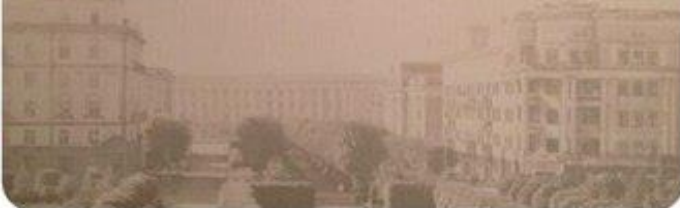




## — ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА —

<b>КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК</b> <i>Из говядины с соусом «Ред вайн»</i>	300 г	580 руб.
<b>ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> <i>Подается с картофельным пюре</i>	300 г	260 руб.
<b>ГОВЯДИНА, ЖАРЕНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ, ГРИБАМИ И ЛУКОМ</b> <i>Нежное филе говядины, картофель, грибы, лук, зелень. Подается с маринадной капустой, огурцом, на хрустящей сковороде</i>	700 г 300 г	500 руб. 280 руб.
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ «ГРАТЕН»</b> <i>Свинина с соусом «Гратен» с грибами</i>	250 г	370 руб.
<b>СВИНИНА НА КОСТИ В ИТАЛЬЯНСКИХ ТРАВАХ</b> <i>Сочная свинина на кости, обжаренная на гриле, подается с соусом «Дижон»</i>	250 г	450 руб.
<b>СВИНИНА, ЗАПЕЧЕНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ*</b> <i>Отдельного внимания для любителей сытных мясных горячих блюд заслуживает нежная свиная отбивная, маринованная в ароматных прованских травах с чесноком. Свиноина запекается в пергаменте в собственном соку с картофельными дольками «Аббадо» и сливочным крестьянским маслом <i>*Вострау5 рекомендует!</i></i>	300 г	420 руб.



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>СВЕЖИЙ ОГОРОД</b>	300 г	280 руб.
<i>Свежие овощи: помидоры, болгарский перец, огурцы, зелень</i>		
<b>ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ</b>	300 г	260 руб.
<i>Томаты в собственном соку, капуста, капуста маринованная по-деревенски, капуста острая, зелень</i>		
<b>АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ</b>	150/30 г	200 руб.
<i>Маринованные грибы, лук, зелень</i>		
<b>ЗАКУСКА ПО - КРЕСТЬЯНСКИ</b>	250 г	100 руб.
<i>Салат из маринованной капусты с отварным картофелем и ржаным луком, заправка масляная с крошечным семеч подсолнечника</i>		
<b>ПЛОДЫ ОЛИВЫ</b>	100 г	130 руб.
<i>Ассорти оливок и маслин</i>		
<b>ФИНИКИ С ГОРТОНЗОЛОЙ В СЫРОВАЯЛЕННОЙ ВЕТЧИНЕ*</b>	160/30 г	280 руб.
<i>Специально подготовленные от нашего ресторана. Изумительно сладкие Арабские финики, фаршированные острым итальянским сыром в сочетании с сыровяленной ветчиной и соусом «Песто» впечатляют своим изысканным вкусом любого гурмана! *Настрауэ рекомендует!</i>		
<b>СЫРНОЕ ПЛАТО</b>	150/30/30/30 г	450 руб.
<i>Коллекция французского сыра. Подается с луком, грецким орехом, медом и амбарным верmouth</i>		
<b>ДОМАШНИЙ КОЗИЙ СЫР</b>	150/20 г	250 руб.
<i>Подается с зеленью</i>		

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>АССОРТИ РЫБНОЕ</b>	200/20/20 г	650 руб.
<i>Филе лосося с/с, угорь копченый, кальмар копченый, паутус с/с, доготавливается оливками, лимонном, зеленью</i>		
<b>КИЖУЧ, МАРИНОВАННЫЙ В ШОТЛАНДСКОМ ВИСКИ И СВЕЖЕМ ИМБИРЕ*</b>	130/20 г	280 руб.
<i>Мясное филе шотландского кижуча, маринованное в шотландском виски, свежем пряном имбире с долькой сочного лимона и свежей зеленью для настаивания цитрусовой корки из морской рыбы *Настрауэ рекомендует!</i>		
<b>ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕННЫЙ</b>	130/20 г	250 руб.
<i>Доготавливается лимонном и зеленым</i>		
<b>ОСЕЛЕДЕЦ ПО-УКРАИНСКИ</b>	150 г	180 руб.
<i>Сельдь пряного посола. Подается с отварным картофелем, приправленным маринованным луком</i>		
<b>МЯСНОЙ ПИР</b>	240/30/30 г	480 руб.
<i>Язык говяжий, рибейф, грудинка п/х, сырники, вышитый мясной. Подается с соусом из сметаны и уксуса и ломтиками бородинского хлеба</i>		
<b>ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ</b>	150/50 г	350 руб.
<b>САЛО СЕЛЯНСКОЕ</b>	120/60/30/30 г	250 руб.
<i>Три вида паштетного сала: солоное, вареное, хрустящее с чесноком. Подается с бородинским хлебом, ржаным луком и русской горчицей</i>		

Клуб-ресторан *Нестрауэ*



## ДЕСЕРТЫ

<b>ГУРУША ЗАПЕЧЕННАЯ</b>	240 г	190 руб.
<i>С яблоками соусом и лимонными жемчужками</i>		
<b>ЯБЛОКО ЗАПЕЧЕННОЕ</b>	180 г	180 руб.
<i>С черносмородином, грецким орехом и медом</i>		
<b>МОРОЖЕНОЕ</b>	50 г	50 руб.
<i>На Ваш выбор: ваниль, шоколадное, фисташковое, банановое</i>		
<b>ТОПИНГИ В АССОРТИМЕНТЕ</b>	20 г	30 руб.
<b>СИРОП MONIN В АССОРТИМЕНТЕ</b>	30 г	30 руб.
<b>ОРЕХ ГРЕЦКИЙ</b>	20 г	25 руб.
<b>ЛЕПЕСТКИ МИНДАЛЯ</b>	10 г	25 руб.
<b>ШОКОЛАДНАЯ КРОШКА</b>	20 г	30 руб.



## СУПЫ

<b>КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИньОНОВ</b> <i>Нежный крем-суп из шампиньонов со сливками</i>	250 г	300 руб.
<b>ЯБЛОЧНО-ИМБИРНЫЙ</b> <i>Нежный крем-суп с яблоком и имбирем</i>	250 г	180 руб.
<b>УХА ЦАРСКАЯ</b> <i>С добавлением домашней настойки на шафране</i>	250 г	250 руб.
<b>БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ</b> <i>Подается с белым крутоном</i>	250/30 г	200 руб.
<b>СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ С КАПЕРСАМИ</b> <i>Подается со сметаной и лимоном</i>	250/30/10 г	250 руб.
<b>БОРЩ ПО-СИБИРСКИ</b> <i>Подается со сметаной и кнелем из крученого сала с чесноком на бородинском хлебе</i>	250/50 г	260 руб.
<b>ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ</b> <i>(приготовление в горшочке)</i> <i>На выбор гостя:</i>	250 г	250 руб.
- Говядина	250 г	280 руб.
- Свинина	250 г	260 руб.
- Куриное филе	250 г	260 руб.
<b>ПОХЛЕБКА «ОСОБАЯ»</b> <i>наваристый бульон из голов лосося с картофелем луком и зеленью.</i>	1500 г	500 руб.

БЛЮДО НА КОМПАНИЮ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 ЧАС



## ГАРНИРЫ

<b>БРОККОЛИ С ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ</b> <i>Жареная капуста брокколи с лепестками миндаля</i>	150 г	160 руб.
<b>БРОККОЛИ В СЛИВКАХ</b> <i>Капуста брокколи, томленая в сливках</i>	150 г	150 руб.
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b> <i>Перец болгарский, томаты, цуккини, лук, шампиньоны</i>	150 г	200 руб.
<b>СВЕЖИЙ ГАРНИР «ФИТНЕСС»</b> <i>Лист салата, свежая морковь, болгарский перец, оливковая заправка, семена тыквы</i>	150 г	200 руб.
<b>РИС «ЖАСМИН»</b>	150 г	120 руб.
<b>ДИКИЙ РИС</b>	150 г	150 руб.
<b>КАРТОФЕЛЬ «АЙДАХО»</b>	150 г	150 руб.
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	150 г	130 руб.
<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ</b>	150 г	120 руб.
<b>КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕНЫЙ ПО - ДОМАШНЕМУ</b>	200 г	180 руб.



## САЛАТЫ

<b>САЛАТ «МАРИО МОНТИ»*</b>	200 г	380 руб.
<i>Нежное сочетание жаренной говядины в фирменной заправке, свежих грибов, сладкого болгарского перца, сочных листов салата, ананасов, трюфельного масла, выжаренных картофеля, соуса дзадзики, оливкового масла и бальзамического уксуса - настоящие открытие для любителей изысканных салатов!</i> <i>*Нестрау? рекомендует!</i>		
<b>САЛАТ «КОРСИКА»</b>	200 г	280 руб.
<i>Сочная свинина-гриль, болгарский перец, жареный картофель, авокадо, соус «Брешин»</i>		
<b>САЛАТ «БРУКЛИН»</b>	220 г	330 руб.
<i>Жюльен с грибами, помидоры, перец болгарский, лист салата, тертый твердый сыр, заправка заправки на основе майонеза</i>		
<b>САЛАТ «МАДРИД»</b>	210 г	220 руб.
<i>Копченая курица филе, шампиньоны, черри, салат, майонезная заправка</i>		
<b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» КЛАССИЧЕСКИЙ с курицей</b>	220 г	280 руб.
<i>Филе курицы-гриль, лист салата, помидоры, пармезан, крутоны, традиционной заправки «Цезарь»</i>		
<b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» КЛАССИЧЕСКИЙ с лососем</b>	220 г	260 руб.
<i>По желанию лосось лосось, заправляется на гриле или слабый соус, лист салата, помидоры, пармезан, крутоны, традиционной заправки</i>		



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>ДРАНИКИ ПО-ЦАРСКИ</b>	100/150/30/20 г	450 руб.
<i>Драники по-царски подаются с соусом слабый соус, сметаной и красной икрой</i>		
<b>ДРАНИКИ «КУПЕЧЕСКИЕ» С МЯСОМ</b>	200/30 г	220 руб.
<i>Картофель, мясной фарш (говядина, свинина), подаются со сметаной</i>		
<b>ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ, СЫРОМ И СЛИВКАМИ</b>	100 г	170 руб.
<i>Шампиньоны с грибами в сливочном соусе под легкой сырной корочкой</i>		
<b>ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК – ГРИЛЬ</b>	200/40/10 г	480 руб.
<i>с соусом на основе хрена</i>		



## ДЕСЕРТЫ

<b>ФРУКТОВОЕ ПЛАТО</b>	300 г	250 руб.
<i>Фрукты по сезону, подаются со взбитыми сливками и ягодами</i>		
<b>ФРУКТОВЫЙ БОКАЛ</b>	100 г	80 руб.
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН</b>	120 г	190 руб.
<i>С широким выбором на Ваш выбор: клубника, шоколадные, малиновые, клубничные</i>		
<b>ВИШНЕВЫЙ КРАМБЛ С КОРИЦЕЙ</b>	70 г	110 руб.
<i>Сочная вишня, яблоки и корица, украшенная на основе хрустящего теста</i>		
<b>ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД</b>	100 г	120 руб.
<i>Подается с мороженым</i>		
<b>ШТРУДЕЛЬ «Нестрау?»</b>	120 г	140 руб.
<i>Подается с фруктами и взбитыми сливками</i>		
<b>«ДОЛЬЧЕ ВИТА»*</b>	200 г	200 руб.
<i>Выпеченный итальянский десерт! Сочные сладкие бананы, помидоры и свежескопанный ананасовый сок, приправленные стружкой из корицы, шоколадом и сахарной пудрой в сочетании с широким выбором мороженого и соусом соевой заправки станут любимым лакомством для настоящих сладкоежек!</i> <i>*Нестрау? рекомендует!</i>		







## ПИВНОЕ МЕНЮ

<b>БЕРЛИНСКИЙ РАСКОЛБАС</b>	450/150/100/30 г	700 руб.
<i>Жареные сардельки и сосиски, картофель отварной с салом и горчицей, маринованные огурцы и томаты</i>		
<b>РЕБРА СВИНЫЕ</b>	300/30 г	550 руб.
<i>Ребра маринованные в жгучей горчице с соусом «Чили-Бури»</i>		
<b>КРЫЛЬЯ МЕДОВЫЕ</b>	400/30 г	480 руб.
<i>Крылья, глазированные в меду с соусом «Дикая брусника»</i>		
<b>КРЫЛЬЯ ОСТРЫЕ</b>	400/30 г	480 руб.
<i>Крылья, маринованные в аджике с соусом «Чили-Бури»</i>		
<b>ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА</b>	350 г	600 руб.
<i>Сочные жареные домашние колбаски с тушеной капустой и луком. Подается на сковороде</i>		
<b>ПИВНОЕ ПЛАТО</b>	150/60/30/30/30/ 30/30 г	600 руб.
<i>Гренки чесночные, чипсы мясные, сыр «Косички» копченый и жареный, фисташки, арахис, лаваш</i>		
<b>ХРУСТЯЩИЕ ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ</b>	200/30/30/5 г	180 руб.
<i>Гренки из бородинского хлеба с чесноком подается с сырным соусом</i>		
<b>БРЕЗАОЛА</b>	100 г	320 руб.
<i>Сырокопченая телятина и ароматный размягчитель</i>		
<b>АРАХИС</b>	50 г	80 руб.
<b>ФИСТАШКИ</b>	50 г	120 руб.
<b>ЧИПСЫ МЯСНЫЕ</b>	50 г	120 руб.