



ГРАНД ПЕТЕРГОФ
СПА ОТЕЛЬ



ОСЕННЕЕ МЕНЮ

ОСЕННИЙ САЛАТ С СЕЛЬДЕРЕЕМ,
ВИНОГРАДОМ, ЦЫПЛЁНКОМ
В СМЕТАННОЙ ЗАПРАВКЕ
НА ПОДУШКЕ САЛАТНЫХ
ЛИСТЬЕВ И БРУСНИКОЙ • 175

400 ₺



ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ “ЦЕЗАРЬ”
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, СЫРОМ
ПАРМЕЗАН И БЕЛЫМИ ГРЕНКАМИ • 200

600 ₺



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
С КРЕВЕТКАМИ И СЕМЕЧКАМИ,
ПОДАЁТСЯ СО СЛОЁНЫМИ
ПАЛОЧКАМИ • 300

350 ₺



ЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР
С МАЛИНОВЫМ КУЛИСОМ • 100/20

470 ₺



НЕЖНАЯ КОТЛЕТА ИЗ СУДАКА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И СОУСОМ ИЗ КРЕВЕТОК "БИСК"

• 140/120/40/10

910 ₽



СОЧНАЯ ГОВЯДИНА СУ-ВИД
С РАССЫПЧАТЫМ БУЛГУРОМ
И ГРИБНЫМ СОУСОМ
ИЗ ШАМПИНЬОНОВ • 110/120/50

890 ₽

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА
С ТОМАТАМИ В ПИКАНТНОМ
СОУСЕ "ПРОНТО"

• 200/8

650 ₽



ДЕСЕРТ

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ
С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
И СОУСОМ ИЗ МАЛИНЫ • 50/50/10

260 ₽





НАПИТКИ

КОФЕ ГЛАССЕ • 250

(американо, шарик мороженого, кокосовая стружка, тёртый шоколад)

270 ₽

ЧАЙ “БРУСНИЧНЫЙ” • 500

(чай зелёный с жасмином, брусника, тимьян, цедра лимона и апельсина)

450 ₽

ЧАЙ “КРАСНАЯ РОЗА” • 500

(чай каркаде, имбирь, малина, мёд)

450 ₽