

Ресторан

«Шафран Браун»

Салаты/Salads

- 1.Искушение (200 гр) — 300р**
Великолепное сочетание языка говяжьего, огурца свежего, яблока, свеклы, микса салатов под заправкой из майонеза, горчицы, лимонного сока, соевого соуса
- “Temptation” (200 gr) – 300 rub**
Magnificent combination of beef tongue, fresh cucumber, apple, beet, salad mix, under a dressing of mayonnaise, mustard, lemon juice, soy sause.
- 2.Итальянский сувенир (190 гр) — 300р**
Оригинальная подача свежих огурца, перца, томатов черри, красного лука с оливками, маслинами, листьями салата под заправкой из орегано, дижонской горчицы, красного винного уксуса, оливкового масла
- «Italian souvenir” (190gr) – 300 rub**
Original presentation of fresh cucumber, pepper, tomatoes, red onion with olivies, lettuce under a dressing of oregano, Dijon mustard, red wine vinegar, olive oil
- 3.Лазурный берег (210 гр) — 560р**
Изысканный салат из запеченного лосося с грецкими орехами, апельсинами, листьями салата, авокадо под оливковым маслом и винным уксусом
- “Cote d'azur” (210 gr) – 560 rub**
Exquisite salad baked salmon with walnuts, oranges, lettuce, avocado with olive oil and wine vinegar
- 4.Шахерезада (200 гр) — 300р**
Легкий салат из свежего огурца, томатов черри, редиса, кукурузы, листьев салата, семян тыквы и льна в сочетании с горчицей, растительного масла, соевого соуса
- “Scheherazade” (200 gr) – 300 rub**
A light salad of cucumber, cherry tomatoes, radishes, corn, lettuce, pumpkin seeds and flax in combination with mustard, vegetable oil, soy sauce.
- 5.Морское изобилие (190 гр) — 690р**
Морской коктейль в сочетании с миксом салатов, перца болгарского, сыра фета под оливковым маслом, соевого соуса
- “The bountiful sea” (190gr) – 690 rub**
Seafood combined with a mix of salads, peppers, feta cheese with olive oil, soy sauce.
- 6.Салат из говяжьей вырезки (240 гр) — 520р**

Нежная говяжья вырезка с помидорками черри, перцем болгарским, листьями салата в соусе из чеснока, лимонного сока, соевого соуса, уксуса бальзамического, горчицы, масла оливкового

"Salad with beef tenderloin" (240 gr) – 520 rub

Grilled beef tenderloin with cherry tomatoes, bell pepper, lettuce in a sauce of garlic, lemon juice, soy sauce, balsamic vinegar, mustard, olive oil

Супы/Soups :

1. Уха по-фински (250 гр) — 400р

Ароматная уха из лосося, пассерованных на сливочном масле овощей с добавлением сливок

"Finnish fish soup" (250 gr) – 400 rub

Fragrant fish soup from salmon, with steamed butter vegetables with cream.

2. Крем-суп из шпината с коктейльными креветками (250 гр) — 300р

Нежный крем-суп из шпината, чеснока, сливок, украшенный креветками

"Cream soup of spinach with cocktail shrimp" (250 gr) - 300 rub

Delicate cream soup of spinach, garlic, fresh cream, decorated with shrimp

3. Крем-суп из лосося с пшеничными гренками (220 гр) — 440р

Нежный крем-суп из лосося, овощей, сливок

"Cream soup of salmon with wheat croutons" (220 gr) – 440 rub

Tender cream soup with salmon, vegetables and cream.

4. Суп-лапша по-татарски (250 гр) — 170р

Куриная наваристая лапша по-татарски

"Tatar noodle soup" (250 gr) - 170 rub

Rich chicken noodle soup

5. Суп-лапша грибная (250 гр) — 180р

Домашняя лапша с белыми грибами, шампиньонами

"Cep noodle soup" (250 gr) - 180 rub

Home-made cep noodle soup

6. Рассольник по-Ленинградски (300 гр) — 200р

Классический супчик с говядиной, сметанкой, зеленью

"Soup with salted cucumbers" (300 gr) - 200 rub

7. Шурпа из баранины (350 гр) — 600р

Наваристый бульон из молодого барашка с овощами

Mutton soup (350 gr) - 600 rub

Mutton soup with vegetables

Основные блюда/Main dishes

1. Морская идилия (1 шт/20 гр) — 600р

Дорадо, запеченная в шубе из морской соли

"Sea idyll" - 600 rub

Dorado baked in a coat of sea salt

2. Гамбургер из говядины (250/100 гр) — 200р

Классический гамбургер из говяжьей котлеты, огурца соленого, помидоры, листа салата с майонезом, подается с картофелем фри

“Beef Burger” (250/100 gr) – 200 rub

Classic Burger made with beef patties, salted cucumber, tomatoes, lettuce with mayonnaise, served with French fries.

3. Гамбургер из курицы (220/100 гр) — 200р

Классический гамбургер из куриной грудки, помидоры, огурца, листа салата с соусом Цезарь, подается с картофелем фри

“Chicken Burger” (220/100 gr) – 200 rub

Classic Burger made with chicken breast, tomatoes, cucumber, lettuce with Caesar dressing, served with French fries.

4. Каре ягненка (250 гр) — 870р

Запеченный каре ягненка на подложке из овощей

“Rack of lamb” (250 gr) – 870 rub

Baked rack of lamb on a substrate made of vegetables

5. Утка по-восточному (170 гр) — 500р

Восхитительная запеченная утиная грудка в мятном соусе

“Duck” (170 gr) – 500 rub

Delicious baked duck breast in a mint sauce

6. Стейк из лосося (245 гр) — 870р

Сказочно вкусный стейк из лосося в икорно-сливочном соусе

“Salmon steak” (245 gr) – 870 rub

Fabulously delicious grilled salmon with a caviar cream sauce.

7. Манты с телятиной (280/30 гр) — 460р

Манты с рубленой телятиной, луком, подаются со сметаной

“Dumplings with veal” (280/30 gr) – 460 rub

Dumplings with minced beef, onions, served with sour cream.

8. Долма с телятиной (280/50 гр) — 300р

Виноградные листья с рубленой говядиной, рисом, луком, морковью, перцем болгарским, чесноком, подаются со сметаной

“Dolma with veal” (280/50 gr) – 300 rub

Grape leaves with minced beef, rice, onion, carrot, bell pepper, garlic, served with sour cream.

9. Свиная корейка (260 гр) — 400р

Восхитительная свиная корейка на кости с соусом барбекю

“Pork loin” (260 gr) – 400 rub

Delicious pork loin on the bone with BBQ sauce.

10. Пенне с яблоком (200 гр) — 200р

Оригинальная подача пенне с яблоком, морковью, перцем болгарским под сливками и сыром Пармезан

“Penne with Apple” (200 gr) – 200 rub

Original serving of Penne with apples, carrots, bell peppers topped with cream and Parmesan cheese.

11. Стейк из говяжьей вырезки в смеси перцев (190 гр) — 600р

Великолепная обжаренная говяжья вырезка в смеси перцев

“Beef tenderloin in a mixture of peppers” (190 gr) – 600 rub

Delicious beef tenderloin in a mixture of peppers.

12. Конина, тушеная с картофелем в вишневом соусе (100/100/50 гр) — 500р

Horse meat stewed with potatoes in a cherry sauce

13. Шашлык из баранины (100/130 гр) — 670р

Mutton kebab

14. Шашлык из свинины (100/150 гр) — 400р

Pork shashlik

15. Свиные ребрышки (270/130/70 гр) — 580р

Аппетитные свиные ребрышки, обжаренные на гриле, со свежими овощами

Spareribs

Appetizing grilled spareribs with fresh vegetables

16. Куриные крылья по-арабийски (210/80 гр) — 480р

Острые маринованные куриные крылышки, обжаренные до румяной корочки, с сырным и овощным соусами

Arabian style chicken wings

Spicy pickled fried chicken wings with cheese and vegetable sauces

Гарниры/Garnirh:

Рис отварной/Boiled rice (150 гр) — 80р/rub

Рис с овощами/Rice with vegetables (150 гр) — 100р/rub

Овощи-гриль/Grilled vegetables (250 гр) — 220р/rub

Спагетти/Spagetti (150 гр) — 70р/rub

Спагетти с сыром и сливками/Spagetti with chesse and cream (250 гр) — 150р/rub

Картофель отварной/Boiled potato (150 гр) — 80р/rub

Картофель фри/Fries (150 гр) — 100р/rub

Картофельные оладьи Рошти/Potato pancakes Roshti (150 гр) — 80р/rub

Картофельное пюре/Mashed potato (150 гр) — 70р/rub

Цветная капуста, брокколи/Cauliflower, broccoli (150 гр) — 140р/rub

Стручковая фасоль в томате/Runner beans in tomato (150 гр) — 140р/rub

Весенние овощи/Spring vegetables (150 гр) — 100р/rub

Десерты/Desserts:

Чиз-кейк/Cheesecake (170 гр) — 250р

Штрудель яблочный/Apple strudel (186 гр) — 250р

Чак-чак/Chuck-chuck (50 гр) — 40р

Мороженое/Ice cream (50/2 гр) — 50р

Национальная выпечка/National bake:

Треугольник (60 гр) — 50р

Ech-rochtak

Булочка в ассортименте (45 гр) — 15р

Bun

Другие виды национальной выпечки можно заказать при предварительном заказе:

Other types of national bakery can be ordered with advance order:

Пермяч/Peremyach (40г/г) — 45p/rub

Пирожок с телятиной и луком

National patty with veal and onion

Беккен с капустой/Bekken with cabbage (60г/г) — 30p/rub

Пирожок с мелко рубленной капустой и отварным яйцом

Patty with chopped cabbage and egg

Сметанник/Smetannik (60г/г) — 50p/rub

Sweet bake with soft curd

Элеш с курицей/Elesh with chicken (60г/г) — 50p/rub

Patty with chicken fillet and potato

Напитки для каждого на выбор:

Эспрессо/американо (50/150 мл) - 150p/rub;

Капучино (200 мл); - 180p/rub;

Чай в чайниках в ассортименте (400 мл) - 200p/rub;

Пенный напиток светлый (500 мл).- 250p/rub.

Директор



Крупнова Т.В.