

ME

NU



01. САЛАТЫ SALADS



**Салат со слабосоленым лососем и
апельсином в медово-соевой заправке |
160г** **540 Р**

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



**Теплый салат с мясом птицы и сырным
соусом | 190г** **490 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** **650 Р**

Warm roast beef salad with mustard sauce



**Салат с фунчозой, тофу и соусом
гамадари | 180г** **390 Р**

Funchose salad with tofu and hamadari sauce



Цезарь **540 Р**

Caesar salad

- с куриной грудкой | 260г with grilled chicken

- с креветками | 280 г with grilled prawns **840 Р**



на фото **440 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 | 350 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 450 Р**
Spicy salted herring with new potatoes
-  **Мясная тарелка | 170/178г | Буженина, ростбиф, пармская ветчина, подается с дижонской горчицей и хреном 1450 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 490 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 250 Р**
Pumpkin bruschetta with feta cheese
-  **Брускетты с сыром Бри, малиновым конфитюром и грецким орехом| 70 г 290 Р**
Bruschetta with brie cheese, raspberry confiture and walnut
-   **Сыры | 30г :
Cheeses**
- Пармезан | Parmesan 240 Р
 - Дор Блю | Dorblue 290 Р
 - Бри | Brie 290 Р
 - Моцарелла | Mozzarella 190 Р
 - Маасдам | Maasdam 170 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




Пивная тарелка | 550/120г 950 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 290 Р**
Corn nachos with cheese sauce and guacamole

 **Чесночные гренки «Бородино» | 100/25г 320 Р**
«Borodino» Garlic croutons

 **Острые крылья Буффало | 180/30г 450 Р**
Spicy Buffalo wings

Брускетты с беконом и яйцом пашот | 220г 320 Р
Bruschettas with bacon and poached egg

  **Луковые кольца | 125/60г 320 Р**
Onion rings



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

400 Р

04. СУПЫ SOUPS

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | Рыбная похлебка 250/20г
Лосось, судак, картофель, лук, водка, томаты
Fish soup Salmon, pike-perch, potatoes, onions,
vodka, tomatoes | 400 Р |
|  | Борщ со сметаной 250/50/20/40г
Russian borsch with sour cream | 400 Р |
|  |  Мисо суп 250г
Miso soup | 350 Р |
|  | Легкий куриный бульон с яйцом пашот 300г
Light chicken broth with poached egg | 350 Р |
|  |  Суп-пюре из медовой тыквы с крутонами 250г
Тыква, сливки, тростниковый сахар, оливковое
масло, специи
Pureed honey pumpkin soup with croutons
Pumpkin, cream, cane sugar, olive oil, spices | 400 Р |



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 550 Р
Pasta Fettuccini with chicken and spinach

   **Вегетарианская паста с томатами и соусом песто | 250г 550 Р**
Vegetarian pasta Neri with vegetables

 **Паста Болоньезе | 300/10г 550 Р**
Bolognese

 **на фото**
Паста Карбонара | 285г 550 Р
Carbonara

  **Паста с креветками и соусом биск | 350/15г 920 Р**
Pasta with shrimps and bisque sauce





06. ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSE

- | | | |
|---|--|--------------|
|   | Биточки из щуки с цукини гриль и морковным кремом 210г
Pike chops with grilled zucchini and carrot cream | 590 Р |
|  | Бефстроганов с грибами и картофельным пюре 100/100/40г
Beef stroganoff with mushrooms and mashed potatoes | 750 Р |
|  | Мидии в соусе гамадари 150 г
Mussels in gamadari sauce | 550 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 | 890 Р |
|  | Стейк из филе индейки с соусом крем-чиз и «тыквенным ризотто» 270г
Turkey fillet steak with cream cheese sauce and pumpkin risotto | 590 Р |
|  | на фото
Судак с муссом из зеленого горошка с сезонными овощами гриль 250г
Pike perch with green pea mousse and seasonal grilled vegetables | 640 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

06. ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSE

 Скоблянка по-уральски с судаком | 250г **650 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 **450 Р**

Confit duck breast with beetroot pesto and foxberry sauce


  Вареники с картофелем и грибами | 230/30г **450 Р**

Vareniki with potatoes and mushrooms

  Пельмени уральские со свиной
и говядиной | 300/60г **590 Р**

Ural pelmeni with pork and beef

на фото

 Скоблянка по-уральски из говядины
и свинины | 300г **650 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 **370 Р**



Pork steak | price for 100g

  **Стейк из лосося** | гриль или на пару **650 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 **220 Р**

Mixed green salad with olive oil dressing

 **Овощи гриль** | 120г **220 Р**

Grilled vegetables

 **Овощи на пару** | 120г **220 Р**

Steamed vegetables

 **Рис микс** | 120г **220 Р**

Mixed rice

Картофельное пюре | 120г **220 Р**

Mashed potatoes

Картофель фри | 120г **220 Р**

French fries



Доступно круглосуточно | 24/7



Уральские традиции | Ural traditions



Без глютена | Gluten free



Специальное предложение 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

650 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

550 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

650 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

590 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

590 Р





10. ДЕСЕРТЫ DESSERTS

-  **Классический чизкейк | 100/10г** **390 Р**
Classic cheesecake
-  **Ассорти сезонных фруктов | 360г** **350 Р**
Seasonal fresh fruit plate
- На фото**
-  **Бланманже с шоколадом и можжевельником в вишневом соусе | 130г** **390 Р**
Blancmange with chocolate and juniper in cherry sauce
-  **Морковный торт с солёной карамелью | 140г** **390 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** **390 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** **200 Р**
Marshmallow with thyme
-  **Груша куантро с соленой карамелью в оболочке из бельгийского шоколада | 100г** **390 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



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

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.