

VINO&VODA

r e s t a u r a n t

HOT DISHES FOR COLD WINTER

Spicy, juicy, hot exotic dishes are sure to warm you up during the cold Russian winter at the VINO&VODA restaurant at the Hotel Indigo St. Petersburg Tchaikovskogo.



Igor Pecherkin, the restaurant's executive chef has created this exciting menu under the watchful guidance of his Thai colleague Suwatjane Seema of the InterContinental Bangkok in Thailand.

The InterContinental and Hotel Indigo hotel brands both belong to the InterContinental Hotels Group (IHG), the world's largest international hotel corporation. Suwatjane Seema, an internationally recognized expert in carving and the winner of a number of prestigious awards traveled to St. Petersburg especially to share her previous gastronomic experience with her colleagues from the Hotel Indigo in St. Petersburg.

The special menu will be valid through the end of the winter season 2015-2016.

ВИНО&ВОДА

r e s t a u r a n t

ЖАРКИЕ БЛЮДА ХОЛОДНОЙ ЗИМОЙ

Пряные, сочные, горячие экзотические блюда согреют и порадуют гостей ресторана ВИНО&ВОДА отеля Индиго этой зимой.



Специальное предложение разработано Шеф-поваром отеля Игорем Печеркиным под руководством тайской коллеги из отеля InterContinental Bangkok Суватьяни Сима.

Бренды InterContinental и Hotel Indigo принадлежат крупнейшей международной гостиничной сети IHG. Признанный специалист по карвингу, обладательница международных наград, Суватьяни Сима приехала в Петербург, чтобы поделиться своими секретами с коллегами из северной столицы.

Экзотические новинки будут радовать гостей ресторана до конца зимы 2015-2016.

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ STARTERS AND SALADS

Филе морского тунца и гребешок с ароматной кукурузной сальсой 90 гр
Tuna fillet and scallop with aromatic corn salsa (Yam Tuna & scallop khaw pot salad) 90 gr
590₽



Острый салат из рубленой свиной вырезки с пудрой из жареного риса 130 гр
Spicy minced pork salad with roasted rice powder (Laap moo) 130 gr
460₽



Тайский салат с говядиной и хрустящими овощами 160 гр
Grilled beef salad with crunchy vegetables (Yam nua yang) 160 gr
690₽



Салат из тунца с лемонграссом и кафирским лаймом 120 гр
Tuna salad with Thai herbs (Yam tuna salad) 120 gr
480₽



Рыбные крокеты в тайском стиле со сладким соусом из огурца и кешью 100/30 гр
Thai style fish cakes with a sweet chili & cucumber relish and cashew nuts (Tod man pla) 100/30 gr
620₽



Маринованные в устричном соусе куриные крылья с тайским салатом и заправкой из тамаринда 120/55/20 гр
Chicken wings marinated in oyster sauce with Thai salad and tamarind dressing (Peak gai tod) 120/55/20 gr
470₽



СУПЫ SOUPS

Куриный суп на кокосовом молоке с кафирским лаймом и галангалом 250 гр
Chicken soup with coconut milk and kafir lime and galangal (Tom kha gai) 250 gr
520₽



Острый суп с креветками и тайскими травами 250 гр
Spicy soup with prawns and Thai herbs (Tom yam goong) 250 gr
595₽



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN DISHES

Куриное филе в красном кокосовом карри с базиликом и чили 220/110 гр
Chicken coconut curry with basil and chili (Panaeng gai) 220/110 gr
680₽



Рубленая свиная вырезка с чили и базиликом 130/40/110 гр
Fried minced pork with chili and basil (Moo phat kaphrao) 130/40/110 gr
550₽



Обжаренные кусочки судака в пряном кисло-сладком соусе 220/110 гр
Deep fried pike-perch in a sweet and sour sauce (Pla sam ros) 220/110 gr
760₽



Жареный рис с креветками в омлете 330 гр
Fried rice with prawns (Kao phad goong) 330 gr
570₽



Тигровые креветки в перечно-чесночном соусе 180/110 гр
Tiger prawns in pepper garlic sauce (Goong tod ka tem) 180/110 gr
1100₽



Морские гребешки с овощами в устричном соусе 260/110 гр
Scallops with vegetables in oyster sauce (Pat scallops / noi mai farang) 260/110 gr
880₽



***Все основные блюда подаются с жасминовым рисом**
** Main dishes are served with jasmine rice*

ДЕСЕРТЫ DESERTS

Тыквенный кастард на кокосовом молоке 115 гр
Pumpkin coconut custard (Fuk tong sa ka uha) 115 gr
350₽



Мини бананы в кокосовом сиропе 140 гр
Mini bananas in coconut syrup (Kowy bot che) 140 gr
395₽



Все цены указаны в рублях и включают НДС.

Уважаемые гости, стоимость обслуживания составит 5% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в Ваш счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена. All prices are in rubles and include VAT.

Dear guests, the 5% of total amount of your check will be charged additionally as a service charge. If you are not satisfied with service please contact restaurant manager and service charge will be excluded.

Все цены указаны в рублях и включают НДС.

Уважаемые гости, стоимость обслуживания составит 5% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в Ваш счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена. All prices are in rubles and include VAT.

Dear guests, the 5% of total amount of your check will be charged additionally as a service charge. If you are not satisfied with service please contact restaurant manager and service charge will be excluded.