

«КАРЕЛНЬИЙ ДВОР»

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

	Выход граммы	Цена рубли
«ЛЕТУЧИЙ ГОЛЛАНДЕЦ» Свиной антрекот жаренный с кольцами лука	220	450-00
СВИНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ Отменная свиная шейка, запеченная под шампиньонами, помидорами и расплавленным сыром	250	480-00
МЯСО « ПО ГРУЗИНСКИ» <i>Вкуснее чем мясо по французски</i> Карбонат отбивной, сулугуни, куриное яйцо, шампиньоны, сливки	200	450-00
МОНАДИРЕ (ОХОТНИК) БЛЮДО НА ДВОИХ Лопатка баранины целиком запеченная со специями. Подается с чесночным соусом.	1 шт.	2000-00
БАРКАЛИ БЛЮДО НА ДВОИХ Свиная рулька запеченная в чесночном соусе с ароматными специями.	1 шт.	650-00
ПЛОВ «УЗБЕКСКИЙ» Традиционно приготовленное блюдо из мяса ягненка или телянка , риса и специй.	300	300-00
ЛАГМАН «ТАШКЕНТ» Обжаренная лапша с мясом телянка и овощами.	300	300-00
КУРИННЫЕ ГРУДКИ ОТВАРНЫЕ	200	300-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ЯНТАРНАЯ ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ С ТРАВАМИ Целая форель, запеченная с праванскими травами	шт.	580-00
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Розовое филе семги в лимонном маринаде, приготовленное на гриле	100	390-00
БАРАБУЛЯ ПО БАТУМСКИ Обжаренная на сливочном масле черноморская мелкая барабулька	100	350-00
РУЧЕЙНАЯ ЯНТАРНАЯ ФОРЕЛЬ Припущенная на пару	шт.	580-00
«АФРОДИТА» Стейк из норвежского лосося. Подается под сливочно-икорным соусом.	100	450-00
ФОРЕЛЬ В ЛАВАШЕ	150	450-00
«ЦАРИЦА ТАМАРА» Форель фаршированная грецкими орехами по грузински	шт.	650-00

Утверждаю: Индивидуальный предприниматель

Калашян Ромико Азизович

Калашян

«КАРЕЛНЬИЙ ДВОР»

КОФЕ

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	100-00
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ С МОЛОКОМ	200-00
КОФЕ ЭСПРЕССО	100-00
КОФЕ АМЕРИКАНО	100-00
КОФЕ КАПУЧИНО	150-00
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	130-00

ЧАЙ

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ (чайник)	300-00
ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ (чашка)	100-00

Пиво

Пиво на розлив (0,5 л.)	300-00
-------------------------	--------

Калашев

«КАРЕЛНЬКИЙ ДВОР»
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

КОКА-КОЛА	250	100-00
ПЕПСИ-КОЛА	250	100-00
НАПИТОК «МАУНТИН ДЬЮ»	500	120-00
ФАНТА	250	100-00
ШВЕПС	250	100-00
СПРАЙТ	250	100-00
ЛИМОНАД «БАРДЗИНИ»	500	120-00
ДЖЕРМУК минеральная вода	500	120-00
ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ «БОРЖОМИ»	500	160-00
БЬЮРЕГ ПИТЬЕВАЯ (Армения)	500	90-00
СОК «РИЧ» В АССОРТИМЕНТЕ	1000	250-00
СОК «РИЧ» В АССОРТИМЕНТЕ	250	75-00
БОН-АКВА без газа	500	80-00
БЕРН энергетический напиток	250	200-00

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ В АССОРТИМЕНТЕ (с сиропом, малиновый, банановый, клубнично-банановый, вишневый)		190-00
МОХИТО б/а	300	150-00
КОМПОТ ДОМАШНИЙ	1000	220-00
МОРС ЯГОДНЫЙ ДОМАШНИЙ	1000	250-00
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК	250	220-00
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ АНАНАСОВЫЙ СОК	250	280-00
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ ЛИМОННЫЙ СОК	150	200-00
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ ГРЕЙФРУТОВЫЙ СОК	250	250-00
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ ЯБЛОЧНО-СЕРДЕЧЕЕВЫЙ	250	250-00
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ МОРКОВНЫЙ СОК	200	220-00

Кашакин

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА КЕЦИ

ЧКМЕРУЛАТ	100	150-00
Цыпленок жаренный на сливочном масле и припущенный в чесночном соусе		
ЧАХОХБИЛИ	300	350-00
Традиционное грузинское блюдо. Курица тушеная с овощами и зеленью		
ЦИЦИЛА «ПО-ГАЛЬСКИ»	400	570-00
Замаринованный и запеченый по старинному рецепту цыпленок. Подается с соусом Ткемали		
ГОВУРМА ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОШКОВ (сковородка)	250	230-00
Сочное жаркое из куриных потрошков с картофелем и луком		
ПЕРЕПЕЛА ЖАРЕННЫЕ «ХРУСТЯЩИЕ» 2шт.		600-00
Обжаренные до золотистой корочки перепела с чесноком, помидорами, зеленью, 4 перепелиных яйца		
ГУЛЕБИ	200	260-00
Куриные сердечки, обжаренные в сливочно-чесночном соусе		
СУЛУГУНИ С ПОМИДОРАМИ	200	250-00
ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ	150	250-00

Утверждаю: Индивидуальный предприниматель

Калашян Ромико Азизович

Калашян

«КАРЕПНЬИЙ ДВОР»

САЛАТЫ

	выход граммы	цена рубли
САЛАТ «ГРИБНОЙ» Маринованные опята с зеленым горошком заправленные растительным маслом и зеленым луком	200	280-00
САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, лук зеленый со сметаной или оливковым маслом	200	250-00
САЛАТ «ДЫМОК» Баклажаны, помидоры, перец болгарский запеченные на костре, оливковое масло, специи, зелень в ассортименте	200	280-00
САЛАТ «ПО-ТБИЛИСКИ» С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ Помидоры, огурцы и свежая зелень с салатным луком и грецким орехом. Заправляется оригинальным соусом на основе винного уксуса	200	300-00
САЛАТ "САИРМЕ» Телятина отварная, орех грецкий, чернослив, , зелень микс заправленный оливковым маслом, огурчики свежие	200	380-00
САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» Сыр «Фета», овощи, маслины, оливковое масло, соус «Греческий»	200	300-00
САЛАТ «БОЖЕСТВЕННЫЕ АФИНЫ» Шампиньоны, куриное филе, помидор свежий, чесночно-сметанный соус, зелень	200	320-00
САЛАТ «АРИСТОКРАТ» Язык говяжий, огурец свежий, грецкий орех, сыр «Голландский», белый соус	200	380-00
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» Кулинарное чудо. Листья салата Романо, сыр Пармезан, помидоры черри, хрустящие пшеничные сухарики заправленные классическим соусом «Цезарь»		
С КУРИНЫМ ФИЛЕ	200	270-00
СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ	200	340-00
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	200	420-00
САЛАТ «АЦЕЦИЛИ ПО -ТБИЛИСКИ» Нежные волокна отварного куриного филе с натертым молодым редисом и сладким салатным луком под сметано-майонезным соусом	200	380-00
САЛАТ «ГОЛУБАЯ ЛАГУНА» Нежная сл/сол. семга, огурчики, картофель, заправленные пикантным белым соусом	200	450-00

Утверждаю: Индивидуальный предприниматель

Калашник

«КАРЕЛНЬИЙ ДВОР»

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

	Выход граммы	Цена рубли
«ЛЕТУЧИЙ ГОЛЛАНДЕЦ» Свиной антрекот жаренный с кольцами лука	220	450-00
СВИНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ Отменная свиная шейка, запеченная под шампиньонами, помидорами и расплавленным сыром	250	480-00
МЯСО « ПО ГРУЗИНСКИ » <i>Вкуснее чем мясо по французски</i> Карбонат отбивной, сулугуни, куриное яйцо, шампиньоны, сливки	200	450-00
МОНАДИРЕ (ОХОТНИК) БЛЮДО НА ДВОИХ Лопатка баранины целиком запеченная со специями. Подается с чесночным соусом.	1 шт.	2000-00
БАРКАЛИ БЛЮДО НА ДВОИХ Свиная рулька запеченная в чесночном соусе с ароматными специями.	1 шт.	650-00
ПЛОВ «УЗБЕКСКИЙ» Традиционно приготовленное блюдо из мяса ягненка или телянка, риса и специй.	300	300-00
ЛАГМАН «ТАШКЕНТ» Обжаренная лапша с мясом телянка и овощами.	300	300-00
КУРИННЫЕ ГРУДКИ ОТВАРНЫЕ	200	300-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ЯНТАРНАЯ ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ С ТРАВАМИ Целая форель, запеченная с праванскими травами	шт.	580-00
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Розовое филе семги в лимонном маринаде, приготовленное на гриле	100	390-00
БАРАБУЛЯ ПО БАТУМСКИ Обжаренная на сливочном масле черноморская мелкая барабулька	100	350-00
РУЧЕЙНАЯ ЯНТАРНАЯ ФОРЕЛЬ Припущенная на пару	шт.	580-00
«АФРОДИТА» Стейк из норвежского лосося. Подается под сливочно-икорным соусом.	100	450-00
ФОРЕЛЬ В ЛАВАШЕ	150	450-00
«ЦАРИЦА ТАМАРА» Форель фаршированная грецкими орехами по грузински	шт.	650-00

Утверждаю: Индивидуальный предприниматель

Калашян Ромико Азизович

Калашян