

МЕНЮ

MENU

Холодные закуски

Cold appetizer

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Овощная тарелка Свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень Fresh vegetable set Fresh tomatoes, cucumbers, sweet pepper, potherb	270	210
Закуска из погребка Ассорти из маринованных овощей Pickled vegetables	200/2	210
Мясная тарелка Сырокопченая колбаса, копченые говядина и грудинка, свежие помидоры, огурцы, зелень Meat set Sausage, smoked beef and pork, fresh tomatoes, cucumbers, potherb	150/60/12	370
Сырное плато Сыр 4 вида, мёд, орех грецкий, виноград, груша Cheese set Cheese four kinds, honey, walnut, grapes, pea	310	450
Язык отварной с соусом «Хрен» Boiled tongue with horse-radish sauce	100/62	310
Семга шеф-посола Семга слабосоленая, яйцо перепелиное, маслины, листовой салат, лимон, зелень Salted salmon Salmon, olives, lettuce, lemon, quail egg, potherb	100/80/2	530
Селедочка по-русски с картофелем Herring with boiled potatoes	100/120/50	210
Икра порционно Salmon caviar	20/20/10	200
Ассорти из маринованных грибов с оливковым маслом Pickled mushroom set with olive oil	135/45	240
Маслины Black olives	50	60
Оливки Green olives	50	60

Салаты Salads

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Салат из говядины с гранатовым соусом Говяжья вырезка, лист салата, помидоры черри, шампиньоны, перец болгарский, гранатовый соус, масло оливковое Beef salad with pomegranate sauce Beef undercut, lettuce, tomatoes cherry, champignons, sweet pepper, pomegranate sauce, olive oil	230	370
Салат теплый из говядины с овощами Говяжья вырезка, баклажаны, помидоры черри, огурец свежий, перец болгарский, лист салата, сливки Warm salad with beef and vegetables Beef undercut, eggplants, tomatoes cherry, cucumber, sweet pepper, lettuce, cream	280/2	480
Салат «Цезарь» с креветками Caesar salad with shrimps	180	370
Салат «Цезарь» с курицей Caesar salad with chicken	210	250
Салат «Цезарь» с лососем Caesar salad with salmon	230	490
Салат «Сицилия» Кальмар отварной, сыр, огурец свежий, ананас консервированный, кедровые орехи Salad with squids and vegetables Boiled squids, cheese, fresh cucumber, tinned pineapple, cedar nut,	200	260
Салат «Греческий» Свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, оливки, маслины, лук красный, лист салата, сыр «Фета», заправка Greek salad Cucumbers, tomatoes, sweet pepper, olives, red onion, lettuce, Fetta cheese	210	230
Салат с языком Отварной говяжий язык, отварное куриное филе, грибы жареные, помидоры черри, свежий огурец, сыр «Пармезан», горчичная заправка Salad with beef tongue Boiled beef tongue, boiled chicken fillet, fried mushrooms, fresh cucumber, tomatoes cherry, Parmesan cheese, mustard dressing	250	290

Горячие закуски Hot appetizer

Жюльен с языком и грибами Julienne with tongue and mushrooms	120/2	170
Жюльен с кальмарами и грибами Julienne with squids and mushrooms	120/2	160
Жюльен с курицей и грибами Julienne with chicken and mushrooms	120/2	150
Кокиль из семги Salmon julienne	130/2	290

Супы Soups

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Суп томатный с креветками и мидиями Tomato soup with shrimps and mussels	260	260
Солянка сборная мясная Solyanka with meat	250/20	190
Пельмени с бульоном Broth with meat dumplings	150/100/25/2	210
Уха Fish soup	250/2	390
Финский сливочный суп Семга, сливки, картофель, зелень Finnish cream soup Salmon, cream, potatoes, potherb	350/2	350
Суп-лапша домашняя с курицей Noodle soup with chicken	250/2	160
Суп-крем из шампиньонов Cream soup with champignons	220/2	200

Вторые блюда Main dishes

Мясное трио Говяжья вырезка, свиная вырезка, филе куриное, помидоры черри, зелень Meat dish Beef and pork undercut, chicken fillet, tomato cherry, potherb	240/30	570
Стейк из говядины Beef steak	150/52	510
Горячая сковородка Вырезка говяжья, картофель, свежие помидоры, сыр «Гауда», лук репчатый, сливки Hot stewed beef with potato, fresh tomatoes, cheese and onion	400/2	410
Вырезка говяжья тушенная с грибами в сливках Подается с картофельным пюре Beef undercut stewed with mushrooms and cream Garnish mashed potatoes	210/150	410
Котлета из говяжьей вырезки рубленая Beef cutlet	160/70/40/10	390
Медальоны из говядины с клюквенным соусом Beef tenderloin with cranberry sauce	100/50/10	440
Язык говяжий в грибном соусе Beef tongue with mushroom sauce	190/12	360
Стейк из свинины Pork steak	150/62	310

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Медальоны из свинины на грибном соусе с картофельным пюре Pork tenderloin with mushroom sauce and mashed potatoes	100/100/100	320
Пельмени запеченные в сметане Meat dumplings with sour cream	220/2	240
Филе куриное с грушей Chicken fillet with pear	260	250
Филе куриное гриль с картофельным пюре и соусом Grilled chicken fillet with mashed potato and sauce	130/150/50	290
Судак по-польски Zander with olives, lemon and potherb	150/100/45	380
Лосось на гриле Grilled salmon	100/40/32	560

Гарниры Garnish

Овощи-гриль Grilled vegetables	150	190
Микс из свежих овощей Fresh vegetable mix	150/20	130
Картофельные дольки Potato pieces	150	100
Капуста цветная запеченная в сливках Cauliflower baked with cream	150	150
Картофель отварной с маслом и зеленью Boiled potatoes with butter and potherb	150/2	100
Картофельное пюре Mashed potatoes	150	100
Картофель фри French fries	100	100
Рис с овощами Перец болгарский, свежая морковь, чеснок, зелень Rice with vegetables Fresh sweet pepper, carrot, garlic, potherb	105	100

Паста Pasta

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Паста сливочная с лососем Cream spaghetti with salmon and Parmesan cheese	320	460
Карбонара с беконом Spaghetti Carbonara with bacon, cream and Parmesan cheese	350	290
Феттучини с курицей и грибами Fettuchini with chicken, champignons, cream and Parmesan cheese	320	270
Таглиателли с грибами Tagliatelle with mushrooms	270	250
Паста с соусом «Песто» и сыром «Пармезан» Pasta with Pesto sauce and Parmesan cheese	300	250

Соусы Sauce

Соус «Цезарь» Caesar sauce	50	50
Соус «Тар-Тар» Tar-Tar sauce	50	50
Соус «Барбекю» Barbecue sauce	50	50
Соус чесночный Garlic sauce	50	50

Десерты Desserts

Груша карамелизированная со сливками Caramelized pear with whipped cream	140/2	160
Штрудель с яблоком Apple strudel	200/50/2	180
Штрудель с вишней Cherry strudel	150/50/2	180
Штрудель с грушей и инжиром Pear and fig strudel	200/50/2	200
Мороженое с наполнителем (в ассортименте) Ice cream with topping (different kinds of toppings)	120/20	130
Шоколад «Априори» (темный) Dark chocolate	5	20

Фрукты Fruits

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Виноград Grapes	100	70
Киви Kiwi	100	60
Груша Pear	100	50
Яблоко Apple	100	50
Банан Banana	100	40
Апельсин Orange	100	40
Лимон Lemon	100	50

Хлеб Bread

Булочка домашняя Wheat bun	30	7
Булочка ржаная Rye bunl	30	5

Горячие напитки Hot drinks

Чай в чайнике (в ассортименте) Tea in teapot (different kinds of tea)	400	140
Чай в чашке с шоколадом A cup of tea with chocolate	200	50
Кофе «Капучино» Coffee Cappuccino	200	70
Кофе двойной «Эспрессо» Coffee Double Espresso	200	80
Кофе «Эспрессо» Coffee Espresso	100	50
Кофе «Латте» Coffee Latte	200	120
Кофе с коньяком Coffee with cognac	120	120

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Кофе с ликером «Бейлис» Coffee with Bailey's liqueur	120	150
Кофе «Глясе» с мороженым Coffee Glace with ice cream	350	120

Прохладительные напитки
Cold drinks

Вода «Волжанка» (негазированная/газированная) Water Volzhanka (still, sparkling)	500	80
Кока-Кола Coca-Cola	330	170
Спрайт Sprite	250	170
Швепс Schweppes	250	170

Соки
Juices

Свежеотжатые соки
Fresh juices

Сок яблочный Apple juice	200	100
Сок апельсиновый Orange juice	200	100
Сок морковно-яблочный Carrot-apple juice	200	100

Сок пакетированный
Juice in box

Сок «Я» (в ассортименте) Juice (different tastes of juice)	200	50
--	------------	-----------

Ресторан
«ВЕНЕЦИЯ»
ОАО «Гостиница «Венец»

Restaurant
VENETSiya
Public Corporation «The hotel «Venets»

**В соответствии с нормами выполнения заказа установлены
следующие временные рамки**

Салаты	15 - 20 минут
Первые блюда	25 - 30 минут
Вторые блюда	30 - 40 минут
Десерты	15 - 25 минут