

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ

Благодарим вас за посещение нашего ресторана. Мы сделаем все возможное для того, чтобы вы провели здесь приятные часы отдыха, окруженные нашим вниманием, и отведали замечательные блюда от нашего шеф-повара.

А также предлагаем вам отпраздновать в теплой, дружеской обстановке нашего ресторана юбилей фирмы, день рождения, детский праздник, свадьбу и любое другое торжество. Лучшие музыканты, артисты и ведущие нашего города по вашему выбору. Возможность специально украсить зал.

Все это и многое другое в наших силах!

Мы всегда будем рады видеть вас в нашем ресторане и надеемся, что, посетив нас однажды, вы станете постоянными гостями «Удачного выстрела»!

Ген. Директор

Гупта Санджай

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

	гр	цена
Закуска из красной икры по-скандинавски, <i>подаётся с чесночными гренками из ржаного хлеба</i>	80/50	590.00
Филе селедки домашнего посола с марин- <i>ованным луком и горячим обжаренным картофелем</i>	100/100/ 20/5	320.00
Малосольный сиг с горячим картофелем <i>«Шато» и сладким луком</i>	120/100/ 30	590.00
Дуэт из маринованной сёмги и масляной рыбы х/к, <i>подаётся на подушке из хрустящих</i> <i>салатных листьев, с хреном, лимоном, маслинами</i> <i>и свежим огурцом.</i>	50/50/30/ 20/10/15	750.00
Домашний холодец <i>из говяжьего и куриного</i> <i>мяса. Подаётся с хреном, горчицей, солёным</i> <i>огурцом и жареным картофелем.</i>	150/60/50/ 20/30/10	340.00
Три вида сала <i>под водочку с домашним солёным</i> <i>огурцом.</i>	90/80/2	350.00
Карначчо из мяса алтайской косули с <i>лаймом, листьями свежих салатов и клюквенным</i> <i>соусом.</i>	90/35/18	600.00
Деликатесная мясная нарезка <i>(бастурма,</i> <i>сыровяленая оленина, суджук, салями)</i>	30/30/30/ 30/25	850.00
«Полярные джунгли» <i>Ломтики копчёной</i> <i>оленины на подушке из салатных листьев с</i> <i>клюквенным соусом.</i>	30/70/30/ 12	550.00
Сезонный салат <i>из свежих овощей с шампинь-</i> <i>онами и бальзамической заправкой.</i>	1/200	330.00
Салат «Королевская рыбалка» <i>из сёмги</i> <i>домашнего копчения, свежих салатных листьев,</i> <i>сладкого перца, долек яйца и соуса «Винигрет».</i>	240/30	530.00

	гр	цена
Салат «Утиная охота» с ломтика утиной грудки в пряной глазури и салатных листьев с апельсинами и клюквенным соусом.	220	480.00
Классический греческий салат с сыром «Фета», мясистыми оливками и луком-пореем	215/50/20	370.00
Салат «Оливье» с говядиной и мясом цыплёнка и другими классическими ингредиентами в оригинальном исполнении.	210	390.00
Салат «Цезарь» с куриным филе, жареным беконом, тиеничными гренками, сыром пармезан	250/2	590.00
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками	250/2	670.00

ДОМАШНИЕ СОЛЕНИЯ:

	гр	цена
Квашеная капуста	100	130.00
Помидоры малосольные	100	130.00
Огурцы малосольные	100	130.00
Огурцы соленые	100	130.00
Перец-гриль маринованный	100	130.00
слива «Венгерка»	100	130.00
Испанские маслины и оливки	100	130.00
Соленые грибы	50/100	190.00/ 370.00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	гр	цена
Блины с икрой:		
Черная	50/120/40	7000.00
Красная	50/120/40	950.00
Пельмени из двух видов мяса с грибным соусом и сметаной	160/20/50/40/2	350.00
Блинчики с розовыми креветками в сливочном соусе	200/15	270.00
Блинчики с грибным жульеном под сырной корочкой	200/15	240.00
Ломтики сыра Сулугуни обжаренные в крутоне , подаются на подушке из салатных листьев с брусничным вареньем.	140/70/30	420.00

СУПЫ

	гр	цена
Суп из белых грибов с картофелем и луком	350/30/2	350.00
Похлебка рыбная с судаком, лососем и дробью перловки	260/40/2	390.00
Борщ классический со сметаной	310/40/30/2	320.00
Солянка «по-охотничьи»	280/70/30/2	490.00
Куриный бульон с лапшой и зеленью	210/50/2	300.00

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ И МЯСНЫЕ БЛЮДА

	гр	цена
Филе сёмги в пряной глазури , подаётся с овощами-гриль и гранатовым соусом	180/150/30	950.00
Филе судака обжаренное в жульене из картофеля , подаётся со сливочно-винным соусом и жульеном из солёного огурца	300/50/20	650.00
Зразы рубленая из мяса лосося , подаётся с гречей и малиновым соусом	200/150/40/12	710.00
Котлета из медвежатины с тушеной квашеной капустой и ежевичным соусом	170/100/20/2	850.00
Котлета «Пожарская» с картофельным пюре и соусом из грибов	160/150/60/52	600.00
Котлета «по-Киевски» , с жареным картофелем, зеленым горошком и брусничным соусом	320/150/50/50	650.00
Утиное филе су-вит с яблоками и соусом из вишен	120/100/60/50/2	950.00
Утиный окорок томлёный с капустой и маслятами , подаётся с медово-винным соусом и клюквой	180/200/50	850.00
Бифштекс из мраморной говядины , подается с яйцом	180/150/40/50/2	690.00
Бифстроганов с жареным картофелем и грибами	180/120/40/20/2	730.00
Баранина тушеная по-деревенски с дольками картофеля и маринованным луком	150/80/20	700.00

СТЕЙК и ГРИЛЬ

	<i>гр</i>	<i>цена</i>
<i>Стейк из мраморной говядины (Рибай)</i> <i>зернового откорма с веточкой розмарина</i>	350/2	2100.00
<i>Пиканья-стейк</i> из мраморной говядины	180	870.00
<i>Стейк из мраморной говядины (Прайм)</i>	210	990.00
<i>Свинные ребра в прямом маринаде</i> <i>с картофелем «по-деревенски»</i>	400/150/ 30	950.00
<i>Ребрышки молодого барашка</i>	200	490.00
<i>Ягнёнок на косточке</i>	130	1150.00
<i>Филе индейки</i>	200	590.00

цена за 100 гр.

	<i>гр</i>	<i>цена</i>
<i>Косуля</i>	100	1900.00
<i>Медведь</i>	100	1700.00
<i>Лось</i>	100	1500.00
<i>Кабан</i>	100	1500.00
<i>Олень</i>	100	1600.00

ГАРНИРЫ

	гр	цена
Картофель отварной со сливочным маслом и рубленым укропчиком	200	170.00
Картофель жаренный с луком	200	200.00
Картофель жаренный с белыми грибами по домашнему	200	350.00
Картофель по-деревенски с чесноком и зеленью	200	200.00
Овощи-гриль	180	360.00
Отварная греча	180	180.00
Отварной рис	150	150.00
Сливочный шпинат	150	180.00

СОУСЫ

	гр	цена
Томатный-провансаль с травами	40	50
Соус-барбекю	40	50
Соус-гранатовый	40	50
Соус-цитрусовый	40	50
Соус можжевельниковый	40	50
Соус клюквенный	40	50

ДЕСЕРТЫ

	<i>гр</i>	<i>цена</i>
<i>Тирамису от шефа</i>	<i>120</i>	<i>450</i>
<i>Шарик мороженого</i>	<i>50</i>	<i>150</i>
<i>Домашний творожный чизкейк</i>	<i>110</i>	<i>350</i>
<i>Суп клубничный с ванильным мороженым</i>	<i>130</i>	<i>220</i>
<i>Шоколадный брауни с мороженым</i>	<i>90/50/50</i>	<i>370</i>
<i>Торт Наполеон</i>	<i>110</i>	<i>280</i>

НАСТОЙКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	<i>л</i>	<i>цена</i>
<i>Клюквенная</i>	<i>0,05</i>	<i>150.00</i>
<i>Имбирная</i>	<i>0,05</i>	<i>150.00</i>
<i>Кедровая</i>	<i>0,05</i>	<i>150.00</i>
<i>Можжевельная</i>	<i>0,05</i>	<i>150.00</i>
<i>«Хреновуха»</i>	<i>0,05</i>	<i>150.00</i>

ВОДКА

	<i>л</i>	<i>цена</i>
<i>Русский стандарт</i>	<i>0,05</i>	<i>160.00</i>
<i>Царская</i>	<i>0,05</i>	<i>170.00</i>
<i>Царская золотая</i>	<i>0,05</i>	<i>250.00</i>
<i>Белуга</i>	<i>0,05</i>	<i>390.00</i>

ВИСКИ

	л	цена
<i>Джеймисон</i>	0,05	450.00
<i>Джек Дениелс</i>	0,05	490.00
<i>Чивас Ригал</i>	0,05	570.00
<i>Макаллан</i>	0,05	2800.00
<i>Джонни Уокер</i> <i>черный</i>	0,05	540.00
<i>Джонни Уокер</i> <i>красный</i>	0,05	440.00

КОНЬЯК И БРЕНДИ

	л	цена
<i>Хеннеси VSOP</i>	0,05	1500.00
<i>Хеннеси VS</i>	0,05	1100.00
<i>Реми Мартан XO</i>	0,05	2600.00
<i>Реми Мартан VSOP</i>	0,05	1400.00
<i>Руоле XO Роял Фэн Буа</i>	0,7	30000.00
<i>Арарат 5 лет</i>	0,05	500.00
<i>Кальвадос VS</i>	0,05	950.00
<i>Джин</i>	0,05	550.00
<i>Ром</i> <i>черный/белый</i>	0,05	550.00
<i>Текила</i> <i>золотая/серебряная</i>	0,05	550.00

ДО И ПОСЛЕ

	<i>л</i>	<i>цена</i>
<i>Мартини</i>	<i>0,05</i>	<i>450.00</i>
<i>Кампари</i>	<i>0,05</i>	<i>500.00</i>
<i>Куантро</i>	<i>0,05</i>	<i>500.00</i>
<i>Бейлис</i>	<i>0,05</i>	<i>500.00</i>
<i>Самбука</i>	<i>0,05</i>	<i>500.00</i>
<i>Егермайстер</i>	<i>0,05</i>	<i>550.00</i>
<i>Бехеровка</i>	<i>0,05</i>	<i>550.00</i>
<i>Херес</i>	<i>0,05</i>	<i>750.00</i>
<i>Портвейн</i>	<i>0,05</i>	<i>490.00</i>

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

	<i>л</i>	<i>цена</i>
<i>Лимонад садово -ягодный</i>	<i>0,5/1</i>	<i>300.00/ 600.00</i>
<i>Морс клюквенный</i>	<i>0,5/1</i>	<i>300.00/ 600.00</i>
<i>Квас хлебный</i>	<i>0,5/1</i>	<i>300.00/ 600.00</i>

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	<i>л</i>	<i>цена</i>
<i>Свежевыжатые соки</i>	<i>0,2</i>	<i>400.00</i>
<i>Сок в ассортименте</i>	<i>0,2</i>	<i>100.00</i>
<i>Кока-кола, Кока-колалайт</i>	<i>0,25</i>	<i>150.00</i>
<i>Санпелегрино</i>	<i>0,25/0,7</i>	<i>300.00/ 400.00</i>
<i>Аква Панна</i>	<i>0,25/0,7</i>	<i>300.00/ 400.00</i>
<i>Рычал-Су</i>	<i>0,5</i>	<i>200.00</i>
<i>Эдельвейс</i>	<i>0,5</i>	<i>150.00</i>

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

	<i>цена</i>
<i>Ристретто</i>	<i>150.00</i>
<i>Эспresso</i>	<i>150.00</i>
<i>Американо</i>	<i>150.00</i>
<i>Капучино</i>	<i>200.00</i>
<i>Латте</i>	<i>240.00</i>
<i>Айриш кофе</i>	<i>350.00</i>
<i>Глинтвейн</i>	<i>350.00</i>
<i>Чай чашка</i>	<i>120.00</i>
<i>Чай в чайнике</i>	<i>0,5/1 300.00/ 450.00</i>

КОКТЕЙЛИ

Неувядающая классика

	<i>цена</i>
<i>Дайкири</i>	450.00
<i>Лонг Айленд</i>	450.00
<i>Кровавая Мэри</i>	450.00
<i>Мохито</i>	450.00
<i>Маргарита</i>	450.00

На основе настоек собственного приготовления

<i>Можевеловый тоник</i>	350.00
<i>Красная Леди</i>	350.00

Shot drink

<i>12-й Калибр</i>	300.00
<i>Пьяный Егерь</i>	300.00
<i>Охотничья собака</i>	300.00
<i>Имбирный Лис</i>	300.00

ПИВО

	<i>л</i>	
<i>«Три Медведя»</i>	<i>0,3/0,5</i>	120.00/ 180.00
<i>«Amstel» светлое</i>	<i>0,3/0,5</i>	210.00/ 300.00
<i>Гиннесс (бут.)</i>	<i>0,5</i>	370.00
<i>Хейнекен (бут.)</i>	<i>0,3</i>	210.00

ВИНО

По бокалам

	<i>цена</i>
<i>Игристое сухое/полусладкое</i>	<i>170.00</i>
<i>Белое сухое/полусладкое</i>	<i>350.00/ 300.00</i>
<i>Красное сухое/полусладкое</i>	<i>350.00/ 300.00</i>

Игристое

	<i>цена</i>
<i>Карати Пино Гриджо Спуманте</i>	<i>3500.00</i>
<i>АстиС.Орсоло сладкое</i>	<i>3400.00</i>
<i>Просеко Кол ди Луна</i>	<i>4900.00</i>

Розовое

	<i>цена</i>
<i>Фортиус Росадо / Испания</i>	<i>2100.00</i>

в Полубутылках 375мл.

<i>Соаве Классико Сан Мишельбелое/Италия</i>	<i>3000.00</i>
<i>Шато Тур Пибран/Франция</i>	<i>3500.00</i>
<i>БаролоМарченаскоРенато Рати/Италия</i>	<i>4500.00</i>

Белые вина

<i>Шато Ле Бертран /Франция</i>	<i>2600.00</i>
<i>Вилла Лючия Тоскана /Италия</i>	<i>1750.00</i>
<i>Эчеверия Совиньон Блан /Чили</i>	<i>2800.00</i>
<i>Алиготе Правобердное /Россия</i>	<i>1000.00</i>

Красные вина	
	<i>цена</i>
Шато Ле Бертран /Франция	2700.00
Шато Тертр де Баярд /Франция	1900.00
Вилла Лючия Тоскана /Италия	1750.00
Кьянти Ресерва Данте Алигьери /Италия	3100.00
Неббиоло Д'Альба Окетти /Италия	7500.00
Ле Куполе /Италия	9500.00
Фортиус Темпранильо /Испания	2800.00
Маркиз де Витория Крианза /Испания	4700.00
Эчверия Сира Резерва /Чили	3700.00
Риб Шек Ред, п/сух /ЮАР	2400.00
Сапевари /Грузия	1700.00
Киндзмараули /Грузия	2100.00
Алиготе Правобережное /Россия	1000.00