

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Наименование</i>	<i>Цены в рублях</i>
1. Овощное ассорти.....220/250 <i>(помидоры, огурцы, перец болгарский, оливки, маслины, салат листовой)</i>	380-00
2. Закуска «Домашняя».....50/70/400 <i>(огурчики маринован, капуста маринован, грибочки марин, картофель запечён, сало солён)</i>	650-00
3. Рулетики из баклажан с грецкими орехами130/220	520-00
4. Сырное ассорти50/50/50/180 <i>(фетакса, пармезан, российский, копчёный, мёд, орехи)</i>	500-00
5.Рулэт из свинины с болгарским перцем и сыром Рулэт из курицы с омлетом и ветчиной.....70/70/220	540-00
6. Утиная грудка с рукколой и соусом сладкий чили.....150/180	780-00
7. Ассорти мясное «Купеческое».....200/220 <i>(буженина запечёная,язык говяжий отварной,окорок копчёный)</i>	750-00
8. Ассорти мясное «Советское».....200/200 <i>(колбаса сырокопчёная, буженина, грудинка копчёная, ветчина, сало солёное, горчица)</i>	480-00
9. Мини брускеты с запечённой свининой, рукколой с соусом сладкий чили и соусом «дор-блю»...6 шт/280	600-00
10. Запечённые рулетики из бекона с черносливом, орехом и сливочным сыром.....7 шт/330	670-00
11. Яичные рулетики с сырно-морковной начинкой....10шт/350	500-00
12. Запеченная свинина под соусом из тунца200/320	700-00
13. Заливное из рыбы.....60/190 <i>(треска, горбуша,овоци)</i>	270-00
14. Заливное из языка.....60/190 <i>(язык, овощи)</i>	350-00
15. Сельдь с маринованным луком100/40/160	230-00
16.Закуска «Рыба моя».....110/250 <i>(сельдь солёная, скумбрия солёная, картофель запечёный, лук маринованный)</i>	450-00

17. Рыбное ассорти.....170/190 (кета слабосоленая , скумбрия пряного посола , горбуша копченая, лимон, салат)	670-00
18. Рулетики из солёной кеты с сырным кремом.....100/170	620-00

САЛАТЫ

1. Салат с обжаренной курочкой, грушей на салатном миксе под соусом из голубого сыра.....75/220	440-00
2. Зелёный салат с томатами, запеченной свининой и баклажанами, под имбирной заправкой.....60/190	490-00
3. Салат из свинины, обжаренных овощей и грибов под восточным соусом50/220	470-00
4. Нежный салат с креветками, курочкой и ананасом, под медовой заправкой.....80/240	500-00
5. Салат «Оливье» из слабосоленой кеты с оливками и салатным миксом.....50/200	400-00
6. Салат «Пикантный»50/200 (с копченой куриной грудкой, свежими томатами, маринованными огурчиками и маслинами, под пикантной заправкой)	380-00
7. Салат «Муравейник».....110/230 (с копченостями, жареным картофелем, яйцом ,под майонезной заправкой)	410-00
8. Салат «Русский».....90/240 (из говядины, языка и копченостей, с добавлением сыра, пикантных огурчиков, картофеля под майонезной заправкой)	500-00
9. Салат «Ассорти».....90/210 (из трёх видов мяса, с добавлением перца болгарского, свежего зелёного горошка, яйца, под майонезной заправкой)	410-00
10. Салат «Трио».....90/200 (с куриной грудкой, маринованными грибочками, ветчиной, языком, маринованным луком под горчичной заправкой)	440-00
11. Салат «Праздничный».....50/200 (с говядиной, болгарским перцем, свежими томатами, сыром, корейской морковью под майонезной заправкой)	410-00
12. Салат «Говядина с грибочками».....60/200 (говядина, шампиньоны маринованные, корнитоны, лук маринованный, пикантная заправка)	430-00

13. Салат «Страчетти».....50/150 <i>(изысканный салат с обжаренной говядиной, рукколой, помидорками черри, сыром «пармезан», под бальзамическим соусом)</i>	500-00
14. Салат «Цезарь с курицей».....60/240 <i>(куриная грудка запечённая, сыр «пармезан», салат «айсберг», гренки пшеничные, соус «цезарь»)</i>	420-00
15. Салат «Морской коктейль».....90/180 <i>(кальмары, креветки, крабовые палочки, огурец свежий, лук репчатый маринованный, майонез)</i>	430-00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1. Жульен куриный с грибами75/150	320-00
2. Жульен грибной75/150	340-00
3. Шампиньоны, фаршированные сыром и бужениной ..140/300	580-00
4. Рулет «По-славянски»40/180 <i>(свинина, запеченная в слоеном тесте с маринованными огурчиками, копченой грудинкой и сыром)</i>	300-00
5. Горбуша, запеченная на слойке с овощами.....70/200 <i>(горбуша запечённая на слоёном тесте со свежими томатами маслинами и сыром)</i>	400-00

Блины, блинчики, лазанья

1. Блинные рулетики с ветчиной и сливочным сыром.....10 шт/450	640-00
2. Блинные рулетики с солёной кетой и сливочным сыром8 шт/380	680-00
3. Блинчики, фаршированные грибами под сливочным соусом.....2 шт/200	300-00
4. Блинчики, фаршированные мясом под сливочным соусом.....2 шт/200	350-00
5. Блинная лазанья с курицей под сырным соусом.....80/290	480-00
6. Блинная лазанья с треской под сырным соусом.....80/290	570-00

7. Блины фаршированные карамелизированной грушей под взбитыми сливками.....190/300	420-00
8. Шоколадные блинчики с бананом и шоколадным соусом (на 5-6 человек)12 шт/540	410-00

РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ

1. Горбуша под имбирным соусом.....130/240 (подаётся с лимончиком и ломтиками свежего огурца)	530-00
2. Стейк из рыбы с грибами.....130/290 (горбуша запечённая с грибами, подаётся со свежими овощами)	550-00
3. Рулет из трески с картофельной начинкой под сырным соусом.....200/400	570-00
4. Треска с хлебной корочкой и творожным сыром, на картофельной подушке.....110/340	700-00
5. Кета под маковым кремом.....190/210	670-00

ГАРНИРЫ

1. Дополнительный гарнир.....50/50/100 (морковь «по-корейски», салат из свежей капусты)	70-00
2. Рис золотистый.....130/20/150 (рис, масло сливочное, специи)	80-00
3. Картофель отварной130/150 (картофель отварной, со сливочным маслом и зеленью)	100-00
4. Картофельное пюре.....1/150	100-00
5. Картофель «По-деревенски».....1/200	100-00
6. Цветная капуста в кляре.....1/180	220-00
7. Овощи запечённые.....1/140	270-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

1. Куриная грудка запеченная под грибным жульеном....100/240 <i>(украшается ломтиками свежих томатов)</i>	410-00
2. Куриная грудка запеченная под томатно-сырным соусом.....90/260 <i>(подаётся со свежими томатами)</i>	400-00
3. Куриная грудка фаршированная ананасом и сыром под сливочным соусом.....140/270	510-00
4. Куриная грудка фаршированная творожным сыром, обжаренная в беконе 110/270 <i>(подаётся с запечёнными томатами)</i>	720-00
5. Куриная грудка фаршированная печенью и миндалём, запечённая под соусом с базиликом..... 240/390	550-00
6. Свинина под яблочным соусом.....80/220 <i>(украшается ломтиками свежего огурца)</i>	410-00
7. Свинина запеченная в цитрусовом маринаде.....170/220 <i>(подаётся с маринованной капустой)</i>	500-00
8. Свинина фаршированная копчёной грудинкой под пикантным соусом из свежих овощей.....150/230	630-00
9. Стейк из свинины под перечным соусом.....150/210 под томатным соусом.....150/210	430-00 390-00
10. Рулет из свинины с нежной шпинатной начинкой под соусом из голубого сыра.....100/200	530-00
11. Свиные рёбрышки под соусом «сладкий чили».....220/240	520-00
12. Свиная рулька запеченная , капуста маринованная картофель запечённый (на 4-5 человек).....900/1460	1440-00
13. Говядина томлёная в луке, под горчишно-медовым соусом.....90/190	440-00
14. Говядина тушеная с черносливом.....100/220	490-00

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

<i>1. Хлеб белый.....1/20</i>	3-00
<i>2. Хлеб ржаной.....1/20</i>	3-00
<i>3. Батон нарезной.....1/20</i>	5-00

ДЕСЕРТЫ

<i>1. Десерт «Зимняя вишня».....40/120</i> <i>(вишня, бисквит, сливки, шоколад)</i>	180-00
<i>2. Десерт «Соблазн».....80/120</i> <i>(мороженое, шоколад, сливки взбит. с сахаром, лепестки миндаля)</i>	220-00
<i>3. Десерт «Оранже».....2/320</i> <i>(апельсин фаршированный ананасом, мякотью апельсина, мороженым, посыпанный шоколадом)</i>	300-00

ЧАЙ И КОФЕ

<i>1. Кофе растворимый (ассортименте).....200</i>	70-00
<i>2. Чай (ассортименте).....200</i>	50-00