

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



₽

Мини-сендвичи

- | | | |
|--|------|-----|
| • С копченым цыпленком-терияки, салатом, томатом, сыром | 1/35 | 130 |
| • С царской рыбой х/к, салатом, огурцом и имбирным айоли | 1/35 | 190 |
| • С утиной грудкой, салатом, огурцом и имбирным айоли | 1/35 | 150 |
| • С копченым брискетом, корнишоном, салатом и горчичным соусом | 1/35 | 180 |

Брускетта

- | | | |
|--|------|-----|
| • С паштетом, ягодным кули и лесным орехом | 1/50 | 150 |
| • С лососем, гуакомоле и соусом айоли | 1/50 | 230 |
| • С кальмаром, томатной сальсой и сырным кремом | 1/50 | 170 |
| • С пармской ветчиной, грушей и сырным кремом | 1/50 | 250 |
| • С сельдью, соленым огурцом, зеленым луком и горчичной заправкой | 1/50 | 160 |
| • С бужениной, корнишоном, маринованным луком и соусом из зерновой горчицы | 1/50 | 200 |
| • Капрезе с моцареллой, томатами черри и соусом песто | 1/50 | 190 |

Мини тарталетки с сырным кремом

- | | | |
|------------------------|------|-----|
| • С щучьей икрой | 1/35 | 320 |
| • С лососевой икрой | 1/35 | 320 |
| • С осетровой икрой | 1/35 | 590 |
| • С семгой слабой соли | 1/35 | 320 |

Канапе на шпажке

- | | | |
|---|------|-----|
| • Капризе с томатами черри, моцарелой и базиликом | 1/50 | 180 |
| • Сыр камамбер и оливка | 1/30 | 220 |
| • Сыр дорблю и виноград | 1/30 | 180 |
| • Клубника и ананас | 1/40 | 180 |

МИНИ-САЛАТЫ В ТАРТАЛЕТКЕ



₽

- | | | |
|---|------|-----|
| • Коктейль с ветчиной, сыром, огурцом, яйцом и домашним майонезом | 1/50 | 160 |
| • С копченым угрем, салатом чука и ореховым соусом | 1/40 | 250 |
| • «Цезарь» с цыпленком | 1/40 | 190 |
| • С утиной грудкой, салатом, свеклой и лесным орехом | 1/40 | 190 |
| • С семгой слабой соли, авокадо, огурцом и соусом айоли | 1/50 | 300 |
| • С креветкой, гуакомоле и овощами | 1/40 | 320 |

ВЫПЕЧКА

		₽
• Сочень с творогом	1/40	70
• Пирог с яблочным джемом	1/40	70
• Пирог с мясом (фарш свинина/говядина)	1/40	160
• Пирог с капустой и яйцом	1/40	70

МИНИ-ЗАКУСКИ

		₽
• Креветка-темпури с овощами и сырным соусом в огурце	1/50	190
• Цыпленок-темпури с овощами и сырным соусом в огурце	1/50	140
• Кальмар-темпури с овощами и сырным соусом в огурце	1/50	160
• Креветка-катаифи с соусом спайси	30/15	230
• Овощной Дип с соусом коктейль в шоте	50/20	120
• Тарталетка с томлеными в сметане куриными желудками и грибами	1/50	150
• Тарталетка с кальмарами и овощами в сливках	1/50	210
• Тарталетка с томлеными в сметане лесными боровиками	1/50	250

Мини-шашлыки на шпажке

• Соте из овощей	1/80	220
• Соте из филе цыпленка и бекона	1/100	360
• Соте из свиной вырезки и бекона	1/100	380

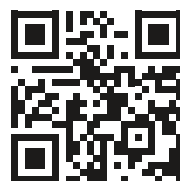


ФРУКТЫ, ДЕСЕРТЫ

		₽
• Мини тирамису	1/55	160
• Лимонное печенье с кедровыми орешками (1 шт)	1/3	20
• Фруктовый салат в вафельном стаканчике с кремом	1/85	250
• Брауни с орешками и кофейным кремом	1/40	90
• Профитроли с заварным кремом	1/30	90
• Пирожное шоколадное с ананасом и ванильным кремом	1/60	150
• Кокосовое пирожное	1/40	150
• Морковное пирожное с сырным кремом	1/40	150

НАПИТКИ

		₽
• Минеральная вода (газированная/негазированная)	0.5 л	70
• Чай Гринфилд пакетированный (зеленый/черный)	1/60	40
• Кофе заварной в термосе	1 шт	65
• Сливки порционные	1 шт	25
• Чай заварной в ассортименте	0.6 л	330







БРУСКЕТТЫ



КРЕВЕТКА-ТЕМПУРИ
С ОВОЩАМИ
И СЫРНЫМ СОУСОМ



МИНИ САЛАТЫ

A large, dark-colored oval platter is filled with grilled food. In the foreground, several skewers of grilled chicken pieces are visible, showing a golden-brown, slightly charred exterior. Behind the chicken, there are skewers of a vegetable medley, including red and yellow bell peppers, zucchini, and eggplant, all appearing to be grilled. The platter is set against a background of a light blue, textured fabric, possibly a tablecloth or beach towel. The lighting is bright, suggesting an outdoor setting.

СОТЕ
ИЗ ОВОЩЕЙ

СОТЕ ИЗ ФИЛЕ
ЦЫПЛЕНКА И БЕКОНА



КРЕВЕТКА-КАТАЙФИ
С СОУСОМ СПАЙСИ

A white, elongated oval plate holds five mini tartlets arranged in a diagonal line. Each tartlet has a golden-brown crust and a different filling: the first has pink salmon, the second has black caviar, the third has yellow caviar, the fourth has red caviar, and the fifth has a red sauce. Each is garnished with a small sprig of green dill. The background is a light-colored, textured fabric with shadows.

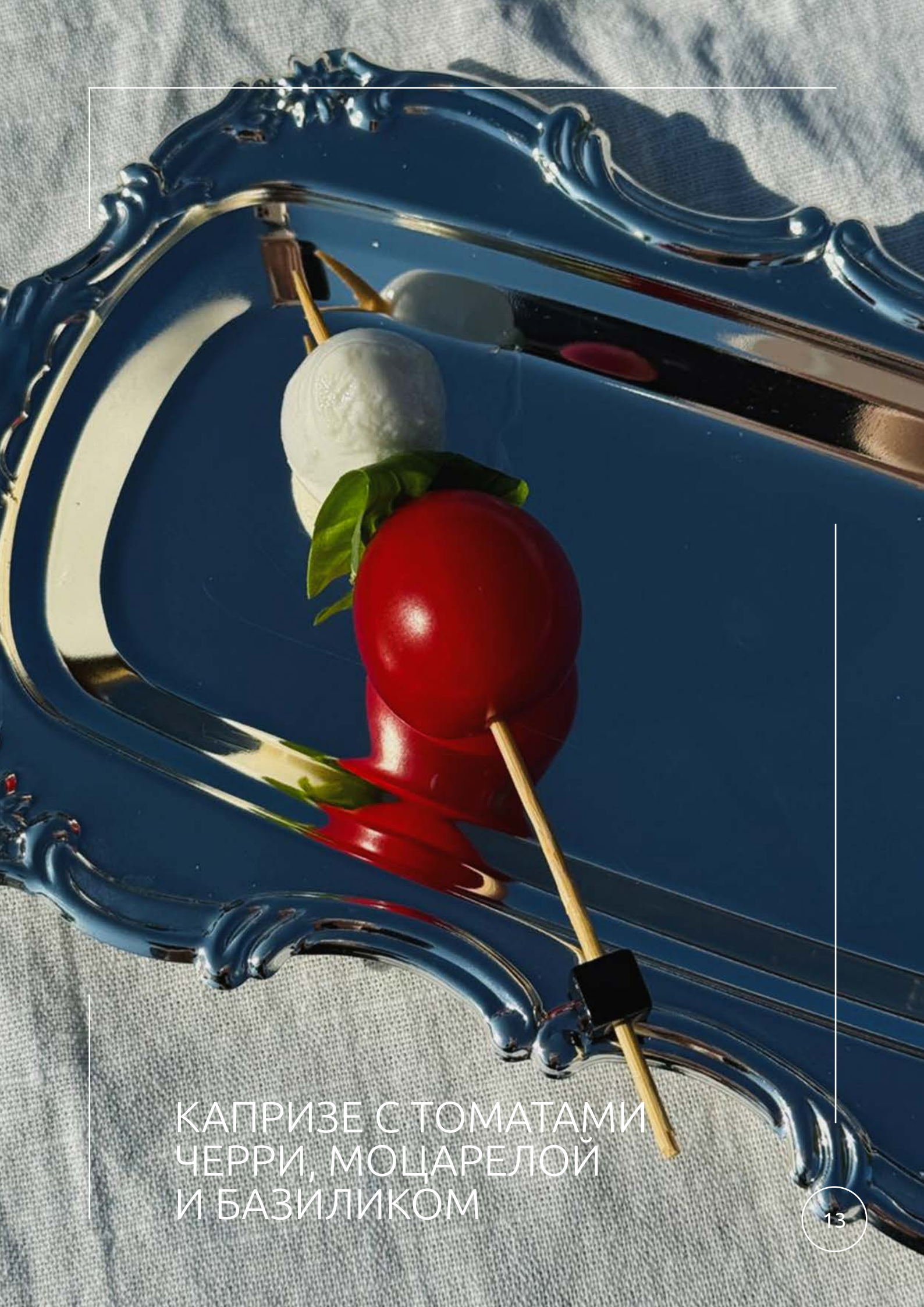
С СЕМГОЙ
СЛАБОЙ СОЛИ

С ОСЕТРОВОЙ
ИКРОЙ

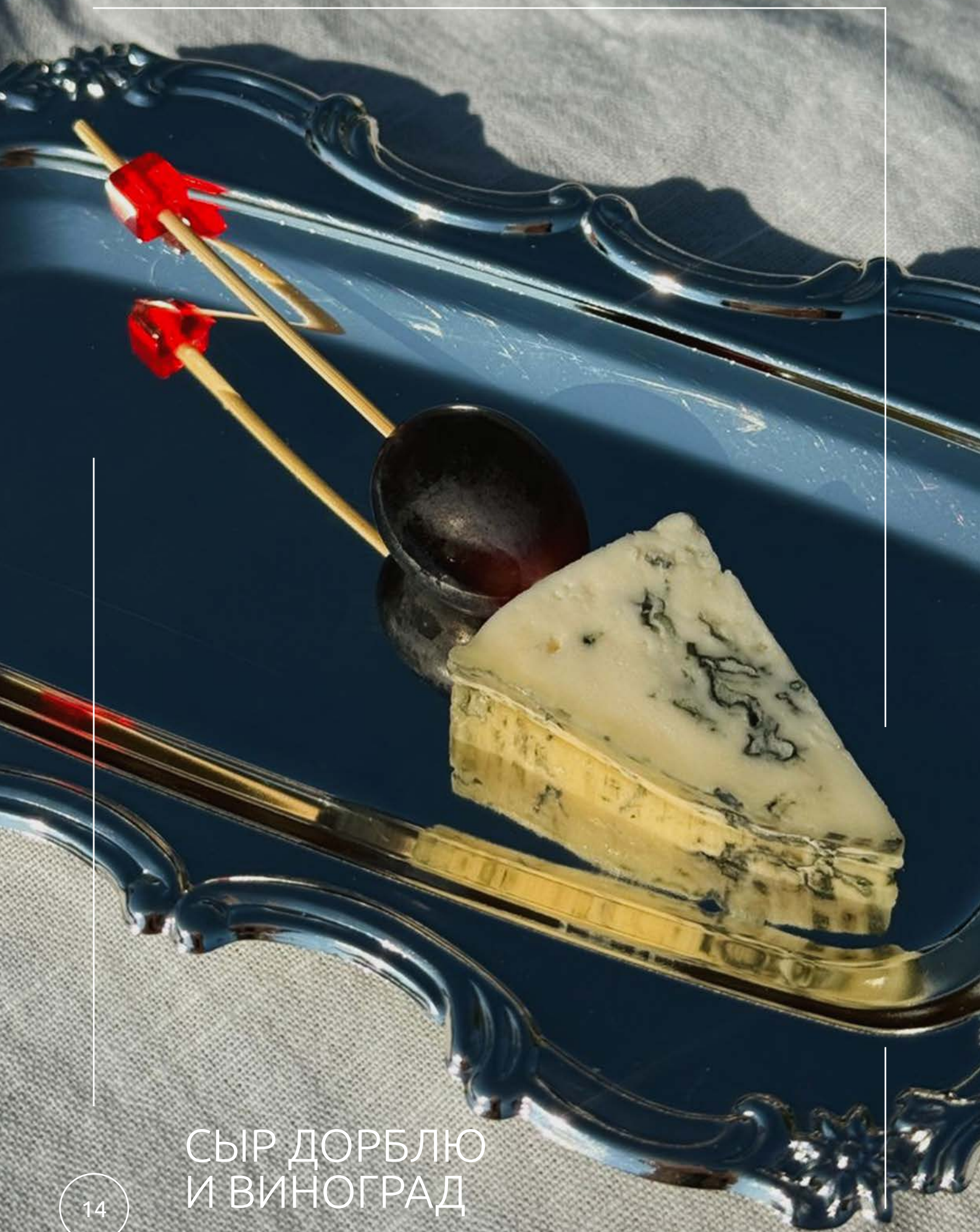
С ЩУЧЬЕЙ
ИКРОЙ

С ЛОСОСЕВОЙ
ИКРОЙ

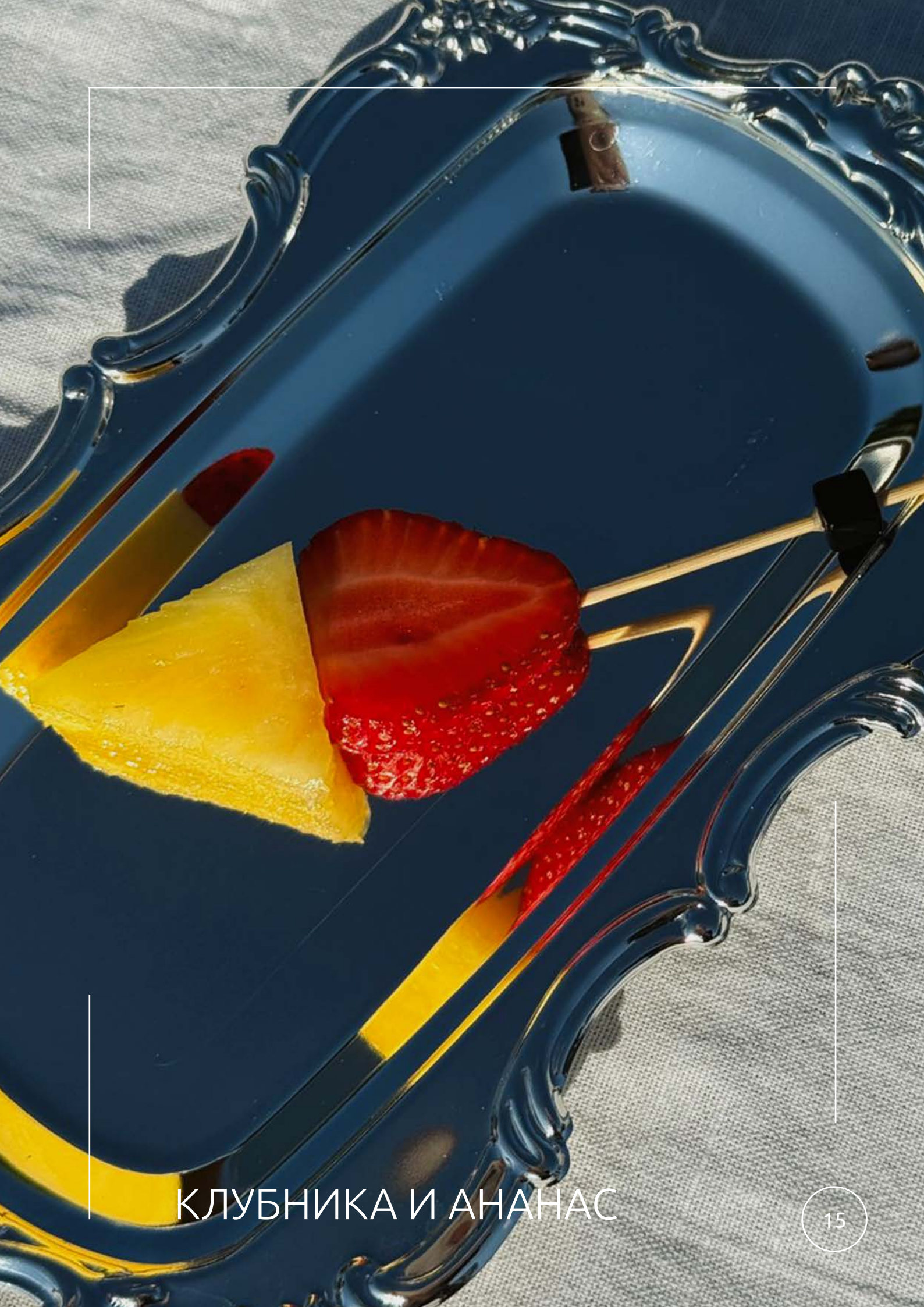
МИНИ ТАРТАЛЕТКИ
С СЫРНЫМ КРЕМОМ



КАПРИЗЕ С ТОМАТАМИ
ЧЕРРИ, МОЦАРЕЛОЙ
И БАЗИЛИКОМ



СЫР ДОРБЛЮ
И ВИНОГРАД



КЛУБНИКА И АНАНАС

A top-down photograph of three small, round, scalloped-edge tarts arranged diagonally on a highly reflective, ornate silver tray. The tarts have a golden-brown crust and are topped with a thick layer of white cream, a generous amount of finely chopped green herbs, and small pieces of sautéed mushrooms. The background is a light-colored, textured surface.

ТАРТАЛЕТКА С ТОМЛЕННЫМИ
В СМЕТАНЕ ЛЕСНЫМИ
БОРОВИКАМИ



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ
В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ
С КРЕМОМ



КОКОСОВОЕ
ПИРОЖНОЕ



БРАУНИ С ОРЕШКАМИ
И КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ



ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНОЕ
С АНАНАСОМ И ВАНИЛЬНЫМ
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