

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Гр.	Цена/руб.
<ul style="list-style-type: none">• Ассорти из свежих овощей <i>Томаты, огурцы, болгарский перец, маслины и зелень.</i>	70/70/70/25	360
<ul style="list-style-type: none">• Ассорти из сыров <i>«Чеддер», «Моцарелла», «Сулугуни», крем «Фета». Подается с медом, виноградом и орехами.</i>	50/70/70/70/100	590
<ul style="list-style-type: none">• Ассорти рыбное <i>Семга с/с, эсколар х/к, форель х/к. Подается с тостами из бородинского хлеба, лимоном и маслом.</i>	70/60/70/70	790
<ul style="list-style-type: none">• Тар-тар из семги <i>Филе семги, каперсы, лук, икра «Тобико», соус «Коктейль».</i>	150	590
<ul style="list-style-type: none">• Рулеты из баклажанов <i>Баклажан, сыр «Голландский», чеснок, домашний майонез и маслины.</i>	150 (5 шт.)	410
<ul style="list-style-type: none">• Мясное ассорти <i>Рулет куриный, ростбиф маринованный, язык говяжий. Подается с соусами «Хрен» и «Горчица».</i>	70/55/55/50	590
<ul style="list-style-type: none">• Ассорти из разносолов <i>Корнишоны, помидоры черри маринованные, капуста маринованная, маринованный чеснок и малосольные огурцы.</i>	50/50/100/50/30	340

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Гр.	Цена/руб.
• Грузди со сметаной <i>Подается с маринованным луком.</i>	120/30/20	560
• Сельдь с картофелем в горчичном соусе <i>Подается с маринованным луком.</i>	100/100/50/50	340
• Закуска из сала <i>Сало копченое, сало соленое. Подается с бородинским хлебом и горчицей.</i>	75/75/50	290
• Ассорти из брускетт <i>Брускетты с семгой с/с, с селедкой с/с, с томатом и домашним сыром, с ростбифом.</i>		490

САЛАТЫ

	Гр.	Цена/руб.
• Салат «Греческий» <i>Томаты свежие, болгарский перец, огурец свежий, микс салатов, домашний крем «Фета». Подается с соусом «Бальзамический».</i>	270	340
• Салат «Дель Мар» <i>Креветка коктейльная, сыр «Пармезан», томаты черри, кальмар, семга с/с, микс салатов. Подается с соусом «Коктейль».</i>	190	490
• Салат-микс с маринованной телятиной <i>Ростбиф маринованный, сыр «Моцарелла», корнишоны, микс салатов, томаты вяленые. Подается с соусом «Брусничный».</i>	260	490
• Салат с сыром и беконом <i>Бекон, сыр «Моцарелла», каперсы, микс салатов. Подается с соусом «Брусничный» и бальзамическим кремом.</i>	235	460
• Салат с печенью Цесарки <i>Печень, ананас, томаты черри, сыр, микс салатов. Подается с соусом «Винегрет».</i>	270	390

САЛАТЫ

	Гр.	Цена/руб.
<ul style="list-style-type: none">• Винегрет с семгой <i>Семга с/с, печеные овощи, огурцы консервированные.</i>	235	390
<ul style="list-style-type: none">• Салат «Капрезе» <i>Свежие томаты, сыр «Моцарелла». Подается с соусом «Песто».</i>	205	490
<ul style="list-style-type: none">• Салат «Цезарь» с курицей <i>Куриная грудка, сыр «Пармезан», томаты черри, микс салатов. Подается с соусом «Цезарь».</i>	220	310
<ul style="list-style-type: none">• Салат «Серебряный Бор» <i>Фирменный сытный салат из говяжьего языка, куриного филе, шампиньон, капусты пекинской, маринованного огурца под соусом «Горчичный».</i>	230	340
<ul style="list-style-type: none">• Оливье с курицей <i>Куриная грудка, овощи печеные, корнишоны, яйцо перепелиное, томаты черри. Подается с соусом «Майонез».</i>	225	290

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Гр.	Цена/руб.
<ul style="list-style-type: none">• Креветки тигровые в глазури	110/40	590
<ul style="list-style-type: none">• Жареный сыр «Сулугуни»	120/30	390
<ul style="list-style-type: none">• Жульен из шампиньонов в слоеном тесте	110/25	290
<ul style="list-style-type: none">• Жульен из курицы в слоеном тесте	110/25	260

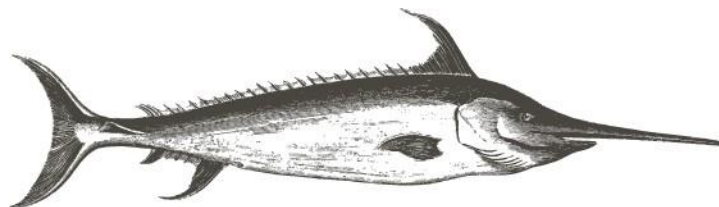
ПИРОЖКИ ДОМАШНИЕ С НАЧИНКОЙ

	Гр.	Цена/руб.
• Корзина с пирожками <i>С рыбой, с мясом, с капустой.</i>	50/50/50	90



СУПЫ

	Гр.	Цена/руб.
• Суп сливочный с семгой <i>Семга, картофель, лук, морковь, сливки и лимон</i>	50/250/5	360
• Суп-лапша с курицей	25/250/5	160
• Уха <i>Семга, судак, картофель, томаты.</i>	45/250	290
• Солянка «Мясная» <i>Салями, язык отварной, карбонат, огурец, лук, маслины, каперсы. Подается с лимоном, сметаной и зеленью.</i>	250/20/5/2	360
• Борщ	20/250/20/2	240
• Суп с грибами <i>Шампиньоны, опята, картофель, морковь, лук. Подается со сметаной.</i>	55/250/20	210



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	Гр.	Цена/руб.
• Бифстроганов из кальмара <i>Шампиньоны, лук, сливки. Подается с картофельным кремом.</i>	80/75/150	440
• Судак с соте из овощей <i>Баклажан, цукини, перец болгарский, томаты черри, лук красный. Подается с лимоном и соусом «Песто»</i>	100/100/15	460
• Стейк из семги <i>Подается под сливочным соусом</i>	150/50	790

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ПТИЦА

	Гр.	Цена/руб.
• Котлета натуральная из филе курицы <i>Подается с Кус-кус.</i>	180/100/20	360
• Куриное филе в панировке с картофельным кремом	170/150/40/25	340

СВИНИНА

	Гр.	Цена/руб.
• Рулька свиная с тушеной капустой	1 шт./200/70	790
• Свинина по-купечески	230	460
• Ребра маринованные с картофельными чипсами	170/75/40	460
• Стейк из свиной шеи с картофельными дольками	150/150/20/50	440

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ГОВЯДИНА

	Гр.	Цена/руб.
• Стейк из говядины	За 100 гр.	440
• Бефстроганов	75/75/150	490
• Жареха с картофелем и грибами	75/75/150	440
• Пельмени домашние		

Из говядины и свинины.



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

	Гр.	Цена/руб.
• Язык говяжий с «Чесночным соусом» <i>Подается с маринованной капустой.</i>	200/30/50/10	590
• Шашлык из курицы с соусом «Барбекю» <i>Подается с маринованной капустой и луком.</i>	150/50/130/30	360
• Шашлык из свиной шеи и соусом «Барбекю» <i>Подается со свежими овощами и луком</i>	150/50/140/50	390
• Кальмары гриль с «Чесночным» соусом и «Песто»	130/60/30	390

ГАРНИР

	Гр.	Цена/руб.
• Овощи на гриле	150	210
• Цветная капуста в сухарях	150	190
• Картофельный крем	150	190
• Картофельные дольки	150	170
• Рис «Вок» с овощами	150	160
• Картофельные чипсы	100	140



ДЕСЕРТЫ

	Гр.	Цена/руб.
• Яблочный штрудель <i>Подается с мороженым.</i>	175/40/10	290
• Чизкейк	110	290
• Торт	150	290
• Шоколадный фондан	60/50	190
• Мороженое <i>В ассортименте.</i>	150	160

ХЛЕБ

	Гр.	Цена/руб.
• Хлеб ржаной	200	60
• Хлеб пшеничный	200	60