



côtéjardin
RESTAURANT

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Salads and appetizers



Балтийская тарелка
Baltic plate



Салат «Новотель»
Salad Novotel

Салат «Цезарь» с добавками на ваш выбор:

- кусочки курицы в сухарях «Панко» (275 г)
- жареные тигровые креветки (235 г)

490 Р
750 Р

Traditional Caesar salad

- Crispy Panko chicken fillet
- grilled prawns

490 Р
750 Р

Классический салат «Капрезе»

Сыр Моцарелла, томаты, песто домашнего приготовления, бальзамический крем, микс-салат (225 г)

530 Р

Classic Caprese

Mozzarella cheese, tomatoes, pesto, balsamic cream, mixed greens



Салат «Цезарь» с курицей
Traditional Caesar salad



Салат из томатов
Tomato salad with smoked burrata

Салат с тунцом-гриль «по-каджунски»

Филе тунца, обжаренное в каджунских специях, микс-салат, яйцо-пашот, мусселин из авокадо, соевая заправка с кунжутом (300 г)

1050 Р

Cajun Tuna Salad

Cajun spices blackened tuna fillet, mixed greens, poached egg, avocado mousseline, soy and sesame dressing

Салат из томатов

Конкассе из томатов, подкопчённый сыр «Буратта», песто домашнего приготовления, руккола, кедровые орешки (240 г)

Tomato Salad with Smoked Burrata

Tomatoes concasse, smoked burrata cheese, pesto, arugula, shaved baguette, pine nuts

Салат из сезонных овощей

Свежий салат из овощей и салатных листьев с черри-томатами, красным луком, огурцом, редисом, сегментами грейпфрута, в сопровождении лёгкой заправки домашнего приготовления (260 г)

Seasonal veggie salad

Seasonal mix of fresh green lettuces, cherry tomatoes, red onion, cucumber, radish, grapefruit, dressed with homemade vinaigrette

Тартар из говядины

Филе мраморной говядины в лёгком средиземноморском маринаде, крутоны из багета, пармезан, микс-салат и перепелиный желток (150/50/15 г)

Beef Tartar

Hand cut marbled beef filet in a light aioli mediterranean marinade, baguette croutons, parmesan, greens, quail yolk

Салат «Новотель»

Смешанный зелёный салат с ветчиной, отварным яйцом, сыром, оливками и французской горчичной заправкой (300 г)

Salad Novotel

Fresh green mixed salad with ham, boiled eggs, cheese, olives and french mustard dressing

760 ₺

390 ₺

600 ₺

500 ₺

Говядина «Тоннато»

Говяжья вырезка, сервируется соусом из тунца и анчоусов (90/60/20 г)

Beef Tonnato

Medium beef tenderloin, tuna and anchovies sauce

«Балтийская тарелка»

Лосось и белая рыба холодного копчения, филе сельди, красная икра — сервируются с тостами из белого и чёрного хлеба, соусом из хрена и рюмкой водки (40 мл) (280/40 г)

Baltic Plate

Smoked salmon and white fish, pickled herring, red caviar, white and black toasts, creamy horseradish and shot of Russian vodka (4 cl)

Красная икра

Сервируется с традиционными гарнирами и блинами (30/75/65 г)

Red caviar with Russian blinis

Salmon red caviar (30 g) and traditional condiments served with Russian style blinis

Рулетики из баклажанов с грецкими орехами

Баклажаны-гриль, пряная паста из грецких орехов с добавлением чеснока и зелени, микс-салат (230 г)

Eggplant walnuts rolls

Grilled eggplants, walnut garlic paste, greens

560 ₺

790 ₺

440 ₺

580 ₺

СУПЫ

Soups

Традиционный скандинавский рыбный суп
со сливками, лососем и судаком (260 г)

410 ₺

Creamy fish soup
Traditional scandinavian fish soup with salmon, pike-perch and fresh cream

Традиционный борщ
сервируется со сметаной (250/30 г)

330 ₺

Russian Borsch
Traditional russian beet soup, sour cream

Зелёные щи со щавелём
Приготовлены на курином бульоне с добавлением овощей, яйца и сметаны (260/30 г)

330 ₺

Sorrel green Shchi
Sorrel, veggies, chicken stock, eggs, sour cream

Крем-суп
из лесных грибов (250/25 г)

410 ₺

Wild mushrooms cream soup

Традиционный борщ
Russian Borsch



Детское

МЕНЮ

Kid's menu

только для детей до 12 лет
for children up to 12 years old only

Выберите одно из блюд:

- судак на пару
- филе курицы
- говяжья вырезка «а ля минут»

Choose one of the dish below:

- poached pike-perch
- farm chicken breast
- beef tenderloin filet steak à la minute

Добавьте один из гарниров:

- картофель-фри
- овощи на пару

Add one of the following garnish:

- French fries
- steamed vegetables

Добавьте ваш любимый соус:

- сырный
- томатный
- грибной

Topped with your favorite sauce:

- cheese sauce
- tomato sauce
- mushroom sauce

А на десерт выберите:

- свежий фруктовый салат
- шарик мороженого
- блинчик с малиновым мармеладом

And for dessert choose:

- fresh fruit salad
- scoop of ice cream
- pancake with raspberry marmalade

Выберите напиток:

- Pepsi кола, 250 мл
- минеральная вода «Эвиан», 330 мл
- газированная вода «Перье», 330 мл
- апельсиновый сок, 200 мл

Choose your drink:

- Pepsi Cola 25 cl
- Evian mineral water 33 cl
- Perrier sparkling water 33 cl
- orange juice 20 cl

580 ₺



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main courses

Мясо • Meat

Медальоны из говяжьей вырезки

приготовленные на гриле. Сервируются с картофельными рости, луковым мармеладом, хрустящим луком-пореем и соусом-фламбе из чёрного перца с Суматры (150/40/40/30/13 г)

860 ₺

Beef tenderloin peppered medallions

Grilled peppered beef, potato rösti, onion marmalade, crispy leek, Sumatra black peppercorn flambé sauce

Жареный эскалоп из телятины

«по-милански»

Сервируется с салатом из черри-томатов и рукколы, приправленным оливковым маслом (150/100/50 г)

950 ₺

Pan fried Veal escalope Milanese

with cherry tomato, arugula and olive oil

Традиционный Бефстроганов из говядины

со сливочно-грибным соусом и маринованными огурчиками (180/60 г)

750 ₺

Beef Stroganoff

Beef strips, cream and mushroom sauce, pickles

Рибай стейк

Антрекот, приготовленный на гриле.

Сервируется пикантным сливочным маслом и дижонской горчицей (250/30/40 г)

1800 ₺

Grilled rib-eye steak

Grilled entrecote steak, served with savory butter and dijon mustard

Филе баранины,

жаренное с розмарином.

Сервируется с пюре из подкопчённой белой фасоли (130/120/60 г)

980 ₺

Lamb filet with smoked beans

Pan-seared lamb filet in rosemary jus, smoked white beans puree

Рыба • Fish

Филе лосося, приготовленное на гриле

Лосось-гриль, соус песто, микс-салат (150/45 г)

900 ₺

Grilled salmon with pesto

Salmon fillet, basil pesto, light mixed greens

Судак «по-царски»

Паровое филе судака. Сервируется масляным соусом «по-польски» и гречишным блинчиком (150/55/60 г)

650 ₺

Pike-perch tsar style

Poached pike-perch's fillet, served with buckwheat pancake and polish butter sauce

Запечённая мурманская треска

Филе трески, соте из лука порея с беконом, карамелизированный козлородник, горчичный соус (345/40 г)

900 ₺

Baked Murmansk Cod

Cod fillet from Murmansk region, bacon and leek sauté, caramelized salsify, mustard jus



Судак «по-царски»
Russian pike-perch fillet "Tsar style"

Птица • Poultry

Куриные котлеты «Пожарские»

домашнего приготовления.
Сервируются грибным соусом (150/40 г)

Pozharsky cutlets

Classic russian homemade breaded chicken cutlets from minced chicken breast, mushroom sauce

520 ₺

Утка, киноа и красная смородина

Утиная грудка, приготовленная на гриле, соус из красной смородины (120/0120/50 г)

Duck, quinoa and red currant

Roasted duck breast and red currant sauce

690 ₺

Филе курицы «по-строгановски» с карри

Филе курицы со сливочно-грибным соусом с добавлением карри, маринованные огурчики и грибы (180/60 г)

Chicken curry Stroganoff

Chicken strips, curry cream and mushroom sauce, pickles

520 ₺

Шашлык из куриного филе

сервируется на лаваше с чесночным соусом (120/50/50 г)

Chicken fillet shashlik

on a flat thin bread lavash, deep-fried garlic gravy sauce

500 ₺



Шашлык
из куриного филе
Chicken fillet shashlik



Утка, киноа
и красная смородина

Duck, quinoa
and red currant

Жареное куриное филе

Куриное филе, ризотто с сыром Грюйер, куриный жю со сморчками (130/125/50 г)

Roasted chicken fillet

Chicken fillet, gruyere risotto, morel and chicken jus

650 ₺

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Homemade pasta



Паста домашнего приготовления

Homemade pasta fresca

Паста домашнего приготовления (150 г)

- спагетти
- тальятелли

и соус на ваш выбор (120 г):

- «Карбонара»
- «Болоньезе»
- руккола и песто
- копчёный лосось и сыр Маскарпоне

Homemade pasta fresca

- spaghetti
- tagliatelles

with additional on your choice:

- carbonara
- bolognese
- pesto and arugula
- smoked salmon and mascarpone cream

490 Р



Традиционные
русские пельмени
с мясом

Pelmeni with meat

«Фрегола Сарда» с морепродуктами

Паста Фрегола с морепродуктами в красном консоме (150/120/15 г)

550 Р

Seafood Fregola Sarda

Pasta fregola, pan-seared seafood mix, shellfish bouillon

Традиционные русские пельмени с мясом

Сервируются грибным соусом и сметаной (285/50 г)

590 Р

Pelmeni with meat

Traditional russian ravioli with ground meat, mushroom sauce, sour cream

ГАРНИРЫ

Side dishes

Картофель-фри (120 г) 140 ₺

French fries

Картофельное пюре (120 г) 140 ₺

Potato puree

Рис-пилаф (120 г) 140 ₺

Rice pilaf

Сезонные овощи

— приготовленные на гриле (120 г) 200 ₺

— приготовленные на пару (120 г) 160 ₺

Grilled or steamed seasonal vegetables

— grilled (120 г) 200 ₺

— steamed (120 г) 160 ₺

Ризотто из киноа

с овощами и песто домашнего приготовления (120 г)

Quinoa risotto style

with vegies and homemade pesto

250 ₺

Сезонные овощи,
приготовленные на гриле

Grilled seasonal vegetables



ДЕСЕРТЫ

Desserts



Мороженое
Ice cream

Сырная тарелка

Сервируется с традиционными дополнениями (120/85 г)

Cheese plate

served with traditional condiments

Чизкейк с малиновым соусом (120 г)

Cheese cake with raspberry sauce

Шоколадный чизкейк

с соусом из тёмного шоколада с добавлением коньяка (120 г)

Chocolate cheese cake

with dark chocolate cognac sauce

«Белая Дама»

Ванильное мороженое и соус из тёмного шоколада с добавлением коньяка (120 г)

Dame Blanche

Vanilla ice cream and dark chocolate cognac sauce

650 Р

250 Р

250 Р

250 Р



Чизкейк

Cheese cake

«Прекрасная Елена»

Груши с ванильным мороженым, шоколадным соусом и взбитыми сливками (250 г)

Pear Belle Helene

280 Р

«Тирамису Новотель» (120 г)

Novotel tiramisu

280 Р

Морковный торт (140 г)

Carrot cake

280 Р

Тюльпан

с экзотическими фруктами и сорбетом из лайма (200 г)

Tulip sorbet

exotic fruits and lime

250 Р

Мороженое и сорбет (40 г)

Мороженое:

- ванильное
- шоколадное
- крем-брюле

Сорбет:

- чёрная смородина
- лайм-лимон
- малина

150 Р

Ice cream (per scoop)

Ice cream:

- vanilla
- chocolate
- crème brûlée

Sorbet:

- black currant
- lime-lemon
- raspberry

accorhotels.com/5679

 facebook.com/novotelspb