

Кафе «ОГОРОД» Бар

Режим работы; с 11.00 до 02.00

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ !!!

За предоставленный сервис в счет включается 9% !!!

Если сумма счета составляет более 1500 р—на человека, выдаётся золотая скидочная карта, предоставляющая скидку от 10-15 % на все меню !!!

Музыкальное сопровождение предоставляется с 20.00 до 01.00!!!

**Музыкальное сопровождение в пятницу, субботу 50р
праздничные и предпраздничные дни-составляет 100р !!!**

(уточняйте у администратора-официантов)

Наша кухня работает до 1.00 ,

Просим вас делать заказ заблаговременно!!!Заранее Вас благодарим!

**За распитие спиртных напитков, принесенных с собой, штраф
-включение в счет стоимости аналогичных напитков из меню !**

**Продажа алкогольной продукции лицам,
не достигшим 18 лет, строго запрещена!!!**

**Администрация бара оставляет за собой право
отказать в обслуживании без объяснения причин !!!**

**Администратор или официант
имеет право рассчитать гостя или стол по факту !!!**

Приятного Вам отдыха !!!

Холодные закуски;

Мясной Развал. Хит!	200\360	399-Р
(Все мясные деликатесы приготовлены нашими поварами!!! запеченная буженина, язык говяжий отварной рулет куриный фаршированный сыром Фета, грудинка варено-вяленая , хрен ,горчица, огурец, помидор)		
Язык говяжий отварной с хреном	100\150	269-Р
Мясное ассорти	1\290	329-Р
(колбаса с\к, карбонат , ветчина, грудинка копченая, хрен, горчица, огурец малосольный)		
«Пол-кило счастья» Супер-Хит!	1\500	398-Р
(закуска для душевной компании; сало из тузлука, сало соленое с чесноком, грудинка вяленая, грудинка копченая, гренки чесночные, лук , соленья, горчица) по желанию в подарок +2х50гр нашего коктейля «ХРЕНОВУХА».		
Рыбный куш (кета красная с\с ,кижуч красный с\с, оливки,лимон)	150\180	196-Р
Сельдь с картофельными дольками фри и луком	100\180	159-Р
Морская-рублевская сказка	180\250	589-Р
(семга с\с, форель с\с, клыкач х\к, яйцо перепел, оливки,лимон)		
Сырное плато	1\160	239-Р
(маасдам, сулугуни копченый,сулугуни рассольный,мед, виноград, арахис)		
Овощная поляна	1\190	189-Р
(свежие огурцы,помидоры, перец сладкий, маслины,оливки,лист салата)		
Русский разносол	1\380	198-Р
(маринованно-соленые огурцы,помидоры,перец, лук,капуста квашеная с клюквой)		
Оливки,маслины	1\75	98-Р
Грибы от Души Супер-Хит!	1\250	289-Р
(хрустящие рыжики собственного приготовления с маслом и лучком или с сметаной и чесночком)		
Большая пивная тарелка Хит!	1\600	398-Р
(сыр джилл, сельдь с\с, уши свиные ,нагетсы куриные, колбаски охотничьи, ,огурец малосол,лук маринов , картофель фри+соус барбекю.)		
Казылык.	1\75	199-Р
(тонкие лепестки из деликатесной конской сыровяленой колбасы к пиву, да и не только!)		
Сулугуни Новинка!!! (натуральный ,кавказкий,копченый сыр)	1\75	139-Р
Острые свиные уши с горчицей к пиву	200\250	229-Р
Ассорти тостов к пиву	1\250	139-Р
(три вида печеных тостов; чесночные, сырные, рыбные)		
Большая фруктовая ваза (яблоко,груша,банан,апельсин,виноград)	1\1000	398-Р
Малая фруктовая ваза (груша,банан,виноград)	1\600	289-Р
Цитрусовая тарелка (лимон,лайм,апельсин)	1\120	89-Р
Лимон (нарезка)	1\100	69-Р

Время приготовления 15-25мин

Действительно до 31.12.2016.

Салаты:

Огород Хит!!!

1\240

199₹

(ветчина, грибы жареные, свеж. огурец, с-т из капусты, морковь острая, перец сладкий, картофель отвар., лук марин., майонез)

Буржуа.

1\260

289₹

(Изысканный салат из слайсов бараньего карпаччо-маринованного в меде, соевом соусе с прованскими травами, с сочной зеленью айсберга и щавеля, свежего помидора, и сладкого перца гриль, кедровыми орешками и сыром пармезан, с оливково-бальзамическим соусом)

Капрезе

1\260

269₹

(свежий помидор, сыр моцарелла, соус песто, соус бальзамический, зелень, орегано)

Таёжный

1\240

129₹

(грибы вешенки маринованные, отварные картофель и морковь, лук свежий, фасоль консер., клюква, масло оливковое., укроп)

Испанский теплый салат

1\250

239₹

(легко обжаренные куриная печень, грибы, свежий огурец, перец сладкий, лук репка, лук порей, сметана, прованские травы)

Дрова.

1\260

229₹

(ветчина, колбаса копченая, картофель фри, капуста, зеленый горошек, яйцо, лук-порей, майонез)

Цыпа.

1\260

238₹

(курица отварная, сыр, свежие огурец, помидор, перец болгарский, лист салата, яйцо перепелиное, майонез)

Шалаш.

1\240

236₹

(курица отварная, спаржа, корнишон, стручковая фасоль, морковь острая, кунжут, фирменный соус)

Сердешный

1\260

289₹

(отваренное бычье сердце, свежие томаты и корнишоны, стручковая фасоль, сладкий перец и в меру острый перец пепперонни, сладкий лук, оливки, маслины, заправленный кунжутным маслом.)

Альпы

1\240

269₹

(язык говяжий отварной, сыр пармезан, помидор, майонез все на листе салата)

Куча-Могуча.

1\290

269₹

(карбонат, ветчина, сыр, свежий помидор, свежий и соленый огурец, картоф. отвар., сухарики чесночные, майонез)

Мясоед Хит!!!

1\210

289₹

(говядина, ветчина, курица, грибы, огурец малосольный, лук маринованный, майонез)

Русский (теплый салат)

1\260

269₹

(свинина обжаренная, картофель жареный, огурчики малосольные, грибы, лук маринованный, масло)

Фаворит. Хит!

1\240

298₹

(курица отварная, креветки отвар., помидор, сладкий перец гриль, сухарики, сыр Фета, салат Айсберг, соус «Цезарь»)

Супер-модный «Оливье»

1\230

269₹

(семга с\с, креветки, свежий огурец, свежий и обжаренный зеленый горошек, картофель, морковь, легкий майонез)

За кардон

1\240

289₹

(лосось с\с, креветки, сыр, свежие огурец, помидор, оливки, салат айсберг, сок лимона, сметана)

Мечта о море

1\240

269₹

(морской коктейль, свежие огурцы, помидоры, маслины, салат айсберг, оливко-растительная заправка)

Крымский Хит!

1\200

269₹

(лосось с\с, фасоль стручковая, помидор свеж., корнишоны, лук красный, салат айсберг, оливко-растительная заправка)

Цезарь с курицей

1\210

269₹

Греческий

1\220

238₹

Оливье

1\230

159₹

Овощной с маслом или майонезом

1\210

169₹

Время приготовления 20-25мин

Действительно до 31.12.2016.

Первые блюда:

Солянка сборная мясная	1\450	99-Р
Уха царская из кеты	40\450	98-Р
Пельмени с бульоном и сметаной (собственного приготовления)	200\450	169-Р
Лапша куриная	30\450	69 Р
Щи со сметаной	30\450	89-Р
Борщ со сметаной	30\450	89-Р

Время приготовления 15-30мин

Горячие закуски:

«Куверт» Новинка!!!	1\260	229-Р
<small>(конвертики из слоеного теста, начиненные ветчиной, сыром, творогом и зеленью, запеченные до золотистой корочки)</small>		
Крылья куриные «Баффало-фри» Хит!	1\320	249-Р
<small>с соусом «Барбекю» отличная закуска к пиву.</small>		
Королевские отварные креветки к пиву	1\200	329-Р
Блинчики обжаренные с мясом 2шт	1\120	89-Р
с капустой и яйцом 2шт	1\120	79-Р
+ дополнительно по желанию сметана		20-Р
Жюльен грибной	1\140	139 Р
Жюльен куриный	1\140	129 Р

Время приготовления 25-35мин

Стейки:

(все блюда стейк подаются с соусом «Барбекю» и маринованным луком)

Свиной маринованный стейк Хит!	1\180	249-Р
Говяжий маринованный стейк	1\160	298-Р
Кета красная стейк	1\160	298-Р
Куриный стейк	1\180	198-Р
Овощи гриль	1\200	149-Р
<small>(баклажан, цукини, перец, томат)</small>		

Время приготовления 35-50мин

Действительно до 31.12.2016.

Наши Фирменные блюда !!! Только у нас !!!

« Всем Огородам, Огород » *Есть все!!!* 140\530 590₽

Сочная отбивная и обжаренная свиная шея, с розмарином и сванской солью, запеченная с ароматными опятами, зеленым луком, сметаной и сыром, с салатом из сочных свежих овощей заправленного оливковой заправкой, И с гарниром из отварного и обжаренного во фритюре золотистой корочки картофеля с хрустящими рыжиками.

« Ни рыба ни мясо » *Рекомендуем!* 140\400 438₽

Аппетитное сочетание обжаренных кусочков сочной свиной шеи и куриного филе, тушеных в сливках с морепродуктами (мидиями, креветками, кальмарами и осьминожками) запеченных под сыром до золотистой корочки на порционной сковороде, с воздушным картофельным пюре!!!

Самостоятельные горячие блюда (с гарниром)

Жаркое из свинины в горшочке 85\350 199₽

Азу из говядины в горшочке 85\350 269₽

Пельмени запеченные 200\300 198₽
в горшочке, с сыром и сметаной (собственного приготовления)

Котлетки «Сердобские» *Хит!!!* 100\350 238₽

(котлетки собственного приготовления из говядины или курицы, с картофельным пюре, свежими овощами и сметанно-чесночным соусом)

Картофель жареный с грибами на сковороде 1\250 169₽

Картофель жареный с свиными ушами на сковороде 1\300 198₽

Рубец говяжий жареный с луком и грибами на сковороде 1\300 329₽

Яичница с беконом и сыром на сковороде 1\160 139₽

«Жади́на-Свиня́тина» *Новинка!!!* 120\360 369₽

(Кусочки свинины, обжаренные с болгарским сладким перцем, луком пореем и чесночком в сметанно-соево-медовом соусе, с отварным и обжаренным картофелем)

Курица «Под Шляпой» *Хит!!* 120\430 328₽

(курица обжаренная с картофелем, малосольными огурчиками и зеленым лучком, томленая в сливках на сковороде под шляпой из слоеного теста)

«Огненное мясо» 120\390 398₽

(говядина обжаренная с красным вином, тушеная с помидором, луком, морковью, сладким болгарским перцем, стручковой зеленой фасолью и семенами красной фасоли с добавлением острого, жгучего перца, душистого чабреца и лука порея)

Свиной кусок на сковороде 120\320 359₽

С запеченными картофельными дольками фри и малосольным огурцом

Свинина «Хаврош» *Хит!* 110\360 359₽

запеченная с картофелем, сметаной, луком и сыром на сковороде

Говядина «В лесу» 100\360 398₽

(тушеная в молочном соусе, с пирамидой из картофельного пюре, гарнированная капустой брокколи, свежим помидором и маслинами)

«Солнечная Сицилия» блюдо на пару 160\450 429₽

(Форель на апельсиновой подушке с белым соусом, с гарниром из цветной капусты, стручковой фасоли и брокколи)

Кета красная «по-волжски» 100\290 298₽

(Запеченная на сковороде с картофелем, грибами, помидором и сыром)

Спагетти «Карбонара» 150\220 239₽

(с беконом, под сливочным соусом и сыром пармезан)

Время приготовления горячих блюд 45-60мин

Действительно до 31.12.2016.

Горячие блюда:

Свинина «По-барски»	100\180	259-Р
<small>Обжаренная и запечённая с грибами, помидором и сыром</small>		
Свинина «По-деревенски» Супер Хит!	110\180	269-Р
<small>Обжаренная и запеченная со сметаной ,сочным зеленым луком и сыром</small>		
Говядина «Катюша» Хит!!!	1\150	369-Р
<small>(маринованная с соевым соусом,медом ,обжаренная на оливковом масле с красным вином и ароматными травами чабреца и душицы)</small>		
Говядина с грибами под молочным соусом	100\220	329-Р
Шашлычок куриный на шпажках	1\160	199-Р
Шницель куриный	100\160	198-Р
Кета красная с жульеном из морепродуктов Хит!	100\180	349-Р
Кета «Царская» Хит!	120\200	328-Р
<small>(запеченная с грибами ,сметаной, под сырной корочкой)</small>		
<small>Время приготовления 35-50мин</small>		

Гарниры:

Овощи гриль (баклажан, цукини, перец, томат)	1\200	149-Р
Картофель фри(+ томатный соус)	1\150	99-Р
Фасоль стручковая с яйцом	1\200	99-Р
Картофельные дольки фри	1\150	99-Р
Картофель под сметаной и сыром	1\150	99-Р
Цветная капуста в сухарях	1\150	99-Р
Картофельное пюре	1\150	86-Р
Рис с овощами	1\150	69-Р
Хлебная корзина большая	1\180	89-Р
<small>(12 или 6 кус.+ сырно-чесночный соус)</small> малая	1\140	59-Р

Десерты:

Джага-Джага.	1\230	169-Р
<small>(микс из свежих фруктов; виноград,апельсин,яблоко,груша,банан ,клюквенный ликер и взбитые сливки)</small>		
Ванильное небо Хит!	100\180	169-Р
<small>(Ванильное мороженое с черничным вареньем и тертым печеньем « Курабье »)</small>		
Банановый рай	1\210	139-Р
<small>(банан,мороженое, взбитые сливки,сироп,шоколад)</small>		
Очи черные	1\160	149-Р
<small>(чернослив,финики ,взбитая сметана с сахаром, сироп лесной орех)</small>		
Мороженое на Ваш выбор	100\140	129-Р
<small>(фруктами или шоколадом???) подается с сиропом)</small>		
Штрудель mini 2шт. с топингом	1\200	139-Р
Свежевыпеченный на Ваш выбор; ананас,яблоко,лесные ягоды - время приготовления 15-20мин.		
Чизкейк «Нью-Йорк»	1\180	169-Р
Жевательная резинка Wrigley	1шт	45-Р

Действительно до 31.12.2016.

Дополнительно к основному.

Банкетное меню;

Заливное из ;	1\150
Языка говяжьего	228-Р
Говядины	198-Р
Рыбы (кета красная)	189-Р
Курицы	169-Р

Рулетики из семги из лаваша или из блинчиков 1\150 169Р

Канapé с красной икрой 1\35 89-Р

Рыба в кляре(треска) 1\100 98-Р

Блюда не участвующие в акциях!!!

« Всем Огородам, Огород »

« Ни рыба ни мясо »

« Говядина «Катюша»

Грибы от Души.

а также блюда которые являются баром;

Чизкейк «Нью-Йорк» , «Черный принц»

Закуска « К ПИВАСику »

Сухарики (Собственного приготовления)

МОРС ягодный (Собственного приготовления из свежих ягод)

Действительно до 31.12.2016.