

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



Салат «Пушкин» (семга, мидии, фасоль красная, фасоль белая сливки, горчица)	200/7	249-00
Салат «Осьминожка» (кальмары, креветки, крабовые палочки, помидоры св., грибы пасс., соус «Майонез»)	180/7	249-00
Салат «Лукоморье» (креветки, икра красная, кальмар, колбаса с/к, сыр, соус «Майонез»)	170/7	249-00
Теплый салат с говядиной (говядина, черри, грибы маринованные, маслины, сыр, майонез)	220/7	272-00
Теплый салат с курицей (курица, фасоль стручковая, грибы, лук пасс., черри, картофель отварной, салатная заправка)	220/7	212-00
Помидоры фаршированные «Фантазия» (лодочки помидор, с ветчинным, сырным и грибным фаршем)	260/7	230-00
Горячая закуска «Дары моря» (семга, судак запеченный со сливочно-креветочным соусом)	100/60	406-00
Форель под икорно-сливочным соусом с фирменным гарниром	150/75/250	560-00

Стейк форели с рисом и овощами гриль (форель, баклажан, кабачок, перец болгар., помидор, лимон)	150/150	479-00
Судак «Княжеский» (судак с креветками и опятами под икорным соусом с фирменным гарниром)	150/75/250	493-00
Мясо по-андалузски (телятина с болгарским перцем, креветками и оливками в сливочном соусе с фирменным гарниром)	150/75/250	430-00
Миньоны из свиной вырезки с печеными овощами и картофелем	160/150/120	440-00
Мясные рулетики «Сюрприз» (свинина, фаршированная грибами и луком; свинина, фаршированная черносливом и орехами с фирменным гарниром)	230/250	440-00



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Бутерброд с икрой лососевой</i>	<i>15/10/30</i>	<i>139-00</i>
<i>Форель малой соли</i>	<i>100/20</i>	<i>280-00</i>
<i>Бутерброд с семгой м/с</i>	<i>25/10/30</i>	<i>139-00</i>
<i>Ассорти «Царство Нептуна»</i> <i>(семга м/с, икра, креветки, мидии, масло сливочное, лимон)</i>	<i>1/350</i>	<i>493-00</i>
<i>Селедочка в лодочке с отварным картофелем</i>	<i>75/100/40</i>	<i>155-00</i>
<i>Ассорти овощное</i> <i>(огурец св., помидор св., перец болг., корнишоны, кукурузные початки, салат из свежей капусты, лук репчатый)</i>	<i>295/7</i>	<i>240-00</i>
<i>Усадебные соленья</i> <i>(черри, корнишоны, капуста квашеная, грибы маринованные, лук маринованный)</i>	<i>250/7</i>	<i>187-00</i>
<i>Ассорти мясное</i> <i>(буженина, язык говяжий, колбаса с/к, рулет мясной, огурец, помидор, хрен)</i>	<i>200/60/30</i>	<i>347-00</i>
<i>Буженина дворянская</i>	<i>100/80/40</i>	<i>220-00</i>
<i>Язык ароматный</i>	<i>100/70/20</i>	<i>280-00</i>

<i>Сало домашнее с чесноком</i>	<i>100/40</i>	<i>169-00</i>
<i>Сырное плато</i>	<i>100/50</i>	<i>199-00</i>
<i>Грибная тарелка</i>	<i>120/20</i>	<i>199-00</i>
<i>Ассорти из оливок</i>	<i>1/100</i>	<i>135-00</i>



САЛАТЫ

Салат «Морская забава» (семга м/с, кальмары, икра кр., крабовые палочки, яйцо, соус «Майонез»)	230/7	293-00
Салат «Бриз» (печень трески, лук репчатый, сыр, яйцо, огурец св., соус «Майонез»)	190/7	196-00
Салат овощной с кальмарами (кальмары, огурец св., помидоры св., лук репчатый, оливковое масло)	200/7	202-00
Салат «Телячья нежность» (телятина отв., помидор св., огурец св., капуста квашеная, гренки, сливки, горчица)	200/7	196-00
Салат «Швейцарский» (буженина, два вида сыра, помидор св., гренки, соус «Майонез»)	220/7	196-00
Салат «Гурман» (язык гов., курица отв., ветчина, огурец св., помидор св., перец болг., яйцо, соус «Майонез»)	215/7	205-00
Салат «Рапсодия» (язык гов., колбаса с/к, ветчина, огурец св., помидор св., масло оливковое)	200/7	241-00
Салат «Ассоль» (язык гов., огурец марин., картофель отв., яйцо, соус «Майонез»)	180/7	196-00

Салат «Каприз» (язык гов., курица, ветчина, огурец св., грибы маринованный, соус «Майонез»)	200/7	205-00
Салат «Царский» (колбаса с/к, ветчина, сыр, огурец св., грибы пассированные, яйцо, соус «Майонез»)	170/7	167-00
Салат «Душечка» (курица отв., ветчина, помидор св., сыр, яйцо, чеснок, соус «Майонез»)	200/7	167-00
Салат «Цезарь с курицей» (курица, черри, сыр, гренки, салат айсберг, салатная заправка)	195/7	196-00
Салат «Греческий» (помидор св., огурец св., перец болг., маслины, сыр «Фета», масло оливковое)	190/7	188-00



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии «По-каталонски» (мидии, лук пассированный, сыр, сливки)	150/7	208-00
Жюльен с кальмарами (кальмары, лук пассированный, сыр, сливки)	150/7	195-00
Жюльен куриный с грибами (курица, грибы, лук пассированный, сыр, сливки)	150/7	170-00
Жюльен грибной (грибы, лук пассированный, сметана, сыр)	150/7	170-00

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Бульон куриный (с яйцом или фрикадельками)	250/50	99-00
Суп грибной со сливками	300/7	149-00
Щи боярские с мясом и грибами	300/20	149-00
Солянка мясная	400/20	160-00
Солянка рыбная	400/20	180-00
Солянка грибная	400/20	160-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Форель в белом вине	150/20	450-00
Судак по-польски (судак, соус «Польский», отварной картофель)	100/50/200	307-00
Судак «Псковский» (судак с грибами и луком, запеченный в сметане с сыром)	220/7	327-00
Судак «По-фермерски» (судак с грибами, луком и морковью, запеченный под сырной шапкой)	200/7	327-00
Судак «Купеческий» (судак в омлете с орехами и грибами)	200/7	327-00
Телятина жареная с лучком	100/40	380-00
Стейк из свинины с клюквенно-брусничным соусом	170/50/7	288-00
Карбонад жареный с лучком	150/40	288-00
Свинина под сырной шапкой	170/7	288-00
Мясо «Скобарь» (свинина, грибы, лук пассированный, помидор св., огурец марин., сметана, сыр)	200/7	288-00

<i>Мясо «По-гусарски»</i> <i>(свинина с грибами и луком, запеченная под сырной шапкой)</i>	<i>180/7</i>	<i>288-00</i>
<i>Мясо «По-милански»</i> <i>(свинина с помидорами, чесноком и зеленью, запеченная под сырной шапкой)</i>	<i>180/7</i>	<i>288-00</i>
<i>Куриная грудка с помидорами и чесноком, запеченная в сливках</i>	<i>150/7</i>	<i>242-00</i>
<i>«Королевский свиток»</i> <i>(куриное филе, фаршированное грибами и луком)</i>	<i>170/7</i>	<i>242-00</i>
<i>Куриный рулетик, фаршированный черносливом и орехами</i>	<i>180/7</i>	<i>242-00</i>
<i>Котлета по-киевски</i>	<i>150/7</i>	<i>242-00</i>
<i>Печень куриная с кедровыми орешками, припущенная в вине</i>	<i>150/50</i>	<i>266-00</i>



ГАРНИРЫ

Картофель отварной	200	65-00
Картофель «Фри»	150	90-00
Картофель «По-старорусски» (отварной картофель, припущенный в сливках)	240	100-00
Картофель «По-пушкински» (картофель жареный с грибами, луком и чесноком)	220	100-00
Картофель «По-домашнему» (картофель жареный с луком и чесноком)	200	100-00
Сложный гарнир (картофель отварной, помидор св., огурец св., перец болгарский, салат из свежей капусты, кукуруза, зеленый горошек)	150/150	125-00
Овощной гарнир (помидор св., огурец св., перец болгарский, салат из свежей капусты, кукуруза, зеленый горошек)	180	125-00
Ризотто (рис с овощами)	150	90-00
Цветная капуста, запеченная в сливках	210	148-00
Цветная капуста жареная	150	120-00



ДЕРЕВЕНСКАЯ КУХНЯ

Мясо ассорти «По-деревенски» (свинина, куриное филе, перец болгарский, лук, грибы пассированные, соус ореховый)	200/75/7	347-00
Жаркое «По-домашнему» (свинина, картофель, помидоры, грибы, перец болгарский, морковь, лук)	300/7	238-00
Язык в горшочке (язык гов., лук, грибы, кедровые орехи, сливки)	200/7	298-00
Яичница из трех яиц с ветчиной и помидорами	200/7	156-00
Драники с красной икрой	240/15	221-00
Драники с красной рыбой	240/50	221-00
Драники со шкварками	240/30	145-00
Драники со сметаной	240/50	145-00
Морс	1 л	160



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Салаты

<i>Салат из свежей капусты</i>	<i>125/7</i>	<i>125-00</i>
<i>Салат овощной</i> <i>(помидор св., огурец св., перец болгарский, масло растительное или сметана)</i>	<i>150/7</i>	<i>150-00</i>
<i>Салат «Детский»</i> <i>(телятина отв., картофель отв., огурец св., огурец маринованный, зеленый горошек, сметана)</i>	<i>170/7</i>	<i>170-00</i>

Супчики

<i>Суп картофельный с фрикадельками</i>	<i>250/7</i>	<i>109-00</i>
<i>Суп куриный с вермишелью</i>	<i>250/7</i>	<i>99-00</i>
<i>Суп-пюре овощной</i>	<i>250/7</i>	<i>99-00</i>

Горячие блюда

<i>Мясные ежики с соусом</i>	<i>120/50</i>	<i>139-00</i>
<i>Куриное фрикасе</i>	<i>120/50</i>	<i>139-00</i>
<i>Котлета куриная</i>	<i>100/7</i>	<i>139-00</i>
<i>Сосиски «Детские»</i>	<i>150/7</i>	<i>139-00</i>

Гарниры

<i>Картофель фри «Улыбка»</i>	<i>150</i>	<i>90-00</i>
<i>Пюре картофельное</i>	<i>150</i>	<i>60-00</i>
<i>Рис</i>	<i>150</i>	<i>60-00</i>
<i>Макароны</i>	<i>150</i>	<i>60-00</i>

Десерт

<i>Сладкие блинчики в ассортименте</i> <i>(сгущенное молоко, карамель, шоколад, джем, клубничный соус, сметана)</i>	<i>150/30</i>	<i>90-00</i>
---	----------------------	---------------------

ДЕСЕРТЫ

<i>Блинчики «Зебра»</i> <i>(блины с бананом, сгущенным молоком и шоколадным соусом)</i>	<i>210/30</i>	<i>137-00</i>
<i>Блинчики томленные в сливках</i>	<i>150/50</i>	<i>137-00</i>
<i>Блинчики с красной икрой</i>	<i>150/20</i>	<i>221-00</i>
<i>Блинчики с красной рыбой</i>	<i>150/50</i>	<i>221-00</i>
<i>Блинчики с медом и маслом</i>	<i>150/50</i>	<i>125-00</i>
<i>Десерт «Натали»</i> <i>(банан, ликер, мороженое, взбитые сливки, карамель)</i>	<i>280</i>	<i>160-00</i>
<i>Салат фруктовый с клубничным соусом</i>	<i>200</i>	<i>180-00</i>
<i>Фруктовая корзиночка</i>	<i>85</i>	<i>80-00</i>
<i>Клубника, протертая со взбитыми сливками</i>	<i>150</i>	<i>160-00</i>
<i>Десерт из чернослива</i> <i>(чернослив, грецкий орех, сметана, взбитые сливки)</i>	<i>150</i>	<i>180-00</i>
<i>Яблоко, запеченное в сиропе с карамелью и взбитыми сливками</i>	<i>150/50</i>	<i>95-00</i>

<i>Горячий шоколад с фруктами</i>	<i>120/80</i>	<i>170-00</i>
<i>Фруктовый шашлычок с медово-йогуртовым соусом</i>	<i>200/80</i>	<i>170-00</i>
<i>Чизкейк</i> <i>(классический, шоколадный, клубничный)</i>	<i>100/30</i>	<i>120-00</i>
<i>Мороженое с бананом, ликером, сливками и шоколадом</i>	<i>150/70</i>	<i>186-00</i>
<i>Мороженое с топпингами</i> <i>(шоколад, клубника, карамель)</i>	<i>150/40</i>	<i>130-00</i>
<i>Коктейль молочный с топпингами</i> <i>(классический, клубника, карамель, шоколад)</i>	<i>220</i>	<i>120-00</i>
<i>Кофе-гляссе</i>	<i>200</i>	<i>125-00</i>



СОУСЫ

Пикантный соус (майонез, чеснок, зелень)	1/50	35-00
Тартар (майонез, корнишоны, яйцо, зелень)	1/50	35-00
Соус «Нежный» (майонез, перец болгарский, специи)	1/50	35-00
Шашлычный соус (томат-паста, зелень, специи, чеснок)	1/50	35-00
Клюквенно-брусничный	1/50	35-00
Кетчуп	1/50	35-00
Майонез	1/50	35-00
Хрен	1/50	35-00
Горчица	1/50	35-00
Хлеб	1	3-00



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай зеленый заварной:

«Классический» 0,4 80-00
2,0 230-00

«Клубника со сливками» 0,4 80-00
2,0 230-00

С женьшенем 0,4 80-00
2,0 230-00

С лимонграссом 0,4 80-00
2,0 230-00

Сбор горных трав 0,4 80-00
2,0 230-00

Чай черный заварной:

«Классический» 0,4 80-00
2,0 230-00

С шиповником и яблоком 0,4 80-00
2,0 230-00

Чай фруктовый заварной

«Сбор лесных ягод» 0,4 80-00
2,0 230-00

Чай в ассортименте 1 пак/200 25-00

Кофе «Эспрессо» 1/40 60-00

Кофе «Американо» 1/150 60-00

Кофе заварной со сливками 1/180 80-00

Глинтвейн 100 г 80-00

ФУРШЕТНЫЙ СТОЛ

Канане с семгой (гренка, рыба м/с, масло олив., лимон, зелень)	60/10/60 (на 1 порц. 1 шт.)	120-00
Канане с икрой лососевой (гренка, икра, лимон, зелень)	10/10/30 (на 1 порц. 1 шт.)	132-00
Канане с языком и корнишоном (гренка, язык, корнишон, зелень)	40/10/30 (на 1 порц. 2 шт.)	120-00
Канане с колбасой с/к	30/10/10 (на 1 порц. 2 шт.)	105-00
Тарталетки, фаршированные салатом мясным	120 (на 1 порц. 2 шт.)	110-00
Тарталетки, фаршированные салатом сырным	120 (на 1 порц. 2 шт.)	112-00
Тарталетки, запеченные с курицей и грибами под сметанным соусом	120 (на 1 порц. 2 шт.)	110-00
Тарталетки, запеченные с тунцом и грибами	120 (на 1 порц. 2 шт.)	118-00
Тарталетки, запеченные с семго-сливочной начинкой	70 (на 1 порц. 1 шт.)	125-00
Тарталетки, фаршированные паштетом из куриной печени с добавлением сливок и вермута	120 (на 1 порц. 2 шт.)	120-00
Тарталетки «Десерт» (с фруктами, в ассортименте)	120 (на 1 порц. 2 шт.)	105-00