



hello  
park

**ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ  
МЕТАГЕРОЕВ**

# ЗАКУСКИ

990.-

АССОРТИ  
БРУСКЕТТ



Закуска из ассорти брускетт с лососем, тунцом, ростбифом, креветкой, курицей, томатом и сливочным сыром



фотографии использованы в рекламных целях и могут отличаться от подачи блюд

## БРУСКЕТТА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Хрустящий багет с вялеными томатами  
собственного производства, сливочным  
сыром и базиликом

390.-

## БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ



Дикий лосось фирменного посола со  
сливочным сыром, рукколой и свежим  
огурцом на хрустящем багете

590.-

490.-

## БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ



Ростбиф из телячьей вырезки  
со сливочным сыром и каперсами  
на хрустящем багете

## БЛИНЧИКИ С ЛОСОСЕМ



Блинчики из заварного теста с диким лососем фирменного посола и сливочным сыром

690.-



690.-

## ДРАНИКИ ИЗ ЦУКИНИ С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ КРЕМЕТТЕ



Нежные драники из цукини, поджаренные до золотистой хрустящей корочки. Подаются с нашим фирменным лососем и аппетитным сыром креметте



## БЛИНЧИКИ С РОСТБИФОМ



Блинчики из заварного теста с ростбифом из мраморной говядины. Подаются со свежим соусом сальса

650.-



## АССОРТИ СЫРОВ

Ансамбль сыров: пармезан, дорблю, сулугуни, чеддер, моцарелла. Подаётся с виноградом, грецкими орехами и мёдом

950.-

## ЛОСОСЬ ФИРМЕННОГО ПОСОЛА

Нарезка из дикого лосося фирменного посола

890.-

## КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тонко нарезанная вырезка мраморной говядины зернового откорма с кедровыми орехами, рукколой и бальзамическим соусом

890.-

390.-

### КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Нежная отварная свекла под ароматным ореховым соусом идеально дополнена свежей рукколой и кедровыми орешками



### ВИТЕЛЛО ТОННАТО



Классическое итальянское блюдо с нежнейшей телячьей вырезкой и соусом из тунца

890.-



1390.-

### МЯСНАЯ ТАРЕЛКА



Ассорти высококачественных мясных деликатесов: пармская ветчина, колбаса чоризо, пикантная бастурма и фирменный ростбиф, в сочетании с оливками

**ТАРТАР  
ИЗ ЛОСОСЯ**



Дикий лосось в фирменном соусе с салатом из огурца, рукколы, авокадо и каперсов

**890 .-**



**890 .-**

**ТАРТАР  
ИЗ ТУНЦА**



Свежий желтоперый тунец в фирменном соусе с авокадо и рукколой



# САЛАТЫ

## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ



Тигровые креветки, обжаренные на сливочном масле с розмарином и чесноком, яйцо пашот, тонкие хлебные гренки, свежие листья салатов айсберг и романо, под классическим соусом цезарь

750.-



## САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Классический греческий салат со свежими овощами, сербской брынзой и оливками каламата

590.-

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ



Поджаренное на гриле куриное филе, хрустящие листья салатов романо и айсберг, яйцо пашот, тонкие хлебные гренки и свежие помидоры черри, заправленные классическим соусом цезарь

650.-





790.-

## САЛАТ НИСУАЗ

Знаменитый салат из Ниццы с желтоперым тунцом в панировке из кунжута, маринованными огурчиками, картофелем, вялеными томатами, каперсами, пассерованной стручковой фасолью, яйцом и соусом нисуаз

790.-

## САЛАТ С ЖАРЕНЫМ СУЛУГУНИ, ПАРМОЙ И ЯГОДНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Фирменный салат с болванкой жареного сыра сулугуни, пармской ветчиной, томатами, рукколой, ягодным соусом и кедровыми орехами

790.-


## САЛАТ С ЛОСОСЕМ

Дикий лосось фирменного посола с классическим гуакамоле, рукколой, кедровыми орехами и медово-горчичным соусом

## САЛАТ С РОСТБИФОМ

Ростбиф из телячьей вырезки с вялеными томатами, яйцом пашот, свежей рукколой, пармезаном и медово-горчичным соусом

790.-



**САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ,  
АВОКАДО И РУККОЛОЙ  
ПОД СОУСОМ ПЕСТО**

Освежающий салат, в котором сочетаются сочные креветки, кремовое авокадо и хрустящая руккола под ароматным соусом песто

790.-



690.-

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ  
ПЕЧЕНЬЮ, КЛУБНИКОЙ  
И ШПИНАТОМ**

Нежная куриная печень, сладкая клубника и свежий шпинат создают этот утонченный салат с очень гармоничным и насыщенным сочетанием вкусов



590.-

**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ  
БАКЛАЖАНАМИ,  
ТОМАТАМИ ЧЕРРИ  
И ПАРМЕЗАНОМ**

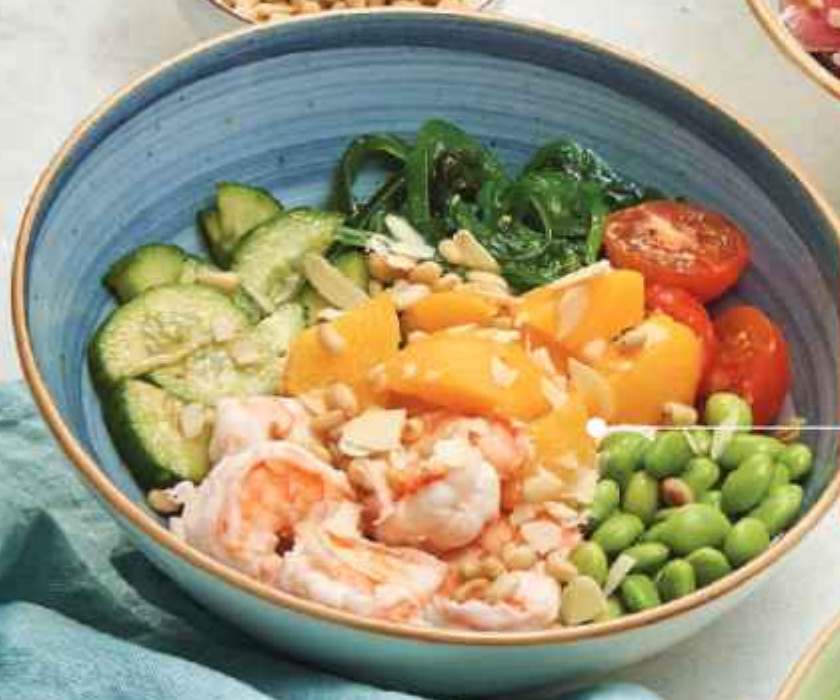
Хрустящие баклажаны, сочные томаты черри, душистая кинза и нежный пармезан под пикантным соусом бальзамик

# ПОКЕ

## ПОКЕ С ТУНЦОМ

Свежий тунец, спелое авокадо, бобы эдамаме, хрустящие огурец и цукини, сочные помидоры черри

750 .-



## ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ

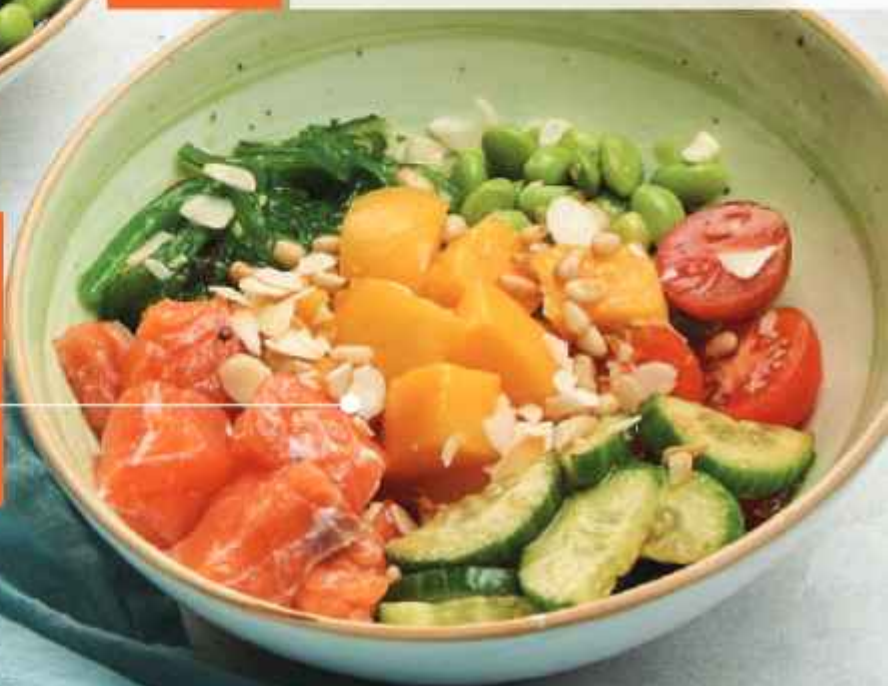
Сочные креветки вместе со сладким персиком, салатом чука, нежным авокадо, свежим цукини и бобами эдамаме

750 .-

## ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

Лосось свежий, кремовое авокадо, хрустящие бобы эдамаме, сладкий персик, пикантный салат чука и цукини

750 .-



# СУПЫ

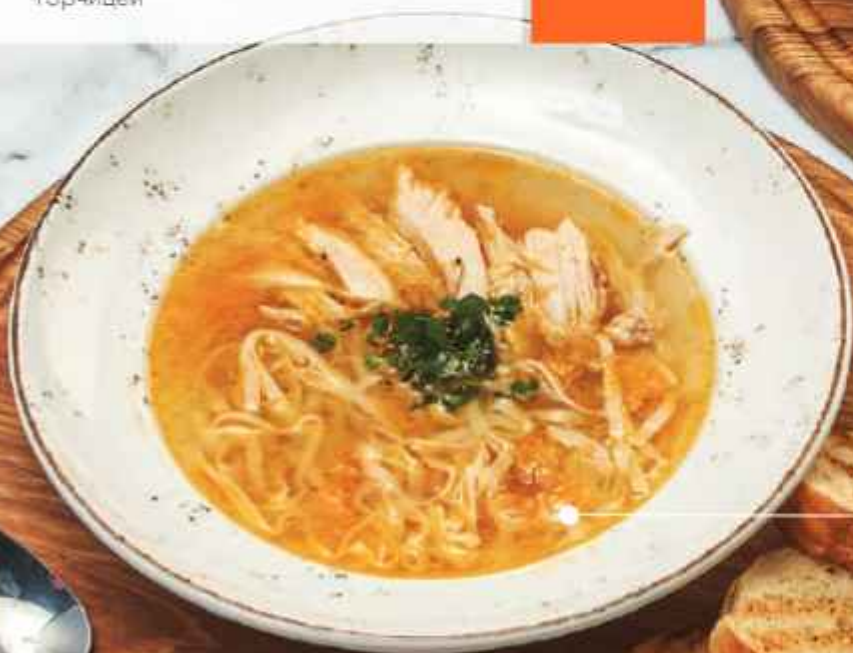


## БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ



Классический борщ с говядиной. Подается со сметаной, беконом, бородинским хлебом и дижонской горчицей

590.-



450.-

## СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ



Наваристый куриный суп с домашней лапшой и пассерованными овощами



490.-

### ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП



Суп-пюре с белыми грибами и трюфельным маслом на сливках. Подается с багетом

### ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ



850.-

Свежие морепродукты – креветки, мидии и кальмары – в ароматном и остром бульоне на основе кокосовых сливок. Подается с соусом шрирача и рисом

# ХЛЕБ

250.-

## ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ



Хрустящая фокачча с пармезаном, чесночным маслом и морской солью

220.-

## ГРИССИНИ С КУНЖУТОМ ИЛИ ПАРМЕЗАНОМ

Классические итальянские хлебные палочки

130

## ХЛЕБНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти разных  
видов хлеба

220.-

## ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ



Хрустящая фокачча с чесночным маслом и розмарином

# ПИЦЦА

## ПИЦЦА ДЕРЕВЕНСКАЯ



Фирменная пицца на тонком тесте с ароматным беконом, копченой индейкой, ростбифом и соусом BBQ

890.-

## ДОБАВЬ ВКУСА

СОУС  
СЛИВОЧНЫЙ

150.-

СОУС  
БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

90.-

СОУС  
БАРБЕКЮ

90.-

120.-

БЕКОН

150.-

КРЕВЕТКИ

120.-

КУРИНОЕ ФИЛЕ

120.-

ПЕППЕРОНИ

120.-

РОСТБИФ

90.-

ШАМПИНЬОНЫ

фотографии использованы в рекламных целях  
и могут отличаться от подачи блюд



## ПИЦЦА МАРГАРИТА

Классическая пицца на тонком тесте с сыром моцарелла и томатным соусом Mutti

590.-



750.-

## ПИЦЦА ПЕПЕРОНИ



Классическая пицца на тонком тесте с сыром моцарелла, острой колбаской пеперони и томатным соусом Mutti



### ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Пицца на тонком тесте с сырами дорблю, чеддер, пармезан, моцарелла и томатным соусом. Mutti

790.-



850.-

### ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Фирменная пицца на тонком тесте со сливочным соусом, сырами дорблю, чеддер, пармезан, моцарелла и трюфельным маслом





### ПИЦЦА С ТУНЦОМ

Сочный тунец, моцарелла, нежные сливки и ароматный красный лук создают уникальное сочетание вкусов

850.-




### ПИЦЦА БАВАРСКАЯ

Баварская колбаска, ароматные маринованные огурчики, свежий красный лук и тающая моцарелла – все это на тонком и хрустящем тесте

890.-



фотографии использованы в рекламных целях и могут отличаться от фактического вида



## ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ

Традиционная итальянская пицца на тонком тесте с сочной грушей, сыром горгонзола и сливочным соусом

890.-

1190.-

## ПИЦЦА САЛЬМОНЕ



Фирменная пицца на тонком тесте со сливочным соусом, сыром моцарелла и диким лососем собственного посола



890.-

### ПИЦЦА ПОЛЬПЕТТЕ



Авторская пицца от нашего шефа. Куриные фрикадельки, грибной жульен, моцарелла и ароматные свежие шампиньоны

890.-

### ПИЦЦА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

Идеальное сочетание пармской ветчины, мягкой моцареллы, ароматного пармезана, свежих томатов черри и рукколы

# ПАСТА



690.-

СПАГЕТТИ  
БОЛОНЬЕЗЕ



Классическая паста из Болоньи с рубленой мраморной говядиной в томатном соусе



690.-

ФАРФАЛЛЕ  
ЧЕТЫРЕ СЫРА

Паста фарфалле с сырами пармезан, дорблю, чеддер и моцарелла

фотографии использованы в рекламных целях и могут отличаться от подачи блюд

## СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ



Спагетти с тигровыми креветками  
в сливочном соусе с базиликом  
и пармезаном

790.-



590.-


## ПЕННЕ АРАБЬЯТА




Острая томатная паста  
с кайенским перцем и свежим  
базиликом




590 .-

**ФАРФАЛЛЕ  
АЛЬФРЕДО** 

Классическая римская паста с куриным филе в сливочном соусе с сыром пармезан



**СПАГЕТТИ  
КАРБОНАРА** 

Спагетти в сливочном соусе с ароматным беконом и яичным желтком

690 .-

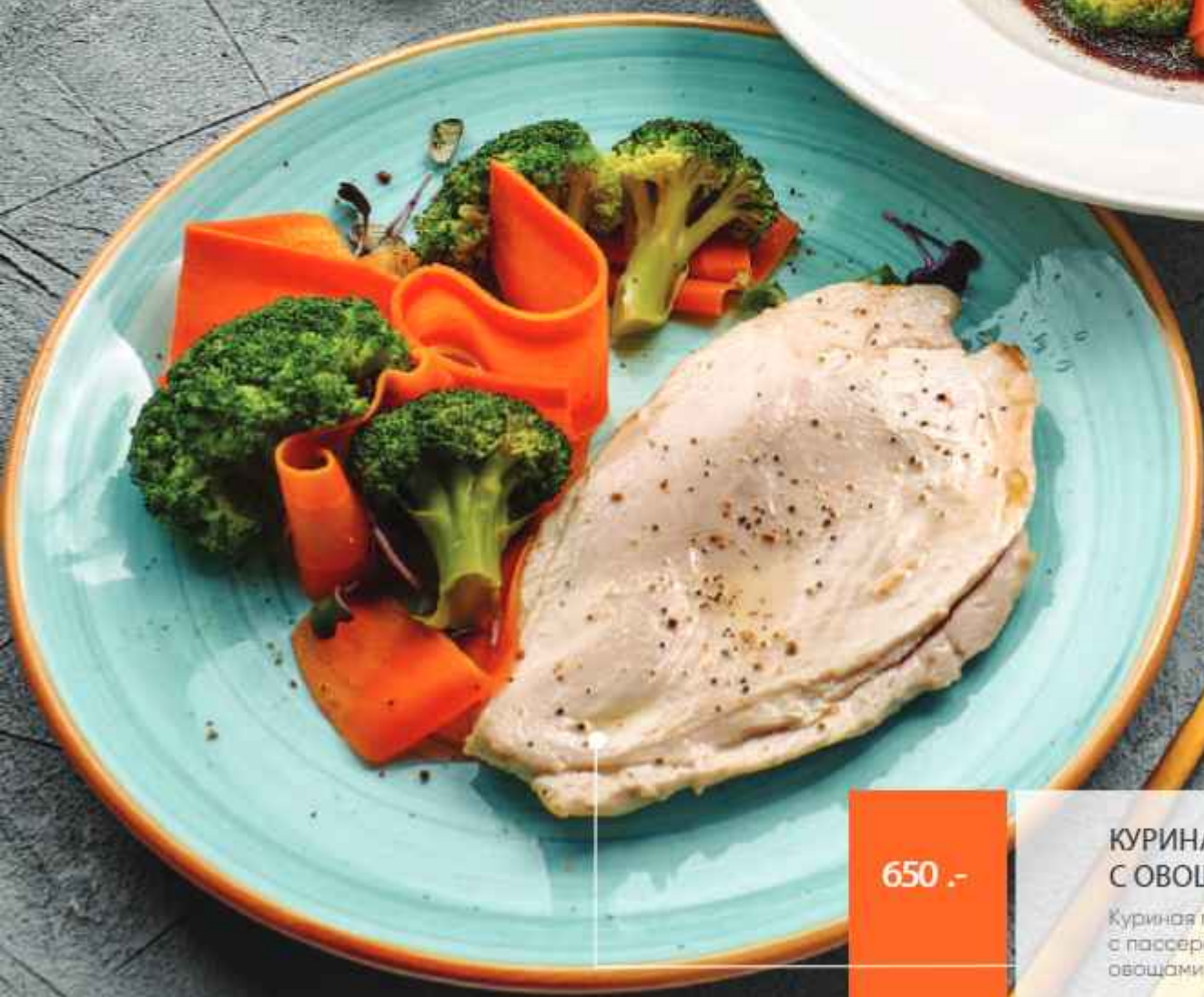


# ГОРЯЧЕЕ

## СТЕЙК ЛОСОСЯ С СОУСОМ ПЕСТО, БРОККОЛИ И МОРКОВЬЮ

Стейк дикого лосося с соусом песто на подушке из пассерованных брокколи и моркови

1190.-



650.-

## КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩАМИ

Куриная грудка су-вид с пассерованными овощами

**БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ  
И КАРТОФЕЛЕМ  
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**



Классическое сочетание сочного бифштекса, яичницы, хрустящего золотистого картофеля и салата из свежих овощей

750.-



790.-

**ТОМЛЕННЫЕ  
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**



Нежные говяжьи щечки идеально сочетаются с кремовым картофельным пюре и насыщенным соусом демиглас

**СТЕЙК РИБАЙ**  
(за 100 г  
сырого веса)



Мраморный стейк  
из говядины зернового  
откорма

790.-

**СВИНЫЕ  
РЁБРА BBQ**



Томлёные свиные рёбрышки  
в соусе BBQ. Подаются  
с деревенским картофелем  
и розмарином

790.-



1190.-

**ФИЛЕ МИНЬОН  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ  
АРАНЧИНИ**



Нежное филе миньон из телятины с хрустящими картофельными аранчини и ароматным грибным соусом



690.-

**БЕФСТРОГАНОВ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
И МАРИНОВАННЫМИ  
ОГУРЧИКАМИ**



Нежнейшая говяжья вырезка в сливочном соусе с картофельным пюре и ароматными маринованными огурчиками

## ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ И БУЛГУРОМ-ПАРМИДЖАНО



Нежное филе индейки на гриле с ягодным соусом и ароматный булгур с пармезаном и овощами

690.-



## СВИНАЯ ШЕЯ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ



Сочная свиная шея, обжаренная до золотистой корочки, под ароматным грибным соусом, подается с хрустящим картофелем по-деревенски и свежим овощным салатом

790.-



## КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ



Сочные куриные фрикадельки в ароматном томатном соусе под нежной моцареллой и тертым пармезаном. Подаются с веточкой душистого базилика

690.-

# ГАРНИРЫ

290.-

## КАРТОФЕЛЬ ДОЛЬКАМИ

Румяные дольки картофеля по-деревенски. Подается с кетчупом

290.-

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Хрустящий картофель, жаренный во фритюре. Подается с кетчупом

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Нежное пюре из молодого картофеля со сливочным маслом и моласом

250.-



### ОВОЩИ ГРИЛЬ

Свежие овощи: цукини,  
болгарский перец, томат  
и красный лук, обжаренные  
на гриле.

390.-



### ОВОЩИ НА ПАРУ

Свежие овощи, приготовленные  
с сохранением хрустящей  
текстуры и яркого природного  
вкуса

250.-



### ОТВАРНОЙ РИС

Ароматный длиннозерный  
рис жасмин, заправленный  
сливочным маслом

190.-



250.-

### БУЛГУР С ОВОЩАМИ И ПАРМЕЗАНОМ

Крупа из твердой пшеницы  
с пассерованными морковью,  
луком-шалот, болгарским  
перцем и пармезаном



# БУРГЕРЫ



790.-

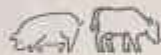
БУРГЕР  
«ДЖЕК ДЕНИЭЛС»



Булочка бриошь с котлетой из мраморной говядины, сырами чеддер и дорблю и конфитуром из лука-шалот в соусе «Джек Дениэлс»



ГАМБУРГЕР



Сочная котлета из мраморной говядины со свежим томатом и беконом в булочке бриошь

690.-



750.-

ЧИЗБУРГЕР



Свежевыпеченная булочка с котлетой из мраморной говядины, сыром чеддер, хрустящим солёным огурчиком и яйцом





# КОМБО



1290.-

## КОМБО ДЛЯ ДВОИХ

Пицца Пеперони или Маргарита;  
Куриные наггетсы с кетчупом;  
Rich Cola 330 мл (2 бутылки)

## КОМБО ХИТ!

Гамбургер или чизбургер;  
Картошка фри с кетчупом;  
Rich Cola 330 мл (1 бутылка)

990.-



850.-

## КОМБО KIDS

Куриные наггетсы с кетчупом  
или мини-бургер с говядиной;  
Картошка фри с кетчупом;  
Сок Rich 200 мл



Фотографии использованы в рекламных целях  
и могут отличаться от подачи блюд

# ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

## ПИВНОЕ ПЛАТО



Ансамбль пивных закусок из куриных крыльев, чесночных гренок, луковых колец, жареного сыра сулугуни и картофеля фри

1490.-

## СОУСЫ

КЕТЧУП

90.-

СМЕТАНА

90.-

СОУС  
БЛЮ ЧИЗ

90.-

СОУС  
СЫРНЫЙ

90.-

СОУС  
БАРБЕКЮ

90.-

## ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Фермерский сыр сулугуни,  
жаренный в хрустящей панировке.  
Подается с ягодным соусом

550.-



## КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ «ТАЙСКИЙ ЧИЛИ» С СОУСОМ БЛЮ ЧИЗ



Фирменные куриные крылья фри  
в соусе «Тайский чили», подаются  
со свежими овощами, соусами  
блю чиз и чили

790.-



## ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА ФРИ С ТАЙСКИМ СОУСОМ



Обжаренные до золотистой корочки  
луковые кольца. Подаются с соусом  
«Тайский чили»

450.-



# НАПИТКИ: КОФЕ

КОРОВЬЕ МОЛОКО

50.-  
50 мл

320.-  
250 мл

КАПУЧИНО

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ  
МОЛОКО

соевое, миндальное,  
кокосовое

100.-  
50 мл

320.-  
250 мл

ЛАТТЕ

320.-  
200 мл

ГЛЯСЕ

380.-  
250 мл

РАФ  
КЛАССИЧЕСКИЙ

ЭСПРЕССО

190.-  
40 мл

350.-  
250 мл

КАКАО  
С МАРШМЕЛЛОУ

ДВОЙНОЙ  
ЭСПРЕССО

250.-  
80 мл

380.-  
250 мл

КОФЕ БАМБЛ

АМЕРИКАНО

210.-  
150 мл

380.-  
250 мл

ФЛЭТ УАЙТ

# ЧАЙ

## ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Ассам цветок весны  
Черный с чабрецом  
Эрл Грей  
Граф Орлофф  
Изысканный бергамот

450 .-  
700 мл

## ЗЕЛЕНый ЧАЙ

Ароматный жасмин  
Молочный улун  
Сенча  
Тегуаньинь  
Дворцовый пуэр 7 лет выдержки

450 .-  
700 мл

## ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Русские традиции  
Цветы ромашки  
Ройбуш вишня с миндалем  
Ройбуш апельсиновый крем  
Имбирный лимонник  
с ягодами годжи

450 .-  
700 мл

## ЧАЙНЫЙ НАПИТОК

Гречишный чай Ку Цяо  
Милый фрукт

450 .-  
700 мл

# АВТОРСКИЕ ЧАИ

## ЧАЙ С ЯБЛОКОМ И СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Авторский чай со сливочно-солёным вкусом карамели и зелёного яблока

590 .-  
600 мл

590 .-  
600 мл

## ЧАЙ МАЛИНА-МЯТА

Классическое сочетание малины и мяты



## МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ

Ароматный цитрусовый чай с легкой пряностью корицы

590 .-  
600 мл

## ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ С АПЕЛЬСИНОМ

Чай из натуральной облепихи и апельсина

590 .-  
600 мл

590 .-  
600 мл

## ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

Классический рецепт согревающего чая с терпким послевкусием и приятной цитрусовой кислинкой

© 2023, все права защищены. Фото: Илья Сидоров

© 2023, все права защищены. Фото: Илья Сидоров

# МОРСЫ

## ДОМАШНИЙ МОРС

Вишня  
Клюква  
Черная смородина

190.-

250 мл

650.-

1000 мл



# ВОДА И СОКИ

390 .-  
250 мл

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин  
Грейпфрут  
Морковь  
Яблоко



ДЕТСКОЕ  
ШАМПАНСКОЕ  
ABRAU JUNIOR

890 .-  
750 мл





**RICH**  
Кола / Кола без сахара

250.-  
330 мл

Coca-Cola

300.-  
500 мл



180.-  
500 мл

**ВОДА**  
**БОНА АКВА**

Газированная/Негазированная

140.-  
330 мл

**ВОДА**  
**ФРУТОНЯНЯ**

450.-  
530 мл

**ВОДА**  
**БАЙКАЛ PEARL**

Газированная/Негазированная



250.-  
200 мл

**СОКИ RICH**

Персик  
Апельсин  
Яблоко  
Вишня  
Ананас

650.-  
930 мл

# ЛИМОНАДЫ



## ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

Лимон, мята, сироп,  
содовая, лёд

390.-  
400 мл

650.-  
1000 мл

## ЛИМОНАД АРАНЧАТА

Маракуйя, апельсиновый  
сок, сироп, содовая, лёд

390.-  
400 мл

650.-  
1000 мл

490.-  
400 мл

790.-  
1000 мл

## ЛИМОНАД ЛИЧИ- КЛУБНИКА

Сок личи, клубничное  
пюре, сироп, содовая,  
лёд



### ЛИМОНАД МАНГО-ЯБЛОКО

Яблочный сироп, манговое пюре, сироп, содовая, лёд

390.-  
400 мл

650.-  
1000 мл

### ЛИМОНАД ЯБЛОКО-МАРАКУЙЯ

Маракуйя, яблочный сироп, мята, сироп, содовая, лёд

390.-  
400 мл

690.-  
1000 мл

390.-  
400 мл

650.-  
1000 мл

### ЛИМОНАД МАЛИНА-МАРАКУЙЯ

Маракуйя, малиновое пюре, сироп, содовая, лёд

# МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

## ОРЕО

Нежный коктейль  
с кусочками  
шоколадного печенья

390 .-  
250 мл

## ЯГОДНЫЙ

Молочный коктейль, приготовленный  
на основе карамельного молока  
и ванильного мороженого  
с добавлением клубничного пюре,  
сахарной ваты и малиновой пудры

390 .-  
250 мл

700 мл

390 .-  
250 мл

## ПОПКОРН

Молочный коктейль  
со сладко-соленым вкусом  
попкорна

350 .-  
250 мл

## КЛАССИКА

Шоколадный  
Ванильный  
Клубничный

## БАУНТИ

Молочный коктейль  
с нежным кокосовым  
и сливочным вкусом  
батончика Bounty

390 .-  
250 мл

390 .-  
250 мл

## СНИКЕРС

Молочный коктейль  
с шоколадно-ореховым  
вкусом известного  
батончика

## ПИРОЖНОЕ ЭКЛЕР

Традиционное французское пирожное из нежного заварного теста и легкого заварного крема

280.-

250.-

10 шт.

## МАРШМЕЛЛОУ

350.-

20 шт.

## ПИРОЖНОЕ МЕДОВИК

Воздушные медовые коржи со сладким ароматом мёда и нежный сливочно-сметанный крем с добавлением сгущённого молока

400.-



6500 .-

ШОКОЛАДНЫЙ  
ФОНТАН



150.-

1 шарик

280.-

2 шарик

МОРОЖЕНОЕ

400.-

3 шарик



ПИРОЖНОЕ  
НАПОЛЕОН

Пирожное из слоеного теста  
с добавлением миндальной  
муки и заварным кремом

400.-

120.-

МАКАРОНС





**Праздник по правилам  
твоего воображения!**



**ЗАКАЖИ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ**

Подпишись на социальные сети

Напиши свои пожелания

Прочитай отзывы