

ME

NU

---

# 01. САЛАТЫ SALADS



**Салат со слабосоленым лососем и  
апельсином в медово-соевой заправке |  
160г** **490 Р**

Salad with lightly-salted salmon and oranges in soy  
and  
honey dressing



**Теплый салат с мясом птицы и сырным  
соусом | 190г** **450 Р**

Курица, морковь, шампиньоны, руккола, томаты  
черри,  
картофель пай

Warm meat salad with poultry and cheese sauce |  
Chicken,  
carrots, champignons, rucola, cherry tomatoes, straw  
potatoes

**Теплый салат с ростбифом и  
горчичным соусом | 225г** **590 Р**

Warm roast beef salad with mustard sauce



**Салат с фунчозой, тофу и соусом  
гамадари | 180г** **290 Р**

Funchose salad with tofu and hamadari sauce



**Цезарь**

Caesar salad

- с куриной грудкой | 260г **490 Р**

with grilled chicken

- с креветками | 280 г **790 Р**

with grilled prawns



**на фото**

**Греческий | 280г**

Greek salad



Доступно для заказа круглосуточно | 24/7



Уральские традиции | Ural traditions



Без глютена | Gluten free



От Шеф-повара | Chief's Special



Сбалансированное блюдо | Balanced



Вегетарианское | Vegetarian





## 02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

-   **Ассорти солений | 250г | 300 Р**  
Консервированные огурцы и томаты, квашеная капуста, маринованный лук, морковь по-корейски  
Assorted pickles | Pickled tomatoes, pickles, sauerkraut, marinated onions, Korean carrot
-   **Филе сельди пряного посола с молодым картофелем | 75/100/130г 380 Р**  
Spicy salted herring with new potatoes
-  **Мясная тарелка | 170/178г | Буженина, ростбиф, пармская ветчина, подается с дижонской горчицей и хреном 1350 Р**  
Meat platter | Pork roast, roast beef, Parma ham, served with Dijon mustard and horseradish
- на фото**
-  **Террин из лосося холодного копчения с сыром крем чиз, креветками и авокадо | 105г 550 Р**  
Avocado, cream cheese and prawn terrine with cold-smoked salmon

### Рекомендуем к вину:

- Ассорти Брускетт | 130/20 г 390 Р**  
Брускетта с лососем и сливочным сыром, брускетта с ростбифом  
Assorted bruschetta | Bruschetta with salmon and cream cheese, bruschetta with roast beef
-  **Брускетты с тыквой и сыром фета| 70 г 150 Р**  
Pumpkin bruschetta with feta cheese
-  **Брускетты с сыром Бри, малиновым конфитюром и грецким орехом| 70 г 250 Р**  
Bruschetta with brie cheese, raspberry confiture and walnut
-   **Сыры | 30г :  
Cheeses**
- Пармезан | Parmesan 190 Р
  - Дор Блю | Dorblue 250 Р
  - Бри | Brie 250 Р
  - Моцарелла | Mozzarella 150 Р
  - Маасдам | Maasdam 120 Р



Доступно для заказа круглосуточно | 24/7



Уральские традиции | Ural traditions



Без глютена | Gluten free



От Шеф-повара | Chef's Special



Сбалансированное блюдо | Balanced



Вегетарианское | Vegetarian




**Пивная тарелка | 550/120г 890 Р**


Луковые кольца, картофель фри, крылья Буффало, Бородинские гренки, соус чили, соус сырный, горчично-медовый соус, соус Цезарь  
 Beer plate  
 Onion rings, Buffalo wings, French fries, «Borodino» garlic croutons, chili sauce, cheese sauce, mustard honey sauce, Caesar sauce



## 03. БРУСКЕТТЫ И ЗАКУСКИ BRUSCHETTAS & SNACKS

 **Кукурузные чипсы начос с сырным соусом и гуакамоле | 50/20/20г 230 Р**  
 Corn nachos with cheese sauce and guacamole

 **Чесночные гренки «Бородино» | 100/25г 250 Р**  
 «Borodino» Garlic croutons

 **Острые крылья Буффало | 180/30г 390 Р**  
 Spicy Buffalo wings

**Брускетты с беконом и яйцом пашот | 220г 250 Р**  
 Bruschettas with bacon and poached egg


  **Луковые кольца | 125/60г 290 Р**  
 Onion rings



**Суп Том Кха  
с курицей и  
креветками | 300г**  
Куриное филе, креветки,  
морковь, шампиньоны,  
кокосовое молоко  
Tom Kha soup  
with chicken and shrimps  
Chicken fillet, tiger shrimps,  
carrots, champignons,  
coconut milk

**350 Р**

## 04. СУПЫ SOUPS

- |   |   |              |
|---|---|--------------|
|   | <b>Рыбная похлебка   250/20г</b>  | <b>350 Р</b> |
|   | Лосось, судак, картофель, лук, водка, томаты<br>Fish soup   Salmon, pike-perch, potatoes, onions,<br>vodka, tomatoes                                      |              |
|  | <b>Борщ со сметаной   250/50/20/40г</b>   | <b>350 Р</b> |
|   | Russian borsch with sour cream  |              |
|  |  <b>Мисо суп   250г</b>  | <b>290 Р</b> |
|   | Miso soup   |              |
|  | <b>Легкий куриный бульон с яйцом пашот   300г</b>   | <b>300 Р</b> |
|   | Light chicken broth with poached egg  |              |
|  |  <b>Суп-пюре из медовой тыквы с крутонами   250г</b>                   | <b>350 Р</b> |
|   | Тыква, сливки, тростниковый сахар, оливковое<br>масло, специи<br>Pureed honey pumpkin soup with croutons<br>Pumpkin, cream, cane sugar, olive oil, spices |              |



От Шеф-повара | Chief's Special



Сбалансированное блюдо | Balanced



Вегетарианское | Vegetarian

# 05. ПАСТА PASTA


Выберите вашу любимую пасту | Choose your favourite pasta




Тальятелле  
Tagliatelle


Пенне  
Penne


Фузилли  
Fusilli

Лингуине  
Linguine

 Паста Фетучини с курицей и шпинатом | 280г 490 Р  
Pasta Fettuccini with chicken and spinach

   **Вегетарианская паста с томатами и соусом песто | 250г 490 Р**  
Vegetarian pasta Neri with vegetables

 Паста Болоньезе | 300/10г 490 Р  
Bolognese

 **на фото**  
Паста Карбонара | 285г 490 Р  
Carbonara

  Паста с креветками и соусом биск | 350/15г 890 Р  
Pasta with shrimps and bisque sauce

 Доступно для заказа круглосуточно | 24/7  Уральские традиции | Ural tradition  Без глютена | Gluten free

 От Шеф-повара | Chef's Special  Сбалансированные блюда | Balanced  Вегетарианское | Vegetarian







## 06. ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSE

- |   |  |              |
|---|--|--------------|
|   | <b>Биточки из щуки с цукини гриль и морковным кремом   210г</b><br>Pike chops with grilled zucchini and carrot cream   | <b>550 Р</b> |
|    | <b>Бефстроганов с грибами и картофельным пюре   100/100/40г</b><br>Beef stroganoff with mushrooms and mashed potatoes  | <b>590 Р</b> |
|    | <b>Мидии в соусе гамадари   150 г</b><br>Mussels in gamadari sauce   | <b>490 Р</b> |
|    | <b>Креветки в соусе Самбука   220г</b><br>Креветки, перец болгарский, ликер Самбука, дикий рис, сливки<br>Shrimps in Sambuca sauce<br>Tiger shrimps, bell peppers, Sambuca liqueur, wild rice, cream | <b>790 Р</b> |
|    | <b>Стейк из филе индейки с соусом крем-чиз и «тыквенным ризотто»   270г</b><br>Turkey fillet steak with cream cheese sauce and pumpkin risotto   | <b>550 Р</b> |
|    | <b>на фото</b><br><b>Судак с муссом из зеленого горошка с сезонными овощами гриль   250г</b><br>Pike perch with green pea mousse and seasonal grilled vegetables                                     | <b>590 Р</b> |



Доступно для заказа круглосуточно | 24/7



Уральские традиции | Ural traditions



Без глютена | Gluten free



От Шеф-повара | Chef's Special




Сбалансированное блюдо | Balanced




Вегетарианское | Vegetarian

## 06. ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSE

 Скоблянка по-уральски с судаком | 250г **450 Р**



Судак, кабачки, грибы вешенки, сливки, тыква,  
лук порей, томаты, белое вино, специи, картофель  
Grilled potato with fish pike-perch | Pike perch, zucchini,  
oyster mushrooms, cream, pumpkin, leeks, tomatoes,  
potatoes, white wine, spices

 Утиная грудка конфи со свекольным песто  
и соусом из брусники | 90г **350 Р**

Confit duck breast with beetroot pesto and foxberry sauce


  Вареники с картофелем и грибами | 230/30г **390 Р**

Vareniki with potatoes and mushrooms

  Пельмени уральские со свиной  
и говядиной | 300/60г **530 Р**

Ural pelmeni with pork and beef

на фото

 Скоблянка по-уральски из говядины  
и свинины | 300г **590 Р**

Говяжья вырезка, свинина, баклажаны, картофель, репчатый  
лук, шампиньоны, сливки, свежие томаты, красное  
вино, сыр маасдам, специи

Grilled potato with beef

Beef tenderloin, pork, eggplant, potatoes, onions, mushrooms,  
cream, fresh tomatoes, red wine, Maasdam cheese, spices





## 07. ГРИЛЬ-МЕНЮ GRILL MENU

-  **Стейк из свиной шеи** | цена за 100г **360 Р**  
Pork steak | price for 100g
-  **Стейк из лосося** | гриль или на пару **590 Р**  
| цена за 100г  
Salmon steak | grilled or steamed  
| price for 100g
-   **Стейк Рибай** | цена за 100г **890 Р**  
Ribeye steak | price for 100g

## 08. ГАРНИРЫ SIDE DISHES

-  **Микс листьев салата с оливковым маслом** | 60г **180 Р**  
Mixed green salad with olive oil dressing
-  **Овощи гриль** | 120г **180 Р**  
Grilled vegetables
-  **Овощи на пару** | 120г **180 Р**  
Steamed vegetables
-  **Рис микс** | 120г **180 Р**  
Mixed rice
- Картофельное пюре** | 120г **180 Р**  
Mashed potatoes
- Картофель фри** | 120г **180 Р**  
French fries



Работает круглосуточно | 24/7



Уральские традиции | Ural traditions



Без глютена | Gluten free



Специальное предложение | Chief's Special



Сбалансированное блюдо | Balanced



Вегетарианское | Vegetarian

## 09. СЭНДВИЧИ SANDWICHES



### Новотель бургер | 310/100/20г

Пшеничная булочка, котлета из рубленой говядины и свинины, консервированные огурцы, листья салата, красный лук, соус BBQ, сыр  
Novotel Burger | Wheat bun, minced beef and pork cutlet, pickles, mixed salad, red onions, BBQ sauce, cheese

550 Р



### Панини вегетарианский | 240/50/30г

Булочка Панини, свежий огурец, свежие томаты, болгарский перец, соус гуакамоле  
Vegetarian Panini | Panini bun, fresh cucumber, fresh tomatoes, bell pepper, Guacamole sauce

450 Р



### Новотель клуб сэндвич | 320/100/20г

Пшеничный хлеб, куриная грудка-гриль, хрустящий бекон, листья салата, томаты, сыр  
Novotel Club Sandwich | Wheat bread, grilled chicken breast, crispy bacon, lettuce leaves, tomatoes, cheese

550 Р

на фото

### Панини с пармской ветчиной | 200/50/60г

Булочка Панини, пармская ветчина, запеченный болгарский перец, салат айсберг, соус Песто  
Parma ham panini | Panini bun, Parma ham, baked bell pepper, iceberg lettuce, Pesto sauce

500 Р

### Кесадилья с курицей | 230/60

Тортилья, куриное филе, лук, кукуруза консервированная, томаты пронто, сыр, соус острый, соус гуакамоле, сметана  
Chicken quesadilla | Tortilla, chicken fillet, onion, corn canned, pronto tomatoes, cheese, hot sauce, guacamole sauce, sour cream





550 Р







# 10. ДЕСЕРТЫ DESSERTS

-  **Классический чизкейк | 100/10г** 350 Р  
Classic cheesecake
-  **Ассорти сезонных фруктов | 360г** 300 Р  
Seasonal fresh fruit plate
- На фото**
-  **Бланманже с шоколадом и можжевельником в вишневом соусе | 130г** 350 Р  
Blancmange with chocolate and juniper in cherry sauce
-  **Морковный торт с солёной карамелью | 140г** 350 Р  
Carrot cake with salted caramel
-  **Тарт с шоколадом и фундуком | 140г** 390 Р  
Tart with chocolate and hazelnut
-  **Тропическое пирожное с кокосом и манго | 112г** 350 Р  
Tropical cake with coconut and mango
-  **Мороженое (ваниль, фисташка, облепиха, ананас, мята, малина) | 30г** 70 Р  
Ice cream in assortment (vanilla, pistachio, sea buckthorn, pineapple, mint, raspberry)
-  **Зефир с тимьяном | 100г** 150 Р  
Marshmallow with thyme
-  **Груша куантро с соленой карамелью в оболочке из бельгийского шоколада | 100г** 350 Р  
Cointreau pear with salted caramel in belgian chocolate coating



Доступно для заказа круглосуточно | 24/7



Уральские традиции | Ural traditions



Без глютена | Gluten free



От Шеф-повара | Chef's Special



Сбалансированное блюдо | Balanced



Вегетарианское | Vegetarian

## 11. НАПИТКИ BEVERAGES

### КОФЕ | COFFEE

Эспрессо   Espresso   0,03л	170 Р
Двойной эспрессо   Double espresso   0,06л	250 Р
Американо   Americano   0,15л	170 Р
Американо XL   Americano XL   0,4л	250 Р
Капучино   Cappuccino   0,2л	190 Р
Капучино XL   Cappuccino XL   0,4л	280 Р
Латте   Latte   0,24л	200 Р
Кофе латте с миндалем и медом   Latte with almond and honey   0,24л	200 Р
Кофе гляссе   Coffee Glace   0,24л	240 Р

Возможны варианты приготовления напитка  
на альтернативном молоке, стоимость уточняйте у официанта

### КОФЕ С АЛКОГОЛЕМ COFFEE WITH ALCOHOL

Кофе по-ирландски   Согревающий эспрессо в сочетании с Ирландским виски   Irish coffee   Full-bodied espresso coffee with Irish whiskey   0,24л	350 Р
Кофе по-французски   Изысканный эспрессо в сочетании с бренди   French coffee   Exquisite espresso coffee with brandy   0,24л	350 Р

### ШОКОЛАД | CHOCOLATE

Горячий шоколад   Hot chocolate   0,15 л	210 Р
Горячее или холодное какао   Hot or cold cacao   0,24л	190 Р

## ЧАЙ | TEA

КЛАССИЧЕСКИЕ ЧАИ | CLASSIC TEA | 0,3 л **270 Р**

Ассам | Assam

Эрл Грей | Earl Grey

Черный чай с чабрецом | Black tea with Thyme

Сенча | Sencha

Молочный Улун | Milk Oolong

Китайский Жасмин | Chinese Jasmine

Травяной коктейль | Herbal cocktail

ТРАВЯНЫЕ НАСТОИ | HERBAL INFUSIONS | 0,3 л **270 Р**

Цветы Ромашки | Chamomile

Имбирь и лимон | Ginger and lemon

Фруктовый Пунш | Fruit punch

Земляника со сливками | Strawberries with cream

Гречишный чай | Buckwheat tea

АВТОРСКИЕ ЧАИ | EXCLUSIVE TEA MIXES | 0,6 л **350 Р**

Облепихово-грушевый чай | Buckthorn and pear tea

Мятно-брусничный чай | Mint and foxberry tea

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS

Вода газированная | sparkling water | 0,33л/0,5л. **230/350 Р**

Вода негазированная | still water | 0,33л /0,5л. **230/350 Р**

Добрый Cola / Добрый Cola без сахара   0,33л	190 Р
Добрый Лимон лайм   Dobriy Lemon Lime   0,33л	190 Р
Rich bitter Lemon тоник   0,33л	190 Р
Энергетический напиток в асс.   0,25 л	290 Р
Охлажденный сок Яблоко, апельсин, вишня, томат   Chilled Juice   Apple, orange, cherry, tomato   0,2 л	170 Р

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ FRESH JUICES

Яблочный   Apple   0,25л	270 Р
Апельсиновый   Orange   0,25л	270 Р
Грейпфрутовый   Grapefruit   0,25л	270 Р
Морковный   Carrot   0,25л	270 Р

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Безалкогольный Мохито   Virgin Mojito   0,25л	270 Р
Безалкогольный Глинтвейн   0,25л Virgin mulled wine	270 Р
Ванильный, Шоколадный или Клубничный молочные коктейли   0,25л Milkshakes   Vanilla, Chocolate or Strawberry	350 Р
Безалкогольный Лимонад   Classic lemonade   0,3л	270 Р



## ЧАСЫ РАБОТЫ | OPEN HOURS

Ресторан | Restaurant

12:30 - 23:00

Бар | Bar

Круглосуточно | 24/7

620075, Россия, Екатеринбург, ул.Энгельса,7  
7, Engels str., Yekaterinburg, 620075, Russia  
+7 (343) 253-53-82 | @olivelounge.ekb

---

**ЗДЕСЬ У ЕДЫ *местный* АКЦЕНТ**  
Мы предпочитаем использовать местные продукты.



---

**HERE, OUR FOOD HAS A *local* ACCENT**  
We favor local produce.



Фотографии представлены в информационных целях. Внешний вид готового блюда может отличаться от представленного изображения.  
Цены включают в себя НДС 20% | Таблица с калорийностью и таблица с аллергенами могут быть предоставлены по вашему запросу.

Photos are for informational purposes only. The original view of ready meals may differ from pictures.  
Prices include VAT 20%. Calorie and allergens content of dishes may be provided upon your request.