

De Ville

ресторан • restaurant
Green Park Hotel

РЫБНАЯ КЛАССИКА

Traditional Fish Dishes



ТАР-ТАР ИЗ СЁМГИ

Сёмга, каперсы, красная икра, «Бальзамик» крем, тосты пшеничные

SALMON TARTARE

Salmon, capers, red caviar, «Balsamic» cream sauce, wheat toasts



850 p
170 g(g)



900 р
190 г(g)

СЁМГА СЛАБОСОЛЁНАЯ

Сёмга слабосолёная, оливки «Каламата», рукола, масло сливочное, кунжут, лук красный, тосты

LIGHTLY SALTED SALMON

Lightly salted salmon, olives «Kalamata», butter, arugula, sesame, red onion, toasts



520 р
230 г(g)

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Сельдь слабосолёная, картофель отварной, лук красный, заправка «Горчичная»

HERRING WITH POTATOES

Lightly salted herring with boiled potatoes, red onion, mustard dressing



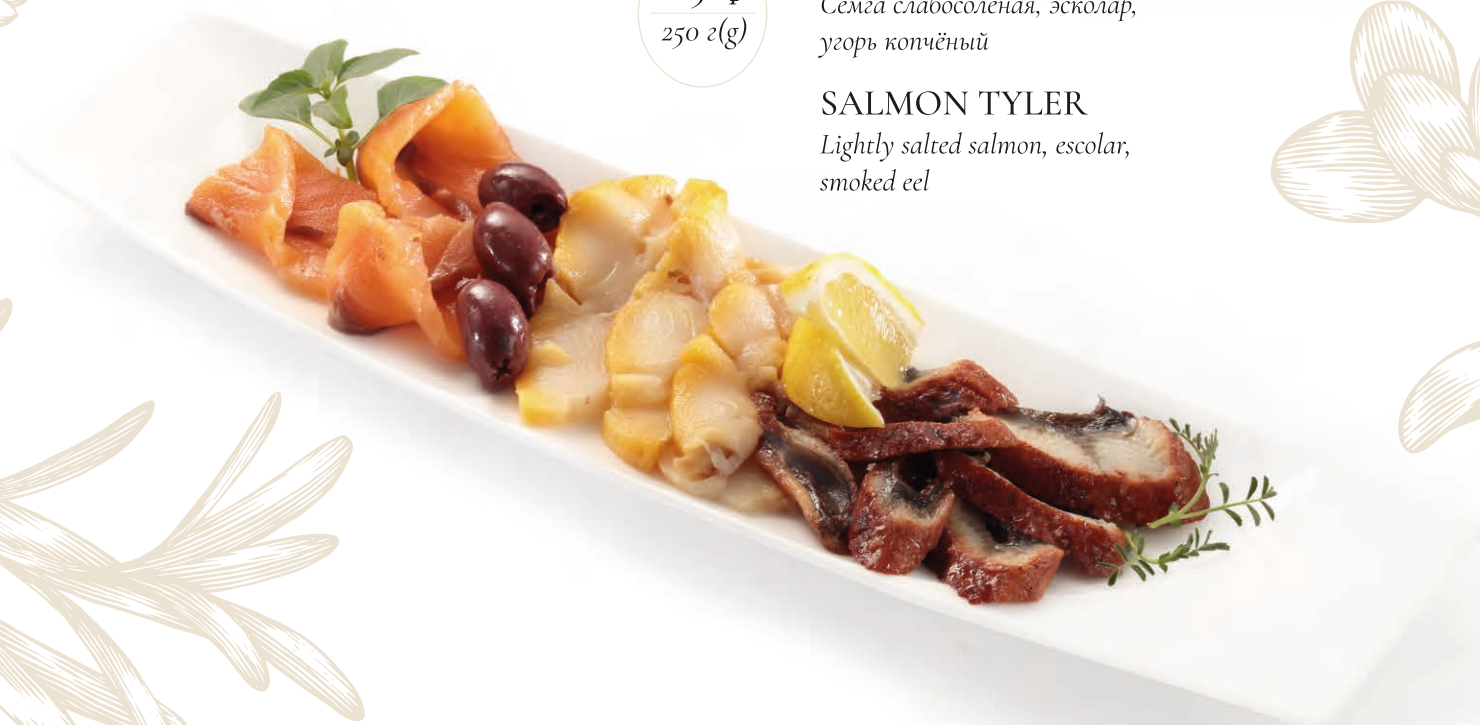
1250 р
250 г(g)

САЛЬМОН ТАЙЛЕР

Сёмга слабосолёная, эсколар, угорь копчёный

SALMON TYLER

Lightly salted salmon, escolar, smoked eel



РЫБНАЯ КЛАССИКА
Traditional Fish Dishes

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

МЯСНАЯ КЛАССИКА

Traditional Meat Dishes



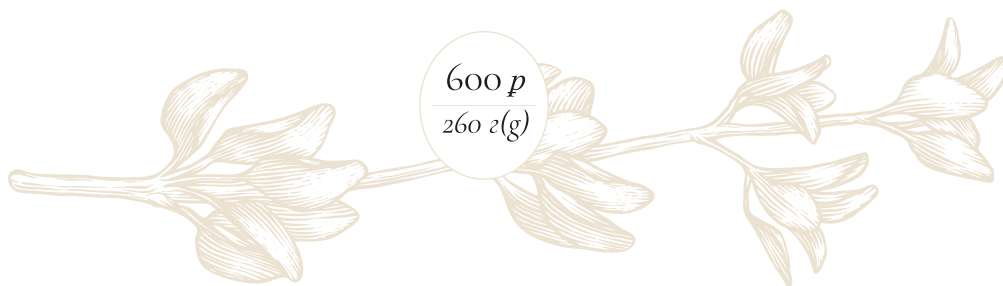
ПОДКОПЧЁННЫЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

Язык телячий подкопчённый, картофель, хрен, каперсы

SMOKED VEAL TONGUE

Smoked veal tongue, potato, horseradish, capers

600 p
260 g(g)





1150 р
180 г(g)

ХАМОН НЕРРО
Вяленый окорок «Хамон
Иберика 36» с руколой
и грушей в вине

JAMON NERRO
Jerked ham «Jamon
Iberiko 36» with arugula
and wine pear

De Ville
ресторан-restaurant
Green Park Hotel



1100 р
150 г(g)

РОСТБИФ
Говяжья вырезка,
томаты «Черри»,
руккола

ROAST BEEF
Beef tenderloin, cherry tomatoes,
arugula



СЫР И ОВОЩИ / Cheese & Vegetables

ЧИЗ ТАЙЛЕР

Ассорти из четырёх видов сыра, мёд, орех грецкий, виноград, клубника

CHEESE TYLER

Assortment of 4 types of cheese, honey, walnut, grape, strawberry

950 p
200 g(g)



ГРУЗДИ УРАЛЬСКИЕ

Грузди солёные, лук красный, сметана

URAL MILK MUSHROOMS

Seasoned milk mushrooms, red onion, sour cream

700 p
170 g(g)



De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

САЛАТЫ / *Salads*



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Креветки тигровые, томаты «Черри», микс салатов, гренки, соус «Цезарь», сыр «Пармезан»

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS

Tiger shrimps, cherry tomatoes, fresh salad mix, croutons, «Caesar» sauce, «Parmesan» cheese

1100 р
220 г(g)



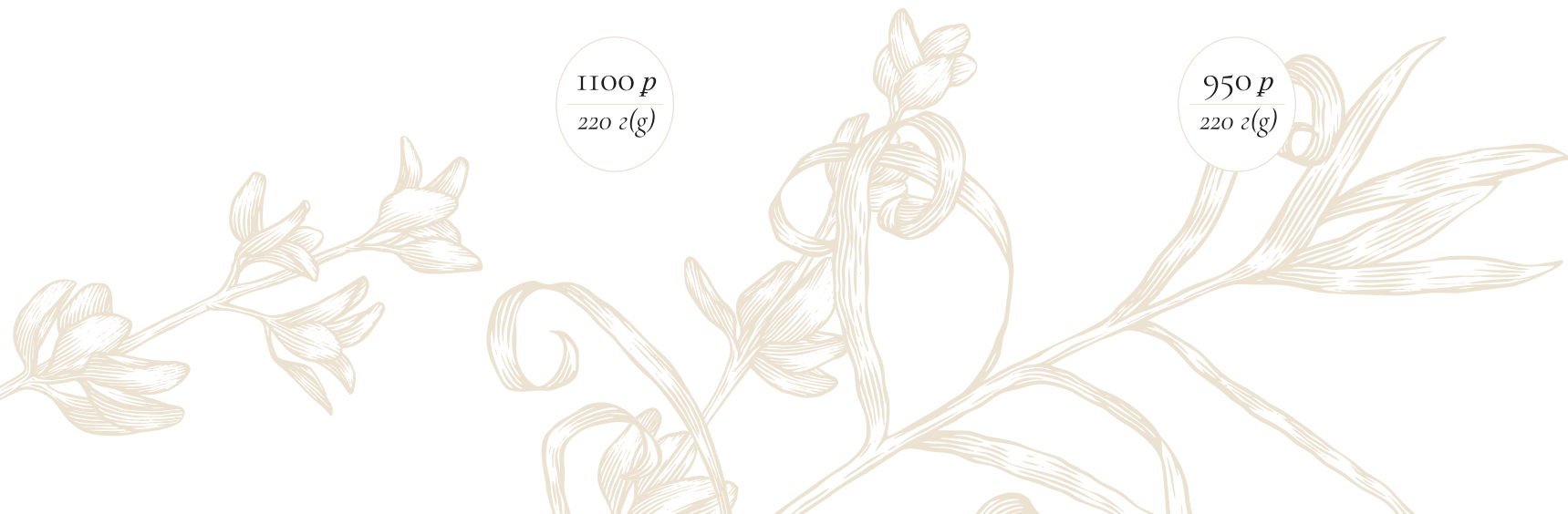
ЦЕЗАРЬ С СЁМГОЙ

Сёмга, томаты «Черри», микс салатов, гренки, соус «Цезарь», сыр «Пармезан»

CAESAR SALAD WITH SALMON

Salmon, cherry tomatoes, fresh salad mix, croutons, «Caesar» sauce, «Parmesan» cheese

950 р
220 г(g)





ИБЕРИКА

Хамон, козий сыр, руккола,
микс салатов,
оливковое масло,
груша/дыня (по сезону)

IBERICA

Jamon, goat cheese, arugula,
fresh salad mix, olive oil,
pear / melon (depending on season)

700 р
200 г(g)



САЛАТЫ / Salads

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

ЦЕЗАРЬ КЛАССИЧЕСКИЙ

Птица, томаты «Черри»,
микс салатов, гренки,
соус «Цезарь»,
сыр «Пармезан»

CAESAR SALAD

Chicken fillet, cherry tomatoes,
fresh salad mix, croutons,
«Caesar» sauce,
«Parmesan» cheese

800 р
220 г(g)



КРЕВЕТКИ С РУКОЛОЙ

Салат руккола,
креветки, сыр «Пармезан»,
томаты «Черри», оливковое
масло, соус «Бальзамик»

SHRIMPS WITH ARUGULA

Arugula, shrimps,
«Parmesan» cheese,
cherry tomatoes, «Balsamic»
cream sauce, olive oil

950 р
170 г(g)





ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ

*Печёная свёкла, печёная морковь,
маринованный огурец, зелёный горошек,
репчатый лук, соус «Винегрет»,
сельдь слабосоленая*

VINAIGRETTE SALAD WITH HERRING

*Baked beets,
baked carrots, pickled cucumber,
green pea, onion, «Vinaigrette» sauce,
lightly salted herring*

450 р
220 г(g)



ВИНЕГРЕТ С ГРУЗДЯМИ

*Печёная свёкла, печёная морковь,
маринованный огурец, зелёный
горошек, репчатый лук,
соус «Винегрет», грузди солёные*

VINAIGRETTE SALAD WITH MILK MUSHROOMS

*Baked beets, baked carrots,
pickled cucumber, green pea,
onion, «Vinaigrette» sauce,
salted milk mushrooms*

450 р
220 г(g)



ГРЕЧЕСКИЙ ПИКАНТНЫЙ

*Огурцы, томаты, перец болгарский,
редис, сыр «Фета» в кунжуте,
микс салатов, оливки «Каламата»,
соус «Пикантный» / соус «Классический»*

PIQUANT GREEK SALAD

*Cucumber, tomatoes, bell pepper,
radish, «Feta» cheese, fresh salad mix,
sesame, «Kalamata» olives,
«Piquant» sauce / «Classic» sauce*

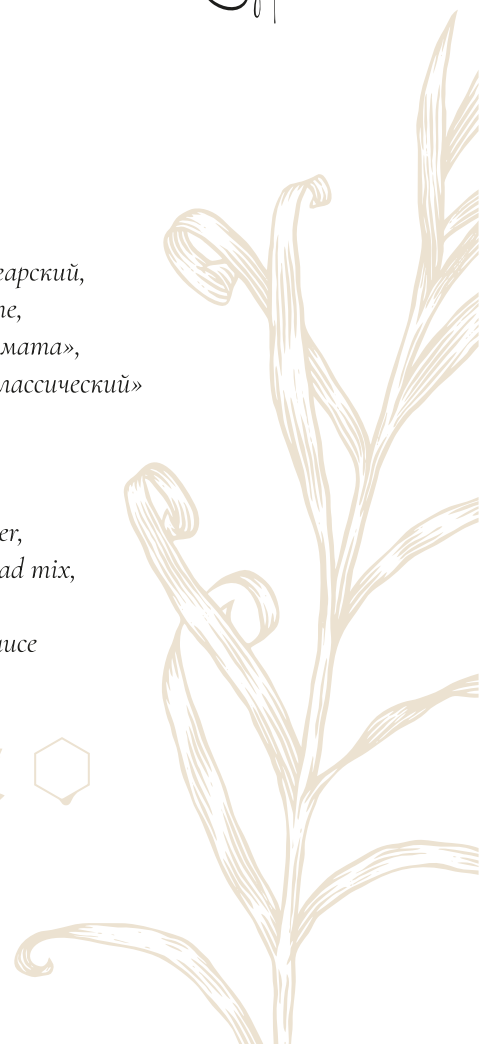
600 р
260 г(g)



САЛАТЫ / Salads

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel



**ОЛИВЬЕ
С РОСТБИФОМ**

Классический оливье
с ростбифом и соусом «Капернез»,
подаётся с красной икрой

**OLIVIER
WITH ROAST BEEF**

Traditional Olivier salad with
roast beef and "Capernese" sause,
served with red caviar

700 p
220 г(g)

**СРЕДИЗЕМНО-
МОРСКИЙ**

Креветки тигровые,
гребешки морские, мидии,
микс салатов, соус «Ореховый»,
грейпфрут, сыр «Пармезан»,
красный лук

**MEDITERRANEAN
SALAD**

Tiger shrimps, sea scallops, mussels,
fresh salad mix, «Peanut» sauce,
grapefruit, «Parmesan» cheese,
red onion

950 p
220 г(g)



530 p
260 г(g)

**САЛАТ С
ПОДКОПЧЁННОЙ
СВЁКЛОЙ / Подкопчённая**

свёкла, козий сыр, микс
салатов, грецкий орех,
томаты «Черри», масло
оливковое, «Бальзамик» крем

**SALAD WITH
SMOKED BEETS**

Smoked beets, goat cheese, fresh
salad mix, walnut, cherry tomatoes,
olive oil, «Balsamic» cream sauce



БРУСКЕТТЫ / *Bruschette*



БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ

*Тунец, оливки, вяленые томаты,
каперсы, соус «Песто»*

BRUSCHETTA WITH TUNA

*Tuna, olives, sun-dried tomatoes,
capers, «Pesto» sauce*

750 p
200 g(g)



БРУСКЕТТА КАПРЕЗЕ

*Сыр «Моцарелла», томаты,
оливки «Каламата», рукола,
соус «Песто», «Бальзамик» крем*

BRUSCHETTA CAPRESE

*«Mozzarella» cheese, tomatoes, «Kalamata» olives,
«Pesto» sauce, «Balsamic» cream sauce*

600 p
230 g(g)



750 p
190 g(g)



БРУСКЕТТА С ХАМОНОМ

*Хамон, перец печёный, рукола,
томаты «Черри», каперсы,
масло оливковое*

BRUSCHETTA WITH JAMON

*Jamon, roasted pepper, arugula,
cherry tomatoes, capers, olive oil*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / Hot snacks

КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ

*Креветки, жаренные с чесноком,
соус «Дор Блю»*

ROYAL SHRIMPS

*Fried shrimps with garlic,
«Dor Blue» sauce*

1200 р
220 г(g)



ЖЮЛЬЕН КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ

*Традиционная горячая закуска
из запечённых шампиньонов
и птицы под хрустящей
сырной шапкой. Подаётся
в хрустящих корзинках
из теста «Фило»*

CHICKEN AND MUSHROOM JULIENNE

*Traditional hot appetizer of baked
champignons and chicken under
a crispy cheese cap. Served in crispy
baskets of «Filo» dough*

520 р
150 г(g)





ГРЕНКИ
ЧЕСНОЧНЫЕ
GARLIC CROUTONS

300 р
150 г(g)



КРЫЛЫШКИ
БАФФАЛО
*Острые куриные крылышки,
жареные во фритюре,
морковь свежая, сельдерей,
соус «Томатный»*

BUFFALO WINGS
*Spicy fried chicken wings,
carrot, celery, «Tomato» sauce*

600 р
350 г(g)



ДЕРУНЫ
КАРТОФЕЛЬНЫЕ
С ГРИБАМИ

*Картофельные оладьи
с шампиньонами и беконом.*

POTATO FRITTERS
WITH MUSHROOMS
*Potato fritters with champignons
and bacon*

450 р
220 г(g)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / Hot snacks

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

ПИЦЦА / *Pizza*

ПИЦЦА САЛЯМИ

Салями, пепперони, томаты,
моцарелла, базилик, пармезан

PIZZA SALAMI

Salami, pepperoni, tomatoes,
mozzarella, basil, parmesan

800 p
360 g(g)



QUATTRO FORMAGGI

Моцарелла, Дор-блю, Фета,
Пармезан, сливки

Mozzarella, Dorblue, Feta,
Parmesan, milk cream

800 p
370 g(g)



ПИЦЦА МАРГАРИТА

Томаты, моцарелла, соус томатный,
базилик

PIZZA MARGHERITA

Tomatoes, mozzarella, basil,
«Tomato» sauce

550 p
360 g(g)



ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ

И ГРИБАМИ / Ветчина, шампиньоны,
томаты, моцарелла, соус томатный,
базилик

WITH HAM AND MUSHROOMS

Ham, champignons, tomatoes, mozzarella, basil,
«Tomato» sauce

600 p
450 g(g)





ФОКАЧЧА

Классическая итальянская лепёшка из пшеничной муки с пармезаном и соусом «Песто»

FOCACCIA

Classic Italian wheat flour tortilla with parmesan and «Pesto» sauce

300 р
210 г(g)



ПИЦЦА С ХАМОНОМ

Хамон, моцарелла, соус томатный, руккола, соус «Песто»

PIZZA WITH JAMON

Jamon, mozzarella, arugula, «Pesto» sauce, «Tomato» sauce

850 р
300 г(g)



600 р
300 г(g)



ПИЦЦА ДИАБЛО

Острая Салами, «Чили» перец, моцарелла, шампиньоны, базилик, соус «Острый»

PIZZA DIABLO

Spicy salami, «Chili» pepper, mozzarella, champignons, basil, «Hot» sauce

ПИЦЦА / Pizza

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

ПАСТА / *Pasta*



ФЕТУЧИНИ С СЁМГОЙ

*Фетучини в сливочном соусе, кусочки филе сёмги,
креветки, мидии*

FETTUCCHINE AL SALMONE

*Fettuccine in milk cream sauce, pieces of salmon fillet,
shrimps, mussels*

850 p
400 g(g)





700 р
350 г(g)

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА
Паста с беконом и яичным соусом,
сыр «Пармезан»

**SPAGHETTI
ALLA CARBONARA**
Pasta with bacon and egg sauce,
«Parmesan» cheese

De Ville
ресторан-restaurant
Green Park Hotel



900 р
350 г(g)

СПАГЕТТИ ВЕНЕЦИАНО
Спагетти с чернилами каракатицы,
морские гребешки, креветки, мидии,
томаты «Черри»

SPAGHETTI ALLA VENEZIANO
Spaghetti with cuttlefish ink, scallops, shrimps,
mussels, cherry tomatoes



De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

СУПЫ / Soups



УХА С РАССТЕГАЕМ

С сёмгой, судаком и томатами

FISH SOUP WITH FISH PIE

With salmon, pike perch and tomatoes

500 р
300 г(г)





СОЛЯНКА
МЯСНАЯ

*С ростбифом, ветчиной,
бужениной, говяжьим
языком и оливками*

MEAT SOLYANKA

*With roast beef, ham, pork,
beef tongue and olives*

500 р
300 г(g)



БОРЩ
С ПАМПУШКАМИ

С говяжьим языком

BORSCHT
WITH PAMPUSHKA

With beef tongue

450 р
300 г(g)



СУП-КРЕМ
ДИ ПОРЧИННИ

С шампиньонами и белыми грибами

CREAM SOUP
DI PORCHINE

With champignons, white mushrooms

500 р
300 г(g)



СУПЫ / Soups

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

КРЕМ-СУП
ИЗ ШПИНАТА
С МОРЕПРОДУКТАМИ

*Шпинат, морепродукты
(тигровые креветки, морской
гребешок, мидии),
красная икра, гренки*

SPINACH
CREAM SOUP
WITH SEAFOOD

*Spinach, seafood (tiger shrimp,
scallop, mussels), red caviar
and croutons*

600 р
300 г(g)



ОКРОШКА
НА КЕФИРЕ

С говяжьим языком

SUMMER
COLD SOUP
(OKROSHKA)
KEFIR BASED

With beef tongue

450 р
300 г(g)



СУП-ЛАПША
КУРИНЫЙ

NOODLE SOUP
WITH CHICKEN

450 р
300 г(g)



ОКРОШКА НА КВАСЕ

С говяжьим языком

SUMMER COLD SOUP (OKROSHKA)
With beef tongue

450 р
300 г(g)



De Ville

ресторан • restaurant
Green Park Hotel

БАРАНИНА / *Lamb*



ШАШЛЫК ИЗ ЯЗЫЧКОВ ЯГНЁНКА

Подаётся со свежими овощами

LAMB TONGUE BARBECUE

Served with fresh vegetables

1050 р

350 г(g)

ГОВЯДИНА / Beef

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Вырезка, тортилья,
фаршированная сыром
«Моцарелла»

BEFF MEDALIONS

Beef tenderloin, tortilla stuffed
with «Mozzarella» cheese

1300 р
400 г(g)



БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Тонко нарезанная мякоть говядины
в сливочном соусе с чесноком, шампиньоны

BEEF STROGANOFF WITH MASHED POTATOES

Sliced beef in cream sauce with garlic,
champignons

900 р
350 г(g)



2500 р
430 г(g)

БИСТЕКА ДИ МАНЗО *
Стейк рибай, сальса из томатов «Черри»

BISTECCA DI MANZO *
Rib eye steak, salsa from cherry tomatoes



* Можно выбрать один
из двух способов приготовления:
гриль, на пару

* Cooking options: grilled, on steam



БИФШТЕКС

Стейк из говяжьей вырезки,
картофель жареный,
глазунья, соус «Хреновина»

BEEF STEAK

Minced beef steak, fried egg,
fried potatoes, «Horseradish» sauce

850 р
370 г(g)



ТУРНЕДО

Вырезка,
деруны картофельные,
соус «Грибной»

TOURNEDOS

Beef fillet, potato fritters,
«Mushroom» sauce

1450 р
380 г(g)

Можно выбрать один из двух
способов приготовления: гриль, на пару

Cooking options: grilled, on steam

ГОВЯДИНА / Beef

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel



700 р
450 г(g)



ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

VEAL CHEEKS WITH MASHED POTATOES

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

СВИНИНА / *Pork*



РЁБРЫШКИ

Подаются на сковороде с тремя видами соуса: аджика, горчица, хрен

PORK RIBS

Served in a pan with three types of sauce: adjika, mustard, horseradish

1200 р
790 г(г)



1000 р
450 г(g)

ФИЛЕТТО ДИ МАЙЛЕ
Стейк из шейной части, картофель «Айдахо», соус томатный, свежие овощи

FILETTO DI MAIALE
Pork neck steak, baked potato «Idaho», «Tomato» sauce, fresh vegetables

De Vile
Оран-ресторант
Green Park E.



850 р
350 г(g)

**СВИНИНА
В ПРЯНЫХ ТРАВАХ**
Свинья вырезка в пряных травах с печёной тыквой и грибным соусом

**PORK TENDERLOIN
IN SPICY HERBS**
Seasoned pork tenderloin in spicy herbs with baked pumpkin and «Mushroom» sauce



РЫБА / Fish

СИБАС SEA BASS

1200 р
400 г(g)

Можно выбрать один
из двух способов приготовления:
гриль, на пару

Cooking options:
grilled, on steam



ДОРАДО DORADO

1100 р
300 г(g)

Можно выбрать один
из двух способов приготовления:
гриль, на пару

Cooking options:
grilled, on steam





1200 р
370 г(g)

СТЕЙК СЁМГИ
Сёмга, рис припущенный,
цуккини на гриле, соус «Сацки»

Можно выбрать один
из двух способов приготовления:
гриль, на пару

SALMON STEAK
Salmon, steamed rice,
grilled zucchini, «Satsiki» sause

Cooking options:
grilled, on steam



De Ville
ресторан-restaurant
Green Park Hotel



900 р
280 г(g)

СТЕЙК СУДАКА
Судак жареный, кукуруза гриль,
соус «Польский»

PIKE PERCH STEAK
Fried pike perch, grilled corn,
«Polish» sause



ПТИЦА / Poultry

СТЕЙК ИНДЕЙКИ

Индейка жареная, лук конфи,
микс салатов, филе апельсина,
соус «Апельсиновый»

TURKEY STEAK

Grilled turkey, onion confit,
fresh salad mix, orange fillet,
«Orange» sauce

800 p
300 g(g)



800 p
400 g(g)



КОТЛЕТА

«ПОЖАРСКАЯ»

Котлета из птицы
с картофельным пюре
и соусом «Бешамель»

«POZHARSKAYA»

CUTLET

Chicken cutlet,
mashed potatoes,
«Bechamel» sauce



De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

ПЕЛЬМЕНИ / *Dumplings*



С ОЛЕНИНОЙ

Оленина, специи

DUMPLINGS
WITH VENISON

Venison, spices

850 p
300 g(g)

С МЯСОМ

Свинина, говядина, специи

MEAT DUMPLINGS

Pork, beef, spices

700 p
300 g(g)

С ИНДЕЙКОЙ

Индейка, специи

DUMPLINGS WITH
TURKEY MEAT

Turkey, spices

700 p
300 g(g)

ОВОЩИ / *Vegetable Side-dishes*

РИС
С ОВОЩАМИ
RICE
WITH VEGETABLES

330 р
150 г(g)



ОВОЩИ ГРИЛЬ
*Шампиньоны,
болгарский перец, томаты,
цуккини, баклажан*

GRILLED
VEGETABLES
*Champignons, bell peppers,
tomatoes,
zucchini, eggplant*

330 р
150 г(g)



330 р
150 г(g)

ПЮРЕ
КАРТОФЕЛЬНОЕ
MASHED POTATOES





КАРТОФЕЛЬ
ЗАПЕЧЁННЫЙ
BAKED POTATO

330 р
150 г(g)



КАРТОФЕЛЬ
ЖАРЕНЫЙ
С БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ
FRIED POTATO
WITH WHITE
MUSHROOMS

400 р
150 г(g)



330 р
150 г(g)

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES

ОВОЩИ / Vegetable Side-dishes

De Ville
ресторан-restaurant
Green Park Hotel

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

ДЕСЕРТЫ / *Desserts*



МИЛЬФЕЙ С ЯГОДАМИ

*Традиционный многослойный французский десерт
состоящий из слоёв хрустящего теста и крема*

MILLE-FEUILLE WITH BERRIES

*Traditional multi-layered French dessert
with puff pastry and cream filling*

300 p
90 g(g)



СЫРНИКИ С ЯГОДАМИ

*Классическое блюдо русской кухни,
представляющее собой
оладьи из творога*

COTTAGE CHEESE PANCAKES WITH BERRIES

*Traditional Russian dessert.
Fried cottage cheese pancakes*

300 р
190 г(g)



ШТРУДЕЛЬ С МОРОЖЕНЫМ

*Рулет из тонко раскатанного
теста с начинкой из яблок,
подаётся с шариком мороженого
и клубничным соусом*

APPLE STRUDEL WITH ICE CREAM

*A roll of thin-rolled dough
with apples, served with an
ice cream and strawberry sauce*

300 р
170 г(g)



ДЕСЕРТЫ / Desserts

De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel



ПЬЯНАЯ ГРУША С МОРОЖЕНЫМ

*Груша, маринованная в вине
со специями (корица, бадьян,
гвоздика)*

DRUNKEN PEAR WITH ICE CREAM

*Pear marinated in wine with spices
(cinnamon, star anise, cloves)*

300 р
180 г(g)





De Ville

ресторан-restaurant
Green Park Hotel

300 р
150 г(г)

ЧИЗКЕЙК

Тонкий песочный корж,
сливочный сыр, клубника,
клубничный соус

CHEESECAKE

Shortbread,
cream cheese, strawberries,
strawberry sauce



250 р
180 г(г)

БЛИНЧИКИ С СОУСОМ

Соусы: шоколадный, клубничный,
сгущённое молоко

PANCAKES WITH SAUCE

Sauces: chocolate, strawberry, condensed milk





ТОРТ МЕДОВЫЙ

Десерт из медовых коржей
с прослойкой из крема

HONEY CAKE

Dessert of honey cakes
with cream

300 р
130 г(g)



ТОРТ «ПРАГА»

Шоколадный торт
с шоколадной глазурью,
ромовой пропиткой
и шоколадным бисквитом

CAKE «PRAGUE»

Chocolate cake with chocolate
icing, cake soaked in rum

300 р
130 г(g)



300 р
150 г(g)



ТИРАМИСУ

Традиционный итальянский десерт
на основе сыра «Маскарпоне»,
печенья «Савоярди», пропитанного кофе

TIRAMISU

Traditional Italian dessert. Savoiardi dipped
in coffee and mascarpone cheese, flavoured
with cocoa

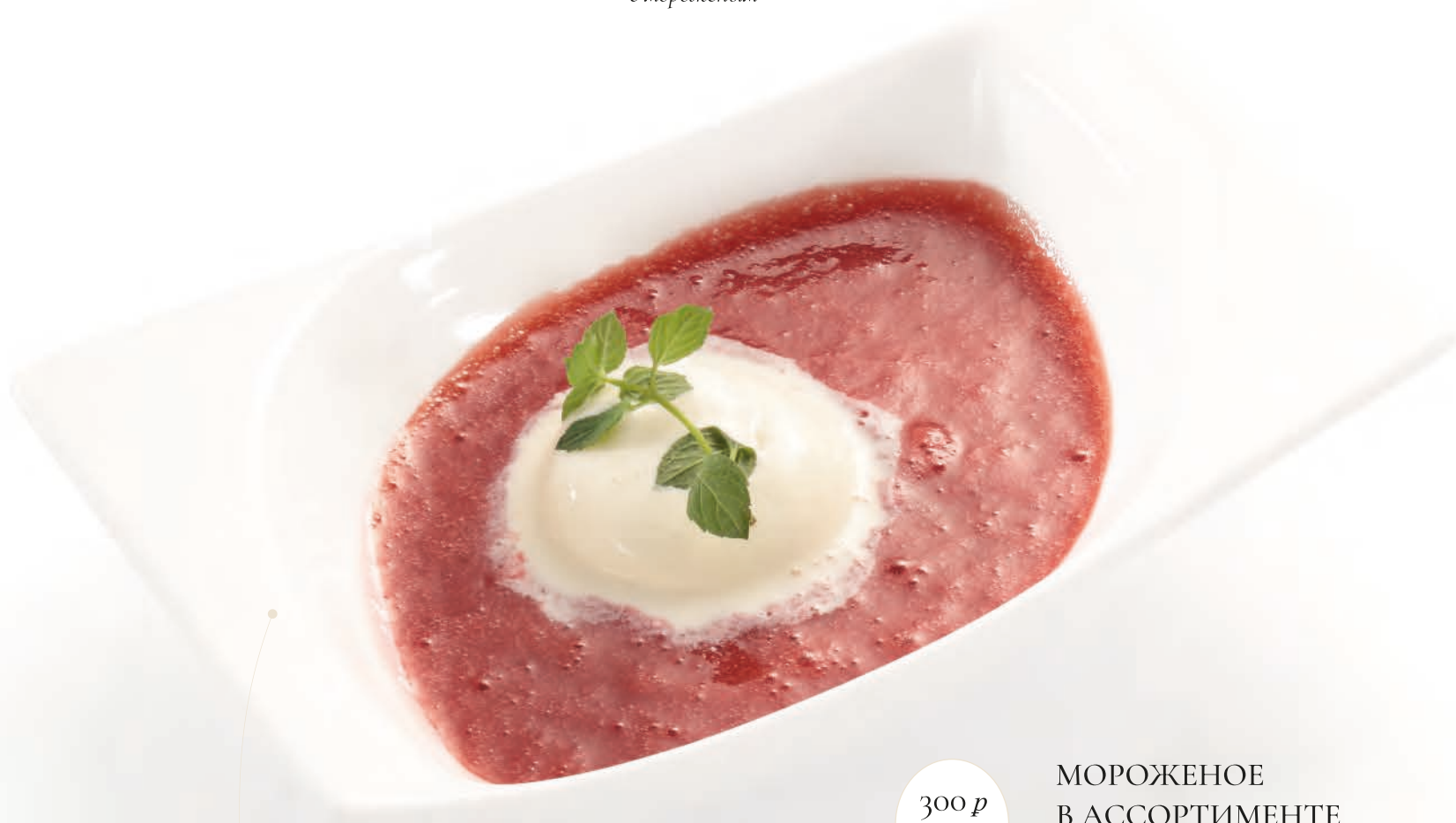


DeVille
ресторан · restaurant
Green Park Hotel

300 р
130 г(g)

БРАУНИ
Шоколадный десерт,
пропитанный кофе
с коньяком, подаётся
с мороженым

BROWNIE
Chocolate dessert soaked
in coffee with cognac,
served with ice cream



300 р
240 г(g)

**СУП КЛУБНИЧНЫЙ
С МОРОЖЕНЫМ**
STRAWBERRY SOUP
WITH ICE CREAM

300 р
150 г(g)

**МОРОЖЕНОЕ
В АССОРТИМЕНТЕ**
Ванильное, шоколадное,
крем-брюле



**ICE CREAM
IN ASSORTMENT**
Vanilla, chocolate,
crème brûlée