

МЕНЮ

MENU

Холодные закуски

Cold appetizer

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Овощная тарелка Свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень Fresh vegetable set Fresh tomatoes, cucumbers, sweet pepper, potherb	270	210
Закуска из погребка Ассорти из маринованных овощей Pickled vegetables	200/2	210
Мясная тарелка Сырокопченая колбаса, язык говяжий отварной, полукопченая грудинка, свежие помидоры, огурцы, зелень Meat set Sausage, boiled beef tongue, smoked pork, fresh tomatoes, cucumbers)	150/60/12	370
Сырное плато Сыр 4 вида, мёд, орех грецкий, виноград, груша Cheese set Cheese four kinds, honey, walnut, grapes, pea	310	460
Ассорти из маринованных грибов с оливковым маслом Pickled mushroom set with olive oil	135/45	240
Язык отварной с соусом «Хрен» Boiled tongue with horse-radish sauce	100/62	310
Семга шеф-посола Семга слабосоленая, маслины, листовой салат, лимон, помидор черри, зелень Salted salmon Salmon, tomato cherry, olives, lettuce, lemon, potherb	100/80/2	530
Селедочка по-русски с картофелем Herring with boiled potatoes	100/120/50	210
Икра порционно Salmon caviar	20/20/10	200
Маслины Black olives	50	60
Оливки Green olives	50	60

Салаты Salads

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Салат с ростбифом Говяжья вырезка, микс салата, перец болгарский, сыр «Пармезан», соус, багет Salad with beef Beef undercut, lettuce mix, sweet pepper, sauce, Parmesan cheese bagen	250/7	490
Салат с языком Отварной говяжий язык, отварное куриное филе, грибы жареные, помидоры черри, свежий огурец, сыр «Пармезан», горчичная заправка Salad with beef tongue Boiled beef tongue, boiled chicken fillet, fried mushrooms, fresh cucumber, tomatoes cherry, Parmesan cheese, mustard dressing	250	290
Салат теплый из говядины с овощами Говяжья вырезка, баклажаны, помидоры черри, огурец свежий, перец болгарский, лист салата, сливки Warm salad with beef and vegetables Beef undercut, eggplants, tomatoes cherry, cucumber, sweet pepper, lettuce, cream	280/2	480
Салат «Цезарь» с креветками Caesar salad with shrimps	180	370
Салат «Цезарь» с курицей Caesar salad with chicken	210	250
Салат «Греческий» Свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, оливки, маслины, лук красный, лист салата, сыр «Фета», заправка Greek salad Cucumbers, tomatoes, sweet pepper, olives, red onion, lettuce, Fetta cheese	210	230
Микс салатов под ягодным соусом с куриной грудкой Lettuce mix with berry sauce and chicken	230	270
Салат-микс с семгой в медово-горчичной заправке Salad with salmon with honey-mustard dressing	225	440

Горячие закуски Hot appetizer

Жюльен с языком и грибами Julienne with tongue and mushrooms	120/2	170
Жюльен с курицей и грибами Julienne with chicken and mushrooms	120/2	150

Супы Soups

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Суп томатный с морепродуктами Tomato soup with seafood	260	260
Солянка сборная мясная Solyanka with meat	250/20	190
Пельмени с бульоном Broth with meat dumplings	150/100/25/2	210
Уха Fish soup	250/2	410
Финский сливочный суп Семга, сливки, картофель, зелень Finnish cream soup Salmon, cream, potatoes, potherb	350/2	350
Суп-лапша домашняя с курицей Noodle soup with chicken	250/2	160
Суп-крем из шампиньонов Cream soup with champignons	220/2	210

Вторые блюда Main dishes

Филетто (вырезка говяжья томленная в вине) Подается с картофельными дольками Filetto (beef undercut stewed in wine with potato garnish)	140/110/25	710
Мясной пир Медальоны из говяжей, свиной вырезки, филе куриного, помидоры черри, картофельные дольки, соус «Барбекю» Meat dish Beef and pork undercut, chicken fillet, tomato cherry, potatoes, Barbecue sauce	240/110/30	680
Вырезка говяжья тушенная с грибами в сливках Подается с картофельным пюре Beef undercut stewed with mushrooms and cream Garnish mashed potatoes	210/150	430
Медальоны из говядины с клюквенным соусом Beef tenderloin with cranberry sauce	100/50/10	480
Язык в сливочно-ореховом соусе Подается с картофелем фри Beef tongue with cream-nut sauce and French fries	270/25	360
Стейк из свинины Pork steak	150/62	310
Медальоны из свинины на грибном соусе с картофельным пюре Pork tenderloin with mushroom sauce and mashed potatoes	100/100/100	340

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Пельмени запеченные в сметане Meat dumplings with sour cream	220/2	240
Филе куриное гриль с картофельным пюре и соусом Grilled chicken fillet with mashed potato and sauce	130/150/50	290
Куриная пиката (нежное куриное филе с грибным соусом с рисом «Басмати») Chicken piccata (tender chicken fillet with mushroom sauce and Basmati rice)	290/35	290
Судак по-польски Zander with olives, lemon and potherb	150/100/45	380
Судак жареный с овощами Fried zander with vegetables	190/20	360
Лосось на гриле Grilled salmon	100/40/32	560

Гарниры Garnish

Овощи-гриль Grilled vegetables	150	190
Микс из свежих овощей Fresh vegetable mix	150/20	130
Картофельные дольки Potato pieces	150	100
Капуста цветная запеченная в сливках Cauliflower baked with cream	150	150
Картофель отварной с маслом и зеленью Boiled potatoes with butter and potherb	150/2	100
Картофельное пюре Mashed potatoes	150	100
Картофель фри French fries	100	100
Рис с овощами (сладкий перец, морковь, чеснок) Rice with vegetables (sweet pepper, carrot, garlic)	105	100

Паста Pasta

Карбонара с беконом Spaghetti Carbonara with bacon, cream and Parmesan cheese	350	290
Феттучини с курицей и грибами Fettuchini with chicken and champignons	320	270
Паста с соусом «Песто» и сыром «Пармезан» Pasta with Pesto sauce and Parmesan cheese	300	280

Соусы Sauce

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Соус «Цезарь» Caesar sauce	50	50
Соус «Тар-Тар» Tar-Tar sauce	50	50
Соус «Барбекю» Barbecue sauce	50	50
Соус чесночный Garlic sauce	50	50

Десерты Desserts

Груша карамелизированная со сливками Caramelized pear with whipped cream	140/2	180
Вафли «Венские» с мороженым Vienne waffle with ice cream	170	250
Штрудель с яблоком Apple strudel	200/50/2	180
Штрудель с вишней Cherry strudel	150/50/2	180
Штрудель с грушей и инжиром Pear and fig strudel	200/50/2	200
Мороженое с наполнителем (в ассортименте) Ice cream with topping (different kinds of toppings)	120/20	140
Шоколад «Априори» (темный) Dark chocolate	5	20

Фрукты Fruits

Виноград Grapes	100	70
Киви Kiwi	100	60
Груша Pear	100	50
Яблоко Apple	100	50

Фрукты Fruits

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Банан Banana	100	40
Апельсин Orange	100	40
Лимон Lemon	100	50

Хлеб Bread

Булочка домашняя Wheat bun	30	7
Булочка ржаная Rye bunl	30	5

Горячие напитки Hot drinks

Чай в чайнике (в ассортименте) Tea in teapot (different kinds of tea)	400	140
Чай в чашке с шоколадом A cup of tea with chocolate	200	60
Кофе «Капучино» Coffee Cappuccino	200	100
Кофе двойной «Эспрессо» Coffee Double Espresso	200	100
Кофе «Эспрессо» Coffee Espresso	100	70
Кофе «Латте» Coffee Latte	200	130
Кофе с коньяком Coffee with cognac	120	130
Кофе с ликером «Бейлис» Coffee with Bailey's liqueur	120	150
Кофе «Глясе» с мороженым Coffee Glace with ice cream	150/100	130

Прохладительные напитки

Cold drinks

	Выход Amount	Цена в рублях Price, rubles
Вода «Волжанка» (негазированная/газированная) Water Volzhanka (still, sparkling)	500	80
Кока-Кола Coca-Cola	330	190
Спрайт Sprite	330	190
Швепс Schweppes	250	190

Соки

Juices

Свежеотжатые соки

Fresh juices

Сок яблочный Apple juice	200	110
Сок апельсиновый Orange juice	200	110
Сок морковно-яблочный Carrot-apple juice	200	110

Сок пакетированный

Juice in box

Сок (в ассортименте) Juice (different tastes of juice)	200	50
--	------------	-----------

Дополнительно

Other

Молоко Milk	50	10
Сливки к кофе порционные Cream (individual portion)	10	10
Мёд Honey	50	60
Сливки Cream	50	40
Сахар Sugar	5	5
Лимон к чаю Lemon for tea	10	5

Ресторан
«ВЕНЕЦия»
ОАО «Гостиница «Венец»

Restaurant
VENETSiya
Public Corporation «The hotel «Venets»

**В соответствии с нормами выполнения заказа установлены
следующие временные рамки**

Салаты	15 - 20 минут
Первые блюда	25 - 30 минут
Вторые блюда	30 - 40 минут
Десерты	15 - 25 минут