

Гарниры

время приготовления 15 минут

Овощи-гриль с соусом «Песто»

Перец болгарский, цукини, томат, шампиньоны, масло чесночное / 280 г

- 350 руб. -

Брокколи в сливках с сыром

200/2 г

- 280 руб. -

Рис со сливочным маслом

150 г

- 90 руб. -

Картофель Фри

150/2 г

- 200 руб. -

Картофель, запеченный с розмарином

150/5 г

- 150 руб. -

Хлеб

время приготовления 10 минут

Булочка ржаная или пшеничная

40 г

- 50 руб. -

Десерты

время приготовления 15 минут

Морковный пирог с облепиховым соусом Новинка

125/80 г

- 330 руб. -

Чиз-кейк домашний с малиновым соусом

130/85 г

- 360 руб. -

Медовик имбирный Новинка

150/50 г

- 320 руб. -

Глазированный шоколадный тарт Новинка

175 г

- 390 руб. -

Фруктовая карусель

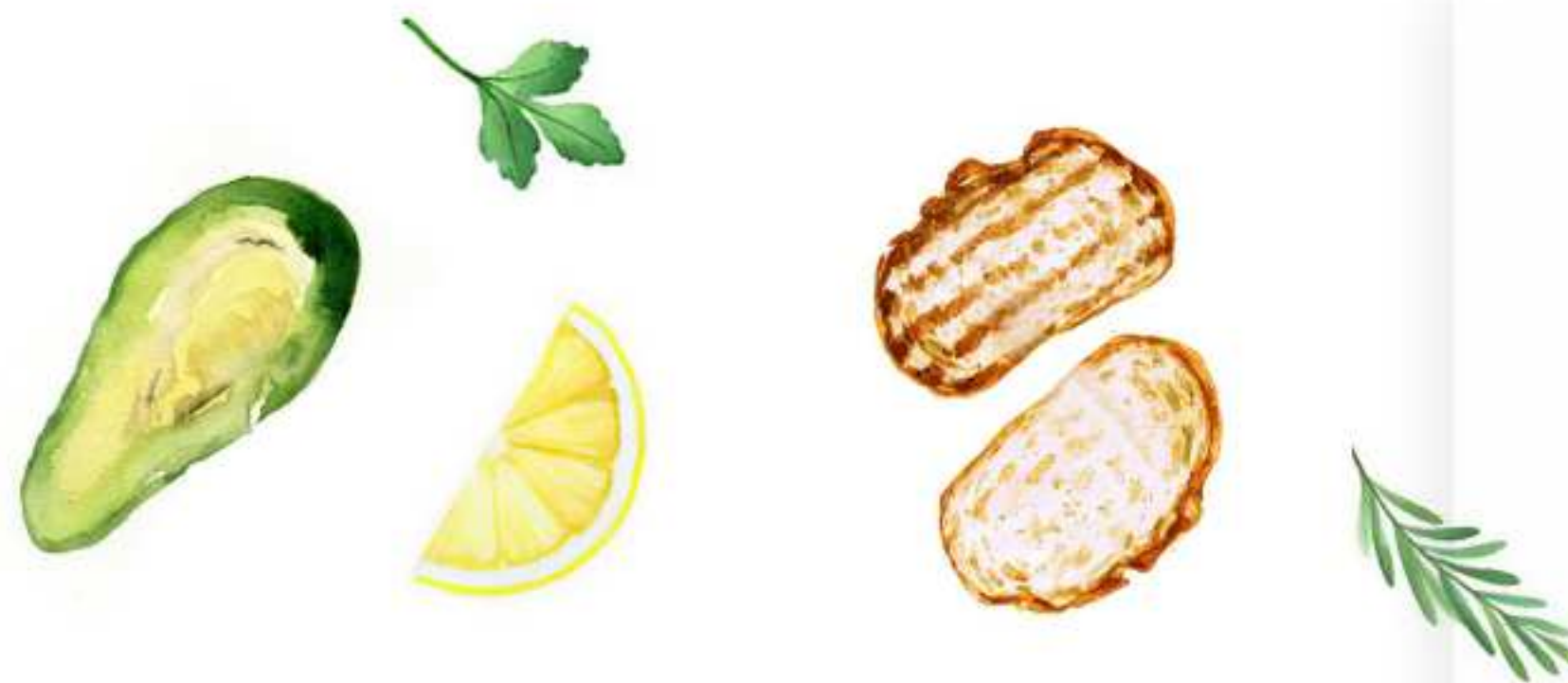
Ананас, киви, апельсины, груша, виноград, мята / 430 г

- 450 руб. -

Мороженое пломбир

Вы всегда можете добавить любимый топпинг:
шоколад или орехи / 150/5 г

- 210 руб. -



Подписывайтесь
на нашу страничку

📷 [hotel.volgograd](https://www.instagram.com/hotel.volgograd)

+7 (8442) 55 14 55

+7 (906) 174 11 11

hotelvolgograd.ru

Волгоград, ул. Мира, д. 12

Будем счастливы снова
видеть Вас в гостях!



МЕНЮ



Moliere
RESTAURANT



Холодные закуски

время приготовления 15-20 минут

Ассорти свежих овощей

Огурец, помидор, болгарский перец,
лист салата, сметанный соус / 220/30 г
- 350 руб. -

Ассорти солений

Помидоры маринованные, корнишоны, капуста квашеная, шампиньоны,
лист салата, растительное масло / 220/20 г
- 330 руб. -

Ассорти местных сыров

Сыры: Качотта с пажитником, Белпер Кнолле, Камамбер, крекер,
соус грушевый чатни, грецкий орех, виноград / 160/90 г
Закажите любимый вид сыра от 50 гр.
- 780 руб. -

Ассорти мясное

Рулет из утки с черносливом, буженина домашняя, язык телячий,
соус сливочный с хреном, горчица / 150/60 г
- 630 руб. -

Рыбная тарелка

Семга и чавыча слабой соли, оливки, зелень / 160/75 г
- 780 руб. -

Домашний паштет из печени птицы

с тостами и печеным яблоком / 100/40/40 г
- 250 руб. -

Сельдь с отварным картофелем

и маринованным луком / 100/100/30/20 г
- 300 руб. -

Нежный рыбный рийет с огуречным тар-таром и хлебцами

Хит сезона
Скумбрия свежая и копченая, семга слабой соли, оливковое и сливочное масло / 50/50/100 г
- 480 руб. -

Салаты

время приготовления 15-20 минут

Салат "Греческий"

Помидоры, огурцы, болгарский перец, сыр фета, лук красный, оливки,
прованские травы, лист салата, оливковое масло / 200 г
- 350 руб. -

Салат с креветками

Лист салата, креветки очищенные, брокколи, томаты-конфи, Пармезан / 250 г
- 680 руб. -

Салат с цыпленком

Теплый
Лист салата, мясо цыпленка, обжаренный бекон в сметанном соусе с анчоусами, Пармезан и оливковое масло / 250 г
- 500 руб. -

Салат с телячьим языком, куриным филе и кедровыми орешками

Теплый
Заправка на основе соевого соуса, меда и дижонской горчицы / 220 г
- 440 руб. -

Мясной салат

Ветчина, говядина, яйцо, сыр, шампиньоны, огурец свежий,
дижонская горчица, домашний майонез, зелень / 250 г
- 390 руб. -

Салат с карамелизированной грушей и куриной печенью

Теплый
Лист салата, куриная печень, кедровые орешки, помидоры черри,
салатный микс и устричный соус / 250 г
- 450 руб. -

Горячие закуски

время приготовления 25 минут

Киш с семгой и овощами

Новинка
Семга, цуккини, морковь, болгарский перец в песочном тесте / 160 г
- 420 руб. -

Мойва жареная к пиву

Мойва, соль, специи, лимон,
соус на основе зерновой горчицы, майонеза и паприки / 220/50/40 г
- 480 руб. -

Жюльен с курицей и грибами в воловане

210 г
- 350 руб. -

Гренки чесночные с сырным соусом

100/50/6 г
- 160 руб. -

Пастуший пирог с языком

Новинка
Картофельное пюре, язык говяжий, сыр твердый, специи / 100/75 г
- 300 руб. -

Первые блюда

время приготовления 15-20 минут

Уха из лосося и судака

250/3 г
- 430 руб. -

Суп куриный

с домашней лапшой и перепелиным яйцом / 250/2г
- 250 руб. -

Крем-суп грибной

240 г
- 280 руб. -

Борщ из телятины и ароматная булочка

с намазкой из сала и чеснока / 250/60/40 г
- 340 руб. -

Суп гуляш из бычьих хвостиков в хлебе

Горячая новинка
220/180 г
- 400 руб. -

Основные блюда из рыбы

время приготовления 30-40 минут

Стейк из лосося на подушке из цуккини

Филе лосося, цуккини, специи / 120/110/40 г
- 850 руб. -

Филе судака с овощами

Филе судака, лук репчатый, перец болгарский,
томат свежий, лук порей, цуккини / 130/135/50 г
- 490 руб. -

Нежные биточки из рыбы с картофельным пюре

Семга, судак, горбуша, картофельное пюре, брокколи, Пармезан / 110/100/125 г
- 500 руб. -

Судак в миндальной корочке с овощным винегретом

Новинка
Филе судака, миндаль, помидор, огурец, оливки,
соус на основе сметаны / 140/135/50 г
- 530 руб. -

Котлеты из щуки

Новинка
с вялеными томатами и картофельным пюре
подаются со сливочным соусом / 130/150/50/10 г
- 500 руб. -

Основные блюда из мяса и птицы

время приготовления до 40 минут

Телячий язык с сальсой из перца

Новинка
130/100 г
- 680 руб. -

Томленая телятина

с картофелем Бэби и сливочным соусом / 180/80/50 г
- 750 руб. -

Стейк классический из телятины с перечным соусом

150/50/45 г
- 1150 руб. -

Бефстроганов с грибами и картофельным пюре

150/150/20 г
- 600 руб. -

Свиная корейка фаршированная беконом

с толченым картофелем / 180/100/70 г
- 550 руб. -

Цыпленок приготовленный в соусе «Терияки»

с фаршированным картофелем / 400/140 г
- 560 руб. -

Стейк из индейки в медовом маринаде с овощной тартильей

Новинка
Филе индейки, тартилья с кускусом, финиками и курагой,
соус соевый, мед, горчица,
кукуруза консервированная / 150/87/56 г
- 600 руб. -

Вкусное предложение от шеф-повара

Брускетты с лососем и чавычей

Багет, авокадо, сливочный сыр, слабосоленый лосось,
чавыча в пряных травах / 200 г

- 490 руб. -

Салат с индейкой и авокадо

Филе индейки, авокадо, тыквенные семечки, зеленая гречка,
яблоко, грецкий орех / 220 г

- 380 руб. -

Киш с овощами и индейкой

Индейка, цукини, морковь,
болгарский перец в песочном тесте / 160 г

- 440 руб. -

Куриные ножки в пикантном остро-сладком маринаде

Лист салата и домашний соус
из свежего хрена и томатов / 150/50/30 г

- 300 руб. -

Кукурузный крем-суп с копченой тыквой

Тыква, сельдерей, апельсины, сливки, лук, специи / 250 г

- 320 руб. -

Фетучини с копченой индейкой

Спагетти, индейка, морковь, лук, сельдерей, чеснок, специи,
Пармезан, вино белое сухое / 240 г

- 510 руб. -

Теплый пирог с райскими яблочками в миндальной крошке

Яблоки в песочной корзиночке
с лепестками миндаля, корица / 150/40 г

- 300 руб. -

Итальянская кухня

Паста и Ризотто

время приготовления 30 минут

Лингвини с креветками и кальмарами

Спагетти, креветки, кальмары, оливки, цукини, чеснок, специи, соус красный / 235 г

- 730 руб. -

Классическая паста «Карбонара»

Спагетти, бекон, лук, чеснок, белое вино, сливки, сыр, яйцо перепелиное, Пармезан, помидоры черри / 235 г

- 530 руб. -

Спагетти «Болоньезе»

Спагетти, фарш из телятины, морковь, лук репчатый, помидоры черри, чеснок, сельдерей, базилик / 250 г

- 470 руб. -

Ризотто с куриной грудкой

Рис, грудка куриная, Пармезан, белое вино, оливковое масло, специи, сливки, морковный фреш, лук репчатый / 245 г

- 600 руб. -

Ризотто с куриной печенью и баклажанами

Рис, печень куриная, Пармезан, белое вино, оливковое масло, специи, чеснок, сливочное масло / 250 г

- 500 руб. -

Пицца

время приготовления 15-20 минут

Закрытая пицца Кальцоне

с домашним сыром и перцем / 285 г

- 380 руб. -

Пицца с курицей и цукини на белом соусе

300 г

- 480 руб. -

Маргарита с красным соусом и нежной Моцареллой

240 г

- 430 руб. -

Пепперони с салями

285 г

- 430 руб. -

Фокачча

время приготовления 10 минут

с маслинами
и Пармезаном

130 г

- 160 руб. -

с вялеными томатами
и Пармезаном

130 г

- 160 руб. -