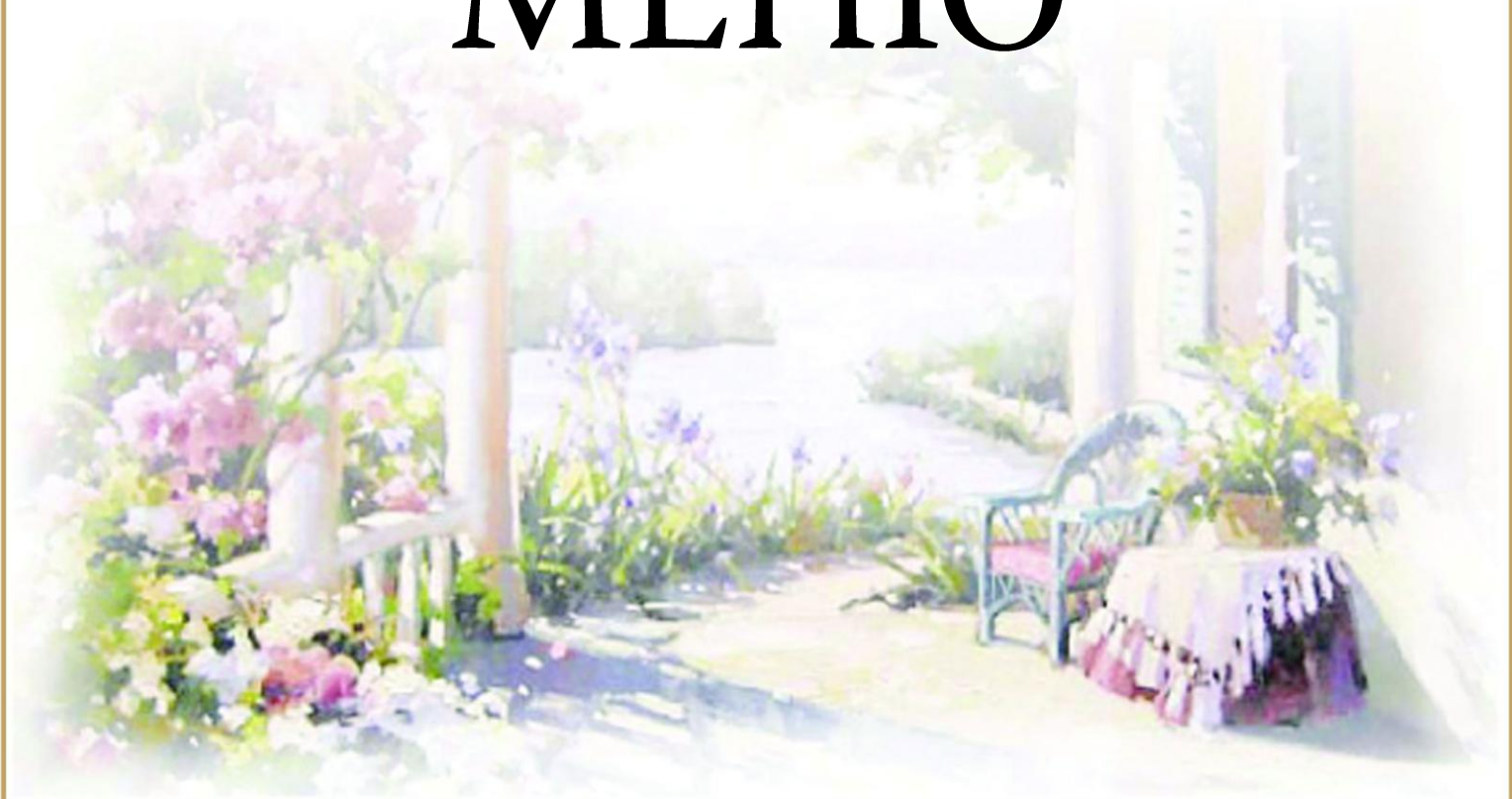


БАНКЕТНОЕ МЕНЮ





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

СЫРНОЕ ПЛАТО /Пармезан, Камамбер, виноград, грецкий орех, мед/ 240gr **480 rub**

Cheese plate /Parmesan, Camembert, grapes, walnuts, honey/

Ккал/Kcal 706 | Б/Р-33 Ж/Ф-47 У/С-37

СЫРНЫЕ ШАРИКИ /В сочетании с виноградом и грецким орехом/ 1/50gr **70 rub**

Cheese balls /Combined with grapes and walnuts/

Ккал/Kcal 160,7 | Б/Р- 10 Ж/Ф- 12 У/С- 0,8

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ 235gr **360 rub**

/Буженина, телячий язык, куриный рулет, подается с хреном и горчицей/

Meat delicacies /Pork, veal tongue, chicken roll, served with horseradish and mustard/

Ккал/Kcal 645 | Б/Р-36 Ж/Ф-52 У/С-10

ОВОЩНОЕ АССОРТИ /Помидоры, огурцы, сладкий перец, зелень/ 220gr **220 rub**

Assorted vegetables /Tomatoes, cucumbers, peppers, greens/

Ккал/Kcal 115 | Б/Р-2,5 Ж/Ф-8 У/С-9

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ 330gr **180 rub**

/Соленые огурчики, квашеная капуста, маринованные помидоры/

Pickled products /Sour cabbage, pickled cucumbers, pickled tomatoes/

Ккал/Kcal 171 | Б/Р- 5 Ж/Ф-10 У/С- 14

ГРИБОЧКИ ИЗ БОЧКИ 180gr **240 rub**

/Ассорти маринованных грибов, заправленных маслом с чесноком/

Marinated Mushrooms /With oil and garlic/

Ккал/Kcal 165 | Б/Р- 9 Ж/Ф- 12 У/С- 6

БУЖЕНИНА ДОМАШНЯЯ 100/40gr **220 rub**

Cold boiled pork

Ккал/Kcal 165 | Б/Р- 9 Ж/Ф- 12 У/С- 6



СЕМУЖКА СЛАБОСОЛЕНАЯ

100/10/10/20gr **360rub**

/Филе нежной семги с лимоном и сливочным маслом/

Salmon salted /Tender fillet of salmon with lemon and butter/

Ккал/Kcal 254 | Б/П-15 Ж/Ф-16 У/С-1

РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРОМ

2/30gr **40 rub**

Ham rolls with cheese

Ккал/Kcal 210 | Б/П- 10 Ж/Ф- 18 У/С- 0,4

РУЛЕТ КУРИНЫЙ

100/40gr **190rub**

/Фаршированный шпинатом и яйцом/

Chicken roll /Stuffed with spinach and egg/

Ккал/Kcal 274 | Б/П- 22 Ж/Ф- 21 У/С- 6

ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ С ХРЕНОМ

140gr **290rub**

Boiled beef tongue with horseradish

Ккал/Kcal 269 | Б/П- 24 Ж/Ф- 17,7 У/С- 3

СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ

290gr **240rub**

/Пряное филе сельди с отварным картофелем, луком и душистым маслом/

Herring in Russian /Spicy herring`s fillet with boiled potatoes, onions and fragrant oil/

Ккал/Kcal 384 | Б/П-21 Ж/Ф-23 У/С-23

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН

220gr **330 rub**

/Печеные баклажаны с сыром, чесноком и орехами/

Rolls of eggplant /with cheese, garlic and nuts/

Ккал/Kcal 592 | Б/П- 18 Ж/Ф- 53 У/С- 8

РУЛЕТЫ ИЗ ЯЗЫКА

220gr **290 rub**

Rolls of beef tongue

Ккал/Kcal 620 | Б/П- 33 Ж/Ф- 52 У/С- 4

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПТИЦЫ

250gr **230 rub**

Aspic Chicken

Ккал/Kcal 566 | Б/П- 30 Ж/Ф- 49У/С- 5

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА

220gr **290 rub**

Aspic language

Ккал/Kcal 566 | Б/П- 30 Ж/Ф- 49У/С- 5

РУЛЕТЫ ИЗ СЕМГИ /Фаршированные сыром и яйцом/

220gr **390 rub**

Rolls of salmon /Stuffed with cheese and egg/

Ккал/Kcal 504 | Б/П- 28,5 Ж/Ф- 38 У/С- 3



САЛАТЫ

Salads

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

250gr **320 rub**

/Филе цыпленка, лист салата, помидоры Черри, пшеничные крутоны, сыр Пармезан, соус Цезарь/

Salad Caesar with chicken

/Chicken fillet, lettuce, cherry tomatoes, wheat croutons, Parmesan cheese, Caesar dressing/

Ккал/Kcal 519 | Б/Р-28 Ж/Ф-41 У/С-10

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

/Салат из свежих овощей с мягким сыром/

275gr **260 rub**

Salad Greek /Fresh vegetable salad with soft cheese /

Ккал/Kcal 402 | Б/Р-12 Ж/Ф-36 У/С-9

САЛАТ ШВАБСКИЙ

/Кальмары, свежий огурец, лук, яйцо, майонез/

220 gr **300rub**

Salad Swabian /Calamari, cucumber, onion, egg, mayonnaise/

Ккал/Kcal 461 | Б/Р- 32 Ж/Ф- 35 У/С- 4,3

САЛАТ БАГРАТИОН

220gr **450 rub**

/Говядина, помидоры, перец, сыр, лист салата, заправка/

Salad Bagration /Beef, tomatoes, peppers, cheese, lettuce, dressing/

Ккал/Kcal 457 | Б/Р- 20 Ж/Ф- У39/С- 5,8

САЛАТ ПРОВАНС

240gr **340rub**

/Телячий язык, лист салата, шампиньоны, огурцы, сыр Пармезан, соус/

Salad Provence /Veal tongue, lettuce, mushrooms, cucumber, Parmesan cheese sauce/

Ккал/Kcal 649 | Б/Р-28 Ж/Ф-55 У/С-11

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ

220gr **200rub**

/Филе цыпленка, отварной картофель, соленый огурец, зеленый горошек и соус майонез/

Salad Stolichny /Teriyaki chicken, boiled potatoes, pickles, green peas and mayonnaise sauce/

Ккал/Kcal 376 | Б/Р-22 Ж/Ф-27 У/С-11

САЛАТ ОРИГИНАЛЬНЫЙ

250gr **310rub**

/Цыплята, ветчина, свежий огурец, консервированный огурец, яйцо, лук, майонез/

Salad Original /Chicken, ham, cucumber, pickled cucumber, egg, onion, mayonnaise/

Ккал/Kcal 372 | Б/Р-21 Ж/Ф- 25У/С-10



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizers

ЖЮЛЬЕН ИЗ ЦЫПЛЕНКА

120gr **220 rub**

/Филе цыпленка, шампиньоны, белые грибы, сливочный соус/

Chicken julienne /Chicken fillets. Mushrooms, porcini mushrooms, cream sauce/

Ккал/Kcal 351 | Б/П-17 Ж/Ф-29 У/С-4

ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ /Шампиньоны с луком томленные в сметане/

120gr **210 rub**

Mushroom julienne /Mushrooms and onions stewed in sour cream/

Ккал/Kcal 372 | Б/П-10 Ж/Ф-34 У/С-6

ГОРБУША ЗАПЕЧЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ

100/40gr **210 rub**

Pink salmon baked with tomatoes

Ккал/Kcal 403 | Б/П- 30 Ж/Ф- 29 У/С-4,9

АССОРТИ ИЗ МИНИ-ШАШЛЫЧКОВ

190gr **410 rub**

/Шашлычки из семги, куриного филе и овощей/

Assorted mini skewers

/Skewers of salmon, chicken and vegetables/

Ккал/Kcal 309 | Б/П-24 Ж/Ф- 19 У/С- 4,5

МИНИ ШАШЛЫЧКИ ДУЭТ /Шашлычки из куриного филе и овощей/

120gr **210 rub**

Mini skewers Duo /Shashliks of chicken and vegetables/

Ккал/Kcal 196 | Б/П-15 Ж/Ф- 13 У/С- 4,5

БЛИНЫ С СЕМГОЙ СЛАБОСОЛЕННОЙ

100/50gr **190 rub**

Pancakes with salted salmon

Ккал/Kcal 402 | Б/П-13 Ж/Ф-20 У/С-37

КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ ФРИ

150/30gr **250 rub**

Squid rings fries

Ккал/Kcal 981 | Б/П- 48 Ж/Ф- 71 У/С- 37



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot dishes

ГОВЯДИНА ПРАЖСКАЯ

215gr **790 rub**

/Запеченная с помидорами и сыром/

Beef Prague /Baked with tomato and cheese /

Ккал/Kcal 457 | Б/Р- 54 Ж/Ф- 25У/С- 2,3

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ

160/15gr **670rub**

Salmon steak

Ккал/Kcal 548 | Б/Р-30 Ж/Ф-38 У/С-1

СУДАК ПО БОЯРСКИ

340gr **580rub**

/Нежное филе судака, запеченное в фольге с помидорами, картофелем и сыром/

Fish for Sudak – Boyarski /Baked with tomatoes, potatoes and cheese/

Ккал/Kcal 1019 | Б/Р-41 Ж/Ф-82 У/С-25

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ НА КОСТОЧКЕ

200/150/30gr **480 rub**

/Подается с печеным картофелем, зеленым чесночным маслом и соусом Сацибели/

T-bone steak /Served with baked potatoes, green garlic butter and sauce Satsibeli/

Ккал/Kcal 1645 | Б/Р-43 Ж/Ф-153 У/С-22

МИА ФЛОРЕНЦИЯ

170/30gr **380 rub**

/Куриная грудка фаршированная сыром Фета и Песто в сливочном соусе/

Mia Florence /Chicken breast stuffed with feta cheese and pesto, cream sauce /

Ккал/Kcal 620 | Б/Р-49,3 Ж/Ф-44,5 У/С-5,7

СВИНИНА БУНИНСКАЯ

230gr **400 rub**

/Отбивная из свинины, запеченная с шампиньонами, помидорами и сыром/

Pork chop /With mushrooms, tomatoes and cheese/

Ккал/Kcal 1020 | Б/Р-38 Ж/Ф-94 У/С-3

КУРИНАЯ НОЖКА

ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

230/100gr **350 rub**

/Подается с картофелем Фри/

Chicken leg stuffed with mushrooms /Served with French fries/

Ккал/Kcal 1590 | Б/Р-47 Ж/Ф-134,6 У/С-43

ШАШЛЫКИ

Grilled

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Grilled pork

Ккал/Kcal 945 | Б/Р-37 Ж/Ф-85 У/С-9

180/20/30gr **350 rub**

ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ

Grilled salmon

Ккал/Kcal 539 | Б/Р-35 Ж/Ф-33 У/С- 3,6

180/20/30gr **690 rub**

ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Grilled chicken

Ккал/Kcal 618 | Б/Р-45 Ж/Ф-45 У/С- 5,6

180/20/30gr **300 rub**

СОУСЫ

Sauces

ПЕСТО

Pesto

Ккал/Kcal 239

Б/Р-1 Ж/Ф-25 У/С-1,4

50gr **70rub**

ТКЕМАЛИ

Tkemali

Ккал/Kcal 209

Б/Р-2,5 Ж/Ф-20 У/С-5

50gr **70rub**

САЦИБЕЛИ

Satsibeli

Ккал/Kcal 26

Б/Р-0,4 Ж/Ф-0 У/С-6,3

50gr **70rub**

АДЖИКА

Adzhika

Ккал/Kcal 30

Б/Р-0,5 Ж/Ф-1,9 У/С-3

50gr **50rub**

ТАР-ТАР

Tartar

Ккал/Kcal 237

Б/Р-1,2 Ж/Ф-25 У/С-1,4

50gr **50rub**



ГАРНИРЫ

Side dishes

ОВОЩИ ГРИЛЬ

200gr **320rub**

/Баклажаны, цукини, сладкий перец, помидор, шампиньоны/

Grilled vegetables /Eggplant, zucchini, peppers, tomatoes, mushrooms/

Ккал/Kcal 304 | Б/П-4 Ж/Ф-26 У/С-13

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ В СУХАРЯХ

150gr **110rub**

Cauliflower gratin

Ккал/Kcal 50 | Б/П- 4Ж/Ф- 0,5 У/С-7,5

ЦВЕТНОЙ РИС С ОВОЩАМИ

150gr **110rub**

Colored rice with vegetables

Ккал/Kcal 214 | Б/П-3 Ж/Ф-11 У/С-25

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С ОВОЩАМИ

150gr **120rub**

Green beans with vegetables

Ккал/Kcal 155 | Б/П-5 Ж/Ф-10 У/С-9

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

150gr **100rub**

С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ

Baked potatoes with Provencal herbs

Ккал/Kcal 595 | Б/П-4 Ж/Ф-51 У/С-29

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150/30gr **130rub**

/Подается с кетчупом/

French Fries /Served with ketchup/

Ккал/Kcal 615 | Б/П-7 Ж/Ф-34 У/С-67

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

150gr **120rub**

Fried potatoes with mushrooms

Ккал/Kcal 193 | Б/П-5 Ж/Ф-4 У/С-31

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

60gr **10rub**

Bread basket

Ккал/Kcal 189 | Б/П- 7 Ж/Ф- 1,3 У/С- 35

ДЕСЕРТЫ

Desserts

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

1000gr **700rub**

/Виноград, яблоко, апельсин/

Fruit vase /Pear, grape, apple, orange/

Ккал/Kcal 240 | Б/Р-3 Ж/Ф-1,4 У/С-53

МОРОЖЕНОЕ «MOVENPIK»

50gr **80rub**

В АССОРТИМЕНТЕ

/Фисташковое, грецкий орех с кленовым сиропом, ванильное, манго/

Ice cream «MOVENPIK» in assortment

/Pistachio, walnut with maple syrup, vanilla, mango/

Ккал/Kcal 24 | Б/Р-27,6 Ж/Ф-12 У/С-3

ТОРТ НАПОЛЕОН

120gr **130rub**

Napoleon cake

Ккал/Kcal 557 | Б/Р-9 Ж/Ф-32 У/С-59

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

150/50gr **180rub**

С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

Apple strudel scoop of ice cream

Ккал/Kcal 530 | Б/Р-6 Ж/Ф-27 У/С-67



Уважаемые гости!

*Мы рады приветствовать Вас в баре «Tarantino» и ресторане «TERRASSA»
гостинично-развлекательного комплекса «АМАКС Юбилейная»!*

Наш развлекательный комплекс работает:

- * ресторан «TERRASSA» с 6.30 до 15.00*
- * бар «Tarantino» КРУГЛОСУТОЧНО.*

Время приготовления блюд:

- * Холодные закуски: 10-15 минут*
- * Салаты: 15-20 минут*
- * Горячие закуски: 15-20 минут*
- * Горячие блюда: 40-45 минут*

ВСЕ ЦЕНЫ В МЕНЮ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ.

Для Вас дополнительные развлечения: САУНА, БИЛЬЯРД!

Подробная информация у администраторов.

Приятного отдыха!

Dear guests!

Welcome to the bar «Tarantino» and restaurant «TERRASSA» of hotel «АМАКС»!

Our entertainment complex works:

- *restaurant «TERRASSA» from 6.30 to 15.00*
- * bar «Tarantino» 24 hours.*

Waiting time for preparing dishes:

- * Cold snacks: 10-15 minutes*
- * Salads: 15-20 minutes*
- * Hot snacks: 15-20 minutes*
- * Hot dishes: 40-45 minutes*

ALL PRICES IN THE MENU QUOTED IN RUBLES.

We have an extra entertainment: sauna, billiards!

*For the additional information please contact
with administrator.*

Enjoy your vacation!