

# «Гранж Кафе»

## Меню

*Дорогие Гости, Друзья!*

*«Grange Cafe» приветствует Вас в роскошном особняке 19 века, где все проникнуто старинным духом аристократизма и образцового вкуса. Распахнув двери нашего заведения, Вы окунулись в атмосферу камерности и безупречного стиля. Мы приглашаем Вас откушать блюда европейской и русской кухни от именитого шеф-повара. Классическая музыка на рояле и высокий уровень сервиса создадут праздник души. У нас с размахом можно отметить семейное торжество или другое важное мероприятие, а так же провести деловую встречу в VIP зале, особую ауру которому придает камин.*

*Приятного Вам времяпровождения...*

Объем в гр/шт.

Цена в руб.

### **Холодные закуски:**

<b>330 «Плато фермерских сыров»</b> (ассорти европейских сыров, фрукты, мед, орехи)	<b>890</b>
<b>200 «Мясные деликатесы»</b> (ростбиф, утиная грудка, карбонат, томаты, горчица)	<b>850</b>
<b>170 «Канард»</b> (грудка утиная, микс салата, черри, миндаль с клюквенным соусом)	<b>490</b>
<b>3 «Брускетта»</b> (багет, ростбиф говяжий, семга, томат, руккола)	<b>550</b>
<b>220 Семга «по-домашнему»</b> (семга собственного посола, лимон, маслины и оливки)	<b>1390</b>
<b>220 Селедка</b> (филе сельди на обжаренном картофеле до золотистой корочки)	<b>390</b>
<b>170 Рулеты из баклажан</b> (обжаренный баклажан с сливочно орехово-чесночной начинкой)	<b>390</b>

### **Салаты:**

<b>220 «Дары моря»</b> (креветки, мидии, осьминог, кальмар, черри и микс салата)	<b>990</b>
<b>220 "Цезарь"</b> (с курицей/семгой/креветками, с авторской подачей)	<b>550/900 /950</b>
<b>220 "Биф"</b> (говяжья вырезка, запеченные овощи, микс салата с вино-ягодным соусом)	<b>690</b>
<b>220 «Утиный»</b> (обжаренная утиная грудка, груша, микс салата, апельсин, соус клюквенный)	<b>590</b>
<b>220 «Капрезе»</b> (сыр Буффало с томатами, базилик и соус Песто)	<b>490</b>
<b>220 «Домашний»</b> (томаты, огурцы, лук, перец, зелень, заправленные оливковым маслом)	<b>390</b>

Объем в гр/шт.

Цена в руб.

### **Горячие закуски:**

<b>150 Креветки «Дон»</b> (тигровые креветки, жаренные в оливковом масле с чесноком, микс салата)	<b>990</b>
<b>110 Жульен</b> (с шампиньонами/курицей в тарталетке)	<b>250</b>
<b>150 Сыр запеченный</b> (домашний сыр в панировке с кисло-сладким соусом)	<b>290</b>

### **Паста/Ризотто:**

<b>240 Паста с семгой</b> (классическая паста с семгой в сливочном соусе и красной икрой)	<b>750</b>
<b>240 Паста карбонара</b> (паста, бекон, сыр Пармезан, яйца и сливочный соус)	<b>490</b>
<b>240 Ризотто с белыми грибами</b> (классическое ризотто с добавлением белых грибов, сыра Пармезан, лука и белого вина)	<b>550</b>
<b>240 Ризотто с дарами моря</b> (креветки, миди, кальмар, осьминог с добавлением белого вина и сливочного соуса)	<b>790</b>

### **Супы:**

<b>300 Морской</b> (креветки, мидии, осьминог, кальмар в томатном креме на основе сливок)	<b>1100</b>
<b>300 Гуляш Венгерский</b> (говяжья вырезка, томаты, сельдерей, перец, зелень, сметана)	<b>390</b>
<b>300 Куриный</b> («домашняя» лапша, курица и бульон куриный)	<b>290</b>
<b>300 Крем-суп грибной</b> (классический французский крем-суп на основе шампиньонов и белых грибов)	<b>330</b>

Объем в гр/шт.

Цена в руб.

### **Торячие блюда без гарнира из мяса:**

<b>200 Пеппер стейк</b> (говяжья вырезка с соусом клюквенным)	<b>1100</b>
<b>170 Медальоны</b> (говяжья вырезка, обжаренная на гриле с соусом винным)	<b>890</b>
<b>150 Бефстроганов</b> (говяжья вырезка со сливочным соусом)	<b>490</b>
<b>200 Свиная корейка</b> (корейка практически лишена сала - диетический продукт)	<b>490</b>
<b>3 Каре баранины</b> (спинная часть барана, обжаренная на оливковом масле и соус)	<b>1100</b>

### **Торячие блюда без гарнира из рыбы:**

<b>180 Лосось</b> (стейк из норвежского лосося, икра, креветочный соус)	<b>1490</b>
<b>1 Сибас</b> (целая рыба без костей и соус Песто)	<b>790</b>
<b>180 Окунь морской</b> (филе окуня с пикантным соусом)	<b>490</b>

### **Гарниры:**

<b>100 Спаржа</b>	<b>290</b>
<b>150 Овощи гриль</b>	<b>250</b>
<b>100 Кукуруза в початках</b>	<b>150</b>
<b>150 Картофельное пюре</b>	<b>150</b>
<b>100 Рис</b>	<b>130</b>

### **Хлеб**

<b>200 Хлебная корзина</b>	<b>130</b>
----------------------------	------------

### **Десерты «домашние»**

<b>120/50 Шоколадный фондан</b> (французский горький шоколад, подается с мороженым)	<b>490</b>
<b>130/50 Штрудель</b> (яблоко, груша, орех, изюм и мороженое)	<b>450</b>
<b>130 Сливочный Чизкейк</b> («классический» творожный десерт)	<b>390</b>
<b>50 Мороженое</b> (ванильное/шоколадное/клубничное)	<b>220</b>