

Меню

В. Хлючников

Торжественные закуски:

Креветки к пенному на выбор

- Обжаренные в чесночном масле и запаренные в соевом соусе
- Отварные с пряными травами и лимонным соком

200гр.

330руб.

Кольца кальмаров

В кляре с коктейльным соусом

130/30гр.

170руб.

Чесночные гренки

Хлеб, чесночный соус

110/30гр.

90руб.

Куриные палочки

Маринованная куриная грудка, обжаренная во фритюре
с медово-горчичным соусом

200/30гр.

210руб.

Холодные закуски:

Рыбное ассорти

Масляная рыба, скумбрия, семга шеф-посол, сельдь матиас

270гр.

490руб.

Мясное ассорти

Галантин, ростбиф, буженина, окорок копченый, казылык

250гр.

460руб.

Ассорти из свежих овощей

Помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, оливки, маслины, зелень

370гр.

290руб.

Фруктовая тарелка

Виноград, груши, апельсины, яблоко, киви, физалис

1000гр.

650руб.

Селедочка слабосоленая

Сельдь матиас, подается с отварным картофелем и маринованным луком

260гр.

190руб.

Тарелка солений

Маринованные томаты черри, огурчики, чеснок, оливки, капуста
хрустящая квашенная

240гр.

220руб.

Салаты:

Оливье с раковыми шейками

Оригинальный салат, на основе рецепта, созданного знаменитым поваром Люсьеном Оливье в 1905 г. Нежные раковые шейки, куриное филе, картофель отварной, огурчики свежие и маринованные, перепелиные яйца, морковь, оливки, каперсы, фирменный соус

250гр.

370руб.

Цезарь по – Скандинавски

Листья салата-ромэн, семга шеф-посол, тигровые креветки, гренки, сыр пармезан под соусом цезарь

220гр.

390руб.

Цезарь с курицей

Листья салата-ромэн, филе куриное, гренки, сыр пармезан под соусом цезарь

210гр.

390руб.

Вальдорф

Язык говяжий, обжаренный с баклажанами, листья салата, томаты черри, под ореховым соусом

210гр.

330руб.

Овощной Fresch

Листья салата, капуста белокочанная, морковь свежая, томаты черри, под бальзамическим соусом

150гр.

160руб.

Купеческий

Говядина отварная, маринованные и свежие огурчики, яблоко, яйцо куриное, морковь отварная, горчица зерновая, соевый соус

220гр.

220руб.

Греческий

Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, брынза, итальянская заправка

230гр.

220руб.

Приятного аппетита!

Меню

В. Хлючников

Супы:

Бульон с эчпочмаком Эчпочмак – татарская национальная выпечка	200/120(2 шт.)гр.	160руб.
Лапша домашняя Куриный бульон с зеленью, мясом курицы, тончайшей лапшой и перепелиным яйцом	300гр.	160руб.
Уха «Дары Камы» Стерлядь, сазан, судак в прозрачном наваристом бульоне	300гр.	350руб.
Крем - суп грибной Нежный крем-суп из шампиньонов со сливками. Подается с гренками из рубленого мяса говядины с луком и картофелем	250гр.	210руб.
Пельмени боярские Пельмени ручной лепки с мясом говядины. Подаются с бульоном и сметаной	140/160/50гр.	170руб.

Паста:

С грибами и курицей Нежное куриное филе в сливочном соусе с белыми грибами, шампиньонами, томатами черри под сыром пармезан	350гр.	290руб.
Болоньезе Изысканная паста с говяжьим фаршем в томатном соусе	270гр.	280руб.
Фруттиди Маре Ассорти из морепродуктов с сочными тигровыми корветками, под соусом и сыром пармезан	300гр.	340руб.
Карбонара Классическая итальянская аппетитная паста с ломтиками бекона и сыром пармезан	300гр.	280руб.

Жарячие блюда:

Телятина по-Тоскански Кусочки телятины в сметанно-сливочном соусе с маринованными огурчиками, болгарским перцем. Подается с картофелем фри	150/100гр.	390руб.
Форель в белом вине Форель, обжаренная на гриле с белым вином и имбирным соусом. Подается с томленными грибами, томатами и каперсами	1 шт/70/30гр.	390руб.
Семга с красной икрой Аппетитный стейк из семги, запеченный в сыре моцарелла. Подается с красной икрой и томленным рисом	120/120/20гр.	650руб.
Судак в сметане Филе судака, запеченное в сметане. Подается с рисом по-Гречески	120/100гр.	290руб.
Колбаски из баранины Колбаски из баранины, обжаренные на гриле. Подаются с картофелем фри, квашеной капустой	100/70/100гр.	290руб.
Говядина по-Татарски Говядина отварная, картофель, морковь, лук репчатый. В наваристом бульоне	250гр.	280руб.
Курица по-Венски Куриная грудка под сливочным соусом с болгарским перцем. Подается с картофелем фри	100/70/100гр.	310руб.
Куриная грудка с гречневой лапшой Куриная грудка, обжаренная с овощами и гречневой лапшой	210гр.	180руб.

Приятного аппетита!

Меню

В. Хлючников

Хоспер блюда на углях:

Бургеры:

Волпер

Приготовленный на огне бифштекс из сочной говядины с помидорами, свежим листовым салатом, соусом Барбекю, сыром и рубленным белым луком на нежной мраморной булочке

380гр.

360руб.

Инди-бургер

Приготовленный на огне бифштекс из сочной индейки с помидорами, свежим листовым салатом, соусом Цезарь, сыром и рубленным белым луком на нежной мраморной булочке

380гр.

360руб.

Стейки:

Стейк из сочной телятины

запеченный на углях с томатами и соусом Барбекю

150/100/3гр.

750руб.

Стейк из говяжьей вырезки с овощами гриль

запеченный на углях с сезонными овощами и соусом Барбекю

150/125/100/3гр.

675руб.

Блюда из рыбы:

Семга «Божоле»

Филе семги, запеченное со сливочным соусом

150/40/30/3гр.

750руб.

Форель на хоспере

Рыба, запеченная с грибами и сливками

1 шт./30/20/3гр.

390руб.

Садж(запеченный на углях, подается с соусом Барбекю):

Шашлык из мяса говядины

150/90/50/3гр.

400руб.

Шашлык из мяса индейки

150/90/50/3гр.

300руб.

Шашлык из мяса курицы

150/90/50/3гр.

200руб.

Шашлык из куриных крылышек

150/90/50/3гр.

180руб.

Шашлык из окороков

150/90/50/3гр.

180руб.

Фермерская компания:

Цыпленок Корнишон

Подается со свежими овощами и соусом

1 шт./80/50/3гр.

750руб.

Перепелка Табака

Подается со свежими овощами и соусом

1 шт./80/50/3гр.

400руб.

Утиная грудка с грушей

Филе утки под апельсиновым соусом и грушей в винной карамели

110/80/50гр.

480руб.

Приятного аппетита!

Меню

В. Ключников

Десерты:

Штрудель

Яблочный/ грушевый/персиковый

120/70гр.

200руб.

ЧизкейкНью - Йорк

Топинг на выбор: карамель/клубника/шоколад

140гр.

150руб.

Мороженое на выбор

Ваниль/клубника/шоколад

50гр.

50руб.

Тирамису

115гр.

150руб.

Блины:

Со сливочным маслом

90/20гр.

60руб.

Со сметаной

90/50гр.

90руб.

С красной икрой

90/30гр.

240руб.

С семгой

90/50гр.

170руб.

С мясом говядины

90/60гр.

160руб.

С творогом

90/90гр.

120руб.

С курицей

90/60гр.

110руб.

С грибами

90/100гр.

140руб.

С клубничным вареньем

90/50гр.

90руб.

С вишневым вареньем

90/50гр.

90руб.

Со сгущенным молоком

90/50гр.

90руб.

С вареной сгущенкой

90/50гр.

90руб.

С медом

90/50гр.

90руб.

С джемом на выбор

Малиновый, брусничный, черничный

90/50гр.

90руб.

Блины с фруктами и мороженым

Бананы, киви, мороженное ванильное

90/50гр.

90руб.

Приятного аппетита!