

VIP ОТЕЛЬ
ОРЛОВСКОЕ ПОМЕСТЬЕ

МЕНЮ



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Уха из деликатесных сортов рыб	1/250	110
Солянка с мясными копчёностями	1/250	90

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Стейк из филе сёмги в сливочно-шпинатном соусе с овощами-гриль	170/170/50	375
--	------------	-----

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Сочный стейк из свинины с ароматными травами и картофельными дольками	340	260
Стейк из телятины с помидорчиками «Черри» и жареным картофелем с грибами	180/175/60	310
Запечённая куриная грудка с грибами, в румяной корочке копчёного бекона, с ризотто	150/160	240

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзина	205/30	60
-----------------	--------	----



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощное ассорти Свежие помидоры, болгарский перец, огурчики быстрого посола со свежей зеленью.	200	110
Ассорти из европейских сыров «Комамбер», «Пармеджано Реджиано», «Мраморный», «Дор-блю» с ароматной грушей.	120/90	150
Деликатесное рыбное ассорти Сёмга слабосоленая, рыба масляная холодного копчения и угорь горячего копчения, подаётся с королевскими креветками, лимоном, маслинами и свежей зеленью.	370	310
Мясная коллекция Томленый язык, рулет из цыпленка, паштет из куриной печени с грибами на тостах, свиная рулька, подается с хреном и горчицей.	200/50/50/75	260

САЛАТЫ

Салат из свежих помидоров, огурцов, болгарского перца, сыра «Фета» с сочными листьями салата и заправкой по авторскому рецепту с оливковым маслом	350	195
Салат с морскими гребешками и морепродуктами в сливочном соусе	300	340
Салат «Цезарь» С сыром «Пармезан», гренками, помидорчиками «Черри», на подушке из листьев салата, заправленный соусом из анчоусов с куриным филе.	250	195
Салат «Оливье» с раковыми шейками	270	199



VIP ОТЕЛЬ
ОРЛОВСКОЕ ПОМЕСТЬЕ

ФРУКТЫ

Фруктовая ваза:

Ананас	100	40
Апельсины	100	20
Груши	100	20
Яблоки	100	20
Киви	100	35
Бананы	100	15
Виноград	100	38
Мандарин	100	30

