

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 ₽ 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 50₽
праздничные и предпраздничные дни-составляет 100₽ !!!**

(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 обслуживание 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-₽

(Все мясные деликатесы приготовлены нашими поварами!!! запеченная буженина, язык говяжий отварной рулет куриный фаршированный сыром Фета, грудинка варено-вяленная , хрен ,горчица, огурец, помидор)

Язык говяжий отварной с хреном

100\150 269-₽

Мясное ассорти

1\290 329-₽

(колбаса с\к, карбонат ,ветчина, грудинка копченая, хрен, горчица, огурец малосольный)

«Пол-кило счастья» Супер-Хит!

1\500 398-₽

(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-₽

Сельдь с картофельными дольками фри и луком

100\180 159-₽

Морская-рублевская сказка

180\250 589-₽

(семга с\с, форель с\с, клыкач х\к,,яйцо перепел, оливки,лимон)

Сырное плато

1\160 239-₽

(маасдам, сулугуни копченый,сулугуни рассольный,мед, виноград, арахис)

Овощная поляна

1\190 189-₽

(свежие огурцы,помидоры, перец сладкий, маслины,оливки,лист салата)

Русский разносол

1\380 198-₽

(маринованно-соленые огурцы,помидоры,перец, лук,капуста квашеная с клюковой)

Оливки, маслины

1\75 98-₽

Грибы от Души Супер-Хит!

1\250 289-₽

(хрустящие рыжики собственного приготовления с маслом и лучком или с сметаной и чесночком)

Большая пивная тарелка Хит!

1\600 398-₽

(сыр джилл, сельдь с\с, уши свиные ,нагетсы куриные, колбаски охотничьи, ,огурец малосол,лук маринов , картофель фри+соус барбекю.)

Казылык.

1\75 199₽

(тонкие лепестки из деликатесной конской сырояденой колбасы к пиву, да и не только!)

Сулугуни Новинка!!! (натуральный ,кавказкий,копченый сыр)

1\75 139₽

Острый свиные уши с горчицей к пиву

200\250 229-₽

Ассорти тостов к пиву

1\250 139-₽

(три вида печеных тостов; чесночные, сырные, рыбные)

Большая фруктовая ваза

(яблоко,груша,банан,апельсин,виноград) **1\1000 398-₽**

Малая фруктовая ваза

(груша,банан,виноград) **1\600 289-₽**

Цитрусовая тарелка(лимон,лайм,апельсин)

1\120 89-₽

Лимон (нарезка)

1\100 69-₽

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 острыя, 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 сырром 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 острыя, кунжут, фирменный соус)		
Сердечный	1\260	289 ₽
(отваренное бычье сердце, свежие томаты и корнишоны ,стручковая фасоль , сладкий перец и в меру острый перец перцеронни, 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 ₽
Уха царская из кеты	40\450	98 ₽
Пельмени с бульоном и сметаной (собственного приготовления)	200\450	169 ₽
Лапша куриная	30\450	69 ₽
Щи со сметаной	30\450	89 ₽
Борщ со сметаной	30\450	89 ₽

Время приготовления 15-30мин

Горячие закуски:

«Куверт» Новинка!!! 1\260 229 ₽

(конвертики из слоеного теста, начиненные ветчиной, сыром, творогом и зеленью, запеченные до золотистой корочки)

Крылья куриные «Баффало-фри» Хит! 1\320 249 ₽
с соусом «Барбекю» отличная закуска к пиву.

Королевские отварные креветки к пиву 1\200 329 ₽

Блинчики обжаренные с мясом 2шт 1\120 89 ₽
с капустой и яйцом 2шт 1\120 79 ₽
+ дополнительно по желанию сметана 20 ₽

Жюльен грибной 1\140 139 ₽

Жюльен куриный 1\140 129 ₽

Время приготовления 25-35мин

Стейки:

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

Свиной маринованный стейк Хит! 1\180 249 ₽

Говяжий маринованный стейк 1\160 298 ₽

Кета красная стейк 1\160 298 ₽

Куриный стейк 1\180 198 ₽

Овощи гриль 1\200 149 ₽

(баклажан, цукини, перец, томат)

Время приготовления 35-50мин

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

« Всем Огородам, Огород » Есть все))) 140\530 590Р

Сочная отбивная и обжаренная свинная 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 438Р

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

Самостоятельные горячие блюда (с гарниром)

Жаркое из свинины в горшочке 85\350 199Р

Азу из говядины в горшочке 85\350 269Р

Пельмени запеченные 200\300 198Р

в горшочке , с сыром и сметаной (собственного приготовления)

Котлетки «Сердобские» Хит!!! 100\350 238Р

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

Картофель жареный с грибами на сковороде 1\250 169Р

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

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

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

«Жадина-Свинятина» Новинка!!! 120\360 369Р

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

Курица «Под Шляпой» Хит!! 120\430 328Р

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

«Огненное мясо» 120\390 398Р

(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 359Р

С запеченными картофельными дольками фри и малосольным огурцом

Свинина « Хаврош » Хит! 110\360 359Р

запеченная с картофелем, сметаной, луком и сыром на сковороде

Говядина «В лесу» 100\360 398Р

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

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

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

Кета красная «по-олжски» 100\290 298Р

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

Спагетти «Карбонара» 150\220 239Р

(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 ₽
 Обжаренная и запечённая с грибами, помидором и сыром

Свинина «По-деревенски» Супер Хит! 110\180 269 ₽
 Обжаренная и запеченная со сметаной, сочным зеленым луком и сыром

Говядина «Катюша» Хит!!! 1\150 369 ₽
 (маринованная с соевым соусом, медом, обжаренная на оливковом масле с красным вином и ароматными травами чабреца и душицы)

Говядина с грибами под молочным соусом 100\220 329 ₽

Шашлычок куриный на шпажках 1\160 199 ₽

Шницель куриный 100\160 198 ₽

Кета красная с жюльеном из морепродуктов Хит! 100\180 349 ₽

Кета «Царская» Хит! 120\200 328 ₽

(запеченная с грибами, сметаной, под сырной корочкой)

Время приготовления 35-50мин

Гарниры:

Овощи гриль (баклажан, цукини, перец, томат) 1\200 149 ₽

Картофель фри(+ томатный соус) 1\150 99 ₽

Фасоль стручковая с яйцом 1\200 99 ₽

Картофельные дольки фри 1\150 99 ₽

Картофель под сметаной и сыром 1\150 99 ₽

Цветная капуста в сухарях 1\150 99 ₽

Картофельное пюре 1\150 86 ₽

Рис с овощами 1\150 69 ₽

Хлебная корзина большая 1\180 89 ₽

(12 или 6 кус.+ сырно-чесночный соус) малая 1\140 59 ₽

Десерты:

Джага-Джага. 1\230 169 ₽

(микс из свежих фруктов; виноград,апельсин,яблоко,груша,банан ,клюквенный ликер и взбитые сливки)

Ванильное небо Хит! 100\180 169 ₽

(Ванильное мороженое с черничным вареньем и тертым печеньем « Курабье »)

Банановый рай 1\210 139 ₽

(банан,мороженое, взбитые сливки,сироп,шоколад)

Очи черные 1\160 149 ₽

(чернослив,финики ,взбитая сметана с сахаром, сироп лесной орех)

Мороженое на Ваш выбор 100\140 129 ₽

(фруктами или шоколадом??? подается с сиропом)

Штрудель mini 2шт. с топингом 1\200 139 ₽

Свежевыпеченный на Ваш выбор; ананас,яблоко,лесные ягоды – время приготовления 15-20мин.

Чизкейк «Нью-Йорк» 1\180 169 ₽

Жевательная резинка Wrigley 1шт 45 ₽

Действительно до 31.12.2016.

Дополнительно к основному.

Банкетное меню;

Заливное из ; 1\150

Языка говяжьего 228₽

Говядины 198₽

Рыбы (кета красная) 189₽

Курицы 169₽

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

Канапе с красной икрой 1\35 89₽

Рыба в кляре(треска) 1\100 98₽

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.