

# РЕСТОГРАНД



Интернациональная кухня



Качественные продукты



Доставка в купе

Ресторан работает с начала посадки и до прибытия поезда



Дорогой Гость,

Для каждого пассажира поезда «Гранд Экспресс» предлагается комплиментарный легкий завтрак. Повара нашего ресторана приготовят выбранные Вами блюда, чтобы с утра подать их в Ваше купе. Ассортимент блюд зависит от класса обслуживания. Пассажирам класса Гранд Импириал подается так же ужин. Вы можете заказать дополнительные блюда из меню A La Carte «Рестограда».

Ценителям изысканной кухни мы предлагаем увлекательное гастрономическое путешествие на борту вагона-ресторана «Рестоград». Вы не только расслабитесь, но и поднимете настроение испробовав наши изысканные блюда. Ознакомьтесь с богатым выбором меню A La Carte и винной картой Вы можете в информационной папке своего купе.

Мы надеемся, что безупречный вкус наших блюд, прекрасное обслуживание и теплая атмосфера Вас не разочаруют! Сделать заказ в «Рестограде» Вы можете посетив наш вагон-ресторан, находящийся между вагонами 5 и 6, либо непосредственно в Ваше купе через проводника.

**Холодные закуски / Cold appetizers**

<b>Рыбное плато / Fish platter</b> Семга с/с, масляная рыба, оливки, лимон, лист салата, тимьян. / <i>Slack-salted salmon, oily fish, olives, lemon, lettuce leaf, thyme</i>	100/10	550-00
<b>Семга слабосоленая / Slack-salted salmon</b> Ломтики слабосоленой семги в сочетании с лимоном, маслинами, розовым перцем и веточкой тимьяна. / <i>Slack-salted salmon slices with lemon with olives, pink pepper and thyme.</i>	100/10	600-00
<b>Икра красная / Red caviar</b> Икра лососевых рыб. / <i>Salmon roe</i>	50	550-00
<b>Икра черная / Black caviar</b> Икра осетровых рыб. / <i>Sturgeon roe</i>	50	5500-00
<b>Бутерброд с красной икрой / Sandwich with red caviar</b> Икра лососевых рыб. / <i>Salmon roe</i>	40/10/10	250-00
<b>Мясное ассорти / Meat platter</b> Карбонат, куриное карпаччо, говядина деликатесная, помидоры Черри, маслины, розмарин. / <i>Cold cooked meat, chicken carpaccio, beef specialty, cherry tomatoes, olives, rosemary.</i>	150/30/20/5	650-00
<b>Язык отварной говяжий / Language boiled beef</b> Отварной говяжий язык, подается с хреном и горчицей. / <i>Boiled beef tongue served with horseradish and mustard.</i>	150/35/20/20	560-00
<b>Карпаччо из телятины. / Veal Carpaccio</b> Нежнейшая мякоть телятины в сочетании с пряной рукколой, бальзамическим дрессингом и грецкими орехами. / <i>Tender boneless veal with spicy rucola, balsamic dressing and walnuts.</i>	100	800-00
<b>Сырное плато / Cheese platter</b> Крупные кусочки 4 сыров: Дор Блю, Моцарелла молочная, Пармезан, Сулугуни. Мед, орехи Грецкие, виноград. / <i>Large pieces of cheese 4: Dor Blue, Mozzarella milky, Parmesan cheese, Suluguni cheese. Honey, walnuts and grapes.</i>	175/40/20	880-00
<b>Оливки/маслины / Olives green / Olives black</b>	70	200-00

Наименование / Name	Вес (гр./шт.) Weight	Цена (руб.) Cost
<b>Салаты / Salads</b>		
<b>Салат «Гранд Экспресс» / «Grand Express» salad</b>		
Нежное сочетание говяжьего языка, сыра, винограда, рукколы, шампиньонов и болгарского перца с соусом "Винегрет". / <i>A gentle blend of beef tongue, cheese, grapes, arugula, mushrooms and bell pepper with Vinaigrette dressing.</i>	175	480-00
<b>Салат «Капрезе» / «Caprese» salad</b>		
Свежие томаты, сыр моцарелла, руккола, соус "Песто", сыр "Пармезан", кедровые орехи. / <i>Fresh tomatoes, mozzarella, rucicola, "Pesto" sauce, parmesan, pinenuts</i>	250	500-00
<b>Салат «Греческий» / «Greek» salad</b>		
Классический салат из свежих овощей в сочетании с сыром "Фетакса" заправленный дрессингом на основе лимонного сока и оливкового масла. / <i>Classic salad with fresh vegetables with "Fetaxa" cheese dressed with lemon juice and olive oil.</i>	240	400-00
<b>Салат «Туно Гриджио» / «Tuno Gridgio» salad</b>		
Хрустящий микс салатных листьев с виноградом и кусочками обжаренного в кунжутных семечках тунца, заправленный бальзамическим дрессингом и медом. / <i>Fresh mix of lettuce, grapes and chopped tuna fried in sesame oil dressed with honey and balsamic sauce.</i>	140/80/10	550-00
<b>Салат «Цезарь» с курицей / «Caesar» salad with chicken</b>		
Хрустящие листья романо, куриное филе, настоящий соус "цезарь", помидоры черри, гренки, сыр "Пармезан" / <i>Crispy romano leaves, chicken fillet, bacon, "Caesar" sauce, cherry tomatoes, toasts, parmesan.</i>	250	450-00

## Горячие закуски / *Hot appetizers*

<b>Тигровые креветки гриль / <i>Grilled tiger shrimp</i></b> Тигровые креветки жареные на гриле с лимонным соком и чесночным маслом. / <i>Tiger shrimp grilled with lemon juice and garlic oil.</i>	250/75	1000-00
<b>Куриные крылышки «Баффало» / «<i>Buffalo</i>» chicken wings</b> Остренькие куриные крылышки в томатной глазури с сырным соусом "Блю-чиз"/ <i>Spicy chicken wings in tomato glaze with "Blue-cheese" sauce.</i>	150/85/50	600-00
<b>Жульен из шампиньонов / <i>Julienne with champignons</i></b>	170	350-00
<b>Блинчики / <i>Pancakes</i></b>		
• С красной икрой / <i>With red caviar</i>	100/50/30	550-00
• С семгой / <i>With Atlantic salmon</i>	100/50	400-00
• Со сметаной / <i>With sour cream</i>	100/50	300-00
<b>Супы / <i>Soups</i></b>		
<b>Солянка сборная мясная / <i>Solianka meat soup</i></b>	300/20/5	400-00
<b>Суп Карельский / <i>Karelian soup</i></b> Сырный крем-суп с семгой. / <i>Cream-cheese soup with Atlantic salmon.</i>	270/2	400-00
<b>Пасты / <i>Paste</i></b>		
<b>Тальятелле с овощами. / <i>Tagliatelle with vegetables</i></b> Традиционная итальянская паста с овощами в томатном соусе. / <i>Traditional Italian pasta with vegetables in tomato sauce.</i>	225	400-00
<b>Тальятелле «Карбонара» / <i>Tagliatelle «Carbonara»</i></b> Классическая итальянская паста на сливках с беконом и сырым желтком. / <i>Classic Italian pasta with cream, bacon and raw yolk.</i>	365	550-00
<b>Нери «Ди Марено» / <i>Neri «Di Mareno»</i></b> Спагетти, подкрашенные чернилами каракатицы с лососем и креветками, в сливочном соусе / <i>Spaghetti, colored with cuttlefish ink with salmon and shrimp in a creamy sauce.</i>	150/150/30/5/5	550-00

Наименование / Name	Вес (гр./шт.) Weight	Цена (руб.) Cost
---------------------	-------------------------	---------------------

## Горячие рыбные блюда / *Fish main course*

<b>Дорадо жареная / <i>Fried Dorado</i></b> Дорадо жареная с лимоном и ароматным розмарином/ <i>Dorado fried with lemon and aromatic rosemary</i>	1/75	650-00
<b>Стейк из семги в сливочно-икорном соусе / <i>Atlantic salmon steak in cream-caviar sauce</i></b> Филе семги в сливочно-икорном соусе, салат листовой, оливки, лимон, тимьян. / <i>Grilled Atlantic salmon fillet. Served with cream-caviar sauce, lettuce, olives, lemon and thyme.</i>	180/50/75	900-00

## Горячие блюда из мяса и птицы / *Meat and chicken main course*

<b>Стейк «Филе Миньон» / <i>Steak "Filet Mignon"</i></b> Нежнейшая вырезка, порода Блэк Ангус, 180 дней зернового откорма. Подается с гарниром из шпината в сливочном соусе. (степень прожарки уточните своему официанту) / <i>Tender sirloin, breed black Angus, 180 days' grain fed. Served with a side dish of spinach in a creamy sauce. (degree of doneness will check with your waiter).</i>	150/75/2/5	1500-00
<b>Бефстроганов с картофельным пюре / <i>Beef Stroganoff with mashed potatoes</i></b> Кусочки говяжьей вырезки, обжаренные с луком и грибами в сметано-сливочном соусе. Подаются с картофельным пюре. / <i>Sliced beef sautéed with onions and mushrooms in a creamy butter sauce. Served with mashed potatoes</i>	150/150/12/1	680-00
<b>Куриное филе с овощами гриль / <i>Chicken «Mollesse» with orange</i></b> Нежное куриное мясо, обжаренное на гриле. / <i>Tender chicken meat, grilled</i>	150/100/85	550-00

## Гарниры / *Side dishes*

<b>Овощи «Гриль» / <i>Grilled vegetables</i></b> Приправленные фирменным соусом овощи: перец болгарский, помидоры черри, красный лук обжаренные на гриле, соус "Песто". / <i>Grilled vegetables flavored with the original sauce: bell pepper, cherry tomatoes, red onion grilled, "Pesto" sauce.</i>	200/30	300-00
<b>Картофель, обжаренный с луком и грибами / <i>Potatoes sautéed with onions and mushrooms</i></b>	200/5	200-00
<b>Картофельное пюре / <i>Mashed potatoes</i></b>	200/5	250-00

Наименование / Name	Вес (гр./шт.) Weight	Цена (руб.) Cost
<b>Десерты / Desserts</b>		
<b>Шоколадный фондан / Chocolate fondant</b>		
<p>Десерт из шоколадно-бисквитного теста с горячим шоколадом внутри. Подается с шариком ванильного мороженого. / <i>A dessert of chocolate biscuit dough with a hot chocolate inside. Served with a scoop of vanilla ice cream.</i></p>	250/10	500-00
<b>Слойка с яблоком и мороженым / Puff with Apple and ice cream.</b>		
<p>Свежеиспеченная слойка с яблочными слайсами. Подается с шариком ванильного мороженого и ягодным топпингом. / <i>Freshly baked puff with Apple slices. Served with a scoop of vanilla ice cream and berry topping</i></p>	240/50/20	340-00
<b>Мороженое Alacant/ Ice cream Alacant</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Апельсин / <i>Orange</i></li> </ul>	135	450-00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кокос / <i>Coconut</i></li> </ul>	120	450-00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Крем - Каталана / <i>Cream - Catalane</i></li> </ul>	100	450-00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нуга с миндалем / <i>Nougat with almonds.</i></li> </ul>	75	400-00

Наименование / Name	Вес (гр./мл.) Weight (gr./ ml.)	Цена (руб.) Cost (rub.)
<b>Перье, Перье с лимоном / <i>Perrier, Perrier Lemon</i></b> <i>(sparkling)</i>	330	200-00
<b>Аква Пана / <i>Aqua Pana</i></b> <i>(no sparkling)</i>	250	200-00
<b>Кока-кола, Кола лайт / <i>Coca-cola, Cola light</i></b>	200	150-00
<b>Тоник / <i>Tonic</i></b>	500	150-00
<b>Сок "Паго" в ассорт. / <i>Juice "PAGO" in assortment</i></b>	200	200-00

### **Кофе / *Coffee***

<b>Эспрессо / <i>Espresso</i></b>	40	150-00
<b>Двойной Эспрессо / <i>Double Espresso</i></b>	80	250-00
<b>Американо / <i>Americano</i></b>	120	200-00
<b>Капучино / <i>Cappuccino</i></b>	160	200-00
<b>Латте / <i>Latte</i></b>	160	250-00
<b>Латте с сиропом / <i>Latte with topping</i></b>	180	280-00