



4 СЕЗОНА  
парк-отель

МЕНЮ

# Холодные Закуски

Время приготовления уточняйте у официанта	Вес, гр	Цена
<b>Тар-Тар из тунца и лосося</b> Тар-Тар из филе тунца и сёмги с салатным луком и зеленью,заправленный соусом, с пастой гуакомоле и огуречным тар-таром	120/70/10	740 р
<b>Сёмга с/с с гуакомоле</b> Сёмга в коньяке со специями с топинадом из маслин и вяленых томат,пастой гуакомоле, листом салата и сыра "Пармезан".	120/70/10	860р
<b>Севиче из сибаса</b> Филе сибаса в цитрусовом маринаде с жульеном из свежих овощей.	60/120	560 р
<b>Ассорти рыбное</b> Ассорти из кижуча х/к, форели х/к, эскалар х/к, семги с/с, декорированная красной икрой и долькой лимона.	200/10/10/20/3	940 р
<b>Брускетт с сёмгой</b> Тост из багета с сёмгой с/с ,сливочным сыром,авокадо и яйцом Пашот.	190/2	540 р
<b>Брускетт с баклажаном</b> Тост из багета с печёным баклажаном,вялеными томатами и сыром брынза с зеленью и чесноком.	200/2	540 р
<b>Тар-Тар из говядины</b> Тар-Тар из вырезки говядины с салатным луком,каперсами,корнюшонами и перепелиным яйцом.	150/20	640 р
<b>Ростбиф с маринованным луком и овощами</b> Маринованный и слегка обжаренный ростбиф из говяжьей вырезки, нарезанной тонкими пластинками. Выкладывается на тарелку, декорированную помидорами черри, чипсами из тортильи, свежим огурцом, маринованным лучком и миксом из листьев салата.	200/80	890 р
<b>Строганина из марала</b> Тонко нарезанные слайсы марала с луком и специями.	140/2	630 р
<b>Ассорти мясное</b> Состоит из запеченных в духовом шкафу: ростбифа говяжьего, свиной шеи и отварного языка. Подается с соусом хрен и горчица.	200/20/20/10/3	890 р
<b>Ассорти сыров</b> Сыры на основе коровьего молока (чеддер, маасдам, камамбер, дор блю и сыра песто) с виноградом, грушей и медом	250/75/25/10 /20	940 р
<b>Террин из баклажан</b> Печеный болгарский перец, сыр «Брынза» с грецким орехом и чесноком в оболочке из жареных пластиков свежего баклажана.	140/10	590 р
<b>Грузди со сметаной</b> Солёные грузди с репчатым луком и сметаной.	130/30	480 р
<b>Оливки Гигант</b>	150	490 р
<b>Маслины Гигант</b>	150	490 р

# Салаты

Время приготовления уточняйте у официанта

	Вес, гр	Цена
<b>Салат " Средиземноморский"</b> Микс салата в сочетании с болгарским перцем, грецким орехом, тигровыми креветками, копченым угрем, заправленного соусом "Чили" в кольце из свежего огурца.	190/15/10/3/2	690 p
<b>Салат "Венеция"</b> Микс листьев салата, тигровые креветки, черри и соус на основе морепродуктов и белого вина.	190/2	690 p
<b>Салат с Лососем и Авокадо</b> Маринованные кусочки сёмги, обжаренные на масле в сочетании с апельсином, авокадо, салатным луком, сыром Пармезан и миксом салата заправленный красным винным соусом.	220/2	690 p
<b>Боул с тигровыми креветками</b> Рис отварной, креветки, авокадо, черри, пекинская капуста, нори, салат чука, лук порей, соус имбирный.	320	630p
<b>Боул с курицей</b> Рис отварной, жаренное куриное филе, кукуруза, фасоль красная, капуста, кунжут, свежий огурец, яйцо, имбирный соус.	350	340p
<b>Салат "Капрезе»</b> Классический салат Капрезе под соусом Винегрет с базиликом.	170/30/10	590 p
<b>Салат Тёплый</b> Вырезка говядины, помидоры черри, красный лук, болгарский перец, ростки стручковой фасоли и виноград обжаренные на масле, фламбированные коньяком и выложенные на листья салата.	190/7	540 p
<b>Салат из ростбифа с авокадо</b> Салат из микса листьев салата, овощей, авокадо, кусочков ростбифа выложенных слоями и заправленных оливково-горчичным соусом.	195/20/20/3	610 p

# Горячие закуски

Время приготовления уточняйте у официанта

	Вес, гр	Цена
<b>Тигровые креветки "Темпура"</b> Креветки в сухарях Темпура с соусом сальса.	130/40/30	590 p
<b>Рыбный сет</b> Сет из жаренных на открытом огне: тушки кальмара, тигровых креветок и шашлыка из сёмги, подаётся с лимоном и соусом "Сальса"	240/50/20	1560 p
<b>Домашние колбаски на гриле</b> Маринованные колбаски из свинины и говядины жареные на гриле с гарниром из жареной квашеной капусты с беконом и помидорами черри	210/100/50/10	490 p
<b>Бараньи колбаски на гриле</b> Маринованные бараньи колбаски жареные на гриле с гарниром из жареной квашеной капусты с беконом и помидорами черри	140/100/30/20	540 p
<b>Ризотто с лесными грибами</b> Рис "Арборио", шампиньоны, белый гриб, болгарский перец, белое вино, сыр "Пармезан".	230/2	480 p
<b>Шашлычки из курицы в беконе</b> Шашлычки из куриных окороков с перцем халапеньо в беконе под сладким соусом.	150/30/20	490 p
<b>Пшеничная лепешка с начинкой</b> Рулет из пшеничной лепешки, начиненный обжаркой из королевской креветки, лука, болгарского перца, твердого сыра и цукини, с соусом "Мексиканский"	180/30/20/5/3	690 p

# Супы

Время приготовления уточняйте у официанта	Вес, гр	Цена
<b>Сливочно-сырный суп с морепродуктами и овощами</b> Сливочный суп с обжаренными морепродуктами (кальмаром, тигровой креветкой, морским гребешком и мидиями), овощами на основе белого вина.	300/3	640 p
<b>Том -Ям</b> Суп Том-Ям с куриным филе и тигровыми креветками.	300/70	760 p
<b>Куриный бульон с кнелями</b> Куриный бульон с кнелями из филе курицы, спаржей и томатами черри.	350/2	380 p
<b>Суп-гуляш из телятины и овощей</b> Суп-гуляш из говяжьей вырезки, на основе луково-чесночной обжарки, с добавлением цуккини, болгарского перца и протертых томатов.	300/3	560 p
<b>Тыквенный крем-суп</b> Крем-суп на основе тыквы и сливок, подаётся с жареным беконом и тыквенными семечками.	300/20/3	380 p
<b>Суп-пюре из шпината и цуккини с беконом</b> Суп-крем из шпината и цуккини с добавлением картофеля, сливок и жаренного бекона.	300/20/5	420 p
<b>Суп-крем из лесных грибов</b> Суп-крем на основе белых грибов и шампиньонов, подается с тостом из белого хлеба.	300/20/3	420 p

# Горячие блюда

Время приготовления уточняйте у официанта	Вес, гр	Цена
<b>Судак с белыми грибами</b> Филе судака с белыми грибами и салатным луком обжаренных на сливочном масле под сливочным соусом	150/60/20	590 p
<b>Судак с мусом из цветной капусты</b> Филе судака обжаренного на сливочном масле с пюре из зелёного яблока с корицей и апельсиновым соусом.	120/80/30	590 p
<b>Рулет из Сибаса</b> Рулет из сибаса с креветкой обжаренный на сливочном масле с гарниром из Тар-Тара и риса Арборио с сыром Пармезан под сырным соусом.	150/50/20/40	920 p
<b>Щука с мятой и зелёным горошком</b> Стейк из щуки приготовленный на сливочном масле со свежей мятой и припущенным зелёным горошком.	130/60/40	680 p
<b>Стейк из сёмги под апельсиновым соусом</b> Стейк из сёмги на коже, маринованный в цитрусовом маринаде и обжаренный на сливочном	200/80	960 p
<b>Сёмга запечённая в фольге</b> Стейк из сёмги запечённый в омлете с добавлением тигровых креветок. Подаётся с овощным гарниром.	250/90/20	1250 p

# Горячие блюда

Время приготовления уточняйте у официанта

	Вес, гр	Цена
<b>Шашлык из сёмги</b> Кусочки семги обжаренные на гриле. Подается на шпажке.	160/80	920 р
<b>Цыпленок-гриль</b> Маринованная 1/2 часть цыпленка без костей, приготовленное на гриле. Подается с миксом из листьев салата, свежего перца, огурчика и маринованного лука.	205/45/50/30/10	540 р
<b>Рулетик из куриного филе со шпинатом</b> Фаршированный обжаркой из шпината с сыром "Мацарелла" панированный в сухарях "Панко" рулетик из куриного филе. Подается с соусом на основе вина, сливок и овощей.	240/2	460 р
<b>Куриная грудка с грушей</b> Куриная грудка в сухарях "Панко" с грушей в карамели и вишнёвым соусом.	180/130	490 р
<b>Утиная грудка</b> Приготовленная при низкой температуре утиная грудка с гарниром из тыквенного пюре, бланшированной спаржи и домашним черничным вареньем.	110/60/30	840 р
<b>Паста "Мальтальяти"</b> Паста из твёрдых сортов пшеницы с говядиной, белыми грибами и сыром.	280/2	570 р
<b>Медальоны из телятины</b> Медальоны из вырезки телятины в беконе с картофельным пюре и ягодным соусом.	150/80/30	740 р
<b>Филе Миньон</b> Вырезка говядины с запечённым картофелем, томатами черри, красным луком и соусом "Демис-Глясс"	110/60/20	760 р
<b>Рёбра говяжьи</b> Томлёные говяжьи рёбра с маринованным луком и мясным соусом.	280/70	740 р
<b>Язык на гриле</b> Жаренный телячий язык на гриле с овощным салатом и горчицей соусом.	150/80/20	920 р
<b>Свиные рёбра в остром соусе</b> Жаренные на углях свиные рёбра в остром соусе "Шрирача".	240/50	690 р
<b>Стейк из свинины</b> Маринованный стейк из свинины приготовленный на гриле, декорируется овощами, обжаренными на масле с белыми грибами и с/к беконом, подается с грибным соусом.	180/80/50/30/10	580 р
<b>Рулька свиная</b> Запечённая свиная рулька с гарниром из картофельного пюре и тушёной капусты.	240	630 р
<b>Бараньи рёбра</b> Отварные, обжаренные на углях рёбра подаются с тортильей, зеленью, луковыми кольцами и гранатовым соусом.	250/50/20	690 р

# Гарниры

Картофельное пюре	150	120 р
Картофель фри	100	120 р
Картофель запечённый с чесноком	150	120 р
Картофель отварной с зеленью	150	100 р
Картофель жареный с грибами	150	210 р
Рис дикий отварной	150	150 р
Овощи гриль	150	210 р
Овощи свежие	120/10/5	150 р

# Соусы

Время приготовления уточняйте у официанта

	Вес, гр	Цена
Масло оливковое	30	40 р
Соевый соус	50	40 р
Кетчуп	50	40 р
Соус "Блю-чиз"	50	80 р
Соус "Чесночный"	50	60 р

# Десерты

Время приготовления уточняйте у официанта

	Вес, гр	Цена
Фруктовое ассорти Апельсин, виноград, груша, яблоко, киви	700	560 р
Шоколадный Флан Кекс с шоколадно-ромовой начинкой. Подается с ванильным мороженым, св/м клюквой и взбитыми сливками. Готовится под заказ гостя.	100/60/10/5	390 р
Парфе Сливочное Парфе с киви, мятой и хрустящей крошкой из печенья. Готовится под заказ гостя.	150	440 р
Штрудель с грушей и вишней Готовится под заказ гостя.	160/20/50	440 р
Штрудель с яблоком, клюквой и корицей Готовится под заказ гостя.	160/20/50	440 р
Мороженое Карте Дор	50	90 р
Фундук	30	80 р
Миндаль	30	90 р
Грецкий орех	30	80 р