



Основное
МЕНЮ





Чем закусить

Ассотри овощное	250
(свежие сезонные овощи и зелень)	
Сырная тарелка	350
(три вида сыров)	
Мясная тарелка	250
(разнообразие мясных деликатесов)	
Закусочная тарелка	350
(бочковые соленья, ломтики сала с горчицей, шинка подкопченная, ржаные хлебцы, свежая зелень)	
Мясные корзиночки	300
(с горошком, зеленью и острым соусом)	
Сало с хреном	150
(с луковыми кольцами и ржаными хлебцами)	
Помидорки	250
(с воздушным сыром и зеленью)	
Селёdochка средиземноморская	250
(с деревенским картофелем, маринованным лучком)	
Царский сет	350
(тарталетки с красной икрой , канапе с форелью, оливками и зеленью)	
Тар тар из красной рыбы	300
(на подушке из свежих огурцов)	
К водочке:	
капуста квашеная с клюквой.....	100
маслины.....	100
оливки.....	100
огурчики маринованные.....	100
грибочки маринованные.....	100

Салатики

Салат с беконом..... 250

(салатная зелень, помидорки, румяный бекон, грибочки, сыр, гренки, острый соус)

Бовард..... 250

(язык говяжий, огурец, перец болгарский, майонез)

Сеновал..... 250

(филе индейки, овощи свежие, яйцо, сыр, белый соус)

Русский..... 250

(филе кури, картофель, горошек, огурцы, яйцо, зелень, майонез)

Деревенский..... 250

(огурцы, помидорки, яйцо, зелень, заправленные сметаной)

Греческий..... 250

(классический)

Цезарь с цыплёнком..... 250

(салатная зелень, Айсберг, черри, подрумяненное филе цыплёнка, соус Цезарь)

Цезарь с форелью..... 300

(салатная зелень, Айсберг, черри, слабосоленная форель, соус Цезарь)

Ницца..... 300

(овощи с семгой и тёплым картофелем)

Оливье с красной рыбой..... 300

(слабосоленая красная рыба, картофель, горошек, огурцы, яйцо, зелень, майонез)

Горячие закуски

Гренки/фри/соус..... 200

Крылышки BBQ..... 250

Чебуреки..... 200
(соус на выбор)

Язык запеченный..... 350
с картофелем под соусом «сырный хрен»

Большой Джо..... 500
(крылья, пельмени, фри, гренки, чипсы,
сырные нити, соус)

Гарниры

Фри..... 100

Деревенская картошка..... 100

Овощи гриль..... 100

Рис..... 100

Хлебная корзина..... 100

Мясо/Рыба

Куриная грудка в кунжуте..... 250
(с соевым соусом и овощами)

Ломтики индейки в розовом соусе..... 300
(со свежей зеленью)

Большой кусок мяса..... 400
(по-домашнему)

Секрет винодела..... 500
(говяжья вырезка в вине с луковыми чипсами)

Форель в белом вине с прованскими травами..... 400

У самого синего моря..... 500
(жареные ломтики ассорти из рыбы с деревенским картофелем под сметанным соусом)



Мангал

Шашлык свинина..... 350
(шейная часть)

Шашлык котлета на кости..... 350

Шашлык куриный..... 300
(мякоть)

Шашлык куриные крылья..... 300

Шашлык из речной форели..... 500
(под заказ)

Цыплёнок табака..... 500
(под заказ)

Соусы

Шашлычный..... 50

Барбекю..... 50

Горчичный..... 50

Грибной..... 50

Тар-Тар..... 50

Пасты

Карбанара с беконом..... 300
(под сливочным соусом)

Марсельеза..... 300
(кура, грибы, сливочный соус)

Фрутте дель маре..... 300
(морской коктейль, сливочный соус)

СПб. Камышовая17а
952-58-98
club-dk.ru