



** Рекламное меню.
Оригинал меню находится у администратора
и будет предъявлен по первому требованию.*

Холодные закуски

Рыбное ассорти лосось х/к, лосось с/с, палтус х/к, угорь х/к	300/100/30	1420
Тар-тар из лосося и тунца	100/50	400
Селедочка с картошечкой и маринованным луком	120/100/30	250
Мясное ассорти буженина, язык, ростбиф, паштет куриный	300/54/60	1080
Буженина домашняя с овощами малосолевыми, перчиком запеченным маринованным	100/90/20	400
Строганина из говядины	100/50	490
Тар-тар из говядины	100/40/6	420
Холодец из телятины с маринованными груздями и хреном	120/122/50	375
Сыровяленые деликатесы конина, пармская ветчина, оленина	130/80	580
Овощная тарелка	240	380
Соления помидоры черри малосоленные, огурцы соленые, квашеная капуста, перец маринованный	400	450
Грузди маринованные	150/45	340
Ассорти из сыров «камамбер», мягкий козий сыр, «пармезан», «моцарелла», сыр с голубой плесенью с медом	230/75/30	850

Салаты



Салат овощной с «фетой» 260 **280**

Винегрет с балтийской килечкой 270/70/8 **290**

Салат с лососем из коптильни, с запеченным картофелем, морковью, корнишонами и майонезно-эстрагоновой заправкой 270 **390**

Теплый салат с морепродуктами, салатом мiх с базиликовой заправкой 200 **550**

Салат с тунцом (medium), артишоками, кенийской фасолью, сельдереем, салатом мiх, картофелем и остро-майонезной заправкой 330 **540**

Теплый салат с осьминогом, запеченным картофелем, заправкой из тунца и салатом мiх 200/70 **570**
Шеф-повар рекомендует

Салат с сырокопченой утиной грудкой, сыром Дор-блю, салатом мiх, маринованным яблоком с малиновой заправкой 170 **480**

Салаты



**Оливье с телячьим языком
и раковыми шейками**

180/1

390

**Салат с бужениной,
шампиньонами, грецким орехом,
корнишонами, заправленный
майонезом**

210/10

410

**Салат с бужениной,
подкопченным куриным филе,
фасолью красной, корнишонами,
перцем болгарским, заправленный
острым майонезом**

205/68

400

Салат Тещин язык

Телячий язык, куриное филе, ветчина,
опята с горчичной заправкой

180/45

550

**Салат с листьями ромейна,
пармезаном, с пикантной
заправкой и гренками**

— с креветками

215

430

— с цыпленком

215

380

Горячие закуски

**Жульен с белыми грибами
и шампиньонами** 120/2 **280**

**Драники с беконом
и грибным соусом** 200/80/5 **290**

**Морепродукты с томатами
и авокадо в сырной корзиночке
и соусом «Песто»** 150/45/43 **550**

**Улитки в чесночном масле
с сыром «Горгонзола» и тостами** 100/20 **520**

**Блины «Гурьевские»
с лососевой икрой** 160/50 **480**

**Блины «Гурьевские»
со сметаной** 160/30 **230**

Супы



Бульон куриный с домашней лапшой и кнелями

300/30

310

Щи суточные из квашеной капусты с телятиной

300/30

360

Борщ с черносливом и копченой уткой

300/50

390

Суп из белых грибов

300/50

390

Уха из судака с лососем и растегаем

300/40

390

Сырный суп с цесаркой
Шеф-повар рекомендует

350

520

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов



**Форель радужная,
фаршированная шпинатом
и сыром на овощах в кокосовом
молоке и манговым соусом**

240/150/80/10 **560**

**Филе судака с лапшой
и шпинатом**

180/200/35 **670**

**Лосось в шампанском
с овощным жульеном
и йогуртовым соусом**

150/127/30 **730**

**Морской Волк на гриле
с пюре из топинамбура
с сливочным соусом из сельдерея**

180/150/60/55 **610**

**Дорада подкопченная
с баклажановым пюре**

250/150/70/33 **750**

Блюдо от шеф повара

Горячие блюда

Цыпленок табака	350/50/5	520
Котлета по Киевски с картофельным пюре	220/150/135	580
Утиная ножка «Конфи» с капустой тушеной и брусничным соусом	150/150/50/2	790
Котлетка из кабана с картофелем «Пай» и вишневым соусом	160/110/60/15	620
Жаркое из кабана с хрустящим картофелем под сырной корочкой	350	740
Свинные медальоны с капустно-яблочным штруделем и медово-горчично-сливочным соусом	150/150/100/2	700
Телячьи медальоны с гратеном из цукини с соусом из лисичек	180/150/80	740
Филе свинины, фаршированное сырным муссом с крабом, с кремом из цветной капусты, с ореховым соусом	200/150/80	790
Отбивная из говядины с овощами гриль и овощной сальсой	180/132/50	860

Горячие блюда

Свиная рулька из коптильни с тушеной капустой с яблоками 700/150/80/15 **1320**
Шеф-повар рекомендует блюдо на 2 персоны

Филе страуса на гриле, гарнированное кремом из брокколи с «горгонзолой» и пряным соусом 180/123/60 **900**

Филе говядины, фаршированное креветками с «пармезаном», с овощным рататуем и с соусом из белых грибов 200/150/80 **970**

Филе оленины с запеченными овощами, с сыром «моцарелла» и ягодным соусом 180/150/80/70 **990**

Голень барашка с запеченным картофелем и гранатовым соусом 300/150/80 **1050**

Каре ягненка с жульеном из овощей и соусом «барбекю» 190/150/50/12 **1080**

Плато из мясных деликатесов 200/300/200/ **2800**
Колбаски Баварские, запеченная голень барашка, телячьи медальоны, утиная ножка «Конфи», котлетка из кабана, 180/160/200/
160
Блюдо на 4-5 персон.

Горячие блюда на гриле

Лосось	170/135/30	510
Дорада	250/135/30	720
Креветки тигровые	120/135/30	790
Свинина	170/115/30	510
Филе говядины	170/115/30	820
Каре ягненка	190/115/30	990
Мраморная говядина	170/115/30	1100

Гарниры



**Картофель отварной
с укропом**

150

180

Картофель фри

150

180

Овощи гриль

150

270

Гречка с белыми грибами

150

300

**Картофель жареный
с белыми грибами**

150

320

Хлеб



**Хлебная корзина с маслом
и творожным сыром с зеленью**

250/50

190

Детское меню

до 12 лет



Оливье с колбаской	150	120
Суп куриный с фрикадельками	150	120
Борщ с черносливом	150	135
Судачок, припущенный с пюре	120/100	250
Куриное филе, фаршированное сыром, с картофелем фри	120/100	260
Котлетка из телятины с томлеными овощами	120/100	290

Блюда на заказ (за 3 дня)



**Стерлядь, фаршированная
белыми грибами**

1200

3900

**Форель, фаршированная
омлетом, шпинатом и лососем**

3000

4000

**Утка, фаршированная
куриным муссом, вишней
и орешками**

2500

3400

**Поросенок, фаршированный
свининой, черносливом,
грецким орехом, вишней в коньяке**

3000

5500

Десерты



Мороженое в ассортименте	50	70
Сорбеты в ассортименте	50	70
Блины «Гурьевские» со сгущенкой	160/50	230
Яблочный пирог с шариком мороженого	150/50	290
Крем-брюле с пралине и с хрустящей карамельной корочкой	150/41	350
Запеченный сливочный чизкейк	120	350
Мороженое в горячем безе на жареном ананасе	150	350
Тирамису с кремом маракуйя и малиной	120	450
«Анна Павлова» со свежими ягодами Шеф-повар рекомендует	205	450
Фруктовая тарелка: ананас, смородина, клубника, груша, апельсин, виноград	500	700

Напитки

Морс клюквенный	200	90
Морс брусничный	200	90
Морс черно-смородиновый	200	90
Морс облепиховый	200	90
Фреш яблочный, апельсиновый, грейпфрутовый, морковный, грушевый	200	250
Сбитень из лесных трав	300	280
Эспрессо		150
Американо		150
Капучино		180
Латте		180
Чай в чайничке на персону		120
Эрл Грей		
Молочный Улонг		
Зеленый с жасмином		
Зеленый «Восточная сенча»		
Дикая вишня		
Чай в чайничке на двоих		200
Английский завтрак		
Эрл Грей		
Молочный Улонг		
Зеленый с жасмином		
Зеленый «Восточная сенча»		
Дикая вишня		

Напитки

Тизаны в чайничке на персону 140

Имбирь с лимоном
Манго с клубникой
Ройбос (манго и цедра апельсина)

Сок 200 80

Бонаква 500 110

Татни 500 150

Перье 330 170

Жемчужина Байкала 530 170

Байкал Резерв 530 170

Кола, Фанта, Спрайт, Тоник 250 140