МҮЙЛЫН МАА

ОЛИМПИЙСКАЯ

ГОСТИНИЦА

★ ★ ★ ★

ЗАВТРАК

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Ежедневно · 07:00–10:00	**800 ₽ / человек**

Ассортимент меняется ежедневно

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырная нарезка: голландский, чеддер, гауда, российский

Мясная нарезка: карбонад, ветчина, полукопчёный сервелат

Овощное ассорти: помидоры, огурцы, болгарский перец

Свежая зелень: петрушка, кинза, зелёный лук; салатные листья: романо, айсберг, листовой салат

Мёд, варенье, изюм, чернослив, курага, цукаты, орехи

Сливочное масло

Ассорти из сезонных фруктов

Фруктовые йогурты

Натуральный творог и сметана

БЛИНЫ И ВАФЛИ

Русские блины с пылу с жару и венские вафли

Сгущённое молоко и домашнее варенье

ЗАВТРАК

ШВЕДСКИЙ СТОЛ · ПРОДОЛЖЕНИЕ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Молочные каши: рисовая, манная, пшённая, пшеничная, ячневая, гречневая

Сырники и творожная запеканка с изюмом

Варёные яйца и классический омлет

Брокколи, цветная капуста и морковь на пару

Мясные колбаски, жареный бекон, сосиски

Домашние вареники с творогом или вишней

ЧАЙ И КОФЕ

Чай в ассортименте и натуральный кофе

Пастеризованное молоко 2,5 % и сливки 10 %

ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

Молочный багет, хлеб «8 злаков», тостовый, пшеничный и столичный хлеб

Ягодные и заливные пироги, мини-круассаны и мини-слойки с джемом

НАПИТКИ

Ягодный морс и фруктовые напитки в ассортименте

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

Оливковое масло, паприка, кунжут, соль, перец

Соусы: томатный, майонезный, барбекю, бальзамический, чесночный, майонезный «Цезарь», соевый; горчица, хрен и сметана

МҮЙЛЫН МАА

ОЛИМПИЙСКАЯ

ГОСТИНИЦА

★ ★ ★ ★

ОБЕД

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Ежедневно · 12:00–15:00	**1 000 ₽ / человек**

Ассортимент меняется ежедневно

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Разносолы: маринованные грибы, спаржа, квашеная капуста, маринованные огурцы и помидоры

Свежая зелень: петрушка, кинза, зелёный лук; салатные листья: романо, айсберг, листовой салат

Ассорти из сезонных фруктов

Овощное ассорти: помидоры, огурцы, болгарский перец

Салаты в ассортименте: «Оливье», «Бавария», «Греческий», «Крабик», винегрет, «Метис», с курицей и грибами, «Миланский»

Слабосолёная сельдь

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

Оливковое масло, паприка, кунжут, соль, перец

Соусы: томатный, майонезный, барбекю, бальзамический, чесночный, майонезный «Цезарь», соевый; горчица, хрен и сметана

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Куриный бульон

Супы в ассортименте: домашняя лапша с курицей, сборная мясная солянка, грибной суп, борщ с говядиной, зелёные щи, ленинградский рассольник, щи из свежей капусты с курицей, гороховый суп с копчёностями, уха из сёмги, суп-пюре

К супам: сметана, сухарики, рубленая зелень и варёное яйцо

ОБЕД

ШВЕДСКИЙ СТОЛ · ПРОДОЛЖЕНИЕ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рыба на пару, в кляре, в сухарях или жареная: минтай, тилапия, горбуша, кета, треска, щука, камбала

Куриная грудка: отварная, на пару, жареная, в кляре, в льезоне, в сухарях, в соусе барбекю или по-тайски

Куриные бёдра, голени, окорочка и крылья, запечённые с хрустящей корочкой

Филе индейки: запечённое или в соусе

Свинина: жареная, в кляре, тушёная, в льезоне или в соусе барбекю

Блюда из рубленого мяса: люля-кебаб, биточки, зразы, шницель, натуральная котлета, тефтели в соусе, ленивые голубцы

Шашлычки из курицы или свинины

Запечённые свиные рёбра

ГАРНИРЫ

Овощи на пару: брокколи, цветная капуста, мини-морковь

Овощные смеси на пару: мексиканская, гавайская, европейская

Картофель: запечённый, отварной, жареный, тушёный или пюре

Отварные крупы: булгур, кускус, пшеничная, гречневая, рисовая и ячневая

Макароны из твёрдых сортов пшеницы: спагетти, перья, спирали

НАПИТКИ И ХЛЕБ

Охлаждённые напитки: ягодный морс и фруктовые напитки в ассортименте

Хлебная корзина: молочный багет, хлеб «8 злаков», тостовый, пшеничный и столичный хлеб

МҮЙЛЫН МАА

ОЛИМПИЙСКАЯ

ГОСТИНИЦА

★ ★ ★ ★

УЖИН

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Ежедневно · 17:00–22:00	**1 000 ₽ / человек**

Ассортимент меняется ежедневно

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Разносолы: маринованные грибы, спаржа, квашеная капуста, маринованные огурцы и помидоры

Свежая зелень: петрушка, кинза, зелёный лук; салатные листья: романо, айсберг, листовой салат

Ассорти из сезонных фруктов

Овощное ассорти: помидоры, огурцы, болгарский перец

Салаты в ассортименте: «Витаминный», «Цезарь» с курицей, из свежей капусты с огурцом, морковь по-корейски, «Сентябрь», «Румба», «Адажио», «Неженка»

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

Оливковое масло, паприка, кунжут, соль, перец

Соусы: томатный, майонезный, барбекю, бальзамический, чесночный, майонезный «Цезарь», соевый; горчица, хрен и сметана

УЖИН

ШВЕДСКИЙ СТОЛ · ПРОДОЛЖЕНИЕ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рыба на пару, в кляре, в сухарях или жареная: минтай, тилапия, горбуша, кета, треска, щука, камбала

Куриная грудка: отварная, на пару, жареная, в кляре, в льезоне, в сухарях, в соусе барбекю или по-тайски

Куриные бёдра, голени, окорочка и крылья, запечённые с хрустящей корочкой

Филе индейки: запечённое или в соусе

Блюда из рубленого мяса: люля-кебаб, биточки, зразы, шницель, натуральная котлета, тефтели в соусе, ленивые голубцы

Свинина: жареная, в кляре, тушёная, в льезоне или в соусе барбекю

Жаркое, азу, бигус, плов — с курицей, говядиной или свининой

ГАРНИРЫ

Овощи на пару: брокколи, цветная капуста, мини-морковь

Овощные смеси на пару: мексиканская, гавайская, европейская

Картофель: запечённый, отварной, жареный, тушёный или пюре

Отварные крупы: булгур, кускус, пшеничная, гречневая, рисовая и ячневая

Макароны из твёрдых сортов пшеницы: спагетти, перья, спирали

НАПИТКИ И ХЛЕБ

Охлаждённые напитки: ягодный морс и фруктовые напитки в ассортименте

Хлебная корзина: молочный багет, хлеб «8 злаков», тостовый, пшеничный и столичный хлеб