**Холодные закуски / Cold appetizers**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Цена, руб.* | *Емк. в гр.* |
| **На полях Йоркшира**Рулет из домашнего сыра, фаршированный пряными травами, чесноком, кедровым орехом, маринованными ананасами. Подается с листьями салата и соусом из копченого бекона. | **420-00** | **219/50/50** |
| **Остров Авалон**Помидоры с сыром Моцарелла, заправленные соусом Песто и жареными кедровыми орешками. | **500-00** | **300** |
| **Владычица озера**Рыбное ассорти. Лосось слабой соли собственного приготовления, масляная рыба холодного копчения, рыбный рулет из лосося и судака, красная икра. | **600-00** | **272** |
| **Военный совет**Буженина, говяжий язык, ростбиф, карбонат, колбаса т/к. Подается с хреном.  | **600-00** | **372** |
| **Английская закуска** Рулетики из буженины, фаршированные начинкой из грибов и овощей. | **300-00** | **140/50** |
| **Селёдочка**Филе сельди, с отварным картофелем, маринованными грибами, огурцами и салатным луком. | **300-00** | **310** |
| **Сырная тарелка**  Камамбер,(Германия),Филадельфия (Герма Ния),Горгонзола(Италия)Эмменталь Франция) Грецкий орех, крекер и виноград.  |  **800-00** | **240/100** |
| **Овощи натуральные**Свежие помидоры, огурцы, паприка, редис, зелень. |  **300-00** | **450** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Соленья**Квашеная капуста, морковь, маринованные помидоры, огурцы, черемша, чеснок. |  **300-00** |  **360** |
| **Закуска под настойку** Маринованные томаты Черри, сало и зеленый лук. |  **280-00** |  **170** |
| **Ассорти из маслин и оливок** |  **200-00** |  **100** |

**Салаты / Salads**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Цена, руб.* | *Емк. в гр.* |
| **Салат Виндзор****Фирменный салат ресторана «Эскалибур»** Приготовлен из листьев салата латук, сельдерея и яблок, с анчоусами. Подается с копченым телячьим языком и маринованными грибами с соусом из атлантического тунца. | **400-00** | **200** |
| **Королевский салат**Листья салатов, семга собственного горячего копчения, жареные королевские креветки и морской гребешок. Фирменная заправка ресторана «Эскалибур». | **500-00** | **210** |
| **Алекто** Салат из корня сельдерея, яблок, филе цыпленка, с вялеными помидорами, заправленный домашним майонезом. | **370-00** | **260** |
| **Рыцарский Авангард**Салат из запеченных баклажанов, листьев салата латук, грецких орехов и томатов. | **360-00** | **280** |
| **Эльсинор**Салат из свежих овощей, маслин и сыра Фета, с добавлением красного лука,заправленный оливковым маслом. | **330-00** | **230** |
| **Честер**Салат из буженины, говяжьего языка, маринованных грибов и огурцов, брусники и болгарского перца, приправленных французским соусом. | **370-00** | **290** |
| **Великан Ритон** Листья салатов Ромейн и Айсберг, с жареными кусочками куриного филе и бекона, сыром Пармезан, помидорами Черри, чесночными крутонами и пикантным соусом. | **370-00** | **240** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Арктурус** Обжаренные кусочки говядины, листья салатов, помидоры Черри, заправленный соевым соусом. Подается в хрустящей корзинке из рисового теста. | **370-00** | **185** |
| **Фея Моргана**Салат из лосося горячего копчения и креветок, приправленный майонезом, кунжутным маслом и соком лимона. | **390-00** | **260** |
| **Белфест**Салат из говяжьего ростбифа с томатами, оливками, маслинами, салатами «Ромейн» и «Айсберг», заправленный соусом «Цезарь», оформленный сыром Пармезан, кунжутом и зеленью. | **370-00** | **270** |
| **Торжество фей**Салат из камчатского краба, приправленного домашним майонезом с кус-кусом и авокадо. | **400-00** | **230** |
|  **В походном шатре**  Руккола с печенью кролика, томатами черри и соусом Деми-глясс. |  **370-00** | **170** |
|  |  |  |

 **Озеро Бомери 450-00 210/20** Салат с тигровыми креветками, рукколой, томатами черри,перепелиными яйцами и соусом бальзамико. |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **СУПЫ***Цена, руб.* | *Емк. в гр.* |
| **Суп крабовый**Камчатский краб, водоросли Нори, рис Басмати,Лук порей ,соус соевый.**Крем суп из шпината**Подается с тигровой креветкой и пшеничными сухариками. | **300-00****220-00** | **250****250** |
| **Суп из чечевицы с копченостями**Подается со сметаной и пшеничными сухариками. | **240-00** | **250/40** |
| **Прозрачный суп из белых грибов**Подается со сметаной. | **240-00** | **260/30** |
| **Грибной крем суп**Крем суп из шампиньонов, подается с чесночными пшеничными сухариками. | **240-00** | **220/10** |
| **Острый томатный суп**Суп на основе фарша из говяжьей вырезки с красной фасолью и кукурузными чипсами. | **320-00** | **250/15/5** |
| **Стафордшир**Мясная солянка из баранины, говяжьего языка, свиной шеи, копченых колбасок и бекона. Подается с маслинами, лимоном и сметаной. | **340-00** | **400/50/10** |
| **Сливочно-сырный суп с тунцом**Сырно- сливочный суп с тунцом и лососем. | **240-00** | **250** |
| **Суп рыбный**Рыбный супчик с лососем и судаком, томатами и овощной пассировкой. | **240-00** | **250** |

**Горячие закуски / Hot appetizers**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Цена, руб.* | *Емк. в гр.* |
|  **Роланд** Куриные грудки в кляре с  клюквенным соусом. | **250-00** | **180/50** |
| **Уэльский Рейбит**Гренки, запеченные с сыром и чесноком. Подаются с острым томатным и чесночным соусами. | **250-00** | **200/50** |
| **Сырные палочки**Сыр домашний в китайском рисовом тесте. Подается с брусничным и чесночным соусами. | **300-00** | **162/40/40** |
| **Кольца кальмаров в тесте кляр с соусом тар-тар** | **270-00** | **120/30/50** |
| **Куриные крылышки в соусе Барбекю** | **300-00** | **360** |
| **Последняя битва** Ребра свиные, маринованные в маринаде из меда, белого сухого вина и мяты. | **390-00** | **380** |
| **Лодегранс**Тигровые креветки «Гриль» в соевом сливочно-чесночном соусе. | **750-00** | **205/10** |
| **Зеленый рыцарь**Мидии «Гигант-Киви», маринованные в оливковом масле и лимонном соке и запеченные с сыром пармезан. | **440-00** | **200/20/10** |
|  **Лейтом** Баклажаны, фаршированные овощами, запеченные с сыром. | **390-00**  |  **200/20**  |
| **Блины с красной икрой**Блины, икра красная лососевая, сметана. | **280-00** | **85/40/40** |

 **Дикий Эдрик** **230-00 180/50**

 Драники картофельные со сметаной

**Горячие блюда**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Блюда из рыбы** | *Цена, руб.* | *Емк. в гр.* |
| **Колчестер**Филе палтуса запеченное в фольге с брокколи картофелем, цветной капустой, морковью и каперсами под соусом из белого вина. | **670-00** | **350/50/10** |
| **Кельнский миф** Форель фаршированная креветками и мидиями в соусе из авокадо. | **280-00****(За 100 гр)** |  |
| **Леди Годива**Филе лосося под лимонным соусом, с брокколи и цветной капустой. | **700-00** | **180/150/50** |
|  **Ландскрона** Филе лосося запеченное в рисовом тесте с овощами | **690-00** | **260/20/30**  |
| **Ланселот** Сибас с гарниром из обжаренной паприки и цукини. | **790-00** | **150/190** |
| **Мудрый Мерлин** Лосось в сырной корочке с пряными травами. Подается с рисом Басмати обжаренным с овощами и сливочно-сырным соусом. | **700-00** | **200/180/50** |
|  **Саксонский берег** Филе судака на подушке из  картофельного пюре с шампиньонами  и луком порей. |  **650-00** |  **180/180** |
|  **Мидридж**  Запеченный палтус с картофелем и томатами черри |  **670-00**  |  **300/70** |
|  **Риджинальд** Филе судака с листьями салатов и соусом Песто. |  **580-00**  | **200/70/30** |
|  |  |  |

**Горячие блюда**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Цена, руб.* | *Емк. в гр.* |
|  **Блюда из мяса** |  |  |
| **Вечерний бой \*New\***Копченый язык с овощами жареные на гриле и соусом.**Персиваль**  Медальоны из свинины. Подаются с картофельным гратеном и сливовым соусом. | **780-00****590-00** | **240/160/50****150/200/50** |
| **Каледонский лес** Заячья печень тушеная в сливочном соусе с белыми грибами и картофелем. | **540-00** | **350** |
| **Бой при Шварцвальде**Свиная рулька с квашеной капустой. | **820-00** | **500/160** |
| **Каммланское поле**Телячья вырезка, выдержанная в белом вине с пряными травами. Подается с гарниром из белых грибов, молодого картофеля в сливках с добавлением красного винного соуса. | **900-00** | **160/180/30** |
| **Бефстроганов**Филе говядины в сливочном соусе с добавлением грибов. Подается с картофельными крокетами, брокколи и цветной капустой. | **640-00** | **250/175** |
| **Оленина по– Бирмингемски** В сливочно-брусничном соусе. Подается с картофельным пюре.  | **750-00** | **250/200**  |
|  **Вельзевул** Обжаренные сочные кусочки говядины  со свежими овощами. | **600-00**  | **110/120/50** |
| **Филе Утки**С картофельным гратеном, под апельсиновым соусом. | **900-00** | **180/150/50** |
|  **Альбион** Обжаренные кусочки свинины с ананасом в остро-сладком соусе. Подаются с рисом Басмати. | **580-00** | **250/150** |

**Блюда с открытого огня**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Блюда из мяса*** | *Цена, руб.* | *Емк. в гр.* |
| **Рибай стейк**Толстый край мраморной говядины. Подается c овощами гриль и соусом «красное вино». | **1250-00** | **220/180/50** |
| **Стриплойн стейк** Тонкий край мраморной говядины под перечным соусом. Подается с жареным картофелем и помидором по- провансальски.  | **990-00** | **180/150/50** |
| **Стейк из говядины под соусом** **«Красное вино»**Стейк подается с жареным картофелем и шампиньонами, обжаренными с чесноком. | **720-00** | **150/130/50** |
|  **Стейк из оленины** Сочный стейк из оленя с запеченным картофелем, паприкой и с соусом из можжевеловых ягод. | **850-00** | **180/230/50** |
| **Корейка новозеландского барашка на косточке**Подается с жаренными овощами и винным соусом с ароматом розмарина. | **880-00** | **185/170/50** |
| **Рыцарский совет****(блюдо на 2 рыцарей)**Микс- гриль. Котлетки из баранины, медальоны из говядины в беконе, язык копченый. Подаются с овощами гриль, печеным картофелем, маринованным луком, с горчичным и винным соусами. | **1600-00** | **450/310/60** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Шашлык из куриного филе** Нежное куриное филе подаетсясо свежими овощами и соусом Дорблю | **580-00** | **180/160/50** |
| **Шашлык из свинины**Шея свиная в фирменном маринаде ресторана «Эскалибур». Подается с картофелем Айдахо маринованным луком и острым томатным соусом.  | **580-00** | **200/150/95** |
| **Шашлык из лосося в беконе**Филе лосося в беконе с отварным картофелем, цукини, со сливочным соусом с семенами молодой горчицы. | **720-00** | **240/50/90/50** |

**Паста/Paste**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  *Цена, руб. Емк. в гр.* |

 **Лингвини под соусом карбонара**  **350-00 300/2**

 **Лингвини с лососем** **в сливочном соусе** **420-00 300/2**

 **Лингвини с соусом «Песто» 300-00 250/2**

**Гарниры / Garnish**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Цена, руб.* | *Емк. в гр.* |
| **Баклажаны c помидором, жаренные на гриле** | **250-00** | **130** |
| **Рис отварной**  | **150-00** | **150** |
| **Молодой картофель, запеченный с чесноком** | **150-00** | **150** |
| **Картофель жареный** | **150-00** | **150** |
| **Пюре картофельное**  | **150-00** | **150** |
| **Картофель Айдахо** | **150-00** | **150** |
| **Цветная капуста** | **230-00** | **165** |
| **Квашеная капуста с беконом** | **150-00** | **150** |
| **Овощи - гриль** **(цукини, баклажаны, паприка)** | **250-00** | **150** |
| **Хлебная корзина** | **80-00** | **3/50** |

**Десерты собственного приготовления**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Цена, руб.* | *Емк. в гр.* |
| **Тирамису**Итальянский кофейный десерт со сливочным сыром « Маскарпоне» , какао, мятой и свежей клубникой. | **220-00** | **110** |
| **Безе с киви и клубникой.**Торт-безе со сливками, свежей клубникой и киви, приправленный ароматным клубничным соусом. | **240-00** | **170** |
| **Крем-брюле**Французский сливочно-карамельный десерт, подается со свежей клубникой. | **200-00** | **100** |
| **Кокосовый Флан**Испанский сливочный десерт с нежной мякотью кокоса и карамелью.  | **230-00** | **120/30/20** |
| **Сладкие блины с фруктами и шариком сорбета** | **200-00** | **135/140/50** |
| **Салат фруктовый**Фруктовый салат из свежего ананаса, киви, клубники ,карамболы, винограда, банана и апельсина. | **200-00** | **190** |
| **Мороженное с топингом****из лесных ягод**Мороженное в ассортименте | **220-00** | **150/20/10** |
| **Тартюфо**Классический итальянский десерт с начинкой сабайон | **220-00** | **55** |
| **Фруктовая ваза**Ассорти из свежих фруктов и ягод | **800-00** | **1700** |
| Шоколадное фондю «Тоблерон» с добавлением портвейна «**Тейлорс Лейт-Батл Винтаж» на две персоны** Подается со свежими фруктами и печеньем.  | **700-00** | **600** |
| Чиз-кейкКлассический творожный десерт. | **220-00** | **150/20** |