

# Olivetto *Restaurant*

## Starters

### Холодные закуски

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 1300

с тостами из пшеничного хлеба  
и соусом из дижонской горчицы

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА 1500

с соусом из тайского манго и авокадо

АНТИПАСТИ 2150/1450

на две персоны/на одну персону  
(чоризо, сальчичон, жареная говядина, копченая  
утка, брезаола, мягкий сыр, артишоки, чиабатта,  
вяленые томаты, маслины)

АССОРТИ БРУСКЕТТ 800

- соус песто и вяленые томаты
- пряное масло и голубой сыр
- копченый лосось

АССОРТИ СЫРОВ 1600/1200

на две персоны / на одну персону  
(гауда, дорблю, пармезан, камамбер,  
гриссини, цветочный мед)

ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ 800  
КАЛАМАТА

## Hot appetizers

### Горячие закуски

КЕСАДИЛЬЯ 850

С ГОВЯДИНОЙ

подается с соусом сальса  
и гуакамоле

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА 950

с кремом из авокадо  
и соусом чили

ХРУСТЯЩИЕ 600

БАКЛАЖАНЫ

с соусом капоната  
и домашним творожным сыром  
с зеленью

## Salads

### Салаты

ОЛИВЬЕ 850

С ЗАПЕЧЕННОЙ  
ГОВЯДИНОЙ

МИКС-САЛАТ 800

С КОПЧЕНЫМ УТИНЫМ  
ФИЛЕ И МАНГОВЫМ  
СОУСОМ С КЛУБНИКОЙ

САЛАТ ЦЕЗАРЬ 900/700

с креветками/куриным филе

ОВОЩНОЙ САЛАТ 1200

С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ  
И ГУАКАМОЛЕ

ОЛИВЬЕ 950

С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ  
И КРАСНОЙ ИКРОЙ

## Soups

### Супы

БОРЩ 550

С ГОВЯДИНОЙ

подается со сметаной, бородинским хлебом  
и беконом

УХА 750

ПО-ПИТЕРСКИ

КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ 850

С КРЕВЕТКАМИ

подается с вялеными томатами и  
пармезаном

КРЕМ-СУП КАПУЧИНО 650

ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

подается с крутонами

## Main dishes

### Основные блюда

МЕДАЛЬОНЫ 1350

ИЗ МРАМОРНОЙ  
ГОВЯДИНЫ

с пюре из пряной тыквы  
и батата и перечным соусом

СТЕЙК МЯСНИКА 1600

с овощами гриль  
и перечным соусом

БЕФСТРОГАНОВ 1350

ИЗ ПОДКОПЧЕННОЙ  
ГОВЯДИНЫ

со сливочным картофельным пюре и  
белыми грибами

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ, 1100

БЕКОНОМ И СОУСОМ  
С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

с картофелем фри

ПЕЛЬМЕНИ 750

С ГОВЯДИНОЙ

в бульоне с овощами  
и сметаной

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА 1000

с пряными картофельными  
дольками и сливовым соусом  
ткемали

ЗАПЕЧЕННЫЙ СИБАС 1700

с жареной кукурузой  
и томатным соусом

НЕЖНОЕ ФИЛЕ 1900

ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ

с запеченными овощами  
и соусом из белого вина

## Pasta

### Паста

КАРБОНАРА 550

ЛИНГВИНИ 800

с утиным филе, вялеными  
томатами и ароматным мясным  
соусом

ПЕННЕ АРАБЬЯТА 750

с томатным соусом и каперсами

РИЗОТТО 850

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ  
И ТРЮФЕЛЬНЫМ  
МАСЛОМ

ДАННОЕ МЕНЮ НОСИТ РЕКЛАМНЫЙ ХАРАКТЕР. ПОДРОБНУЮ ИНФОРМАЦИЮ О МАССЕ ПОРЦИИ, ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ И КАЛОРИЙНОСТИ ВЫ МОЖЕТЕ УЗНАТЬ В МАТЕРИАЛАХ НА СТЕНДЕ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПРИ ВХОДЕ В ОТЕЛЬ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НДС

# Olivetto *Restaurant*

## Desserts

### Десерты

ТЕПЛЫЙ БРАУНИ СО СЛАДКОЙ ВИШНЕЙ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	400	ПИРОЖНОЕ МОХИТО СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И ЛАЙМОВЫМ МУССОМ	550	ГРУША КОНФИ С ХРУСТЯЩЕЙ СЛОЙКОЙ И МОРОЖЕНЫМ С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ	450
		ПАРФЕ «МАНГО-ИМБИРЬ» с кокосовым бисквитом, цитрусовым желе и кремом из маракуйи	350	КЛУБНИКА С ШАМПАНСКИМ, МЕРЕНГОЙ И КОКОСОВЫМ СОРБЕ	450
				МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ 1 шарик	250

## Hot drinks

### Горячие напитки

ЭСПРЕССО 20/40 мл	250/450	ЛИСТОВОЙ ЧАЙ 400 мл Чёрный (английский завтрак) Зелёный (сенча)	450
АМЕРИКАНО 150/350 мл	250/450	АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЛИСТОВОЙ ЧАЙ 400 мл Дикая вишня Жасминовые жемчужины Манго и клубника Молочный улун	500
КАКАО С МАРШМЭЛЛОУ 350 мл	400	РОЙБОШ Цветы ромашки Эрл грей	500
ЛАТТЕ 350 мл	400	КАРЕЛЬСКИЙ ЧАЙ 400 мл сублимированная малина, ферментированный иван-чай, сушёная черёмуха	500
КАПУЧИНО 200/350 мл	350/450		
РАФ 350 мл	450		
ФЛЭТ УАЙТ 350 мл	450		
МАТЧА ЛАТТЕ 270 мл	400		
НА РАСТИТЕЛЬНОМ МОЛОКЕ	100		

## Cold drinks

### Холодные напитки

ЛИМОНАД В АССОРТИМЕНТЕ 330 мл	300	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА TASSAY (ГАЗ/НЕГАЗ) 250/750 мл	300/600
СОК В АССОРТИМЕНТЕ 200 мл	300	СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь 200 мл	550
ТОНИК EVERVESS 250 мл	300	СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК ананас, сельдерей 200 мл	650
EVERVESS GINGER ALE 250 мл	300		
RED BULL/RED BULL БЕЗ САХАРА 250 мл	400		