

Распутинъ

23. «Лосось-гриль» 130/100 гр. /290 руб.

(Штейн из семги с соусом «прованс», листья салата, свежий огурец, болгарский перец, и сочный авокадо)

24. «Орлов» 240 гр. /220 руб.

(салат из картошечки отварной с огурчиками, помидорками сочными, яичком, говядиной под сыром с орехами)

25. «Русская красавица» 240 гр./210 руб.

(салат из мяса куриного, ветчины и язычка теленка с огурчиками сочными, зеленым горошком, заправленный заправкой майонезной, с сыром и яйцом деревенским)

26. «Морская одиссея» 190 гр./200 руб.

(печенье кальмары, зеленое яблоко, грибы, маринованный огурчик, свежий помидор, много салата под горчичным соусом)

27. «Разгуляй» 250 гр./210 руб.

(салат с сыром, копченой курицей, фасолью, заправленный хрустящими грешками)

28. «Фантазия» 250 гр./240 руб.

(отварная говядина с овощами, грибами завернутая в блин под сырным соусом)

29. «От Иран» 250 гр./260 руб.

(телятина, курица, беком, много салата, болгарский перец, помидоры)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

30. «Забава жгучая к пиву ценному» 270 гр./200 руб.

(острое пряное куриное жаренье с сухариками чесночными и соусом «сырный»)

31. «Закуска заморская в пиве сваренная» 210 гр./180 руб.

(березки в пиве сваренные)

Распутинъ

САЛАТЫ РАЗНООБРАЗНЫЕ

12. «Греческий» 240 гр./200 руб.

(салат, привезённый русскими купцами с земель греческих, из овощей свежих, листьев салата под простой заправкой и сыром домашним)

13. «Лепота» 250 гр./210 руб.

(салат с грудкой куриной, ананасом, сыр, мандарины, хрен)

14. «Винегрет с сельдью» 220 гр./180 руб.

15. «Селедочка в шубке» 260 гр./180 руб.

(салат слоёный из овощей деревенских сваренных с селедочкой)

16. «Демидовский» 250 гр./260 руб.

(салат с помидорами жаренного лосося маринованного со свежими овощами под горчичным соусом)

17. «Цезарь с курицей» 245 гр./220 руб.

(листья салата с соусом «Цезарь», с сыром «Пармезан», греческими и обжаренной куриной грудкой)

18. «Цезарь с семужкой» 235 гр./260 руб.

(листья салата с соусом «Цезарь», с сыром «Пармезан», греческими и семужкой с/с)

19. «Цезарь с креветками» 230 гр./280 руб.

(листья салата с соусом «Цезарь», с сыром «Пармезан», греческими и обжаренными тигровыми креветками)

20. «Киевская Русь» 235 гр./250 руб.

(миса салата, перья сладкого, огурчиков маринованных, грибочков жареных, колбаса и мяса говяжьего с соусом (по вкусу))

21. «Оливье» 300 гр./230 руб.

(традиционный с говяжьим языком)

22. «Таежный» 230 гр./260 руб.

(сочетание кедрового ореха с отварной телятиной и засахаренными Вам понравиться)

Распутинъ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. «Мясное ассорти» 300/50 гр./450 руб.
(буффетный язык отварной, корейка, рулет куриный, говядина н/м, и овощи маринованные)
2. «Ассорти заморское» рыбное 260/90 гр./520руб.
(семга с/с, горбуша х/м, белорыбца, волованы с икрой, морской коньчик)
3. «Ассорти сырное» 200/50 гр./320 руб.
(сыр гауда, брынза, сыр швейцарский, сыр сулугуни, виноград, грецкий орех, виноград экзотический)
4. «Тарелка богатая овощей свежих» 300 гр./250руб.
(сочные томаты, перчик, огурчики свежие и капуста «сюрприз» с маслом)
5. «Соления из кадушки маринованные» 300 гр./250 руб.
(помидоры, огурчики соевые, капуста квашеная, морковь острая, чеснок и зелень маринованные)
6. «Закуска застольная» под водочку 380 гр. /250 руб.
(шницель скумбрия, сельдь соевая с картофелем, огурчики и лук маринованный)
7. «Закуска пикантная» 200 гр./250 руб.
(рулетик из бекона и языка, фаршированные сыром и грецким орехом с острым соусом)
8. «Язык отварной с хреном» 100/30 гр./210руб.
9. «Сельдь с горячим картофелем» 200/50 гр./230 руб.
10. «Грибочки маринованные» 150/50 гр./150 руб.
(грибочки маринованные со сметаной и лучком сладким)
11. «Фруктовая тарелка» 500 гр./320руб.
(виноград, груша, апельсин, ананас, яблоко)

Распутинъ

52. «Охотничья трапеза» 240/150 гр. 320 руб.

(грудка курицы под сыром, начиненная грибами с жареной грудкой поросы.
Подается с картофельной обжаренной на масле деревенском сливочном)

53. «Жаркое по-домашнему» 190/185 гр. 280 руб.

(кусочки мяса свиные и тушковые с грибочками и сметаной деревенской с картофелем.
Подается в горшочках)

54. «Жарёха Сибирская» 240 гр./280 руб.

(картофель жареный с кусочками мяса куриного, свиного и телятины)

55. «Отбивная из телятины» 100/100 гр. 290 руб.

(небольшой кусок телятины с картофелем жарен)

56. «Поджарка из телятины с грибами» 150/150 гр. 380 руб.

(кусочки молодой телятины с томатами луком и грибочками.
Подается с картофелем и маслом жареным)

57. «Свинина по-деревенски» 380/30 гр. 310 руб.

(сочные кусочки свинины с ароматным луком, морковкой и картофелем
на масле обжаренным)

58. «Мясо по-распутински» 110/65/75 гр. 380 руб.

(щедрый кусок свинины жареный с рулетиками из бекона с овощами, с соусом
сливочным бешамель. Подается с картофелем на масле деревенском обжаренным)

ВЛЮДН С МАНГАЛН

Подаются с луком маринованным и соусом «Сацебели»

59. «Шашлык из свинины» 100/30/30 гр. 190 руб.

60. «Шашлык из телятины» 100/30/30 гр. 250 руб.

61. «Шашлык из курицы» 100/30/30 гр. 140 руб.