

Основное меню  
ресторана Hoffmann



## МЕНЮ МИНИ-БАРА MINIBAR MENU

Здесь вы можете  
оставить ваш отзыв



# МЕНЮ МИНИ-БАРА

## ПИВО

ОРИДЖИНАЛ ЛЕНДБИР 500 мл 990  
Фильтр. / нефильтр.

## ВИНО И ШАМПАНСКОЕ

ЛАНСОН ЛЕ БЛЭК 375 мл 19 000  
ЛЕЙБЛ БРЮТ  
Франция — Шампань.  
Белое шампанское брют

ПРОСЕККО 750 мл 8 000  
Италия — Венето. Белое, сухое.  
Сорт винограда: пино гриджио

КАРИ ЛЕНТОЦЦИ 750 мл 7 000  
ПИНО ГРИДЖИО  
Италия — Венето. Белое, сухое.  
Сорт винограда: пино гриджио

ВИНО КРАСНОЕ СУХОЕ 750 мл 6 600  
Испания. Сорт винограда: гарнача,  
темпранильо, каберне совиньон

ИГРИСТОЕ ВИНО CAVA ANNA 375 мл 7 800  
DE CODORNIU BLANC  
DE BLANCS BRUT  
Испания — Каталония. Белое,  
сухое. Сорт винограда: Шардоне,  
Парельяда, Макабео

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

BELUGA NOBLE  500 мл 5 000  
ВОДКА ОНЕГИН 500 мл 5 000  
ВИСКИ ЧИВАС РИГАЛ 12 лет 500 мл 15 000  
КОНЬЯК ХЕННЕССИ 350 мл 11 000

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

АКВА ПАННА негаз. вода 250 мл 800  
750 мл 1 500  
САН ПЕЛЛЕГРИНО газ. вода 250 мл 800  
750 мл 1 500  
СОК в ассортименте 250 мл 600  
КОКА-КОЛА 250 мл 600

## СНЭКИ

АРАХИС СОЛЁНЫЙ 160 г 720  
ЧИПСЫ 40 г 600  
ФИСТАШКИ ЖАРЕННЫЕ 130 г 1 200  
СОЛЁНЫЕ  
ШОКОЛАДНЫЙ БАТОНЧИК 80 г 480  
Сникерс / Марс / Баунти

# MINIBAR MENU

## BEER

ORIGINAL LANDBIER 500 ml 990  
Filtered / unfiltered

## WINE & CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LANSONLE 375 ml 19 000  
BLACK LABEL BRUT  
France — Champagne.  
White brut champagne

PROSSECCO 750 ml 8 000  
Italy — Veneto. White dry wine,  
Grape variety: glera

CARI LENTOZZI 750 ml 7 000  
PINOT GRIGIO  
Italy—Veneto. White dry wine,  
Grape variety: pinot grigio

RED DRY WINE 750 ml 6 600  
Espana. Grape variety: Garnacha,  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

CAVA ANNA DE CODORNIU 375 ml 7 800  
BLANC DE BLANCS BRUT  
Spain—Catalonia. White, dry  
sparkling wine. Grape variety:  
Chardonnay, Parellada, Macabeo

## SPIRITS

BELUGA NOBLE  500 ml 5 000  
VODKA ONEGIN 500 ml 5 000  
CHIVAS REGAL WHISKY 12 лет 500 ml 15 000  
КОНЬЯК ХЕННЕССИ 350 ml 11 0

## SOFT DRINKS

ACQUA PANNA still 250 ml 800  
750 ml 1 500  
SAN PELLEGRINO sparkling 250 ml 800  
750 ml 1 500  
JUICE in assortment 250 ml 600  
COCA-COLA 250 ml 600

## SNACKS

SALTED PEANUTS 160 g 720  
CHIPS 40 g 600  
ROASTED AND SALTED  
PISTACHIOS 130 g 1 200  
CHOCOLATE BAR 80 g 480  
Snickers / Mars / Bounty

Для пополнения мини-бара  
свяжитесь с ресепшен отеля  
по номеру 100.



Карта бара



Винная карта



Для заказа по карте бара  
и винному меню свяжитесь  
с рестораном по номеру 108.

## ОБЛУЖИВАНИЕ В НОМЕРАХ ROOM SERVICE

Здесь вы можете  
оставить ваш отзыв



## ФИРМЕННЫЕ ТОСТЫ ИЗ ЯПОНСКОГО ХЛЕБА

Signature toasts made with Japanese milk bread

**С РОСТБИФОМ, МЯГКИМ СЫРОМ,  
ЛИСТЬЯМИ ЗЕЛЕННЫХ САЛАТОВ,  
ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ  
ЧЕРРИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ** 300 г/г **1 300**

With roast beef, soft cheese, green salad leaves, sun-dried cherry tomatoes and poached egg

**С КРЕВЕТКАМИ, ХАМОНОМ,  
МЯГКИМ СЫРОМ, АВОКАДО,  
СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ  
ПОД КУНЖУТНЫМ СОУСОМ** 270 г/г **1 500**

With shrimp, jamon, soft cheese, avocado, fresh cucumber and poached egg under sesame sauce

**С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС, МЯГКИМ  
СЫРОМ, АВОКАДО, ЛИСТЬЯМИ  
МИКРО-САЛАТОВ И ЯЙЦОМ  
ПАШОТ ПОД СОУСОМ БЕАРНЕЗ  
С КРАСНОЙ ИКРОЙ** 300 г/г **1 600**

With graavlax salmon, soft cheese, avocado, microgreens and poached egg under béarnaise sauce with red caviar

**КЛАБ-СЭНДВИЧ С КУРИНОЙ  
ГРУДКОЙ** 450 г/г **1 050**

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Salads & Starters

**САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ  
И АВОКАДО** 250 г/г **2 100**

Octopus and Avocado Salad

**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ** 250 г/г **1 500**

Caesar salad with shrimps

**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ** 280 г/г **1 100**

Caesar salad with chicken

**РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ** 300 г/г **2 300**

Philadelphia roll

**АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ** 200 г/г **2 500**

Meat plateau

## СУПЫ

Salads & Starters

**КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ  
С КРАБОМ И РОЗОВОЙ КРЕВЕТКОЙ** 350 г/г **1 650**

Creamy cauliflower soup with crab and pink shrimp

**ТРАДИЦИОННЫЙ БОРЩ  
С АССОРТИ САЛА** 450 г/г **1 500**

Traditional borscht with assorted lard

**СЛИВОЧНЫЙ СУП С ЛОСОСЕМ** 300 г/г **1 500**

Creamy salmon soup

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot dishes

**БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ВЫРЕЗКИ  
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СОУСОМ  
ИЗ КЛЮКВЫ И БРУСНИКИ** 350 г/г **1 950**

Beef Stroganoff from beef tenderloin with porcini mushrooms and cranberry-lingonberry sauce

**ЛОСОСЬ С СОУСОМ БЕАРНЕЗ  
И СПАРЖЕЙ** 250 г/г **2 600**

Salmon with Béarnaise sauce and asparagus

**ГОВЯЖЬЯ ЩЕЧКА  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 270 г/г **1 400**

Veal cheek with mashed potatoes and truffle sauce

**ПАЛТУС, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ  
НА ПАРУ С СЕЛЬДЕРЕЕМ  
И СОУСОМ ИЗ ТУНЦА** 250 г/г **2 200**

Steamed halibut with celery root and tuna sauce

## ДЕСЕРТЫ

Desserts

**ЧИЗКЕЙК С МОРОЖЕНЫМ** 190 г/г **750**

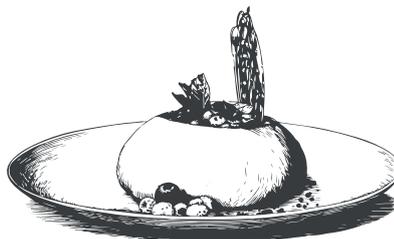
Cheesecake with ice cream

**МЕДОВИК СО СМЕТАННЫМ  
МОРОЖЕНЫМ** 170 г/г **750**

Honey cake with sour cream sorbet

**БЕЗЕ АННА ПАВЛОВА  
С ОБЛЕПИХОВЫМ КРЕМОМ  
СЕНТ ОНОРЕ** 120 г/г **750**

Meringue Anna Pavlova with sea buckthorn cream Saint Honore



К сумме вашего заказа будет добавлен  
сервисный сбор в размере 20%.  
20% service fee will be added to your final bill.

Заказ по меню можно сделать  
с 12:00 до 22:30

Room service menu  
Available from 12:00 to 22:30)

Тел. / Tel.: 108