

РЕСТОРАН «ЖЕМЧУЖИНА»

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ЗАВТРАК (С 9:00 ДО 11:00)

Комплексный/Шведский стол _____ **450 Р**

ЗАКУСКИ

Гренки из ржанного хлеба
с сыром и чесноком _____ **200 Р**

Домашнее сало _____ **280 Р**

Драники со сметаной _____ **250 Р**

Сельдь с картофелем _____ **280 Р**

Ассорти сыров с мёдом _____ **370 Р**

Жареный сыр сулугуни
с брусничным соусом _____ **340 Р**

Шашлычок из креветок _____ **650 Р**

Смореброд с окунем _____ **200 Р**

САЛАТЫ

Салат «Оливье»
с куриным филе _____ **210 Р**

Салат «Деревенский» _____ **400 Р**

Салат с Ростбифом и томатами _____ **420 Р**

Салат «Цезарь»
с мясом цыпленка _____ **450 Р**

с креветками _____ **500 Р**

Салат из печёных овощей _____ **400 Р**

Салат из тыквы _____ **350 Р**

Салат из кармелизи-
рованной свёклы _____ **350 Р**

СУПЫ

Консоме с домашней лапшой
и перепелиными яйцами _____ **250 Р**

Грибной крем-суп _____ **250 Р**

Борщ со сметаной
и домашним салом _____ **250 Р**

Мясная солянка _____ **280 Р**

Тыквенный суп с вешенками _____ **280 Р**

Уха из судака, лосося и окуня _____ **400 Р**

Густой суп с ягнёнком _____ **400 Р**

WI-FI

Логин: **Zhemchuzhina**
Пароль: **PearlClub2017**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Медальоны из индейки
с жасминовым рисом _____ **380 Р**

Пельмени «Домашние» _____ **350 Р**

Вареники с картофелем
и жареным луком _____ **350 Р**

Филе судака с картофельным
пюре и соусом «белое вино» _____ **450 Р**

Куриная грудка «гриль»
со сливочным булгуром _____ **450 Р**

Буженина с гарниром
Романовского _____ **450 Р**

Стейк из форели
с гарниром из овощей _____ **550 Р**

Кусок томленной баранины _____ **650 Р**

Треска с печёными овощами
и кокосовым молоком _____ **580 Р**

Стейк из тунца
с соусом Гуакомоле _____ **650 Р**

Стейк из говядины на кости _____ **950 Р**

Бифстроганов
с картофельным пюре _____ **550 Р**

Окунь на подушке из овощей _____ **500 Р**

ПАСТА

Паста Карбонара _____ **450 Р**

Паста 4 сыра _____ **480 Р**

Паста с грибами и беконом _____ **480 Р**

Паста с лососем _____ **580 Р**

Паста с морепродуктами _____ **580 Р**

РИЗОТТО

Ризотто с тыквой и гарганзолой _____ **380 Р**

Ризотто с белыми грибами _____ **450 Р**

ГАРНИРЫ

Картофель «Фри» _____ **150 Р**

Картофель «Айдахо» _____ **200 Р**

Стручковая фасоль _____ **150 Р**

Картофельное пюре _____ **150 Р**

Булгур _____ **200 Р**

Овощи гриль _____ **200 Р**

Жасминовый рис с пармезаном _____ **200 Р**

РЕСТОРАН «ЖЕМЧУЖИНА»

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ХЛЕБ

Хлебная корзина _____ **150 Р**

ДЕСЕРТЫ

Блины _____ **150 Р**

Мороженное «Пломбир» _____ **180 Р**

Торт «Медовик» _____ **250 Р**

Торт «Наполеон» _____ **300 Р**

Чизкейк _____ **250 Р**

ТОПИНГИ

Молоко _____ **30 Р**

Сливки _____ **30 Р**

Лимон _____ **30 Р**

Сгущенное молоко _____ **50 Р**

Сметана _____ **50 Р**

Кетчуп _____ **50 Р**

Сырный соус _____ **50 Р**

Чесночный соус _____ **50 Р**

Мёд _____ **100 Р**

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Салат «Овощной» со сметаной
или маслом _____ **200 Р**

СУПЫ

Куриный супчик с лапшой и
перепелиным яйцом _____ **190 Р**

Суп с фрикадельками _____ **230 Р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Нагетсы с кетчупом _____ **220 Р**

Шашлык из курицы _____ **230 Р**

Мит-болл из индейки
в сливочном соусе _____ **270 Р**

Домашние котлетки _____ **270 Р**

Макароны отварные с сыром _____ **190 Р**

ГАРНИРЫ

Картофель «Фри» _____ **100 Р**

Картофельное пюре _____ **100 Р**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе Эспрессо _____	100 Р
Кофе Американо _____	120 Р
Кофе Капучино _____	150 Р
Кофе Латте _____	150 Р
Глинтвейн _____	250 Р
Чай в чашке _____	70 Р
Чай в чайнике _____	200 Р

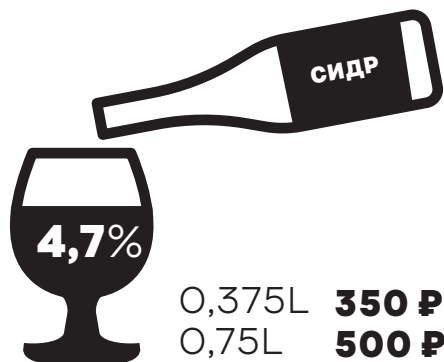
ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Домашний ягодный морс (0,2) _____	100 Р
Квас (0,5) _____	150 Р
Лимонад в стекле (0,33) Fanta, Coca-Cola, Sprite _____	150 Р
Сок Pago (в ассортименте) 0,2 _____	200 Р
Вода в стекле газ/не газ(0,33) _____	150 Р
Вода в стекле газ/не газ(0,75) _____	400 Р

ПИВНОЕ МЕНЮ

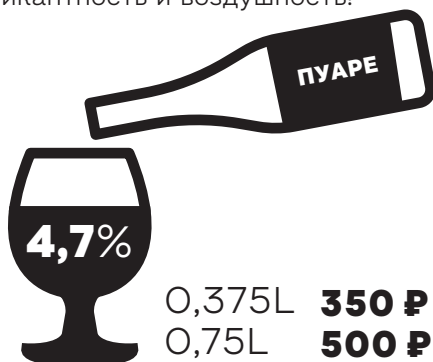
СИДР

Сидр – сброженный яблочный сок. Напиток обладает умеренной терпкостью, а сочные яблочные тона задают нежный чувственный характер и тонкий изысканный вкус.



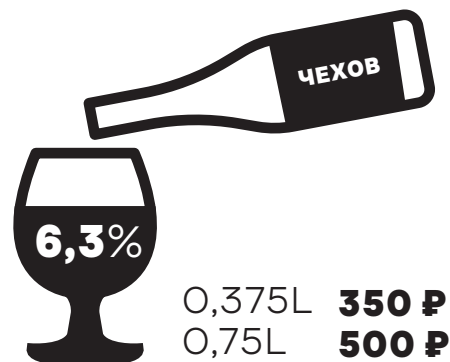
ПУАРЕ

Пуаре – сброженный грушевый сок. Напиток имеет утонченный и освежающий вкус, а игристые нотки шампанского в послевкусии придают этому легкому напитку приятную пикантность и воздушность!



ЧЕХОВ

Вишнёвый Эль сварен в бельгийском стиле с добавлением натурального вишнёвого сока. Обладает ярким рубиновым цветом и насыщенным вкусом. Дображивание в бутылке.



KRIEK DE LUTIN

Лёгкий, утоляющий жажду, вишнёвый эль, с изящным сбалансированным кисло-сладким вкусом вишни.



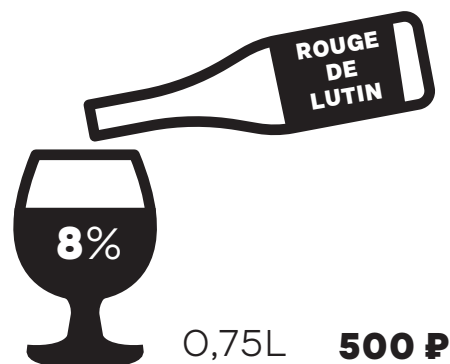
СИНЯЯ БОРОДА

Дюббель сварен в бельгийском стиле, обладает высокой плотностью и крепостью. Во вкусе имеет сложную солодовую сладость с намёком на карамель, шоколад и сухофрукты. Дображивание в бутылке.



ROUGE DE LUTIN

Руж – крепкий эль в бельгийском стиле, имеет сложный, богатый вкус с яркими вишнёвыми оттенками и винными тонами.



ТРОЙНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ

Трипель – светлый эль в бельгийском стиле с добавлением апельсиновой цедры, семян кориандра и ягод можжевельника. Дображивание в бутылке.



BLANCHE DE LUTIN

Бланш – пшеничный эль, сваренный в бельгийском стиле, с добавлением цедры апельсина и кориандра. Имеет лёгкий и освежающий вкус.



HEINEKEN

Пиво высокого качества, со свежим хмельным вкусом, сварено по уникальному рецепту с применением метода низового брожения.

