



kalina UKRAINIAN
BRANDING
AGENCY



Restaurant
Park Hotel

MENU

RESTAURANT





RESTAURANT PARK HOTEL

MENU



САЛАТИ

САЛАТ ІЗ СЬОМГИ 250 г 380

сьомга с/с, сир «Брі» , салат лолло
біонда, айсберг, перець болгарський,
огірки, оливки, соус

САЛАТ З МОРЕПРОДУКТІВ 250 г 420

креветки, кальмари, мідії

САЛАТ ОВОЧЕВИЙ 250 г 250

З «МІНІ МОЦАРЕЛОЮ»

рукола, мікс салату, томати чері,
«міні Моцарела», оливки, соус

САЛАТ ІЗ БАКЛАЖАНІВ 250 г 280

баклажани, помідори чері,
яйце перепелине, рукола, соус «Песто»

САЛАТ З ЯЗИКОМ, 250 г 320

ГРИБАМИ І СВІЖИМ

ОГІРКОМ сезонний

САЛАТ «ГРЕЦЬКИЙ» 250 г 220

помідори, огірки, перець болгарський,
цибуля червона, оливки,
сир «Фета» запечений

САЛАТ З ФІЛЕ КАЧКИ ТА 300 г 300

МАРИНОВАНИМ ПЕРСИКОМ

ніжні пластинки качиноного філе,
консервований персик, спаржева смажена
стручкова квасоля, огірок, крем-сир, соус
медово-гірничний, листя салату

САЛАТ «ЦЕЗАР» 270 г 300

З КУРКОЮ ТА БЕКОНОМ

філе курки су-від, бекон, мікс салату,
чері, яйце перепелине, крутони,
сир «Пармезан», соус «Цезар»

САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ 270 420

ТА В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ

суміш салату, вершковий сир,
мигдаль

САЛАТ «КАПРЕЗЕ» 250 г 300

сир «міні Моцарела», томати чері,
базилік, соус «Песто», кедрові горішки

САЛАТ «БАРБІАТОЛЛА» 250 г 180

З ПЕЧЕНИМ БУРЯКОМ

листя салату, крем-сир, груша,
волоський горіх, печений буряк
у вишневому маринаді

*В разі якщо Ви маєте будь-які харчові алергічні реакції, будь ласка, попередьте про це офіціанта.

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ



КАРПАЧЧО З СЬОМГИ АБО ЛОСОСЯ
сьомга або лосось, каперси, сир «Пармезан», рукола, соус

100/50 г 300

РУЛЕТИКИ З БАКЛАЖАНІВ

150 г 220

АСОРТІ РИБНЕ
лосось с/с, масляна х/к

300 г 600

СОЛІННЯ ДОМАШНІ
помідори 80 огірки 80 баклажани 80

РИБА ДОМАШНЬОГО ПОСОЛУ
(сезонна страва)

100/50 г 150

ГРИБИ БІЛІ МАРИНОВАНІ З ЦИБУЛЕЮ ТА ОЛІЄЮ

150 г 290

ТАРІЛКА ХОЛОДНИХ М'ЯСНИХ ЗАКУСОК
ковбаса домашня, завиванець зі свинини, буженина, хрін вершковий

400/50 г 550

СЛИВА МАРИНОВАНА

150 г 120

БАСТУРМА

80 г 200

СИРНА ТАРІЛКА З ВИНОГРАДОМ, МЕДОМ І ГОРІХАМИ
«Дор Блю», «Королівський», «Брі», сир «Голандський» з волоським горіхом

300 г 480

ТАРТАР З РОСТБІФА

250 г 360

БРУСКЕТА З ТИГРОВОЮ КРЕВЕТКОЮ

60 г 100

САЛО З ЧАСНИКОМ, ХРІНОМ І ЗЕЛЕННЮ

80/20 г 120

БРУСКЕТА З ТАРТАРОМ З СЬОМГИ

60 г 120

ОЛАДКИ З ЦУКІНІ
під соусом тартар з слабосоленим лососем (сезонна страва)

150/50/50 г 360

БРУСКЕТА З АВОКАДО ТА В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ

60 г 90

КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ
каперси, «Пармезан», соус

100/50 г 300

БРУСКЕТА З РОСТБІФОМ

60 г 100

*В разі якщо Ви маєте будь-які харчові алергічні реакції, будь ласка, попередьте про це офіціанта.



ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

ГАРЯЧИЙ САЛАТ ІЗ ТЕЛЯТИНИ

телятина, перець болгарський,
морква, цибуля, спаржа, соус

300 г 390

ВАРЕНИКИ ЗІ СМЕТАНОЮ

250/50 г

картопля	капуста	сир солоний	вишня
170	170	200	220

КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ СМАЖЕНІ

100 г 340

ПЕЛЬМЕНІ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА

250/50 г 190

ЖУЛЬЄН З КУРКИ ТА ГРИБІВ

120 г 250

ДЕРУНИ ЗІ СМЕТАНОЮ

250/50 г 250

ЛАВАШ НА ГРИЛІ З БРИНЗОЮ, ПОМІДОРОЮ ТА КРОПОМ

250 г 200

ПАСТА «КАРБОНАРА»

300 г 280

паста, бекон, вершки, сир
«Пармезан», часник, сирий жовток

ЛАВАШ НА ГРИЛІ З СИРОМ, БЕКОНОМ ТА ГРИБАМИ

250 г 220

ПАСТА «БАЛОНЬЄЗЕ»

300 г 250

паста, м'ясний фарш, томатний соус,
сир «Пармезан»

НІЖНА ПЕЧІНКА ТЕЛЯТИНИ З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ЯБЛУКАМИ

150/150 г 300

ПАСТА З МОРЕПРОДУКТАМИ

300 г 380

паста, морський коктейль, вершки,
сир «Пармезан»



*В разі якщо Ви маєте будь-які харчові алергічні реакції, будь ласка, попередьте про це офіціанта.



ПЕРШІ СТРАВИ

БУЛЬЙОН
ІЗ ДОМАШНЬОЇ
ІНДИЧКИ З ЛОКШИНОЮ

300 г 150

БОРЩ З КВАСОЛЕЮ
ТА СМЕТАНОЮ
сало з часником, грінки

300 г 170

СОЛЯНКА ЗБІРНА
М'ЯСНА

300 г 220

КРЕМ-СУП З ГАРБУЗА
сир «Фета», гарбузове насіння

300 г 200

ЮШКА ГРИБНА

300 г 250

УХА З ЛОСОСЯ
ТА МОРСЬКОГО ОКУНЯ

300 г 220

СТРАВИ З РИБИ

ФІЛЕ СЬОМГИ
ПІД МЕДОВО-КУНЖУТНИМ
СОУСОМ

за 100/50 г 360

ФІЛЕ МОРСЬКОГО ОКУНЯ
З ОВОЧАМИ «КАНКАСЕ»

за 100/150 г 300

ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕНА
ЦІЛОЮ З ОВОЧАМИ,
З СОУСОМ З БІЛИХ ГРИБІВ

за 100/75/30 г 280

КОРОП СМАЖЕНИЙ
В СМЕТАНІ

250 г 320

ФІЛЕ ДОРАДО ЗАПЕЧЕНЕ
подається з мусом
з молодого горошку

за 100/50 г 390

СІБАС ПІД ВЕРШКОВИМ
СОУСОМ

за 100/50 г 240

*В разі якщо Ви маєте будь-які харчові алергічні реакції, будь ласка, попередьте про це офіціанта.

СТРАВИ З М'ЯСА

РОСТБІФ З
ФРАНЦУЗЬКОЮ
ЗАПРАВКОЮ

200/50 г 390

КАРЕ ТЕЛЯТИНИ
З ВИШНЕВИМ СОУСОМ

за 100/50 г 260

МЕДАЛЬЙОНИ З
ТЕЛЯТИНИ З СОУСОМ
З БІЛИХ ГРИБІВ

150/50 г 500

БЕФСТРОГАНОВ З
КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ

150/150 г 400

МІТБОЛИ З ІНДИЧКИ
ТА КРЕМ-СИРУ
в соусі деміглас з гарбузовим кремом

250 г 300

СТЕЙК ІЗ СВИНИНИ

за 100 г 170

ЯЗИК ГРИЛЬ
з білим хроном

150/50 г 340

МЕДАЛЬЙОНИ ЗІ
СВИНИНИ
ПІД СЛИВОВИМ СОУСОМ

150/50 г 300

СВИНИНА НА КІСТЦІ
З ГІРЧИЧНО-ТОМАТНИМ
СОУСОМ

за 100/50 г 200

КАЧИНА НІЖКА КОНФІ
з вишневим соусом та
карамелізованою грушею

250 г 390

ГАРНІРИ

РИС ВІДВАРЕНИЙ З МАСЛОМ

200 г 120

КАРТОПЛЯ ФРІ КЛАСИЧНА КЕТЧУП / МАЙОНЕЗ

150/50 г 120

КАРТОПЛЯ ПЮРЕ З ВЕРШКОВО-ГРИБНИМ СОУСОМ

200/50 г 140

КАРТОПЛЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ З ЦИБУЛЕЮ ТА БЕКОНОМ

200 г 160

ГРЕЧКА З СОУСОМ З БІЛИХ ГРИБІВ

200 г 150

ОВОЧІ ГРИЛЬ

200 г 200

БАНУШ З ШКВАРКАМИ ТА БРИНЗОЮ

300 г 200

БАНУШ З ГРИБНИМ СОУСОМ

300 г 240



*В разі якщо Ви маєте будь-які харчові алергічні реакції, будь ласка, попередьте про це офіціанта.



ДЕСЕРТИ



МОРОЗИВО З ДОМАШНІМ ВАРЕННЯМ
в асортименті

50/10 г 50

ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН

150/50 г 240

МЛИНЦІ «КРЕП СЮЗЕТТ»

200/50 г 180

ГОМБОВЦІ НА ЛЕКВАРІ З ВИШНІ

140 г 180

*В разі якщо Ви маєте будь-які харчові алергічні реакції, будь ласка, попередьте про це офіціанта.