

I  Marins Park Hotel Nizhny Novgorod ★★☆☆

Банкетное меню

Нарезки

Мясное плато <i>Ростбиф, буженина, язык, хрен, томаты черри</i>	50/50/50/20	700 ₺
Ассорти из домашних деликатесов – бастурма, карпаччо из курицы, салями <i>Чеснок печеный, перец красный, корнишоны, томаты черри</i>	50/50/50/50/100	700 ₺
Рыбная нарезка <i>Лосось с/с, масляная х/к, кета с/с, лимон</i>	45/45/45/30	750 ₺
Селедочка «По-домашнему» <i>Слабосоленая сельдь с печеным картофелем, ржаными гренками и маринованным красным луком</i>	50/70/40/2	180 ₺
Соленья из деревенского погребка <i>Квашеная капуста, огурцы малосольные, томаты черри соленые, нерафинированное подсолнечное масло, салат айсберг</i>	50/50/50/5/5	200 ₺
Свежие овощи с «Бабушкиного огорода» <i>Огурцы, томаты, сладкий перец, лук зеленый, петрушка, салат айсберг</i>	25/50/25/10/10	150 ₺
Сыры <i>Пармезан, Камамбер, Адыгейский, Сулугуни, виноград, грецкий орех, мед, палочки «Грессини»</i>	30/30/30/30/30/20	550 ₺
Сыры <i>Гауда, Эдам, Брынза, виноград, грецкий орех, мед, палочки «Грессини»</i>	25/25/25/5/3	250 ₺

Закуски

Грибочки маринованные <i>Грузди, маслята, опята, зеленый лук, нерафинированное подсолнечное масло</i>	25/25/25/5/5	240 ₺
Заливное из судака с красной икрой	100/5	400 ₺
Рулетик из ветчины с тертым сыром	30	50 ₺
Профитроли с семгой и сыром <i>Слабосоленая семга, мягкий сливочный сыр в шарике заварного теста</i>	30	110 ₺

Мини-шашлычок из семги и креветки	30	250 ₺
Брускетта с красной икрой	30	200 ₺
Брускетта с томатами и базиликом <i>Багет, базилик, томаты, оливковое масло</i>	40	150 ₺
Брускетта с ростбифом, сливочным сыром и каперсами	30	150 ₺
Брускетта с грибами и сливочным соусом	30	100 ₺
Брускетта с лососем х/к и сливочным сыром	30	230 ₺
Канapé из огурца с сыром «Фета» и томатом черри	30	70 ₺
Канapé с колбасой «Московской»	30	70 ₺
Канapé с курочкой и ананасом	30	100 ₺
Канapé с сыром «Бри» и клубникой	30	120 ₺
Оливки консервированные	50	180 ₺
Маслины консервированные	50	180 ₺
Лимонная нарезка	100	60 ₺

Салаты общие

Столичный <i>Курица, картофель, огурцы маринованные, яйцо куриное, морковь, зеленый горошек, майонез</i>	160	200 ₺
Сельдь под шубой <i>Сельдь слабосоленая, картофель, морковь, свекла, лук зеленый, укроп</i>	160	140 ₺
Греческий <i>Сыр «Фета», маслины, перец болгарский, огурцы, томаты, салат айсберг, красный лук, заправка итальянская</i>	160	200 ₺
Микс салат с ростбифом <i>Перец сладкий, баклажаны, кабачки, томаты, ростбиф</i>	160	330 ₺

Салаты порционные

Салат с слабосоленой кетой, сыром «Моцарелла» и вялеными томатами под апельсиновым дрейсингом <i>Кета с/с, сыр «Моцарелла», вяленые томаты, томаты черри, цукини, рукола, салат айсберг, оливковое масло</i>	170	500 ₹
Салат с языком <i>Язык, маринованные огурчики, томаты черри, зеленый горошек, грецкий орех, салат айсберг</i>	170	400 ₹
Оригинальный <i>Курица, ростбиф, язык, огурец, томаты черри, перец болгарский, салат айсберг, заправка с дижонской горчицей</i>	185	450 ₹
Салат с картофелем шато и говядиной <i>Картофель шато, говядина, шампиньоны, томаты черри, салат айсберг, заправка на основе оливкового масла и прованских трав</i>	210	470 ₹
Салат с фенхелем, карамелизированной грушей и сыром «Дорблю» под соусом «Песто» <i>Рукола, кедровые орехи, корн, томаты черри</i>	200	800 ₹
Цезарь с курицей <i>Филе куриное, салат айсберг, томаты черри, сухарики, перепелиное яйцо, сыр «Пармезан», соус «Цезарь»</i>	240	400 ₹
Салат овощной с тигровыми креветками <i>Рукола, корн, тигровые креветки, томаты черри, авокадо, кунжут, соус из авокадо и кедровых орехов</i>	200	1100 ₹
Салат с печеным кальмаром, острым перцем и руколой под соусом «Терияки»	170	550 ₹
Цезарь с креветками <i>Тигровые креветки, салат айсберг, томаты черри, сухарики, перепелиное яйцо, сыр «Пармезан», соус «Цезарь»</i>	240	650 ₹

Горячие закуски

Шашлычок куриный с овощами на шпажке	100/30	200 ₺
Жульен	100	350 ₺
<i>Язык говяжий, шампиньоны, сыр, лук, сливочный соус.</i>		
<i>Подается в керамической кокотнице</i>		
Жульен грибной	100	250 ₺
<i>Шампиньоны, сыр, сметанный соус.</i>		
<i>Подается в керамической кокотнице</i>		
Жульен грибной с курицей	100	250 ₺
<i>Куриное филе, шампиньоны, сыр, сливочный соус.</i>		
<i>Подается в керамической кокотнице</i>		
Жульен с лососем	100	600 ₺
<i>Лосось, икра, сыр, сливки.</i>		
<i>Подается в керамической кокотнице</i>		

Горячие блюда

Филе семги под сливочно-сырным соусом	150/50	1600 ₺
Дорадо на гриле с лимоном и тимьяном	300	1500 ₺
Эскалоп из свинины с горчично-грибным соусом	120/50/10	470 ₺
Медальоны из говяжьей вырезки с грибным соусом, картофельными дольками и овощами гриль (кабачки, баклажаны, черри)	110/40/100	950 ₺
Мясо по-французски	150	370 ₺
Утиная грудка с вишней и черносливом	150/50	900 ₺
Томленный судак с соусом из шпината	150/50	700 ₺
Куриная грудка запеченая с томатами и ананасами под сырной корочкой	180	370 ₺

Блюда от шеф-повара

Окоророк свиной запеченый под сливочно-горчичным соусом	1300/1400	4500 ₺
Цыпленок табака	1200/260	2000 ₺
Судак фаршированный <i>Судак, треска, огурцы, томаты, лимоны, маслины, оливки, микс салата</i>	2000/1000	6500 ₺
Щука фаршированная <i>Щука, треска, шампиньоны, томаты, перец болгарский, лимон, маслины, оливки, микс салата</i>	2000/1000	4000 ₺
Запеченая утка с яблоками и вишней <i>Утка, яблоки, апельсины, клюква, вишня, микс салата</i>	2000/1000	7500 ₺
Стерлядь запеченая с лимоном и молодым картофелем <i>Огурцы, томаты, сладкий перец, лук зеленый, петрушка, салат айсберг</i>	1600/1000	8000 ₺

Гарниры

Запеченные овощи <i>Баклажаны, перец болгарский, томаты, шампиньоны</i>	100	200 ₺
Картофель фри	100	120 ₺
Картофель с розмарином запеченый в фольге	100	120 ₺
Печеные кабачки с томатами и сыром	100	200 ₺
Рис дикий	100	150 ₺
Картофель запеченый по-деревенски (дольки)	100	120 ₺

Десерты

Штрудель яблочно-грушевый с карамельным топингом	110	200 ₺
Штрудель вишневый с кармельным топпингом	110	200 ₺
Эстерхази <i>Миндально-шоколадный торт</i>	1000	2000 ₺
Медовик <i>Бисквит медовый, заварной крем</i>	1000	950 ₺
Безе <i>Коржи безе, сливки с черносливом и грецким орехом</i>	1000	950 ₺
Торт бисквитный шоколадный с вишней и сливками	1000	1400 ₺
Трайфл «Красный бархат»	50	70 ₺
Эклерчик с заварным кремом	30	50 ₺
Фрукты сезонные	100	130 ₺
Корзиночка с вареной сгущенкой и миндалем	30	50 ₺

I  Marins Park Hotel Nizhny Novgorod ★★☆☆



Меню напитков

Белые вина Испании

Каса Гранде Айрен <i>Сухое</i>	750	1000 ₹
Каса Гранде Айрен <i>Полусладкое</i>	750	1000 ₹

Красные вина Испании

Каса Гранде Темпранильо <i>Сухое</i>	750	1000 ₹
Каса Гранде Темпранильо <i>Полусладкое</i>	750	1000 ₹

Вино игристое

Абрау Дюрсо <i>Полусладкое. Россия</i>	750	1200 ₹
Ламбруско Дэль Эмилия <i>Полусладкое. Италия</i>	750	1000 ₹

Водка

Старица	500	550 ₹
Чистые росы	700	3150 ₹
Русский север	500	550 ₹
Аквадив	500	550 ₹
Абсолют	700	3710 ₹
Кремлин классик	500	1200 ₹
Кремлин классик	700	1680 ₹

Джин

Бифитер	700	5530 ₺
---------	-----	---------------

Ром

Ром Гавана Клуб 3 года	700	4550 ₺
------------------------	-----	---------------

Текила

Ольмека Золотая	1000	6500 ₺
-----------------	------	---------------

Виски

Баллантайнс Файнест	500	3600 ₺
Глендейл	500	1900 ₺
Хайлэнд Куин	500	7400 ₺

Коньяк

Арарат 3*	500	1850 ₺
Арарат 5*	500	2200 ₺
Арарат Абрикос	500	2800 ₺
Мартель ВС	500	5200 ₺

Ликер

Бехеровка	1000	3500 ₺
-----------	------	---------------

Напитки безалкогольные

Морс из черной смородины	250	50 ₺
Сок «Рич»	250	70 ₺
<i>Апельсин, яблоко, томат, мультифрут</i>		
Чай «Рич»	500	130 ₺
Лимонад «Добрый»	500	100 ₺
<i>Вишня, дюшес, сибирские травы</i>		
«Рич Кола»	330	130 ₺
«Рич Биттер»	330	130 ₺
Минеральная вода «Бон Аква»	500	80 ₺
Минеральная вода «Сарова» стекло	500	150 ₺
Эспрессо / Американо. Кофе Nescafe 100%	75/170	100 ₺
Капучино / Латте. Кофе Nescafe 100%	170	150 ₺
Чай TESS (чай, сахар, лимон)	170	50 ₺
Чай Althause	750	300 ₺
<i>Ассам Меленг, Роял Эрл Грей, Сенча Сенпай, Молочный Улун, Ройбуш Клубника со Сливками, Нежная мята</i>		
Пробковый сбор	1 чел.	150 ₺