



РЕСТОРАН

МЕНЮ

★★МЕТЕЛИЦА★★

СКАЗОЧНО ВКУСНЫЙ
НОВЫЙ ГОД!



★★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
звуканием 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
180 355 руб

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ВОЛЖСКИМ
СУДАКОМ И ОВОЩАМИ;
заправляется соусом
из подкопченной скумбрии
165/30 295 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;
подается с соусом
из подкопченного карпа
120/150/30 485 руб

СВИНИНА, МАРИНОВАННАЯ
В ПРЯНЫХ ТРАВАХ;
подается с гретеном из тыквы и
сливочным соусом с лисичками
120/150/50 495 руб

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

СТЕРЛЯДЬ РАЗВАРНАЯ
в белом вине, целиком
запеченная 1 кг 2 960 руб

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНOK,
фаршированный гречневой кашей
с белыми грибами
1 кг 2 000 руб.

ТЕЛЬНОЕ ИЗ ЩУКИ
С СУДАКОМ,
грибами и грецкими орехами
1 кг 1 500 руб.

ИНДЕЙКА,
ФАРШИРОВАННАЯ
ЯБЛОКАМИ С КОРИЦЕЙ
1 кг 1 500 руб.



ПРИНИМАЕМ ЗАКАЗЫ
НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ
ВКУСНЕЙШИХ ТОРТОВ
ДЛЯ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ;
подается с пшеничными тостами
50/10/30 390 руб

КАНАПЕ С ИКРОЙ
ЛОСОСЕВОЙ
20 85 руб

СЕМГА МУРМАНСКАЯ
шеф-посола с оливками и лимоном
75/25 295 руб

СОМ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
с оливками и лимоном 75/25 235 руб

МАСЛЯНАЯ РЫБА
с оливками и лимоном
75/25..... 295 руб

АССОРТИ РЫБНЫХ
ДЕЛИКАТЕСОВ
(семга малосоленая,
масляная рыба, сом холодного копчения).
Сервируется мидиями, оливками и
лаймом
120/5/25 515 руб

ФИЛЕ СЕЛЬДИ
шеф-посола с красным луком,
маслинами и лимоном
100/25 195 руб

КАПРЕЗЕ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ
с моцареллой и зеленым маслом
150 215 руб.

АССОРТИ МЯСНЫХ
ДЕЛИКАТЕСОВ
СОБСТВЕННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
(язык телячий, буженина, рулет из филе
птицы со сладким перцем и вялеными
томатами) 150/15..... 425 руб

АССОРТИ
БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ
(пармезан, чеддер, бри, сырные мешочки,
сыр Ричард) с грецкими орехами
200/20 490 руб

АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ
(помидоры, огурцы, сладкий перец,
редис, сельдерей, зелень)
220/10 235 руб

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
180 295 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..... 450 руб

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ВОЛЖСКИМ
СУДАКОМ И ОВОЩАМИ;
заправляется соусом из подкопченной
скумбрии 165/30..... 295 руб.

САЛАТ С СОМОМ ХОЛОДНОГО
КОПЧЕНИЯ, малосольными огурцами,
вялеными томатами, овощами
и микс-салатом; заправляется соусом
песто 170 315 руб

ФИРМЕННЫЙ
САЛАТ «МЕТЕЛИЦА»
с нежной телятиной, жареным
картофелем, микс-салатом,
помидорами черри и грибами;
заправляется соусом от шефа
180 355 руб

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

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»
с курицей 180 305 руб

САЛАТ ИЗ СВИНИНЫ
С ЖАРЕНЫМИ ВЕШЕНКАМИ,
микс-салатом, помидорами черри
и хрустящими баклажанами 180 .. 335 руб.

САЛАТ С ЖАРЕНЫМ ХАЛУМИ
И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ;
заправляется оливковым
маслом с чесноком
и соевым соусом 170..... 295 руб

ВИНЕГРЕТ
в современной интерпретации
с добавлением белых грудей и
хрустящих патиссонов
с яйцом пашот 200 255 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 сыром пармезан
130 325 руб

ФИЛЕ ВОЛЖСКОГО СУДАКА
с сырным кремом и луком фри
150/15..... 305 руб

ФИЛЕ ВОЛЖСКОГО КАРПА
с сырным кремом и луком фри
150/15..... 305 руб

РАССТЕГАЙ С СОЧНЫМ
МЯСОМ ЛОСОСЯ,
луком-пореем и сливочным
соусом 130 275 руб

ФИЛЕ ПТИЦЫ
с жареным романо 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 ВОЛЖСКОГО СУДАКА с кремом из картофеля с тыквой и белокачанной капустой; подается с соусом из подкопченного карпа 120/150/30.....	485 руб
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ с микс-салатом, овощами и пудингом из лука-порея 100/100/30.....	595 руб	ЩУЧЬИ ЗРАЗЫ, чинённые луком-пореем и яйцом; подаются с картофельно-луковым пюре 130/120/45	415 руб
ФИЛЕ ТУНЦА прожарки медиум с соусом вафу и морскими водорослями 110/30.....	595 руб		



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

 СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ,
приготовленной по технологии
су-вид; подаётся с ореховым соусом
цена за 100 г 290 руб

 ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ
с картофельным кремом
и трюфельным маслом
120/150/20/20 495 руб

 МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
(прожарки – медиум)
в пыли из ореховых трав
на пюре из цветной капусты
с луковым мармеладом
120/50/50/15 625 руб

 ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК,
обжаренный на гриле;
подается на мятом картофеле
со сливочно-грибным соусом
100/120/40/30 495 руб

 СВИНИНА,
ПРИГОТОВЛЕННАЯ
ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД;
подается с картофельным кремом,
жареными лисичками и репчатым
луком 120/150/50 475 руб

 ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ
ИЗ СВИНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ;
подаются с фермерской сметаной
200/30 315 руб

 СВИНИНА, МАРИНОВАННАЯ
В ПРЯНЫХ ТРАВАХ,
томленая в духовом шкафу;
подается со стейком из жареной
капусты и кнелей из тыквы
120/130/50 435 руб

ПАСТА

 ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ
И БРОККОЛИ
в сливочном соусе 320 395 руб

 ПАСТА КАРБОНАРА
с жареным беконом, каперсами
и сыром пармезан 380 350 руб

 ПАСТА АЛФАРРО
с томатным соусом 320 350 руб

 ПАСТА АЛФАРРО
с томатным соусом 320 350 руб

 ПАСТА АЛФАРРО
с томатным соусом 320 350 руб



БЛИНЫ и ВЫПЕЧКА

БЛИНЫ С СЕМГОЙ МАЛОСОЛЁНОЙ 80/50	235 руб
БЛИНЫ С ИКРОЙ ЛОСОСЕВОЙ 80/20	235 руб
БЛИНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ; подаются с шариком мороженого 140/60	155 руб
БЛИНЫ С ВАРЕНЬЕМ 120/20	135 руб

БЛИНЫ СО СГУЩЕНКОЙ
120/20

135 руб

СЫРНИКИ ДОМАШНИЕ
с вареньем, соусом на выбор
или сметаной 120/20

150 руб

ХЛЕБ С КУНЖУТОМ
30.....

20 руб

БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ
40

20 руб

НЕЖНЫЙ ЧИЗКЕЙК с карамельным соусом и халвой 130/10	215 руб
ГРУША	
ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД с ванильным мороженым и пряным винно-медовым соусом 160/50/30	250 руб
ВАНИЛЬНАЯ ПАНАКОТА с малиновым кули и штрейзельной крошкой 100/30/15	250 руб

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

185 руб

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

165 руб

ЗАКАЖИТЕ К МОРОЖЕНОМУ
шоколад 10.....
орехи кедровые 10

40 руб
60 руб
25 руб

БЛИНЫ СО СГУЩЕНКОЙ 120/20	135 руб
СЫРНИКИ ДОМАШНИЕ с вареньем, соусом на выбор или сметаной 120/20	150 руб
ХЛЕБ С КУНЖУТОМ 30.....	20 руб
БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ 40	20 руб
ДЕСЕРТ ЖОЗЕФИНА Знакомый вкус легендарного десерта Наполеон, пропитанного кремом на основе воздушных сливок 100/30.....	185 руб
МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР с соусом на выбор гостя 100/20/10.....	165 руб
ЗАКАЖИТЕ К МОРОЖЕНОМУ шоколад 10..... орехи кедровые 10	40 руб 60 руб 25 руб

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ЖОЗЕФИНА Знакомый вкус легендарного десерта Наполеон, пропитанного кремом на основе воздушных сливок 100/30.....	185 руб
МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР с соусом на выбор гостя 100/20/10.....	165 руб
ЗАКАЖИТЕ К МОРОЖЕНОМУ шоколад 10..... орехи кедровые 10	40 руб 60 руб 25 руб



ЗАКАЖИТЕ К МОРОЖЕНОМУ

шоколад 10	40 руб
орехи кедровые 10	60 руб
орехи грецкие 10	25 руб

ФРУКТЫ

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ	
800.....	580 руб
АПЕЛЬСИНЫ, ГРУШИ, ЛИМОНЫ 100.....	50 руб
ВИНОГРАД, КИВИ 100	60 руб

ЧАЙНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЧАЙНИК	
800 мл	200 руб
1000 мл.....	250 руб

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

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	90 руб
КОФЕ КАПУЧИНО	
120 мл	130 руб
КОФЕ ЛАТТЕ	
200 мл	130 руб

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

			
	BLACK TEA THYME (чай черный с чабрецом) Черный чай с листом чабреца	ЧАЙ С НАТУРАЛЬНЫМИ ФРУКТАМИ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ 600 мл 250 руб	
	BLACK TEA ASAI BLUEBERRY (черный ароматизированный чай) Черный чай в сочетании с тропическими ягодами асаи и черникой	ЧАЙ ИМБИРНО-ЛИМОННЫЙ , согревающий напиток с имбирем, лимоном и медом	
	HERBAL TEA Травяной чай	ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ идеальное сочетание ягод облепихи, меда и лимонного сока	
	Ginger-Lemon-Mix (Имбирь-лимон) Белый имбирь в сочетании с лакрицей, мятои и тонким цитрусовым ароматом лемонграсса	АРОМАТНЫЙ БРУСНИЧНЫЙ ЧАЙ с дольками лайма, медом и розмарином	
	Иван-чай Традиционный русский чай, богатый витаминами и микроэлементами. Укрепляет иммунитет, нормализует давление	ЧАЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ СВЕЖЕЙ МЯТЫ Расслабляющий аромат в чашке светло-зеленого чая	
		ЧАЙ ДЛЯ ДЕТОК Всё как в детстве: яркий, весёлый, озорной. Кусочки яблока, цветы липы, лимонная трава, манта, каркадэ. Обладает успокаивающим эффектом	
		ИВАН-ЧАЙ (подается в чайнике) Традиционный русский чай, богатый витаминами и микроэлементами. Укрепляет иммунитет, нормализует давление	



МЕНЮ

«НЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ»

(для маленьких детей до 10 лет)

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»
с курочкой 130 г 155 руб

ПОМИДОРЫ С СЫРОМ
и соусом песто 130 г 155 руб

ОВОЩНОЙ САЛАТ
со сметаной или растительным
маслом 130 155 руб

КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С МАКАРОНАМИ
– буквами и перепелиным
яйцом 200..... 120 руб

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
или картофелем фри
и свежим огурцом
90/120/30..... 215 руб

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ
в кукурузных хлопьях
с томатным соусом
100/20 150 руб

КРОКЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ,
фаршированные сыром,
с картофелем фри и кетчупом
80/100/30 275 руб

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

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ
180 130 р
(клубничный, ванильный,
шоколадный)

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД
180 130 руб

Меню действует с 1 января по 31 декабря 2021 г.

Директор Максимова Н.Н., зав. производством Троценко Н.В.,
бухгалтер Буракова С.В.



www.hotel-snegurochka.ru