

**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

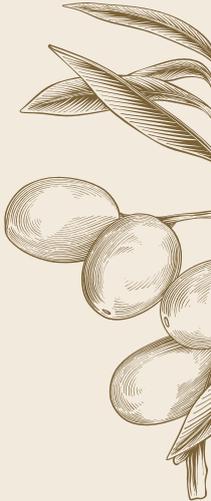


**Пожалуйста, сообщите нам о
наличии аллергии перед заказом**

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 **650,-**
Salad with lightly-salted salmon and oranges in soy and honey dressing
- Тёплый салат с ростбифом, беконом и горчичным соусом |** | 225г **790,-**
Warm roast beef salad with bacon and mustard sauce
-  **Цезарь |**
Caesar salad
- с куриной грудкой | with grilled chicken | 260г **650,-**
- с креветками | with grilled prawns | 260г **990,-**
-   **Греческий салат |** | 280г **550,-**
Greek salad

02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

-   **Ассорти солений |** | 250г **390,-**
Консервированные огурцы и томаты, квашеная капуста, морковь по-корейски | Assorted pickles
Pickled tomatoes, pickles, sauerkraut, korean carrot
-  **Мясная тарелка |** | 170/178г **1590,-**
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 **690,-**
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



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

03. БРУСКЕТТЫ И ЗАКУСКИ BRUSCHETTAS & SNACKS

- 
-  **Пивная тарелка** | 365/120г **890,-**
Картофель фри, сырные палочки, чипсы начос, Бородинские гренки, соус гуакамоле, соус сырный, горчишно-медовый соус, соус Цезарь
Beer plate | French frie, cheese sticks, 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
 - Брускетта с говядиной барбекю** | 180г **490,-**
Barbecue beef bruschetta
 -  **Чесночные гренки «Бородино»** | 100/25г **320,-**
Borodino Garlic croutons
 -  **Острые крылья Буффало** | 180/30г **490,-**
Spicy Buffalo wings
 -  **Сырные палочки** | 140/30/30г **450,-**
Cheese sticks
 -  **Фисташки солёные** | 50г **450,-**
Pistachios with salt

РЕКОМЕНДУЕМ К ВИНУ

- Ассорти Брускетт** | 130/20г **640,-**
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
-   **Сырная тарелка** | Cheese plates | 200г **890,-**
-  **Микс Оливок (каламата, таджасские, халкидики)** | 90г **550,-**
Olive mix (Kalamata, Taggis, Halkidiki olives)

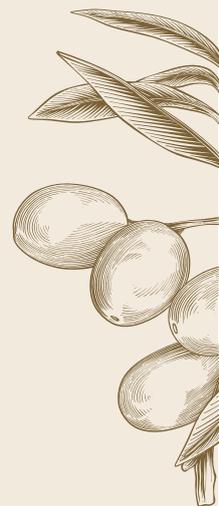
04. СУПЫ SOUPS

-  **Сырный суп с курицей и грибами |** | 300г **590,-**
Cheese soup with chicken and mushrooms]
-    **Рыбная похлебка |** | 250/20г **490,-**
Лосось, судак, картофель, лук, водка, томаты
Fish soup | Salmon, pike-perch, potatoes, onions, vodka, tomatoes
-  **Борщ со сметаной |** | 300/50/30/30г **590,-**
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
-    **Тыквенный крем-суп с креветками |** | 320/15г **790,-**
Pumpkin cream soup with shrimp

05. ПАСТА PASTA

Выберите вашу любимую пасту: Тальятелле Пенне Фузилли Лингвине
Choose your favourite pasta: Tagliatelle Penne Fusilli Linguine

-  **Паста Фетучини с курицей и шпинатом |** | 280г **650,-**
Pasta Fettuccini with chicken and spinach
-    **Вегетарианская паста с томатами и соусом Песто |** | 250г **590,-**
Vegetarian pasta with tomatoes and pesto sauce
-  **Паста Тортильони с рваной говядиной и соусом Демиглас |** | 280г **650,-**
Tortilloni pasta with torn beef and Demiglas sauce
-  **Паста Карбонара |** | 285г **650,-**
Carbonara
-    **Паста с креветками и соусом Биск |** | 350/15г **990,-**
Pasta with shrimps and bisque sauce
-  **Птитим с курицей и грибами в сливочно-сырном соусе |** | 350г **650,-**
with chicken and mushrooms in a creamy cheese sauce



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 **990,-**
Beef stroganoff with mushrooms and mashed potatoes
-   **Мидии в соусе Маринара** | 180г **490,-**
Mussels in Marinara sauce
-  **Бедро цыплёнка в соусе Биск с молодым картофелем, грибами и нежным омлетом** | 400г **690,-**
Chicken thigh in bisque sauce with potatoes, mushrooms and a omelette
-  **Судак с муссом из зелёного горошка с сезонными овощами гриль** | 250г **790,-**
Pike perch with green pea mousse and seasonal grilled vegetables
-  **Скоблянка по-уральски с судаком** | 250г **850,-**
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 с глазированными овощами** | 210/30г **990,-**
Confit duck breast with glazed vegetables
-   **Вареники с картофелем и грибами** | 230/30г **550,-**
Vareniki with potatoes and mushrooms
-   **Пельмени уральские со свиной и говядиной** | 300/60г **750,-**
Ural pelmeni with pork and beef
-  **Скоблянка по-уральски из говядины и свинины** | 300г **850,-**
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



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

07. ГРИЛЬ-МЕНЮ GRILL MENU

 **Стейк из свиной шеи |** | цена за 100г **390,-**
Pork steak, price for 100g

  **Стейк из лосося: гриль или на пару |** | цена за 100г **850,-**
Salmon steak | grilled or steamed, price for 100g

  **Стейк Рибай |** | цена за 100г **990,-**
Ribeye steak, price for 100g

08. ГАРНИРЫ SIDE DISHES

 **Микс листьев салата с оливковым маслом |** | 60г **220,-**
Mixed green salad with olive oil dressing

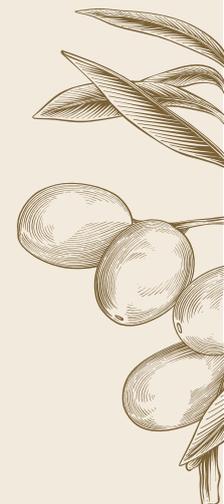
 **Овощи гриль |** | 120г **300,-**
Grilled vegetables

 **Овощи на пару |** | 120г **220,-**
Steamed vegetables

 **Рис басмати |** | 120г **220,-**
Basmati rice

Картофельное пюре | | 120г **220,-**
Mashed potatoes

Картофель фри | | 120г **220,-**
French fries



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

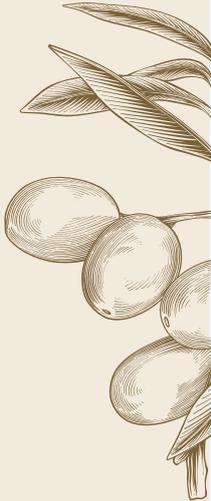
 **Та самая Шаверма |** | 310г **550,-**
Лаваш, куриное филе, салат айсберг, капуста маринованная, морковь по-корейски, огурцы, томаты, сметана, соус 1000 островов, майонез
Shawarma |
Lavash, chicken fillet, iceberg lettuce, pickled cabbage, Korean carrots, cucumbers, tomatoes, sour cream, 1000 island sauce, mayonnaise

 **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

- 
-  **Чизкейк «Сан-Себастьян»** | 100/30г **450,-**
San Sebastian cheesecake
-  **Классический чизкейк** | 100/10г **450,-**
Classic cheesecake
-  **Ассорти сезонных фруктов** | 350г **450,-**
Seasonal fresh fruit plate
-  **Бланманже с шоколадом и можжевельником в вишневом соусе** | 130г **450,-**
Blancmange with chocolate and juniper in cherry sauce
-  **Морковный торт с солёной карамелью** | 140г **450,-**
Carrot cake with salted caramel
-  **Смородиновое пирожное** | 116г **490,-**
Currant cake
-  **Торт Шоколадная девочка** | 150г **450,-**
Chocolate cake
-  **Тарт Карамельный медовик** | 170г **450,-**
Caramel honey cake
-  **Груша куантро с соленой карамелью в оболочке из бельгийского шоколада** | 100г **550,-**
Cointreau pear with salted caramel in belgian chocolate coating
-  **Мороженое в ассортименте** | 40г **150,-**
ваниль, фисташка, облепиха, ананас, мята, малина
Ice cream in assortment |
vanilla, pistachio, sea buckhorn, pineapple, mint, raspberry

11. НАПИТКИ BEVERAGES

ШОКОЛАД CHOCOLATE

Горячий шоколад Hot chocolate	0,15 л	290,-
Горячее или холодное какао Hot or cold cacao	0,24л	290,-

КОФЕ COFFEE

Эспрессо Espresso	0,03л	200,-
Двойной эспрессо Double espresso	0,06л	290,-
Американо Americano	0,15л	200,-
Американо XL Americano XL	0,30л	290,-
Капучино Cappuccino	0,20л	250,-
Капучино XL Cappuccino XL	0,40л	390,-
Латте Latte	0,24л	270,-
Латте с миндалем и мёдом Latte with almond and honey	0,24л	270,-
Раф Raf coffee	0,20л	300,-
Флэт Уайт Flat white coffee	0,20л	350,-

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	450,-
Кофе по-французски Изысканный эспрессо в сочетании с бренди French coffee Exquisite espresso coffee with brandy	0,24л	450,-

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	390,-
Мятно-брусничный чай Mint and foxberry tea	0,60л	390,-
Витаминный чай Vitamin tea	0,60л	390,-
Кокосово-жасминовый чай Coconut-jasmine tea	0,60л	390,-

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	0,5л	350,-
Добрый Cola Coca Cola	0,33л	250,-
Добрый Cola без сахара Coca Cola Zero	0,33л	250,-
Тоник Tonic	0,33л	250,-
Энергетический напиток в ассортименте	0,33л	300,-
Охлажденный сок Яблоко, апельсин, вишня, томат Chilled Juice Apple, orange, cherry, tomato	0,20л	250,-
Свежевыжатый сок Яблоко, апельсин, грейпфрут, морковь Fresh Juice Apple, orange, grapefruit, carrot	0,25л	390,-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Клубнично-грейпфрутовый коблер Strawberry-grapefruit cobbler	0,25л	390,-
Безалкогольный Мохито Non-alcoholic mojito	0,25л	390,-
Безалкогольный Глнтвейн Virgin mulled wine	0,25л	390,-
Молочный коктейль Клубничный, Ванильный, Шоколадный Milkshakes Strawberry, Vanilla, Chocolate	0,30л	390,-
Лимонад в ассортименте Assorted lemonade	0,30л	390,-





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