

ВОЛНА
отель



VOLNA
hotel

Банкетное Меню

ВОЛНА
ресторан

Холодные закуски

Селёdochка с картофелем 1/300/30/40 малосольная селёdochка на обжаренном картофеле под душистым маслом	320 руб
Рыбное лакомство 1/200/30/15 ломтики малосольного лосося, рыба масляная х/к, скумбрия провесная, соус с грибами, тосты из пшеничного хлеба	950 руб
Ассорти рыбное 1/100 семга с/с, угорь, креветки, маслины, лимон	850 руб
Маринованные баклажаны в лимонно-медовой карамели 1/150/60 пикантные баклажаны под ароматным маринадом в карамели	450 руб
Шарелка свежих овощей 1/200/20 помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	180 руб
Помидоры с сыром Моцарелла и соусом «Песто» 1/200/50 помидоры, сыр моцарелла, фундук, руккола, соус “Песто”	430 руб
Квашеный погребок 1/130 малосольные огурцы, помидоры, баклажаны маринованные, квашеная капуста, маринованные грибы	190 руб
Оливки, маслины 1/150	190 руб
Ассорти мясное 1/200/30/50 ростбиф, копчёная грудинка, мясной рулет с грибами, соус томатный с чесноком	600 руб

<p><i>Ассорти мясное 1/200</i> бастурма, буженина, язык, куриный рулет</p>	<p>510 руб</p>
<p><i>Язык маринованный 1/120/50</i> отварной говяжий язык под зелёным маринадом, каперсы, руккола, лайм</p>	<p>400 руб</p>
<p><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</p>	<p>650 руб</p>
<p><i>Строганина 1/280</i> пеламида с маринованным луком пикантным соусом и хлебными тостами</p>	<p>670 руб</p>
<p><i>Лебеди с красной икрой 1/50</i> профитроли, красная икра</p>	<p>385 руб</p>



Салаты

- Салат домашний овощной с гренками 1/200/50** **300 руб**
сочные листья салата, помидоры, огурцы, болгарский перец, сельдерей, редис, лук, зелень, оливковая заправка. Подается с гренками из ржаного хлеба.
- Салат «Греческий» 1/245** **400 руб**
сочные листья салата, огурцы, помидоры, запеченный болгарский перец, маслины, сыр «Фета», оливковая заправка
- Салат «Соломон» 1/230** **650 руб**
приготовленный из сочных листьев салата, маслин, свежих помидор, сладкого перца, заправленный майонезом с кусочками жаренного лосося
- Салат с кальмарами 1/280** **580 руб**
сочные листья салата, огурцы, помидоры, яйцо куриное, маслины, сыр пармезан, маринованные обжаренные кальмары, оливковая заправка
- Салат «Оливье» от шеф-повара 1/200/50** **480 руб**
классический оливье с двумя видами мяса и королевской креветкой
- Салат «Цезарь»** **650 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** **450 руб**
сочные листья салата, перепелиное яйцо, помидоры черри, хрустящие пшеничные гренки, соус «Цезарь», сыр пармезан, куриное филе, жареный бекон

Салат «Нежность моря» 1/230

семга, кальмар, яйцо, сыр, майонез

600 руб

Салат «Искушение» 1/200

говядина, морковь, огурец соленый, майонез

550 руб

Салат с ростбифом 1/235

ростбиф, помидоры, перец болгарский, сельдерей, руккола

650 руб



Горячие закуски

- Мидии в устричном соусе 1/120/45** **560 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** **680 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** **350 руб**
кольца кальмаров в хрустящей панировке, подаются со сметано-чесночным соусом
- Ассорти из жульенов 3/125/40** **840 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** **410 руб**
шампиньоны в пикантной панировке обжаренные во фритюре
- Баклажаны запеченные 1/150** **350 руб**
баклажаны запеченные с помидорами с нежным творожным сыром под зеленым маслом
- Баклажаны фаршированные мясом 1/150** **350 руб**
Баклажаны запеченные, фарш мясной, зелень

Горячие рыбные блюда

<i>Стейк из сёмги приготовленный по Вашему выбору 1/200/50</i>	<i>1470 руб</i>
стейк -на пару, гриль, запечённый, подается со сметанным соусом с каперсами	
<i>Медальоны из судака с помидорами «Черри» и соусом «Песто» 1/150/30</i>	<i>660 руб</i>
замаринованное в апельсиновом соке филе судака, обжаренное на гриле; помидоры черри фаршированные беконом; соус «Песто»	
<i>Судак под сырной шубкой 1/270</i>	<i>680 руб</i>
судак в сырной корочке с жареным луком	
<i>Палтус под соусом Дежо 1/200</i>	<i>850 руб</i>

Горячие мясные блюда

Свинина под соусом Тэрияки с грибным ризотто 1/400 шейный карбонат, спаржа, черри, зелень, масло оливковое, томатная паста, ризотто с грибами и сладким перцем	550 руб
Стейк со свинины 1/200/50 шейный карбонат, специи, масло оливковое, салат зеленый	520 руб
Свиная корейка с грибным соусом 1/200/250/60 свиная корейка на кости, фаршированная грибами и беконом с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом	500 руб
Куриная грудка со смородиновым соусом 1/150/100/30 сочное куриное филе на картофельном дранике со смородиновым соусом	400 руб
Филе утки с яблоком в брусничном соусе 1/350 филе утки, кисло-сладкий соус, яблоки	950 руб
Куриная грудка под сырной шубкой 1/200/50 филе куриное, сыр, майонез	400 руб
Свинина в беконе 1/235 шейный карбонат, шампиньоны, морковь, зелень соус	550 руб

Гарниры

<i>Картофель жареный с белыми грибами 1/150</i>	300 руб
<i>Картофельные дольки 1/150</i> подаются с розовым соусом	150 руб
<i>Овощи гриль 1/150</i> цукини, баклажан, помидор, болгарский перец	200 руб
<i>Стручковая фасоль со спаржей с розмарином и чесноком 1/150</i>	400 руб
<i>Ризотто с грибами и сладким перцем 1/250</i>	350 руб
<i>Картофель по-деревенски 1/150</i> цельный отварной картофель со сливочным маслом и зеленью	150 руб
<i>Картофель фри 1/150</i>	200 руб
<i>Хлебная корзина (3 булочки)</i>	60 руб
<i>Хлеб 1/90</i>	40 руб

Соусы

<i>Соус «Хрен» 1/50</i>	<i>60 руб</i>
<i>Горчица 1/50</i>	<i>60 руб</i>
<i>Сливочный из лесных грибов 1/50</i>	<i>100 руб</i>
<i>Томатный с чесноком и зеленью 1/50</i>	<i>60 руб</i>
<i>Соус «Блю-чиз» 1/50</i>	<i>120 руб</i>
<i>Кетчуп / Сметана / Майонез 1/50</i>	<i>65 руб</i>

Десерты

<i>Творожные пончики с ягодным соусом 1/150/55</i> творожный десерт с ягодным соусом	<i>200 руб</i>
<i>Яблочный пирог 1/160/150</i> теплый яблочный пирог с яблоками в карамели, с корицей и мороженым	<i>350 руб</i>
<i>Грушевый штрудель с ванильным соусом 1/160/100</i> подается со сливочным мороженым	<i>280 руб</i>
<i>Мороженое в корзинке из теста</i> <i>с ягодным соусом 1/230/75/35</i> ассорти из трех видов мороженого с горячим ягодным соусом	<i>400 руб</i>

Принимаем заявки на праздничные торты

Торт «Медовик» 1кг

750 руб

Торт «Фаворит» 1кг

бисквит, сливочный крем, фрукты

750 руб

Торт «Фаворит» 1кг

бисквит, масляный крем, фрукты

900 руб



Вино

<i>Вино «Алазанская долина», Россия</i> красное п/сл., белое п/сл.	<i>750 мл</i>	<i>900 руб</i>
<i>Вино «Пиондо Пино Гриджио», Италия</i> белое сухое	<i>750 мл</i>	<i>900 руб</i>
<i>Вино «Саперави», Грузия</i> белое сухое	<i>750 мл</i>	<i>900 руб</i>
<i>Вино «Коно Сур Торконал Шардоне», Чили</i> белое п/сухое	<i>750 мл</i>	<i>1440 руб</i>
<i>Вино «Коно Сур Торконал Каберне Совиньон», Чили</i> красное п/сухое	<i>750 мл</i>	<i>1440 руб</i>

Водка

Водка «Столичная»	500 мл	840 руб
Водка «Шалка»	500 мл	960 руб
Водка «Финляндия»	500 мл	1800 руб

Коньяк

Коньяк «Старый Кенигсберг»	500 мл	960 руб
----------------------------	--------	---------

Игристые вина/шампанское

Напиток винный «Санто Стефано» газ. бел. сух и бел. п/сл	750 мл	540 руб
Вино игристое «Советское Шампанское» бел. брют и бел. п/сл	750 мл	540 руб
Вино игристое «Риондо Просекко» бел. брют	750 мл	960 руб