

**Olive
Lounge**
Restaurant&Bar



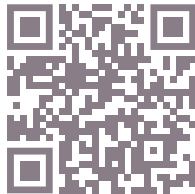
MEHIO

MENU

Добро пожаловать в Olive Lounge Restaurant&Bar Welcome to Olive Lounge Restaurant&Bar

Здесь Вы можете ознакомиться с фото некоторых блюд,
они представлены в информационных целях.
Внешний вид готового блюда может отличаться от представленного изображения.

Here you can see a few photos of the dishes. The images are presented
for informational purposes. The appearance of the finished dish may slightly
differ from that shown in the picture.



«Обед – это не просто продукты, а сумма множества разных факторов. Это атмосфера, это то, с кем ты ешь, воспоминания, которые остаются с тобой навсегда. В идеальном обеде или ужине есть особое тепло, они – своего рода слагаемое всех правильных факторов, собранных воедино».

«Маленькая кондитерская в Бруклине», Джули Кэпли








**Для тех, кто внимателен
к себе и калориям**
For those who are attentive
to themselves and calories



**Пожалуйста, сообщите нам о
наличии аллергии перед заказом**
Please let us know if you have
any allergies before ordering



01. САЛАТЫ SALADS


-   **Хрустящие баклажаны с морепродуктами** | 160г **650,-**
Crispy eggplant with seafood
- Вегетарианский зелёный салат с соусом из авокадо на тыквенном тосте** | 180г **550,-**
Green vegetarian salad with avocado dressing on pumpkin toast
-  **Тёплый салат с мясом птицы и сырным соусом** | 190г **490,-**
Курица, морковь, шампиньоны, руккола, томаты черри, картофель пай | Warm meat salad with poultry and cheese sauce | Chicken, carrots, champignons, rucola, cherry tomatoes, straw potatoes
-   **Салат со слабосолённым лососем и апельсином в медово-соевой заправке** | 160г **540,-**
Salad with lightly-salted salmon and oranges in soy and honey dressing
- Тёплый салат с ростбифом, беконом и горчичным соусом** | 225г **650,-**
Warm roast beef salad with bacon and mustard sauce
-  **Цезарь** |
Caesar salad
– с куриной грудкой | with grilled chicken | 260г **540,-**
– с креветками | with grilled prawns | 260г **840,-**
-   **Греческий салат** | 280г **440,-**
Greek salad

02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

-   **Ассорти солений** | 250г **350,-**
Консервированные огурцы и томаты, квашеная капуста, морковь по-корейски | Assorted pickles
Pickled tomatoes, pickles, sauerkraut, korean carrot
-  **Мясная тарелка** | 170/178г **1450,-**
Буженина, ростбиф, пармская ветчина, подаётся с дижонской горчицей и хреном | Meat platter
Pork roast, roast beef, Parma ham, served with Dijon mustard and horseradish
-  **Террин из лосося холодного копчения с сыром крем чиз, креветками и авокадо** | 105г **550,-**
Avocado, cream cheese and prawn terrine with cold-smoked salmon
-   **Филе сельди пряного посола с молодым картофелем** | 75/100/130г **450,-**
Spicy salted herring with new potatoes



03. БРУСКЕТТЫ И ЗАКУСКИ BRUSCHETTAS & SNACKS

 **Пивная тарелка |** | 375/120г **850,-**
Картофель фри, луковые кольца, чипсы начос, Бородинские гренки, соус гуакамоле соус сырный, горчишно-медовый соус, соус Цезарь
Beer plate | French frie, onion rings, corn nachos, Borodino garlic croutons, guacamole sauce, cheese sauce, mustard honey sauce, Caesar sauce


 **Креветки, обжаренные на гриле с тайским соусом |** 110/30г **790,-**
Grilled shrimps with Thai sauce

 **Кукурузные чипсы начос с сырным соусом и гуакамоле |** 50/20/20г **290,-**
Corn nachos with cheese sauce and guacamole

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

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

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



  **Луковые кольца |** | 125/60г **320,-**
Onion rings

РЕКОМЕНДУЕМ К ВИНУ

Ассорти Брускетт | | 130/20г **490,-**
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 |** | 70г **290,-**
Bruschetta with brie cheese, raspberry confiture and walnut

 **Брускетты с тыквой и сыром фета |** | 70г **250,-**
Pumpkin bruschetta with feta cheese

  **Сыры | Cheeses**

Дор Блю	Dorblue	30г 290,-
Пармезан	Parmesan	30г 240,-
Моцарелла	Mozzarella	30г 190,-
Маасдам	Maasdam	30г 170,-
Бри	Brie	30г 290,-

 **Микс Оливок (каламата, таджасские, халакидики) |** | 90г **490,-**
Olive mix (Kalamata, Taggis, Halakidiki olives)



04. СУПЫ SOUPS

Суп Том Кха с курицей и креветками | | 430г **750,-**

Куриное филе, креветки, рис, морковь, шампиньоны, кокосовое молоко
Tom Kha soup with chicken and shrimps |
Chicken fillet, tiger shrimps, rice, carrots, champignons, coconut milk



Рыбная похлебка | | 250/20г **490,-**

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



Борщ со сметаной | | 250/50/20/40г **490,-**

Russian borsch with sour cream



Том Ям | | 410/40г **990,-**

Tom Yum



Лёгкий куриный бульон с яйцом пашот | | 300г **390,-**

Light chicken broth with poached egg



Крем-суп из цветной капусты | | 270г **990,-**

с морскими гребешками |
Creamy cauliflower soup with scallops

05. ПАСТА PASTA

Выберите вашу любимую пасту:

Choose your favourite pasta:

Тальятелле Пенне Фузилли Лингуине

Tagliatelle Penne Fusilli Linguine



Паста Фетучини с курицей и шпинатом | | 280г **550,-**

Pasta Fettuccini with chicken and spinach



Вегетарианская паста с томатами и соусом Песто | | 250г **550,-**

Vegetarian pasta with tomatoes and pesto sauce



Паста Болоньезе | | 300/10г **550,-**

Bolognese



Паста Карбонара | | 285г **550,-**

Carbonara



Паста с креветками и соусом Биск | | 350/15г **920,-**

Pasta with shrimps and bisque sauce



Доступно для заказа
круглосуточно | 24/7



От Шеф-повара
| Chief's Special



Уральские традиции
| Ural traditions



Без глютена
| Gluten free



Вегетарианское
| Vegetarian








Сбалансированное блюдо
| Balanced







06. ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSE

- 
-   **Биточки из щуки с цукини гриль и морковным кремом** | 210г **590,-**
Pike chops with grilled zucchini and carrot cream
-  **Бефстроганов с грибами и картофельным пюре** | 100/100/40г **750,-**
Beef stroganoff with mushrooms and mashed potatoes
-   **Мидии в соусе Том Ям** | 195г **790,-**
Mussels in Tom Yum sauce
-   **Палтус с креветками, шпинатом и соусом «Сливочный Биск»** | 175г **1390,-**
Halibut with shrimp, spinach and creamy bisque sauce
- Перепёлка с птитимом, грибами и шпинатом** | 360г **1290,-**
Quail with poultry mushrooms and spinach
-  **Судак с муссом из зелёного горошка с сезонными овощами гриль** | 250г **640,-**
Pike perch with green pea mousse and seasonal grilled vegetables
-  **Скоблянка по-уральски с судаком** | 250г **650,-**
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,-**
Confit duck breast with beetroot pesto and foxberry sauce
-   **Вареники с картофелем и грибами** | 230/30г **450,-**
Vareniki with potatoes and mushrooms
-   **Пельмени уральские со свиной и говядиной** | 300/60г **590,-**
Ural pelmeni with pork and beef
-  **Скоблянка по-уральски из говядины и свинины** | 300г **650,-**
Говяжья и свиная вырезка, баклажаны, картофель, репчатый лук, сливки, шампиньоны, свежие томаты, красное вино, сыр Маасдам, специи
Grilled potato with beef and pork
Beef and pork tenderloin, eggplant, potatoes, onions, cream, mushrooms, fresh tomatoes, red wine, Maasdam cheese, spices

07. ГРИЛЬ-МЕНЮ GRILL MENU


- | | | |
|---|--|---------------------------|
|  | Стейк из свиной шеи
Pork steak, price for 100g | цена за 100г 370,- |
|   | Стейк из лосося: гриль или на пару
Salmon steak grilled or steamed, price for 100g | цена за 100г 650,- |
|   | Стейк Рибай
Ribeye steak, price for 100g | цена за 100г 890,- |



08. ГАРНИРЫ SIDE DISHES


- | | | |
|---|--|-------------------|
|  | Микс листьев салата с оливковым маслом
Mixed green salad with olive oil dressing | 60г 220,- |
|  | Овощи гриль
Grilled vegetables | 120г 220,- |
|  | Овощи на пару
Steamed vegetables | 120г 220,- |
|  | Рис басмати
Basmati rice | 120г 220,- |
| | Картофельное пюре
Mashed potatoes | 120г 220,- |
| | Картофель фри
French fries | 120г 220,- |



09. СЭНДВИЧИ SANDWICHES

 **Новотель бургер** | 330/100/20г **990,-**
Пшеничная булочка, бекон, котлета из рубленой говядины и свинины, консервированные огурцы, листья салата, лук фри, соус BBQ, сыр
Novotel Burger |
Wheat bun, bacon, minced beef and pork cutlet, pickles, mixed salad, onions fries, BBQ sauce, cheese

  **Панини вегетарианский** | 240/50/30г **550,-**
Булочка Панини, свежий огурец, свежие томаты, болгарский перец, соус Гуакамоле
Vegetarian Panini |
Panini bun, fresh cucumber, fresh tomatoes, bell pepper, Guacamole sauce








 **Новотель клуб сэндвич** | 320/100/20г **650,-**
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



«Её кухня, как и кухня любого великого шеф-повара, подтверждает, что кулинарное искусство – это, возможно, самое совершенное из всех искусств. Ведь оно не только даёт свободу самовыражения, как живопись, музыка или поэзия, но и удовлетворяет практическую потребность – утоляет голод. Съедобное искусство – что может быть лучше?»

«Вкус. Кулинарные мемуары», Стэнли Туччи

10. ДЕСЕРТЫ DESSERTS

- | | |
|---|----------------------|
|  Классический чизкейк
Classic cheesecake | 100/10г 390,- |
|  Ассорти сезонных фруктов
Seasonal fresh fruit plate | 350г 350,- |
|  Бланманже с шоколадом
и можжевельником в вишневом соусе
Blancmange with chocolate and juniper in cherry sauce | 130г 390,- |
|  Морковный торт с солёной карамелью
Carrot cake with salted caramel | 140г 390,- |
|  Облепиховое пирожное с карамельным соусом
Sea buckthorn cake with caramel sauce | 100г 390,- |
|  Лимонное пирожное
Lemon cake | 98г 390,- |
|  Груша куантро с соленой карамелью
в оболочке из бельгийского шоколада
Cointreau pear with salted caramel
in belgian chocolate coating | 100г 390,- |
|  Мороженое в ассортименте
ваниль, фисташка, облепиха, ананас, мята, малина
Ice cream in assortment
vanilla, pistachio, sea buckhorn, pineapple, mint, raspberry | 40г 90,- |



II. НАПИТКИ BEVERAGES

ШОКОЛАД CHOCOLATE

Горячий шоколад Hot chocolate	0,15 л	250,-
Горячее или холодное какао Hot or cold cacao	0,24л	230,-

КОФЕ COFFEE

Эспрессо Espresso	0,03л	200,-
Двойной эспрессо Double espresso	0,06л	290,-
Американо Americano	0,15л	200,-
Американо XL Americano XL	0,40л	290,-
Капучино Cappuccino	0,20л	230,-
Капучино XL Cappuccino XL	0,35л	350,-
Латте Latte	0,24л	240,-
Латте с миндалем и мёдом Latte with almond and honey	0,24л	240,-
Гляссе Coffee Glace	0,24л	240,-
Раф Raf coffee	0,20л	280,-
Флэт Уайт Flat white coffee	0,20л	330,-

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	420,-
Кофе по-французски Изысканный эспрессо в сочетании с бренди French coffee Exquisite espresso coffee with brandy	0,24л	420,-

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ CLASSIC TEA

Ассам Assam	0,30л	290,-
Эрл Грей Earl Grey	0,30л	290,-
Черный чай с чабрецом Black tea with Thyme	0,30л	290,-
Сенча Sencha	0,30л	290,-
Молочный Улун Milk Oolong	0,30л	290,-
Китайский Жасмин Chinese Jasmine	0,30л	290,-



АВТОРСКИЙ ЧАЙ EXCLUSIVE TEA MIXES

Облепихово-грушевый чай Buckthorn and pear tea	0,60л	370,-
Мятно-брусничный чай Mint and foxberry tea	0,60л	370,-

ТРАВЯНЫЕ НАСТОИ HERBAL INFUSIONS

Цветы Ромашки Chamomile	0,30л	290,-
Имбирь и лимон Ginger and lemon	0,30л	290,-
Фруктовый Пунш Fruit punch	0,30л	290,-
Земляника со сливками Strawberries with cream	0,30л	290,-
Гречишный чай Buckwheat tea	0,30л	290,-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS

Вода газированная Sparkling water	0,50л	350,-
Вода негазированная Still water	0,33л/0,5л	230,-/350,-
Добрый Cola Coca Cola	0,33л	230,-
Добрый Cola без сахара Coca Cola Zero	0,33л	230,-
Тоник Tonic	0,33л	230,-
Энергетический напиток в ассортименте	0,33л	300,-
Охлажденный сок яблоко, апельсин, вишня, томат Chilled Juice Apple, orange, cherry, tomato	0,20л	230,-
Свежевыжатый сок яблоко, апельсин, грейпфрут, морковь Fresh Juice Apple, orange, grapefruit, carrot	0,25л	360,-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Безалкогольный Мохито Non-alcoholic mojito	0,25л	350,-
Безалкогольный Глинтвейн Virgin mulled wine	0,25л	350,-
Молочный коктейль Клубничный, Ванильный, Шоколадный Milkshakes Strawberry, Vanilla, Chocolate	0,30л	390,-
Лимонад Классический, Клубничный, Дюшес, Тархун, Тропический, Лесные ягоды Lemonade Classic, Strawberry, Pear, Tarragon, Tropic, Forest berries	0,30л	350,-





ЧАСЫ РАБОТЫ OPEN HOURS
Ресторан | Restaurant | 12:30 - 23:00
Бар | Bar | Круглосуточно 24/7

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