

Уважаемые дамы и господа!

Рады принять Вас в легендарном ресторане «Тройка», открывшемся в 1978 году. На протяжении сорокалетней истории предприятие активно участвовало в жизни города: имело честь принимать в своих стенах представителей государств самого высокого уровня, представителей царской семьи Романовых, руководителей иностранных государств, генеральных консулов, аккредитованных в Санкт-Петербурге, творческую элиту страны и именитых зарубежных звезд.

Единственное место в Санкт-Петербурге, где каждый день проходит программа шоу-варьете с элементами фольклора и выступает вокально-инструментальный ансамбль. Добро пожаловать!

Начало шоу-программы в 20:30
Стоимость 500 рублей



Уважаемые гости!

Проверяйте выданные чеки в момент расчета.

В соответствии с федеральным законом № 54-ФЗ от 22.05.2003г.

«О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа» до совершения расчета за покупку Вы можете попросить кассовый чек в электронном виде. С подробностями можно ознакомиться в папке «уголок потребителя».

Администрация ООО «Кафе Тройка»



troikarest

company@troikaspb.ru



САЛАТЫ

Салат «Оливье» 430-00
с телячьим языком и копченостями

Салат на манер «Цезаря» 450-00
с мясом цыпленка, арахисом, томатами, высушенными на солнце

Фирменный салат «Тройка» 680-00
с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом

Сельдь под шубой 370-00
Оригинальная подача традиционного блюда

Угорь горячего копчения 590-00
на листьях салата, со сладкой кукурузой и перепелиным яйцом

Тар-тар из свежих овощей и киноа, 480-00
с кремом из авокадо

Салат с печенью цыпленка, 410-00
овощами, виноградом и соусом манго

Овощной лоток на две персоны 790-00
Краснодарские помидоры, огурцы, сладкий перец, букет зелени

Калач с соленьями и маринадами 570-00
на две персоны

Малосольные огурчики 220-00

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

«Рыбная трапеза» на две персоны 1320-00
Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения

Нежнейшее филе сельди «Матье» 370-00

Тар-тар из лосося 590-00
овощей, хрустящего редиса и соуса из авокадо

Икра кетовая зернистая 590-00
с оладьями, яйцом и сметаной

Икра осетровая 28г 2990-00
с оладьями, яйцом и сметаной

МАСНЫЕ ЗАКУСКИ

«Мясная трапеза» на две персоны 990-00
Буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка, паштет

Нарезка из свиного сала, запеченный 360-00
картофель, лук, маринованный огурец с душистым маслом

Студень домашнего приготовления 390-00
из телячьих ножек и мяса молодых бычков

Тар-тар из филе мраморной говядины 770-00
(Prime) с корнишонами, перепелиным яйцом и дижонской горчицей

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пельмени из мяса телятины 390-00
и баранины, с жареными белыми грибами и соусом

Вареники с картофелем, 350-00
хлебным соусом, луковым конфи

Жульен из сморчков и шампиньонов, 370-00
томленных в сметане

Лесная перепелка, 590-00
фаршированная белыми грибами и копченостями

Трио «Русский стиль» 320-00
блинчики с мясом, капустой и творогом

СУПЫ

Уха из трех сортов рыбы 650-00

Солянка мясная сборная 470-00
с каперсами, лимоном и сметаной

Борщ с говяжьей грудинкой 450-00

Суп-крем из сливочного сыра 420-00
с пряными яблоками и чесночными гренками

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Филе мурманской камбалы на «ковре» 690-00
из хрустящего картофеля и томатами конкасе

Запеченное филе судака с лисичками 590-00
в сливочном соусе, с картофельным кремом и релишем из маринованных огурцов

Тельное - старорусское блюдо из семги 580-00
и судака, подается с соусом из сморчков

Филе семги с кус-кусом, 1150-00
фруктовым релишем и сливочным соусом с апельсином

Стерлядь целиком, подкопчённая 2850-00
на ольховой стружке, с овощным лечо и соусом на основе белого вина

Королевские креветки и кальмары 1150-00
с кукурузным кремом, сладким горошком и грибами

МАСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Котлета на манер «Пожарской» 650-00
из мяса цыпленка и соусом из сморчков

Говяжья грудинка, томленая 48 часов, 850-00
с кремом из сельдерея, тыквой и чипсами

Филе свинины с базиликовым хумусом, 590-00
маринованной сливой и орехами фундук

Утиная ножка, перлотто 980-00
с белыми грибами и соусом из спелой вишни

Кролик в соусе из копченого сыра 850-00
с капустной долькой

Телячий язык 850-00
с пюре из сладкой паприки и картофеля, мясным взваром и зернами горчицы

СТЕЙКИ

Филе-миньон 170г 1990-00
Prime, зерновой откорм

Стриплойн 300г 1890-00
Top choice, зерновой откорм

Рибай 300г 2650-00
Top choice, зерновой откорм

Вес продукта указан в сыром виде.
К каждому стейку соус на ваш выбор:
перечный 95 руб, томатный 95 руб,
сладкий чили 95 руб.

ГАРНИРЫ ДЛЯ СТЕЙКОВ

Картофель с лисичками 230-00

Картофель «Фри» 230-00

Овощи, приготовленные на гриле, 290-00
с оливковым маслом, бальзамическим уксусом и запеченный картофель

ДЕСЕРТ

Фирменный торт «Три муравья», 390-00
подается с лесными ягодами

Русские блины с творожным кремом, 320-00
яблочным релишем и сливочной карамелью

Десерт «Три шоколада»: 390-00
шоколадный мусс, шоколадный муале, шоколадное мороженое

Мороженое из облепихи 390-00
с воздушным бисквитом и безе

«Фруктовое изобилие» (1000 г.) 1150-00
на золоченом подносе, подается со сметанным кремом

Сырная тарелка на две персоны 870-00

Хлебная корзина 190-00