



В жизни мы все получаем удовлетворение от наших эмоций и ощущений. Мы получаем удовольствие от встреч и общения с приятными людьми, от времени, проведенного в любимых местах, от занятий любимым делом. Еда также дарит нам эмоции, это может быть восторг, удивление, тепло от комфортной еды, похожей на любимые блюда из детства. Нам повезло, мы любим то, чем мы занимаемся, нам нравится готовить еду. Мы получаем удовольствие от процесса приготовления.

Наши эмоции мы вкладываем в еду, надеясь, что они передаются нашим гостям. Для нас важно, чтоб еда была понятной, мы стараемся сохранить натуральный вкус ингредиентов, подчеркнув их специями. Для нас важно, чтоб еда была полезной и легкой, поэтому мы готовим методами, сохраняющими максимум полезных веществ. Для нас не менее важно, чтоб еда была также и вкусной. Порой в блюде не хватает чего-то, как нам кажется. Это может быть всего лишь щепотка соли или перца, добавив которые мы получаем совершенный вкус. На наш взгляд это и называется готовить с душой.

Денис Климонтов, Шеф повар Original Sokos Hotel Olympia Garden.

We define pleasure being guided by our emotions and senses, such as communication with pleasant people or time spent in a special place or a pleasant hobby. Food also awakens in us a whole kaleidoscope of feelings: it can be a delight or surprise, warm memories of your favorite dishes from childhood... We enjoy the process of making food, and we really love what we do.

We put our whole soul into cooking, and we hope that our emotions are carried on to our guests. It is important for us that the food is understandable, so we preserve the natural taste of products and ingredients, emphasizing various shades of precisely selected spices. It is also important for us that the food is useful and easy, so we give preference to those cooking technologies that allow us to conserve the maximum of useful substances. And, of course, it is vital for us that the food is delicious. Therefore, we bring to perfection every dish we prepare. If it seems to us that something is missing, we are looking for this last finishing touch, even if it's just a pinch of salt or pepper. And, it seems that it's about such dishes that they say: «Prepared with the soul.»

Denis Klimontov, Executive chef of Original Sokos Hotel Olympia Garden.

FRANSMANNI®
for bon vivants

Данное меню не является прейскурантом и служит для ознакомления.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.
This menu is not a pricelist and carries an informative purpose only.
All prices are quoted in rubles and include VAT.

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ STARTERS & SALADS

ОВОЩНОЙ САЛАТ / GARDEN SALAD

380 ₽

Томаты черри, сельдерей, огурец, печеный перец, руккола и французский дрессинг / Cherry tomatoes, celery, cucumber, baked paprika, arugula and French dressing

САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ / GOAT CHEESE SALAD

450 ₽

Свекла, апельсины, груша, фундук, цикорий, козий сыр и апельсиново-горчичный дрессинг
Beetroot, oranges, pear, endive, hazelnuts, goat cheese and orange-mustard dressing

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ЗАПЕЧЕННЫМ АНАНАСОМ / PRAWNS AND ROASTED PINEAPPLE SALAD

490 ₽

Креветки, запеченный ананас, огурец, дайкон, кинза, азиатский дрессинг
Tiger prawns, roasted pineapple, cucumber, daikon, cilantro and lime & honey dressing



FRANSMANNI®
for bon vivants

Данное меню не является прейскурантом и служит для ознакомления.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.
This menu is not a pricelist and carries an informative purpose only.
All prices are quoted in rubles and include VAT.



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ STARTERS & SALADS

САЛАТ С ПАПРИКОЙ И МОЦАРЕЛЛОЙ / MOZZARELLA AND PAPRIKA SALAD

490 ₽

Запеченная паприка, моцарелла, руккола, анчоус, миндаль и соус песто
Baked paprika, mozzarella, anchovies, almonds and pesto sauce

ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА С ФЕНХЕЛЕМ, ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ И МОРКОВНЫМ МАРМЕЛАДОМ / SLOW COOKED BEEF WITH MUSTARD DRESSING, CRUNCHY FENNEL AND CARROT MARMALADE

420 ₽

КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ С КРЕМ-СЫРОМ, ВИНОГРАДОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ SMOKED SALMON WITH CREAM-CHEESE MOUSSE, GRAPES AND CELERY

490 ₽



FRANSMANNI®
for bon vivants

Данное меню не является прейскурантом и служит для ознакомления.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.
This menu is not a pricelist and carries an informative purpose only.
All prices are quoted in rubles and include VAT.

СУПЫ И КАСЕРОЛИ SOUPS AND CASSEROLES

КРЕМ-СУП ПАРМАНТЬЕ С ТРЕСКОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ
CREAMY PARMANTIER SOUP WITH COD FILLET AND RED CAVIAR

490 ₽

СУП С ГОВЯДИНОЙ, ШПИНАТОМ, ЛУКОМ ПОРЕЙ И ЯЙЦОМ
BEEF SOUP WITH SPINACH, LEEK AND EGG

450 ₽

ГРИБНОЙ КРЕМ СУП
CREAMY MUSHROOM SOUP

450 ₽



FRANSMANNI®
for bon vivants

Данное меню не является прейскурантом и служит для ознакомления.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.
This menu is not a pricelist and carries an informative purpose only.
All prices are quoted in rubles and include VAT.

СУПЫ И КАСЕРОЛИ SOUPS AND CASSEROLES

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КАСЕРОЛЬ / VEGETARIAN CASSEROLE

300 ₽

Запеченная тыква, сельдерей, шпинат, тыквенные семечки, сырный соус
Baked pumpkin, celery and spinach baked with cheese sauce and pumpkin seeds

ЗИТИ БОЛОНЬЕЗЕ / ZITI BOLOGNESE

450 ₽

ЗИТИ ПОМОДОРО / ZITI POMODORO

350 ₽



FRANSMANNI®
for bon vivants

Данное меню не является прейскурантом и служит для ознакомления.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.
This menu is not a pricelist and carries an informative purpose only.
All prices are quoted in rubles and include VAT.

ДАРЫ МОРЯ SEAFOOD

ДОРАДО / DORADO

1190 ₽

Дорадо на гриле с фенхелем, каперсами и соусом бер руж
Grilled dorado with fennel, beurre rouge sauce and capers

ЛОСОСЬ / SALMON

950 ₽

Лосось на гриле с пюре из цветной капусты, зеленым луком, каперсами и фундуком
Grilled salmon with cauliflower puree, grilled spring onions, capers and hazelnuts

ТРЕСКА / CODFISH

650 ₽

Треска на пару с цикорием и апельсиново-горчичным дрессингом
Steamed cod, grilled endive and orange & mustard dressing

.....
Вы можете заказать дополнительный гарнир к основному блюду
Картофельное пюре / Овощи гриль / Картофель фри 200 ₽

You can order an additional side dish to the main course
Mashed potatoes / Grilled vegetables / French fries 200 ₽
.....



FRANSMANNI®
for bon vivants

Данное меню не является прейскурантом и служит для ознакомления.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.
This menu is not a pricelist and carries an informative purpose only.
All prices are quoted in rubles and include VAT.

МЯСО MEAT

УТИНАЯ НОЖКА / DUCK LEG

790 ₽

Утиная ножка с шукрутом из краснокочанной капусты и тыквой
Duck leg with braised red cabbage and pumpkin

ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА С НАПОЙ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ SLOW COOKED BEEF WITH NAPA AND PEPPER SAUCE

690 ₽

КАРЭ ЯГНЕНКА С БАКЛАЖАНАМИ, ЛУКОВЫМ ДЖЕМОМ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС LAMB RACK WITH GRILLED EGGPLANT, ONION JAM AND DEMI-GLACE SAUCE

1600 ₽

Вы можете заказать дополнительный гарнир к основному блюду
Картофельное пюре / Овощи гриль / Картофель фри 200 ₽

You can order an additional side dish to the main course
Mashed potatoes / Grilled vegetables / French fries 200 ₽



FRANSMANNI®
for bon vivants

Данное меню не является прейскурантом и служит для ознакомления.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.
This menu is not a pricelist and carries an informative purpose only.
All prices are quoted in rubles and include VAT.

МЯСО MEAT

РИБАЙ С КРАСНЫМ СОУСОМ
RIBEYE STEAK WITH RED SAUCE

1950 ₽

ТОМЛЕНАЯ СВИНИНА С СЕЛЬДЕРЕЕМ, ГОРЧИЦЕЙ
ИЗ РЕВЕНЯ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС
SLOW COOKED PORK NECK WITH GRILLED CELERY,
RHUBARB MUSTARD AND DEMI-GLACE SAUCE

690 ₽

ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ,
БРУСНИКОЙ, ЛУКОМ-ГРИЛЬ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС
BEEF LIVER WITH MASHED POTATOES, COWBERRIES,
ROASTED ONION AND DEMI-GLACE SAUCE

550 ₽

.....
Вы можете заказать дополнительный гарнир к основному блюду
Картофельное пюре / Овощи гриль / Картофель фри 200 ₽

You can order an additional side dish to the main course
Mashed potatoes / Grilled vegetables / French fries 200 ₽
.....

FRANSMANNI®
for bon vivants

Данное меню не является прейскурантом и служит для ознакомления.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.
This menu is not a pricelist and carries an informative purpose only.
All prices are quoted in rubles and include VAT.

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С ГЕЛЕМ ИЗ МАЛИНЫ И ЧИЛИ
CHOCOLATE LAVA CAKE WITH RASPBERRY-CHILI GEL

320 ₽

КРЕМ-БРЮЛЕ
CRÈME BRULÉE

320 ₽

НЕКЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК С ВАРЕНЬЕМ
ИЗ РЕВЕНЯ И МАЛИНЫ
THE UNCLASSICAL CHEESECAKE WITH RHUBARB
AND RASPBERRY JAM

320 ₽

КОРЗИНКА ИЗ ХРУСТЯЩЕГО ТЕСТА
С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И БРУСНИКОЙ
CRISPY BASKET WITH CUSTARD AND COWBERRIES

320 ₽



FRANSMANNI®
for bon vivants

Данное меню не является прейскурантом и служит для ознакомления.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.
This menu is not a pricelist and carries an informative purpose only.
All prices are quoted in rubles and include VAT.



РУССКОЕ МЕНЮ RUSSIAN SPECIALTIES

**СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ
HERRING WITH POTATOES AND PICKLED RED ONIONS**

350 ₺

**БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ
BEEF BORSCH SOUP**

450 ₺

**УХА С ТРЕСКОЙ И ЛОСОСЕМ
TRADITIONAL RUSSIAN FISH SOUP WITH COD AND SALMON**

590 ₺

**БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ,
ПОДАЕТСЯ С БРУСНИКОЙ
BEEF STROGANOFF WITH MASHED POTATOES
AND COWBERRIES**

770 ₺

**КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И С БРУСНИКОЙ
CHICKEN KIEV WITH GREEN BUTTER, MASHED POTATOES
AND COWBERRIES**

700 ₺

**МЕДОВИК
HONEY CAKE WITH SOFT BUTTER CREAM**

320 ₺



FRANSMANNI®
for bon vivants

Данное меню не является прейскурантом и служит для ознакомления.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.
This menu is not a pricelist and carries an informative purpose only.
All prices are quoted in rubles and include VAT.

