



ПАРК

ресторан



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



АНТИПАСТИ
(саялами/перчики пиколли/оливки/каперсы/маслины/палочки гриссини). . . . 280/30 г **850 руб**
Ассорти закусок — два вида саялами, фаршированные сырным муссом перчики/маслины/патиссоны, сыр пармезан и палочки гриссини.



ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛ . 100/50/40 г **890 руб**
Лосось шеф-посола с цитрусовыми нотками



РОСТБИФ ИЗ ГОВЯДИНЫ . 100/40 г **440 руб**
Ростбиф из говядины, с каперсами



СЕЛЕДОЧКА СЛАБОЙ СОЛИ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ 90/100 г **320 руб**
Филе сельди, с теплым молодым картофелем и маринованным лучком



КУРИНЫЙ РУЛЕТ С МОЦАРЕЛЛОЙ 150/20 г **390 руб**
Руллет из кури, с моцареллой и болгарским перцем



**АССОРТИ
ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ** 450 г **650 руб**
Свежие овощи, с соусом циадзыки и лавашом



**ПАШТЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА
С БРУСКЕТТОЙ** 150/40/40 г **450 руб**
Паштет из куриной печени подают с тостами чиабатты
и абрикосовым чатни, брусникой и кедровыми орешками



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 200 г **450 руб**
Рулетики из баклажанов, с греческим йогуртом и грецким орехом



АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ 160/60 г **780 руб**
Реджанитта твердый сыр, камамбер, сыр с голубой плесенью, сыр с пажитником и грецким орехом,
подаются с виноградом, хлебными палочками и медом



АССОРТИ ПОД ВОДКУ
(сельдь/грузди в сметане/
картофель/бурже) 240 г **960 руб**
Закуска в виде плато из сельди, теплого картофеля,
черных груздей в сметане и краешек бородинского хлеба.



ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ 170/100 г **720 руб**
Грузди в сметане с зеленью и бородинскими хлебцами

САЛАТЫ



САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ 180 г **560 руб**
Микс листьев салата, с копченой уткой и облепиховым соусом



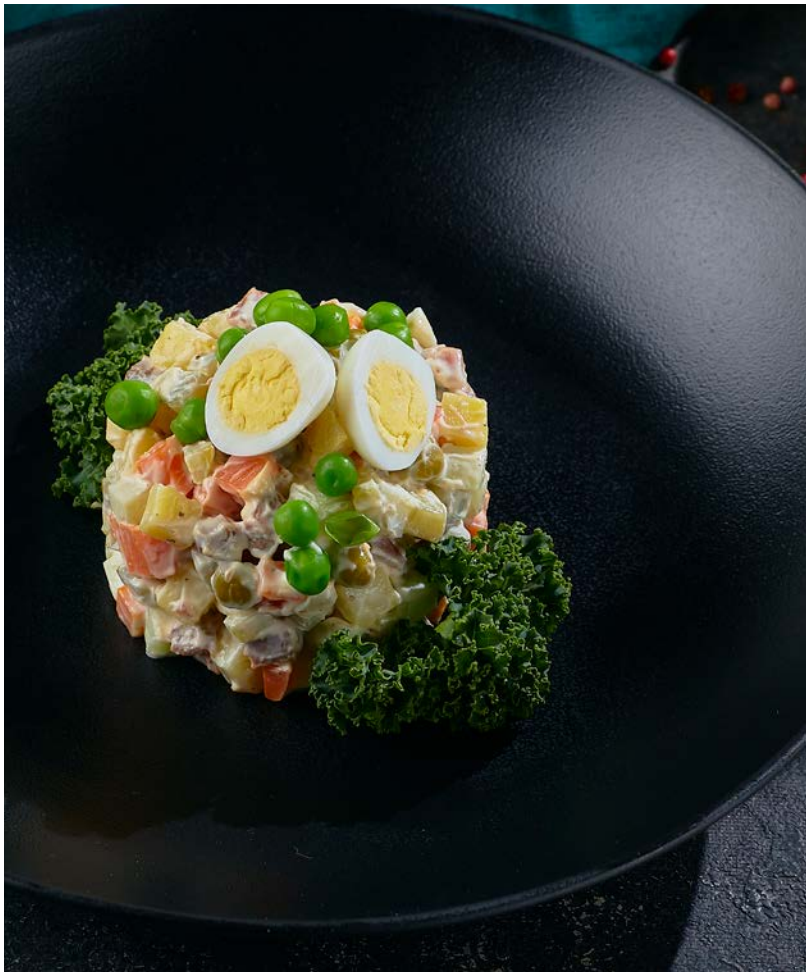
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРОЙ 230 г **520 руб**
Листья салата Романо, с соусом цезарь, подается с теплой куриной грудкой, крутонами из багета и сыром пармезан



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 230 г **680 руб**
Листья салата Романо с соусом цезарь, подается с креветками, крутонами из багета и сыром пармезан



САЛАТ С РОСТБИФОМ 180 г **650 руб**
Микс листьев салата, с огурцами, томатами черри, редисом, молодым картофелем, обжаренным с паприкой и нежным ростбифом сью-вид, подается с орехово-кунжутной заправкой

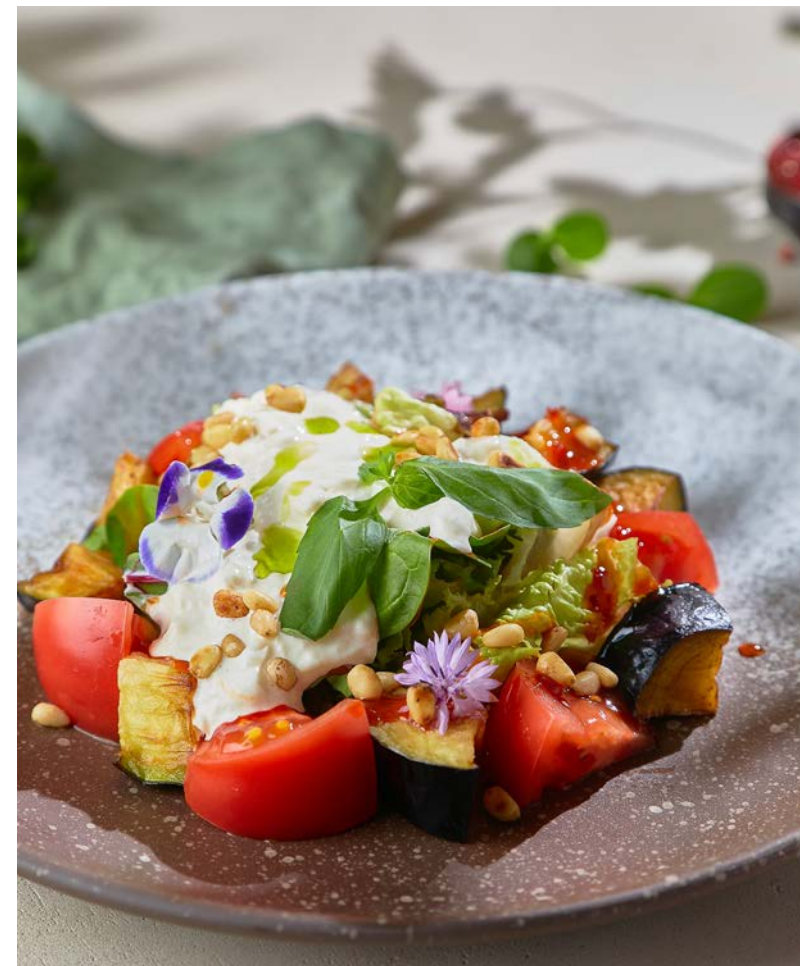


САЛАТ ОЛИВЬЕ С КУРОЙ И ГОВЯДИНОЙ ... 220 г **350 руб**
Классический салат оливье с говядиной и курой



САЛАТ С ТУНЦОМ И СОУСОМ ПОНЗУ 210 г **850 руб**

Микс листьев салата с теплым картофелем, перепелиным яйцом, маслинами, оливками и кусочками тунца йелоу фин, заправляется соусом Понзу



**СТРАЧАТЕЛЛА
С БАКЛАЖАНАМИ** 190 г **690 руб**

Нежный сыр с хрустящими баклажанами, томатами и соусом сладкий чили



**РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ/
ЧЕРРИ И АВОКАДО** 180 г **750 руб**

Руккола с томатами черри и авокадо, заправляется соусом Песто, пармезаном и тигровыми креветками



**САЛАТ С МОЦАРЕЛЛОЙ /
ТОМАТАМИ И ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ** 180 г **650 руб**

Сыр моцарелла из буйволиного молока, с миксом листьев салата, соусом песто и орешками кедровыми



САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ 210 г **450 руб**

Салат из томатов и огурцов, с острой заправкой из грецкого ореха, чеснока, перчика чили и кинзы, посыпается зернами граната.



САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 160 г **990 руб**

Листья салата с томатами черри, авокадо с манго-соусом и камчатским крабом — первой фаланги, украшается креветочными чипсами

ЯПОНИЯ



- БОУЛ С КУРИЦЕЙ.** 290 г **550 руб**
Боул с киноа, куриной грудкой с ювид, томаты черри, кукуруза, огурец, редис, салат кейл и два соуса — васаби-сгущенка и домашний карри
- БОУЛ С ТУНЦОМ** 290 г **970 руб**
Боул с филе тунца, японским рисом авокадо, салат чукка, кукуруза, огурец, томаты черри, бобы эдамаме, орехи кешью и соус понзу с кунжутом
- БОУЛ С ЛОСОСЕМ** 290 г **890 руб**
Боул с филе лосося, киноа, брокколи, салат чукка, кукуруза, авокадо, томаты черри, водоросли нори с орехово-кунжутным соусом
- БОУЛ С КРЕВЕТКАМИ** 290 г **920 руб**
Боул с киноа, тигровыми креветками, салат чукка, красная капуста, томаты черри, бобы эдамаме, манго и соус манго-чили



СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ. 180 г **860 руб**
Блюдо перуанской кухни — Филе лосося подмаринованное в цитрусовом понзу, с томатами черри, манго и красным луком



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЛОСОСЕМ. 230/20/30 г **890 руб**
Классический ролл с лососем, с начинкой из сливочного сыра с огурцом



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ. 230/30 г **950 руб**
Классический ролл с угрем, с начинкой из сливочного сыра с огурцом



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ 290/30 г **820 руб**
Запеченный ролл с лососем, креветкой с соусом из японского майонеза, кукурузой и икрой тобики



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С УГРЕМ. 290/30 г **950 руб**
Запеченный ролл с угрем, авокадо, омлетом и спайси соусом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ФОРЕЛЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 240/40 г **990 руб**
Кусочки форели горячего копчения, с соусом из йогурта и антоновки с бородинскими хлебцами



КРЫМСКИЕ МИДИИ В ВИННО-ТОМАТНОМ СОУСЕ 440/40 г **790 руб**
Крымские мидии в винном соусе из спелых томатов, подаются с чиабаттой и посыпаются пармезаном



КАМАМБЕР ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПЕРСИКОВЫМ СОУСОМ 190 г **580 руб**
Сыр камамбер в панировке запекается и подается с персиковым соусом и ягодами



КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ТАЙСКИЙ ЧИЛИ 170/40 г **890 руб**
Тигровые креветки в остро-сладком соусе, с подпеченым чесноком и розмарином



БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ 320 г **690 руб**
Классический бургер, с котлетой из мраморной говядины, салат айсберг, томаты, маринованные огурцы, соус подается с картофелем фри



ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ 180 г **480 руб**
Сыр сулугуни в хрустящей панировке, подается с томатами брусничным соусом

ВЫПЕЧКА



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 400 г **590 руб**
Классическая лепешка, с начинкой из сыра сулгуни и яйца



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
Традиционное открытое хачапури, с сыром сулгуни и яйцом
400 г **570 руб**



КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ
Блюдо азербайджанской кухни — Тонкий пирожок из пресного теста, в виде полумесяца, с начинкой из баранины
200/50 г **490 руб**
КУТАБЫ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ
Блюдо азербайджанской кухни — Тонкий пирожок из пресного теста, в виде полумесяца, с начинкой из сыра сулгуни и зеленью
200/50 г **430 руб**

РУССКАЯ КУХНЯ



КУЛЕБЯКА С ЛОСОСЕМ И СУДАКОМ (блюдо на двоих) 380/40 г **1120 руб**
Пирог с рисом, лососем и судаком с икорным соусом.



БЛИНЫ С ИКРОЙ 180/25 г **620 руб**
Блины, с красной икрой и сметаной



ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ СО СМЕТАНОЙ 360/50 г **460 руб**
Классические домашние пельмени, из свинины и говядины, с жареным луком и сметаной

СУПЫ



КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ 310 г **560 руб**
Суп-пюре на сливках из тыквы и овощей, с тыквенными семечками и тыквенным маслом, с копченым лососем



КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ 280 г **350 руб**
Суп-пюре на сливках из тыквы и овощей, с тыквенными семечками и тыквенным маслом



АЗИАТСКИЙ ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ 350 г **690 руб**
Острый суп на кокосовом молоке, с морепродуктами (мидии, креветки), подается с кинзой и японским рисом



УХА ИЗ ЛОСОСЯ 280 г **420 руб**
Прозрачная уха из лосося, с картофелем и томатами черри



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ И КРАЮШКАМИ С САЛОМ 300/40 г **420 руб**
Классический борщ из говядины, подается с краюшками бородинского хлеба, салом и сметаной



ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ И КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКИ 350/50 г **450 руб**
Классические щи из квашенной капусты. Подаются со сметаной.



КУРИНЫЙ СУП С ПИРОЖКОМ 300/30 г **320 руб**
Куриный бульон с перепелиным яйцом, лапшой и пирожком из слоеного теста

ПАСТА / РИЗОТТО



СПАГЕТТИ НЕРО С МОРЕПРОДУКТАМИ 420 г **990 руб**
Спагетти НЕРО с морепродуктами (мидии, креветки, мидии, лосось), подаются в томатно-сливочном соусе с пармезаном и красной икрой



СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ 290 г **550 руб**
Классическая итальянская паста, в соусе Болоньезе из мраморной говядины



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 280 г **650 руб**
Классическое итальянское ризотто, с белыми грибами на трюфельном масле с пармезаном



ПАСТА ЧЕТЫРЕ СЫРА 290 г **590 руб**
Паста Пенне в сливочном соусе из четырех видов сыра — пармезан, дор блю, камамбер и рикотта



ПАСТА С ЦУКИНИ, ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 290 г **740 руб**
Паста Тортильони, на основе сливочного соуса, с помидорами Черри, сыром страчателлой, базиликом и зеленым маслом.



РИЗОТТО С КРАБОМ 280 г **890 руб**
Классическое итальянское ризотто, с пармезаном и мясом краба



ПАСТА КАРБОНАРА 280 г **550 руб**
Спагетти в соусе из панчеты (копченая грудинка) с пармезаном, сливками и куриным желтком, украшается базиликом



ПАСТА С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ 290 г **690 руб**
Паста в сливочном соусе, с лососем и томатами черри

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СТЕРЛЯДЬ КОПЧЕНАЯ С ДЫМКОМ В ИКОРНОМ СОУСЕ 150/100 г **2200 руб**
Филе стерляди, запеченное с дымком в икорном соусе



ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ 125/150 г **1100 руб**
Филе лосося на гриле, подается с тыквенным пюре



ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ
С ПЮРЕ 150/150 г **670 руб**
Нежные котлетки из щуки, подаются с картофельным пюре и сливочным соусом



ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ
С ЭДАМАМЕ И БАТАТОМ ... 140/120 г **1290 руб**
Филе тунца готовится на гриле, гарнируется пюре из батата и бобами эдамаме



**КУРИНОЕ ФИЛЕ
С ОВОЩАМИ** 160/140 г **650 руб**
Куриное филе с ю вид, подается со свежим салатом,
заправленным соусом Песто



**АВОКАДО ГРИЛЬ С ПТИТИМОМ
И СОУСОМ ТОМ ЯМ** 140/140/30 г **720 руб**
Авокадо приготовленное на гриле, с гарниром из птитима
и соусом на основе том-ям пасты



СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТИ 190/150 г **720 руб**
Свиная корейка на гриле, с жареным картофелем и томатной сальсой



УТИНОЕ ФИЛЕ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ 120/120 г **790 руб**
Утиное филе в розмарине и специях, подается с тыквенным пюре и соусом из апельсиновой карамели.



**ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ
С ПЮРЕ** 120/150 г **450 руб**
Домашние котлеты из куриного бедра, подаются
с картофельным пюре и соленым огурчиком



**БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** 150/150 г **590 руб**
Классический бефстроганов с луком и грибами в сливочно-
сметанном соусе, подается с картофельным пюре
и маринованным огурчиком



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ 160/120 г **790 руб**
 Медальоны из телячьей вырезки, подаются с жареным картофелем и сливочным соусом из белых грибов



**КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ
 С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ** 200/150 г **540 руб**
 Котлета из натуральной куриной грудки, в панировке с начинкой из зеленого масла, подается с картофельным пюре и брусничным соусом



**ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПТИТИМОМ
 (ИЛИ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ)
 И СОУСОМ ДЕМИГЛАС** . . 180/150 г **920 руб**
 Томленные телячьи щечки, подаются с птитимом или картофельным пюре и соусом демиглас

СТЕЙКИ/ГРИЛЬ



РИБАЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 350 г **2450 руб**
 Стейк из мраморной говядины — толстый край, рекомендуемая прожарка медиум вэл



СТЕЙК МЯСНИКА 180 г **980 руб**
Альтернативный стейк из мраморной говядины - покромка. Рекомендуемая прожарка — медиум



СТЕЙК ФЛАНК 180 г **950 руб**
Альтернативный стейк из мраморной говядины — пашина/ диафрагма. Рекомендуемая прожарка медиум вэл



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ВЫРЕЗКИ . 160 г **1200 руб**
Медальоны из говядины, вырезки, рекомендуемая прожарка медиум рэ.



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА 350/10 г **890 руб**
Блюдо грузинской кухни — цыпленок, замаринованный в кавказских травах с чесноком и специями, готовится под гнетом, на гриле



ДОРАДО 350 г **1100 руб**
Средиземноморская дорадо готовится на гриле целиком, подается с листьями салата и лимоном



СКУМБРИЯ 250 г **690 руб**
Черноморская скумбрия, готовится на гриле целиком, подается на тонком лаваше с листьями салата

МАНГАЛ



КАРЕ ЯГНЕНКА С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ 180/140 г **1450 руб**
Каре ягненка подается с листьями салата, печеным картофелем и соусом наршараб

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 180/140 г **690 руб**
ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА . 180/40 г **580 руб**
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 180/40 г **590 руб**

Шашлыки подаются на тонком лаваше, с маринованным луком и томатным соусом — домашняя аджика, рекомендуем заказывать гарнир.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 г **210 руб**
Картофель печеный

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г **210 руб**
Картофель жареный

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 200 г **380 руб**
ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ 150 г **390 руб**
РИС БАСМАТИ 150 г **190 руб**
ГРЕЧА 150 г **170 руб**
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 150 г **280 руб**

ДЕСЕРТЫ



ЗГАПАРИ 140 г **340руб**



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 100/40 г **390руб**



БАНАНОВЫЙ ТОРТ 140 г **290руб**



ФИСТАШКОВО-МАЛИНОВЫЙ РУЛЕТ 140 г **360руб**



МЕДОВИК КЛАССИЧЕСКИЙ 140 г **360руб**



ЧИЗКЕЙК 130 г **360руб**



ОРЕШКИ
С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ . . . 120 г **290 руб**



МАНГО-МАРАКУЙЯ 140 г **360 руб**



СМЕТАННИК 160 г **360 руб**



АННА ПАВЛОВА 180 г **420 руб**



МОРОЖЕНОЕ 50 г **180 руб**
СОРБЕТЫ 50 г **180 руб**



ПИСКАРЁВСКИЙ ПР., 6 | +7 (812) 95-95-700

RESTORANPARKSPB

Все цены указаны в рублях с НДС.

Просим предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.
Меню является рекламной продукцией, всю подробную информацию Вы можете узнать у администратора зала.