

Путешествие начинается
с тарелки.

Откройте для себя
гастрономическую карту
нашего края, через наши
авторские блюда.

Каждое блюдо начинается
с нашей земли.

Мы используем местные
продукты от проверенных
производителей.

Что бы Вы почувствовали
подлинный вкус нашего региона.



+7 (8112) 29 26 46

siesta@barcelona60.ru

www.barcelona60.ru

ул. Юбилейная, 436

 hotelbarcelona60

Услуга Room service / доставка заказа
в номер - 300 руб.



СИЕСТА

МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сало северного посола.....	430
(соленое сало и свиная грудинка с горчицей)	
Рыбное ассорти «Малая соль».....	650
+ рекомендуем с картофелем по деревенски (слабосоленая скумбрия, сельдь и килька)	
Сырное плато.....	650
(пармезан, dor blue и камамбер с медом)	
Мясные закуски собственного приготовления.....	590
(говяжий язык и буженина с соленым огурцом и горчицей)	
Паштет из печени цыпленка с клубничным тартаром.....	390
(подается с хрустящей чиабаттой)	
Щучья икра «Малая соль».....	500
(икра, сметана, зеленый лук, бородинский хлеб)	



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки с чесноком.....	290
Теплый сыр с брусничкой.....	390
(моцарелла с брусничным соусом)	
Картофельные драники со сметаной.....	480
Варианты подачи :	
- тартар из сельди.....	130
- жареный бекон.....	140
- форель слабой соли.....	240
Креветки темпура.....	550
Окушки по старому.....	620
(жареное филе окуня с соусом тартар)	
Пивная доска.....	690
(луковые кольца, сырные шарики, охотничьи колбаски, куриные крылья, гренки, соус)	



САЛАТЫ

Винегрет с килькой и бородинским хлебом.....	380
(свекла, картофель, морковь, килька, ароматное масло)	
Салат с белыми груздями и пряной бужениной..	450
(салатные листья, пряная буженина, соленые белые грузди и красный лук)	
Салат с говяжьей вырезкой, перепелиным яйцом и пряной горчицей.....	610
(салатные листья, говяжья вырезка, томаты черри, перепелиное яйцо и картофель-пай)	
Прусский теплый салат с беконом и картофелем.....	580
(салатные листья, жареный бекон, деревенский картофель, красный лук и сыр фета)	
Оливье с языком и яйцом пашот.....	540
(классический рецепт с отварным языком и яйцом пашот)	
Салат с хрустящими баклажанами.....	540
Салат с копченым лещом, вешенками.....	520
и ароматными травами	

Салат в корзиночке из лаваша.....	520
(курица копченая, айсберг, огурцы консервированные, помидоры, оливки, перец сладкий, майонез)	
Салат по-гречески с жареным сыром фета.....	520
Салат «Цезарь» (классический рецепт)	
с курицей.....	500
с креветками.....	600



СУПЫ

Суп-пюре из шампиньонов.....	390
Наваристый куриный бульон.....	390
(лапша, куриная грудка и перепелиное яйцо)	
Щи из квашеной капусты.....	400
Классический борщ.....	470
Солянка «Мясная сборная».....	480
(традиционный рецепт со сметаной)	
Уха с дымком.....	590
(судак, окунь и копченый лещ)	
Острый суп с морепродуктами.....	620
(креветка, кальмар, осьминог и грибы в пряном бульоне том-ям)	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Щучьи котлеты с рисом.....	580
Кальмар на гриле с драником из цуккини и соусом блю чиз.....	650
Котлета из судака с пюре и соусом.....	700
из белых грибов	
Филе судака их Чудского озера с пюре и беконом.....	800



МЯСО

Филе миньон.....	1250
с мятым картофелем и соусом из лисичек	
Бефстроганов.....	720
с лисичками и толченым картофелем	
Стейк из свинины с овощами гриль.....	570
(свинина, цуккини, баклажан, болгарский перец, картофель по-деревенски, соус)	
Свиной медальон.....	640
в беконе с картофельным кремом	
Сковородка по-домашнему.....	540
(свиная грудинка, лисички, картофель)	
Куриная котлета де-воляй.....	560
(филе птицы с начинкой из сливочного масла, грибным соусом и пюре)	
Пельмени мясные с копченой сметаной.....	430



ПАСТА

Паста карбонара.....	560
(классический сливочный соус с беконом)	
Паста с морепродуктами.....	710
(креветка, кальмар, осьминог в соусе)	



ПИЦЦА

33 см

Маргарита.....	800
(моцарелла, помидоры, томаты черри, вяленые томаты, пармезан)	
Лисички и курочка.....	820
(моцарелла, куриная грудка, лисички, пармезан)	
Лещ да щука.....	990
(моцарелла, огурцы маринованные, Псковский копченый лещ, икра щучья, пармезан)	
Пицца с ветчиной.....	800
(томатная основа, моцарелла, ветчина, шампиньоны)	
Перрони пиканте.....	820
(моцарелла, пепперони, пармезан)	
Сырный квартет.....	940
(моцарелла, чеддер, дор блю, пармезан)	
Бекон и компания.....	850
(моцарелла, куриная грудка, бекон, пепперони, пармезан)	



ДЕСЕРТЫ

Чизкейк фирменный.....	370
Лимонный пирог.....	340
Сладкие блинчики.....	250
(с вареньем, сметаной, медом, сгущенкой)	
Торт «Красный бархат».....	350
Торт «Медовик».....	350
Мороженое на выбор.....	250
Меренговый рулет.....	300
Пана-котта.....	300
(сливочный десерт с клубничным пюре)	

СОПРОВОЖДЕНИЕ



Хлебная корзина.....	260
Картофель фри.....	250
Картофель дольками по- деревенски.....	260
Овощи гриль.....	310
Томатный соус.....	100
Соус тартар.....	100
Медово-горчичный соус.....	100

Приятного аппетита!