

Меню

Молодые закуски

Цена

Рыбное ассорти

380

150/45/8

Ассорти из семейства благородных рыб: красная рыба, масляная рыба х/к, скумбрия х/к. Декорируется красной икрой и зеленью.

Мясные деликатесы

460

150/50/30

Буженина по старинному рецепту, говядина копченая, отварной телячий язык, куриный рулет домашнего приготовления и вяленая колбаса «Казылык». Оформляется салатом, горчицей и хреном.

Овощное ассорти

220

300

Ассорти из свежих овощей и ароматной зелени: огурцы, томаты, сладкий перец, стебель сельдерея, редис, красный лук и маслины.

Бабушкин погребок

210

300

Ассорти из домашних солений: огурцы соленые, томаты соленые, капуста по-грузински, грузди маринованные.

Сырное плато

310

160/100

«Фета», «Маасдам», «Чеддер», «Мраморный» с виноградом, медом и палочками грисини.

Сельдь пряная с тостами

240

100/200

Сельдь слабого посола, подается с маринованным луком, отварным картофелем и тостами из багета с горчицей.

Фруктовое ассорти

460

1000

Киви, яблоко, груша, виноград, банан, апельсин.

Меню

Салаты

Цена

Салат с судаком и фисташковым соусом

270

220

Филе обжаренного судака с листьями салата, помидорами черри, со сливочно-фисташковым соусом.

Салат с языком

380

200

Отварной говяжий язык с говядиной, корнишонами, пассерованным луком и грецким орехом, под соусом.

Классический «Греческий»

230

250

Огурцы, помидоры, сладкий перец, маслины и оливки с сыром "Фета" под оливковой заправкой с орегано.

Цезарь с креветками

390

220

Сочные листья салата с чесночными крутонами, обжаренными тигровыми креветками под соусом "Цезарь" с сыром "пармезан", черри - помидорами и перепелиным яйцом.

Цезарь с курицей

280

230

Сочные листья салата салата с чесночными крутонами, отварным куриным филе под соусом "Цезарь" с сыром "пармезан", черри - помидорами и перепелиным яйцом.

Салат «Мясное лукошко»

380

240

Нежная куриная грудка, мясо молодого бычка, телячий язык с корнишонами, свежими огурцами, болгарским перцем и каперсами. Заправляется соусом из Тихоокеанских анчоусов. Подается в корзинке из слоеного теста.

Оливье по классическому рецепту

220

170

Отварное куриное филе, отварной телячий язык и ветчина с отварными овощами и красной икрой, заправляется соусом «домашний майонез».

Теплый салат с телятиной

330

200

Телячья вырезка обжаренная на гриле с добавлением овощей. Заправляется соусом «Цезарь».

Меню

Горячие закуски

Цена

Жульен из куриного филе в ватрушке из слоеного теста

190

160/20

Куриное филе с шампиньонами, в сливочном соусе, под сырной корочкой.

Крылышки «Буффало»

210

220/80

Маринованные куриные крылышки, обжаренные до золотистой корочки, подаются с соусом "Барбекю" и "Сырным" соусом.

Сырные палочки

160

180/45

Панированный в сухарях сыр, обжаренный во фритюре. Подается с соусом Тар-Тар.

Гренки «Сельские»

50

180/45

Гренки с солью и чесноком, подаются с соусом Тар-Тар.

Биг-Сэндвич

240

300

Тосты, помидоры свежие, маринованные огурцы, куриное филе, лук обжаренный, говядина копченая, листья салата, соус цезарь», сыр.

Мини-сэндвич с курицей

190

210/80/40

Тосты, листья салата, свежие помидоры и огурцы, куриное филе запеченное и сыр. Подается с картофелем фри и кетчупом.

Мини-сэндвич с ветчиной

180

210/80/45

Тосты, листья салата, свежие помидоры и огурцы, ветчина и сыр. Подается с картофелем фри и кетчупом.

Сэт на компанию

350

690/120

Гренки сельские, куриные крылышки, сыр жаренный, картофель в беконе. Подается с соусом Тар-Тар и горчицей.

Меню

Горячие блюда

Курица по-Тоскански

195/110/30

Куриная грудка фаршированная сыром «Фета», ананасом и грибами, обернутая беконом – обжаривается на гриле. Подается с соусом «Сальса».

Цена

380

Стейк «Шатобриан»

145/30/40

Стейк из говяжьей вырезки, обжаренный на гриле, подается со сливочно-грибным соусом.

640

Стейк «Пушкин»

130/50/50

Сочный стейк из свиной вырезки со сливочно-грибным соусом.

390

Стейк из семги

150/90/50

Стейк из лосося, обжаренный на гриле, сервированный глазированными овощами и гранатовым соусом с лимоном.

640

Котлеты из щуки

130/100/50

Сочные котлеты из щуки, подаются с картофельным пюре и сливочным соусом.

240

Свинина в беконе

120/190/45

Свиная вырезка в беконе обжаренная на гриле, подается с оригинальной пастой «птитим» и соусом из томатов.

440

Томленные говяжьи ребра с картофелем

235/95

Томленные говяжьи ребра в горчишно-медовом бульоне, подаются с картофелем и сливочным соусом.

390

Меню

Супы

Суп-лапша «Домашняя»

250/50

Золотистый бульон с домашней лапшой и куриным филе. Подаётся с капустным пирожком «бэkkэн».

Цена

120

Борщ с пампушкой

250/20/30

Домашний, ароматный борщ с говядиной, приготовленный по классическому рецепту. Подается с чесночной пампушкой и сметаной.

160

Солянка Мясная

250/20

Традиционный мясной суп с копченостями, солеными огурцами, маслинами и лимоном. Подается со сметаной и зеленью.

180

Уха–Булгарская

250

Наваристый рыбный бульон, с добавлением двух видов рыбы: морской язык и семга.

280

Суп сырно-сливочный

250/20

Нежный сливочно-сырный суп, подаётся с тостами из багета.

230

Суп-Гуляш

230/20/30

Густой чешский суп с говядиной и овощами.

240

Крем-суп из шампиньонов

250/20

Сливочно-грибной суп с тостами.

180

Меню

Горячие блюда

Перепелка на гриле с гречетто

1шт/150/12

Целая перепелка, подается с гречетто из зеленой гречки с белыми грибами.

Цена

410

Пельмени с бараниной

200/30

Подаются в бульоне с зеленью и сметаной.

210

Филе судака с картофелем

120/100/60

Филе судака под сливочным соусом с добавлением имбиря и яблока, гарнированный картофелем запеченным под сырной корочкой.

330

Пасты

Фетучини с курицей в сливочном соусе

270

270

Паста с тигровыми креветками и соусом «Песто»

275

390

Гарниры

Картофель жареный с грибами

180

Обжаренный золотистый картофель с шампиньонами и луком.

110

Рис с овощами

150

120

Картофельное пюре

150

80

Сезонные овощи гриль

150

160

Паста «птитим» с болгарским перцем и луком

150

110

Меню

Десерты

Тирамису

190

Классический итальянский десерт, с сыром "маскарпоне", бисквитным печеньем и кофейным ликером.

Цена

230

ЧизКейк классический

100

Приготовленный по классическому рецепту на основе сыра "филадельфия".

180

Домашний пирог с вишней и шариком мороженого

120/50/5

Пирог из песочного теста с ароматной начинкой из вишни и творога.

120

Тарталетка «Восточная»

85

Тарталетка из песочного теста с заварным кремом, грецким орехом и медом.

110

Чак-Чак в шоколаде

60

Традиционный татарский-национальный десерт.

70

Пирожное «Эклер»

80

Из заварного теста со сливочным кремом.

50

Пирожное «Медовое»

50

50

Штрудель яблочно-грушевый с шариком мороженого

190/50/5

230

Руководитель РРЦ _____ Шарутенко Ю.И.

Бухгалтер-калькулятор _____ Амирханова Л.С