

Меню ресторана в Санкт-Петербурге

Дорогие посетители, мы очень рады видеть Вас в нашем [кафе](#). Надеемся, что уютная обстановка, музыка и достойная кухня превратят Ваше посещение в незабываемый отдых. В нашем ресторане всё готовится «с ножа», индивидуально. Время приготовления холодных закусок — до 20 минут, а горячих блюд — до 40 минут, но... Вкус оправдывает ожидание! Приятного аппетита!

Предлагаем вам завтраки в нашем отеле с 9.00 до 12.00

Каши		
Домашние каши с маслом: овсяная, 4 злака, каша дня (гречневая, рисовая, пшенная).	1/250/5	80 рублей
Блины		
Два ажурных блинчика.	1/120	60 рублей
Начинки к блинчикам:		60 рублей
- джем (абрикос, малина, вишня),	1/30	60 рублей
- мед,		30 рублей
- сметана,		30 рублей
- сгущенка.		30 рублей
Блины с красной икрой	1/120/20	200 рублей
Блины с лососем, припущенном в сливках	1/120/80	230 рублей
Блины с семгой шеф-посола	1/120/30	220 рублей
Блины с курицей, грибами и сыром	1/120/80	160 рублей
Блины с ветчиной и сыром	1/120/80	180 рублей
Яичница — глазунья из двух яиц	1/120	80 рублей
Яичница «по — Польски» с томатами	1/170	100 рублей
Яичница с беконом	1/150	150 рублей
Омлет с сыром и зеленью	1/150	120 рублей
Омлет с ветчиной и сыром	1/150	140 рублей
Картофель-фри с сосисками и кетчупом	1/150/100/30	170 рублей

Бутерброд с домашней бужениной	1/25/30/10	100 рублей
Бутерброд с форелью с/с	1/25/30/10	200 рублей
Бутерброд с красной икрой	1/25/30/10	180 рублей

Меню для детей до 10 лет

Бульончик куриный с вермишелью и яйцом 1/200 70 рублей

Второе блюдо на выбор:

	1/80	60 рублей
- сосиски детские,	1/120	100 рублей
- куриное филе в сливках,	1/80	70 рублей
- нагетсы куриные,	1/100	300 рублей
- филе форели на пару.		

Гарниры на выбор:

	1/90	70 рублей
- картофель фри,	1/90	70 рублей
- пюре картофельное,	1/90	80 рублей
- макароны детские цветные.		

Сок в ассортименте 1/200 50 рублей

Салаты

Салат «Цезарь»

Листья салата под оригинальным соусом с хрустящими гренками и сыром «Пармезан»:

1/230 270
рублей
290
рублей

- с обжаренными ломтиками куриного филе,
- с нежными тигровыми креветками.

Фирменный диетический салат кафе «Green Hotel»

Картофель, маринованные грибы, зеленый лук, растительное масло.

1/230 210
рублей

Салат «Греческий»

Свежие овощи с оливками и кубиками брынзы, заправленные пикантным оливковым соусом.

1/230 230
рублей

Салат «Столичный»

Традиционный русский салат с курицей и майонезом.

1/230 240
рублей

Салат «Элегия»

Ветчина, помидоры, огурцы, сыр Джугас, майонез, зелень.

1/230 230
рублей

Салат «Рокфеллер»

Куриное филе, жареные грибы, кукуруза, майонез.

1/230 230
рублей

Салат «Ницца»

Лосось слабой соли, томаты, картофель, зеленый лук, майонез.

1/230 350
рублей

Салат-коктейль «Гран-Сен-Мартен»

Дары моря на подушке из морской капусты с сочными томатами, майонезом.

1/230 250
рублей

Салат «Монако»

Копченый лосось, картофель, зеленый горошек, лук, майонез.

1/230 300
рублей

Салат «Средиземноморский дуэт» Салат из кальмаров со свежим огурчиком в ломтиках лосося слабой соли.	1/230	350 рублей
Салат «Менестрель» Салат с красной фасолью, обжаренной морковью с луком, заправленный майонезом.	1/230	250 рублей

Холодные закуски

Ассорти мясное «Шаркутьер» Коллекция из ломтиков буженины собственного приготовления, ассорти из колбасы твёрдого копчения, Пармской шейки. Подается с солёным огурчиком и маслинами. Хрен, горчица, или соус на выбор.	1/200	390 рублей
Ассорти рыбное «Ла-Манш» Коллекция из ломтиков лосося шеф-посола, масляной рыбы и палтуса холодного копчения. Подается на листьях салата с лимоном и маслинами.	1/200	550 рублей
Витаминная тарелка Овощной букет из свежих овощей и зелени.	1/150	220 рублей
Филе атлантической сельди с картофелем Несравненная сельдь слабой соли, картофель и маринованный лук подаются на листьях салата с лимоном и маслинами.	1/230	210 рублей
Грибочки маринованные Маринованные грибы с лучком и зеленью.	1/210	250 рублей
Маслины и оливки Греческие маслины и оливки с зеленью.	1/50/50	120 рублей
Рулетики из ветчины Ломтики ветчины с пикантной сырной начинкой.	1/100	210 рублей

Горячие закуски

Жульен

Нежный сливочный жульен под сырной шубкой:	1/100	230 рублей
- из свежих лесных грибов,		200 рублей
- из филе цыпленка.		

«Северная Пальмира» Мидии, свежие грибы, шафрановый соус.	1/200	210 рублей
---	-------	-------------------

Фирменная закуска «Голубая лагуна» Филе судака с морепродуктами, запеченное в ракушке.	1/150	300 рублей
--	-------	-------------------

Супы

Куриный бульон с яйцом и зеленью	1/300	170 рублей
Уха «Ростовская» с помидорами Ароматная уха из трёх видов рыб со свежими помидорами и зеленью.	1/300	300 рублей
Уха по-фински со сливками Из трёх видов рыб с морепродуктами.	1/300	210 рублей

Уха «Царская» со стерлядкой Из трех видов рыб с добавлением царской водки по рецепту старых вояк, победителей в войне 1812 года.	1/400	400 рублей
Солянка мясная сборная Приготовленная, на курином бульоне с набором из трех видов мяса с ломтиком лимона, маслинкой и сметаной.	1/400	270 рублей
Борщ купеческий с копченостями Готовится на курином бульоне с копченым беконом. Подается со сметаной.	1/300	250 рублей
Сырный суп «Эльзасский» Готовится на курином бульоне, заправляется вермишелью и душистым сыром. Подается с чесночными гренками.	1/300	250 рублей
Суп грибной с баклажанами и фасолью Оригинальное сочетание придает неповторимый вкус.	1/300	220 рублей
Крем-суп «Лазурный берег» Крем-суп из лосося со сливками и тигровой креветкой. Подается с гренками из белого хлеба.	1/300	400 рублей
Сливочный суп-крем из свежих овощей	1/300	170 рублей
Сливочный суп-крем из свежих шампиньонов	1/300	270 рублей

Блюда из рыбы

Диетическое блюдо новинка! «Шерше ля Фам» Филе судака и филе форели, приготовленное на пару, подается с овощным миксом и лимонным соусом.	1/200/150/30	370 рублей
Сёмга горячего копчения собственного приготовления с молодым, отварным картофелем и укропом	1/200/150	800 рублей
Лосось «а' ля Ницца» с креветками Филе норвежского лосося запекается с коктейльными креветками под сырной корочкой с майонезом. Гарнируется микс-рисом, лимоном и зеленью.	1/250/150/50	800 рублей
Стейк-бабочка из форели Филе аппетитной форели обжаривается на решётке и подается с сезонными овощами-гриль.	1/200/150	700 рублей
«Розовый Жемчуг» Припущенное филе форели в нежных сливках с рублейинами красной икры и стручковой фасолью.	1/330	780 рублей
«Шинкарский судак» Нежное филе судака запекается с беконом и подается на подушке из шпината с жареными опятами.	1/350	450 рублей
Судак запеченный «по-парижски» Филе судака, томлёное с луком и грибами, подается с картофельным пюре.	1/300/150	420 рублей

Блюда из мяса

Фирменное блюдо «Мэтр д'отель» Рубленная свиная и говяжья вырезка подается с жареным картофелем, грибным жульеном и сливочным соусом.	1/362/50	480 рублей
Свиная корейка «Дюбарри» Свиная корейка на косточке, фаршированная беконом и овощами. Подается с картофелем айдахо и соусом Дюбарри.	1/220/50	390 рублей
«Мечта Портоса» Отбивная из свиной вырезки, обжаренная на решётке-гриль. Подается на сковородке с жареным картофелем по-деревенски и маринованным луком.	1/160/150/70	410 рублей
Блюдо-новинка! «Берлога холостяка» Запеченная свиная шея, фаршированная грибами с жареным луком. Приправленная пивным соусом. Подается с обжаренными соцветиями брокколи.	1/280/20/150	450 рублей
Бефстроганов «по-Луврски» Филе говядины, фламбированное в коньяке, томится с луком и свежими грибами в сливочном соусе. Гарнируется нежным картофельным пюре и жульеном из солёных огурцов и острой морковью.	1/200/230	420 рублей
Говядина отварная с хреном Подается с припущенными в сливках овощами с шафраном.	1/150/200	390 рублей
Стейк из филе говядины Готовится с ароматными травами на гриле и подается с соте из сезонных овощей, томатным или сырным соусом «Дор блю» на выбор.	1/170/170/30	500 рублей
Свинина «по-французски» Свиная шейка, запекается с маринованным лучком и помидорами под шубкой из сыра и майонеза. Подается с картофелем фри.	1/280/150/20	400 рублей

Основные блюда из баранины

Люля-кебаб из баранины Сочное рубленое мясо барашка со специями, приготовленное на углях. Подается с овощами-гриль и острым соусом.	1/180/147/30	350 рублей
Бараньи котлетки на косточке Маринованное в прованских травах нежное каре ягненка, обжаренное на решетке, подается с гранатовым соусом и овощами-гриль.	1/200/150/50	750 рублей
«Чанахи» из баранины Нежные кусочки баранины с овощами и специями тушатся и подаются в горшочке.	1/370	360 рублей

Основные блюда из птицы

«Многоликая Миледи» Нежнейшие ломтики куриного филе, приправленные восточными специями и обжаренные в миндале. Подается с томатами черри томлёнными в меду и гранатовым соусом.	1/200/80/10	390 рублей
---	-------------	-----------------------

Жареный куриный окорок «по-кардинальски» Обжаренный куриный окорок с острой приправой. Подается с овощами-гриль и соленьями.	1/400/30	280 рублей
Курочка запеченная «Рошфор» Филе курицы запекается со свежими грибами под сыром и подается с обжаренной цветной капустой.	1/205/150	350 рублей
«Увидеть Париж и умереть» Франция плачет, потеряв рецепт этого блюда: нежнейшее филе цыпленка, мгновенно обжаренное со сладкой паприкой и орешками кешью в сливочном соусе. Гарнируется рисом микс и зеленью.	1/250/150	340 рублей
Перцы от «Матушки Бокюз» Кусочки куриного филе, бекон, грибы и лук запекаются со сливками в половинках болгарского перца.	1/220/30	300 рублей

Шашлыки

Блюдо-новинка! «Ужин друзей в Ла-Рошели» Ассорти из трех видов шашлыка: свинины, курицы и форели для компании из двух-трех человек. Подается с картофелем айдахо, маринованным лучком и свежими овощами.	1/150/150/150 1/100/30	600 рублей
Шашлык из свинины Свиная шея, маринованный лук, соус и свежие овощи.	1/200/50/50/30	350 рублей
Шашлык из форели Филе форели, оливки, зелень, лимон, соус и свежие овощи.	1/180/50/50/30	550 рублей
Шашлык из курицы Куриное филе, маринованный лук, соус и свежие овощи.	1/200/100/30	300 рублей

Гарниры

Овощи на гриле Кабачок, баклажан, болгарский перец, томаты.	1/200	250 рублей
Овощи на пару Брокколи, цветная капуста, стручковая фасоль, морковь.	1/200	100 рублей
Картофель — фри	1/150	150 рублей
Картофель «Айдахо»	1/150	150 рублей
Картофель, жаренный по-домашнему с лучком и грибами	1/200	160 рублей
Картофельное пюре с ароматными травами	1/200	100 рублей
Молодой отварной картофель	1/200	100 рублей
Ризотто	1/200	90 рублей
Соусы на заказ:		
- сырный, - реленый майонез, - острый томатный.	1/30	50 рублей
Французские булочки с маслом Пшеничная и ржаная булочки собственного приготовления.	1/80/5	50 рублей
Хлебная корзина	1/100	30 рублей

Пивная карусель

Блюдо — новинка! «Бастилия»

Гренки из ржаного хлеба, обжаренные во фритюре с добавлением чеснока и плавленого острого сыра, выложенные пирамидой и посыпанные зеленью. Подаются с сырным соусом собственного приготовления.

1/200/50 **120
рублей**

«Шпаги Д Артаньяна»

Гренки из ржаного хлеба, обжаренные во фритюре, с сырным соусом собственного приготовления.

1/150/50 **90
рублей**

«Марлезонский балет»

Куриные крылышки-барбекю с хрустящей корочкой и острым соусом.

1/250/50 **200
рублей**

Охотничьи колбаски — гриль с острым соусом от Арамиса

1/150/15 **210
рублей**

Пиво и закуски к пиву

Балтика	0,5	110 рублей
	0,33	90 рублей
Жатецкий гусь	0,5	150 рублей
	0,33	130 рублей
Хейнекен (разливное)	0,5	160 рублей
	0,33	140 рублей
Бочкарев (разливное)	0,5	120 рублей
	0,33	100 рублей
Черновар (темное, светлое)	0,5	250 рублей
Гинес (темное)	0,5	200 рублей
Эдельвейс (нефильтрованное)	0,5	200 рублей
Невское (светлое)	0,5	100 рублей
Чипсы Лейс	1/85	60 рублей
Рыбка янтарная	1/40	60 рублей
	1/80	120 рублей
Кальмары сушеные	1/40	80 рублей
Ставридка	1/30	60 рублей
Арахис соленый	1/50	50 рублей
Фисташки соленые	1/50	70 рублей
Картофельные палочки соленые	1/100	80 рублей

Десерты

Мороженое в ассортименте	1/50	70 рублей
Сироп на выбор	1/20	30 рублей
Ванильное мороженное со свежими фруктами	1/150	170 рублей
Сорбеты:		
- облепиха, - манго-маракуйя, - грейпфрут.	1/100	200 рублей

«Фруктовая тарелка»

Ассорти из яблока, апельсина, груши, киви, банана и винограда.

1/1000 **400 рублей****Чиз-кейк:**

- классический Нью-Йорк,
- клубничный,
- шоколадный.

1/100

180 рублей**Тирамису Маскарпоне**

1 шт.

220 рублей**Пирог карамельный яблочный**

1 шт.

200 рублей**Конфеты в ассортименте**

1 шт.

30 рублей**Коктейль молочный**

0,2

100 рублей**Коктейль с шоколадным сиропом**

0,2

120 рублей**Коктейль молочный с фруктовым сиропом**

0,2

120 рублей

Горячие напитки

Чай Гринфилд:

- черный,
- зелёный,
- зелёный с жасмином.

0,2

40 рублей**Чай заварной в чайничке**

на 1 чашку

80 рублей

на 2 чашки

150 рублей**Чай заварной с фруктовыми добавками**

на 2 чашки

170 рублей**Кофе эспрессо**

0,2

100 рублей**Кофе американо**

0,2

100 рублей**Капучино**

0,2

150 рублей**Латте**

0,2

150 рублей**Молоко**

0,05

30 рублей**Сливки**

0,05

40 рублей

Напитки

Вода минеральная Перье

(столовая негазированная)

0,33 **120 рублей****Вода минеральная EVIAN**

(столовая негазированная)

0,5 **100 рублей****Вода минеральная Боржоми**0,5 **130 рублей****Вода минеральная Нарзан**0,5 **100 рублей****Вода Аква минерале**

(газированная/негазированная)

0,5 **60 рублей****Coca-Cola**0,5 **90 рублей****Спрайт, Coca-Cola, Швепс**0,25 **100 рублей****Чай Нести**0,5 **80 рублей****Квас Никола**0,5 **50 рублей****Сок Добрый**0,2 **50 рублей**