VICTORIA PLAZA

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Винная тарелка — 1700 Р

Мясное ассорти (Авторское) 250 г — 1300 Р
Буженина, язык говяжий, бастурма, суджук.
Подается с дижонской горчицей и сливочным хреном.

Ассорти рыбное 210/20/20 г — 1600 Р
Тунец, форель, рыба масляная,
масло сливочное, лимон.

Сырная тарелка 200/100 г — 850 Р

Овощное ассорти 450 г — 700 Р
Огурцы, томаты, перец болгарский,
красный редис, зелень.

Грибное лукошко 150/220 г — 690 Р
Ассорти маринованных грибов: грузди, опята, маслята
с чесноком и ароматным маслом.
Подается с зеленым луком и отварным картофелем.

Соленья по-домашнему 400 г — 480 Р
Помидоры, огурцы, капуста, чеснок,
перец острый, черемша.

Баклажанные рулеты 175/55 г — 450 Р
Баклажаны, творожный сыр с грецкими орехами,
чесноком и свежей зеленью.

Нежная селедка с картофелем 190 г — 450 Р
Хлеб бородинский, сельдь, картошка, лук.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ МЯСА:

Щечки говяжьи с картофельным пюре и соусом «Демиглас» 200/120/30 г — 1300 Р

Стейк Нью-Йорк 200/170/40 г — 1800 Р
Нежнейший говяжий стриплоин «Мираторг»,
картофель беби, соус «Демиглас».

Филе Миньон 160/120/40 г — 1700 Р
Говяжья вырезка, подается с овощами гриль
в соусе «Демиглас».

Каре ягненка 200/160 г — 1700 Р
Нежнейшее каре ягненка, обжаренное на гриле.
Подается с салатом из свежих томатов,
красного лука с зеленью.

Беф-строганов 200/200 г — 820 Р
Говяжья вырезка с шампиньонами в
сливочном соусе, подается с картофельным пюре.

Жаркое из свинины 300 г — 650 Р
Свинина, картофель, лук, помидоры, перец.

Вок с курицей и овощами 300 г — 590 Р
Гречневая лапша, морковь, перец, лук порей,
грибы, курица, пикантный соус, кунжут.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ:

Атлантическая форель под сливочном соусом 120/100/50 г — 1800 Р
Филе форели, спаржа, сливочный соус, тобико

Сибас запеченный с овощным соте 1 шт./80 г. — 1600 Р
Сибас, овощное соте, лимон, соус «Наршараб».

Речная Форель с овощами 1 шт./80 г. — 1400 Р
Готовится на пару с болгарским перцем,
свежим томатом и луком.

Ряпушка жареная 200/50 г. — 970 Р
Пресноводная рыба из семейства сигов, была
неотъемлемой частью в постном меню царского стола.
Подается с лимоном и соусом «Наршараб».

САЛАТЫ

Теплый салат с Фланк-стейком 230 г — 750 Р
Говяжий фланк «мираторг», жареные грибы,
листья салата, соус от шефа.

Цезарь с креветками 250 г — 790 Р
Листья салата Романо в оригинальном соусе «Цезарь»,
перепелиные яйца, томаты черри, сухарики и
сыр пармезан с жаренными креветками.

Цезарь с куриной грудкой 280 г — 590 Р
Листья салата Романо в оригинальном соусе «Цезарь»,
с перепелиным яйцом, томатами черри, сухариками и
сыром пармезан под обжаренным куриным филе.

Салат с баклажаном фри 250 г — 560 Р
Обжаренные баклажаны с кинзой и красным луком,
киноа, с сыром страчателла, в кисло-сладком соусе.

Рыбный салат 230 г — 750 Р
Семга с/с, тунец х/к, рыба масляная х/к, соус.

Салат из свежих овощей 250 г — 450 Р
Помидоры, огурцы, перец болгарский, редис,
лук красный, масло оливковое и зелень.

Салат с обжаренной перепелкой 240 г — 750 Р
Филе перепелки, жареные грибы, помидоры черри,
руккола, сыр рикотта с медово-горчичным соусом,
салат Романо.

Салат Греческий с соусом Песто 250 г — 580 Р
Салат листовой, салат Романо, помидоры черри,
огурцы, перец болгарский, оливки, маслины,
лук, орегано, сыр Фета, соус Песто.

Салат с индейкой 250 г — 720 Р
Нежная индейка, микс салатов, манго, помидоры черри,
перец болгарский, пармезан, манговый соус.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Баранья голяшка на сковороде 1,7 кг — 3500 Р
Баранья голяшка, обжаренная с лучком,
шампиньонами, болгарским перцем, баклажанами,
картофелем и помидорами. Оригинальная подача
сковорода на углях.

Баранина на сковороде 1 кг — 2600 Р
Мякоть сочной баранины, обжаренная с лучком,
шампиньонами, болгарским перцем, баклажанами,
картофелем и помидорами. Оригинальная подача
сковорода на углях.

Свиная рулька «Для двоих» 1 кг — 2100 Р
Нежная запеченная свиная рулька
с картошкой беби и соленой капустой.

Свинина на сковороде 1 кг — 1890 Р
Мякоть сочной свинины, обжаренная с лучком,
шампиньонами, болгарским перцем, баклажанами,
картофелем и помидорами. Оригинальная подача
сковорода на углях.

ИТАЛЬЯНСКИЙ БУФЕТ

Ризотто Кон Поло 300 г — 650 Р
Особый рис Арбирио с курицей и шампиньонами
в сливочном соусе под сыром пармезан.

Фетучини (Fettuccine) 300 г — 690 Р
Традиционная паста с ветчиной и жареными грибами
в сливочном соусе под сыром пармезан.

Спагетти Карбонара (Alla carbonara) 300 г — 590 Р
Распространенный вид пасты с беконом и яичным
желтком по традиционному рецепту из Итальянского
района Лацио под сыром пармезан.

Паста с морепродуктами 300 г — 850 Р
Паста калезёне, мидии, кальмар,
семга, соус сливочный, сыр, томат черри.

Паста Ригатони с соусом «Песто» 300 г — 850 Р
Обжаренная говяжья вырезка, томат черри,
перец болгарский, соус «Песто», сыр пармезан.

Спагетти Болоньезе (Alla bolognese) 300 г — 570 Р
Сочная паста в мясном соусе «Болоньезе» из телятины
с ароматной петрушкой под сыром пармезан.



ПИЦЦА

Виктория Плаза (Victoria Plaza) 500 г — 950 Р
Сыр Моцарелла, томаты, шампиньоны,
бекон сырокопченый, острый соленый перец,
острые колбаски Пепперони,
мини моцарелла, соус Песто.

Пицца «Карбонара» 500 г — 850 Р
Соус «Сливочный», бекон,
сыр «Моцарелла», сыр «Пармезан».

Пепперони (Peperoni) 500 г — 720 Р
Пикантно острые колбаски «Пепперони»,
с сыром «Моцарелла», под Итальянскими травами.

4 Сыра (Formaggio con gusto) 400 г — 650 Р
Моцарелла, Дор Блю, Пармезан, Чеддер.

Маргарита (Margaritta) 400 г — 550 Р
Традиционная пицца с томатами черри
и сыром моцарелла под итальянскими травами.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии в сливочном соусе 260/40 г. — 980 Р

Цыпленок Табака 1 шт./70 г — 890 Р
Маринованный в вине жареный нежный
цыпленок. Подается с соусом «Тар-тар».

Долма в виноградных листьях 200/50 г — 750 Р
Древнее армянское блюдо. Сочная говядина
со свининой и рисом, луком и специями,
завернутые в виноградном листе.
Подается с чесночным соусом «Мацун».

Сулугуни жареный 100/50 г — 480 Р
Сыр в панировке.
Подается с Английским соусом «Камберленд».

РЫБА НА ОГНЕ

Стейк из семги 200/130 г — 1750 Р
Невероятно сочный лосось, приготовленный на огне.
Подается с соусом «Наршараб», лимоном.

Дорадо Атлантическая 200/100 г — 1400 Р
Дорадо маринованная в вине.
Подается с лимоном и соусом «Наршараб».

Сибас Средиземноморский 200/125 г — 1350 Р
Маринованный в вине Сибас.
Подается с лимоном и соусом «Наршараб».

Шашлык из речной форели 200/150 г — 1450 Р
Подается с лимоном и соусом «Наршараб».

ШАШЛЫКИ

Шашлык из бараньей корейки 200/120 г — 1500 Р
Подается на лаваше с лучком, зеленью
и шашлычным соусом.

Шашлык из бараньей мякоти 200/120 г — 1300 Р
Подается на лаваше с лучком, зеленью
и шашлычным соусом.

Ребрышки свиные 220/120 г — 700 Р
Сочные свиные ребра на огне.
Подаются на лаваше с лучком, зеленью
и шашлычным соусом. Отличная закуска к пиву.

Семечки из бараньих ребрышек 220/120 г — 1200Р
Подаются на лаваше с лучком, зеленью
и шашлычным соусом. Отличная закуска к пиву.

Шашлык из свиной корейки 200/120 г — 820 Р
Подается на лаваше с лучком, зеленью
и шашлычным соусом.

Шашлык из свиной мякоти 200/120 г — 720 Р
Подается на лаваше с лучком, зеленью
и шашлычным соусом.

Куриный шашлык 250/120 г — 550 Р
Подается на лаваше с лучком, зеленью
и шашлычным соусом.

Люля-кебаб из баранины 150/120 г — 890 Р
Подается на лаваше с лучком, зеленью
и шашлычным соусом.

Люля-кебаб из телятины 150/120 г — 680 Р
Подается на лаваше с лучком, зеленью
и шашлычным соусом.

Люля-кебаб из курицы 150/120 г — 550 Р
Подается на лаваше с лучком, зеленью
и шашлычным соусом.

БЛЮДА К ПИВУ

Куриные крылышки BBQ 180/50 г — 580 Р

Пивной микс 440 г — 950 Р
Кольца кальмара в панировке, куриные крылья
барбекю, чесночные гренки,
копченый сыр-косичка. Подается со сладким
соусом чили и чесночно-сырным соусом.

Гренки к пиву 100/40 г — 350 Р
Обжаренные во фритюре гренки.
Подаются с чесночно-сырным соусом.

СУПЫ

Борщ 300/90 г — 490 Р

Чанах по-Армянски 300 г — 470 Р
Ароматный суп с бараниной, овощами и
горохом (нут). Подается с маринованным
остреньким перцем.
ВНИМАНИЕ! Супчик пикантно жгучий.

Суп-пюре из шампиньонов 250 г — 480 Р
Крем-суп из шампиньонов со сливками.
Подается с чесночными гренками.

Куриная лапша 300 г — 420 Р

Русская солянка 300 г — 480 Р
Традиционная мясная солянка
по старорусскому рецепту.

Суп «Том Ям» 300 г — 650 Р

ГАРНИРЫ

Горячий мангал-салат 200 г — 700 Р
Баклажан, перец болгарский, помидор
приготовленный на мангале
с лучком и зеленью.

Овощи на гриле 240 г — 450 Р
Перец болгарский, баклажан, кабачок.

Картофель по-домашнему 250 г — 290 Р
Жареный картофель, с шампиньонами и луком.

Баклажан на огне 1 шт — 300 Р

Перец болгарский на огне 1 шт — 270 Р

Помидор на огне 1 шт — 250 Р

Картофель фри 150/40 г — 250 Р

Картофельное пюре 200 г — 250 Р

Запеченный картофель 200 г — 250 Р

Шампиньоны на огне 150/70 г — 350 Р

Соусы на Ваш выбор, наши официанты озвучат в наличии весь ассортимент!



ДЕСЕРТЫ

«Виктория Плаза» 150/50 г — 350 Р
Теплая халва с мороженым.

Пахлава по-восточному 100/40 г — 350 Р
Знаменитая пахлава по старо-восточному
рецепту из слоеного теста, с медом и грецкими
орехами. Для настоящих гурманов сладости.

Штрудель яблочный 100/100 г — 360Р
Нежное слоеное тесто с яблоками, корицей и грецкими
орехами, подается с двумя шариками мороженого.

Тортик «Пьяная вишня» 120 г — 350Р

Тортик «Медовик» 120 г — 280Р

Наполеон 130 г — 320Р

Мороженое 150 г — 350/50Р
Наполнители на Ваш выбор:
топпинг шоколадный / грецкие орехи

Тортик «Эскимо» 120 г — 350Р



ФРУКТЫ

Фруктовая нарезка 1000 г — 1500Р

БЛИНЫ

Блины (2 шт) 120 г — 180Р

Наполнители на Ваш выбор:

Творог 100 г — 100Р

Сметана 100 г — 100Р

Сгущенное молоко 70 г — 100Р

Топпинг шоколадный 70 г — 100Р

Джем 70 г — 50Р

ХЛЕБ

Домашний пшеничный 70 г — 60Р

Домашний ржаной 70 г — 60Р

Лаваш Армянский 60 г — 60Р

Хлебная корзина — 200Р