

ВОЛНА
отель



VOLNA
hotel

Банкетное Меню

ВОЛНА
ресторан

Холодные закуски

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

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

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

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



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

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

Горячие мясные блюда

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

Вино «Алазанская долина», Россия красное п/сл., белое п/сл.	750 мл	750 руб
Вино «Пиондо Пино Гриджио», Италия белое сухое	750 мл	750 руб
Вино «Саперави», Грузия белое сухое	750 мл	750 руб
Вино «Коно Сур Торконал Шардоне», Чили белое п/сухое	750 мл	1200 руб
Вино «Коно Сур Торконал Каберне Совиньон», Чили красное п/сухое	750 мл	1200 руб

Водка

<i>Водка «Столичная»</i>	<i>500 мл</i>	<i>700 руб</i>
<i>Водка «Талка»</i>	<i>500 мл</i>	<i>800 руб</i>
<i>Водка «Финляндия»</i>	<i>500 мл</i>	<i>1500 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>
<i>Вино игристое «Риондо Просекко» бел. брют</i>	<i>750 мл</i>	<i>800 руб</i>