

ГРИЛЬ-БАР  
**ВЕСЕЛО СЕЛО**



4 СЕЗОНА  
парк-отелъ

МЕНЮ  
МЕНИ

Добро пожаловать, гости дорогие, ешь и пий,  
и доброе слово говорить!

Добре дошли, скъпи гости, да се хранят и да пият  
и дума на този, казвам!



## Холодные закуски

Время приготовления 15-30 мин

Брускетты "Дуо" .....330  
(брускетта с форелью х/к и крем-сыром,  
брускетта с вырезкой говядины, листом  
салата и томатами), 120/10

Сельдь по - деревенски ..... 190  
(филе сельди, отварной картофель,  
маринованный лук), 100/100/30

Ассорти рыбное .....810  
(сёмга с/с, эскалар х/к, форель х/к, зелень,  
лимон), 150/20/2

Ассорти мясное .....610  
(буженина домашняя, говядина в пряностях,  
рулет куриный, соус хрен и горчица),  
150/30/30/10

Язык говяжий с хреном и горчицей .....560  
100/20/20

Ассорти сыров .....810  
ассорти сыров состоящее из: "Маасдам",  
"Камамбер", "Дор-Блю") с грушей и  
мёдом, 150/75/10

Икра красная с маслом .....490  
50/20

## Салаты

Время приготовления 15-30 мин

Салат из креветок с авокадо .....690  
(микс салатов, креветки, авокадо,  
помидоры черри, орех кедровый, сыр и  
всё это под кисло-сладким соусом)  
200/30/15/10/2

Салат "Нептун" .....390  
(свежие овощи, кальмары и креветки под  
соусом "Винегрет"), 200/2

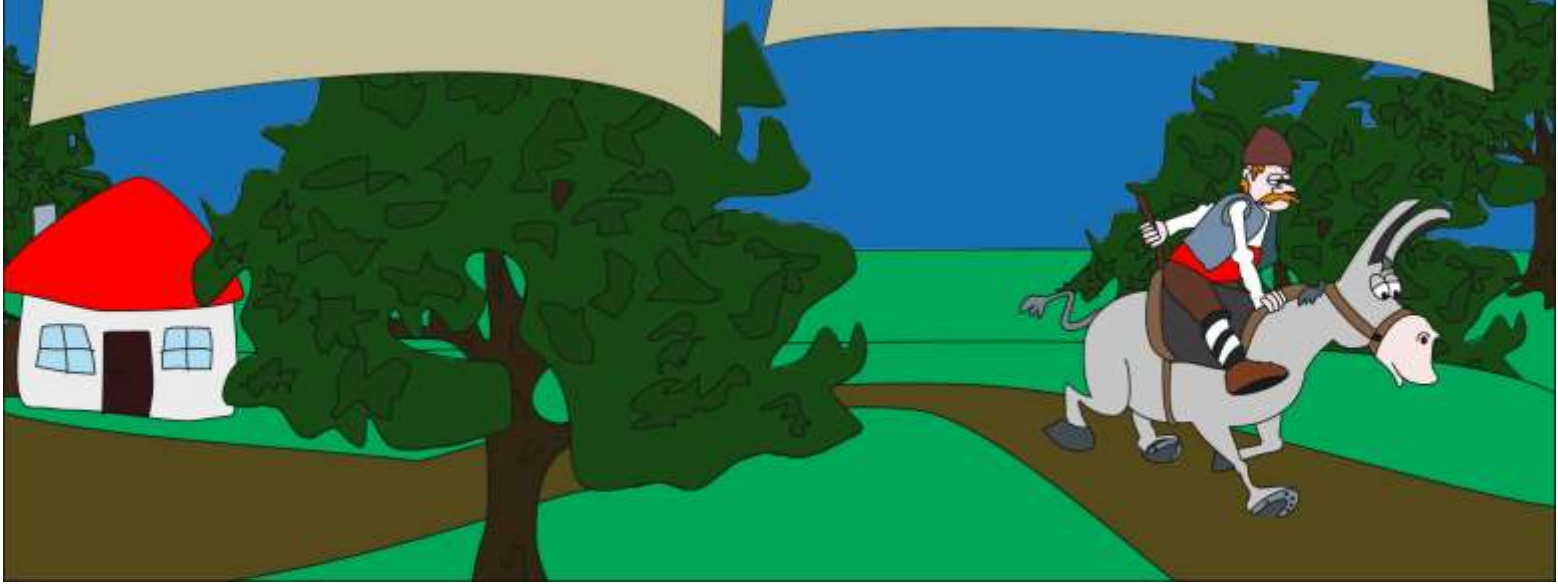
Салат "ЗОЖ" .....270  
(соевые ростки "Маш", микс листьев  
салата, огурец, черри, оливковое масло,  
специи, слайсы злаковые), 170/5

Салат "Цезарь" .....350/530  
(классический с куриным филе или с  
сёмгой), 230/210

Салат "Тернеро" .....430  
(мясной микс с овощами, листом салатов,  
сыром и соусом "Тернеро"), 180/20/20/2

Салат с куриной копчёной грудкой, .....360  
беконом, маслинами, болгарским перцем,  
сыром "Пармезан" и "Шеф-соусом".

Салат "Афины" ..... 190  
(свежие овощи, маслины, сыр "Фета", лук и  
соус Винегрет), 230/10/2



## Горячие закуски

Время приготовления 20-40 мин

Морепродукты в горшочке .....	540
(морепродукты с овощами в сливочном соусе запечённые в горшочке), 200/10	
Кальмар фаршированный .....	390
(фаршированная тушка кальмара, обжаренная на сливочном масле с овощным соусом), 100/50/30	
Куриные крылышки "Баффало" .....	390
(хрустящие крылышки в специях с соусом «Блю Чиз»), 300/50/10/2	
Кесадия куриная .....	290
(куриное филе, шампиньоны, маслины, томаты, сыр твёрдый в Тортилье), 210/30/30	
Буррито с говядиной .....	420
(говядина вырезка, фасоль красная, каенский перец, зира, томатный соус, подаётся со сметаной и картофелем фри), 250/70/30/5	
Сырные палочки с соусом "Тар-Тар" .....	270
(панированные в сухарях "Танко"), 130/50/10	
Гренки чесночные с соусом "Тар-Тар" .....	120
100/30	

## Первые блюда

Время приготовления 25-50 мин

Суп-крем из шампиньонов .....	390
(суп из свежих шампиньонов со сливками и крутонами), 250/20/2	
Суп-пюре из корня сельдерея .....	290
с куриной грудкой 300/40/5	
Уха .....	290
(уха на основе сёмги и судака), 300/2	
Чили Кон-Корне .....	290
(суп на основе томатов, красной фасоли, домашнего фарша и перца чили, подаётся с твёрдым сыром и сметаной), 250/20/20	

## Горячие блюда

Время приготовления 30-50 мин

Филе судака с пастой .....	590
из фасоли и миндаля, 110/50/40/3	
Филе сёмги тушёное .....	690
с вялеными томатами, 240/20/10	
Куриная грудка со сливочным .....	440
сыром в беконе, томленая в соусе из кабачка и шпината 320/20	
Куриный рулет с печёным баклажаном ..	390
(куриная грудка с сыром и вялеными томатами панированная в сухарях, на овощном соусе "Деми-Глясс" с печёным баклажаном в специях), 170/80/50	
Котлетки из домашнего фарша .....	360
(котлетки из домашнего фарша на сальсе с гарниром из картофельного и тыквенного пюре), 140/140/30	
Стейк из говядины .....	690
(стейк из вырезки телятины с салатом из свежих овощей), 160/60/30	
Бефстроганов с картофельным пюре .....	570
200/75/30/5	
Язык с картофелем .....	670
(говяжий язык с отварным обжаренным картофелем и шампиньонами), 100/150/40	
Пельмени домашние с бульоном .....	200
200/150	
Пельмени куриные с бульоном .....	180
200/150	



## Паста

Паста "Пенне" .....510  
(паста с морепродуктами в сливочном соусе под сыром "Пармезан"), 260/15/2

Паста "Феттучини" .....480  
(паста с беконом, шампиньонами и луком в сливочном соусе под сыром "Пармезан"), 320/20/5

Паста с овощами .....340  
(паста с цукини, красным луком, морковью и соусом "Песто"), 220/2

## Гарниры

Овощи свежие, 120/10/5 .....80

Картофельное пюре, 150/2 .....100

Рис дикий отварной, 150/2 .....100

Картофель запечённый, 150/3 .....80

Картофель фри, 100 .....100

Фасоль стручковая жареная, 150 .....120

## Блюда из яиц

Омлет "Европейский" .....190  
(омлет с начинкой из бекона, шампиньонов и твёрдого сыра), 180/20/3

Омлет с сыром и .....140  
свежими томатами, 180/5

## Соуса, 50 гр.

Соус "Цезарь" .....70

Соус "Тар-тар" .....60

Соус "Блю-чиз" .....90

Соус "Сальса" .....50

"Шеф - соус" .....50



## Десерты

Фруктовое ассорти .....480  
(ассорти из сезонных фруктов), 700/5

Фрукты фламбе с мороженым .....340  
170/100/10/15

Штрудель с яблоком и грушей .....210  
180/50/20

Мороженое .....150  
(шоколадное/ванильное/клубничное), 150

### Наполнители (орех), 30 гр.

Миндаль .....50

Грецкий .....50

Кедровый .....70

### Топинги, 50 мл.

Вишнёвый .....40

Лесные ягоды .....40

Шоколадный .....40

Карамельный .....40

## Новинки

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

