 400.-

Колбаски охотничьи, язык говяжий, свинина, карбонад.

УХА ПО – ЦАРСКИ 350/60 г. 680.-

С РАССТЕГАЯМИ

Лосось, Палтус, Тилапия, креветки, расстегай с курицей.

*Суп-лапша
по домашнему*



*Время приготовления 20-40 минут

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

ПАСТА

САЛЕМОНЕ 230 г. 710.-
Фетучини с лососем в сливочном соусе и сыром «Пармезан».

КАРБОНАРА 235 г. 300.-
Паста с беконом в сливочном соусе и сыром «Пармезан».

Карбонара

ПИЦЦА

ЦЕЗАРЬ 530 г. 530.-
Куриное филе, сливочный соус, томат, сладкий перец, сыр «Моцарелла», маслины/оливки, зелень.

ПЕППЕРОНИ 485 г. 490.-
Колбаски «Пепперони», сыр «Моцарелла», томатный соус.

ПАРАДАЙЗ 495 г. 490.-
Ветчина, шампиньоны, сладкий перец, томат, сыр «Моцарелла», томатный соус, маслины/оливки.

ЧЕТЫРЕ СЫРА 450 г. 620.-
Сыры: «Моцарелла», «Классический», «Пармезан», «Чеддер», сливочный соус.



*Время приготовления 20-40 минут

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ 130/25 г. 1200.-
Обжаренный стейк из сёмги на гриле, лимон.

«СТУФАТО» 100/40/10 г. 470.-
Жареный на гриле стейк из говяжьей корейки, с картофелем «Айдахо» и соусом «Барбекю».

СВИНИНА «ТЕРИЯКИ» 280 г. 470.-
Свиная вырезка, сладкий перец, фасоль стручковая, кабачок, мини-кукуруза, картофель запечённый, под соусом «Терияки».

«КОРДЕЛЬЕР» 250/5 г. 400.-
Свиная вырезка, сладкий перец в устричном соусе, картофельное пюре и кунжутные семечки.

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

СКОВОРОДОЧКИ

ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ 275 г. 720.-
Говядина тушеная с кабачками, луком и сладким перцем, с добавлением кинзы и соевого соуса.

СВИНИНА С ГРИБАМИ 230 г. 470.-
Свиная вырезка с шампиньонами, белыми грибами и луком.

КУРИЦА С БЕКОНОМ И КАРТОФЕЛЕМ 300 г. 500.-
Куриное филе, обжаренное с беконом, луком, картофелем по-деревенски.

*Время приготовления 20-40 минут

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ НА ГРИЛЕ 100 г. 150.-

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ 100 г. 250.-

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 100 г. 300.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 100/40 г. 200.-
Куриное филе, армянский лаваш, лук красный, кинза.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ 100/40 г. 280.-
Говядина, куриное филе, армянский лаваш, лук красный, кинза.

ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ 50 г. 50.-

ЛЕПЁШКА 1 шт. 150.-

БУЛОЧКА ПШЕНИЧНАЯ/РЖАНАЯ 1шт/40 г. 30.-

Сырного



ГАРНИРЫ

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150 г.	100.-
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ «АЙДАХО»	150 г.	200.-
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г.	180.-
ОВОЦЫ НА ГРИЛЕ	150 г.	250.-
Сладкий перец, кабачок, баклажан, томат, кинза, чеснок, соевый соус.		



*Овощи
на гриле*

СОУСЫ

ШАШЛЫЧНЫЙ	50 г.	50.-
САЛЬСА	50 г.	70.-
ТАР-ТАР	50 г.	70.-
СМЕТАНА	50 г.	70.-
КЕТЧУП	50 г.	70.-
БАРБЕКЮ	50 г.	70.-
ЧЕСНОЧНЫЙ	50 г.	90.-
СЫРНО-ГОРЧИЧНЫЙ	50 г.	90.-
СЫРНЫЙ	50 г.	90.-



*Соус
барбекю*

*Время приготовления 20-40 минут

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ «ПЛОМБИР» 100 г. 100.-

ЧИЗКЕЙК 100/20 г. 285.-

В АССОРТИМЕНТЕ

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

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ 170/65 г. 250.-

ШТРУДЕЛЬ ВИШНЁВЫЙ 170/65 г. 300.-

*Чизкейк
в ассортименте*

НАПОЛНИТЕЛИ

ТОПИНГ В АССОРТИМЕНТЕ 10 г. 30.-

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО 10 г. 30.-

ШОКОЛАД 10 г. 30.-

МЁД 10 г. 30.-

ФРУКТЫ

ЯБЛОКО 100 г. 40.-

ЛИМОН 100 г. 70.-

АПЕЛЬСИН 100 г. 60.-

ГРУША 100 г. 70.-

ВИНОГРАД 100 г. 140.-



*Время приготовления 20-40 минут