

GOURMET BAR

BY NOVOTEL



GOURMETBAR

BY NOVOTEL

В отелях Novotel по всему миру вы найдете бары-рестораны GourmetBar — здесь вы можете насладиться местной и международной кухней, простой и аутентичной, в приятной обстановке. Хотите ли вы перекусить, или просто посидеть с напитком — в наших GourmetBar'ах вам всегда предложат что-то особенное, что есть только в Novotel.

GourmetBar is a collection of bar-restaurants you can find worldwide in Novotel hotels. In GourmetBars by Novotel, you can enjoy a local & international cuisine, simple and yet genuine, in a casual setting. Whether you want to eat or simply have a drink, our GourmetBars have that extra something you can find only at Novotel.

Часы работы
с 06:30 до 22:30

*Opening hours
from 06:30 to 22:30*



Спор от том, где изобрели гамбургер, в Германии или США, не утихает до сих пор. Особенно остро вопрос стоит в этих двух странах. Но, в конце концов, важно не то, где изобрели гамбургер, а то, какой гамбургер вы любите. Помимо традиционного с говяжьим фаршем, существует много вариантов с курицей или рыбой — есть даже вегетарианские версии! Правила уже не те: забудьте про обычную булочку с котлетой и овощами сверху. Важно настроение и, конечно же, качество! Именно поэтому используемые нами ингредиенты — от местных поставщиков, а мясо — исключительно российское. Все это для того, чтобы сохранить гамбургеру репутацию любимой еды всех поколений: весело, вкусно и просто!

There is a longstanding dispute about the origins of the hamburger: Germany or America? The debate is heated and endless, especially in these two countries. But in the end, what counts is not who invented the hamburger but how you like it! Apart from the traditional beef burger, there are countless variations with chicken or fish. There are even vegetarian versions! The rules have changed. Forget the traditional bun enclosing a patty of ground beef and salad vegetables covered in sauce. It's the state of mind that matters. And the quality, of course! This is why we source most of our ingredients from local suppliers and the meat we use comes from Russia. All to help the burger maintain its reputation as the favorite meal of every generation: fun, delicious and uncomplicated!

БУРГЕРЫ

burgers

XXL ЧИЗБУРГЕР ОТ ШЕФ-ПОВАРА XXL CHEF BURGER

Двойной чизбургер от шеф-повара с соусом барбекю, 2 котлеты из говядины, 2 сыра чеддер, бекон, томаты, корнишоны, маринованный лук и зелёный салат

A large double-stack burger with BBQ and Chef sauces, 2 × beef cutlets, 2 × Cheddar cheese, bacon, tomatoes, cornichons, marinated onion and green salad

420 г • 950 ₽

ГАМБУРГЕР NOVOTEL HAMBURGER NOVOTEL

Традиционный мясной гамбургер с соусом тартар, томатом, свежим огурцом и зелёным салатом

Traditional beef burger with tartare sauce, tomato, cucumber and green salad

300 г • 750 ₽

БУРГЕР С КУРИНЫМ ФИЛЕ CHICKEN BURGER

Обжаренная куриная грудка, соусы барбекю и от шеф-повара, томаты, маринованный лук и зелёный салат

Grilled farm Chicken breast cutlet, BBQ and Chef sauces, tomatoes, marinated onion and green salad

310 г • 400 ₽

БУРГЕР С ЛОСОСЕМ • FISH BURGER

Стейк из лосося, соус тартар, томат, огурец, маринованный лук и зелёный салат

Salmon steak, tartare sauce, tomato, cucumber, marinated onion and green salad

300 г • 850 ₽

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ БУРГЕР VEGETARIAN BURGER

Жареный сыр тофу, томат, огурец, соус терияки, маринованный лук и зелёный салат

Grilled Tofu cheese, tomato, cucumber, Teriyaki sauce, marinated onion and green salad

300 г • 300 ₽

ДОБАВКИ *Toppings*

ДВОЙНОЙ СЫР ЧЕДДЕР

Double Cheddar cheese

40 г • 100 ₽

ЖАРЕНОЕ ЯЙЦО

Fried egg

50 г • 100 ₽

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА ФРИ

Fried onion rings

100 г • 130 ₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ *French fries*

120/60 г • 180 ₽

КОУЛ-СЛОУ *Coleslaw*

120 г • 100 ₽

ЛИСТОВОЙ МИКС САЛАТ *Mixed salad*

50 г • 100 ₽

SHAR' EAT

НА КОМПАНИЮ

Мясное ассорти: мясной паштет, колбасы, хамон, оливки, багет, пармезан, соленья и соусы

Charcuterie board: meat pate, sausages, parma ham, olives, baguette, parmesan, pickles and dip sauces

Сырная тарелка: голубой сыр, Камамбер, Эмменталь, копченый сулугуни, инжирная паста, орехи, крекеры

Cheese platter: blue cheese, Camembert, Emmental, smoked Suluguni, fig paste, nuts, crackers

Балтийская тарелка: копченый лосось, малосольная белая рыба*, филе сельди, красная икра, тосты из белого и ржаного хлеба, сливочный хрен и рюмка водки

Baltic fish plate: smoked salmon, slightly salted white fish, pickled herring, red caviar, white and rye toasts, creamy horseradish dip and shot of Russian vodka (4 cl)*

Пивная тарелка: куриные крылышки, луковые кольца, сырные палочки, чесночные гренки и три соуса

Party beer plate: chicken wings, onion rings, mozzarella sticks, garlic grenki and three dips

Шашлык из трех видов мяса: свиная вырезка, куриная грудка, говяжья вырезка, лаваш, пряный соус, овощной салат

Trio meat shashlik: pork tenderloin, farm chicken breast, beef tenderloin kebab, flatbread lavash, spicy sauce and garden vegetable salad

для 1
for 1

300 г
900 Р

120/65 г
700 Р

260/40 г
900 Р

300 г
450 Р

180/150/60 г
900 Р

для 2
for 2

420 г
1 200 Р

170/90 г
950 Р

370/80 г
1 350 Р

600 г
850 Р

300/250/80 г
1 400 Р

для 3
for 3

630 г
1 700 Р

255/135 г
1 450 Р

555/120 г
2 050 Р

900 г
1 250 Р

450/330/100 г
1 900 Р

* в зависимости от сезона / depending of the season

СУПЫ

soups

Суп дня: уточните у официанта

Soup of the day: please ask you waiter for the daily recommendation

300 Р

Скандинавский рыбный суп: традиционный рыбный суп на сливках с лососем и судаком

Creamy fish soup: traditional Scandinavian fish soup with salmon, pike-perch and crème fraîche

260 г

490 Р

Куриный суп с лапшой: бульон, лапша, куриное филе и овощи

265 г

Chicken noodle soup: clear consommé, noodles, chicken fillet and vegetables

350 Р

Крем-суп из белых грибов

250 г

Creamy cep mushrooms soup

450 Р

БЕСТСЕЛЛЕРЫ

best sellers

Медальоны из говяжьей вырезки в корочке из «пяти перцев»: говяжья вырезка-гриль, картофельный рости с хрустящим луком-пореем и перечный соус 150/80/40 г

Peppered beef tenderloin medallions: grilled peppered beef, potato rösti, crispy leek and peppercorn sauce

Куриное филе на гриле: куриное филе, сырное ризотто, соус из шампиньонов 120/125/50 г

Grilled chicken fillet: farm chicken breast, cheese risotto, champignons sauce

Пад-тай из курицы: куриная грудка, яичная лапша, овощи, соус пад-тай 320 г

Chicken Pad Thai: stir-fry of chicken breast strips, egg noodles, vegetables and Pad Thai sauce

Спагетти или пенне с соусом на ваш выбор: «Карбонара», «Болоньезе», Авокадо и песто 150/15/120 г

Spaghetti/penne your way: Carbonara, Bolognese, avocado and pesto

Судак «по-царски»: паровое филе судака, масляный соус «по-польски» и гречишный блинчик 150/70/70 г

Poached pike-perch Tzar style: poached pike-perch's fillet, served with buckwheat pancake and Polish butter sauce

Омлет из 2 яиц: добавки на ваш выбор: сыр, томаты, паприка, лук, ветчина 140 г

2 farm egg omelet: at your choice: cheese, tomato, pepper, onion, ham

1 100 ₽

650 ₽

600 ₽

550 ₽

950 ₽

300 ₽

ГРИЛЬ

from our grill

Стейк из лосося: филе лосося, Песто с базиликом, микс-салат 150/64 г

Salmon steak: salmon fillet, basil pesto, light mixed greens

1 200 ₽

Тигровые креветки: тигровые креветки в чесночном масле, салат из овощей, жульен, соус карри с кокосом 80/80/35 г

Tiger prawns: tiger prawns tossed in garlic butter, served with julienne vegetable salad and coconut curry dip

900 ₽

Антрекот XXL 300 г*: рибай стейк, обжаренный чеснок, карамелизированный лук-шалот и сычуанский перечный соус 250/40/50 г

Entrecote steak XXL 300 g: top choice rib eye steak, roasted garlic, caramelized shallots and Sichuan pepper sauce*

2 300 ₽

Куриный шашлык: куриная грудка, маринованная в йогурте, ремулад из сельдерея и острая аджика 140/50/40 г

Chicken shashlik: yoghurt marinated farm chicken breast kebabs, served with celery remoulade and spicy Adjika sauce

550 ₽

Бараньи котлетки на косточке: каре ягнёнка с мёдом и бальзамическим кремом, полента из тыквы с корицей 150/110/50 г

Lamb chops: honey balsamic lamb chops and pumpkin cinnamon polenta

1 300 ₽

* указан вес сырого мяса / raw meat weight is indicated





Салаты

salads



Салат «Novotel»: смешанный зелёный салат, ветчина, отварное яйцо, сыр, оливки и горчиная заправка 200 г

Salad Novotel: fresh green mixed salad, ham, boiled eggs, cheese, olives and French mustard dressing

Салат «Цезарь» с курицей: традиционный салат «Цезарь» с куриным филе на гриле 180 г

Caesar salad with chicken: traditional Caesar salad with grilled chicken breast

Салат «Цезарь» с креветками: традиционный салат «Цезарь» с обжаренными тигровыми креветками 180 г

Caesar salad with prawns: traditional Caesar salad with grilled tiger prawns

Средиземноморский салат с тунцом: филе тунца, обжаренное в каджунских специях, микс-салат, яйцо-пашот, мусселин из авокадо, соевая заправка с кунжутом 240 г

Mediterranean tuna salad: Cajun spiced blackened Tuna fillet, mix green salad, poached egg, avocado mousseline, soy and sesame dressing

Салат «Капрезе»: томаты, моцарелла, песто и бальзамический крем 245 г

Tomato Caprese: classic tomato and mozzarella Caprese salad

Салат с уткой в азиатском стиле: обжаренная утка, дыня, кольраби, желтая свекла, орехи, вяленые томаты и кисло-сладкий соус 280 г

Duck salad Asian style: roasted duck, melon, kohlrabi, yellow beets, nuts, dried cherries and sweet & sour dressing

Салат из кускуса и сыра Фета: кус-кус с марокканскими специями, сыр фета, нут, артишоки, помидоры и дижонская горчиная заправка 310 г

Couscous feta salad: Moroccan spiced cous-cous, feta cheese, chickpea, artichokes, tomatoes and Dijon mustard dressing

Салат из свежих овощей: морковь, зеленый салат, огурец, редис, цуккини, кинза, арахисовый дрессинг 215 г

Raw vegetable salad: carrot, green salads, cucumber, radish, zucchini, cilantro, served with peanut dressing



480 Р

580 Р

680 Р

1 200 Р

590 Р

1 100 Р

600 Р

400 Р

РУССКАЯ КУХНЯ

local specialities

Бефстроганов: говядина, сливочно-грибной соус, маринованные грибы и корнишоны 180/50

Beef «Stroganoff» style: pan-seared beef strips, cream, mushroom sauce and pickles

850 Р

Традиционные русские пельмени с мясом: пельмени с мясом, грибной соус и сметана 240/30

Traditional Russian dumplings «Pelmeni» with meat: Russian ravioli with ground meat, mushroom sauce and sour cream

600 Р

Куриные котлеты «Пожарские»: классические русские домашние котлеты из куриной грудки в хлебной панировке, грибной соус 150/40 г

Chicken cutlets «Pozharskiy» style: Classic Russian homemade breaded chicken cutlets from minced chicken breast, mushroom sauce

600 Р

Традиционный борщ: классический борщс говядиной и сметаной 250/30 г

Russian beet soup «Borscht»: traditional Russian beet soup with beef and sour cream

350 Р

Красная икра с блинами: икра лосося, нарезанный лук, укроп и яйцо, теплые русские блины 30/110/55 г

Red caviar with blinis: salmon caviar, chopped onion, dill and egg, served with warm Russian style blinis

450 Р

СЭНДВИЧИ И ЗАКУСКИ

sandwiches & snacks

Ассорти из 4х брускет:

томатно-чесочная, оливковая тапенада,
песто с базиликом, спред из тунца 140 г

Assortment of 4 bruschettas:
tomato-garlic, olive tapenade, basil pesto, tuna spread

300 Р

СПб клубный сэндвич:

трехслойный сэндвич из белого хлеба с куриной грудкой,
беконом, томатами, яйцом, майонезом и зеленым салатом 350 г

SPb club sandwich:
three layer white bread sandwich with chicken breast, bacon,
tomato, eggs, mayo and green salad

450 Р

Пикантные мини эклеры:

мусс из куриной печени, спред из тунца,
сырный крем с травами 55/55/55 г

Savory mini éclairs:
chicken liver mousse, tuna spread, cream cheese herbs

320 Р

Ролл с индейкой и соусом карри:

пшеничная тортилья, копченая индейка, карри,
овощи и зеленый салат 320 г

Tortilla turkey curry roll:
wheat tortilla, smoked turkey, curry dip, vegetables and green salad

330 Р

Круассан «Крок Мадам»:

воздушный круассан, сыр Эмменталь, ветчина, бешамель,
горчица и жареное яйцо 285 г

Croque madame croissant:
fluffy croissant, Emmental cheese, ham, béchamel, mustard and sunny side-up egg

400 Р

Куриные крылышки барбекю:

глазированные куриные крылышки барбекю,
палочки сельдерея 350/50/40 г

BBQ chicken wings:
BBQ glazed chicken wings, celery sticks

590 Р

Киш с лососем и брокколи, зелёный салат 150 г

Quiche with salmon and broccoli, small green salad

450 Р

Киш с козьим сыром и томатами, зеленый салат 150 г

Quiche with goat cheese and tomatoes, small green salad

450 Р

Чесночные гренки с сыром:

Ржаные гренки с чесноком, зеленью и сыром 75 г

Salted garlic grenki with cheese:
deep-fried rye bread sticks with garlic oil, topped with herbs and cheese

190 Р

ГАРНИРЫ

garnishes

Картофель-фри 120/60 г

French fries

180 Р

Картофельное пюре 120 г

Potato puree

180 Р

Отварной или жареный молодой картофель: картофель в кожуре, сливочное масло, укроп 120 г

Young potatoes boiled or fried: skin-on golden stone potatoes, butter and dill

200 Р

Рис-пилаф: рис басмати, масло, морковь, лук-шалот 120

Rice pilaf: basmati rice, butter, carrots and shallots

180 Р

Сезонные овощи, приготовленные на гриле 120 г

Grilled seasonal vegetables

200 Р

Паровые овощи 120 г

Steamed seasonal vegetables

180 Р

ДЕСЕРТЫ

desserts

Мороженое:

На ваш выбор – «ваниль-бурбон», шоколадное с шоколадной крошкой, «крем-брюле», фисташковое с миндалем, «апельсин в шоколаде» 40 г

Ice Cream:

At your choice – vanilla-bourbon, chocolate with chocolate crumble, crème brûlée, pistachio almond, chocolate orange

170 Р

Сорбет:

Манго-маракуйя, лимон-лайм, черная смородина, малина, брусника 40 г

Sorbet:

Passionfruit-mango, lemon-lime, blackcurrant, raspberry, cowberry

170 Р

Сырная тарелка:

Голубой сыр, Камамбер, Эмменталь, копченый сулугуни, инжирная паста, орехи, крекеры 120/65 г

Cheese platter:

Blue cheese, Camembert, Emmenthal, smoked Suluguni, fig paste, nuts, crackers

700 Р

Яблочный штрудель:

Ванильный соус и шарик ванильного мороженого 150/40/20 г

Apple strudel:

With vanilla sauce and scoop of vanilla ice cream

250 Р

Маскарпоне мусс:

Клубника, ванильный соус, ананас, орехи, мусс из маскарпоне с добавлением кокоса 130 г

Mascarpone mousse:

Layers of strawberry, vanilla coulis, pineapple, nuts, fluffy coconut and mascarpone cheese whip

200 Р

Шоколадный фондан:

Ванильный соус и шарик ванильного мороженого 90/50/15 г

Chocolate fondant:

With vanilla sauce and scoop of vanilla ice cream

180 Р

Свежий фруктовый салат:

Банан, ананас, груша, апельсин, киви, дыня, мята и сироп 150 г

Fresh fruit salad:

Banana, pineapple, pear, orange, kiwi, honey melon, mint and syrup

200 Р

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО

champagne and sparkling wine

Поммери Брют Ройаль АОС Шампань. Франция 375 мл <i>Pommery Brut Royal AOC Champagne. France</i>	150 / 750 мл 3500 ₺	Российское шампанское. Фанагория. Розовое брют или полусладкое 150/750 мл <i>Russian sparkling wine. Fanagoria. Rosé brut or semi-sweet</i>	150 / 750 мл 300 / 1200 ₺
Поммери Брют Ройаль АОС Шампань. Франция 750 мл <i>Pommery Brut Royal AOC Champagne. France</i>	6500 ₺	Просекко. Сухое Венето. Италия 750 мл <i>Prosecco. Extra Dry Veneto. Italy</i>	2200 ₺
Российское шампанское. Фанагория. Брют или полусладкое 150/750 мл <i>Russian sparkling wine. Fanagoria. Brut or semi-sweet</i>	300 / 1200 ₺	Москато Спуманте. Сладкое Пьемонт. Италия 150/750 мл <i>Moscato Spumante. Sweet Piemonte. Italy</i>	350 / 1600 ₺

ВИНО

wine

Белое вино | White wine

Шардонне Лакки. Австралия. Полусухое <i>Chardonnay Lakky. Australia. Semi dry</i>	150 / 750 мл 300 / 1400 ₺
Совиньон Блан Пасифико Сур. Чили <i>Sauvignon Blanc Pacifico Sur. Valley Central. Chile</i>	360 / 1700 ₺
Шардоне, Алиготе. Ликурия Коллекция Эрмитаж Лefкадия. Краснодарский край. Россия <i>Chardonnay, Aligote. Likuria Hermitage Collection Lefkadia. Krasnodar region. Russia</i>	360 / 1700 ₺
Пино Гриджио Терре дель Ноче. IGT Доломити. Италия <i>Pinot Grigio Terre del Noce. IGT Dolomiti. Italy</i>	360 / 1700 ₺
Гави де Гави Массерия дей Кармелитани DOCG Пьемонт. Италия <i>Gavi di Gavi Masseria dei Carmelitani DOCG Piemonte. Italy</i>	2200 ₺

Розовое вино | Rosé wine

Рондоне Розе. IGP Сицилия. Италия <i>Rondone Rosato. IGP Terre Siciliane. Italy</i>	150 / 750 мл 350 / 1600 ₺
---	------------------------------

Красное вино | Red wine

Шираз Каберне Совиньон Лакки. Австралия. Полусухое <i>Shiraz Cabernet Sauvignon Lakky. Australia. Semi dry</i>	150 / 750 мл 300 / 1400 ₺
Мерло Терре дель Ноче. IGT Доломити. Италия <i>Merlot Terre del Noce. IGT Dolomiti. Italy</i>	360 / 1700 ₺
Каберне Совиньон, Мерло. Ликурия Лefкадия. Краснодарский край. Россия <i>Cabernet Sauvignon, Merlot. Likuria Lefkadia. Krasnodar region. Russia</i>	360 / 1700 ₺
Шираз-Мальбек Карактер. Бodega Santa Ana. Аргентина <i>Shiraz-Malbec Carácter. Bodegas Santa Ana. Argentina</i>	350 / 1600 ₺
Бордо Шато де Л'Оранжери АОС Бордо. Франция <i>Bordeaux Chateau de l'Orangerie AOC Bordeaux. France</i>	360 / 1700 ₺
Кот дю Рон. «Кле Де Лега». АОС Кот дю Рон. Франция <i>Côtes du Rhône. Clefs Des Legats. AOC Côtes du Rhône. France</i>	1800 ₺
Пинотаж Симонсиг Стелленбош. Южная Африка <i>Pinotage Simonsig Stellenbosch. South Africa</i>	1900 ₺
Кьянти Классико Ризерва. Тоскана. Италия <i>Chianti Classico Reserva. Toscana. Italy</i>	3000 ₺

GOURMET BAR

BY NOVOTEL