



Вознесенская
Слобода

ПАРК-ОТЕЛЬ

Средиземное мечто



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Р

Мини-сендвичи

- | | | |
|--|------|-----|
| • С копченым цыпленком-терияки, салатом, томатом, сыром | 1/35 | 120 |
| • С царской рыбой х/к, салатом, огурцом и имбирным айоли | 1/35 | 130 |
| • С утиной грудкой, салатом, огурцом и имбирным айоли | 1/35 | 130 |

Брускетта

- | | | |
|---|------|-----|
| • С паштетом и ягодным кули | 1/35 | 100 |
| • С лососем и гуакомоле | 1/35 | 190 |
| • С тартаром из мяса бычка в горчичной заправке | 1/40 | 100 |

Блинные роллы с сливочным сыром

- | | | |
|---------------------|------|-----|
| • С щучьей икрой | 1/35 | 240 |
| • С лососевой икрой | 1/35 | 240 |
| • С лососем с/с | 1/35 | 280 |

Тарталетки

- | | | |
|--|------|-----|
| • С красной икрой | 1/20 | 290 |
| • С икрой щуки | 1/20 | 290 |
| • С тигровыми креветками и соусом коктейль | 1/30 | 170 |
| • С лососем с/с, маслом и зеленью | 1/35 | 240 |
| • С копченой уткой и ягодным соусом | 1/35 | 180 |

Прочее

- | | | |
|---|------|-----|
| • Мини рулетики из баклажана и цуккини с сырным муссом из сыра и орехов | 1/80 | 250 |
| • Коктельные оливки и маслины с лимоном | 1/50 | 320 |
| • Овощной Дип с соусом коктейль в шоте | 1/30 | 250 |

Канapé на шпажке

- | | | |
|--|------|-----|
| • Рулетики из ветчины и сыра | 1/50 | 150 |
| • Канapé «Капризе» с томатами черри, моцарелой, оливкой | 1/50 | 160 |
| • Канapé с бужениной на тосте с мясным соусом | 1/50 | 160 |
| • Канapé «Цезарь» с куриной грудкой, романо и сыром пармезан | 1/50 | 190 |
| • Канapé «Атлантика» на тосте Бородино, с солёным огурцом, сельдью и зелёным луком | 1/30 | 100 |

МИНИ-САЛАТЫ В ТАРТАЛЕТКЕ

		₽
• Оливье с телячьим языком	1/40	150
• Цезарь с цыпленком	1/40	190
• С утиной грудкой и подкопченной свеклой	1/40	200
• «Оливье» с копченой рыбой	1/40	180
• С креветками, гуакомоле и овощами	1/40	250

ВЫПЕЧКА

		₽
• Сочень с творогом	1/40	80
• Пирог с яблочным джемом	1/40	80
• Пирог с мясом (фарш свинина/говядина)	1/40	150
• Пирог с капустой и яйцом	1/40	80

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен в конкильони

		₽
• С мясным рагу Болоньез	1/35	150
• С курицей и сыром	1/40	120

Кесадила

• С курицей, овощами и сыром	1/65	190
• С телятиной, овощами и сыром	1/65	250
• С креветками, овощами и гуакомоле	1/65	250

Мини-шашлыки на шпажке

• Шашлык из судака на шпажке	1/75	580
• Шашлык из свинины на шпажке	1/75	230
• Шашлык из курицы на шпажке	1/75	210
• Шашлык из креветок на шпажке (3 шт)	1/75	390



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



₽

Шляпки шампиньонов запеченые

- | | | |
|-----------------------------|------|-----|
| • С беконом и сырным соусом | 1/50 | 210 |
| • С мясным рагу Болоньез | 1/50 | 210 |
| • С курицей и креветками | 1/50 | 210 |

Гарниры в мармитах

- | | | |
|--|-------|-----|
| • Овощи-гриль | 1/100 | 190 |
| • Молодой картофель запеченый в травах | 1/100 | 150 |
| • Шампиньоны гриль | 1/80 | 220 |
| • Картофель фри | 1/100 | 180 |

ФРУКТЫ, ДЕСЕРТЫ



₽

- | | | |
|---|------|-----|
| • Мини тирамису | 1/55 | 150 |
| • Фруктовое канапе на шпажке | 1/60 | 120 |
| • Лимонное печенье с кедровыми орешками (1 шт) | 1/3 | 15 |
| • Шот со сливочно-лаймовым кремом и сезонными ягодами | 1/50 | 170 |
| • Брауни с орешками и кофейным кремом | 1/40 | 150 |
| • Профитроли с заварным кремом | 1/30 | 50 |
| • Пирожное шоколадное с ананасом и ванильным кремом | 1/60 | 150 |
| • Кокосовое пирожное | 1/40 | 120 |
| • Морковное пирожное с сырным кремом | 1/40 | 130 |

НАПИТКИ



₽

- | | | |
|--|---------|-----|
| • Минеральная вода (газированная/негазированная) | 0.5 л. | 50 |
| • Чай Гринфилд пакетированный (зеленый/черный) | 1/60 | 35 |
| • Кофе заварной в термосе | 1 шт. | 55 |
| • Сливки порционные | 1 шт. | 20 |
| • Чай заварной в ассортименте | 0.75 л. | 320 |





МИНИ-СЕНДВИЧИ





БЛИННЫЕ РОЛЛЫ
С СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ



ПРОЧИЕ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



КАНАПЕ
НА ШПАЖКЕ



САЛАТ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ
И СМЕТАННО-ГОРЧИЧНОЙ
ЭСПУМОЙ



ЦЕЗАРЬ С КОПЧЕНЫМ
ЦЫПЛЕНКОМ



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ,
ГУАКОМОЛЕ И ОВОЩАМИ



«ОЛИВЬЕ»
С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ



ЖУЛЬЕН В КОНКИЛЬОНИ



КЕСАДИЛЬЯ



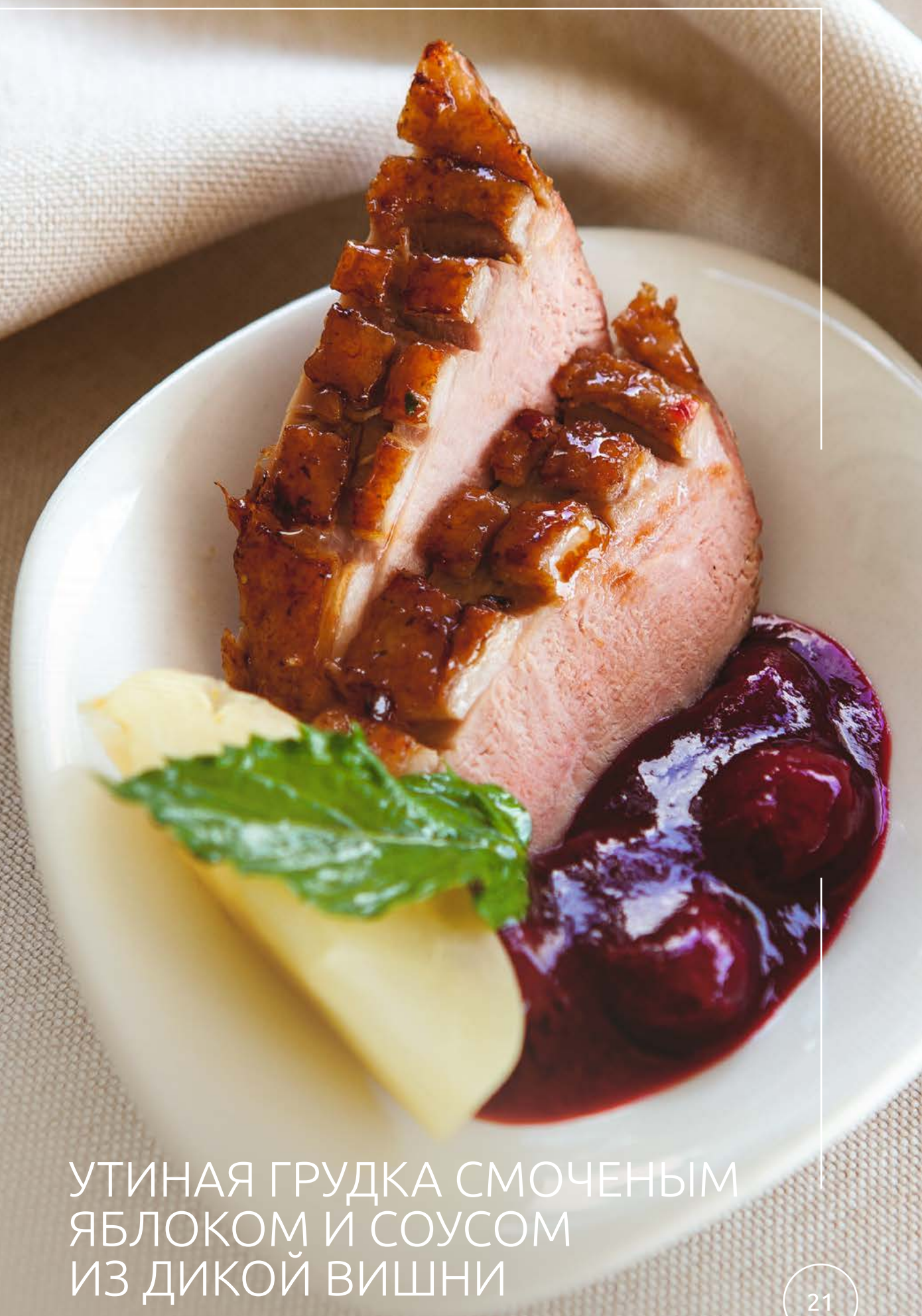
МИНИ-ШАШЛЫКИ НА ШПАЖКЕ



ШЛЯПКИ
ШАМПИНЬОНОВ
ЗАПЕЧЕННЫЕ



ЦЫПЛЕНОК ТЕРИЯКИ И ЦУКИНИ



УТИНАЯ ГРУДКА СМОЧЕННЫМ
ЯБЛОКОМ И СОУСОМ
ИЗ ДИКОЙ ВИШНИ





МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТРАВАХ



МОРКОВНОЕ ПИРОЖНОЕ
С СЫРНЫМ КРЕМОМ



МИНИ ТИРАМИСУ



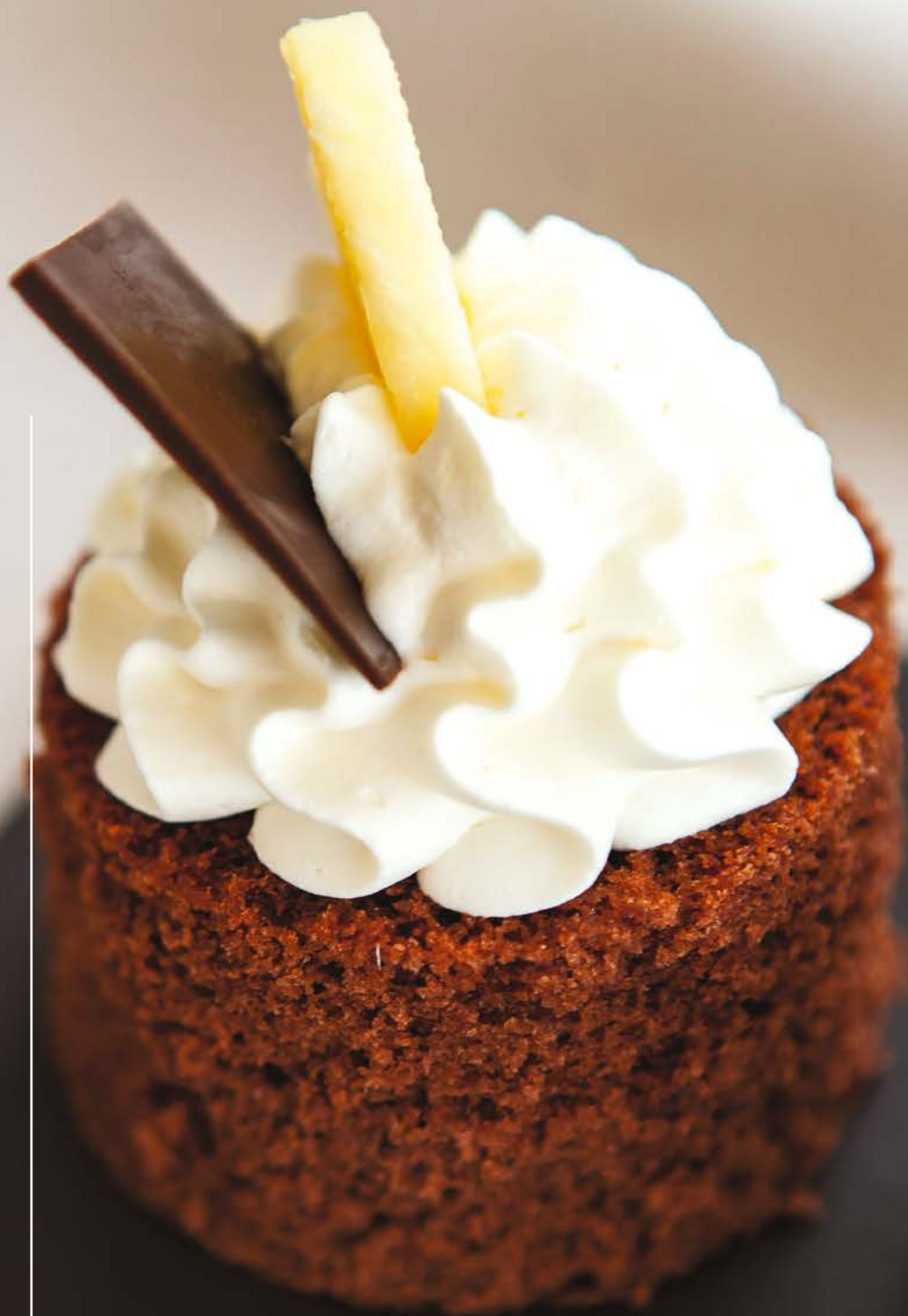
ЛИМОННОЕ ПЕЧЕНЬЕ
С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ



ШОТ СО СЛИВОЧНО-ЛАЙМОВЫМ
КРЕМОМ И СЕЗОННЫМИ
ЯГОДАМИ



БРАУНИ С ОРЕШКАМИ
И КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ



ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНОЕ
С АНАНАСОМ И ВАНИЛЬНЫМ
КРЕМОМ



КОКОСОВОЕ
ПИРОЖНОЕ



**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