



Вознесенская
Слобода

ПАРК-ОТЕЛЬ

Средиземное лето



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



₽

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



₽

- 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



₽

- 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



₽

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 запеченые

- 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 запеченых 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

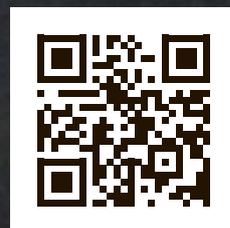
- Овощи-гриль 1/100 130
- Молодой картофель запеченый в травах 1/100 120
- Картофель по-деревенски 1/100 100

ФРУКТЫ, ДЕСЕРТЫ

		₽
• 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

		₽
• Минеральная вода (газированная/негазированная)	0.5 л.	40
• Чай Гринфилд пакетированный (зеленый/черный)	1/60	30
• Кофе в термосе	1 шт.	50
• 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
С ТВОРОГОМ



СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЕ
ПИРОЖКИ



ЖАРЕННЫЕ
МИНИ-ПИРОЖКИ



ЖУЛЬЕН
В КОНКИЛЬОНИ



КЕСАДИЛЪЯ



МИНИ-ШАШЛЫКИ НА ШПАЖКЕ



ШЛЯПКИ
ШАМПИНЬОНОВ
ЗАПЕЧЕННЫЕ





ИНДЕЙКА С ПЕЧЕНЫМ
ПЕРЦЕМ И СОУСОМ
ЧИМИЧУРИ



ЦЫПЛЕНОК ТЕРИЯКИ
И ЦУКИНИ



УТИНАЯ ГРУДКА СМОЧЕНЫМ
ЯБЛОКОМ И СОУСОМ
ИЗ ДИКОЙ ВИШНИ



ФИЛЕ-МИНЬОН
ПОД ВИННЫМ СОУСОМ



МИНИ-КОТЛЕТА ИЗ ЦУКИ
С СОУСОМ ТАРТАР



СУДАК ТОМЛЕННЫЙ
С ЛАПШОЙ ИЗ ЦУККИНИ
И ТОМАТНЫМ СОУСОМ



СПИНКА ЛОСОСЯ
ТОМЛЕНАЯ С БРОККОЛИ





МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТРАВАХ



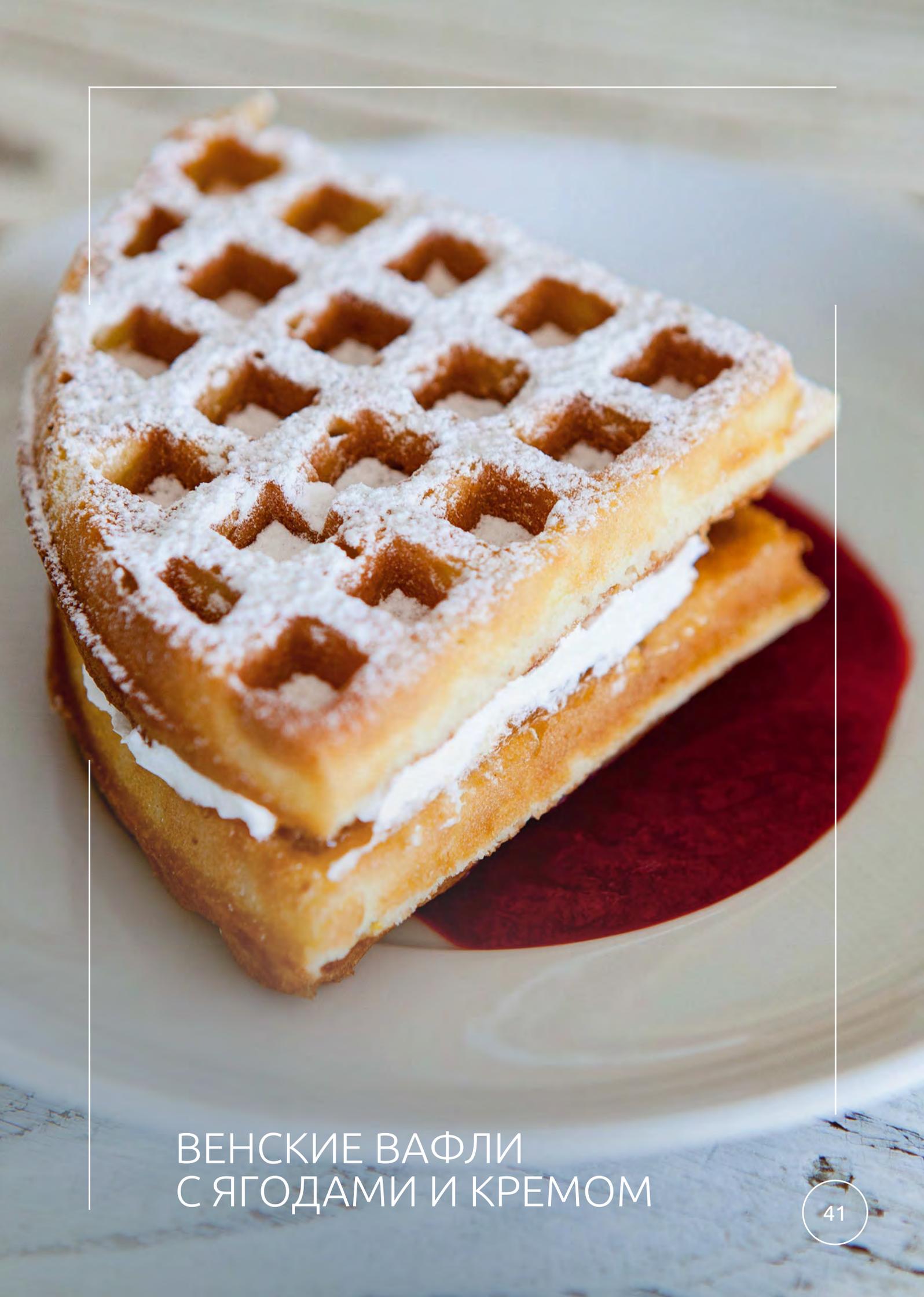
КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ



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