

# *Уважаемые Дамы и Господа!*

*Приходя в гости в кафе "OLIVIE",*

*Вы можете приносить свои крепкие спиртные напитки,  
при условии соблюдения небольшого депозита.*

*Сумма Вашего заказа должна быть*

*не менее 750 рублей на одного человека (компания до 10 человек)*

*В случае если Ваш заказ, составил менее указанной суммы,*

*мы оставляем за собой право,*

*недостающую сумму внести в чек позицией "депозит".*

*Вы можете заказать банкеты, корпоративы, дни рождения  
в нашем кафе со своими спиртными напитками при условии  
депозита от 950 рублей на одного человека (от 10 человек)*

*Все условия депозита, Вы можете уточнить у администратора.*

*Благодарим за понимание*

*Директор*

*ООО "Технология Сервис"*

*Е.С. Киселева*

# Салаты

## **Царский**

295

креветки, мидии, помидоры, авокадо, перец болгарский,  
красный лук, маслины, лист салата,  
орешки кедровые, салатная заправка 180 гр

## **Морской бриз**

245

креветки, мясо мидий, осьминоги, моллюски, кальмары,  
оливковое масло, маслины, оливки, чеснок, помидоры, зелень 190 гр

## **С сыром и копченой форелью**

240

подкопченной красной рыбкой с грецким орехом и салатной заправкой 160/15 гр

## **Деликатесный с креветками**

210

куриное филе, ветчина, говядина отварная, язык, креветки,  
огурцы, помидоры, картофель, сыры: "Гауда", "Российский" 195 гр

## **Цезарь с семгой**

350

филе жареной семги, соус Цезарь, гренки, пармезан, помидоры,  
яйцо, лист салата 210 гр

# Салаты

## Греческий

160

помидоры, огурцы, перец болгарский, сыр "Фета", лук, маслины,  
лист салата, салатная заправка, зелень 200 гр

## Итальянский салат с сыром Филадельфия

195

сыр Филадельфия, курица жареная, помидоры, огурец, лук красный, оливки,  
итальянская заправка 205 гр

## Цезарь с курицей

205

филе куриное, соус Цезарь, гренки, пармезан, помидоры,  
яйцо, лист салата 210 гр

## Пикантный

190

ветчина, говядина отварная, язык, сыр Мраморный, помидоры,  
перец болгарский, соус соевый, майонез, чеснок, зелень 200 гр

## Мясной в омлете

165

язык, карбонад, огурец консервированный, помидоры, лук,  
шампиньоны, майонез, омлет, зелень 220 гр

## Чародейка

175

язык, огурец консервированный, шампиньоны,  
лук пассированный, майонез, зелень 180 гр

## Теплый салат с мясом

185

вырезка свинная, шампиньоны, перец болгарский, помидоры,  
лист салата, масло растительное, соус соевый, зелень 195 гр

## Теплый салат с утиной грудкой

205

утиная грудка, лист салата, апельсины,  
лук, масло растительное, орех грецкий 195 гр

# Салаты

## **Оливье** *Исторический рецепт!* 255

*язык отварной, филе кролика, каперсы, маслины, картофель, огурец свежий, огурец консервированный, желе из бульона, яйцо перепелки, икра красная, раковые шейки, майонезный соус, зелень 200 гр*

## **Оливье из семги и форели** 235

*семга сл/сол., форель х/к., картофель, морковь, огурец, горошек зеленый, лук маринованный, икра летучей рыбы, яйцо перепелки, креветки, майонезный соус, лист салата 200 гр*

## **Оливье с языком** 155

*язык отварной, картофель, огурец консервированный, морковь, яйцо, зеленый горошек, майонез, зелень 200 гр*

## **Оливье с раковыми шейками** 165

*говядина отв., картофель, огурец консервированный, морковь, яйцо, зеленый горошек, майонез, раковые шейки, зелень 200 гр*

## **Оливье с куриной грудкой и ветчиной** 150

*куриная грудка жаренная, ветчина, картофель, зеленый горошек, огурец свежий, огурец консервированный, яйцо, лук, майонезный соус, зелень 200 гр*

# Закуски разные

<b>Ассорти рыбное</b> <i>семга с/сол., форель х/к., масло сливочное, маслины, зелень 200/50 гр</i>	665
<b>Ассорти рыбное</b> <i>кета х/к., скумбрия х/к., сельдь с/сол., лук маринованный 210/40/5 гр</i>	360
<b>Ассорти мясное</b> <i>куриный рулет, буженина, язык, грудинка копченая, карбонат 300/50/5 гр</i>	420
<b>Ассорти из сала</b> <i>сальцо с мясной прослойкой, сальцо подкопченое, щечки свиные острые, подается с хреном и горчицей 150/20 гр</i>	150
<b>Сырная тарелка</b> <i>Маасдам, Пармезан, Гауда, Ламбер подается с медом, виноградом и крекерами 160/20/40 гр</i>	330
<b>Ассорти овощное</b> <i>помидоры, огурцы, перец болгарский, морковь острая, салат из свежей капусты 350 гр</i>	180
<b>Закуска из баклажан и кабачков</b> <i>овощные рулетики, фаршированные помидорами, корейской морковью, зеленью и чесноком 250 гр</i>	265
<b>Язычки под водочку</b> <i>Рулетики из языка с начинкой из сыра и грибов 150/30/30 гр</i>	195
<b>Жульен с грибами и курицей</b> <i>свежие шампиньоны в нежном сливочном соусе под сырной корочкой - приготовленной в печи 100 гр</i>	125

# Закуски к пиву

## Балтийский набор

180

килька пряного посола на бородинском хлебе, селедочка на отварном картофеле с маринованным лучком и поджаренной мойвой 200 гр

## Крылышки пикантные

165

маринованные с медом и специями, подаются с соусом "Чили" 200/30 гр

## Ассорти из гренок

185

пикантные с сельдью, на ржаном хлебе с хреном, с беконом, сыром и чесночком, подаются с паутинкой из кальмаров 220/20 гр

## Свинные ушки в остром соусе

150

подаются с маринованным красным луком и чесночными гренками 200/60 гр

## Орешки под пиво 120 гр

350

кешью, фисташки, миндаль, арахис

## Сырные палочки

185

палочки из сыра сулугуни в пивной панировке, жаренные во фритюре, подаются с соусом Чили 150/30 гр

## Креветки. Хороши к любому пиву

360

подаются с лимоном и зеленью 150/20 гр

отварные в пиве или жареные в специях, по-Вашему вкусу!!!

## Сельдь "Бочковая"

140

с отварным картофелем с жареным лучком и маринованным лучком с соусом и зеленью 100/200/40 гр

# Разносольные закуски хороши под водочку

**Груздочки соленые** 230

со сметаной и душистым лучком 150 гр

**Грибочки маринованные** 195

подаются с подсолнечным маслом и зеленым лучком 150 гр

**Капуста маринованная** 50

по специальному рецепту 100 гр

**Помидорчики соленые** 80

100 гр

**Огурчики маринованные** 80

100 гр

**Чеснок маринованный** 30

50 гр



# Первые блюда

**Уха "Донская" с расстегаем** 135

*семга, судак, картофель, лук 250/1 шт.*

**Суп - лапша "Домашняя"** 80

*приготовлена на курином бульоне подается с курицей 300 гр*

**Похлебка из лесных грибов** 165

*сварена из лесных грибов, сметаной и зеленью 250/30 гр*

**Борщ** 95

*с чесночными гренками и салъцем с мясной прослойкой,  
со сметаной и зеленью 300/25/3 шт./30 гр*

**Солянка мясная** 110

*приготовлена из отварного и копченого мяса, языка, сосисок,  
корнишонов, лука, картофеля, маслин, оливок,  
подают со сметаной, лимоном и зеленью 300/30 гр*

**Суп- пюре гороховый** 95

*с копчеными ребрышками 300/150 гр*



# Горячие блюда из мяса и птицы

## Козырная курочка

225

филе курицы с жульеном из грибов, корнишонов, ветчины в сливках  
запечённое с помидорами и сыром 250 гр

## Куриный рататуй в сливках

235

филе курицы, шампиньоны, овощной рататуй,  
макаронны, сливки, вино 350 гр

## Куриная грудка под сырно-горчичным

195

соусом с шампиньонами и зеленью 160/50/10 гр

## Мясо Трио

230

из говядины, свинины и курицы,  
запеченное с овощами, грибами, сыром и майонезом 200/10 гр

## Свиная корейка с охотничьим соусом

320

из опят, ветчины и лука, подается с зеленью 160/50/10 гр

## Свинина запеченная с помидорами

225

сыром и майонезом 200/10 гр

## Жаркое по-деревенски

195

из свинины с овощами, приготовлено в горшочке 300 гр

## Пельмени в горшочке

185

из курицы томленные в сливках и запеченные с сыром 280 гр

## Бифштекс рубленый

210

подается с яйцом и зеленью 170/10 гр

# Горячие блюда из рыбы

**Морской волк** 390

*сибас запеченный в печи, подается с лимоном и зеленью 1шт./20/10 гр*

**Форель радужная** 390

*запеченная с грецким орехом, подается с лимон и зеленью 1 шт./20/10 гр*

**Судак запеченный с овощами** 295

*под хрустящей, сырной корочкой, подается с лимоном и зеленью 200/20/10 гр*

**Рыбацкий улов** 285

*филе рыбы в прованских травах с овощами и картофелем 300 гр*

**Скумбрия с овощами** 365

*кабачки, помидоры, чеснок и прованские травы 1 шт./150 гр*

**Щучьи котлетки** с соусом - жульен из 185

*лесных грибов 150/50/10 гр*

# Общие горячие блюда

рассчитанные на компанию из 5-7 человек,

## Мясной Пир

1800

свиная корейка н/к, говяжья корейка н/к, колбаски охотничьи, люля кебаб куриный, люля-кебаб из баранины, крылышки куриные, овощной рататуй, картофель жареный, капуста тушеная подается с соусом Сацебели 1050/1200/50 гр

## Ассорти из колбасок

1650

ассорти ароматных колбасок 6 видов: колбаска-улитка из баранины с пряными травами, домашние из свежайшей телятины и свинины, колбаски из мяса птицы, колбаски из печени, Мюнхенские колбаски, крылышки копченые  
Все это великолепие подается с соусом Сацебели 1150/50/30 гр

## Ассорти из шашлыков Пикник

1950

Шашлык из свинины, шашлык из курицы, шашлык из филе курицы, шашлык из говядины, колбаски охотничьи, люля-кебаб из курицы и люля-кебаб из баранины, свежие овощи.  
Блюдо подается с соусом Сацебели 1160/300/50 гр

# Блюда приготовленные на мангале

## Шашлықи на выбор:

подаются на лаваше с соусом Сацибели и зеленью

из свинины 160/30 гр	235
из индейқи 160/30 гр	245
из курицы 200/30 гр	175
из филе курицы 160/30 гр	195
из баранины 140/30 гр	360
из говядины 140/30 гр	345
Чалагач из свинины 170/30 гр	245
Корейқа из говядины на қосточке 200/30 гр	375
Стейк из свинины 180/30 гр	250
Цыпленок табақа 1 шт./30 гр	295
Қаре барашқа 180/100 гр	380
Охотничьи қолбасқи	265
подаются с соусом Сацибели 180/30 гр	
Қолбасқи из индейқи	220
подаются с соусом Сацибели 180/30 гр	

# Блюда приготовленные на мангале

Рыбные блюда с гриля подаются с лимоном, соусом Пар-тар и зеленью

**Стейк из семги** 150/30/30 гр 450

**Скумбрия по-Царски** 1шт/30/30/10 гр 280

**Кальмары -гриль** 150/20/10 гр 220

**Свиная рулька в специях** 1 шт/100/30/10 гр 465

подается с маринованной капустой и соусом Сацебели

**Люля- кебаб из:** баранины 140/30/10 гр 185

курицы 160/30/10 гр 180

**Овощи запеченные** шампиньоны 100 гр 100

**на гриле:** баклажаны 100 гр 100

помидоры 100 гр 100

перец болгарский 100 гр 100

кабачки 100 гр 100

кукуруза 100 гр 100

К блюдам на гриле Вы можете заказать  
дополнительные гарниры из свежих овощей:

Перец болгарский 50 гр 40

Помидоры 50 гр 40

Огурец свежий 50 гр 40

Салат из свежей капусты 50 гр 40

Лук маринованный 50 гр 30

# Гарниры

<b>Картофельные дольки "Айдахо"</b> с чесноком 150 гр	65
<b>Картофельные дольки</b> в специях 150 гр	85
<b>Картофель фри</b> 150 гр	65
<b>Картофель запеченный в фольге</b> подается со сметаной, чесноком и зеленью 1шт./50 гр	45
<b>Картофель, жаренный по - Домашнему</b> с луком и зеленью 150 гр	45
<b>Цветная капуста жаренная в сухарях</b> подпеченная с сырным соусом 150 гр	90
<b>Овощи паровые</b> 150 гр по-Вашему желанию с маслом сливочным или оливковым	120
<b>Рататуй</b> овощное рагу 150 гр	120
<b>Картофельные слайсы</b> 150 гр	55
<b>Маслины/оливки</b> 75 гр	120

# Соусы



Соус "Шар - Шар" 50 гр	30
Соус "Остро - Жгучий" 50 гр	30
Соус "Горчиичный" 50 гр	30
Соус "Пиқантный" 50 гр	30
Соус "Тікемаливий" 50 гр	45
Соус "Соевий" 50 гр	30
Соус "Сацебели" 50 гр	30
Сметана 50 гр	30
Майонез 50 гр	30
Кетчуп 50 гр	30
Горчица 20 гр	30
Хрен 20 гр	30
Масло оливковое 50 гр	35

# Пицца

**Пицца Леон** 350

*маринованные грибочки, в сочетании с ветчиной и томатами 350 гр*

**Пицца Барже ля ви** 350

*мясные деликатесы, в сочетании с маринованными  
огурчиками и сладким перцем 350 гр*

**Пицца Савиньон** 350

*ассорти из сладких перцев с итальянскими  
маслинами и мясными деликатесами 350 гр*

**Пицца Маргарита** 350

*классическая пицца из помидоров черри и двух видов сыра 350 гр*

**Пицца Пепперони** 350

*колбаса п/к, колбаса копченая, колбаски "Охотничьи",  
перец болгарский, помидоры, сыр, соус 350 гр*





# Десерты

<b>Чизкейк с апельсиновой чипсой</b> приготовлен по особому рецепту 140/40/15 гр	180
<b>Наполеон</b> 120 гр подаётся с карамельным соусом 120/40 гр	90
<b>Сладкие роллы из блинов</b> с сырным кремом и клубничным джемом 150 гр	110
<b>Креп-Сюзетт</b> карамелизованные блинчики с ванильным мороженым, соусом из черной смородины и картофелем "ПЯИ" 180 гр	95
<b>Тирамису</b> классический кофейный десерт с нежным кремом с сыром Маскарпоне 120 гр	110
<b>Фруктовый салат</b> различные фрукты с йогуртом и взбитыми сливками 240 гр	120
<b>Труша «Фламбе»</b> приготовлена в сиропе, подаётся в огне с мороженым и клубникой 1шт./50/20 гр	150
<b>Райское яблочко</b> запеченное с орехом, медом и коньяком 1шт./30/30 гр	150
<b>Банан по-карибски</b> банан, обжаренный в карамельном сиропе с орехами и коньяком, подаётся с мороженым 1шт./150/20 гр	195
<b>Фруктово-творожный десерт</b> подаётся с клубничным топингом 100/30 гр	95
<b>Мороженое в ассортименте</b> ванильное, шоколадное, клубничное 50 гр	50
<b>Шоколад</b> молочный 60 гр	70