

Холодные закуски



Оливки и маслины в вазоне	100/100	180-00
Свинные ножки маринованные (подаем с хреном)	180/20/10	190-00
Соления собственного приготовления (капуста квашеная, огурец сол, морковь по-корейски, маслины, оливки, сол. чеснок)	30/30/30/30/30/30	220-00
Ассорти «Тарелка сала» (деревенское сало трех видов подается на крутонах с чесночком)	50/50/50/10	230-00
Селедочка «под водочку» (с отварным картофелем и луком)	80/100/20	250-00
Мясное плато , подаем с хреном (язык отварной, буженина от Шефа, куриный паштет на крутоне)	50/50/50/50	340-00
Грузди соленые, подаем со сметаной и луком	130/50/20	650-00
Форель Шеф-посола, подаем с лимоном и маслинами	130/20/10	690-00

**Приятного
аппетита!**



Салаты

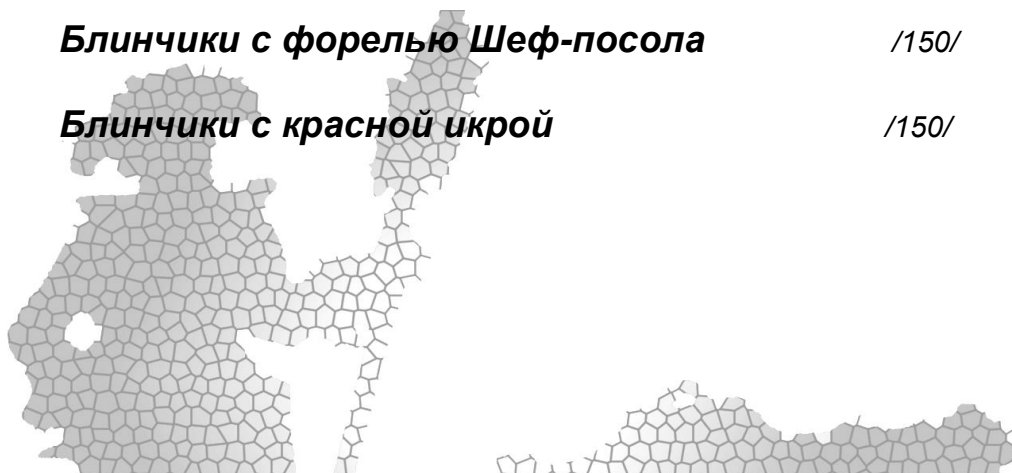
Салат витаминный /200/ (морковь, свекла, яблоко, капуста белокачан., кунжут, салатная заправка)	180-00
Сельдь под-шубой /200/ (сельдь с/с, свекла, картофель, морковь, яйцо, лук репч, майонез)	230-00
Салат «Греческий» /200/ (сыр Фета, помидоры, огурцы, маслины, лук репч, микс-салат, зелень)	250-00
Салат «Цезарь» /200/ (цыпленок, микс-салат, черри, сыр, сухарики, соус «Цезарь»)	300-00
Салат «Петр 1» /200/ (язык отварной, корень сельдерея, помидор, огурец маринов, сыр, заправка горчичная от Шеф-повара)	320-00
Салат «Пушкарь» /200/ (говядина, картофель, морковь, перепелиное яйцо, сол.огурец, горошек, лук репч, майонез)	330-00
Салат «из разных рыб» /200/ (форель, семга, треска, рис, морковь, яйцо, черри, паприка, лук репч, майонез)	340-00

**Приятного
аппетита!**

Горячие закуски



Картофель запеченый в фольге со сметаной, зеленью и чесноком	/150/	130-00
Яичница глазунья	/150/	150-00
Жульен из цыпленка	/70/	240-00
«Селянка» Картофель жареный с грибами, луком и сметаной	/150/	270-00
Пельмени со шпинатом и сыром Ручной лепки со сметаной, в горшочке	/200/	250-00
Пельмени с телятиной и свиной Ручной лепки со сметаной, в горшочке	/200/	280-00
Блинчики с сыром и ветчиной	/150/	220-00
Блинчики с жульеном из грибов	/150/	290-00
Блинчики с форелью Шеф-посола	/150/	420-00
Блинчики с красной икрой	/150/	780-00



Первые блюда

Куриный бульон с домашней лапшой и куриными кнелями	<i>/330/</i>	220-00
Уха «из разных рыб»	<i>/330/</i>	240-00
Борщ украинский с салцем и чесночком	<i>/330/</i>	270-00
Суп-пюре из шпината	<i>/330/</i>	280-00
Солянка мясная традиционная	<i>/330/</i>	340-00
Крем-суп сырный <i>(подаем с крутоном и зеленью)</i>	<i>/330/</i>	380-00

Горячие блюда

из МЯСА



Жаркое в горшочке по-домашнему

(свинина с картофелем, луком и чесноком, томленная в горшочке)
(Время подачи от 30 до 45 минут)

/300/

320-00

Бефстроганов

/160/

360-00

Сковородочка со свиной, картошечкой и лучком

(подается с соленым огурчиком и помидорами)

/250/

370-00

Традиционный Бифштекс ручной рубки

/160/

390-00

Свиная вырезка на гриле «медальон»

/200/

450-00

Шашлык из свиной шеи на гриле

(свиная шея, лук, грибы, помидор)

/250/

460-00

Горячая буженина собственного приготовления

/180/

490-00



Горячие блюда

из РЫБЫ

Котлетки из форели и трески	/160/	390-00
Треска под сырной шапкой	/180/	450-00
Шашлык из трески и форели на гриле	/250/	890-00
Форель «Розочка» (подаем запеченной в фольге, или на пару – на выбор)	/200/	1250-00

Горячие блюда

из ПТИЦЫ

Куриные кнели (котлетки из нежного мяса куриного филе, подаем жареными на сковороде или на пару – на выбор)	/180/	250-00
Сковородочка с цыпленком, жареной картошечкой и лучком, подается с соленым огурчиком	/250/	290-00
Шашлык из куриной грудки на гриле (куриное филе, грибы, помидоры, лук репч.)	/250/	350-00
Цыпленок табака (цыпленок-корнишон, подаем с соусом томатным с базиликом, Или соусом белым с чесноком - на выбор)	/600/	700-00

Гарниры

Картофель отварной с укропом и маслом	/150/	90-00
Картофель жаренный на сковороде	/150/	90-00
Картофельное пюре	/150/	90-00
Рис со шпинатом	/150/	90-00
Цветная капуста жареная или на пару	/150/	110-00
Зеленая фасоль со сливочным маслом или на пару	/150/	110-00
Брокколи жареная, со сливочным маслом или на пару	/150/	150-00

Сопутствующее трапезе

Хлебная корзина (хлеб ржаной и пшеничный собственной выпечки)		120-00
Масло сливочное /15/		40-00
Сметана /30/		40-00
Горчица /20/		40-00
Хрен /20/		40-00

Добавьте к блюду соус от нашего Шеф-повара и почувствуйте несравненный вкус и аромат кулинарного мастерства!

Соусы

Сливочно –чесночный	/50/	70-00
Тар-тар	/50/	70-00
Цезарь	/50/	70-00
Бальзамик	/50/	70-00
Томатный от Шефа	/50/	70-00
Грибной	/50/	70-00

Напитки Горячие

<i>Чай в чайнике в ассортименте</i>	<i>/500/</i>	<i>300-00</i>
<i>Чай в чашке в ассортименте</i>	<i>/150/</i>	<i>60-00</i>
<i>Кофе эспresso</i>	<i>/50/</i>	<i>90-00</i>
<i>Кофе американо</i>	<i>/100/</i>	<i>90-00</i>
<i>Горячий шоколад</i>	<i>/150/</i>	<i>110-00</i>
<i>Кофе капуччино</i>	<i>/120/</i>	<i>120-00</i>
<i>Кофе латте</i>	<i>/230/</i>	<i>150-00</i>
<i>Кофе Ирландское с виски</i>	<i>/230/</i>	<i>240-00</i>
<i>Глинтвейн</i>	<i>/300/</i>	<i>250-00</i>

Безалкогольные Напитки

Рассол огуречный домашний от Шефа	/100/	70-00
Сок в ассортименте	/ 200 /	90-00
Морс черносмординовый (живой)	/ 200 /	90-00
Молочный коктейль в ассортименте	/200/	150-00
Глинтвейн безалкогольный	/230/	200-00
Сок свежесжатый (в ассортименте)	/200/	250-00
Кока-кола	/250 /	90-00
Спрайт	/250/	90-00
Швепс	/250/	90-00
Мин.вода Бон-аква (б/газ.) (газ.)	/330/	80-00
Минеральная вода «Боржоми» (газ., не/газ)	/500/	200-00
Минеральная вода «Перье»	/330/	200-00

Пиво разливное

Бланш де Мазай	0,5	170p
Нефильтрованное пшеничное		
Неправильный мед	0,5	170p
Нефильтрованное медовуха		
Порт Артур	0,5	170p
Нефильтрованное темное		
Жигулевское	0,5	160p
Фильтрованное светлое		
Пушкаръ	0,5	160p
Фильтрованное светлое имбирное		
Гренки с чесноком	200г	120p
Гренки с сыром и чесноком	200г	150p