



PARK TOWER  
HOTEL \*\*\*\*

# ПОСТНОЕ МЕНЮ

18.03.2024 – 04.05.2024

# LENTEN MENU

ЛОББИ-БАР  
LOBBY BAR  
11:00 – 23:00

КАФЕ CITY BUZZ  
CITY BUZZ CAFE  
11:00 – 02:00

РУМ-СЕРВИС  
ROOM SERVICE  
24/7

## Салаты Salads

|   |         |       |
|---|---------|-------|
| <b>Особый</b><br>Квашеная капуста с клюквой, заправленная ароматным маслом.<br>Special<br>Sauerkraut with cranberries, seasoned with aromatic oil.  | 200 г/г | 280 ₺ |
| <b>Винегрет</b><br>Классическое сочетание картофеля, морковки и свеклы с солёными огурчиками, горошком и репчатым луком с ароматным маслом<br>Vinaigrette<br>Classic mix of potatoes, carrots and beets with pickles, peas and onions with aromatic oil.                    | 200 г/г | 280 ₺ |
| <b>Морковь по-корейски</b><br>Пикантная тонко нарезанная морковка с чесноком и специями.<br>Korean carrots<br>Spicy thinly sliced carrots with garlic and spices.   | 200 г/г | 280 ₺ |
| <b>Салат из фунчозы с овощами</b><br>Лапша фунчоза с болгарским перчиком, огурцом и имбирём. Заправлен соевым соусом с добавлением чеснока.<br>Funchose salad with vegetables<br>Funchose noodles with bell pepper, cucumber and ginger. Seasoned with soy sauce and garlic | 150 г/г | 280 ₺ |

## Супы Soup

|  |            |       |
|--|------------|-------|
| <b>Щи из квашеной капусты с вешенками</b><br>Подаются с постной сметаной.<br>Sauerkraut cabbage soup with oyster mushrooms<br>Served with lean sour cream. | 300/20 г/г | 290 ₺ |
| <b>Постный борщ</b><br>Подаются с постной сметаной.<br>Lenten borscht<br>Served with lean sour cream.  | 300/20 г/г | 290 ₺ |
| <b>Суп грибной</b><br>Подаются с постной сметаной.<br>Mushroom soup<br>Served with lean sour cream.  | 300/20 г/г | 290 ₺ |

## Горячие блюда Hot dishes

|  |             |       |
|--|-------------|-------|
| <b>Каша "по-монастырски"</b><br>Постная гречневая каша с жареными вешенками и пассированным лучком.<br>Monastic Lean porridge<br>Lenten buckwheat porridge with fried oyster mushrooms and sautéed onions. | 320 г/г     | 350 ₺ |
| <b>Вареники с картофелем и грибами</b><br>Подаются с постной сметаной.<br>Varenyky with potatoes and mushrooms<br>Served with lean sour cream.   | 250/50 г/г  | 380 ₺ |
| <b>Капустные биточки с соусом из вешенок</b><br>Cabbage cutlets with oyster mushroom sauce   | 190/100 г/г | 380 ₺ |
| <b>Чечевичные котлеты с томатным соусом</b><br>Lentil cutlets with tomato sauce  | 190/75 г/г  | 380 ₺ |
| <b>Паста Алио-Олио</b><br>Спагетти из твёрдых сортов пшеницы, с чесноком и оливковым маслом.<br>Pasta Alio-Olio<br>Spaghetti with garlic and olive oil.  | 300 г/г     | 380 ₺ |
| <b>Паста Арабьята</b><br>Пенне с традиционным итальянским острым томатным соусом.<br>Pasta Arabiata<br>Penne with traditional Italian spicy tomato sauce.  | 300 г/г     | 380 ₺ |
| <b>Фасоль зелёная с грибами и луком</b><br>Green beans with mushrooms and onions   | 200 г/г     | 380 ₺ |
| <b>Хашбрауны</b><br>Подаются с постной сметаной.<br>Hashbrowns<br>Served with lean sour cream.   | 140/50 г/г  | 380 ₺ |
| <b>Зелёное картофельное пюре</b><br>Толчёный картофель с постным соусом песто.<br>Green mashed potatoes<br>Mashed potatoes with lean pesto sauce.  | 200 г/г     | 270 ₺ |

## Десерт Dessert

|  |            |       |
|--|------------|-------|
| <b>Запечённое яблоко с орехами и мёдом</b><br>Подается с клюквенным соусом.<br>Baked apple with nuts and honey<br>Served with cranberry sauce. | 120/50 г/г | 310 ₺ |
|--|------------|-------|

## Сезонный чай Seasonal tea

|   |           |       |
|---|-----------|-------|
| <b>Облепиховый</b><br>с облепихой, лимоном и мёдом<br>Sea Buckthorn<br>With sea buckthorn, lemon and honey  | 280 мл/ml | 300 ₺ |
| <b>Марокканский</b><br>С мятой, лимоном, бадьяном, анисом, корицей и мёдом<br>Moroccan<br>With mint, lemon, star anise, anise, cinnamon and honey | 280 мл/ml | 300 ₺ |
| <b>Имбирный</b><br>С имбирём, мёдом, мятой, лимоном, корицей и гвоздикой<br>Ginger<br>With ginger, honey, mint, lemon, cinnamon and cloves        | 280 мл/ml | 300 ₺ |



PARK TOWER  
HOTEL \*\*\*\*

# МЕНЮ

---

# MENU

ЛОББИ-БАР  
LOBBY BAR  
11:00 – 23:00

КАФЕ CITY BUZZ  
CITY BUZZ CAFE  
11:00 – 02:00

РУМ-СЕРВИС  
ROOM SERVICE  
24/7

## Салаты и холодные закуски Salads & Cold Appetizers

|   |               |        |
|---|---------------|--------|
| <b>Сельдь с отварным картофелем</b><br>Филе сельди с луком и отварным картофелем.<br>Herring with boiled potatoes<br>Herring tilled with onion and boiled potatoes.   | 200 г/г       | 470 ₺  |
| <b>Салат «Греческий»</b><br>Помидоры, огурцы, перец сладкий, салат Айсберг, маслины, красный лук, брынза Фетаки, крутоны. Заправлен оливковым маслом с орегано.<br>Greek Salad<br>Tomatoes, cucumbers, sweet pepper, Iceberg salad, olives, red onion, Fetaki cheese, croutons., Filled with olive oil and oregano                | 250 г/г       | 580 ₺  |
| <b>Салат «Цезарь с курицей»</b><br>Салат Романо, салат Айсберг, куриная грудка, помидоры Черри, перепелиные яйца, Пармезан, крутоны. Заправлен соусом «Цезарь».<br>Salad «Caesar with chicken»<br>Romano salad, Iceberg salad, chicken breast, Cherry tomatoes, quail eggs, Parmesan, croutons, Filled with Caesar sauce          | 210 г/г       | 590 ₺  |
| <b>Салат «Цезарь с креветками»</b><br>Салат Романо, салат Айсберг, креветки обжаренные, помидоры Черри, перепелиные яйца, Пармезан, крутоны. Заправлен соусом «Цезарь».<br>Salad «Caesar with shrimps»<br>Romano salad, Iceberg salad, grilled shrimps, Cherry tomatoes, quail eggs, Parmesan, croutons, Filled with Caesar sauce | 210 г/г       | 950 ₺  |
| <b>Сырное ассорти «Амур»</b><br>Чеддер, Пармезан, Дор Блю, Моцарелла, грецкий орех, мед<br>Cheese platter «Amur»<br>Cheddar, Parmesan, Dor blue, Mozzarella, honey, walnuts.  | 280/50/20 г/г | 1000 ₺ |

## Горячие закуски Hot Dishes

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| <b>Жульен с ветчиной и грибами в сливочном соусе</b><br>Julienne with ham and mushrooms in creamy sauce.   | 90 г/г  | 330 ₺ |
| <b>Хачапури по-аджарски</b><br>Лодочка из сдобного теста с начинкой из сыров Сулугуни и Адыгейского, с яйцом.<br>Khachapuri in Adjarian<br>Georgian style open pie stuffed with Suluguni and Adyghe cheese with egg. | 260 г/г | 590 ₺ |

**Острые куриные крылышки** 200/50/60 г/г 690 ₺  
Обжаренные куриные крылышки в соусе «Табаско». Подаются с соусом «Блю-Чиз».  
Chicken wings spicy  
Fried chicken wings in Tobasco sauce, served with «Blue cheese» sauce

**Бифбургер** 290/100/40 г/г 780 ₺  
Сочная котлета из говядины, яйцо, помидоры, соленые огурцы, Чеддер, салат Айсберг, красный лук. Подается с картофелем фри и кетчупом.  
Beef Burger  
Juicy beef cutlet, fried egg, tomatoes, pickled cucumbers, Cheddar, Iceberg salad, red onion. Served with french fries and ketchup.

## Супы Soup

**Борщ** 250/25/30 г/г 360 ₺  
Традиционный мясной суп со свеклой и капустой. Подается со сметаной  
Borsch  
Traditional meat soup with red beet and cabbage. Served with sour cream.

**Крем-суп грибной** 250/15 г/г 450 ₺  
Шампиньоны, грибы белые, сливки. Подается с гренками.  
Cream-soup with mushrooms  
Champignons, white mushrooms, cream. Served with croutons.

**Солянка сборная мясная** 250/30 г/г 460 ₺  
Традиционный мясной суп с копченостями и маринованными овощами. Подается со сметаной.  
Solyanka meat soup  
Traditional meat soup with smoked meat and pickled vegetables. Served with sour cream.

**Лагман Уйгурский** 300/35 г/г 470 ₺  
Горячий суп с кусочками баранины, с домашней лапшой собственного приготовления, овощами и традиционными специями.  
Uygur Lagman  
Hot soup with mutton pieces, homemade noodles, vegetables and traditional spices.

## Паста Pasta

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| <b>Паста «Карбонара»</b><br>Спагетти, бекон, шампиньоны, Пармезан, лук, зелень, чеснок, соус сливочный.<br>Pasta «Carbonara»<br>Spaghetti, bacon, champignons, Parmesan, onion, greens, garlic, cream sauce. | 210 г/г | 660 ₺ |
| <b>Паста «Болоньезе»</b><br>Спагетти, фарш говяжий, томатный соус, Пармезан, морковь.<br>Pasta «Bolognese»<br>Spaghetti, minced beef, tomato sauce, Parmesan, carrot.  | 300 г/г | 760 ₺ |

## Пицца Pizza

|   |         |       |
|---|---------|-------|
| <b>Маргарита</b><br>Моцарелла, базилик, традиционный томатный соус.<br>Margarita<br>Mozzarella, basil, traditional tomato sauce.  | 330 г/г | 570 ₺ |
| <b>Карбонара</b><br>Бекон, Моцарелла, Пармезан, яйцо, традиционный томатный соус.<br>Carbonara<br>Bacon, Mozzarella, Parmesan, egg, traditional tomato sauce.   | 375 г/г | 690 ₺ |
| <b>Мексикана</b><br>Куриная грудка, свиная вырезка, Моцарелла, Чеддер, сладкий перец, соус «Табаско», репчатый лук, петрушка, традиционный томатный соус.<br>Mexicana<br>Chicken breast, pork tenderloin, Mozzarella, Cheddar, sweet pepper, Tobasco sauce, onion, parsley, traditional tomato sauce. | 440 г/г | 780 ₺ |
| <b>«Салами»</b><br>Салами, пепперони, ветчина, шампиньоны, сосиски, помидоры Черри, Моцарелла, сладкий перец, традиционный томатный соус.<br>Salami<br>Salami, pepperoni, ham, champignons, sausages, Cherry tomatoes, Mozzarella, sweet pepper, traditional tomato sauce.                            | 480 г/г | 860 ₺ |



|   |         |       |
|---|---------|-------|
| <p><b>«Четыре сыра»</b><br/> Дор Блю, Пармезан, Моцарелла, Чеддер,<br/> традиционный томатный соус.<br/> Quattro Formaggi<br/> Dorblu, Parmesan, Mozzarella, Cheddar, traditional<br/> tomato sauce.</p>  | 430 г/г | 870 ₺ |
| <p><b>«Охотничья-Барбекю»</b><br/> Охотничьи колбаски, фарш из говядины, свинина,<br/> курица, бекон, сладкий перец, маслины, оливки,<br/> Моцарелла, соус «Барбекю».<br/> Hunters-Barbecue<br/> Hunters sausages, minced beef, pork, chicken, bacon,<br/> sweet pepper, olives, Mozzarella, sauce "Barbecue"</p> | 400 г/г | 890 ₺ |

## Горячие мясные блюда Hot meat dishes

|  |                |         |
|--|----------------|---------|
| <p><b>Пельмени домашние</b><br/> Пельмени ручной лепки со свининой и говядиной.<br/> Подается со сметаной.<br/> Homemade dumpling with sour cream<br/> Handmade pelmeni with pork and beef.</p>  | 250/50 г/г     | 490 ₺   |
| <p><b>Узбекский плов</b><br/> Наш фирменный плов из баранины, приготовленный<br/> в чугунном казане.<br/> Uzbek Pilaf<br/> Our special mutton pilaf cooked in a cast-iron kazan<br/> pot.</p>  | 270 г/г        | 650 ₺   |
| <p><b>Биштекс рубленный с яйцом</b><br/> Подается с картофелем по-деревенски и свежими<br/> овощами.<br/> Beef steak with eggs<br/> Served with rustic potatoes and fresh vegetables.</p>  | 140/150/50 г/г | 700 ₺   |
| <p><b>Бефстроганов</b><br/> Тонкие кусочки говядины, обжаренные с грибами<br/> луком в сливочно-сметанном соусе. Подается с<br/> картофельным пюре.<br/> Beef Srtoganoff<br/> Thin pieces of beef fried with mushrooms and onions in<br/> sour cream sauce. Served with country-style potatoes.</p>  | 150/150/10 г/г | 950 ₺   |
| <p><b>Свинина по-итальянски</b><br/> Свиная вырезка запечённая с овощами: цукини,<br/> красным болгарским перцем и грибами в сливочно-<br/> сметанном соусе под сыром моцарелла.<br/> Pork in Italian<br/> Pork tenderloin with vegetables, zucchini, red bell<br/> pepper and mushrooms in a creamy sour cream sauce<br/> with mozzarella cheese.</p> | 330 г/г        | 960 ₺   |
| <p><b>Свинные ребрышки «Барбекю»</b><br/> Подается с картофелем по-деревенски.<br/> «Barbecue» spareribs<br/> Served with country-style potatoes.</p>  | 240/120/70 г/г | 1 050 ₺ |

## Горячие рыбные блюда Hot fish dishes

|   |                |        |
|---|----------------|--------|
| <b>Стейк из семги</b><br>Обжаренные на гриле стейк из семги. Подается со свежими овощами и салатом Айсберг.<br>Salmon steak<br>Grilled salmon steak served with fresh vegetables and Iceberg salad. | 140/110/50 г/г | 1200 ₺ |
| <b>Дорадо запечённая в фольге</b><br>Дорадо запечённая в фольге целиком с лимоном.<br>Dorado baked in foil<br>Dorado whole baked with lemon.  | 270 г/г        | 1100 ₺ |

## Гарниры Side dishes

|   |         |       |
|---|---------|-------|
| <b>Картофельное пюре</b><br>Mashed potatoes   | 200 г/г | 230 ₺ |
| <b>Картофель фри</b><br>French fries  | 150 г/г | 270 ₺ |
| <b>Картофель по-деревенски</b><br>Country-style potatoes  | 200 г/г | 300 ₺ |
| <b>Рис с овощами</b><br>Рис, обжаренный с болгарским перцем и репчатым луком, кукуруза сладкая, зеленый горошек.<br>Rice with vegetables<br>Rice fried with sweet pepper and onion, sweet corn, green peas. | 200 г/г | 280 ₺ |

## Паназиатское меню PanAsian menu

|   |         |       |
|---|---------|-------|
| <b>Рис стир-фрай с овощами и яйцом</b><br>Stir-fri rice with vegetables and egg                       | 200 г/г | 390 ₺ |
| <b>Острый салат из огурцов с арахисом</b><br>Spicy cucumber salad with peanuts                        | 230 г/г | 410 ₺ |
| <b>Широкая лапша, обжаренная со свининой и овощами</b><br>Wide noodles fried with pork and vegetables | 250 г/г | 580 ₺ |

## Хлеб Bread

|  |        |      |
|--|--------|------|
| <b>Хлебная корзина</b><br>Три вида свежее испеченного хлеба: пшеничный, пшеничный с луком, с вялеными томатами.<br>Bread Basket<br>Three types of freshly baked bread: wheat, wheat with onion, with dried tomatoes. | 90 г/г | 55 ₺ |
| <b>Хлеб черный «Бородинский»</b><br>Bread black «Borodino»   | 80 г/г | 55 ₺ |

## Десерты Desserts

|   |               |       |
|---|---------------|-------|
| <b>Яблочный штрудель</b><br>Пирог из слоеного теста с запечёнными яблоками, с добавлением изюма и корицы, крашен сахарной пудрой.<br>Подается с шариком ванильного мороженого.<br>Apple Strudel<br>Puff pastry pie with baked apples added raisins and cinnamon, powdered sugar decoration. Served with scoop of vanilla ice cream. | 150/50/30 г/г | 380 ₺ |
| <b>«Птичье молоко»</b><br>«Bird's milk»   | 115 г/г       | 380 ₺ |
| <b>Медовик</b><br>Медовые коржи со сметанным кремом, по семейному рецепту нашего кондитера.<br>Honey Cake<br>Honey cake layers with sour cream by family recipe of our baker.   | 110 г/г       | 380 ₺ |
| <b>Принц Лимон</b><br>Темный шоколадный бисквит на горьком шоколаде, трюфельный шоколадный крем.<br>Prince Lemon<br>Dark chocolate biscuit on bitter chocolate, truffle chocolate cream.  | 150 г/г       | 420 ₺ |
| <b>Брауни</b><br>Шоколадно-ореховый пирог с неповторимым ароматом какао и ванили.<br>Brownie<br>Chocolate & nut cake with delicate flavor of cacao and vanilla.   | 110/5 г/г     | 420 ₺ |
| <b>«Захер»</b><br>Традиционный шоколадный торт с абрикосовым джемом и шоколадной глазурью.<br>Chocolate cake «Sacher»<br>Traditional chocolate cake with apricot jam & chocolate icing.   | 120 г/г       | 430 ₺ |

|   |            |       |
|---|------------|-------|
| <b>Чизкейк</b><br>Воздушное творожное суфле на основе сливочного сыра, запеченное на корже из толченого с маслом печенья.<br>Cheesecake<br>Light curd souffle' on cream cheese basis baked on butter & crushed cookie flat dry shortcake. | 130/20 г/г | 430 ₺ |
| <b>«Столичная штучка»</b><br>Фирменный ореховый торт с ванильным кремом.<br>«Stolichnaya Shtuchka»<br>Branded nut cake with vanilla cream.  | 150 г/г    | 450 ₺ |
| <b>Трюфельный</b><br>Темный шоколадный бисквит на горьком шоколаде, трюфельный шоколадный крем.<br>Truffle cake<br>Dark chocolate biscuit on bitter chocolate, truffle chocolate cream.   | 167 г/г    | 490 ₺ |
| <b>Круассан классический</b><br>Classic croissant   | 55 г/г     | 170 ₺ |
| <b>Круассан с шоколадом и фундуком</b><br>Croissant with chocolate & hazelnut   | 80 г/г     | 210 ₺ |
| <b>Круассан с абрикосом</b><br>Croissant with apricot   | 80 г/г     | 210 ₺ |
| <b>Розан с малиной</b><br>Rosan bun with raspberry  | 85 г/г     | 210 ₺ |
| <b>Мороженое</b><br>Ice cream <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ванильное</b><br/>Vanilla</li> <li>• <b>Шоколадное</b><br/>Chocolate</li> <li>• <b>Клубничное</b><br/>Strawberry</li> </ul>                                     | 50 г/г     | 140 ₺ |
| <b>Липовый мёд</b><br>Linden honey  | 50 г/г     | 170 ₺ |
| <b>Варенье</b><br>Jam <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Малиновое</b><br/>Raspberry</li> <li>• <b>Чёрная смородина</b><br/>Black currant</li> </ul>   | 90 г/г     | 160 ₺ |



PARK TOWER  
HOTEL \*\*\*\*

# ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

---

## GEORGIAN CUISINE

ЛОББИ-БАР  
LOBBY BAR  
11:00 – 23:00

КАФЕ CITY BUZZ  
CITY BUZZ CAFE  
11:00 – 02:00

РУМ-СЕРВИС  
ROOM SERVICE  
24/7

## Холодные закуски Cold Appetizers

|  |           |       |
|--|-----------|-------|
| <b>Лобио</b><br>по рецепту шеф-повара<br>Lobio<br>by chef's recipe | 100 г/g   | 230 ₺ |
| <b>Аджапсанда</b><br>Ajapsandali                                   | 100 г/g   | 270 ₺ |
| <b>Баклажаны по-грузински</b><br>Georgian eggplant rolls           | 2*50 г/g  | 290 ₺ |
| <b>Сациви из курицы</b><br>Chicken Satsivi                         | 50/75 г/g | 350 ₺ |

## Хинкали Khinkali

|  |            |       |
|--|------------|-------|
| <b>Хинкали с говядиной</b><br>Khinkali with beef                   | 3 шт./pcs. | 390 ₺ |
| <b>Хинкали с говядиной и свиной</b><br>Khinkali with beef and pork | 3 шт./pcs  | 390 ₺ |

## Хачапури Khachapuri

|   |         |       |
|---|---------|-------|
| <b>По-имеретински</b><br>Imeretian Khachapuri | 350 г/g | 540 ₺ |
| <b>По-мегрельски</b><br>Megrelian Khachapuri  | 400 г/g | 580 ₺ |
| <b>По-аджарски</b><br>Adjarian Khachapuri     | 450 г/g | 590 ₺ |

## Соус Sauce

|  |  |        |      |
|--|--|--------|------|
| <b>На выбор</b><br>• Аджика<br>• Сацебели<br>• Ткемали | Assortment<br>• Adjika<br>• Satsebeli<br>• Tkemali | 50 г/g | 85 ₺ |
|--|--|--------|------|

## Горячие блюда Main dishes

|   |                      |       |
|---|----------------------|-------|
| Чахохбили из курицы<br>Chicken Chakhokhbili | 300 г/g              | 630 ₾ |
| Цыпленок табака<br>Chicken tabaka           | 1 шт./ pcs. / 50 г/g | 830 ₾ |
| Чашушули<br>Chashushuli                     | 250 г/g              | 830 ₾ |
| Форель по-тбилиски<br>Trout Tbilisi style   | 1 шт./ pcs. / 50 г/g | 950 ₾ |

## Суп Soup

|                  |         |       |
|------------------|---------|-------|
| Харчо<br>Kharcho | 350 г/g | 550 ₾ |
|------------------|---------|-------|

## Соус Sauce

|   |  |        |      |
|---|--|--------|------|
| На выбор<br>• Аджика<br>• Сацебели<br>• Ткемали | Assortment<br>• Adjika<br>• Satsebeli<br>• Tkemali | 50 г/g | 85 ₾ |
|---|--|--------|------|

## Безалкогольные напитки Soft drinks

|  |           |       |
|--|-----------|-------|
| Боржоми<br>Borjomi   | 500 мл/ml | 300 ₾ |
| Натахтари<br>тархун / груша / саперави<br>Natakhtari<br>tarragon / pear / saperavi | 500 мл/ml | 330 ₾ |

## Вина Грузии Georgian wine

|  |           |         |
|--|-----------|---------|
| <b>Вазисубани</b><br>белое, сухое<br>Vazisubani<br>white, dry                  | 750 мл/ml | 2 200 ₺ |
| <b>Твиши</b><br>белое, полусладкое<br>Tvishi<br>white, semi-sweet              | 750 мл/ml | 2 900 ₺ |
| <b>Саперави</b><br>красное, сухое<br>Saperavi<br>red, dry                      | 750 мл/ml | 2 350 ₺ |
| <b>Киндзмараули</b><br>красное, полусладкое<br>Kindzmarauli<br>red, semi-sweet | 750 мл/ml | 2 900 ₺ |
| <b>Хванчкара</b><br>красное, полусладкое<br>Khvanchkara<br>red, semi-sweet     | 750 мл/ml | 5 400 ₺ |





PARK TOWER  
HOTEL \*\*\*\*

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

---

## KIDS MENU

ЛОББИ-БАР  
LOBBY BAR  
11:00 – 23:00

КАФЕ CITY BUZZ  
CITY BUZZ CAFE  
11:00 – 02:00

РУМ-СЕРВИС  
ROOM SERVICE  
24/7

|   |                |              |
|---|----------------|--------------|
| <b>Омлет с сыром</b><br>Omelet with cheese  | 140/40 г/г     | <b>290 ₺</b> |
| <b>Каша «Гурьевская»</b><br>Guryevskaya porridge<br>with fruit and nuts   | 300 г/г        | <b>280 ₺</b> |
| <b>Сырники с вареньем и сметаной</b><br>Syrniki with jam and sour cream   | 130/20/20 г/г  | <b>270 ₺</b> |
| <b>Овощные палочки</b><br>Vegetable sticks  | 150/30 г/г     | <b>250 ₺</b> |
| <b>Чикен наггетс</b><br>Chicken nuggets   | 130/50 г/г     | <b>270 ₺</b> |
| <b>Суп-лапша куриная</b><br>Chicken soup with noodles   | 300 г/г        | <b>350 ₺</b> |
| <b>Сосиски молочные с вермишелью</b><br>Milk sausages with noodles  | 75/100/30 г/г  | <b>420 ₺</b> |
| <b>Тефтели из говядины с пенне</b><br>Beef meatballs with penne   | 125/100 г/г    | <b>540 ₺</b> |
| <b>Куриная котлета с картофельным пюре и сливочным соусом</b><br>Chicken patty with mashed potatoes and cream sauce | 150/100/50 г/г | <b>520 ₺</b> |
| <b>Мини-Пицца</b><br>Mini Pizza   | 300 г/г        | <b>480 ₺</b> |
| <b>Блинчики с творогом и сгущенным молоком</b><br>Pancakes with cottage cheese and condensed milk                   | 180/30 г/г     | <b>270 ₺</b> |
| <b>Банана Сплит</b><br>Banana split   | 140/50 г/г     | <b>390 ₺</b> |
| <b>Ассорти из печенья от шеф-кондитера</b><br>Assorted cookies from the pastry chef                                 | 180 г/г        | <b>300 ₺</b> |
| <b>Фруктовый «Греческий» салат</b><br>Fruit "Greek" salad   | 250/25 г/г     | <b>390 ₺</b> |



PARK TOWER  
HOTEL \*\*\*\*

# БАРНАЯ КАРТА

---

## BAR MENU

ЛОББИ-БАР  
LOBBY BAR  
11:00 – 23:00

КАФЕ CITY BUZZ  
CITY BUZZ CAFE  
11:00 – 02:00

РУМ-СЕРВИС  
ROOM SERVICE  
24/7

## Коньяк Cognac

|   |          |         |
|---|----------|---------|
| Коктебель 3*<br>Koktebel 3*                           | 50 мл/ml | 420 ₺   |
| Коктебель 5*<br>Koktebel 5*                           | 50 мл/ml | 480 ₺   |
| Арарат 3*<br>Ararat 3*                                | 50 мл/ml | 510 ₺   |
| Арарат 5*<br>Ararat 5*                                | 50 мл/ml | 580 ₺   |
| Арарат Ахтамар 10 лет<br>Ararat Akhtamar 10 y.o.      | 50 мл/ml | 1 100 ₺ |
| Арарат Васпуракан 15 лет<br>Ararat Vaspurakan 15 y.o. | 50 мл/ml | 2 400 ₺ |
| Арарат Наири 20 лет<br>Ararat Nairi 20 y.o.           | 50 мл/ml | 3 200 ₺ |

## Ром Rum

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| Агуанилэ Этикета Бланка 3<br>Aguanile Etiqueta Blanca 3 | 50 мл/ml | 500 ₺ |
| Гавана Клуб Блэк<br>Havana Club Black                   | 50 мл/ml | 600 ₺ |

## Шотландский виски Scotch whiskey

|   |          |         |
|---|----------|---------|
| Феймос Грауз<br>The Famous Grouse                     | 50 мл/ml | 600 ₺   |
| Джонни Уокер Ред Лейбл<br>Johnnie Walker Red Label    | 50 мл/ml | 650 ₺   |
| Джонни Уокер Блэк Лейбл<br>Johnnie Walker Black Label | 50 мл/ml | 1 200 ₺ |
| Чивас Ригал 12 лет<br>Chivas Regal 12 y.o.            | 50 мл/ml | 1 400 ₺ |

## Односолодовый виски Single malt whiskey

|  |          |         |
|--|----------|---------|
| Гленгэрри<br>Glengarry                                 | 50 мл/ml | 500 ₺   |
| Макаллан фajn оук 12 лет.<br>Macallan fine oak 12 y.o. | 50 мл/ml | 2 250 ₺ |
| Макаллан фajn оук 15 лет<br>Macallan fine oak 15 y.o.  | 50 мл/ml | 3 800 ₺ |
| Гленфиддик 12 лет<br>Glenfiddich 12 y.o.               | 50 мл/ml | 1 900 ₺ |
| Гленфиддик 15 лет<br>Glenfiddich 15 y.o.               | 50 мл/ml | 2 750 ₺ |

## Ирландский виски Irish whiskey

|  |          |         |
|--|----------|---------|
| Джемесон<br>Jameson                      | 50 мл/ml | 850 ₺   |
| Бушмилз Ориджинал<br>Bushmills Original  | 50 мл/ml | 660 ₺   |
| Бушмилз Блек Буш<br>Bushmills Black Bush | 50 мл/ml | 1 050 ₺ |

## Американский виски American whiskey

|                                     |          |       |
|-------------------------------------|----------|-------|
| Джим Бим Бурбон<br>Jim Beam Bourbon | 50 мл/ml | 790 ₺ |
| Джек Дэниелс<br>Jack Daniels        | 50 мл/ml | 980 ₺ |

## Джин Jin

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| Гордонс<br>Gordon's                                   | 50 мл/ml | 670 ₺ |
| Краксленд Лондон Драй Джин<br>Cruxland London Dry Gin | 50 мл/ml | 750 ₺ |

## Текила Tequila

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| <b>Ньютон Эспесьяль Бланко</b><br>Newton Especial Blanco | 50 мл/ml | 600 ₺ |
| <b>Ньютон Эспесьяль Ховен</b><br>Newton Especial Joven   | 50 мл/ml | 600 ₺ |

## Водка Vodka

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| <b>Зелёная марка</b><br>Zelenaya marka      | 50 мл/ml | 300 ₺ |
| <b>Мягков</b><br>Myagkov                    | 50 мл/ml | 300 ₺ |
| <b>Парламент</b><br>Parlament               | 50 мл/ml | 300 ₺ |
| <b>Маруся</b><br>Marusya                    | 50 мл/ml | 350 ₺ |
| <b>Русский Стандарт</b><br>Russkiy Standart | 50 мл/ml | 350 ₺ |
| <b>Белуга</b><br>Beluga                     | 50 мл/ml | 600 ₺ |

## Ликёр Liquor

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| <b>Кампари</b><br>Campari                       | 50 мл/ml | 550 ₺ |
| <b>Куантро</b><br>Cointreau                     | 50 мл/ml | 600 ₺ |
| <b>Бейлис Айриш Крим</b><br>Baileys Irish Cream | 50 мл/ml | 600 ₺ |

## Вермут Vermouth

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| Мартини Бьянко<br>Martini Bianco         | 50 мл/ml | 400 ₺ |
| Мартини Россо<br>Martini Rosso           | 50 мл/ml | 400 ₺ |
| Мартини Экстра Драй<br>Martini Extra Dry | 50 мл/ml | 400 ₺ |
| Мартини Фиеро<br>Martini Fiero           | 50 мл/ml | 400 ₺ |

## Белые вина White wine

|   |           |         |
|---|-----------|---------|
| Soave<br>Соаве  | 750 мл/ml | 3 450 ₺ |
| Pinot Grigio<br>Пино Гриджио  | 750 мл/ml | 3 700 ₺ |
| Gavi<br>Гави  | 750 мл/ml | 4 700 ₺ |
| Chablis<br>Шабли  | 750 мл/ml | 8 800 ₺ |
| KWV Classic Chardonnay<br>КВВ Классик Шардоне                                   | 750 мл/ml | 3 500 ₺ |
| Tamari Chardonnay<br>Тамари Шардоне   | 750 мл/ml | 3 850 ₺ |
| The Ned, Sauvigno Blanc<br>Нед Совиньон Блан                                    | 750 мл/ml | 5 800 ₺ |
| Famille Perrin, «Reserve» Cotes Du Rhone<br>Кот дю Рон Блан Резерв Фамий Перрен | 750 мл/ml | 4 200 ₺ |
| Vazisubani<br>Вазисубани  | 750 мл/ml | 2 600 ₺ |
| Tvishi<br>Твиши   | 750 мл/ml | 2 900 ₺ |

## Красные вина Red wine

|   |           |         |
|---|-----------|---------|
| <b>Valpolicella</b><br>Вальполичелла  | 750 мл/ml | 4 200 ₺ |
| <b>Chianti</b><br>Кьянти  | 750 мл/ml | 3 500 ₺ |
| <b>Famille Perrin, «Reserve»<br/>Cotes du Rhone Rouge</b><br>Кот дю Рон Резерв Руж Фамий Перрен | 750 мл/ml | 4 200 ₺ |
| <b>KWV Classic Cabernet Sauvignon</b><br>КВВ Классик Каберне Совиньон                           | 750 мл/ml | 3 500 ₺ |
| <b>Tamari Malbec</b><br>Тамари Мальбек  | 750 мл/ml | 3 900 ₺ |
| <b>Saperavi</b><br>Саперави   | 750 мл/ml | 2 400 ₺ |
| <b>Kindzmarauli</b><br>Киндзмараули   | 750 мл/ml | 3 000 ₺ |
| <b>Khvanchkara</b><br>Хванчкара   | 750 мл/ml | 5 400 ₺ |

## Игристые вина Sparkling wine

|   |           |         |
|---|-----------|---------|
| <b>Martini Asti</b><br>Мартини Асти                                       | 750 мл/ml | 5 800 ₺ |
| <b>Fantinel Prosecco Brut</b><br>Фантинель Просекко Брют                  | 750 мл/ml | 5 800 ₺ |
| <b>Fiorino d'Oro Prosecco Spumante</b><br>Фиорино д'Оро Просекко Спуманте | 750 мл/ml | 3 500 ₺ |
| <b>Fiorino d'Oro Lambrusco Bianco</b><br>Фиорино д'Оро Ламбруско Бьянко   | 750 мл/ml | 3 000 ₺ |
| <b>Буржуа</b><br>Россия   полусладкое                                     | 750 мл/ml | 1 500 ₺ |
| <b>Буржуа</b><br>Россия   брют  | 750 мл/ml | 1 500 ₺ |



## Шампанское Champagne

|   |           |          |
|---|-----------|----------|
| <b>Moet &amp; Chandon Imperial Brut</b><br>Моэт & Шандон Империяль брют | 375 мл/ml | 14 000 ₺ |
| <b>«R» de Ruinart Brut</b><br>Р де Рюинар Брют                          | 375 мл/ml | 18 000 ₺ |

## Розовые вина Pink Wine

|  |           |          |
|--|-----------|----------|
| <b>Famille Perrin, «Reserve» Cotes du Rhone</b><br>Кот дю Рон Розе Резерв Фамий Перрен | 375 мл/ml | 14 000 ₺ |
|--|-----------|----------|

## Вина по бокалам Wine by the glass

|   |           |       |
|---|-----------|-------|
| <b>Soave</b><br>Соаве   | 150 мл/ml | 700 ₺ |
| <b>Pinot Grigio</b><br>Пино Гриджо                                    | 150 мл/ml | 740 ₺ |
| <b>KWV Classic Chardonnay</b><br>КВВ Классик Шардоне                  | 150 мл/ml | 700 ₺ |
| <b>KWV Classic Cabernet Sauvignon</b><br>КВВ Классик Каберне Совиньон | 150 мл/ml | 700 ₺ |
| <b>Tamari Chardonnay</b><br>Тамари Шардоне                            | 150 мл/ml | 770 ₺ |
| <b>Tamari Malbec</b><br>Тамари Мальбек.                               | 150 мл/ml | 780 ₺ |

## Пиво разливное Beer on tap

|  |           |       |
|--|-----------|-------|
| <b>Хамовники Пильзенское</b><br>Khamovniki Pilsenskoye | 250 мл/ml | 220 ₺ |
| <b>Хамовники Пильзенское</b><br>Khamovniki Pilsenskoye | 500 мл/ml | 440 ₺ |

## Пиво в бутылках Bottled beer

|   |           |       |
|---|-----------|-------|
| <b>Жигули Барное</b><br>Zhiguli Barnoe                                      | 450 мл/ml | 360 ₺ |
| <b>Велкоповицкий Козел Светлое</b><br>Velkoprovickiy Kozel Light<br>500 мл. | 500 мл/ml | 420 ₺ |
| <b>Велкоповицкий Козел Тёмное</b><br>Velkoprovickiy Kozel Light             | 500 мл/ml | 420 ₺ |
| <b>Хамовники Пильзенское</b><br>Khamovniki Pilsenskoye                      | 470 мл/ml | 430 ₺ |
| <b>Хугарден</b><br>нефильтрованное<br>Hoegaarden                            | 470 мл/ml | 540 ₺ |
| <b>Корона Экстра</b><br>Corona Extra  | 355 мл/ml | 550 ₺ |

## Коктейльная карта Cocktails

|  |           |       |
|--|-----------|-------|
| <b>Апероль Шприц</b><br>Aperol Spritz            | 180 мл/ml | 700 ₺ |
| <b>Секс на пляже</b><br>Sex on the beach         | 180 мл/ml | 550 ₺ |
| <b>Маргарита</b><br>Margarita                    | 200 мл/ml | 950 ₺ |
| <b>Голубая лагуна</b><br>Blue Lagoon             | 200 мл/ml | 650 ₺ |
| <b>Текила Санрайз</b><br>Tequila Sunrise         | 200 мл/ml | 950 ₺ |
| <b>Б-52</b><br>B-52                              | 60 мл/ml  | 700 ₺ |
| <b>Дайкири</b><br>Daiquiri                       | 110 мл/ml | 850 ₺ |
| <b>Глинтвейн</b><br>Glintvein (mulled wine)      | 200 мл/ml | 800 ₺ |
| <b>Куба Либре</b><br>Cuba Libre                  | 300 мл/ml | 850 ₺ |
| <b>Мохито</b><br>Mohito                          | 210 мл/ml | 950 ₺ |
| <b>Кардинале</b><br>Cardinale                    | 120 мл/ml | 850 ₺ |
| <b>Пина Колада</b><br>Pina Colada                | 200 мл/ml | 950 ₺ |
| <b>Сухой Мартини</b><br>Dry Martini              | 90 мл/ml  | 850 ₺ |
| <b>Лонг Айленд Айс Ти</b><br>Long Island Ice Tea | 390 мл/ml | 950 ₺ |

## Безалкогольные коктейли Non-alcoholic cocktails

|                              |           |       |
|------------------------------|-----------|-------|
| Green Мохито<br>Green Mojito | 400 мл/ml | 450 ₺ |
| Шмель<br>Bumblebee           | 270 мл/ml | 450 ₺ |
| Пино Колада<br>Pina Colada   | 400 мл/ml | 450 ₺ |

## Лимонады Lemonades

|                                 |           |       |
|---------------------------------|-----------|-------|
| Тархун-яблоко<br>Tarragon-apple | 400 мл/ml | 350 ₺ |
| Груша-ваниль<br>Pear-vanilla    | 400 мл/ml | 350 ₺ |
| Гренадин-кола<br>Grenadine-Cola | 400 мл/ml | 450 ₺ |

## Молочные коктейли Milkshakes

|   |           |       |
|---|-----------|-------|
| Амаретто<br>Amaretto                        | 400 мл/ml | 650 ₺ |
| Клубничный Рафаэлло<br>Strawberry Raffaello | 400 мл/ml | 650 ₺ |
| Шоколадный Орео<br>Ice cream-caramel        | 400 мл/ml | 650 ₺ |

## Смузи Smoothie

|                                     |           |       |
|-------------------------------------|-----------|-------|
| Хурма<br>Persimmon                  | 350 мл/ml | 400 ₺ |
| Клубника-банан<br>Strawberry-banana | 350 мл/ml | 400 ₺ |
| Банан-какао<br>Banana-cocoa         | 350 мл/ml | 400 ₺ |

## Безалкогольные напитки Soft drinks

### Вода Water

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

### Напитки в ассортименте Assorted drinks

|   |           |       |
|---|-----------|-------|
| <b>Holiday</b><br>Тоник<br>Holiday Tonic  | 330 мл/ml | 350 ₺ |
| <b>Джамбо Кола</b><br>Jumbo Cola  | 330 мл/ml | 270 ₺ |
| <b>Энергетический напиток Gorilla</b><br>Original / Orange<br>Energy drink Gorilla<br>Original / Orange | 250 мл/ml | 350 ₺ |
| <b>Джамбо Кола</b><br>Jumbo Cola  | 330 мл/ml | 240 ₺ |
| <b>Натахтари</b><br>Виноград / Дюшес / Тархун<br>Natakhtari<br>Grape / Pear / Tarragon                  | 250 мл/ml | 350 ₺ |

## Сок в ассортименте Assorted juice

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

## Свежевыжатые соки Fresh juice

|                             |           |       |
|-----------------------------|-----------|-------|
| Морковный<br>Carrot         | 250 мл/ml | 340 ₺ |
| Яблочный<br>Apple           | 250 мл/ml | 360 ₺ |
| Апельсиновый<br>Orange      | 250 мл/ml | 480 ₺ |
| Грейпфрутовый<br>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 порох**  
Zhu Cha Gunpowder

### Фруктовый чай

400 мл/ml

390 ₺

Fruit tea

- **Ройбуш Клубника со сливками**  
Rooibos Strawberry with Cream
- **Ред Фрут Флэш**  
Red Fruit Flash

### Травяной чай

400 мл/ml

390 ₺

Herbal tea

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

## Кофе Coffee

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