



Вознесенская
Слобода

ПАРК-ОТЕЛЬ

Средиземное мечто



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Р

Мини-сендвичи

• С копченым цыпленком-терияки, салатом, томатом, сыром	1/35	50
• С лососем с/с, салатом, огурцом и имбирным айоли	1/35	75
• С беконом, салатом, перепелиным айцом, томатом, горчичной заправкой	1/35	70
• С пастроми из индейки, салатом, огурцом и имбирным айоли	1/35	55

Мини-бургеры

• Бургер с телятиной	1/120	170
• Чизбургер с куриной котлетой	1/120	120
• Бургер с рыбной котлетой	1/120	190

Мини-закуски в хрустящей корзинке

• С индейкой, салатом и апельсином	1/25	50
• С ростбифом, салатом и томатами	1/25	55
• С копченым угрем, салатом, огурцом	1/25	60

Брускетта

• С паштетом из кролика	1/35	55
• С лососем и гуакомоле	1/35	85
• С тартаром из мяса бычка в горчичной заправке	1/40	80
• С баклажаном-гриль, томатным песто и орехами	1/50	45
• С моцарелой, томатами и песто	1/40	65
• С севиче из креветок и сырным кремом	1/40	85

Блинные роллы с сливочным сыром

• С щучьей икрой	1/35	70
• С лососевой икрой	1/35	70
• С лососем с/с	1/35	60

Тарталетки

• С красной икрой	1/20	95
• С икрой щуки	1/20	90
• С раковыми шейками и соусом коктейль	1/30	80
• С лососем с/с, маслом и зеленью	1/35	85

Бочата

• Огуречные бочата с копченой сметаной	1/40	40
• Огуречные бочата с тартаром из вяленой говядины и соусом кимчи	1/45	70
• Огуречные бочата с тартаром из копченой рыбы и айоли	1/46	65

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Р

Прочее

- | | | |
|---|------|----|
| • Запеченая свекла с сыром, орешками и рукколой | 1/45 | 80 |
| • Оливки коктейльные с лимоном | 1/50 | 75 |
| • Овощной Дип с соусом коктейль в шоте | 1/30 | 60 |

Канapé на шпажке

- | | | |
|--|------|----|
| • Канapé с копченой семгой, маслиной и огурцом на шпажке | 1/40 | 80 |
| • Рулетики из ветчины и сыра | 1/50 | 60 |
| • Канapé «Капризе» с томатами черри, моцарелой, оливкой | 1/32 | 70 |
| • Канapé «Атлантика» на тосте Бородино, с солёным огурцом, сельдью и зелёным луком | 1/30 | 40 |

МИНИ-САЛАТЫ В КРЕМАНКАХ



Р

- | | | |
|--|------|-----|
| • С телячьим языком и сметанно-горчичной эспумой | 1/80 | 110 |
| • Цезарь с копченым цыпленком | 1/80 | 95 |
| • Греческий с сыром | 1/80 | 90 |
| • «Оливье» с копченой рыбой | 1/80 | 95 |
| • С креветками, гуакомоле и овощами | 1/80 | 130 |

ВЫПЕЧКА



Р

- | | | |
|--|------|----|
| • Сочень с творогом | 1/40 | 35 |
| • Пирог с яблоком | 1/40 | 45 |
| • Пирог с ягодным джемом | 1/40 | 40 |
| • Пирог с грибами и яйцом | 1/40 | 70 |
| • Пирог с мясом (фарш свежий\говядина) | 1/40 | 75 |
| • Пирог с капустой и яйцом | 1/40 | 40 |
| • Жареные мини-пирожки с уткой и сыром Гауда | 1/20 | 70 |
| • Жареные мини-пирожки с бараниной и сыром Гауда | 1/20 | 65 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Р

Жульен в конкильони

- | | | |
|---|------|----|
| • С мясным рагу Болоньез | 1/35 | 60 |
| • С рыбным соусом Бешамель и биском из креветок | 1/45 | 90 |
| • С курицей и сыром | 1/40 | 55 |
| • С грибами | 1/40 | 50 |
| • С овощным рагу и зеленью | 1/35 | 55 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Р

Кесадилья

- | | | |
|------------------------------------|------|-----|
| • С курицей, овощами и сыром | 1/65 | 50 |
| • С телятиной, овощами и гуакомоле | 1/65 | 90 |
| • С лососем, овощами и гуакомоле | 1/65 | 130 |

Мини-шашлыки на шпажке

- | | | |
|--|------|-----|
| • Шашлык из семги на шпажке | 1/55 | 350 |
| • Шашлык из свинины на шпажке | 1/75 | 190 |
| • Шашлык из говядины на шпажке | 1/75 | 320 |
| • Шашлык из курицы на шпажке | 1/75 | 170 |
| • Люля-кебаб из баранины на шпажке | 1/65 | 210 |
| • Шашлык из креветок на шпажке (3 шт.) | 1/75 | 290 |
| • Жареный сыр на шпажке | 1/40 | 70 |

Шляпки шампиньонов запеченные

- | | | |
|-----------------------------|------|----|
| • С беконом и сырным соусом | 1/50 | 75 |
| • С мясным рагу Болоньез | 1/50 | 70 |
| • С курицей и креветками | 1/50 | 85 |

Мини-рулеты

- | | | |
|--|------|----|
| • Из цукинни-гриль с лососем и соусом бешамель | 1/30 | 85 |
| • Из запеченных овощей с зеленым Песто | 1/40 | 50 |
| • Из баклажана-гриль с крем-чиз | 1/40 | 60 |

Авторские блюда

- | | | |
|---|-------|-----|
| • Индейка с печеным перцем и соусом Чимичури | 1/60 | 100 |
| • Цыпленок терияки и цукини | 1/100 | 110 |
| • Утиная грудка смоченным яблоком и соусом из дикой вишни | 1/90 | 190 |
| • Филе-миньон под винным соусом | 1/60 | 130 |
| • Мини-котлета из щуки с соусом Тартар | 1/130 | 120 |
| • Судак томленный с лапшой из цукини и томатным соусом | 1/80 | 180 |
| • Спинка лосося томленная с брокколи | 1/120 | 240 |

Гарниры в мармитах

- | | | |
|---|-------|-----|
| • Овощи-гриль | 1/100 | 130 |
| • Молодой картофель запеченный в травах | 1/100 | 120 |
| • Картофель по-деревенски | 1/100 | 100 |

ФРУКТЫ, ДЕСЕРТЫ

		Р
• Мини тирамису	1/55	75
• Фруктовое канапе на шпажке	1/60	60
• Венские вафли с ягодами и кремом	1/90	55
• Фруктовый салат с английским кремом в шоте	1/50	60
• Лимонное печенье с кедровыми орешками (1 шт.)	1/3	10
• Шот со сливочно-лаймовым кремом и сезонными ягодами	1/50	50
• Брауни с орешками и кофейным кремом	1/40	55
• Профитроли с заварным кремом	1/30	35
• Пирожное шоколадное с ананасом и ванильным кремом	1/60	60
• Пирожное с клубничным кремом	1/60	60
• Пирожное «Шоко» с клубникой	1/50	120
• Кокосовое пирожное	1/40	90
• Бисквитное пирожное с ягодным желе	1/40	35
• Гранола	1/30	60
• Морковное пирожное с сырным кремом	1/40	80

НАПИТКИ

		Р
• Минеральная вода (газированная/негазированная)	0.5 л.	40
• Чай Гринфилд пакетированный (зеленый/черный)	1/60	30
• Кофе пакетированный	1 шт.	30
• Кофе заварной Арабика	1 шт.	110
• Сливки порционные	1 шт.	15
• Чай заварной в ассортименте	0.75 л.	320
• Свежевыжатый сок (цитрусовый, яблочный)	1 л.	950





МИНИ-СЕНДВИЧИ





МИНИ-ЗАКУСКИ
В ХРУСТЯЩЕЙ КОРЗИНКЕ





БЛИННЫЕ РОЛЛЫ
С СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ





БОЧАТА



ПРОЧИЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



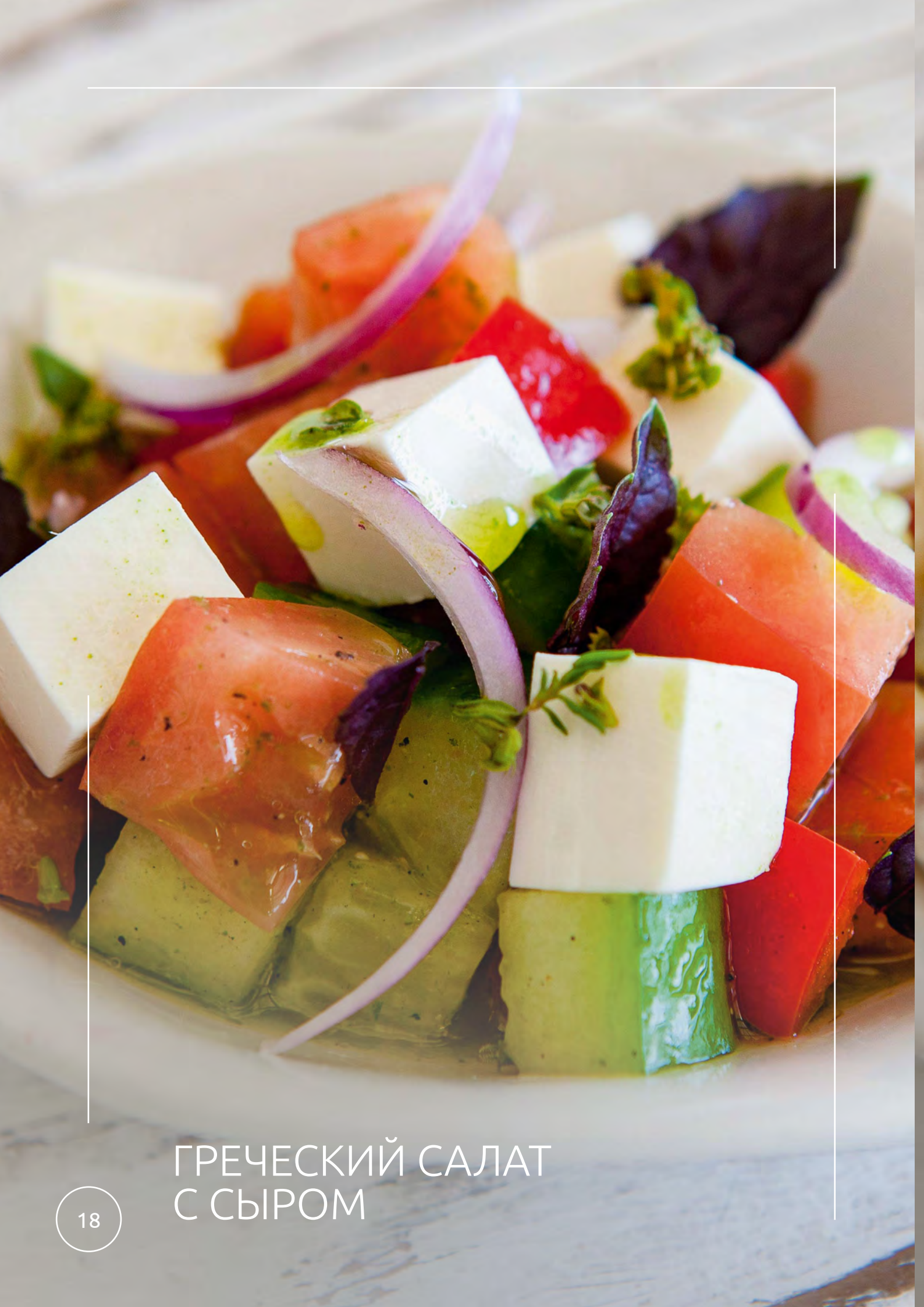
КАНАПЕ
НА ШПАЖКЕ



САЛАТ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ
И СМЕТАННО-ГОРЧИЧНОЙ
ЭСПУМОЙ



ЦЕЗАРЬ С КОПЧЕНЫМ
ЦЫПЛЕНКОМ



ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ



«ОЛИВЬЕ»
С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ,
ГУАКОМОЛЕ И ОВОЩАМИ



СОЧЕНЬ
СТВОРОГОМ



СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЕ
ПИРОЖКИ



ЖАРЕННЫЕ
МИНИ-ПИРОЖКИ



ЖУЛЬЕН В КОНКИЛЬОНИ



КЕСАДИЛЬЯ



МИНИ-ШАШЛЫКИ НА ШПАЖКЕ



ШЛЯПКИ
ШАМПИНЬОНОВ
ЗАПЕЧЕННЫЕ





ИНДЕЙКА С ПЕЧЕНЫМ
ПЕРЦЕМ И СОУСОМ
ЧИМИЧУРИ



ЦЫПЛЕНОК ТЕРИЯКИ И ЦУКИНИ



УТИНАЯ ГРУДКА СМОЧЕННЫМ
ЯБЛОКОМ И СОУСОМ
ИЗ ДИКОЙ ВИШНИ



ФИЛЕ-МИНЬОН
ПОД ВИННЫМ СОУСОМ



МИНИ-КОТЛЕТА ИЗ ЦУКИ
С СОУСОМ ТАРТАР



СУДАК ТОМЛЕННЫЙ
С ЛАПШОЙ ИЗ ЦУКИНИ
И ТОМАТНЫМ СОУСОМ



СПИНКА ЛОСОСЯ
ТОМЛЕНАЯ С БРОККОЛИ





МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТРАВАХ



КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ



МИНИ ТИРАМИСУ



ФРУКТОВОЕ КАНАПЕ
НА ШПАЖКЕ

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ
С ЯГОДАМИ И КРЕМОМ



ЛИМОННОЕ ПЕЧЕНЬЕ
С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ



ШОТ СО СЛИВОЧНО-ЛАЙМОВЫМ
КРЕМОМ И СЕЗОННЫМИ
ЯГОДАМИ



БРАУНИ С ОРЕШКАМИ
И КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ



ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНОЕ
С АНАНАСОМ И ВАНИЛЬНЫМ
КРЕМОМ



ПИРОЖНОЕ
С КЛУБНИЧНЫМ
КРЕМОМ



ПИРОЖНОЕ «ШОКО»
С КЛУБНИКОЙ



КОКОСОВОЕ
ПИРОЖНОЕ



ГРАНОЛА



МОРКОВНОЕ ПИРОЖНОЕ
С СЫРНЫМ КРЕМОМ



**Вознесенская
Слобода**

ПАРК-ОТЕЛЬ

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Адрес: 600000, г. Владимир, ул. Вознесенская, 14-б

**Служба бронирования
и размещения:** 8 (800) 302 54 94

Ресторан: 8 (800) 302 27 87

Сайт: vsloboda.ru