



# Парк-Отель

---

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ЗАКУСКИ

- Лосось шеф-посола**, ..... (100 гр.)... 520 руб.  
замаринованный в пряностях традиционной итальянской кухни
- Селёdochка** ..... (200/100/30 гр.)... 310 руб.  
слабой соли, подаётся с печёным картофелем и маринованным луком
- Ассорти рыбное** ..... (350/50 гр.)... 1440 руб.  
из лосося шеф-посола, масляной рыбы, селёdochки с красным луком.  
Подается с лимоном, маслинами и зеленью
- Ассорти из дичи** ..... (500/50 гр.)... 1120 руб.  
Индейка, террин из мяса птицы, куриный рулет, подаются с соусом «Цезарь»
- Ассорти копчёностей** ..... (500/50 гр.)... 1250 руб.  
Балык, карбонад, грудинка, копчёно-варёная говядина,  
подаются с домашней аджикой
- Домашнее мясное ассорти** ..... (500/50 гр.)... 1 390 руб.  
Ростбиф, буженина, террин из мяса, подаются с домашней аджикой
- Телячий язык** ..... (120/20 гр.)... 550 руб.  
с соусом «Сливочный хрен»
- Плато сыров** ..... (400 гр.)... 1 220 руб.  
Европейские сыры в сопровождении винограда и груши
- Ассорти кавказских сыров** ..... (400 гр.)... 1 190 руб.  
Рассольные сыры в сопровождении винограда и грецкого ореха
- Ассорти из свежих овощей** ..... (350/50 гр.)... 480 руб.  
с мягким сливочно-чесочным соусом
- Цуккини, фаршированные овощами** ..... (300 гр.)... 500 руб.  
Рулетики из молодого цуккини, начинённые сладким перцем,  
томатом и баклажанами
- Баклажаны верчёные** ..... (300 гр.)... 750 руб.  
с пикантной начинкой из сыра, помидоров и чеснока
- Домашнее соленья** ..... (400 гр.)... 490 руб.  
Солёные огурчики, маринованные томаты черри  
и болгарский перец, маслины
- Лимон порционный** ..... (40 гр.)... 40 руб.
- Маслины и оливки** ..... (120 гр.)... 280 руб.
- Хлеб пшеничный/ржаной** ..... (20 гр.)... 7 руб.
- Булочка с кунжутом** ..... (35 гр.)... 45 руб.
- Хлебная корзина** ..... (500 гр.)... 460 руб.  
Ассорти дрожжевых хлебцев ручной работы с семенами льна,  
кунжута и подсолнечника

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- Дорадо** ..... (300 гр.)... 900 руб.  
запечённая по-азиатски, подаётся с зелёным луком, лаймом,  
болгарским перцем и соусом «Тцадзики»
- Филе трески** ..... (100/120/50 гр.)... 660 руб.  
приготовленное на пару, подается с розой из печёного картофеля и свекольным муссом
- Лосось с овощной капонатой** ..... (100/150/30 гр.)... 890 руб.  
деликатно обжаренный или на пару - на выбор гостя,  
с рагу из сезонных овощей, лимоном, зеленью и соусом «Тар-тар»
- Филе судака на пару** ..... (100/120/30 гр.)... 860 руб.  
подается на подушке из порея и сельдерея, томлённых в сливках, с соусом песто

## САЛАТЫ

- Салат с лососем и авокадо** . . . . . (150/30 гр.) . . . 550 руб.  
томатами черри, салатным миксом, орехами кешью и пармезаном  
под ароматной масляной заправкой
- Салат с лососем и фруктами** . . . . . (150/30 гр.) . . . 520 руб.  
Лосось, замаринованный в мандариновом соке и кунжутном масле,  
с салатным миксом и сезонными фруктами под сливочно-пикантным соусом
- Салат из индейки** . . . . . (150/30 гр.) . . . 420 руб.  
с подпечёнными овощами, салатным миксом под медово-цитрусовым соусом
- Теплый салат с куриным филе,** . . . . . (150/50 гр.) . . . 440 руб.  
подпечённым болгарским перцем, томатами черри, салатным миксом  
и тыквенными семечками под мятно-имбирным соусом
- Салат с копчёной курицей  
под хрустящей картофельной соломкой** . . . . . (150/50 гр.) . . . 350 руб.  
со свежей капустой, ягодами брусники, перепелиными яйцами  
и ароматной имбирной заправкой
- Салат с телячьим языком.** . . . . . (150/30 гр.) . . . 540 руб.  
орехами кешью, томатами черри, салатным миксом и пармезаном
- Теплый салат из телятины.** . . . . . (150/50 гр.) . . . 520 руб.  
с подпечённым болгарским перцем, томатами черри,  
зелёным горошком и салатным миксом под медово-горчичным соусом
- Салат с ростбифом,** . . . . . (150/30 гр.) . . . 440 руб.  
запечённым молодым картофелем, томатами черри  
и салатным миксом под пряно-горчичным соусом
- Салат из свежих овощей** . . . . . (250 гр.) . . . 380 руб.  
с маслинами и мягким сливочным сыром
- Салат из печёных овощей** . . . . . (170/50 гр.) . . . 340 руб.  
Свекла, морковь, томаты, сладкий перец и стручковая фасоль  
под ароматной масляной заправкой

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Лосось в виноградных листьях,** . . . . . (120/25 гр.) . . . 610 руб.  
приготовленный на гриле, подаётся со сливочным соусом
- Филе лосося,** . . . . . (100/30 гр.) . . . 760 руб.  
деликатно обжаренное или приготовленное на пару -  
на выбор гостя, с соусом песто
- Рулет из судака с муссом из лосося** . . . . . (150/30/50 гр.) . . . 770 руб.  
в листе нори, подаётся с соусом «Биск»
- Террин из белой и красной рыбы** . . . . . (100/60/30 гр.) . . . 510 руб.  
Запечённый мусс из лосося, судака, трески, стручковой фасоли  
с овощной капонатой под соусом «Бешамель»
- Тельное из мяса индейки с фисташками в беконе** . . . . . (120/30 гр.) . . . 510 руб.  
Мусс из индейки и орехов, запечённый в тонких ломтиках бекона,  
подаётся соусом «Бешамель»
- Кордон Блю** . . . . . (185/75 гр.) . . . 400 руб.  
Рулет из куриного филе, начинённого твёрдым сыром, грецким орехом  
и шпинатом, запечённый в слоёном тесте. Подаётся со свежими овощами
- Груша, фаршированная** . . . . . (160 гр.) . . . 370 руб.  
курицей, ананасом и грецким орехом, запечённая под сырной шубкой
- Жульен с телячьим языком.** . . . . . (75 гр.) . . . 250 руб.
- Жульен с курицей.** . . . . . (75 гр.) . . . 160 руб.
- Жульен с грибами** . . . . . (75 гр.) . . . 220 руб.

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

- Рулет из индейки** ..... (150/100/30 гр.)... 570 руб.  
Запечённое филе индейки, начинённое беконом и мягким сыром.  
Подается со свежими овощами и соусом «Барбекю»
- Филе индейки,** ..... (100/70/130 гр.)... 690 руб.  
обжаренное на гриле, подаётся с половинкой запечённого болгарского перца, начинённого сыром и маслинами под соусом «Бешамель» и гарниром из кус-куса
- Филе цыплёнка,** ..... (100/120/60 гр.)... 590 руб.  
карамелизованное в медово-цитрусовом соусе, подаётся с бурым рисом и подпечённой долькой апельсина
- Клопс из говядины.** ..... (100/120/50 гр.)... 690 руб.  
Мякоть говядины, томлённая собственном соку, подается с розой из печёного картофеля на слоёном тесте под мясным луковым соусом
- Тартифлет из свинины** ..... (100/120/30 гр.)... 590 руб.  
Свиная шея, запечённая в ольховой гриль-бумаге, которая придаёт блюду особый аромат. Подаётся с печёным картофелем и соусом «Барбекю»
- Говядина томлённая** ..... (100/120/130 гр.)... 750 руб.  
с овощами, подаётся с половинкой запечённого болгарского перца, начинённого сыром и маслинами под соусом «Бешамель» и гарниром из кус-куса

## ДЕСЕРТЫ

- Тирамису.** ..... (180 гр.)... 370 руб.
- Брауни.** ..... (100/50/20 гр.)... 350 руб.  
с шариком ванильного мороженого и шоколадным сиропом
- Десерт «Наполеон».** ..... (150 гр.)... 390 руб.  
с кремом и натуральных взбитых сливок и маскарпоне
- Пирожное «Снежная королева».** ..... (150/20 гр.)... 310 руб.  
Сметанный мусс со сгущённым молоком и тёртым шоколадом
- Жареное мороженое в лепестках миндаля** ..... (100/20 гр.)... 460 руб.  
с карамельным и шоколадным сиропом
- Ванильное мороженое с печеньем «Савоярди»** ..... (150/20 гр.)... 330 руб.  
и топпингом
- Пломбир** ..... (100/20/10 гр.)... 220 руб.  
ванильный или шоколадный с шоколадным/карамельным сиропом или имбирно-апельсиновым конфитюром и виноградом

## ЧАЙ

- Черный. Ассам.** ..... (400 мл.)... 150 руб.
- Черный ароматизированный. Эрл Грей** ..... (400 мл.)... 150 руб.  
с ароматом бергамота
- Чай с чабрецом** ..... (400 мл.)... 150 руб.
- Зеленый. Сенча** ..... (400 мл.)... 150 руб.
- Зеленый ароматизированный. Жасминовый** ..... (400 мл.)... 150 руб.
- Улуны. Молочный улун.** ..... (400 мл.)... 150 руб.
- Чай пакетированный. Гринфилд (черный, зеленый)** ..... (200 мл.)... 60 руб.

## КОФЕ

Эспрессо .....	(40 гр.)	110 руб.
Двойной эспрессо .....	(80 гр.)	150 руб.
Американо .....	(120 гр.)	110 руб.
Капучино .....	(150 гр.)	180 руб.
Сливки .....	(10 мл.)	30 руб.

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте .....	(1 л.)	300 руб.
<small>(яблоко, виноград, апельсин, томатный, грейпфрут)</small>		
Мохито безалкогольный .....	(1 л.)	570 руб.
<small>Ледяной освежающий коктейль с лаймом и мятой</small>		
Домашний имбирный лимонад .....	(1 л.)	590 руб.
Морс клюквенный .....	(1 л.)	350 руб.
Напиток клюквенный .....	(1 л.)	220 руб.
Морс брусничный .....	(1 л.)	360 руб.
Напиток брусничный .....	(1 л.)	270 руб.
Компот из вишни .....	(1 л.)	310 руб.

## ФРУКТЫ

Ассорти из сезонных фруктов .....	(600 гр.)	540 руб.
Ассорти из сезонных фруктов .....	(1000 гр.)	900 руб.
Фруктовая ваза .....	(1500 гр.)	2 180 руб.
<small>сезонные фрукты с ананасом и ягодами</small>		

## МЕНЮ ГРИЛЬ

Кебаб из говядины .....	(150/60 гр.)	450 руб.
<small>Подаётся с шашлычным соусом, маринованным луком и свежей зеленью</small>		
Антрекот из свиной корейки на костьке .....	(200/60 гр.)	530 руб.
<small>в фирменном маринаде, подаётся с шашлычным соусом маринованным луком и свежей зеленью</small>		
Шашлык из свиной шеи .....	(150/60 гр.)	440 руб.
<small>Подаётся с шашлычным соусом, маринованным луком и свежей зеленью</small>		
Шашлык из филе индейки .....	(150/60 гр.)	480 руб.
<small>на шпажке с шашлычным соусом, маринованным луком и свежей зеленью</small>		
Шашлык из курицы .....	(150/60 гр.)	310 руб.
<small>Подаётся с шашлычным соусом, маринованным луком и свежей зеленью</small>		
Кебаб из курицы .....	(150/60 гр.)	360 руб.
<small>Подаётся с шашлычным соусом, маринованным луком и свежей зеленью</small>		

## БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

- Пирамида из лосося** . . . . . (1500/300/100 гр.) . . . 9 200 руб.  
Филе лосося, деликатно обжаренное или на пару - на выбор гостя,  
уложенное на блюдо с печёными овощами, подается с соусом «Тцадзики»
- Осётр, маринованный в шампанском**, . . . . . (1500/500 гр.) . . . 13 760 руб.  
подаётся уложенным на зеркало целиком, с лимоном, маслинами,  
салатным миксом, цветами из болгарского перца и молодым картофелем
- Щука фаршированная** . . . . . (1500/500 гр.) . . . 3 040 руб.  
Подаётся с лимоном, маслинами, оливками, салатным миксом,  
томатами черри и цветами из болгарского перца
- Мясное плато** . . . . . (1700/200/150 гр.) . . . 6 520 руб.  
Медальоны из говядины, шашлык из свиной шеи, филе утки  
и индейки, карамелизованное в медово-имбирном маринаде,  
шашлык из курицы. Подаётся с печёными томатами и остро-сладким соусом
- Гусь** . . . . . (2500/100 гр.) . . . 10 510 руб.  
в фирменном маринаде, запечённый с яблоками,  
черносливом и грецкими орехами
- Запечённая нога барашка фламбе** . . . . . (800/100/100 гр.) . . . 6 100 руб.  
Подаётся без кости с бруснично-розмариновым соусом
- Свинина, запечённая с ананасом**, . . . . . (800/100/100 гр.) . . . 2 310 руб.  
под гранатовым соусом
- Молочный поросенок целиком**, . . . . . (2500/500/100 гр.) . . . 6 580 руб.  
фаршированный свиной шейей, грибами и гречневой кашей,  
подается с картофельными «бочонками», салатным миксом,  
квашеной капустой и французской горчицей
- Баран, запечённый с пряными травами  
на вертеле целиком** . . . . . (14-16 кг./1000/1500 гр.) . . . 47 470 руб.  
Подаётся с салатным миксом и шашлычным соусом

## ГАРНИРЫ МАНГАЛА

- Баклажаны печёные** . . . . . (100 гр.) . . . 320 руб.
- Цуккини печёные**. . . . . (100 гр.) . . . 270 руб.
- Картофель печёный**. . . . . (100 гр.) . . . 90 руб.
- Перец печёный**. . . . . (100 гр.) . . . 280 руб.
- Шампиньоны печёные** . . . . . (100 гр.) . . . 260 руб.



Парк-Отель

**Уважаемые гости!**

**Стоимость обслуживания  
составляет 10% от суммы заказа  
по меню и карте вин.**



**Dear guests!**

**The service fee is 10%  
of the order amount according  
to the menu and wine list.**