

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

СУП-КРЕМ ИЗ
КАШТАНОВ С ЖЕЛЕ ИЗ
ЯБЛОК С КОНЬЯКОМ **260 P**
175 г

ВЕНГЕРСКИЙ СУП-
ГУЛЯШ **360 P**
250 г

КАРПАЧО ИЗ
ОСЬМИНОГА **820 P**
80 г

СТРИПЛОЙН С СОУСОМ
ИЗ СМОРЧКОВ И
КАРТОФЕЛЬНЫМ
КРЕМОМ **960 P**
100/70/40 г

СОРБЕТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО
ЯБЛОКА С КОРИЦЕЙ,
КАРАМЕЛЬНОЙ АЙВОЙ И
МЕДОВОЙ КРОШКОЙ **300 P**
100 г



White Wine

Pinot Grigio Dolomiti IGT,
Mezzacorona, Terre del Noce, Italy 2800
1500 ml

Sauvignon Blanc, Central Valley,
Flying Cat, Chile 2500
1500 ml

Red Wine

Cru Bourgeois Medoc AOC, Chateau
Le Bourdieu, France 3800
1500 ml

Nero d'Avola, Sicilia DOC, Feudo
Arancio, Italy 2500
1500 ml

Carinena DO, Care, Tinto Roble,
Spain 2500
1500 ml

Sparkling wine

Valdobbiadene Prosecco, Valdo
Origine Brut, Italy 3200
1500 ml

PARK CAFE FOOD & WINE

ЗАКУСКИ

ДРАНИКИ С ДЕРЕВЕНСКОЙ
СМЕТАНОЙ **260 P**
130/50г

Классические драники подаются со сметаной и зеленым луком

ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С
КИНОА СО СМЕТАНОЙ **290 P**
160/40г

ПАШТЕТ ИЗ УТКИ С
ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ,
ПЕПЛОМ ИЗ ПОРЕЯ И
ТЕПЛОЙ БРИОШЬЮ **450 P**
180г

КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С ПАРМЕЗАНОМ И
ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ **490 P**
115 г

ЖИВОЙ ДАЛЬНЕВОСТОЧ-
НЫЙ ГРЕБЕШОК **520 P**
1 шт

ЗАПЕЧЕННЫЙ ГРЕБЕШОК
со сливочным маслом и зеленью **520 P**
1 шт

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
Говяжья вырезка с каперсами, дижонской горчицей и оливковым маслом **560 P**
170/50 г

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА
с апельсиновым дрессингом и клубникой **590 P**
180 г

ХОЛОДНЫЙ РОСТБИФ С
ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ **620 P**
260 г

АРТИШОКИ, ЖАРЕННЫЕ С
ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ **650 P**
150 г

мы можем добавить в это блюдо пармезан

NEW! ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С
АВОКАДО И ТОМАТАМИ С
АЗИАТСКОЙ ЗАПРАВКОЙ **680 P**
220 г

МОЦАРЕЛЛА С ТЕПЛЫМИ
БАКЛАЖАНАМИ, **690 P**
325 г

соусом песто и спагетти из бальзамика

NEW! ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ С
МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ,
ЗЕЛЕНЬЮ И ТВОРОЖНЫМ
СЫРОМ **780 P**
330 г

МИДИИ ПО-ПРОВАНСКИ С
ОВОЩАМИ И ЧЕСНОЧНЫМ
ХЛЕБОМ **760 P**
450/60 г

Тушеные в белом вине с сельдереем, репчатым луком, оливковым маслом. Подаются с чесночным хлебом

ТАЙСКИЕ КРЕВЕТКИ СО
СВЕЖИМ АНАНАСОМ **750 P**
160/25/30 г

Тигровые креветки в панировке панко с острым тайским соусом. Подаются со свежим ананасом и лаймом

СЕТ БРУСКЕТТ К ВИНУ: **600 P**
225 г

с паштетом из кролика и артишоком, с салатом из мяса краба, с подкопченной треской, с моцареллой, песто и вареньем из перцев **1200 P**
450 г

АНТИПАСТИ: **1400 P**
300 г

пармская ветчина, брезаола, сальчичон, пармезан, оливки, вяленые томаты.

СЫРЫ К ВИНУ **1300 P**
200 г

Пармезано Реджано, Дор Блю, Убриаконе, Пекорино Романо, Тартуфо

NEW! ФУА-ГРА С КЛУБНИКОЙ,
КИНОА И ПАППАРДЕЛЛЕ ИЗ
ЦУКИНИ **2100 P**
200 г

УСТРИЦЫ **430 P**
1 шт

с малиновым уксусом, лимоном и тостами с зеленым маслом **4300 P**
12 шт

САЛАТЫ

САЛАТ КОУЛ-СЛОУ С
ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ **290 P**
210 г

САЛАТ С МЕДОВОЙ
СВЕКЛОЙ И СЛИВОЧНЫМ
СЫРОМ **400 P**
190 г

Печеная свекла, руккола, листья салата, сливочный сыр, кедровый орех, имбирный соус

ТОМАТНЫЙ САЛАТ С
ЖАРЕННЫМ СУЛУГУНИ **430 P**
200 г

ЦЕЗАРЬ С ЛИСТЬЯМИ
АЙСБЕРГА И РОМЭНА **490 P**
265 г

Сыр, крутоны из белого хлеба, цыпленок. Приправлен домашним соусом "Цезарь"

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ
С АРТИШОКАМИ,
МАСЛИНАМИ КАЛАМАТА И
СЫРОМ ФЕТА **520 P**
335 г

Томаты черри, болгарский перец, огурец конкассе, каперсы, маслины Каламата, сыр фета

САЛАТ В АРАБСКОМ СТИЛЕ **540 P**
230 г

тушеная голень ягненка с травами и специями, йогуртовым соусом, томатами и болгарским перцем

РУККОЛА С РОСТБИФОМ И
ИМБИРНОЙ ЗАПРАВКОЙ **590 P**
245 г

Ростбиф, томаты черри, перепелиные яйца, стебель сельдерея, руккола

NEW! ТЕПЛЫЙ САЛАТ С
ХУРМОЙ, УТКОЙ И МЕДОВО-
ЛИМОННОЙ ЗАПРАВКОЙ **610 P**
120 г

Тунец, стручковая фасоль, маслины, каперсы, яйцо всмятку, руккола, томаты черри, редис, красный лук, оливки Каламата, базиликовая заправка

"НИСУАЗ" СО СВЕЖИМ
ТУНЦОМ **760 P**
270 г

Тунец, стручковая фасоль, маслины, каперсы, яйцо всмятку, руккола, томаты черри, редис, красный лук, оливки Каламата, базиликовая заправка

САЛАТ С УТРЕМ,
ВОДОРОСЛЯМИ ВАКАМЕ
И АПЕЛЬСИНОВЫМ
ДРЕССИНГОМ **820 P**
175 г

Копченый угорь, дайкон, огурец конкассе, листья салата, дольки апельсина, малина и кунжутное масло

СУПЫ

ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН **270** Р
300 г
С кусочками цыпленка, перепелиным яйцом, морковью и репчатым луком

NEW! **ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП** **370** Р
300 г

СУП-КРЕМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ **400** Р
250 г
Белые грибы, шампиньоны, куриный бульон, лук шалот и порей, сливки

НАШ БОРЩ **390** Р
350/40/40 г
подается с бородинской гренкой и крученым салом с чесноком

УХА С ДОРАДОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ **470** Р
300 г
Легкий рыбный бульон с томатами черри, картофелем, зеленым луком и укропом

NEW! **СУП ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКОЙ** **620** Р
300/80 г
Традиционный суп на рыбном бульоне и кокосовом молоке с томатами черри, шампиньонами и набором кореньев. Подается с белым рисом

NEW! **ЧАУДЕР С ТЫКВОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ** **690** Р
300 г

ПАСТА

ПАППАРДЕЛЛЕ С БАКЛАЖАНАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ **390** Р
320 г

ПАСТА КАРБОНАРА **490** Р
320 г
с жареным беконом, сыром Пармезан и яичным желтком

ФЕТТУЧИНЕ С ТЕЛЯТИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ **650** Р
330 г
с грибным соусом, сыром, луком порей и трюфельным маслом

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ БИСК **770** Р
300 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

КОТЛЕТКИ ИЗ КРАБА С СОУСОМ "РУЙ" **690** Р
125/35/30 г
С яйцом пашот

ТРЕСКА С ЦУКИНИ, ТЕПЛЫМ ТОМАТНЫМ САЛАТОМ И КАПЕРСАМИ **790** Р
140/180 г

ДОРАДО С ЛЕГКИМ ПРОВАНСКИМ СОУСОМ **860** Р
250 г
С добавлением белого вина, сливочного масла, томатов черри, чеснока, розмарина, тимьяна и рукколы

СИБАС ИЛИ ДОРАДО (НА ВЫБОР) ПЕЧЕНЬИ **1100** Р
400/70 г
на подушке из овощей

ЛОСОСЬ В АПЕЛЬСИНОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ С МОРКОВЬЮ И КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ СЕЛЬДЕРЕЕМ **1150** Р
150/10 г

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА **1100** Р
140/160 г
с теплым салатом из жареных артишоков, маслин, каперсов и томатов черри

ОСЬМИНОГ ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ **1300** Р
130 г
с кремом из корня сельдерея

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ДОМАШНИЕ КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАБАЧКОМ В СМЕТАННОМ СОУСЕ **450** Р
140/135 г
Соус на основе сметаны, сливок, моркови и лука порей

ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И АЗИАТСКИМ СОУСОМ **490** Р
170/70 г

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С ЖАРеныМ ШПИНАТОМ **520** Р
240 г

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТКИ С СОУСОМ ИЗ ОПЯТ **590** Р
140/150/50 г
Две котлеты с картофельным пюре

БЕФСТРОГАНОВ ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ **690** Р
300/140 г
Телячья вырезка, картофельное пюре, корнишоны, вяленые томаты и сливочный соус

ТЕЛЯТИНА С ОВОЩАМИ В СОУСЕ ПАДТАЙ **670** Р
330/150 г

ЦЫПЛЕНОК ПО-ФЕРМЕРСКИ С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ **690** Р
380/100/50 г
Половинка цыпленка, маринованная по фирменному рецепту с аджикой, печеным картофелем и салатом из рукколы

ТАЛЪЯТТА ИЗ ГОВЯДИНЫ **690** Р
150/140 г
с картофельными драниками и огуречным салатом

ТЕЛЯТИНА С КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ **810** Р
150/70/70 г

КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ **740** Р
140/150/40 г
Котлеты из мяса кролика с картофельным пюре

УТИНОЕ МАГРЕ С ПРЯНЫМ АНАНАСОМ И МАЛИНОЙ **890** Р
250 г

УТИНАЯ НОЖКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД **960** Р
150/100/50 г

NEW! **ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК, ТОМЛЕННЫЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ СО СМОРЧКАМИ, И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** **980** Р
170/150/70 г

NEW! **ПЕРЕЧНЫЙ СТЕЙК С ИРЛАНДСКИМ СОУСОМ** **1100** Р
160/100 г
Говяжья вырезка, ирландский соус на основе "Деми Глясс" и дижонской горчицы с шампиньонами

РИБАЙ СТЕЙК С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ **2100** Р
205/90 г
Говяжий стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный край

ГАРНИРЫ

МИКС ДИКОГО РИСА **130** Р
150 г

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ **140** Р
200 г

КАША ГРЕЧНЕВАЯ **150** Р
130 г

БУЛГУР **180** Р
130 г

ПЕЧЕНЫЕ ОВОЩИ **250** Р
180 г

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ **350** Р
260 г

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ И ФИРМЕННЫЕ СОРБЕТЫ PARK CAFE **250** Р

ЖЕЛЕ ИЗ БРУСНИКИ СО СЛИВОЧНЫМ СНЕГОМ И ХРУСТЯЩИМ МЕДОМ **250** Р
150 г

КРЕМ-БРЮЛЕ С КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ **290** Р
80 г

NEW! **МАНГОВАЯ ХУРМА С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И ШОКОЛАДНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ** **300** Р
180 г

ТОРТ МЕДОВЫЙ С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ШОКОЛАДОМ. **340** Р
120 г
Классические воздушные медовые коржи с кремом на карамелизованном белом шоколаде.

ФУНДУЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК С СОУСОМ МАРАКУЙЯ **310** Р
140 г

БЛИНЧИК В КАРАМЕЛИ С СОУСОМ ПАТИСЬЕР И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ **360** Р
150 г
Нежный заварной крем, с шариком ванильного мороженого

ВОЗДУШНОЕ БЕЗЕ **330** Р
100 г
с заварным кремом с маракуйей и мангово-йогуртовым кремом

МОРКОВНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ **330** Р
140 г
Морковно-апельсиновый бисквит с карамельным и сырным муссами

NEW! **ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ** **370** Р
150/60 г
Пирог из слоеного теста с яблоками в карамели и ванильным мороженым

ТИРАМИСУ **380** Р
130 г
Классический десерт подается с шоколадным соусом на основе ликера Бейлис

NEW! **ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ** **460** Р
70/60/50 г
Подается с английским соусом

КОКОСОВЫЙ ПУДИНГ С СЕМЕНАМИ ЧИА И СВЕЖЕЙ ЯГОДОЙ **490** Р
170 г

ВАНИЛЬНАЯ ПАНАКОТА С ДЖЕМОМ МАНГО **490** Р
210 г
Со свежими ягодами

НАБОР СЛАДОСТЕЙ **530** Р
200 г
Меренга с миндалем, печенье с цедрой апельсина и клубничным шоколадом, печенье фисташковое с лаймовым шоколадом, печенье шоколадное, мятный трюфель, трюфель с черносливом, трюфель апельсиновый, трюфель с темным шоколадом, макаронсы

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА **720** Р
420 г
Груша, ананас, киви, виноград, апельсин, ягоды

PARK CAFE
FOOD & WINE

КРАСНЫЙ ПРОСПЕКТ, 25/1
1 ЭТАЖ | (383) 310-90-70



PARK CAFE CATERING
(383) 292-62-98

РЕСТОРАН ВЫЕЗДНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ