

НАРЕЗКИ

ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНОЕ АССОРТИ

60 г. 260 руб

- свиная грудинка горячего копчения
- утиная грудка запеченная
- прессованная копченая говядина
- куриный рулет

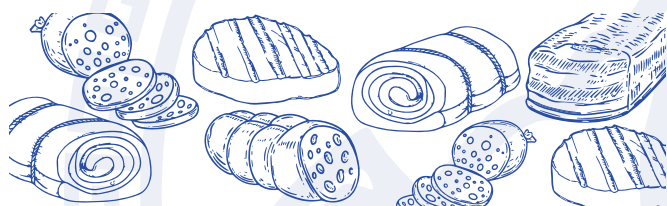
ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ АССОРТИ

60 г. 300 руб

- масляная холодного копчения
- лосось слабосоленый
- копченая скумбрия
- бочковая сельдь

Дополнительно



- отварной говяжий язык
- казылык
- сервелат

гр.	руб.
15	110
15	130
15	60

Дополнительно



- угорь копченый ипаги
- тигровые креветки гриль
- запеченные мидии

гр.	руб.
15	150
15	130
15	100

Ваше успешное мероприятие с отелем «Олимп»

Пожалуйста, примите к сведению, что к стоимости Вашего заказа будет добавлено
+10% от стоимости заказа за обслуживание

НАРЕЗКИ

ОВОЩИ

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

90 г. 200 руб

- огурцы
- помидоры
- сладкий перец
- редис
- микс салатных листьев

СЫРЫ

СЫРНОЕ АССОРТИ

40 г. 220 руб

- Мааздам
- Мраморный
- Российский
- Сулугуни копченый

Дополнительно



	гр.	руб.
• огурцы	20	40
• помидоры	20	50
• черри помидоры	20	50
• сладкий перец	20	50
• редис	20	50
• сельдерей	20	50
• петрушка, укроп	10	30
• зеленый базилик	10	90
• кинза	10	30
• зеленый лук	10	30
• микс салатных листьев	10	40

Дополнительно



	гр.	руб.
• Пармезан	10	90
• Чеддер	10	90
• Мраморный	10	50
• Российский	10	50
• Моцарелла	10	50
• Маасдам	10	50
• Сулугуни копченый	10	50
• Брынза	10	50
• Камамбер	10	100

Ваше успешное мероприятие с отелем «Олимп»

Пожалуйста, примите к сведению, что к стоимости Вашего заказа будет добавлено
+10% от стоимости заказа за обслуживание

НАРЕЗКИ

СОЛЕНЬЯ И РАЗНОСОЛЫ

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

60 г. 150 руб

- капуста квашеная
- огурцы маринованные
- помидоры
- патиссоны

ФРУКТЫ

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

200 г. 310 руб

- ананас
- апельсин
- виноград
- яблоко
- груша

Дополнительно



- | | гр. | руб. |
|----------------------------|-----|------|
| • капуста квашеная | 15 | 30 |
| • огурцы | 15 | 30 |
| • помидоры | 15 | 30 |
| • патиссоны | 15 | 40 |
| • перец сладкий | 15 | 50 |
| • грузди соленые | 15 | 40 |
| • опята маринованные | 15 | 40 |
| • маслята | 15 | 40 |
| • маслины / оливки | 15 | 30 |
| • маринованный красный лук | 20 | 40 |

Дополнительно

- | | гр. | руб. |
|-------------|-----|------|
| • ананс | 50 | 100 |
| • виноград | 50 | 80 |
| • апельсин | 50 | 50 |
| • грейпфрут | 50 | 50 |
| • яблоко | 50 | 40 |
| • груша | 50 | 60 |

Сезонные фрукты

просьба уточнять наличие

- | | | |
|------------|----|------------|
| • дыня | 50 | по запросу |
| • арбуз | 50 | по запросу |
| • персики | 50 | 80 |
| • сливы | 50 | 60 |
| • хурма | 50 | по запросу |
| • киви | 50 | 80 |
| • манго | 50 | 200 |
| • мандарин | 50 | 50 |

Ваше успешное мероприятие с отелем «Олимп»

Пожалуйста, примите к сведению, что к стоимости Вашего заказа будет добавлено
+10% от стоимости заказа за обслуживание



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ:

	гр.	руб.
• Карпезе с Моцареллой, помидорами и соусом песто	50	150
• Рулетики из баклажанов с сыром и чесноком	50	90
• Овощные стики с соусом песто	50	80

МЯСНЫЕ:

• Ассорти из 3 видов сала: сало домашнее соленое, сало копченое, грудинка, гренки из бородинского хлеба	50	150
• Рулет из свиной вырезки и чернослива, подается с брынзой и зеленью	50	150
• Отварной говяжий язык с помидорами и сырным соусом	60	220
• Ветчинный рулет с чесночным сыром	50	120
• Блинный рулет с творожным сыром, курицей и грибами	80	120
• Канапе с бужениной и соусом тар-тар	60	140

РЫБНЫЕ:

• Канапе с сельдью, жареным картофелем и луком на ржаном хлебе	80	100
• Канапе с семгой, творожным сыром и перепелиным яйцом	60	260
• Канапе с креветкой и авокадо	55	130
• Крекер с творожным сыром с красной икрой	40	350
• Багет с красной икрой и сливочным маслом	50	320

Ваше успешное мероприятие с отелем «Олимп»

Пожалуйста, примите к сведению, что к стоимости Вашего заказа будет добавлено
+10% от стоимости заказа за обслуживание



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ В СТОЛ

	гр.	руб.
• Салат Мимоза с консервированным тунцом	80	140
• Салат Оливье с мясом	80	130
• Греческий салат с брынзой	80	150
• Винегрет с маринованными грибами и балтийской килькой	80	100
• Салат Сельдь под шубой из овощей	80	100
• Салат Семга под шубой из овощей	80	250

САЛАТЫ индивидуальная подача

ОВОЩНЫЕ:

	гр.	руб.
• Греческий салат <i>огурцы, помидоры, болгарский перец, микс салатных листьев, кольца репчатого лука, маслины, брынза, кедровые орешка, заправка оливковым маслом и винным уксусом</i>	200	390
• Салат с печеными овощами <i>баклажаны, цукини, болгарский перец, микс листьев салата, домашние крутоны, копченый сыр</i>	200	300
• Салат Капрезе <i>помидоры, моцарелла, соус Песто</i>	200	330

МЯСНЫЕ:

• Салат из трех видов мяса <i>отварной язык, жаренный бекон, куриное филе, маринованные грибы, болгарский перец, огурцы, сыр Моцарелла, соус Колеслоу</i>	200	330
• Салат с цыпленком <i>запеченный цыпленок, микс салатных листьев, яйцо, картофель пай, жареный лук, соус «Цезарь»</i>	230	320
• Салат «Цезарь» с куриной грудкой <i>куриная грудка, листья салата, помидоры черри, Пармезан, домашние крутоны, соус «Цезарь»</i>	290	560
• Салат с копченой куриной грудкой и ананасами <i>копченая куриная грудка, консервированные ананасы, грибы, сыр, яйцо, домашний майонез</i>	200	360
• Салат из телятины <i>телятина, микс листьев салата, вяленые помидоры черри, кускус, печеная тыква, рукола, Сулугуни, заправка из трюфельного масла</i>	200	580
• Салат с ростбифом <i>ростбиф, микс салатных листьев, рукола, шампиньоны, Пармезан, медово-горчичный соус</i>	250	520

С МОРЕПРОДУКТАМИ:

• Салат с кальмарами <i>кальмары, микс листьев салата, редис, яйцо куриное, маринованный морской гриб, кунжутная заправка</i>	220	420
• Салат «Цезарь» креветкам <i>креветки, листья салата, помидоры черри, Пармезан, домашние крутоны, соус «Цезарь»</i>	290	650
• Салат «Нисуаз» с консервированным тунцом <i>консервированный тунец, листья салата, запеченный картофель, яйцо, помидоры, фасоль, соус Коул Слоу</i>	250	390

Ваше успешное мероприятие с отелем «Олимп»

Пожалуйста, примите к сведению, что к стоимости Вашего заказа будет добавлено
+10% от стоимости заказа за обслуживание



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

индивидуальная подача

	гр.	руб.
• Пикантная кесадилья с говядиной <i>хрустящие лепешки, начиненные томатами, рубленным бифштексом, красной фасолью, сыром и зеленью. Подается с горчичным соусом</i>	150	420
• Жульен из курицы и грибов <i>подается с миксом листьев салата и картофельным пюре</i>	220	330
• Шашлычок из курицы <i>подается в банановом листе с хрустящими овощами и дайконом, приготовленными в соусе терияки</i>	200	380
• Запеченный картофель*** <i>фаршируется грибами, беконом, сыром и зеленью</i>	200	330
• Запеченные шампиньоны*** <i>фаршируются, курицей, творожным сыром и зеленью</i>	200	300
• Креветки темпура <i>подаются с соусом сладкий Чили</i>	150	450

СУП

МЯСНОЙ:

	гр.	руб.
• Бульон с треугольником <i>куриной бульон и национальная татарская выпечка из говядины с картофелем</i>	200/100	300
• Солянка по-Казански <i>говядина, телячий язык, копченая куриная грудка, чернослив</i>	250	300
• Суп-лапша с курицей	250	250

РЫБНЫЙ:

• Уха по-волжски из речной рыбы <i>бульон из двух видов рыбы, картофель, печеный перец и душистая зелень</i>	250	320
---	-----	-----

СУП-ПЮРЕ:

• Суп-пюре из тыквы <i>подается с курицей терияки и тыквенными семечками</i>	250	260
• Крем-суп из шпината <i>с помидорами и сыром</i>	250	280
• Крем-суп из грибов <i>подается с гренками</i>	250	250

*** для банкетов не более 50 человек

Ваше успешное мероприятие с отелем «Олимп»

Пожалуйста, примите к сведению, что к стоимости Вашего заказа будет добавлено
+10% от стоимости заказа за обслуживание



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ:

	гр.	руб.
• Тушёная говядина в красном вине с картофелем Пом Дюшес	340	670
• Бефстроганов с грибами. Подается с картофельным пюре	300	670
• Медальоны из говядины <i>жареные на гриле с сое из листьев шпината и соусом из брусники</i>	315	950
• Медальоны из свинины <i>подаются с овощами гриль и перечным соусом</i>	350	650
• Медальоны по-волжски <i>медальоны из свиной вырезки, обернутые беконом и обжаренные на гриле со специями. Подаются с гарниром «овощной тиган» и яблочным соусом</i>	400	670

ИЗ ПТИЦЫ:

• Куриная грудка <i>запеченная с каперсами, в сливочном соусе, сервированная цукини и шампиньонами гриль</i>	340	670
• Цыпленок корнишон*** <i>подается с овощами стир-фрай</i>	400	700
• Медальоны из индейки <i>подаются с овощами (брокколи, цветная капуста, брюссельская капуста) и брусничным соусом</i>	400	780

РЫБНЫЕ:

• Лосось запеченный на коже <i>подается с жасминовым рисом и соусом на основе шампанского</i>	320	1500
• Сибас жаренный целиком <i>подается с овощами и соусом из каперсов</i>	460	1800
• Запеченный судак <i>подается картофельным пюре, шпинатом и сливочным соусом</i>	450	670
• Стейк из форели <i>подается с жареным в чесночном масле картофелем и сливочным соусом</i>	350	1200

*** для банкетов не более 20 человек

Ваше успешное мероприятие с отелем «Олимп»

Пожалуйста, примите к сведению, что к стоимости Вашего заказа будет добавлено
+10% от стоимости заказа за обслуживание

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГАРНИР



	гр.	руб.
• Жареный или отварной картофель	150	80
• Картофельное пюре	150	80
• Картофель фри	150	120
• Соте из овощей	150	160
• Помидоры - гриль	100	140
• Листья салата	55	250
• Соте из шпината	150	310
• Грибы жареные	120	210
• Рис жасминовый	150	120

ДЕСЕРТЫ



	гр.	руб.
• Чак-чак	45	100
• Медовый торт	120	300
• Чизкейк в ассортименте	120	300
• Мороженное на выбор	50	150
- шоколадое		
- ванильное		
- клубничное		

КОМПОТЫ, МОРСЫ

подаются в кувшине, цена за 1 литр



• Компот из клубники и мяты	330
• Морс из клюквы	400

Ваше успешное мероприятие с отелем «Олимп»

Пожалуйста, примите к сведению, что к стоимости Вашего заказа будет добавлено
+10% от стоимости заказа за обслуживание



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ОЛИМП
РЕСТОРАН



Ваше успешное мероприятие с отелем «Олимп»

Пожалуйста, примите к сведению, что к стоимости Вашего заказа будет добавлено
+10% от стоимости заказа за обслуживание