KEDR CITY

餐厅
精品酒店 ★★★★
宴会厅

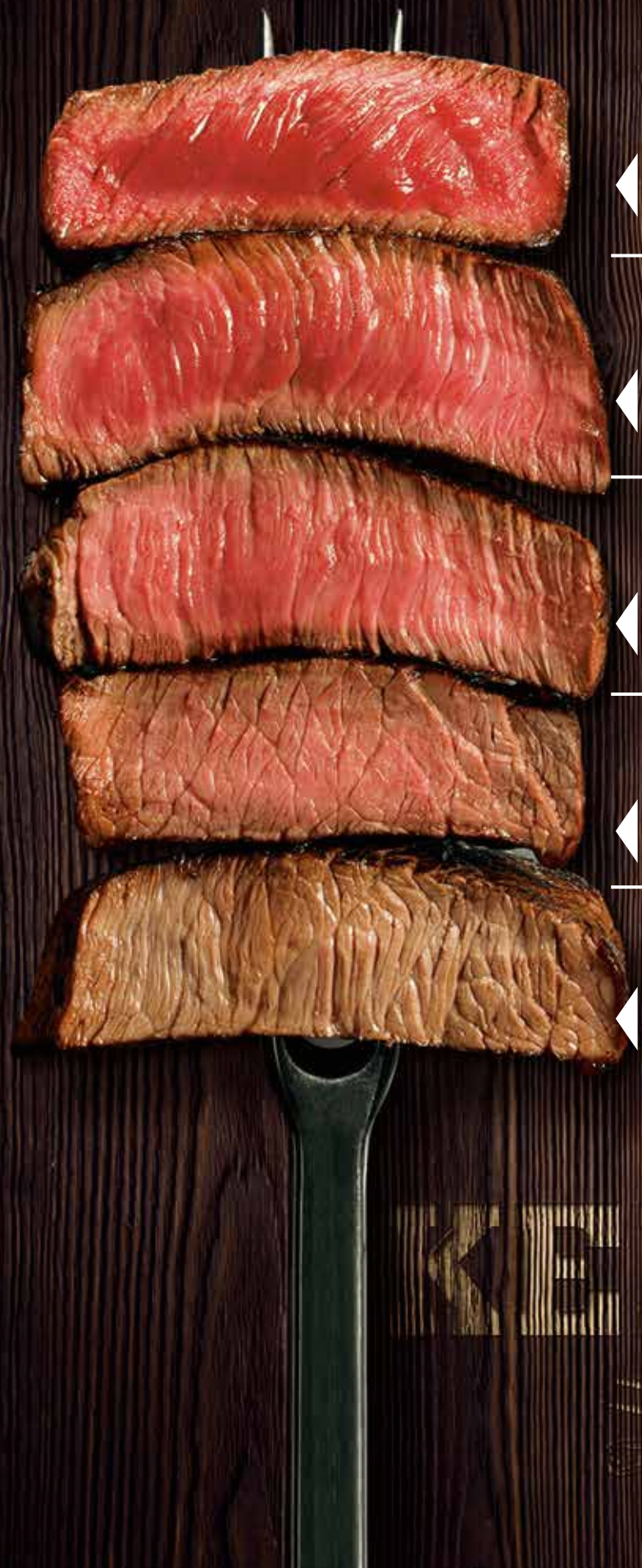
www.kedrcity.ru

自 2016 年 10 月以来，我们风景如画的“雪松之家”一直为这座城市的客人和居民带来欢乐，在滨海边疆区的设计中没有类似的设计。 重点是一种特殊的生态理念，充分体现滨海边疆区的原始之美。

自2016年10月以来，我们风景如画的雪松城一直让城市的客人和居民感到高兴，在滨海边疆区的设计中没有类似的东西。 重点是一种特殊的生态哲学，充分体现了滨海边疆区的原始美。与此同时，酒店已准备好为客人提供欧洲水平的舒适感和无可挑剔的服务。 设计师的目标是使用天然材料（即加拿大雪松）创建最自给自足的场所，这对客人的健康有益，其优点是该综合体靠近符拉迪沃斯托克国际机场。 “雪松之家” 肉类餐厅热情欢迎客人，让您尽享真正的美食幸福。餐厅的美食将为您提供精选上等牛肉品种的牛排，您还可以享用经典的欧洲菜肴。丰富多样的菜单配有精心挑选的葡萄酒和鸡尾酒单，酒单中包含超过 250 种来自新旧世界的酒品、独家大酒、一级葡萄酒以及来自世界各地顶级生产商的最佳年份酒。

好好享受你的饭吧！

肉的烘烤程度
DEGREES OF STEAK DONENESS



RARE (带血的肉) 炙烤

在切片上 - 红肉，沿着其边缘形成了颜色较深的开胃地壳。 牛排内的温度为35-40°C

MEDIUM RARE 弱炙烤

切开的肉是明亮的红粉色。 在这样的牛排中，"血液"已经较少，并且出现粉红色的汁液。这种烤肉的温度是由40-45℃决定的。

MEDIUM 中炙烤

最受欢迎的牛排熟度。 通常，肉不再“流血”，当你按下它时，粉红色的汁液就会流出。肉内的温度约为50-55°C。

MEDIUM WELL 牛排快熟了

切开的肉已经更加灰褐色了。烘烤过程中牛排内部的温度为 55-60 °C。 切上的肉已经比较灰褐色了。

WELL DONE 炸牛排

这是已经完全煮熟的肉，正在切块中完全灰棕色。 肉内的温度约为65-70°C。这已经是全熟肉了，切割上绝对是灰棕色。 肉内的温度约为65-70°C。

牛排类

香草丁骨牛排

100 克 **520.-**

牛排平均重量： *700-1000* 克

酱汁可供选择:

奶酪

蘑菇

品牌化

美式烧烤

战斧牛排

来自俄罗斯制造商的优质牛肉。

100 克 **820.-**

牛排平均重量： *700-1300* 克

酱汁可供选择:

奶酪

蘑菇

品牌化

美式烧烤

“牛仔”牛排

来自俄罗斯制造商的优质牛肉。

100 克 **660.-**

牛排平均重量： *600-700* 克

酱汁可供选择:

奶酪

蘑菇

品牌化

美式烧烤

菲力牛排（免翁牛柳）

里脊肉的中部是最柔软，
最嫩的部分，最瘦肉。

100 克 **950.-**

牛排平均重量： *300-400* 克

酱汁可供选择:

奶酪

蘑菇

品牌化

美式烧烤

肋眼牛排

来自俄罗斯制造商的优质牛肉。

100 克 **860.-**

牛排平均重量： *500-700* 克

“纽约” 牛排

来自俄罗斯制造商的优质牛肉。

100 克 **520.-**

牛排平均重量： *400-600* 克

酱汁可供选择:

奶酪

蘑菇

品牌化

美式烧烤

夏多布里昂牛排/ CHATEAUBRIAND牛排

牛里脊肉边缘较厚。牛里脊肉的厚边。

220/100/40 克 **2900.-**

酱汁可供选择:

奶酪

蘑菇

品牌化

美式烧烤

T骨牛排

T形牛排。

100 克 **520.-**

牛排平均重量： *700-1000* 克

冷饮小吃

带鹿肉的意式多士/烤面包 (BRUSCHETTA)

150 克 **650.-**

意式烤面包配热熏鳟鱼

150 克 **550.-**

干榨什锦

5 种腌肉和萨拉米香肠，
配法棍面包片和黄油。

270/40/30 克 **820.-**

麋肤

鹿肉切成薄片。

100/50 克 **520.-**

奶酪拼盘

5 种不同类型的奶酪配苹果酱。

150/70/50 克 **850.-**

古俄大贵族各式各样的好菜

什锦腌菜、腌香菇、酸菜、猪油。

520 克 **520.-** 260 克 **260.-**

盐渍鳟鱼

配以面包丁，新鲜香草和黄油。

120/45/30 克 **700.-**

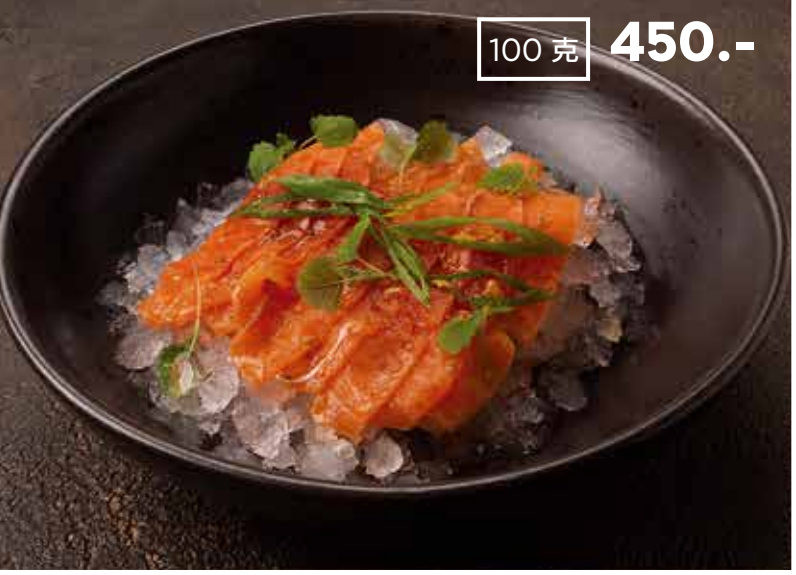
牛肉泥

大理石牛肝配苹果酱和开心果

260 克 **420.-**

焦糖芝麻酱油鳟鱼

100 克 **450.-**



烤牛肉

烤牛肉片配骚沙酱。

100/80 克 **550.-**

肉鞑靼

红鹿鞑靼配鹌鹑蛋。

120 克 **490.-**

牛舌

配辣根和芥末。

120/30/30 克 **560.-**

马蒂厄鲱鱼配土豆和面包屑

130/70/40 克 **210.-**

热小吃

烧烤海鲜

烤扇贝和虎虾。 配上辑程汁(塔塔酱)。

160/40 克 **1200.-**

监护人蛾螺

肉质细嫩的蛾螺配日本酱蔬菜。

210 克 **650.-**

朱丽安

蘑菇配奶油，上面撒上马苏里拉奶酪。

120 克 **230.-**

贝壳上的扇贝

烤扇贝配银丝、大蒜和生姜。

40 克 **250.-**

奶酪棒

马苏里拉奶酪裹面包屑，搭配塔塔酱。

220/40 克 **370.-**

鱿鱼圈

脆面包屑鱿鱼配塔塔酱(辑程汁)。

200/40 克 **340.-**

牛舌配土豆

配上奶油芥末酱和辣根。

90/65/55 克 **570.-**

沙拉类

日式“凯撒”沙拉

“凯撒”的不寻常变化：
与 “Hiashi Wakame”
冷冻海藻沙拉和鳗鱼混合。

270 克 **780.-**

“凯撒
“沙拉配热熏鳟鱼

230 克 **900.-**

“凯撒”沙拉

200 克 **580.-**

凯撒配虾

250 克 **840.-**

“凯撒” 沙拉配鸡肉

250 克 **700.-**

牛油果和鳟鱼混合沙拉

170 克 **700.-**

希腊式沙拉

黄瓜、甜椒、橄榄、生菜、
西红柿、橄榄、红洋葱、
菲塔克斯奶酪、希腊酱。

250 克 **420.-**

烤甜菜沙拉

配奶油奶酪和雪利酒酱。

200 克 **360.-**

“策维尔” 沙拉

招牌沙拉配甜菜根、鹌鹑蛋和咸鳟鱼配柑橘酱。

260 克 **620.-**

奥利维尔沙拉

经典的俄罗斯餐桌，
配有牛肉和香蒜酱。

200 克 **300.-**

牛舌沙拉

搭配迷你帕尼尼

140/80 克 **480.-**

新鲜蔬菜混合

200 克 **280.-**

汤类

罗宋汤/红菜汤

俄式传统的罗宋汤加牛肉。
配培根和大蒜面包。
您的选择：酸奶油或蛋黄酱。

400/30/30 克 **350.-**

椰奶海鲜汤

搭配帕尔马干酪油煎面包块

330 克 **900.-**

西兰花泥汤

西兰花，奶油，土豆，
韭菜，油煎面包块。

300 克 **240.-**

蘑菇奶油汤

蘑菇、奶油、油煎面包块、松露油。

300 克 **380.-**

索良卡(肉杂拌汤)

国家俄罗斯汤肉汤。
配酸奶油和法式面包。

350/30 克 **320.-**

鱼汤

鳟鱼和大比目鱼的国菜。

350 克 **420.-**

泰式酸辣汤
(配虾、鸡、鱼等)

450 克 **450.-**

泰式椰汁鸡汤

410 克 **450.-**

越南河粉汤

450 克 **420.-**

热
肉菜

猪指关节

配上腌白菜和土豆泥。

1公斤成品指关节价格:

1400.-

1000/300/200 克

平均重量： *700* 克

菠萝猪肉

菠萝烤猪肉，配薯角、
沙拉和招牌酱。

230/70/50/65 克 **750.-**

蜂蜜酱猪排骨

多汁的排骨配甜椒、土豆、
洋葱和大蒜，配上蜂蜜酱。

360 克 **560.-**

猪排骨

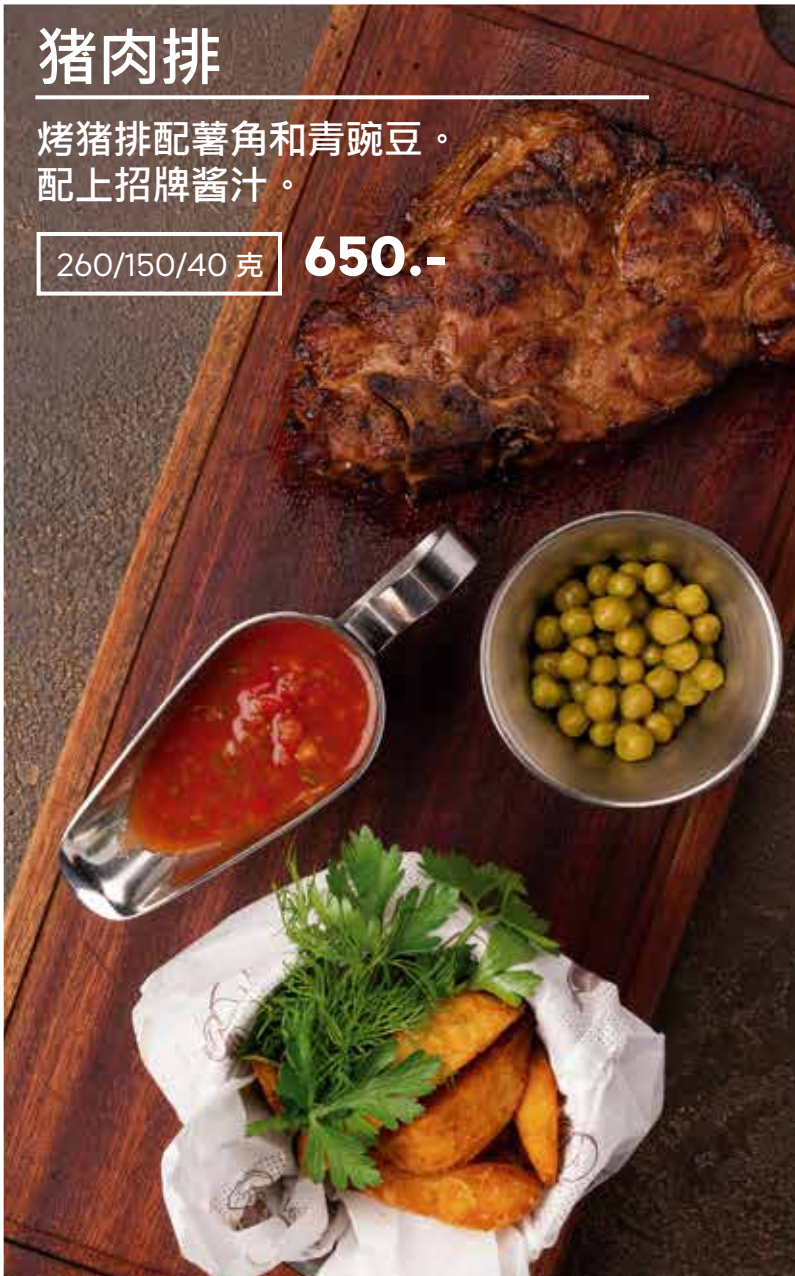
烤排骨，配以皮塔面包和
腌洋葱包裹的甜椒，还有辣番茄汁。

260/60/60/10 克 **730.-**

猪肉排

烤猪排配薯角和青豌豆。
配上招牌酱汁。

260/150/40 克 **650.-**



牛肉烧烤

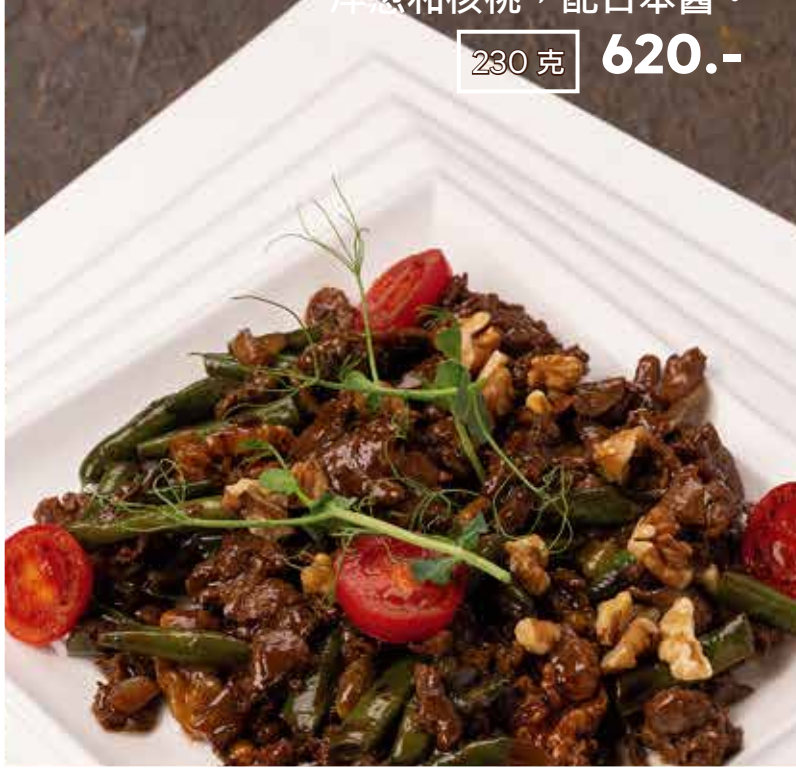
搭配烤蔬菜。

220/150 克 **1100.-**

“英奇拉达” 烤牛肉

用烧锅烤的牛肉，配豆子、洋葱和核桃，配日本酱。

230 克 **620.-**



煎牛排

天然牛排配鸡蛋，配炸土豆、青豆、腌黄瓜和辣番茄汁。

220/120 克 **800.-**

烤菜

牛肉配土豆、蘑菇和白酱。

400 克 **690.-**

斯特罗加诺夫牛肉

酸奶油酱牛肉。
配上用烤饼作的篮里的土豆泥和小圆面包。

300/80 克 **510.-**

芒果鸭肉配蔓越莓酒酱

260 克 **850.-**

烤鸡肉

100 克 **120.-**

平均重量：*300-400* 克

鸡肉饼

配米饭或土豆泥和招牌酱汁。

170/120/40 克 **320.-**

烤鸡腿肉

烤肉配特制酱汁，搭配新鲜蔬菜。

140/70 克 **400.-**

蜜汁鸡翅

280 克 **390.-**

东北马鹿肉馅饺子

配蘑菇酱。
您可以选择：用肉汤或黄油

250 克 **450.-**

东北马鹿绞碎肉

配上奶酪玉米饼和蘑菇酱。

190/130/40 克 **1080.-**

烤肉串类

搭配皮塔饼面包，搭配新鲜蔬菜和特制酱汁

牛肉串	猪肉串	鸡肉串	东北马路肉串
750.-	**650.-**	**580.-**	**800.-**
190/130/60 克	190/130/60 克	190/130/60 克	190/130/60 克

香肠

什锦香肠

切碎和乳制香肠，配以德国卷心菜和土豆泥。

1000/500 克	**1600.-**
1/2 份	**800.-**

意大利面

番茄酱海鲜意大利面

390 克 **680.-**

鸡肉和蘑菇意大利面，配奶油酱

390 克 **500.-**

朝鲜蓟、香蒜酱和松子意大利面

280 克 **560.-**

热
鱼类

热熏鳟鱼排

220 克 **1050.-**

金头鲷配奶油菠菜酱烤土豆

280/60 克 **990.-**

鳟鱼排

放在菠菜枕头上，配上奶油柠檬酱。

180/110/60 克 **950.-**

海鲜焗烤菜

海鲜与奶油和奶酪的组合。
配上一个小圆面包。

340 克 **1000.-**

大比目鱼排

搭配土豆、红甘蓝、酸奶油酱和塔塔酱。

200/90/40/40 克 **980.-**

海鲜类

柠檬黄瓜 活扇贝	活牡蛎配 柠檬和黄瓜
390.- 1个	**170.-** 1个

扇贝酸橘汁腌鱼配
草莓和接骨木酱

130 克 **590.-**

汉堡类

“大雪松”

大型汉堡配西红柿、腌黄瓜、培根、生菜、卷心菜和炸薯条。
您可以选择：牛排或鸡排。 在黑色或白色的面包上烹饪。 搭配薯角和番茄酱。

780/150/40 克 **1200.-**

经典汉堡

标准汉堡，配以经典的生菜、腌黄瓜、培根、奶酪和西红柿。
您可以选择：牛排或鸡排。我们将根据您选择的黑色或白色面包进行烹饪。
配番茄酱、薯角和卷心菜。

370/150/40 克 **850.-**

配饰

煮米饭	150 克	80.-
土豆泥	150 克	170.-
洋葱炸土豆	150 克	140.-
炸薯条	150 克	170.-
烤蔬菜 茄子，西葫芦，甜椒和土豆。	150 克	200.-
炸薯条 配上番茄酱和芥末酱。	150/50/50 克	200.-
西兰花和花椰菜的混合 配上青豆和芦笋。 您可以选择：烤或蒸。	150 克	200.-

我们邀请您在“雪松之家”
精品酒店的豪华室内继续您的假期/
我们邀请您在精品酒店“雪松之家”
的豪华内饰继续您的假期

标准间

精致和舒适是您享受住宿所需的一切。/
精致和舒适是您度过愉快假期所需要的一切.

每晚价格： **11 500.-**

套房间

豪华宽敞的客房 ——放松身心的好地方。

每晚价格： **14 900.-**

少年套房

每个细节都有个性。

每晚价格： **16 700.-**

会议室

您可以在这里举行商务午餐、会议、谈判。

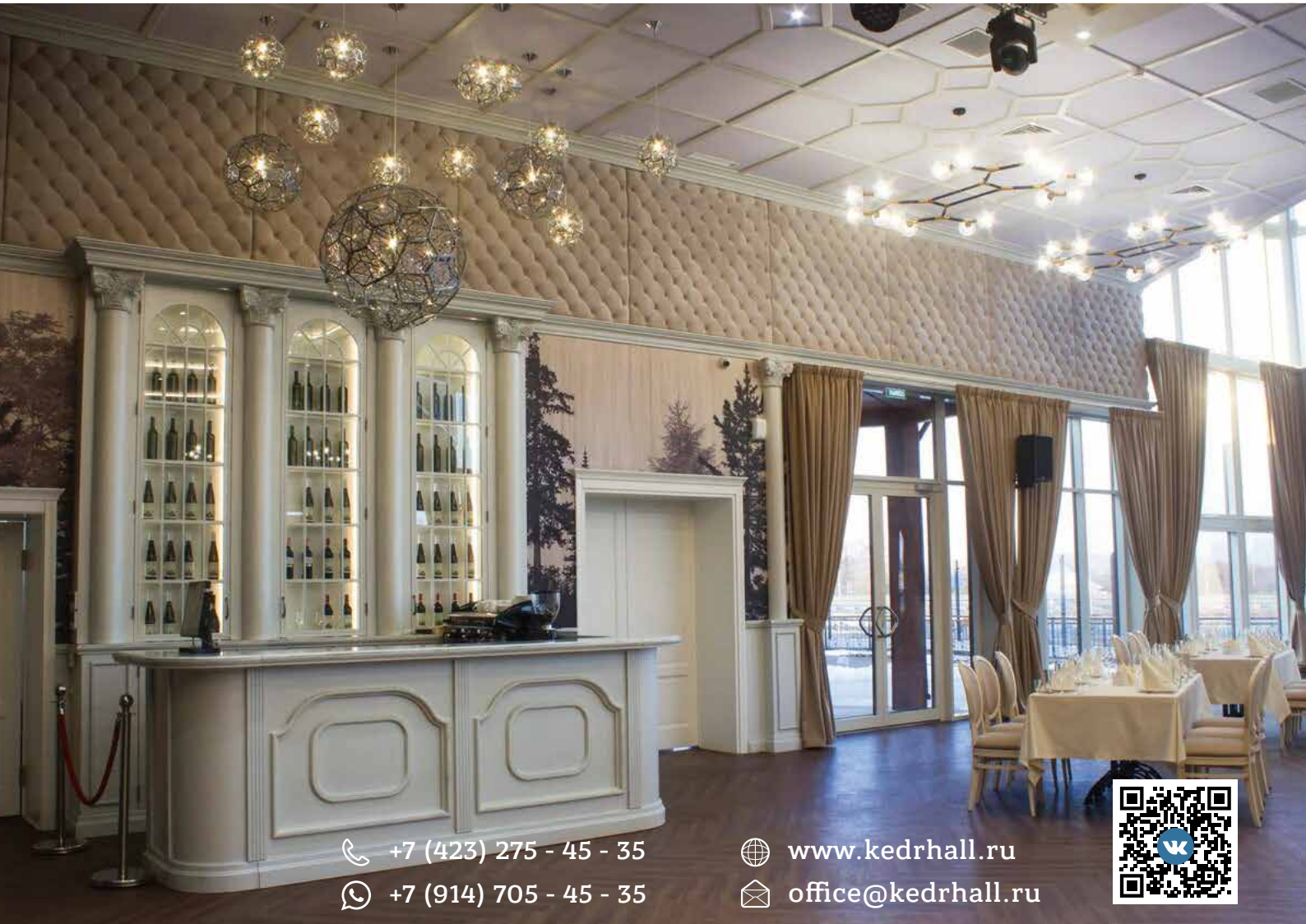
1小时价格： **1 500.-**

预约服务:

+ 7 (423) 230 - 96 - 96

office@kedrcity.ru

“雪松厅”的宴会厅是一个豪华的大厅，配备现代化的声学和照明设备，可容纳多达300位宴会形式的客人和多达600位“自助餐”形式的客人，具体取决于所选的服务类型。



+7 (423) 275 - 45 - 35

+7 (914) 705 - 45 - 35

www.kedrhall.ru

office@kedrhall.ru