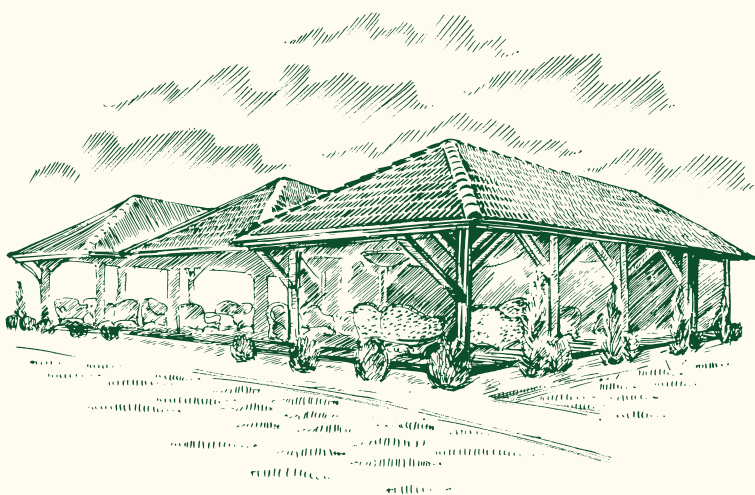




ПОЛЯНА
GRILL & LOUNGE BAR

МЕНЮ ГРИЛЬ-БАРА



2024



Холодные закуски | Appetizers

- Карпаччо из говядины с трюфельным кремом и белыми грибами 26,00
Beef carpaccio with truffle cream and porcini mushrooms
195 г
- Тартар из тунца с маракуйей 30,00
Tuna tartare with passion fruit
250 г
- Фисташковый хумус со свежими овощами 22,00
Pistachio hummus with fresh vegetables
265 г
- Буррата с печеным виноградом и вяленым мясом 25,00
Burrata with baked grapes and dried pork neck
215 г
- Брускетта с лососем и сырным гуакамоле и хрустящим яйцом 26,00
Bruschetta with salmon, cheese guacamole and crispy egg
310 г
- Мясной сет из смальца, панчетты и свиного бочка в пряных специях 24,00
Meat set with lard, pancetta and pork drumstick in spicy spices
453 г

Салаты | Salads



- Салат с подкопченной уткой и дыней 26,00
Salad with smoked duck and melon
200 г
- Салат с ростбифом и белыми грибами 26,00
Salad with roast beef and white mushrooms
250 г
- Салат с лососем, рисовыми чипсами и винным желе 27,00
Salad with weak salmon, rice chips and wine jelly
230 г
- Теплый салат с хрустящим баклажаном 25,00
Warm salad with crispy eggplant
335 г
- Салат Цезарь 24,00
Salad Caesar
273 г
- Большой зеленый салат 25,00
Big green salad
260 г



Супы | Soups

Щи суточные с сушеными грибами <i>Daily soup soup with dried mushrooms</i> 343 г	12,00
Крем суп из цветной капусты с сыром горгонзола и миндалем <i>Cauliflower cream soup with gorgonzola cheese and almonds</i> 265 г	12,00
Холодник с говяжьим языком и картофелем <i>Cholodnik with beef tongue and potatoes</i> 380 г	12,00

Горячие блюда | Hot Dishes



Мясо&Птица | Meat&Poultry

Томлёная баранина с гарниром из чечевицы <i>Stewed lamb with lentil garnish</i> 400/229 г	38,00
Филе-миньон с фуа-гра, трюфельным пюре и коньячным соусом <i>Filet mignon with foie gras, truffle puree and cognac sauce</i> 295 г	55,00
Шашлык из свинины на лаваше с маринованным луком и зеленью <i>Pork kebab on pita with pickled onions</i> 200/194 г	26,00
Свинные ребра BBQ с печеным хлебом <i>BBQ pork ribs with baked bread</i> 350/150 г	30,00
Филе утки на подкопчённой свекле и припущенным шпинатом <i>Duck fillet on smoked beet with poached spinach</i> 130/120/57 г	35,00
Имбирный цыпленок с трюфельным пюре и соусом карри <i>Ginger chicken with truffle puree and curry sauce</i> 378 г	26,00
Голень индейки* с соусом унаги и зеленым салатом <i>Turkey shank with unagi sauce and green salad</i> 1 шт / 385 г	6,00 10,00

* Цена указана за 100 г готового блюда, окончательная цена блюда формируется с учетом фактического веса

* *The given price is the price for 100 g of prepared dish, final price forms accounting actual weight*

Рыба | Fish

- Лосось терияки с фунчозой
Teriyaki salmon with funchoza
413 г 42,00
- Сибас с соте из морепродуктов
Seabass with sautéed seafood
1шт/300 г 50,00
- Филе тунца с чатни из манго и соусом юдзу
Tuna fillet with mango chutney and yuzu sauce
290 г 45,00

Блюда Хоспер | Steaks



- Говяжья вырезка
с соусом из зеленого перца и печеным на углях картофелем
Beef tenderloin with green pepper sauce and char-grilled potatoes
160/204 г 35,00
- Рибай стейк*
Ribeye steak 28,00
- Стейк Нью-Йорк*
New York steak 25,00
- Фланк стейк*
Flank Steak 23,00
- Подаются с салатом из свежих бакинских томатов,
кинзы и красного лука
Served with a salad of fresh Baku tomatoes, cilantro and red onions
192 г 12,00

Стрит фуд | Street Food

- Бургер с картофелем стейк-хаус и копченой паприкой
Burger on a house-made bun, served with steak house potatoes and smoked paprika
360/150 г 25,00
- Котлета на выбор говядина/баранина
Choice of patty Beef/Mutton

* Цена указана за 100 г готового блюда, окончательная цена блюда формируется с учетом фактического веса

* *The given price is the price for 100 g of prepared dish, final price forms accounting actual weight*

Пивная история | Beer Story

Пивная тарелка 28,00
(луковые кольца, креветки, кольца кальмара, сырны палочки, соус чесночный, горчичный, сырный)

Beer plate (onion rings, squid rings, breaded shrimp, cheese sticks, mustard, garlic, cheese sauce)
55/65/85/85/60 г

Уши свиные копченые* 10,00
Smoked pork ears

Ребрышки свиные копченые* 12,00
Smoked pork ribs

Гарниры | Side dishes

Картофель печеный с розмарином 4,00
Baked potatoes with rosemary
150 г

Пюре картофельное 3,00
Mashed potatoes
200 г

Овощи гриль 12,00
Grilled vegetables
200 г

Картофельные дольки 5,00
Potato wedges
150 г

Картофель фри 5,00
French fries
150 г

Батат фри 7,00
Sweet potato fries
100 г

Соусы | Sauces

Хрен / Горчица / Аджика / Кетчуп / Соус BBQ/
Горчичный / Сырный / Чесночный 4,00
*Horseradish / Mustard / Ajica / Ketchup / BBQ Sauce /
Mustard / Cheese / Garlic*
50 г

* Цена указана за 100 г готового блюда, окончательная цена блюда формируется с учетом фактического веса

* *The given price is the price for 100 g of prepared dish, final price forms accounting actual weight*

Десерт | Desserts



Шоколадный баскский чизкейк с эспумой из вишни и орехом 12,00
Chocolate cheesecake with cherry espuma and caramelized pecans
205 г

Тирамису Матча 12,00
Matcha Tiramisu
195 г

Сливовый тарт с мороженым 12,00
Plum tart with vanilla ice cream
192 г

Тарелка к вину 30,00
Wine plate
300 г

Сорбет в ассортименте 7,00
Sorbet in the assortment
50 г

Мороженное с топингом 6,00
Ice cream with topping of choice
100/30 г

Хлеб | Bread



Хлебная корзина с чесночным маслом 12,00
Bread basket with garlic butter
3шт/50 г

Чиабатта 3,50
Ciabatta
110 г

Французская булочка с чесночной начинкой 3,50
French bun with garlic butter filling
75 г

Мультизлаковая булочка 3,50
Multigrain bun
35 г

Темный хлеб 1,00
Dark Bread
65 г

Меню действительно с 09.05.2024г по 31.10.2024 г

The menu is valid from 09.05.2024 to 31.10.2024



КОНТАКТЫ



+375 33 384 384 3 (Гостиница)
+375 29 169 60 60 (Ресторан)



park-hotel.by