

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 with grilled chicken **490 Р**

- с креветками | 280 г with grilled prawns **790 Р**



на фото

390 Р

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 ₽

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 ₽

Spicy salted herring with new potatoes



Мясная тарелка | 170/178г | Буженина, ростбиф, пармская ветчина, подается с дижонской горчицей и хреном

1350 ₽

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 ₽

Avocado, cream cheese and prawn terrine with cold-smoked salmon

Рекомендуем к вину:



Ассорти Брускетт | 130/20 г

390 ₽

Брускетта с лососем и сливочным сыром, брускетта с ростбифом
Assorted bruschetta | Bruschetta with salmon and cream cheese, bruschetta with roast beef



Брускетты с сыром Бри, малиновым конфитюром и грецким орехом | 70 г

250 ₽

Bruschetta with brie cheese, raspberry confiture and walnut



Сыры | 30г :

Cheeses

- Пармезан | Parmesan 190 ₽
- Дор Блю | Dorblue 250 ₽
- Бри | Brie 250 ₽
- Моцарелла | Mozzarella 150 ₽
- Маасдам | Maasdam 120 ₽



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



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**
Corn nachos with cheese sauce and guacamole

230 Р



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

250 Р



Острые крылья Буффало | 180/30г
Spicy Buffalo wings

390 Р

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

250 Р



Луковые кольца | 125/60г
Onion rings

290 Р



Доступно для заказа круглосуточно | 24/7



Уральские традиции | Ural traditions



Без глютена | Gluten free



**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

Рыбная похлебка | 250/20г

350 Р

Лосось, судак, картофель, лук, водка, томаты
Fish soup | Salmon, pike-perch, potatoes, onions,
vodka, tomatoes



Борщ со сметаной | 250/50/20/40г

350 Р

Russian borsch with sour cream



Мисо суп | 250г

290 Р

Miso soup



Легкий куриный бульон с яйцом пашот | 300г

300 Р

Light chicken broth with poached egg



Суп-пюре из медовой тыквы с крутонами | 250г

350 Р

Тыква, сливки, тростниковый сахар, оливковое
масло, специи

Pureed honey pumpkin soup with croutons
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
Pasta Fettuccini with chicken and spinach

490 Р



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

490 Р



Паста Болоньезе | 300/10г
Bolognese

490 Р



на фото
Паста Карбонара | 285г
Carbonara

490 Р



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

890 Р



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





06. ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSE



**Биточки из щуки с цукини гриль
и морковным кремом | 210г**
Pike chops with grilled zucchini and carrot cream

550 Р



**Бефстроганов с грибами и
картофельным пюре | 100/100/40г**
Beef stroganoff with mushrooms and mashed potatoes

590 Р



Мидии в соусе гамадари | 150 г
Mussels in gamadari sauce

490 Р



Креветки в соусе Самбука | 220г
Креветки, перец болгарский, ликер Самбука,
дикий рис, сливки
Shrimps in Sambuca sauce
Tiger shrimps, bell peppers, Sambuca liqueur,
wild rice, cream

790 Р



**Стейк из филе индейки с соусом крем-чиз
и «тыквенным ризотто» | 270г**
Turkey fillet steak with cream cheese sauce
and pumpkin risotto

550 Р



на фото
**Судак с муссом из зеленого горошка
с сезонными овощами гриль | 250г**
Pike perch with green pea mousse
and seasonal grilled vegetables

590 Р



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

06. ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSE



Скобянка 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



Скобянка 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



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





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



Всегда открыто для заказа круглосуточно | 24/7



Уральские традиции | Ural traditions



Без глютена | Gluten free



От Шеф-повара | 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, backed 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



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





10. ДЕСЕРТЫ DESSERTS

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



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

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.