

МЕНЮ «Русский Стол»

<u>Закуски</u>	<u>Цена,руб</u>
1. Холодец с горчицей и хреном 100/25 г	350
2. Ассорти солений (Огурцы , Помидоры , Капуста по-петровски) 350гр	400
3. Кабачки маринованные 150гр	250
4. Икра баклажанная с фетой 150 гр	320
5. Сало по – деревенски (копчёное и солёное) с горчицей 50/50/20 гр	260
6. Грузди со сметаной 80/40/30 гр	650
7. Мясное ассорти домашнее (рулет куриный, язык отварной ,буженина или грудинка) 370 гр	890
8. Рыбное ассорти с картофельным салатом 240гр (Сельдь с/с, форель с/с, масляная х/к, картофель бейби, лук)	950
9. Стерлядь горячего копчения 1000гр	3500
10. Икорный сэт боярский (блинчики, икра красная, икра щучья) 100/10/10 гр	450
11. Хлебная корзинка 80гр	80
<u>Салаты</u>	
1. Салат «Сельдь под шубой» 220гр	390
2. Салат «Мимоза» 220гр	370
3. Салат «Полянка» 220гр	390
4. Салат «Оливье» с говядиной 220гр	400
5. Салат «Оливье» с языком 220гр	420
6. Салат «Оливье» с тамбовским окороком 220гр	380
7. Винегрет с килькой пряного посола 220гр	320
8. Салат из свежих овощей с ароматной заправкой 220гр	360
<u>Горячие закуски</u>	
1. Жульен из курицы с грибами 130гр	390
2. Оладьи из кабачков со с/с форелью 120/40гр	430
3. Драники картофельные с лесными грибами 120/50гр	390
4. Корюшка жаренная по-ленинградски 180/10гр	420
<u>Горячие блюда</u>	
1. Окорочок куриный фаршированный грибами с кускусом 180/120 гр	490
2. Филе куриное запечённое под овощной шапкой с картофелем по-деревенски 180/140 гр	430
3. Бефстроганов из телятины с картофельным пюре 120/160гр	650
4. Бифштекс из говядины с яйцом и жареным картофелем с грибами 140/160 гр	690
5. Щучьи котлеты на картофельном дранике под сливочным соусом 120/140 гр	480
6. Палтус под сливочно- сырным соусом с припущенными овощами 150/120 гр	890
<u>Банкетные блюда</u>	
Поросёнок Молочный с хрустящей корочкой, фаршированный гречей (за 1000г)	2900
Щука фаршированная «Банкетная» (за 1000гр)	1900
Форель запечённая с травами (за 1000гр)	3000
Утка запечённая с апельсинами и яблоками (за 1000гр)	2000
Ножка барашка запечённая с прованскими травами (за 1000гр)	2900

МЕНЮ «Европейский стол»

<u>Закуски</u>	<u>Цена,руб</u>
1. Брускеты с твороженным сыром, запечённым чесноком и помидорами черри 90гр	160
2. Брускеты с твороженным сыром и маринованным перцем 90гр	170
3. Брускеты с с/с форелью 70 гр	180
4. Брускеты с твороженным сыром и жареным беконом 85гр	170
5. Профитроли со страчателой и красной икрой 10/20/10	240
6. Паштет из куриной печени с луковым конфиюрмом 150гр	280
7. Рулетики из цукини с сырной начинкой с вяленными томатами и грецким орехом 150 гр	390
8. Мясное ассорти (Ростбиф маринованный , колбаса чоризо, пармская ветчина) 370гр	1650
9. Сырное ассорти с мёдом и орехами 420гр	1300
10.Фруктовая тарелка (Ананас,виноград,киви,апельсин,мандарин) 900гр	1200
 <u>Салаты</u>	
1. Салат «Капрезе» 190 гр	390
2. Салат «Греческий» 250гр	430
3. Салат «Цезарь» с курицей 230гр	490
4. Салат «Цезарь» с креветками 230гр	590
5. Хлебный салат «Панцанелла» с анчоусами и оливками 230	420
6. Салат с кальмарами , яйцом и огурчиками 170гр	450
7. Тёплый салат с куриной печенью 230гр	420
8. Салат из креветок ,шпината ,манго и киноа 230г	590
 <u>Горячие блюда</u>	
1. Кролик тушёный в шампанском, подаётся с припущенными овощами 350гр	580
2. Филе утки под цитрусовым соусом, подаётся с запечённым картофелем 120/140/40 гр	690
3. Форель запечёная в слоёном тесте под икорным соусом 150/120/30гр подаётся с обжаренной спаржей	890
4. Рулет из барашка с тархуном и мятой, подаётся с мятым картофелем 150/120/30гр	650
5. Свиная корейка обжаренная на гриле под горчичным соусом подаётся с кабачками гриль 250/120	590

Меню «Восточный стол»

Закуски Цена,руб

- | | |
|---|-----|
| 1. Рулетики из баклажан с сырной начинкой и грецким орехом 190гр | 390 |
| 2. Ассорти Пхали из баклажан, свеклы и шпината 170гр | 380 |
| 3. Аджасандали 250гр | 350 |
| 4. Ассорти из бастурмы и суджука 100/100/20гр | 900 |
| 5. Овощное ассорти 350 гр
(огурец,помидор,редис,перец болгарский,морковь,селбдерей,зелень,соус сметанный) | 420 |

Салаты

- | | |
|---|-----|
| 1.Салат «Ацецели» из печёных баклажан, перцев и куриного филе 250гр | 550 |
| 2.Салат «Тбилиси» из говядины, фасоли и свежих овощей 250гр | 560 |
| 3.Салат «Ачик – чучук» из помидор и красного лука 250гр | 320 |
| 4.Овощной салат по - грузински с ореховой заправкой 240гр | 390 |

Горячие блюда

- | | |
|--|------|
| 1. Долма в виноградных листьях 200гр | 450 |
| 2. Узбекский Плов «Праздничный» из говядины с нутом и изюмом (от 3000гр) | 1100 |
| 3. Буглама из баранины 350гр | 430 |
| 4. Казан-кабоб из каре баранины 300гр | 590 |
| 5. Хашлама из говядины 250гр | 450 |

Гриль Меню (за 100гр)

- | | |
|--|-----|
| 1. Шашлык из свинины | 300 |
| 2. Шашлык из куриных бёдрышек | 290 |
| 3. Шашлык из куриных крылышек по – турецки | 280 |
| 4. Шашлык из телятины | 400 |
| 5. Шашлык из каре ягнёнка | 450 |
| 6. Шашлык их куриной печени | 390 |
| 7. Шашлык из куриных сердечек | 420 |
| 8. Шашлык из форели | 490 |
| 9. Шашлык из молодого картофеля с салом | 190 |
| 10. Люля-кебаб из курицы | 290 |
| 11. Люля-кебаб из баранины | 350 |
| 12. Люля-кебаб и говядины и свинины | 340 |
| 13. Овощи гриль | 250 |

Соусы

- | | |
|---|-----|
| 1. Соус томатный «Восточный» 50 гр | 70 |
| 2. Соус сербский из твороженного сыра и печёного перца 50гр | 100 |
| 3. Соус «Дзязыки» из запечённых баклажан и сметаны 50гр | 90 |
| 4. Соус «Белый» из сметаны, зелени и чеснока 50гр | 70 |

Напитки (1 литр)

1. Компот из яблок и черноплодной рябины	250
2. Компот из яблок, лимона и карамелью	300
3. Морс из клюквы	400
4. Морс из облепихи	300