



PARK TOWER
HOTEL ****

МЕНЮ

MENU

ЛОББИ-БАР
LOBBY BAR
24/7

КАФЕ ШУМ ГОРОДА
CITY BUZZ CAFE
09:00 – 02:00

РУМ-СЕРВИС
ROOM SERVICE
24/7

Салаты и холодные закуски Salads & Cold Appetizers

| | | |
|---|---------|-------|
| Салат овощной по-грузински Лёгкий салат из свежих помидоров, огурцов, красного лука с базиликом и кахетинским маслом. Georgian vegetable salad Light salad of fresh tomatoes, cucumbers, red onions with basil and Kakhetian oil. | 200 г/г | 470 ₺ |
| Салат «Цезарь с курицей» Салат Романо, салат Айсберг, куриная грудка, помидоры Черри, перепелиные яйца, Пармезан, сухарики. Заправлен соусом «Цезарь». Salad «Caesar with chicken» Romano salad, Iceberg salad, chicken breast, Cherry tomatoes, quail eggs, Parmesan, croutons. Filled with Caesar sauce. | 210 г/г | 690 ₺ |
| Салат «Цезарь с креветками» Салат Романо, салат Айсберг, креветки обжаренные, помидоры Черри, перепелиные яйца, Пармезан, сухарики. Заправлен соусом «Цезарь». Salad «Caesar with shrimps» Romano salad, Iceberg salad, grilled shrimps, Cherry tomatoes, quail eggs, Parmesan, croutons. Filled with Caesar sauce. | 210 г/г | 950 ₺ |
| Теплый стейк-салат Тёплый салат с говядиной, хрустящими салатными листьями, помидорками черри и красным луком под соусом от шефа. Warm Steak Salad Warm salad with beef, crispy lettuce, cherry tomatoes and red onion with chef's sauce. | 250 г/г | 870 ₺ |

Блюда на компанию Platters for parties

| | | |
|--|---------------|---------|
| Сырная тарелка Чеддер, моцарелла, пармезан, дор блю, мед, грецкие орехи. Cheese platter Cheddar, mozzarella, parmesan, dor blue, honey, walnuts. | 280/50/20 г/г | 1 200 ₺ |
| Пивная тарелка Острые куриные крылышки, куриные наггетсы, охотничьи колбаски, сосиски гриль в беконе, сырные палочки, хашбраун, картофель фри и салат «Коул Слоу». Подается с соусом барбекю и блю-чиз. Beer platter Spicy chicken wings, chicken nuggets, hunting sausages, bacon-wrapped grilled sausages, cheese sticks, hash browns, french fries and Cole Slow salad. Served with barbecue sauce and blue cheese. | 880/50/50 г/г | 2 100 ₺ |

Горячие закуски Hot Dishes

| | | |
|---|---------------|-------|
| Острые куриные крылышки Обжаренные крылышки подаются с соусом блю чиз и овощным крудите. Spicy chicken wings Fried wings served with bleu cheese sauce and vegetable crudite. | 225/80/30 г/г | 690 ₺ |
| Жюльен из шампиньонов Шампиньоны, запечённые в сметанном соусе с сыром. Julienne of champignons Mushrooms baked in sour cream sauce with cheese. | 150 г/г | 410 ₺ |

Супы Soup

| | | |
|---|------------|-------|
| Борщ с говядиной Подается со сметаной Borsch with beef Served with sour cream. | 300/50 г/г | 360 ₺ |
| Солянка сборная мясная Традиционный мясной суп с говядиной, копченостями, маринованными овощами, маслинами и кусочками лимона. Подается со сметаной. Solyanka meat soup Traditional meat soup with beef, smoked meats, pickled vegetables, olives and lemon slices. Served with sour cream. | 300/50 г/г | 490 ₺ |
| Грибной крем-суп Шампиньоны, грибы белые, сливки. Подаётся с гренками. Mushroom cream soup Champignons, white mushrooms, cream. Served with croutons. | 300/15 г/г | 450 ₺ |
| Суп Харчо Пряный грузинский суп из говяжьей грудинки с добавлением овощей, риса и специй. Kharcho soup Spicy Georgian beef brisket soup with vegetables, rice and spices. | 300 г/г | 550 ₺ |

Горячие блюда и гарниры Hot dishes & side dishes

| | | |
|---|----------------|---------|
| Котлета по-киевски Готовится по классическому рецепту. Подается с картофельным пюре. Chicken Kiev Prepared according to the classic recipe. Served with mashed potatoes. | 250/150 г/г | 950 ₺ |
| Биштекс рубленый с яйцом Сочная говяжья котлета. Подается с картофелем по-деревенски и свежими овощами. Chopped beef steak with eggs Juicy beef cutlet. Served with rustic potatoes and fresh vegetables. | 100/150/50 г/г | 850 ₺ |
| Бефстроганов Тонкие кусочки говядины, обжаренные с грибами луком в сливочно-сметанном соусе. Подается с картофельным пюре. Beef Srtoganoff Thin pieces of beef fried with mushrooms and onions in sour cream sauce. Served with country-style potatoes. | 150/150 г/г | 1 100 ₺ |
| Лазанья мясная Сочетание ароматной начинки из говяжьего фарша, тонких листов теста, нежного соуса бешамель и томатного, соуса песто, и свежего базилика. Lasagna A combination of fragrant minced meat filling, thin sheets of dough, delicate bechamel and tomato sauce, pesto sauce, and fresh basil. | 200/50/30 г/г | 770 ₺ |
| Стейк из сёмги Филе сёмги, обжаренное в специях и сливочном масле. Подаётся с овощами-гриль. Salmon steak Salmon fillet fried in spices and butter. Served with grilled vegetables. | 140/90/30 г/г | 1 700 ₺ |
| Бургер с говядиной на белой булочке Белая булочка с кунжутом, сочная котлета из говядины, ломтик сыра чеддер, лист салата, лучок, помидор и огурец, фирменный соус. Подается с картофелем фри. Burger with beef on a white bun White bun with sesame seeds, juicy cutlet, slice of cheddar cheese, lettuce, onion, tomato and cucumber, signature sauce. Served with french fries. | 290/100/50 г/г | 880 ₺ |

| | | |
|--|------------|-------|
| Паста Карбонара Кусочки бекона, сыр пармезан, сливки. Pasta Carbonara Bacon pieces, parmesan cheese, cream. | 210 г/г | 760 ₺ |
| Хинкали с говядиной и зеленью Khinkali with beef and herbs | 3*80 г/г | 390 ₺ |
| Хинкали с говядиной, свиной и зеленью Khinkali with beef, pork and herbs | 3*80 г/г | 390 ₺ |
| Плов с бараниной по – узбекски Наш фирменный плов из баранины, приготовленный в чугунном казане. Подаётся с салатом Ачичук. Uzbek pilaf with lamb Our signature lamb pilaf cooked in a cast-iron cauldron. Served with Achichuk salad. | 270/75 г/г | 750 ₺ |
| Пельмени домашние Пельмени ручной лепки со свиной и говядиной. Подаются со сметаной. Homemade pelmeni Handmade dumplings with pork and beef. Served with sour cream. | 200/50 г/г | 490 ₺ |
| Картофель фри French fries | 150 г/г | 270 ₺ |
| Картофель по-деревенски Rustic potatoes | 200 г/г | 300 ₺ |

Соусы Sauces

| | | |
|-------------------------------|--------|-------|
| Цезарь Caesar | 50 г/г | 150 ₺ |
| Блю-Чиз Blue Cheese | 50 г/г | 150 ₺ |
| Аджика Adjika | 50 г/г | 85 ₺ |
| Сацебели Satsebeli | 50 г/г | 85 ₺ |
| Ткемали Tkemali | 50 г/г | 85 ₺ |
| Кетчуп Ketchup | 50 г/г | 50 ₺ |

Из печи From the oven

| | | |
|---|---------|-------|
| Маргарита Моцарелла, базилик, традиционный томатный соус. Margarita Mozzarella, basil, traditional tomato sauce. | 360 г/г | 690 ₺ |
| Четыре сыра Сыр дор блю, пармезан, моцарелла, чеддер, традиционный томатный соус. Quattro formaggi pizza Dor blue cheese, parmesan, mozzarella, cheddar, traditional tomato sauce. | 460 г/г | 990 ₺ |
| Пицца по-охотничьи Охотничьи колбаски, фарш из говядины, свинина, курица, бекон, сладкий перец, маслины, оливки, Моцарелла, соус «Барбекю». Hunters pizza Hunters sausages, minced beef, pork, chicken, bacon, sweet pepper, olives, Mozzarella, sauce "Barbecue" | 400 г/г | 990 ₺ |
| Хачапури по-аджарски Лодочка из сдобного теста с начинкой из сыра сулугуни с яйцом. Adjarian Khachapuri A boat made of pastry stuffed with suluguni cheese | 450 г/г | 690 ₺ |
| Хачапури по-мегрельски Традиционный грузинский закрытый пирог с сыром сулугуни внутри и сверху. Megrelian Khachapuri Traditional Georgian closed pie with suluguni cheese inside and on top. | 400 г/г | 680 ₺ |
| Хлебная корзина Bread basket | 140 г/г | 90 ₺ |

Десерты Desserts

| | | |
|---|---------------|-------|
| Чизкейк Классический десерт на осове сливочного сыра на песочном корже. Подаётся с ягодным соусом. Cheese cake A classic dessert based on cream cheese on a shortbread crust. Served with berry sauce. | 150 г/г | 470 ₹ |
| Трюфельный торт Тёмный шоколадный бисквит на горьком шоколаде, трюфельный шоколадный крем. Truffle cake Dark chocolate biscuit on bitter chocolate, truffle chocolate cream. | 160 г/г | 540 ₹ |
| «Захер» Шоколадный торт из мягких бисквитных коржей с насыщенным шоколадным вкусом и прослойкой из абрикосового джема. Chocolate cake «Sacher» Chocolate cake made of soft biscuit layers with rich chocolate flavor and a layer of apricot jam. | 120 г/г | 450 ₹ |
| Торт Тирамису Торт из нежнейшего бисквита, пропитанного кофейным сиропом, с воздушным кремом из сыра маскарпоне, украшенный какао. Tiramisu Cake Cake made of the most delicate biscuit soaked in coffee syrup, with an airy mascarpone cheese cream, decorated with cocoa. | 125 г/г | 580 ₹ |
| Медовик Тонкие медовые коржи со сливочным кремом. Подаётся с карамельным соусом. Honey Cake Thin honey cakes with butter cream. Served with caramel sauce. | 150 г/г | 480 ₹ |
| Штрудель яблочный Пирог из слоеного теста с запечёнными яблоками, с добавлением изюма и корицы. Подаётся с шариком ванильного мороженого. Apple Strudel Puff pastry pie with baked apples, raisins with cinnamon. served with a scoop of ice cream. | 150/50/30 г/г | 490 ₹ |
| Мороженое в ассортименте Шарик мороженого (на выбор: ванильное, клубничное, шоколадное) с ягодным соусом и взбитыми сливками. Ice cream in assortment A scoop of ice cream (your choice: vanilla, strawberry, chocolate) with berry sauce and whipped cream. | 50/50 г/г | 190 ₹ |



PARK TOWER
HOTEL ****

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

KIDS MENU

ЛОББИ-БАР
LOBBY BAR
11:00 – 23:00

КАФЕ ШУМ ГОРОДА
CITY BUZZ CAFE
09:00 – 02:00

РУМ-СЕРВИС
ROOM SERVICE
24/7

| | | |
|---|----------------|--------------|
| Омлет с сыром Omelet with cheese | 140/40 г/г | 350 ₺ |
| Сырники с вареньем и сметаной Syrniki with jam and sour cream | 130/20/20 г/г | 310 ₺ |
| Чикен наггетс Chicken nuggets | 130/50 г/г | 310 ₺ |
| Суп-лапша куриная Chicken soup with noodles | 300 г/г | 350 ₺ |
| Куриная котлета с картофельным пюре и сливочным соусом Chicken patty with mashed potatoes and cream sauce | 150/100/50 г/г | 520 ₺ |



PARK TOWER
HOTEL ****

БАРНАЯ КАРТА

BAR MENU

ЛОББИ-БАР
LOBBY BAR
11:00 – 23:00

КАФЕ ШУМ ГОРОДА
CITY BUZZ CAFE
09:00 – 02:00

РУМ-СЕРВИС
ROOM SERVICE
24/7

Коньяк Cognac

| | | |
|--|----------|---------|
| Коктебель 5* Koktebel 5* | 50 мл/ml | 480 ₺ |
| Арарат 5* Ararat 5* | 50 мл/ml | 580 ₺ |
| Арарат Ахтамар 10 лет Ararat Akhtamar 10 y.o. | 50 мл/ml | 1 100 ₺ |
| Арарат Наири 20 лет Ararat Nairi 20 y.o. | 50 мл/ml | 3 200 ₺ |

Ром Rum

| | | |
|---|----------|-------|
| Такамака Блан Takamaka Blan | 50 мл/ml | 600 ₺ |
| Такамака Экстра Нуар Takamaka Extra Nuar | 50 мл/ml | 700 ₺ |

Шотландский виски Scotch whiskey

| | | |
|--|----------|---------|
| Чивас Ригал 12 лет Chivas Regal 12 y.o. | 50 мл/ml | 1 400 ₺ |
|--|----------|---------|

Односолодовый виски Single malt whiskey

| | | |
|--|----------|---------|
| Гленгэрри Glengarry | 50 мл/ml | 500 ₺ |
| Макаллан фajn оук 12 лет. Macallan fine oak 12 y.o. | 50 мл/ml | 2 250 ₺ |

Ирландский виски Irish whiskey

| | | |
|---------------------|----------|-------|
| Джемесон Jameson | 50 мл/ml | 850 ₺ |
|---------------------|----------|-------|

Американский виски American whiskey

Джек Дэниелс
Jack Daniels

50 мл/ml

980 ₺

Джин Jin

Эдгар Соппер Джин
Edgar Sopper Gin

50 мл/ml

670 ₺

Текила Tequila

Хосе Куэрво Эспесьаль Сильвер
Jose Cuervo Especial Silver

50 мл/ml

600 ₺

Водка Vodka

Мурава Оригинальная Пшеница
Murava Original Wheat

50 мл/ml

300 ₺

Зерна Севера
Zerna Severa

50 мл/ml

300 ₺

Мамонт
Mamont

50 мл/ml

600 ₺

Белуга
Beluga

50 мл/ml

600 ₺

Вермут Vermouth

Мартини Бьянко
Martini Bianco

50 мл/ml

400 ₺

Шампанское Champagne

| | | |
|---|-----------|----------|
| Моэт & Шандон Империяль брют Moet & Chandon Imperial Brut | 750 мл/ml | 14 000 ₺ |
| Вдова Клико Брют Veuve Clicquot Brut | 750 мл/ml | 18 000 ₺ |

Игристые вина Sparkling wine

| | | |
|--|-----------|---------|
| Мартини Асти Martini Asti | 750 мл/ml | 5 800 ₺ |
| Фантинель Просекко Экстра Драй Fantinel Prosecco Extra Dry | 750 мл/ml | 5 800 ₺ |
| Буржуа, брют Bourgeois, Brut | 750 мл/ml | 1 500 ₺ |
| Буржуа, полусладкое Bourgeois, semisweet | 750 мл/ml | 1 500 ₺ |
| Шато Тамань Блан, полусладкое Chateau Tamagne Blanc, semisweet | 200 мл/ml | 700 ₺ |

Белые вина White wine

| | | |
|---|-----------|---------|
| Сант Орсола, Соаве Sant Orsola, Soave | 750 мл/ml | 3 450 ₺ |
| Сант Орсола, Пино Гриджио Sant Orsola, Pinot Grigio | 750 мл/ml | 3 700 ₺ |
| Тамари, Шардоне Tamari, Chardonnay | 750 мл/ml | 3 850 ₺ |
| Нед Совиньон Блан The Ned, Sauvigno Blanc | 750 мл/ml | 5 800 ₺ |
| Домен Ларош, Шабли Сен Мартен Domaine Laroche, Chablis Saint Martin | 750 мл/ml | 8 800 ₺ |

Красные вина Red wine

| | | |
|---|-----------|---------|
| Шато Андре, Мерло Chateau Andre, Merlot | 750 мл/ml | 3 400 ₺ |
| Шато Андре, Пино Нуар Chateau Andre, Pinot Noire | 750 мл/ml | 3 400 ₺ |
| КВВ Классик Каберне Совиньон KWV Classic Cabernet Sauvignon | 750 мл/ml | 3 500 ₺ |
| Сант Орсола, Кьянти Sant Orsola, Chianti | 750 мл/ml | 4 500 ₺ |
| Спери, Вальполичелла Классико Valpolicella | 750 мл/ml | 5 500 ₺ |

Вина по бокалам Wine by the glass

| | | |
|---|-----------|-------|
| Сант Орсола, Соаве Sant Orsola, Soave | 150 мл/ml | 700 ₺ |
| Сант Орсола, Пино Гриджио Sant Orsola, Pinot Grigio | 150 мл/ml | 740 ₺ |
| КВВ Классик Каберне Совиньон KWV Classic Cabernet Sauvignon | 150 мл/ml | 700 ₺ |
| Шато Андре, Пино Нуар Chateau Andre, Pinot Noire | 150 мл/ml | 700 ₺ |

Пиво разливное Beer on tap

| | | |
|---|-----------|-------|
| Хамовники Пильзенское Khamovniki Pilsenskoye | 330 мл/ml | 300 ₺ |
| Хамовники Пильзенское Khamovniki Pilsenskoye | 500 мл/ml | 440 ₺ |

Пиво в бутылках Bottled beer

| | | |
|--|-----------|-------|
| Жигули Барное Zhiguli Barnoe | 450 мл/ml | 360 ₺ |
| Велкопоповицкий Козел Светлое Velkopopovickiy Kozel Light | 450 мл/ml | 420 ₺ |
| Велкопоповицкий Козел Тёмное Velkopopovickiy Kozel Light | 450 мл/ml | 420 ₺ |
| Хамовники Пильзенское Khamovniki Pilsenskoye | 450 мл/ml | 430 ₺ |
| Хугарден, нефильтованное Hoegaarden | 440 мл/ml | 540 ₺ |
| Корона Экстра Corona Extra | 355 мл/ml | 590 ₺ |

Коктейльная карта Cocktails

| | | |
|---|-----------|-------|
| Апероль Шприц Aperol Spritz | 200 мл/ml | 700 ₺ |
| Секс на пляже Sex on the beach | 180 мл/ml | 550 ₺ |
| Текила Санрайз Tequila Sunrise | 200 мл/ml | 950 ₺ |
| Мохито Mohito | 210 мл/ml | 950 ₺ |
| Пина Колада Pina Colada | 200 мл/ml | 950 ₺ |
| Лонг Айленд Айс Ти Long Island Ice Tea | 390 мл/ml | 950 ₺ |

Безалкогольные напитки Soft drinks

Вода Water

| | | |
|---|-----------|-------|
| Бон Аква Без газа / с газом Bon-Aqua Still/sparkling | 500 мл/ml | 200 ₺ |
| Тбау Без газа / с газом Tbau Still/sparkling | 500 мл/ml | 250 ₺ |
| Боржоми Borjomi | 500 мл/ml | 300 ₺ |

Напитки в ассортименте Assorted drinks

| | | |
|--|-----------|-------|
| Тоник Holiday Holiday Tonic | 330 мл/ml | 270 ₺ |
| Джамбо Кола Jumbo Cola | 330 мл/ml | 270 ₺ |
| Натахтари Виноград / Дюшес / Тархун Natakhtari Grape / Pear / Tarragon | 500 мл/ml | 370 ₺ |

Сок в ассортименте Assorted juice

| | | |
|--|-----------|-------|
| Сок Апельсиновый, Яблочный, Вишнёвый, Мультифрукт, Персиковый, Томатный, Манго, Грушевый Juice Orange, Cherry, Multifruit, Peach, Tomato, Apple, Mango, Pear | 250 мл/ml | 160 ₺ |
| Морс ягодный домашний Homemade berry drink | 200 мл/ml | 100 ₺ |

Свежевыжатые соки Fresh juice

| | | |
|---------------------------------|-----------|-------|
| Морковный Carrot | 250 мл/ml | 360 ₺ |
| Яблочный Apple | 250 мл/ml | 360 ₺ |
| Апельсиновый Orange | 250 мл/ml | 480 ₺ |
| Грейпфрутовый Grapefruit | 250 мл/ml | 580 ₺ |

Чай Tea

Чёрный чай

400 мл/ml

390 ₺

Black tea

- **Инглиш Брэкфаст Сент Эндрюс**
English Breakfast Saint Andrews
- **Ассам Меленг**
Assam Meleng
- **Ройял Эрл Грэй**
Royal Erl Grey
- **Горные травы с чабрецом**
Mountain herbs with thyme

Зелёный чай

400 мл/ml

390 ₺

Green tea

- **Сенча Сенпай**
Sencha Senpai
- **Жасмин Тинг Юань**
Jasmine Ting Yuan
- **Жу Ча Ружейный порошок**
Zhu Cha Gunpowder

Фруктовый чай

400 мл/ml

390 ₺

Fruit tea

Ред Фрут Флэш
Red Fruit Flash

Травяной чай

400 мл/ml

390 ₺

Herbal tea

- **Благородная ромашка**
Blagorodnaya romashka (Noble chamomile)

Кофе Coffee

| | | |
|---|-----------|-------|
| Эспрессо Espresso | 40 мл/ml | 130 ₺ |
| Двойной эспрессо Double Espresso | 80 мл/ml | 230 ₺ |
| Американо Americano | 180 мл/ml | 190 ₺ |
| Капучино Cappuccino | 180 мл/ml | 270 ₺ |
| Капучино на кокосовом или миндальном молоке Cappuccino with coconut or almond milk | 180 мл/ml | 310 ₺ |
| Латте Latte | 180 мл/ml | 300 ₺ |
| Латте на кокосовом или миндальном молоке Latte with coconut or almond milk | 180 мл/ml | 340 ₺ |
| Молоко Milk | 50 мл/ml | 35 ₺ |
| Альтернативное молоко Миндальное / кокосовое Alternative milk Almond / coconut | 50 мл/ml | 70 ₺ |
| Сливки Cream | 1*10 г/g | 35 ₺ |
| Лимон Lemon slices | 10 г/g | 15 ₺ |
| Сахар Sugar | 5 г/g | 10 ₺ |