

Рады Вас приветствовать!  
Желаем Вам приятного  
отдыха!

В счет включается плата за  
обслуживание – 5%

В пятницу и субботу к вашему  
вниманию музыкальная шоу-  
программа с живым вокалом.

Стоимость - 200р

Время приготовления блюд:

Салаты, хол. закуски: 10-20 мин

Супы: 20-40 мин

Горячие закуски,  
горячие блюда: 30-40 мин

Десерты: 20-25 мин

Утверждено \_\_\_\_\_

# Холодные закуски

Цена руб

**Овощное ассорти.....490-**

00 Ассорти из свежих овощей с соусом «Айоли».

Выход: 1/330

**Мясное ассорти.....585-00**

Ассорти из буженины, грудинки и колбасы

сырокопченной. Подается с хреном и горчицей. Выход:

150/200

**Сырное ассорти.....750-**

00 Ассорти из благородных сыров.

Подается с джемом и виноградом Выход: 120/200

**Рыбное ассорти.....540-**

00 Клыкач копченый, семга , пате из семги, шпинатное

масло. Выход: 130/185

**Сельдь «по-**

**домашнему».....360-00**

Сельдь домашнего посола

с обжаренным картофелем и луком.

Выход: 100/230

**Ассорти из маринованных**

**грибов.....430-**

00

Выход: 150/185

**Фруктовая тарелка.....540-00**

Выход: 1/500

# Холодные закуски

Цена руб

**Ассорти под водочку.....595-**

**00**

Сельдь соленая, грибы маринованные, сало, маринованная капуста, картошечка, хрустящие огурчики, колбаски. Выход: 1/550

**Русский разносол.....320-**

**00**

Традиционные соленья: помидоры, морковь «по-корейски», капуста, огурцы. Выход: 1/300

**Закуска из баклажанов.....425-**

**00**

Ассорти фаршированных рулетиков из баклажана. Выход: 1/200

# Горячие закуски

Цена руб

**Грибочки запеченные под сырной корочкой.....280-**

**00**

Ассорти из грибов, запеченные в сливках, под сырной корочкой. Выход: 1/120

**Жульен из морепродуктов.....420-**

**00**

Креветки, кальмары, мидии, запеченные в

сливках, под сырной корочкой. Выход: 60/120

**«Фрикасе в слоеном тесте».....340-00**

Куриное филе, ветчина, грибы, сыр в  
мешочке из слоеного теста. Выход: 1/190

## Салаты

Цена руб

**Салат «Греческий»**

**классической.....320-00**

Крупно порезанные томаты, огурцы, болгарский перец,  
салат и сыр «фетакса.» заправленные итальянской  
заправкой. Выход: 1/200

**Салат «Мясоедов».....540-**

**00** Пикантный салат со свежими овощами,  
говядиной и говяжьим языком с фирменным  
острым соусом. Выход: 75/220

**Салат «Фаворит».....520-00**

Оригинальное сочетание ветчины, баклажанов  
и свежих томатов с пикантной заправкой.  
Украшается грецкими орехами. Выход: 60/200

**Салат «Пушкинский».....520-00**

Сытный салат с курицей, говяжьим языком,  
копченостями, маринованными огурцами,  
шампиньонами Заправляется соусом «Айоли». Выход:  
1/190

**Салат «Каирский».....420-**

**00**

Копченая куриная грудка, говядина. свежие огурцы, помидоры чери. .перец болгарский, хрустящий салат, тыквенные семечки. Салат заправлен фирменным соусом.  
Выход: 50/245

**Салат «Нежный».....320-00**

Запеченная курочка, сыр твердый ,кусочки ананаса, в майонезной заправке . Выход: 1/220

## Салаты

Цена руб

**Салат «Цезарь» с курицей.....435-00**

Выход: 50/220

**Салат «Цезарь» с креветками.....640-00**

Выход: 50/240

**Салат «От Будылина» .....690-00**

Мясной салат с телячьим ростбифом, болгарским перцем, сельдереем, грибами, салатом «микс» и итальянской заправкой. Выход: 50/260

**Салат «Тар-Тар из**

**лосося с/с».....550-00**

С/с семга, со сливочным сыром и свежими овощами  
Выход: 60/190

**Салат «Подарок Нептуна».....625-00**

Легкий салат с королевскими креветками, кальмарами, кораллами и свежими огурцами.  
Заправляется салатной заправкой. Выход: 100/200

# Супы

цена в руб

**Суп-пюре грибной** .....275-  
00

подается с чесночными гренками. Выход: 1/300

**Борщ «Украинский»**.....230-  
00

Готовится по фирменному рецепту с говядиной . Подается со сметаной. Выход: 1/300

**Суп сливочный  
«Дыхание океана»**.....385-  
00

Готовится по фирменному рецепту из семги и морепродуктов. Выход: 1/300

**Лапша домашняя с курицей**.....230-00  
Выход: 1/300

**Солянка мясная**.....275-00  
Подается со сметаной. Выход: 1/300

**Суп-пюре тыквенный  
с беконом** .....275-00

# Рыба

Цена руб

**Стейк из семги.....720-00**

Подается с голландским соусом. Выход: 100/185

**Форель запеченная с**

**морепродуктами.....760-00**

Стейк форели запеченный с жульеном  
из морепродуктов. Выход: 180/280

**Окунь «По-Купечески».....370-  
00**

Румяные кусочки морского окуня с салатом  
из свежей капусты. Подается с соусом  
«Тар-тар». Выход: 125/235

**Стейк из лосося «по-  
домашнему».....665-00**

Лосось запеченный с белыми грибами в сливках и  
картофельным пюре. Выход: 110/400

# Паста

Цена руб

**Паста «Болоньезе».....385-00**

Спагетти с ароматным соусом «Болоньезе»,  
Выход: 1/270

**Паста «Карбонара».....545-00**

Спагетти с беконом и сливочным соусом. Выход: 1/250

**Фарфалле с семгой.....495-00**

Выход: 1/280



# Блюда из мяса

Цена руб

**Курица «По-деревенски».....360-00**

Нежное куриное филе запеченное под румяной сырной корочкой. Выход: 100/225

**Курочка «Де ля Франсе».....390-00**

Сочные кусочки курочки тушеные в сливках с праванскими травами, болгарским перцем и грибами. Выход: 85/245

**Говядина «По-Нантски».....790-00**

Сочная телятина обжаренная с пряными травами. Подается с сырным соусом и овощами гриль. Выход: 100/265

**Стейк «Филе Миньон».....695-00**

Сочный стейк из говяжьей вырезки, маринованный в красном вине с грибным соусом. Выход: 100/215.

**Свинина «По-славянски».....550-00**

Отбивная из свинины запеченная с грибами и томатами под сыром. Выход: 100/240

**Стейк из свиной вырезки на гриле.....620-00**

Подается с сырным соусом и овощами гриль. Выход: 160/275

**Медальоны из свинины.....550-00**

Нежные кусочки свиной вырезки, завернутые в бекон под тайским соусом. Подается с картофельным пюре. Выход: 100/290

# Гарниры

цена в руб

**Овощи на гриле**.....325-

00

Помидоры, перец болгарский, баклажаны, лук.

Выход: 1/150

**Картофель фри** .....140-

00

Выход: 1/150

**Картофельные крокеты**.....190-

00

Выход: 1/150

**Картофель «По-домашнему»**.....120-

00

Выход: 1/150

**Картофельное пюре**.....120-

00

Выход: 1/150

**Цветная капуста в сухарях**.....150-00

Выход: 1/150

**Рис с овощами** .....120-00

Выход: 1/150

**Стручковая фасоль** .....120-00

Выход: 1/100

**Хлебная корзина.....80-**

00

Выход: 1/200

**Контейнер.....20-**

00

## Десерты

Цена руб

**Мороженое с фруктами.....280-**

00

Сливочное мороженое со свежими фруктами и шоколадом. Выход: 120/210

**Груша в шоколаде.....290-00**

Груша запеченная с твороженной начинкой, медом и шоколадом. Выход: 1/240

**Домашние сырники.....280-**

00

Подаются со сметаной. Выход: 180/225

**Штрудель с яблоками .....280-00**

Подается с шариком ванильного мороженого. Выход: 140/210

**Штрудель с вишней.....280-**

00

Подается с шариком ванильного  
мороженого. Выход: 130/210

**Чизкейк малиновый.....290-  
00**

Выход: 1/150

**Блинчики.....280-00**

Гарнир на выбор: масло сливочное, сметана, сгущенное  
молоко, шоколадный соус, джем. Выход: 150/180

**Пончики воздушные.....280-00**

Выход: 1/130

**Шоколад.....300-00**

Выход: 1/90

## Напитки

Цена руб

**Свежевыжатый сок.....280-**

**00** Апельсиновый, морковный, яблочный. Выход:  
1/250

**Морс**

**клюквенный.....80/320**

Выход: 250/1000

**Морс из черной**

**смородины.....80/320**

Выход: 250/1000

<b>Молочный коктейль .....</b>	<b>160-</b>
<b>00</b>	
Выход: 1/250.	
<b>Сок в ассортименте.....</b>	<b>70/280</b>
Выход: 250/1000	
<b>Газ вода в ассортименте.....</b>	<b>140-00</b>
Кока-кола, Спрайт. Стекло 0,25.	
<b>Мин.вода «Кувака».....</b>	<b>70-</b>
<b>00</b>	
минеральная вода с газом и негазированная.	
пластик 0,5	
<b>Чай в заварнике.....</b>	<b>120/140/180</b>
Черный, зеленый, белый, травяной. Выход: 0,4л/0,6л/1л	
<b>Кофе «эспрессо».....</b>	<b>100-</b>
<b>00</b>	
<b>Кофе «американо».....</b>	<b>100-</b>
<b>00</b>	
<b>Кофе «капучино».....</b>	<b>120-</b>
<b>00</b>	
<b>Кофе «латэ».....</b>	<b>140-</b>
<b>00</b>	
<b>Сливки для кофе 1/10.....</b>	<b>20-00</b>
<b>Лимон долька 1/10.....</b>	<b>20-00</b>