



  
*Restaurant*  
*Park Hotel*

kalina UKRAINIAN  
BRANDING  
AGENCY

---

**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 З «МІНІ МОЦАРЕЛОЮ» 250 г 220

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

#### САЛАТ ІЗ БАКЛАЖАНІВ 250 г 260

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

#### САЛАТ З ЯЗИКОМ, ГРИБАМИ І СВІЖИМ ОГІРКОМ 250 г 260

сезонний

#### САЛАТ «ГРЕЦЬКИЙ» 250 г 200

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

#### САЛАТ З ФІЛЕ КАЧКИ ТА МАРИНОВАНИМ ПЕРСИКОМ 300 г 300

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

#### САЛАТ «ЦЕЗАР» З КУРКОЮ ТА БЕКОНОМ 270 г 300

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

#### САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ ТА В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ 270 г 390

суміш салату, вершковий сир, мигдаль

#### САЛАТ «КАПРЕЗЕ» 250 г 300

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

#### САЛАТ «БАРБІАТОЛЛА» З ПЕЧЕНИМ БУРЯКОМ 250 г 180

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

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ



### КАРПАЧО З СЬОМГИ АБО ЛОСОСЯ

100/50 г 300

сьомга або лосось, каперси, сир «Пармезан», рукола, соус

### АСОРТІ РИБНЕ

300 г 600

лосось с/с, масляна х/к

### РИБА ДОМАШНЬОГО ПОСОЛУ

100/50 г 150

(сезонна страва)

### ТАРІЛКА ХОЛОДНИХ М'ЯСНИХ ЗАКУСОК

400/50 г 550

ковбаса домашня, завиванець зі свинини, буженина, хрін вершковий

### БАСТУРМА

80 г 200

### ТАРТАР З РОСТБІФА

250 г 300

### САЛО З ЧАСНИКОМ, ХРІНОМ І ЗЕЛЕННЮ

80/20 г 120

### ОЛАДКИ З ЦУКІНІ

150/50/50 г 340

під соусом тартар з слабосоленим лососем (сезонна страва)

### КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ

100/50 г 280

каперси, «Пармезан», соус

### РУЛЕТКИ З БАКЛАЖАНІВ

150 г 200

### СОЛІННЯ ДОМАШНІ

100 г

помідори

50

огірки

50

баклажани

50

### ГРИБИ БІЛІ МАРИНОВАНІ З ЦИБУЛЕЮ ТА ОЛІЄЮ

150 г 250

### СЛИВА МАРИНОВАНА

150 г 100

### СИРНА ТАРІЛКА З ВИНОГРАДОМ, МЕДОМ І ГОРІХАМИ

300 г 400

«Дор Блю», «Королівський», «Брі», сир «Голандський» з волоським горіхом

### БРУСКЕТА З ТИГРОВОЮ КРЕВЕТКОЮ

60 г 90

### БРУСКЕТА З ТАРТАРОМ З СЬОМГИ

60 г 100

### БРУСКЕТА З АВОКАДО ТА В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ

60 г 85

### БРУСКЕТА З РОСТБІФОМ

60 г 90

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



## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

### ГАРЯЧИЙ САЛАТ ІЗ ТЕЛЯТИНИ

300 г 360

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

### ВАРЕНИКИ ЗІ СМЕТАНОЮ

250/50 г

картопля капуста сир солоний вишня  
150 150 170 200

### КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ СМАЖЕНІ

100 г 300

### ПЕЛЬМЕНІ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА

250/50 г 170

### ЖУЛЬЄН З КУРКИ ТА ГРИБІВ

120 г 220

### ДЕРУНИ ЗІ СМЕТАНОЮ

250/50 г 220

### ЛАВАШ НА ГРИЛІ З БРИНЗОЮ, ПОМІДОРОЮ ТА КРОПОМ

250 г 180

### ПАСТА «КАРБОНАРА»

300 г 220

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

### ЛАВАШ НА ГРИЛІ З СИРОМ, БЕКОНОМ ТА ГРИБАМИ

250 г 180

### ПАСТА «БАЛОНЬЄЗЕ»

300 г 220

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

### НІЖНА ПЕЧІНКА ТЕЛЯТИНИ З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ЯБЛУКАМИ

150/150 г 275

### ПАСТА З МОРЕПРОДУКТАМИ

300 г 300

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 110

БОРЩ З КВАСОЛЕЮ  
ТА СМЕТАНОЮ  
сало з часником, грінки

300 г 120

СОЛЯНКА ЗБІРНА  
М'ЯСНА

300 г 130

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

300 г 100

ЮШКА ГРИБНА

300 г 180

УХА З ЛОСОСЯ  
ТА МОРСЬКОГО ОКУНЯ

300 г 120

## СТРАВИ З РИБИ

ФІЛЕ СЬОМГИ  
ПІД МЕДОВО-КУНЖУТНИМ  
СОУСОМ

за 100/50 г 320

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 220

КОРОП СМАЖЕНИЙ  
В СМЕТАНІ

250 г 280

ФІЛЕ ДОРАДО ЗАПЕЧЕНЕ  
подається з мусом  
з молодого горошку

за 100/50 г 320

СІБАС ПІД ВЕРШКОВИМ  
СОУСОМ


за 100/50 г 200

\*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	СТЕЙК ІЗ СВИНИНИ	за 100 г	170
КАРЕ ТЕЛЯТИНИ З ВИШНЕВИМ СОУСОМ	за 100/50 г	220	ЯЗИК ГРИЛЬ з білим хроном	150/50 г	340
МЕДАЛЬЙОНИ З ТЕЛЯТИНИ З СОУСОМ З БІЛИХ ГРИБІВ	150/50 г	500	МЕДАЛЬЙОНИ ЗІ СВИНИНИ ПІД СЛИВОВИМ СОУСОМ	150/50 г	300
БЕФСТРОГАНОВ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ	150/150 г	400	СВИНИНА НА КІСТЦІ З ГІРЧИЧНО-ТОМАТНИМ СОУСОМ	за 100/50 г	200
МІТБОЛИ З ІНДИЧКИ ТА КРЕМ-СИРУ в соусі деміглас з гарбузовим кремом	250 г	300	КАЧИНА НІЖКА КОНФІ з вишневим соусом та карамелізованою грушею	250 г	300

---

## ГАРНІРИ

---

РИС ВІДВАРЕНИЙ З МАСЛОМ	200 г	70
КАРТОПЛЯ ФРІ КЛАСИЧНА КЕТЧУП / МАЙОНЕЗ	150/50 г	100
КАРТОПЛЯ ПЮРЕ З ВЕРШКОВО-ГРИБНИМ СОУСОМ	200/50 г	95
КАРТОПЛЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ З ЦИБУЛЕЮ ТА БЕКОНОМ	200 г	120
ГРЕЧКА З СОУСОМ З БІЛИХ ГРИБІВ	200 г	120
ОВОЧІ ГРИЛЬ	200 г	150
БАНУШ З ШКВАРКАМИ ТА БРИНЗОЮ	300 г	180
БАНУШ З ГРИБНИМ СОУСОМ	300 г	225
ХРУСТКІ БАКЛАЖАНИ В ПІКАНТНОМУ СОУСІ	200 г	140



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



## ДЕСЕРТИ

---



МОРОЗИВО З ДОМАШНІМ ВАРЕННЯМ 50/10 г 50  
в асортименті

ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН 150/50 г 220

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.