

**ВОЛНА**  
отель



**VOLNA**  
hotel

# *Банкетное Меню*

**ВОЛНА**  
ресторан

# Холодные закуски

<b><i>Селёdochка с картофелем 1/300/30/40</i></b>	<b>180 руб</b>
малосольная селёdochка на обжаренном картофеле под душистым маслом	
<b><i>Рыбное лакомство 1/200/30/15</i></b>	<b>650 руб</b>
ломтики малосольного лосося, рыба масляная х/к, скумбрия провесная, соус с грибами, тосты из пшеничного хлеба	
<b><i>Ассорти рыбное 1/100</i></b>	<b>580 руб</b>
семга с/с, угорь, креветки, маслины, лимон	
<b><i>Маринованные баклажаны в лимонно-медовой карамели 1/150/60</i></b>	<b>350 руб</b>
пикантные баклажаны под ароматным маринадом в карамели	
<b><i>Шарелка свежих овощей 1/200/20</i></b>	<b>120 руб</b>
помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	
<b><i>Помидоры с сыром Моцарелла и соусом «Песто» 1/200/50</i></b>	<b>290 руб</b>
помидоры, сыр моцарелла, фундук, руккола, соус “Песто”	
<b><i>Квашеный погребок 1/325</i></b>	<b>130 руб</b>
малосольные огурцы, помидоры, баклажаны маринованные, квашеная капуста, маринованные грибы	
<b><i>Оливки, маслины 1/150</i></b>	<b>130 руб</b>
<b><i>Ассорти мясное 1/200/30/50</i></b>	<b>550 руб</b>
ростбиф, копчёная грудинка, мясной рулет с грибами, соус томатный с чесноком	

<b><i>Ассорти мясное 1/200</i></b> бастурма, буженина, язык, куриный рулет	<b>450 руб</b>
<b><i>Закуска «Боярская» 1/200</i></b> мясо варено-копченное, бастурма, язык, помидоры, огурцы	<b>400 руб</b>
<b><i>Язык маринованный 1/120/50</i></b> отварной говяжий язык под зелёным маринадом, каперсы, руккола, лайм	<b>300 руб</b>
<b><i>Ассорти из французских сыров с виноградом и грецкими орехами 1/150/80</i></b> сыр Гауда, Сулугуни, Камамбер, Дор блю, Пармезан, виноград, грецкие орехи, мёд	<b>500 руб</b>
<b><i>Строганина 1/280</i></b> пелаида с маринованным луком пикантным соусом и хлебными тостами	<b>450 руб</b>
<b><i>Семга слабо-соленая 1/60</i></b> семга, оливки, лимон	<b>200 руб</b>
<b><i>Лебеди с красной икрой 1/50</i></b> профитроли, красная икра	<b>250 руб</b>

# Салаты

- Салат картофельный с белыми грибами 1/230/15** **300 руб**  
картофель, помидоры конкосо, обжаренные боровики и шампиньоны, оригинальный соус из помидоров
- Салат домашний овощной с гренками 1/200/50** **210 руб**  
сочные листья салата, помидоры, огурцы, болгарский перец, сельдерей, редис, лук, зелень, оливковая заправка. Подается с гренками из ржаного хлеба.
- Салат «Греческий» 1/245** **250 руб**  
сочные листья салата, огурцы, помидоры, запеченный болгарский перец, маслины, сыр «Фета», оливковая заправка
- Салат «Соломон» 1/230** **420 руб**  
приготовленный из сочных листьев салата, маслин, свежих помидор, сладкого перца, заправленный майонезом с кусочками жаренного лосося
- Салат с кальмарами 1/280** **430 руб**  
сочные листья салата, огурцы, помидоры, яйцо куриное, маслины, сыр пармезан, маринованные обжаренные кальмары, оливковая заправка
- Салат «Оливье» от шеф-повара 1/200/50** **320 руб**  
классический оливье с двумя видами мяса и королевской креветкой
- Салат «Цезарь»** **490 руб**  
**с креветкой 1/250**  
сочные листья салата, перепелиное яйцо, помидоры черри, хрустящие пшеничные гренки, соус «Цезарь», сыр пармезан, королевская креветка
- с курицей 1/280** **300 руб**  
сочные листья салата, перепелиное яйцо, помидоры черри, хрустящие пшеничные гренки, соус «Цезарь», сыр пармезан, куриное филе, жареный бекон

<b><i>Салат «Павлин» 1/260</i></b> куриное филе, пекинская капуста, помидоры, кукуруза, майонез, гренки	<b><i>180 руб</i></b>
<b><i>Салат «Нежность моря» 1/230</i></b> семга, кальмар, яйцо, сыр, майонез	<b><i>380 руб</i></b>
<b><i>Салат «Искушение» 1/200</i></b> говядина, морковь, огурец соленый, майонез	<b><i>490 руб</i></b>
<b><i>Салат слоеный из жареных баклажан 1/150</i></b> соус песто, мацарелла, баклажаны, помидоры	<b><i>250 руб</i></b>
<b><i>Салат с ростбифом 1/235</i></b> ростбиф, помидоры, перец болгарский, сельдерей, руккола	<b><i>530 руб</i></b>



## Горячие закуски

- Мидии в устричном соусе 1/120/45** **375 руб**  
мидии тушеные в белом вине с устричным соусом и ароматными травами на подложке из морской соли
- Судак в темпуре с соусом «Блю-чиз» 1/ 175/50/100** **570 руб**  
обжаренные в легком темпурном кляре ломтики маринованного судака. Подаются с картофелем фри и соусом «Блю-чиз»
- Кольца кальмаров в кляре с чесноч. соусом 1/250/50** **250 руб**  
кольца кальмаров в хрустящей панировке, подаются со сметано-чесночным соусом
- Горячая тарелка 1/360/60** **480 руб**  
ассорти из сочных колбасок гриль с томатным соусом и соусом «Блю-чиз»
- Ассорти из жульенов 3/125/40** **680 руб**  
нежнейшая сливочная закуска, состоящая из трёх видов жульена : из курицы, из креветок и грибной
- Шампиньоны в сырных сухарях с соусом «Блю-чиз» 1/150** **270 руб**  
шампиньоны в пикантной панировке обжаренные во фритюре
- Баклажаны запеченные 1/150** **300 руб**  
баклажаны запеченные с помидорами с нежным творожным сыром под зеленым маслом
- Баклажаны фаршированные мясом 1/150** **300 руб**  
Баклажаны запеченные, фарш мясной, зелень
- Салат из баклажан горячий «Соте» 1/250** **480 руб**  
баклажаны, перец болгарский, говядина, морковь, помидор

# Горячие рыбные блюда

<b>Стейк из Семги запеченный под маринадом Дежо</b> <i>1/150/50</i> нежный кусочек семги маринованный в соусе Дежо , запеченный в папирусной бумаге	<b>700 руб</b>
<b>Стейк из сёмги приготовленный по Вашему выбору</b> <i>1/200/50</i> стейк -на пару, гриль, запечённый, подается со сметанным соусом с каперсами	<b>680 руб</b>
<b>Медальоны из судака с помидорами «Черри» и соусом «Песто»</b> <i>1/150/30</i> замаринованное в апельсиновом соке филе судака, обжаренное на гриле; помидоры черри фаршированные беконом; соус «Песто»	<b>550 руб</b>
<b>Судак под сырной шубкой</b> <i>1/270</i> судак в сырной корочке с жареным луком	<b>430 руб</b>
<b>Кальмар Кардинал</b> <i>1/200/75</i> кальмар обжаренный с луком и грибами, тушеный в сливочном соусе	<b>500 руб</b>
<b>Палтус на пару с лимоном и зеленью</b> <i>1/200</i>	<b>530 руб</b>

# Горячие мясные блюда

<b>Свинина под соусом Пэриакки с грибным ризотто 1/400</b>	<b>430 руб</b>
шейный карбонат, спаржа, черри, зелень, масло оливковое, томатная паста, ризотто с грибами и сладким перцем	
<b>Стейк со свинины 1/200/50</b>	<b>350 руб</b>
шейный карбонат, специи, масло оливковое, салат зеленый	
<b>Свиная корейка с грибным соусом 1/200/250/60</b>	<b>430 руб</b>
свиная корейка на кости, фаршированная грибами и беконом с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом	
<b>Куриная грудка со смородиновым соусом 1/150/100/30</b>	<b>250 руб</b>
сочное куриное филе на картофельном дранике со смородиновым соусом	
<b>Филе утки с яблоком в брусничном соусе 1/350</b>	<b>650 руб</b>
филе утки, кисло-сладкий соус, яблоки	
<b>Куриная грудка под сырной шубкой 1/200/50</b>	<b>300 руб</b>
филе куриное, сыр, майонез	
<b>Свинина в беконе 1/235</b>	<b>400 руб</b>
шейный карбонат, шампиньоны, морковь, зелень соус	



# Гарниры

<i>Картофель жареный с белыми грибами 1/150</i>	230 руб
<i>Картофельные дольки 1/150</i> подаются с розовым соусом	150 руб
<i>Овощи гриль 1/150</i> цукини, баклажан, помидор, болгарский перец	150 руб
<i>Стручковая фасоль со спаржей с розмарином и чесноком 1/150</i>	330 руб
<i>Ризотто с грибами и сладким перцем 1/250</i>	250 руб
<i>Рис «Басмати» с луком-пореем и морковью 1/150</i> смесь дикого и белого риса	150 руб
<i>Рис отварной 1/150</i>	100 руб
<i>Картофель по-деревенски 1/150</i> цельный отварной картофель со сливочным маслом и зеленью	100 руб
<i>Картофель фри 1/150</i>	180 руб
<i>Хлебная корзина (3 булочки)</i>	60 руб
<i>Хлеб 1/90</i>	30 руб

## Соусы

<i>Соус «Хрен» 1/50</i>	<i>40 руб</i>
<i>Горчица 1/50</i>	<i>40 руб</i>
<i>Сливочный из лесных грибов 1/50</i>	<i>80 руб</i>
<i>Томатный с чесноком и зеленью 1/50</i>	<i>40 руб</i>
<i>Соус «Блю-чиз» 1/50</i>	<i>90 руб</i>
<i>Кетчуп / Сметана / Майонез 1/50</i>	<i>45 руб</i>

## Десерты

<i>Шоколадное наслаждение 1/60/140</i> таящий во рту шоколадный пудинг со сливочным соусом и мороженым	<i>250 руб</i>
<i>Творожные пончики с ягодным соусом 1/150/55</i> творожный десерт с ягодным соусом	<i>100 руб</i>
<i>Яблоко печёное с клюквой 1/215/60</i> запеченное яблоко с орехами и медом с клюквенным соусом	<i>250 руб</i>
<i>Яблочный пирог 1/160/150</i> теплый яблочный пирог с яблоками в карамели, с корицей и мороженым	<i>260 руб</i>
<i>Грушевый штрудель с ванильным соусом 1/160/100</i> подается со сливочным мороженым	<i>250 руб</i>
<i>Мороженое в корзинке из теста с ягодным соусом 1/230/75/35</i> ассорти из трех видов мороженого с горячим ягодным соусом	<i>350 руб</i>

## Принимаем заявки на праздничные торты

*Торт «Медовик» 1кг*

600 руб

*Торт «Фаворит» 1кг*

бисквит, сливочный крем, фрукты

600 руб

*Торт «Фаворит» 1кг*

бисквит, масляный крем, фрукты

750 руб



## Вино

<i>Вино «Кастилло де Чива», Испания</i> в ассортименте	750 мл	600 руб
<i>Вино «Кастилло де Анна», Испания</i> в ассортименте	750 мл	600 руб
<i>Вино «Биг Партаже», Франция</i> в ассортименте	750 мл	600 руб
<i>Вино «Корте Виола», Италия</i> в ассортименте	750 мл	600 руб
<i>Вино «Кастило Алонзо», Испания</i> в ассортименте	750 мл	600 руб
<i>Вино «Палацио дель Конде», Италия</i> в ассортименте	750 мл	600 руб
<i>Вино «Франческа», Италия</i> в ассортименте	750 мл	600 руб
<i>Вино «Вива Фламенко», Испания</i> в ассортименте	750 мл	600 руб
<i>Вино «Джуан де Джуанес Вендимиа Бронце», Испания,</i> в ассортименте	750 мл	600 руб
<i>Вино «Карақтер Шираз Мальбек» қр п/сух</i>	750 мл	1200 руб
<i>Вино «Карақтер Шардоне Шенен» бел.п/сух</i>	750 мл	1200 руб

## Водка

<i>Водка «Шалка»</i>	<i>500 мл</i>	<i>800 руб</i>
<i>Водка «Финляндия»</i>	<i>500 мл</i>	<i>1500 руб</i>
<i>Водка «Зеленая марка» традиционная</i>	<i>500 мл</i>	<i>600 руб</i>

## Коньяк

<i>Коньяк «Старый Кенигсберг»</i>	<i>500 мл</i>	<i>800 руб</i>
-----------------------------------	---------------	----------------

## Игристые вина/шампанское

<i>Напиток винный «Санто Стефано» газ. бел. сух и бел. п/сл</i>	<i>750 мл</i>	<i>450 руб</i>
<i>Вино игристое «Советское Шампанское» бел. брют и бел. п/сл</i>	<i>750 мл</i>	<i>450 руб</i>