



РЕСТОРАН
МЕНЮ

★★МЕТЕЛИЦА★★

СКАЗОЧНО ВКУСНЫЙ
НОВЫЙ ГОД!



РЕСТОРАН

★★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

180 490 руб

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ С ФРАНЦУЗСКИМ

СОУСОМ 160 470 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
120/130/30 625 руб

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

СТЕРЛЯДЬ РАЗВАРНАЯ

в белом вине, целиком

запеченая 1 кг 3 600 руб

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК,

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

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



КАНАПЕ С ИКРОЙ ЛОСОСЕВОЙ
20 95 руб

АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ (пармезан, чеддер, бри, сырные мешочки, сыр Ричард) с грушевым джемом и грецкими орехами
200/20 590 руб



ЛОСОСЬ ПОДКОПЧЕННЫЙ
с оливками и лимоном 75/25 325 руб

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



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



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

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



АССОРТИ РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ (семга малосоленая, семга подкопченнная, масляная рыба). Сервируется мидиями, оливками и лаймом
120/5/25 675 руб

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
180 350 руб



АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (язык телячий, буженина, рулет из филе птицы со сладким перцем и вялеными томатами) 150/15 550 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..... 595 руб

ТЕПЛЫЙ ГРИЛЬ-САЛАТ
с креветками и тунцом
180..... 595 руб

САЛАТ С МАРИНОВАННОЙ
СКУМБРИЕЙ, печеной свеклой,
свежими огурцами и моченой
брусникой. Заправляется острым
соусом 180..... 295 руб

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
с французским соусом 170 470 руб

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»
с королевскими креветками
180/30..... 545 руб

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»
с курицей 180 395 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
180 490 руб

САЛАТ ИЗ СВИНИНЫ
С ЖАРеныМИ ВЕШЕНКАМИ,
микс-салатом, помидорами черри
и хрустящими баклажанами 180.. 450 руб.

САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ СУ-ВИД
с томатами, свежими сливами, микс-
салатом, сыром 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
груздй, маринованных патиссонов и
хрустящим драником 200 295 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..... 355 руб

ФИЛЕ ВОЛЖСКОГО СУДАКА
в панко с жареной капустой и орехово -
шпинатным соусом 150/30..... 370 руб

РАССТЕГАЙ С СОЧНЫМ
МЯСОМ ЛОСОСЯ, луком-пореем и
сливочным соусом 130..... 370 руб

ТОМЛЕНАЯ СВИНИНА с горчичным
соусом и хрустящими луковыми
кольцами 130/50..... 350 руб

ФИЛЕ ПТИЦЫ с жареным цукини и
сливочно-сырным соусом
80/30/50 350 руб





ПЕРВЫЕ БЛЮДА

УХА СБОРНАЯ

со стерлядью и семгой;
подается с расстегаем
300/60 550 руб

БОРЩ С КОПЧЕНОСТЯМИ,

чесноком и пампушками;
подается с фермерской сметаной
300/40/20 335 руб

ЛАПША ДОМАШНЯЯ

с белыми грибами 300 315 руб

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

по классическому рецепту;
подается с фермерской сметаной
300/20..... 335 руб

ЩИ «КОСТРОМСКИЕ»

со свининой и фермерской сметаной
подаются с салом на бородинском хлебе
и зеленым луком 300/40 335 руб

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

с филе птицы и гренками
250 /40 180 руб

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150..... 125 руб

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ,
подается с зеленым маслом
и чесноком 150 100 руб

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
120/20..... 125 руб

ОВОЩИ-ГРИЛЬ
150 195 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..... 580 руб

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, чиненный
сливочным сыром, подается с жареной
цветной капустой и пудингом из шпината
120/80/30 780 руб

ЩУЧЬИ ЗРАЗЫ,
чинённые луком-пореем и яйцом;
подаются с картофельно-луковым
пюре
120/120/45 520 руб

ФИЛЕ ВОЛЖСКОГО СУДАКА

с кремом из картофеля
с тыквой и белокачанной капустой;
подаётся с соусом
из подкопченного карпа
120/130/30..... 625 руб





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

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

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ
с картофельным кремом
и трюфельным маслом
120/150/20/20 750 руб

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
(прожарки – медиум)
в пыли из ореховых трав
на пюре из цветной капусты
с луковым мармеладом
120/100/30. 750 руб

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК,
обжаренный на гриле;
подаётся на мятом картофеле
со сливочно-грибным соусом
100/120/40/30 750 руб

**СВИНИНА,
ПРИГОТОВЛЕННАЯ
ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД;**
подаётся с картофельным кремом,
жареными лисичками и репчатым
луком 100/130/50 580 руб

**ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ
ИЗ СВИНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ;**
подаются с фермерской сметаной
200/30 370 руб

**СВИНИНА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ
ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД,**
подаётся с луковым пюре и вяленным
желтком 100/130/50 580 руб

ПАСТА

**ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ
И БРОККОЛИ**
в сливочном соусе 320 550 руб

ПАСТА КАРБОНАРА
жареным беконом и сыром пармезан
380 450 руб



БЛИНЫ и ВЫПЕЧКА



БЛИНЫ С СЁМГОЙ
МАЛОСОЛЁНОЙ
80/50 295 руб

БЛИНЫ С ВАРЕНЬЕМ
120/20 150 руб



БЛИНЫ С ИКРОЙ
ЛОСОСЕВОЙ 80/30 255 руб

БЛИНЫ СО СГУЩЕННОЙ
120/20 150 руб



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

ХЛЕБ С КУНЖУТОМ
30..... 25 руб



БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ
40 25 руб



ДЕСЕРТЫ



МЕДОВИК со сметанным кремом и
облепиховым соусом 100/30 285 руб

МЕРЕНГА с кремом маскарпоне,
карамельным виноградом и облепиховым
соусом 100/30 235 руб



НЕЖНЫЙ ЧИЗКЕЙК
с карамельным соусом
и халвой 130/10 285 руб

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



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

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



ДЕСЕРТ ЖОЗЕФИНА
Знакомый вкус легендарного
десерта Наполеон,
пропитанного кремом
на основе воздушных сливок
100/30. 285 руб





ФРУКТЫ

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

800..... 695 руб

АПЕЛЬСИНЫ, ГРУШИ,

ЛИМОНЫ 100..... 60 руб

ВИНОГРАД, КИВИ

100 75 руб

НАПИТКИ

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

200/1 л..... 70/350 руб

КОФЕ ЭСПРЕССО

30 мл 90 руб

КОФЕ АМЕРИКАНО

120 мл 110 руб

КОФЕ КАПУЧИНО

120 мл 155 руб

КОФЕ ЛАТТЕ

200 мл 155 руб

ЧАЙНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЧАЙНИК

800 мл 220 руб

1000 мл..... 295 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

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



BLACK TEA ASAI BLUEBERRY

(черный ароматизированный чай)

Черный чай в сочетании с тропическими ягодами асаи и черникой



HERBAL TEA

Травяной чай



Ginger-Lemon-Mix

(Имбирь-лимон)

Белый имбирь в сочетании с лакрицей, мятой и тонким цитрусовым ароматом лимонграсса



Иван-чай

Традиционный русский чай, богатый витаминами и микроэлементами.

Укрепляет иммунитет, нормализует давление



ЧАЙ С НАТУРАЛЬНЫМИ ФРУКТАМИ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

600 мл - 280 руб

ЧАЙ ИМБИРНО-ЛИМОННЫЙ ,
согревающий напиток
с имбирем, лимоном и медом

ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ
идеальное сочетание ягод облепихи,
меда и лимонного сока

АРОМАТНЫЙ
БРУСНИЧНЫЙ ЧАЙ
с дольками лайма, медом и розмарином

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, мята, каркаде.
Обладает успокаивающим эффектом





МЕНЮ

«НЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ»

(ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ДЕТЕЙ ДО 10 ЛЕТ)

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»
с курочкой 130 г 205 руб

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
130 205 руб

КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С МАКАРОНАМИ
– буквами и перепелиным
яйцом 200 180 руб

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
или картофелем фри
90/120/30/20 350 руб

ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ
И БРОККОЛИ
в сливочном соусе 200 380 р

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ
в кукурузных хлопьях
с томатным соусом
100/20 235 руб

КРОКЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ,
фаршированные сыром,
с картофелем фри и кетчупом
80/100/30 380 руб

БЛИНЧИКИ С РАЗНЫМИ
НАПОЛНИТЕЛЯМИ
(со сгущенным молоком, вареньем,
малиновым соусом, сиропом)
80/30 150 руб

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

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД
180 155 руб



Меню действует с 20 июля 2022 по 20 июля 2023 г.
Директор Максимова Н.Н., зав. производством Троценко Н.В.,
бухгалтер Мамедова В.

www.hotel-snegurochka.ru