

# Отель «Виктория»

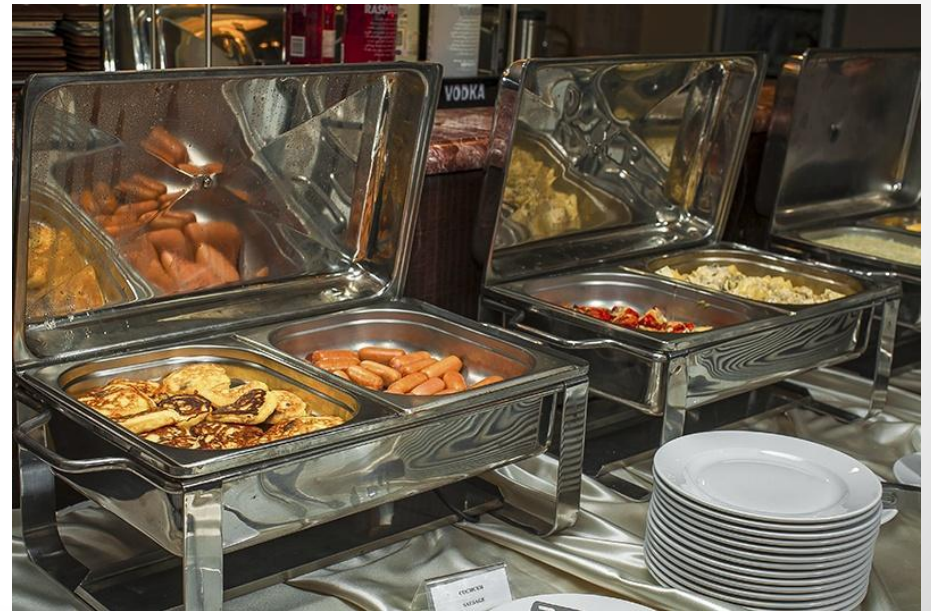














Конференц-зал



Конференц-зал «Бордо»



Конференц-зал «Шампань»





**Закуски / Appetizers**

руб. / rub.

**Капрезе**  
Легкая закуска из сыра Моцарелла, томатов и базилика, приправленная оливковым маслом и бальзамическим соусом (235 г)  
**Caprese**  
Light starter prepared from tomatoes, Mozzarella cheese and basil topped with Balsamic Vinegar and extra virgin Olive Oil (235 g)

380

**Карпаччо из лосося**  
Тонко нарезанное филе лосося с пряной заправкой (200 г)  
**Salmon carpaccio**  
Thin sliced salmon under a spicy dressing (200 g)

380

**Карпаччо из телятины**  
Тонко нарезанные ломтики нежной телятины с сыром Пармезан и соусом «Цезарь» (120/30 г)  
**Veal carpaccio**  
Thin sliced tender veal served with Parmesan cheese and Caesar dressing (120/30g)

350

**Сельдь с отварным картофелем**  
Кусочки масляной сельди с отварным картофелем и свежей зеленью (250г)  
**Herring with baked potatoes**  
Pieces of oily herring served with baked potato and fresh greens (250 g)

210

**Тарт-тар из тунца**  
Розовый тунец с авокадо и свежими томатами (210г)  
**Tartar of tuna**  
Pink tuna with avocado and tomatoes (210 g)

620

**Итальянские мясные деликатесы**  
Пармская ветчина, Бresaola, Coppa (140 г)  
**Italian meat delicacies**  
Parma Ham, Bresaola, Coppa (140 g)

480

**Ассорти из домашних салатов**  
Солёные огурцы, помидоры, капуста по-грузински, маринованные шампиньоны и икра из грудей (430 г)  
**Home-style pickled vegetables**  
Pickled cucumbers, tomatoes, cabbage in Georgian style marinated mushrooms and milk mushrooms caviar (430 g)

340

**Мясные ассорти по-русски**  
Куриный рулет, росбиф, буженина, говяжий язык (280 г)  
**Russian style meat platter**  
Chicken roulade, roast beef, cold baked pork, beef tongue (280 g)

520

**Ассорти рыбное**  
Лосось, форель, копчёный палтус, подаваемые с красной икрой на финском чипсе (190 г)

**Fish platter**  
Light salted salmon, trout, smoked halibut served with red caviar sandwich (190g)

570

**Ассорти из элитных сыров**

Пармезан, Дор блю, Камамбер, Козий сыр (190 г)  
**Cheese platter**  
Parmesan, Dor Blue, Camembert, Goat cheese (190 g)

руб. / rub.

490

**Салаты / Salads**

**Салат с королевскими креветками, руколой и сыром Пармезан (185г)**  
**Salad with royal prawns, arugula and Parmesan cheese (185 g)**

710

**Классический греческий салат**  
Салат с томатами, огурцом, болгарским перцем, красным луком, маслинами, сыром Фета (250 г)  
**Classical Greek salad**  
Salad with tomatoes, cucumber, sweet pepper, red onion, black olives and Feta cheese (250 g)

290

**Классический салат Цезарь**  
Хрустящие листья салата с томатами Черри, ломтиками сыра Пармезан и хрустящими сухариками на выбор (250 г):  
- с куриной грудкой,

360

- со слабосоленой форелью,

460

- с креветками на гриле.

530

**Classical Caesar salad**  
Green salad leaves, Cherry tomatoes, thin slices of Parmesan cheese and crispy croutons on your choice (250 g):  
- with chicken breast,  
- with light salter trout,  
- with grilled shrimps.

360

460

530

**Салат со свежими овощами (250 г)**  
**Fresh vegetables Salad (250 g)**

250

**Салат с телячьим языком и брэндуазом из свежих**

Отварной говяжий язык с печёной свеклой, козым сыром и соусом песто (300 г)  
**Salad with beef tongue and baked beet**  
Boiled veal tongue with baked beet and goat cheese served under Pesto sauce (300 g)

380

**Белые Вина по Бокалам / White Wines by Glasses**

0,17 л

0,75 л

**Франция / France**

Шардоне, Крессманн (Франция, Лангедок-Руссильон)  
Chardonnay, Kressmann (France, Languedoc-Roussy)

290 р.

1 270 р.

**Италия / Italy**

Соаве ДОК, Талисман  
Soave DOC, Talisman

310 р.

1 350 р.

**Аргентина / Argentina**

Торронтес Интис Лас Морас (Аргентина, регион Сан Хуан)  
Torrontes Intis Las Moras (San Juan, Argentina)

270 р.

1200 р.

**Испания / Spain**

Кабальерос де ла Роза (полусладкое, сухое)  
Caballeros de la Rosa (semidulce, seco)

140 р.

600 р.

**Шампанское и Игристые Вина / Champagne & Sparkling Wines**

0,375 л

0,75 л

**Франция / France**

Шампань АОС, Мумм, Кордон Руж Брют  
Champagne AOC, Mumm, Cordon Rouge Brut

8 720 р.

Шампань АОС, Вев Клык Понсарден Брют  
Champagne AOC, Veuve Cliquot Ponsardin Brut

5 500 р.

11 000 р.

Шампань АОС, Моэт и Шандон Брют Империаз  
Champagne AOC, Moët & Chandon Brut Imperial

10 750 р.

**Италия / Italy**

Асти ДОКГ, Мартини (Сладкое)  
Asti DOCG, Martini (Dolce)

2 400 р.

Ламбруско Эмилиа Бьянко ИГТ, Медичи (Шипучее Полусладкое)  
Lambrusco dell'Emilia Bianco IGT, Medici (Frizzante Dolce)

1 160 р.

**Австралия / Australia**

Джейкобс Крик, Шардоне Пино Нуар, Брют Кюве  
Jacobs Creek, Chardonnay Pinot Noir, Brut Cuvée

2 100 р.

Джейкобс Крик, Спарклинг Розе сухое  
Jacobs Creek, Sparkling Rose Dry

2 200 р.

**Белые Вина / White Wines**

0,75 л

**Франция, Бордо / France, Bordeaux**

2009 Шато Вель-Гард АОС, Эрик Дюффро  
2010 Chateau Belle-Garde AOC, Eric Duffau

1 850 р.

2001 Пессак-Леоньян АОС, Шато Карбоннье,  
Гран Крю Классе де Грав  
Pessac-Leognan AOC, Chateau Carbonnieux,  
Grand Cru Classe de Graves

6 100 р.

2007 Бордо Совиньон Блан  
Bordeaux Sauvignon Blanc

1 600 р.

**Франция, Бургундия / France, Bourgogne**

2005 Пульи Монраше АОС, Жозеф Дроуэн  
Puligny Montrachet AOC, Joseph Drouhin

7 670 р.

2011 Пти Шабли АОС, Ля Маргерит  
Petit Chablis AOC, La Marguerite

2 780 р.

**Франция, Долина Роны / France, Vallee du Rhone**

2011 Ля Вьей Ферм АОС, Перрэн Э Фис  
La Vieille Ferme AOC, Perrin Et Fils

1 480 р.

**Франция, Долина Луары / France, Vallee de la Loire**

2009 Пуви-Фом Эммануэль, Дамен Алфонс, Мелло (Долина Луары)  
Pouilly-Fume Emmanuel, Domaine Alphonse Melot (Valle de la Loire)

5 700 р.

**Франция, Эльзас / France, Alsace**

2010 Эльзас АОС, Гевюрцтраминер Артур Мерц  
Alsace AOC, Gewurztraminer, Arthur Merz

2 720 р.

**Италия, Пьемонт / Italy, Piemonte**

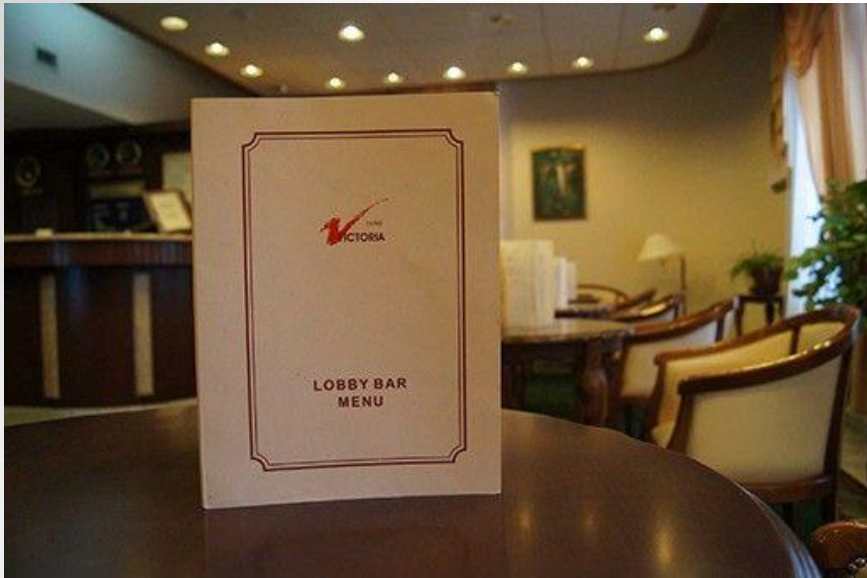
2010 Гави ди Гави Ролана, Кастеллари Бергаллио (Пьемонт)  
2011 Gavi di Gavi Rolana, Castellari Bergaglio (Piemonte)

3 600 р.

**Италия, Венеция / Italy, Veneto**

2011 Пино Гриджио, Бертани (Венеция)  
Pinot Grigio, Bertani (Veneto)

2 100 р.



# Организационная структура отеля

