



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Рыбные холодные закуски

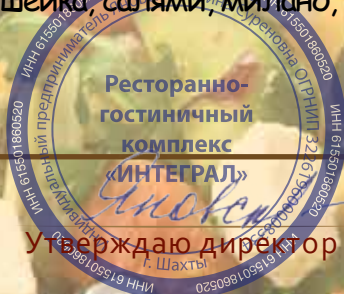
Сельдь пряного посола	100/90	220
с маринованным лучком и пряным маслом		
Канapé с красной икрой и сыром маскарпоне	50	240
Блинчики	120/20	450
с икрой красной и лососем		
Фoршмак из филе сельди	260	360
с гренками бородинского хлеба		
Лосось слабосоленый с лимоном	100/50	400
Икра красная с маслом и лимоном	50/50	600
Рыба под маринадом	350/20	560
судак с овощами (исконно казачье блюдо)		
Маринованный лосось	250/20	720
с медово-горчичным соусом, мягким сыром и авокадо		

Мясные холодные закуски

Брускетта по-итальянски	60	150
с пармой, мягким сыром филадельфия и бальзамиком		
Сало под водочку	160	350
с горчицей и ржаными сухариками		
Карпаччо	70/165	450
из подмаринованной говядины в сопровождении сыра пармезан с чесночными гренками и каперсами		
Закуска из телячьего языка	150	470
под пикантной заправкой из хрена и горчицы		
Мясная тарелка к пиву	210	570
грудинка копченая, суджук, бастурма		
Мясная тарелка из рулетов собственного приготовления	360/20	800
(куриный с абрикосами вялеными, из говядины с черносливом, паштет из телячьей печени с маслом, буженина с зеленью и сыром)		
Мясная тарелка к вину из итальянских деликатесов	210/10	830
парма, свиная шейка, салями, милано, говядина брезаола		

Яновская И.С.

Утверждаю директор





Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Торячие закуски

Блинчик с икрой красной	75/20	350
Чернослив в беконе с сыром	200	430
под соусом из апельсина с розмарином		
Печень кролика в средиземноморском стиле.....	220	450
со свежей малиной на зеленой спарже		
Куриная печень По-берлински	240/10	470
в сопровождении фламбированных яблок, меда и вина		
Куриное филе По-восточному	200/10	500
с шампиньонами и соевым соусом		
Телятина с имбирем, апельсинами и артишоками	270	530
под заправкой бальзамик и дижонской горчицей		
Коллекция из жареных сыров	250/120.....	550
под ягодными соусами с сопровождении «хмельного» инжира и мяты		
Мидии По-каталонски	210/60	800
шпинат, томаты вяленые, молодой сыр моцарелла		
Мидии зеленые в ракушках.....	200/30	800
с икрой тобико под острым сливочным соусом		
Тигровые креветки в японском стиле	120/120/30.	800
с соусом из овощей		
Тигровые креветки,	150/20	800
обжаренные в фирменном соусе, на шпажках		
Креветки черные тигровые.....	150/100.....	800
в хрустящей панировке с тар-таром из авакадо и жюльеном из имбиря		
Утиная грудка Магре с пряной грушей	190/80	1100
и соусом из клюквы и яблок		
Фламбе из морепродуктов Интеграл	500/100.....	1950
с овощами вок и соусом из кинзы (креветки, мидии, каракатицы, молодые осьминоги, кальмары)		



Яновская И.С.

Утверждаю директор



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Салаты овощные

Домашний из свежих овощей	210	260
с красным луком заправляется по Вашему выбору: сметана, майонез, масло оливковое		
Греческий	250/15	340
свежие овощи, сыр фета, семга соленая		
Легкий салат из авокадо и груши	240	400
под горчишно-медовой заправкой с сыром горгонзола и орехами		

Салаты из морепродуктов и рыбы

Итальянский из креветок, лосося,	225/35/35 ..	430
икры красной под заправкой от шеф-повара		
Салат Диана	350/15	450
креветки, лосось соленый, свежий огурец в дополнении помидора		
Фейерверк из креветок, авокадо,	280/20	480
груши, винограда, под сырным парусом		
Цезарь с тигровыми креветками	230/10	500
Салат с лососем и мягким сыром	220/20	520
под соусом песто и сухариками микс		
Теплый салат с морепродуктами	250	570
с томатами, баклажанами и вялеными томатами		
Бриз из обжаренных морепродуктов	240/5	620
с лимоном, ананасом, болгарским перцем, кедровым орехом		

Яновская И.С.



утверждаю директор



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Салаты из мяса и птицы

Шарм из мяса, языка, курицы, грибов	220/5	380
Салат из курицы с соусом Тар-тар	190/10	390
с карпаччо из шампиньонов и стеблем сельдерея		
Салат из жареной куриной печени ,	180/20	390
белых грибов под карамельным соусом и традиционным бальзамиком		
Цезарь из филе курицы ,	250/30	400
сыра, соуса и томатов черри		
Экзотический из филе курицы барбекю ,	250	410
ананаса, листьев салата и свежим грейпфрутом		
Салат теплый с говядиной	220/10/5 ...	430
с картофельными дольками, маринованными овощами		
Салат с местной говядиной в тайском стиле	180/10	430
со свежими огурцами и морковью		
Салат с курицей и баклажанами гриль ,	250	430
артишоками и миксом из сыра фета		
Теплый салат из филе свинины ,	260	490
грибов, сыра фета, свежих томатов под горчиочно-сливочным соусом с вялеными томатами		
Салат из нежнейшего утиного филе Магре	380/20	550
со свежим ананасом, манго, белыми грибами		



Яновская И.С.



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Первые блюда

Окрошка мясная с говядиной заправляется хреном	360	250
Лапша грибная с курицей подается со сметаной	350/30/30	290
Суп грибной со сливками в хрустящей булочке	300	290
Солянка мясная сборная	330/30	340
Суп-крем с сыром дор-блю и креветками	300/15	390

Блюда из птицы

Куриная грудка по-милански с апельсином и сыром, под сливочным соусом с вялеными томатами	150/50	460
Рулетики Жозефина филе курицы, грибы, сыр, подается с картофелем по-домашнему и соусом тар-тар	140/100/40	460
Куриная грудка под дижонской горчицей с белыми сухариками	150/20/100	480
Рулетик по-испански из куриного филе с хрустящей корочкой, виноградом, креветками, фруктовым соусом и пряными яблочками	150/100	480

Яновская И.С.



утверждаю директор



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Блюда из рыбы и морепродуктов

Рулетики из судака по-флорентийски 150/100..... 560
с овощной пикапой, пряным соусом
и чипсами имбиря

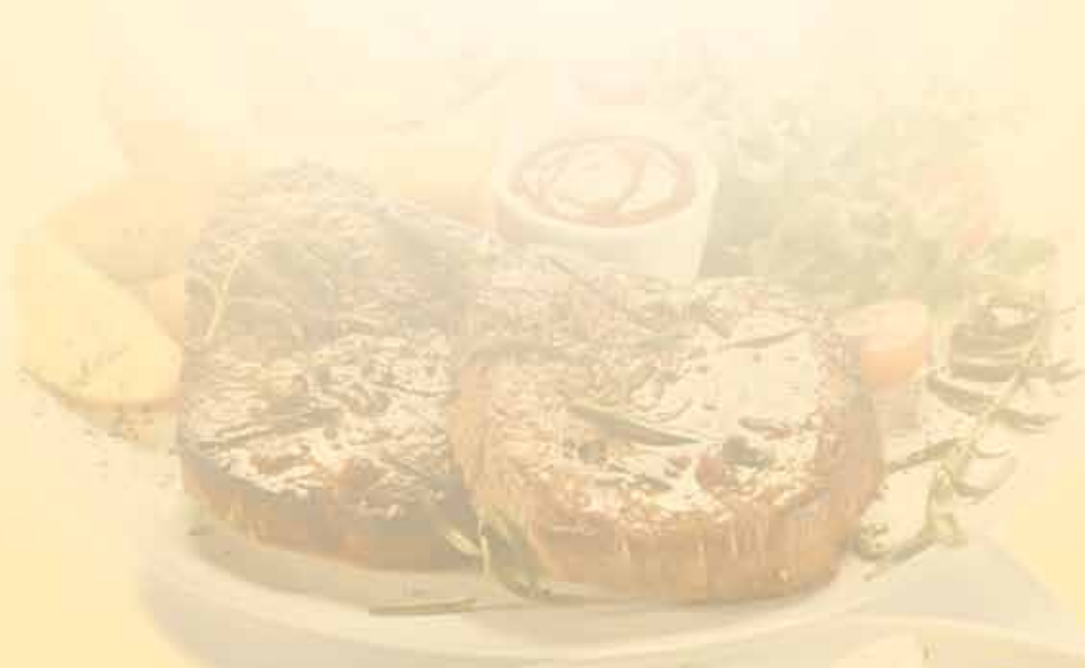
Судак по-ленинградски 150/150..... 560
подается с хрустящим луком и овощами рататуй

Судак по-гречески запеченный..... 310/5 560
с сыром, красной икрой и овощным рататуем

Судак Темпура 380 560
в сырной тарелке и овощах соте

Филе Сибаса 150/150..... 600
с картофельным пюре с васаби и маслом трюфеля

Семга Аль-Сальмоне, 180/20 800
фаршированная креветками и сливочным соусом на
ломтике ананаса и соусом песто



Яновская И.С.

Утверждаю директор



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Блюда из говядины

Говядина по-Бургундски 170/50 600 с вялеными томатами и брусничным соусом	
Россини из говядины под клюквенным 150/150 600 соусом и печеным яблоком	
Бифштекс из говядины 125/100 600 на гренке, с овощами гриль, под соусом песто	
Медальон из говядины 125/80/110. 600 с великолепным сочетанием горчично-сливочного соуса с картофельными долями	
Стейк из местной телятины 150/100 650 запеченный под белым соусом с овощами и спаржей на гриле с трюфельным соусом	

Блюда из свинины

Мясо по-фламандски 140/125 550 с сыром, чесночным маслом под соусом из шпината и сливок	
Свинина по-каприйски 150/150 550 медальоны с беконом подаются со стручковой фасолью в сливочном соусе	
Свинина для Гурманов 180/160 555 с сыром, горчицей зерновой под белым соусом и французским гарниром из сельдерея и картофеля	
Вырезка свиная Нежность 135/150 555 со сливочно-грибным соусом и овощами гриль	
Свинина на косточке 200/140 580 начиненная грибами, сливочным соусом с молодым картофелем со специями и трюфельным соусом	
Свинина Паллада 200/100 570 с беконом, сельдереем, грибами, под соусом из перца	
Свинина – стейк на кости Шервуд 170/160/100 .. 670 с овощами под сладким соусом, коньяком и вишней	

Яновская И.С.



утверждаю директор

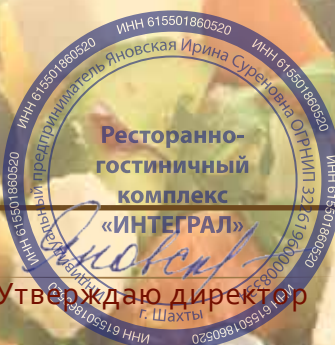
Цена, руб

Блюда приготовленные на гриле

Овощной микс	150	240
цукини, перец болгарский, грибы, баклажаны, под чесночно-оливковым маслом		
Овощи микс на шпажках	200/20	320
баклажаны, помидоры, перец болгарский, грибы, лук, под кисло-сладким соусом		
Шампиньоны с корейкой	150/30	340
подаются на шпажках и сметанным соусом		
Дуэт из мяса	220/200	650
свинина на кости, люля из баранины с соусом томатным, тонким лавашом и микс с овощами		
Сибас с ароматными травами и лимоном	240	660
под пряным соусом		
Стейк из лосося	125/100	800
с соусом терияки		

Гарниры

Картофель фри (дольки)	150	150
Картофель молодой отварной	220	150
с маслом и зеленью		
Картофель молодой обжаренный	150	160
на сливочном масле со специями		
Ризотто из риса	200	210
микс рис черно-белый под сливочно-винным соусом подается в сырной тарелке		
Шампиньоны жареные с луком	150	220
Картофель жареный по-домашнему	200	230
с грибами		
Картофель по-старорусски	200	240
картофельные дольки под сливочным соусом с шампиньонами		
Спаржа	130	300
с беконом и соусом		



Яновская И.С.



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Соусы

Хрен сливочный.....	50	80
Соус белый (сметана, чеснок, кинза).....	50	80
Томатный острый По-грузински..... с кинзой, реганом, петрушкой, укропом	50	80
Соус Дор-блю сливочный	50	110
Варенье домашнее из свежих фруктов.....	100	110
Сметана	50	90
Тар-тар	50	90

Хлеб

Хлеб белый/черный	40/40	30
Булочка с солодом и кориандром	40	30
Булочка белая с кунжутом	40	30
Булочка сырная	40	40

Яновская И.С.



утверждаю директор





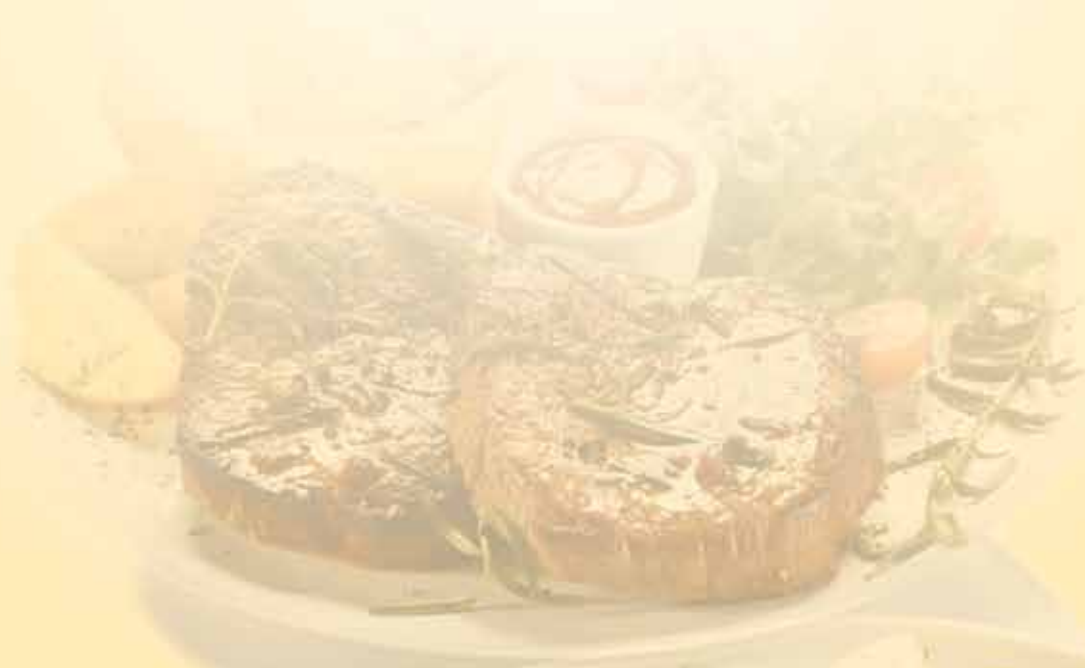
Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Десерт

Блинчики с маслом (мини)	100/15	160
Жемчужина жареное мороженое	180	250
с шоколадом и фруктами фламбе		
Мороженое Трио	200	260
с хрустящими сладкими чипсами и соусом из тропических фруктов		
Чизкейк Нью-Йорк	100/50	270
подается с фруктовым соусом		
Штрудель Яблочный с корицей	180/50	290
и ванильным мороженым		
Блинчики Райская жизнь	200/100	380
с нежнейшим итальянским сыром маскарпоне и ягодами		
Фруктовая тарелка	600	700
ананас, виноград, яблоко, киви, апельсин		



Яновская И.С.

Утверждаю директор



Наименование блюда

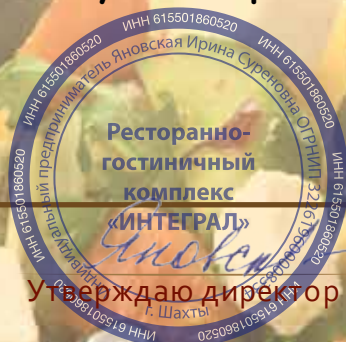
Вес, гр

Цена, руб

Закуски для праздника

Пирожочки с картофелем или печенью	1 шт/20 г	30
Слойки с сыром и маслинами	1 шт/50 г	40
Пирожочки печеные с мясом, грибами и капустой, семгой и судаком	1 шт/70 г	70
Мини-пышки с сыром и луком зеленым	1 шт/70 г	80
Шляпки шампиньонов	100 г	200
фаршированные креветками или курицей запеченные со сливками и сыром		
Ассорти из сельди	400 г	430
сельдь малосоленая, копченая, анчоусы на бородинских гренках, картофель, лук маринованный		
Крокеты из крабов, креветки тигровой, сыра в миндальной стружке с соусом из имбиря и каперсов	300 г	550
Роллы из семги и спаржи под апельсиново-имбирным соусом и соусом Песто	220 г	600
Паштет из утиного филе с клюквенным мармеладом и гренками фруктового хлеба.....	200/100	900
Картофель запеченный с сыром, чесночком и укропом	1 шт/100 г	100
Картофель печеный с корейкой	1 шт/100 г	100
Картофель фаршированный миксом из грибов и сливками	1 шт/120 г	140
Заливное из языка, телятины и курицы	700 г	800
Заливное из семги и судака.....	700 г	800
Рыбная тарелка	220 г	1500
из слабосоленой семги, копченой форели, филе масляной рыбы и красной икры на перепелиных яйцах		
«Курник» слоеный пирог из мяса курицы, грибов, белого соуса и сыра	1500 г (12 пор)...	1400

Яновская И.С.



Цена, руб

Блюда из мяса для банкетов

Печень телячья замаринованная в пряных травах.... подается с пикантным соусом	150 г	350
Шашлык из свинины на кости с маринованным лучком	100 г	155
Шашлык из мякоти свинины подается в лаваше с лучком	100 г	170
Мини-голубцы под белым соусом от Шеф повара	150 г	350
Люля из трех видов мяса (телятина, свинина, баранина) подается с маринованным лучком и тонким лавашом	150/100 г	350
Рулетики из свинины фаршированные сыром или жареными грибами с чесночком и специями ...	170 г	360
Нога ягненка запеченная с розмарином и йогуртом	200 г	390
Мякоть запеченной свинины шпигованная, со специями	180 г	400
Рулетики из говядины с орехом и черносливом под соусом из вяленых томатов и сливок	180 г	450
Филе свинины в хрустящем слоеном тесте, начиненное корейкой, грибами, базиликом Подается с соусом из шпината и вяленых томатов	200 г/50 г	530
Телятинка «Пикантная» промаринованная в вине и соевом соусе, шпигованная беконом Подается с кисло-сладким соусом и имбирем	200 г/30 г	560
Мякоть ягненка запеченная в сопровождении овощей (сельдерея, белых грибов, специй)	200 г	550
Перепелочки гриль (без костей) замаринованные с розмарином и чесночком обжаренные на гриле гарнируются сырными кнелями	120/150 г	550
Шашлычки из креветок и рыбы приготовленные на гриле под соусом терияки	150/100 г	700

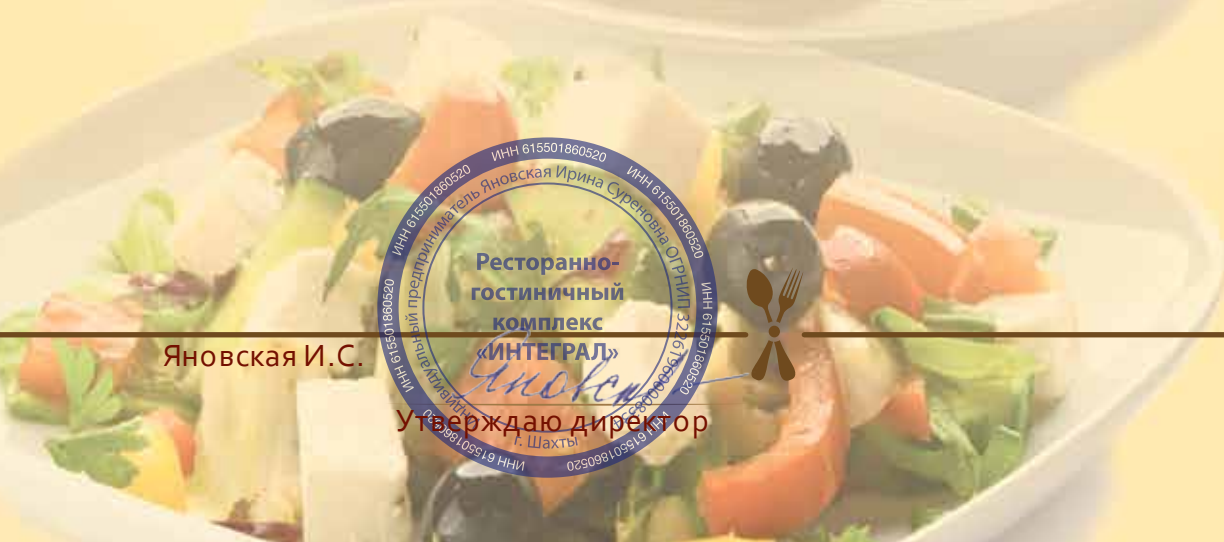


Яновская И.С.

Утверждаю директор



Наименование блюда	Вес, гр	Цена, руб
Медальоны в беконе из телятины с шалфеем, соусом из гранат и картофельными ньокками.....	250/200 г	700
Цыпленок запеченный на гриле (без костей) в травах	700 г	950
Куры фаршированные блинами, жульеном и овощами	1 шт (1,5 кг)....	1150
Утка фаршированная яблоками	1 шт (1,7 кг)....	1800
Утка запеченная без костей с пряной грушей.....	1 шт (1,5 кг)....	2300
Утка фаршированная потрошками и сухариками..... (без костей с клюквенно-яблочным соусом)	1 шт (2 кг)	2500



Яновская И.С.



утверждаю директор



Цена, руб

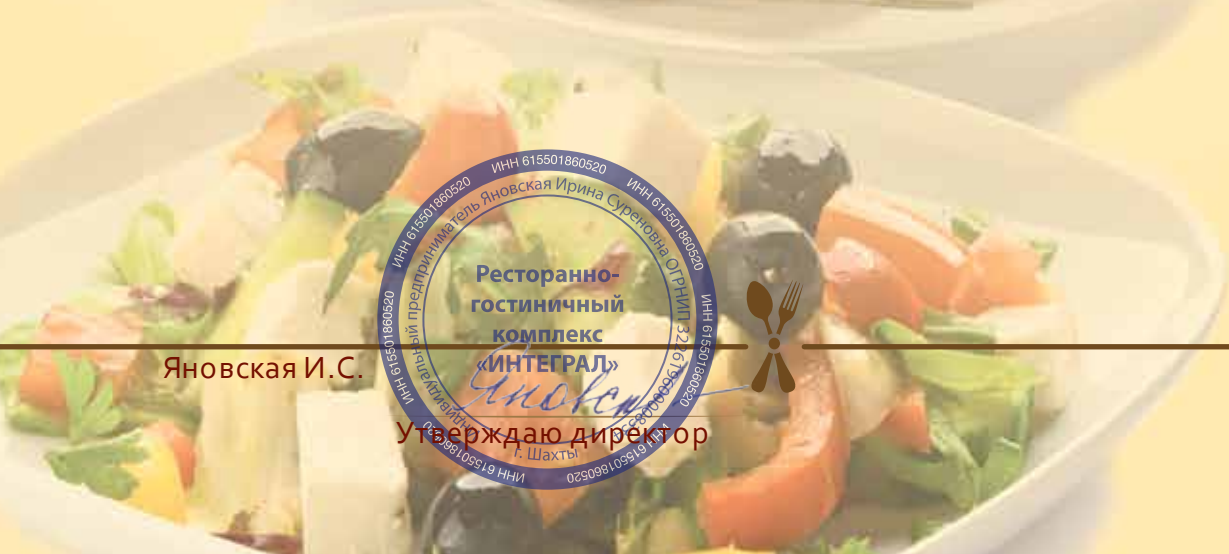
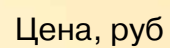
Рыба для торжества

Филе судака в кляре замаринованное в сливках и травах в нежном тесте	150 г	400
Сазан фаршированный овощами и квашеной капустой	1 шт (2 кг)	1800
Сазан фаршированный	1 шт (2 кг)	1900
(стейками под сливочным соусом с луком)		
Судак фаршированный	1 шт (2 кг)	2700
(без костей)		
Судак фаршированный семгой	1 шт (2 кг)	3000
в сливочном соусе		
Стерлядочка запеченная	1 шт (1,7 кг)....	3500
подается целиком с овощами, зеленью и лимоном		



Яновская И.С.

Утверждаю директор



Утверждаю директор