



## ★★МЕТЕЛИЦА★★

Ресторан «Метелица» – уникальный ресторан,  
где Новый год встречают круглый год!

В любое время года Дед Мороз и Снегурочка  
радуют гостей новогодней шоу-программой  
с веселыми конкурсами, искрометными шутками,  
песнями и танцами.

Ресторан «Метелица» рассчитан на 100 гостей,  
банкетный зал «Светла горница» – на 50 гостей.

Представлено классическое меню  
из блюд русской и европейской кухни.  
Элегантная атмосфера подчеркнута  
звучанием рояля и безупречным обслуживанием.

Ресторан «Метелица» – идеальное место  
для проведения свадеб, больших приемов и банкетов,  
престижных торжеств в атмосфере  
настоящего гостеприимства.

Мы оказываем услуги в области КЕЙТЕРИНГА  
(проводим банкеты, фуршеты и конференции  
на выездных площадках до 500 человек).

Оригинальная сервировка,  
необычное сочетание вкусов и ингредиентов,  
безукоризненный сервис – с нашей помощью  
Ваш праздник запомнится гостям  
на долгое время!



ШЕФ-ПОВАР  
РЕКОМЕНДУЕТ

САЛАТЫ

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ  
«МЕТЕЛИЦА»  
с нежной телятиной,  
жареным картофелем, микс-салатом,  
помидорами черри и грибами;  
заправляется соусом от шефа  
180 ..... 380 руб

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ  
ЛОСОСЕМ С ФРАНЦУЗСКИМ  
СОУСОМ 160 ..... 420 руб

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОСЕТРИНА С ШАМПАНСКИМ  
подается с толченым картофелем  
и соусом бер-блан  
100/130/30 ..... 920 руб

ФИЛЕ ВОЛЖСКОГО СУДАКА  
с кремом из картофеля с тыквой  
и белокачанной капустой;  
подаётся с соусом  
из подкопченного карпа  
120/130/30 ..... 530 руб

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

СТЕРЛЯДЬ РАЗВАРНАЯ  
в белом вине, целиком  
запечена 1 кг ..... 3 600 руб

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНOK,  
фаршированный гречневой кашей  
с белыми грибами  
1 кг ..... 2 500 руб.

БУЖЕНИНА, маринованная  
в медовой горчице, запеченная  
в духовом шкафу 1кг ..... 1 800 руб.

ИНДЕЙКА,  
ФАРШИРОВАННАЯ  
ЯБЛОКАМИ С КОРИЦЕЙ  
1 кг ..... 1 700 руб.

ПРИНИМАЕМ ЗАКАЗЫ  
НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ  
ВКУСНЕЙШИХ ТОРТОВ  
ДЛЯ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ;  
подается с пшеничными тостами  
50/10/30 ..... 450 руб

КАНАПЕ С ИКРОЙ  
ЛОСОСЕВОЙ  
20 ..... 95 руб

ЛОСОСЬ ПОДКОПЧЕННЫЙ  
с оливками и лимоном 75/25 ..... 295 руб

СКУМБРИЯ МАРИНОВАННАЯ  
подается с картофелем  
нуазет 100/40/10 ..... 235 руб

ФОРШМАК из слабосоленой сельди  
шеф-посола на бородинском  
хлебе 160 ..... 245 руб

АССОРТИ РЫБНЫХ  
ДЕЛИКАТЕСОВ  
(семга малосоленая, семга подкопченная,  
масляная рыба). Сервируется мидиями,  
оливками и лаймом  
120/5/25 ..... 525 руб

АССОРТИ МЯСНЫХ  
ДЕЛИКАТЕСОВ  
СОБСТВЕННОГО  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
(язык телячий, буженина, рулет из филе  
птицы со сладким перцем и вялеными  
томатами) 150/15 ..... 465 руб

БУЖЕНИНА собственного  
приготовления с кисло-сладким  
соусом, тар-таром из корнишонов и  
картофелем пай 150 ..... 290 руб

АССОРТИ  
БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ  
(пармезан, чеддер, бри, сырные мешочки,  
сыр Ричард) с грушевым джемом и  
греческими орехами  
200/20 ..... 550 руб

АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ  
(помидоры, огурцы, сладкий перец,  
редис, сельдерей, зелень)  
220/10 ..... 265 руб

КАПРЕЗЕ из свежих томатов  
с моцареллой и зеленым  
маслом 150 ..... 250 руб

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ  
180 ..... 320 руб

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ  
(патиссоны и помидоры черри  
маринованные, огурцы  
малосоленые) 250 ..... 255 руб

МАСЛИНЫ ИЛИ ОЛИВКИ  
с лимоном 50/10 ..... 95 руб

ГРУЗДИ БЕЛЫЕ СО СМЕТАНОЙ  
и красным луком  
100/20/10 ..... 395 руб



## САЛАТЫ

**САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ,**  
авокадо, грушей и микс-салатом;  
заправляется соусом от шефа и  
сервируется мидиями в раковине  
180/15 ..... 495 руб

**ТЕПЛЫЙ ГРИЛЬ-САЛАТ**  
с креветками и тунцом  
180 ..... 485 руб

**САЛАТ С МАРИНОВАННОЙ**  
**СКУМБРИЕЙ**, печеною свеклой,  
свежими огурцами и моченою  
брюсникой. Заправляется острым  
соусом 180 ..... 295 руб

**САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ**  
с французским соусом 170 ..... 420 руб

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»**  
с королевскими креветками  
180/30 ..... 495 руб

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»**  
с курицей 180 ..... 345 руб

**САЛАТ ЧИЗАРЕ** микс-салат  
с ростбифом и фисташковым соусом  
180 ..... 435 руб

**ФИРМЕННЫЙ**  
**САЛАТ «МЕТЕЛИЦА»**  
с нежной телятиной, жареным  
картофелем, микс-салатом,  
помидорами черри и грибами;  
заправляется соусом от шефа  
180 ..... 380 руб

**САЛАТ ИЗ СВИНИНЫ**  
**С ЖАРЕНЫМИ ВЕШЕНКАМИ**,  
микс-салатом, помидорами черри  
и хрустящими баклажанами 180 .. 355 руб.

**САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ СУ-ВИД**  
с томатами, свежими сливами, микс-  
салатом, сырром пармезан и соусом  
из фиников 180 ..... 355 руб

**САЛАТ С ЖАРЕНЫМ ХАЛУМИ**  
**И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ;**  
заправляется оливковым  
маслом с чесноком  
и соевым соусом 170 ..... 315 руб

**ВИНЕГРЕТ** в современной  
интерпретации с добавлением белых  
грушей, маринованных патиссонов и  
хрустящим драником 200 ..... 275 руб

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ,**  
томленые в белом вине  
с чесноком и зеленью  
200/15 ..... 1250 руб

**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ,**  
томленые в сливочном соусе  
под сырром пармезан  
130 ..... 355 руб

**ФИЛЕ ВОЛЖСКОГО СУДАКА**  
в панко с жареной капустой и орехово -  
шпинатным соусом 150/30 ..... 305 руб

**РАССТЕГАЙ С СОЧНЫМ**  
**МЯСОМ ЛОСОСЯ**, луком-пореем и  
сливочным соусом 130 ..... 305 руб

**ТОМЛЕНАЯ СВИНИНА** с горчичным  
соусом и хрустящими луковыми  
кольцами 130/50 ..... 315 руб

**ФИЛЕ ПТИЦЫ** с жареным цукини и  
сливочно-сырным соусом  
80/30/50 ..... 295 руб



## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

УХА СБОРНАЯ со стерлядью и семгой; подается с рассстегаем 300/60 .....	450 руб	БОРЩ С КОПЧЕНОСТЯМИ, чесноком и пампушками; подается с фермерской сметаной 300/40/20.....	260 руб
ЛАПША ДОМАШНЯЯ с белыми грибами 300 .....	260 руб	СОЛЯНКА МЯСНАЯ по классическому рецепту; подается с фермерской сметаной 300/20.....	270 руб
ЩИ «КОСТРОМСКИЕ» со свининой и фермерской сметаной подаются с салом на бородинском хлебе и зеленым луком 300/40 .....	260 руб	КУРИНЫЙ БУЛЬОН с филе птицы и гренками 250 /40 .....	180 руб

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 .....	95 руб	КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ, подается с зеленым маслом и чесноком 150 .....	90 руб
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 120/20 .....	95 руб	ОВОЩИ-ГРИЛЬ 150 .....	175 руб

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ОСЕТРИНА С ШАМПАНСКИМ подается с толченым картофелем и соусом бер-блан 100/130/30 .....	920 руб	ФИЛЕ КАРПА с хрустящим картофелем и соусом от шефа 110/120/50 .....	425 руб
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, чиненый сливочным сыром, подается с жареной цветной капустой и пудингом из шпината 120/80/30 .....	625 руб	ЩУЧЬИ ЗРАЗЫ, чинённые луком-пореем и яйцом; подаются с картофельно-луковым пюре 120/120/45 .....	425 руб
ФИЛЕ ВОЛЖСКОГО СУДАКА с кремом из картофеля с тыквой и белокачанной капустой; подается с соусом из подкопченного карпа 120/130/30.....	530 руб		





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ,  
приготовленной по технологии  
су-вид; подаётся с ореховым соусом  
цена за 100 г..... 395 руб

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
(прожарки – медиум)  
в пыли из ореховых трав  
на пюре из цветной капусты  
с луковым мармеладом  
120/100/30..... 675 руб

СВИНИНА,  
ПРИГОТОВЛЕННАЯ  
ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД;  
подается с картофельным кремом,  
жареными лисичками и репчатым  
луком 100/130/50 ..... 495 руб

СВИНИНА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ  
ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД,  
подается с луковым пюре и вяленым  
желтком 100/130/50..... 475 руб

ТЕЛЯЧИЙ ЩЁЧКИ  
с картофельным кремом  
и трюфельным маслом  
120/150/20/20 ..... 550 руб

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК,  
обжаренный на гриле;  
подаётся на мятом картофеле  
со сливочно-грибным соусом  
100/120/40/30 ..... 530 руб

ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ  
ИЗ СВИНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ;  
подаются с фермерской сметаной  
200/30 ..... 330 руб

ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ  
И БРОККОЛИ  
в сливочном соусе 320 ..... 435 руб

ПАСТА КАРБОНАРА  
жареным беконом и сыром пармезан  
380 ..... 385 руб

## ПАСТА





## БЛИНЫ и ВЫПЕЧКА

БЛИНЫ С СЁМГОЙ  
МАЛОСОЛЁНОЙ  
80/50 ..... 255 руб

БЛИНЫ С ИКРОЙ  
ЛОСОСЕВОЙ 80/20 ..... 255 руб

БЛИНЫ С ГРУШЕЙ КОНФИ И  
ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ;  
подаются с шариком мороженого  
80/50/50 ..... 185 руб

БЛИНЫ С ВАРЕНЬЕМ  
120/20 ..... 150 руб

БЛИНЫ СО СГУЩЕНКОЙ  
120/20 ..... 150 руб

ХЛЕБ С КУНЖУТОМ  
30 ..... 25 руб

БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ  
40 ..... 25 руб

## ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК со сметанным кремом и  
облепиховым соусом 100/30 ..... 215 руб

НЕЖНЫЙ ЧИЗКЕЙК  
с карамельным соусом  
и халвой 130/10 ..... 235 руб

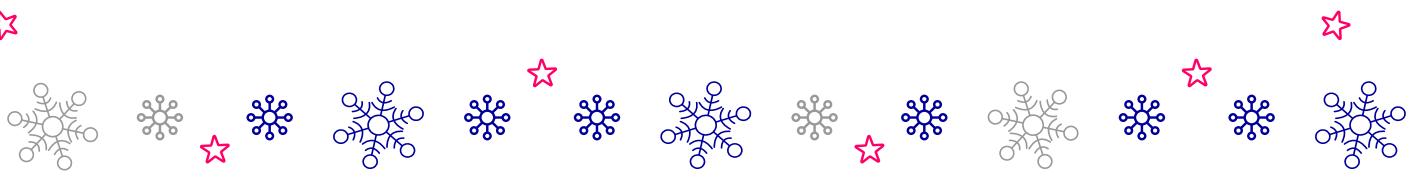
ГРУША  
ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД  
с ванильным мороженым и пряным  
вино-медовым соусом  
160/50/30 ..... 265 руб

ДЕСЕРТ ЖОЗЕФИНА  
Знакомый вкус легендарного  
десерта Наполеон,  
пропитанного кремом  
на основе воздушных сливок  
100/30 ..... 205 руб

МЕРЕНГА с кремом маскарпоне,  
карамельным виноградом и облепиховым  
соусом 100/30 ..... 195 руб

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР  
с соусом на выбор гостя  
100/20/10 ..... 165 руб

ЗАКАЖИТЕ К МОРОЖЕНОМУ  
шоколад 10 ..... 40 руб  
орехи кедровые 10 ..... 60 руб  
орехи грецкие 10 ..... 25 руб





## ФРУКТЫ

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ	
800.....	625 руб
АПЕЛЬСИНЫ, ГРУШИ, ЛИМОНЫ 100.....	60 руб
ВИНОГРАД, КИВИ 100 .....	75 руб

## НАПИТКИ

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ 200/1 л .....	60/300 руб
МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ 200/1 л .....	60/300 руб
КОФЕ ЭСПРЕССО 30 мл .....	80 руб
КОФЕ АМЕРИКАНО 120 мл .....	95 руб
КОФЕ КАПУЧИНО 120 мл .....	135 руб
КОФЕ ЛАТТЕ 200 мл .....	135 руб

## ЧАЙНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЧАЙНИК	
800 мл .....	220 руб
1000 мл.....	270 руб
GREEN TEA	

### GREEN TEA

Зеленый чай

**Green Tea Dragon**  
(Зеленый дракон)  
Классический китайский  
зеленый чай

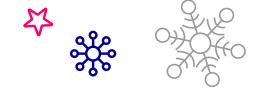
**Greea Tea Blue Sky**  
(Голубое небо) Зеленый  
ароматизированный чай  
Красочное сочетание лепестков розы и  
лиловых соцветий просвирника с  
зеленым чаем сенча

**Milky Oolong**  
(Молочный Улонг)  
Зелёный специальный чай Улун  
слабой ферментации с ароматом  
молока

**BLACK TEA**  
Черный чай

**ASSAM Harmutty**  
(Ассам Хармутти)  
Индийский крепкий черный чай  
с молодыми золотистыми листочками  
с плантации Хармутти

**EARL GREY**  
(Эрл Грей классический)  
Черный чай с нотками бергамота

			
			
	<b>BLACK TEA THYME</b> (чай черный с чабрецом) Черный чай с листом чабреца	<b>ЧАЙ С НАТУРАЛЬНЫМИ ФРУКТАМИ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ</b> <b>600 мл - 280 руб</b>	
	<b>BLACK TEA ASAÍ BLUEBERRY</b> (черный ароматизированный чай) Черный чай в сочетании с тропическими ягодами асаи и черникой	<b>ЧАЙ ИМБИРНО-ЛИМОННЫЙ ,</b> согревающий напиток с имбирем, лимоном и медом	
	<b>HERBAL TEA</b> Травяной чай	<b>ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ</b> идеальное сочетание ягод облепихи, меда и лимонного сока	
	<b>Ginger-Lemon-Mix</b> (Имбирь-лимон) Белый имбирь в сочетании с лакрицей, мяты и тонким цитрусовым ароматом лемонграсса	<b>АРОМАТНЫЙ БРУСНИЧНЫЙ ЧАЙ</b> с дольками лайма, медом и розмарином	
	<b>Иван-чай</b> Традиционный русский чай, богатый витаминами и микроэлементами. Укрепляет иммунитет, нормализует давление	<b>ЧАЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ СВЕЖЕЙ МЯТЫ</b> Расслабляющий аромат в чашке светло-зеленого чая	
		<b>ЧАЙ ДЛЯ ДЕТОК</b> Всё как в детстве: яркий, весёлый, озорной. Кусочки яблока, цветы липы, лимонная трава, мята, каркадэ. Обладает успокаивающим эффектом	
			
			
			
			
			



# МЕНЮ

## «НЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ»

(для маленьких детей до 10 лет)

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»  
с курочкой 130 г ..... 175 руб

ПОМИДОРЫ С СЫРОМ  
и соусом песто 130 г ..... 155 руб

ОВОЩНОЙ САЛАТ  
со сметаной или растительным  
маслом 130 ..... 175 руб

КУРИНЫЙ БУЛЬОН  
С МАКАРОНАМИ  
– буквами и перепелиным  
яйцом 200 ..... 140 руб

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
или картофелем фри  
и свежим огурцом  
90/120/30 ..... 245 руб

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ  
в кукурузных хлопьях  
с томатным соусом  
100/20 ..... 175 руб

КРОКЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ,  
фаршированные сыром,  
с картофелем фри и кетчупом  
80/100/30 ..... 285 руб

БЛИНЧИКИ С РАЗНЫМИ  
НАПОЛНИТЕЛЯМИ  
(со сгущенным молоком, вареньем,  
малиновым соусом, сиропом)  
80/30 ..... 120 руб

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ  
180 ..... 130 руб  
(клубничный, ванильный,  
шоколадный)

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД  
180 ..... 130 руб



Меню действует с 1 ноября 2021 по 1 ноября 2022 г.  
Директор Максимова Н.Н., зав. производством Троценко Н.В.,  
бухгалтер Киндеева Н.В.