

Время приготовления 10-15 мин.	Выход в гр.	Цена
Ассорти рыбное	450/60	2 400
Палтус х/к, нерка х/к, нерка с/с, сельдь с/с, щупальца кальмара х/к		
Лосось собственного посола	80/20/3	480
Сельди тихоокеанские с ржаными гренками	100/100/43	320
Язык говяжий с хреном	100/50/3	710
Буженина по-домашнему с горчицей	100/50/3	410
Мясная тарелка	200/50	740
Язык говяжий, буженина, сало соленое, греночки ржанные		
Строганина из оленины	70/50/50/3	860
Сало соленое с чесноком	100/50/3	380
Домашние разносолы «Погребок»	500/3	630
капуста квашеная, соленые огурцы и помидоры, перец, чеснок		
Грибы соленные домашние	200/3	650
Ассорти сыров	200/80	790
Баклажан с ореховой пастой	165/3	480
Рулетики из ветчины с сырным паштетом	200/7	390

Время приготовления 15-20 мин.	Выход в гр.	Цена
Салат с говяжьим языком, свежими овощами и кунжутом	1/200	590
Салат «Перепелиное гнездо» буженина, огурцы, помидоры черри, перец, сухарики, яйцо перепелиное, соус «Тар-тар»	1/200	480
Салат «Куропатка» филе кур, шампиньоны, яйцо, сыр, огурцы, помидоры черри, майонез	200/2	460
Салат с языком и белыми грибами язык говяжий, филе кур, сыр, помидоры черри, белые грибы, грецкий орех, майонез	200/3	790
Салат «Оливье» филе кур, картофель, говядина, огурец , яйцо, майонез	200/3	530
Салат со свеклой, творожным сыром и кедровыми орехами под горчично-кунжутной заправкой	1/200	510
Салат «Цезарь» с курицей	1/200	540
Салат «Цезарь» с креветкой	1/200	660
Теплый салат из морепродуктов гребешок, кальмар, креветка, мидии, помидор черри, микс салатов	1/330	1 500
Морской коктейль в пармезановой корзинке креветка, краб, гребешок, помидор, огурец, сыр Пармезан, лимон, зелень	200/3	1 300
Салат «Греческий» Помидоры, огурцы, сыр «Фета», оливки, красный лук	1/200	400
Микс салатов с вяленными томатами и сыром Пармезан	1/170	820

Время приготовления 25-30 мин.

Выход в гр.

Цена

Уха царская

Гребешок, палтус, нерка

300/3

690

Суп-лапша домашняя

250/3

360

Борщ с говядиной

300/50/3

420

Солянка мясная сборная

300/50

590

Окрошка на квасу

300/50/20

390

Время приготовления 30-50 мин.

Выход в гр.

Цена

Телячья вырезка под сливочным соусом с шампиньонами

170/110/60

1 600

Телятина, тушеная в сливочном соусе с белыми грибами на чугуне

340/5

1 340

Телячий язык обжаренный на гриле с драниками

100/150/50

910

Свиная вырезка жареная с овощами на чугуне

380/3

710

Жаркое по-деревенски с говядиной

400/3

730

Жаркое из оленины по-охотничьи

400/3

1 200

Время приготовления 30-50 мин.

Выход в гр.

Цена

Стейк из лосося с овощами гриль

220/50/30

810

Стейк из палтуса под сливочным соусом с цветной капустой и брокколи

150/100/50/28

1 400

Филе лосося с запечеными овощами

Подается с запеченными брокколи, картофельными дольками, соусом

150/90/70/23

1 000

Нерка запеченная по-монастырски

Филе, запеченное с картофельным пюре под огуречно-томатным соусом

350/5

960

Шкворчащая креветка на чугуне

220/48

1580

Кальмар в сливочном соусе с рисом

170/100/20

740

Гребешок жаренный с цветной капустой и соусом Тар-тар

100/80/50

1 100

Морепродукты в устричном соусе с овощами

330/28

980

Время приготовления 30-40 мин.

Выход в гр.

Цена

Люля-кебаб из телятины и свинины

200/50/50

890

Люля-кебаб из курицы

200/50/50

590

Шашлык из свинины (мякоть)

200/50/70

720

Шашлык из куриных крылышек

250/50/70

670

Время приготовления 10-20 мин.

Выход в гр.

Цена

Десерт «Веранда»

Творожный мусс в корзинке из песочного теста с шариком мороженного

150/60/50

490

Шарлотка с яблоками и мороженым

160/50/20

390

Тортик сырно-творожный с орехом

1/200

470

Мороженое с различными наполнителями

(на выбор: топинги: шоколадный, клубничный, малиновый, киви, апельсиновый, ванильный), 150/10

390

Время приготовления 10-20 мин.

Выход в гр.

Цена

Морс медово-облепиховый

1/250

150

Морс брусничный

1/250

150

Сок в ассортименте

1/250

150

Время приготовления 10-20 мин.

Выход в гр.

Цена

Эспрессо

1/60

160

Американо

1/150

160

Капучино

1/150

250

Латтэ

1/250

300

Латтэ с карамелью

1/250

340