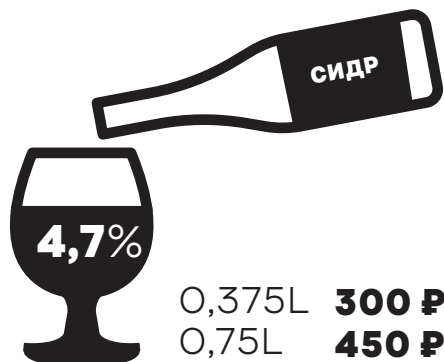


# ПИВНОЕ МЕНЮ

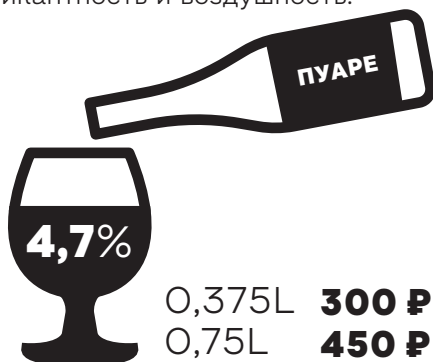
## СИДР

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



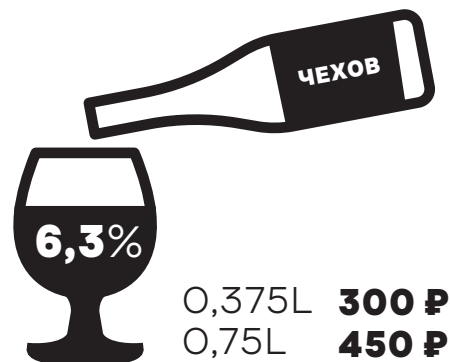
## ПУАРЕ

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.



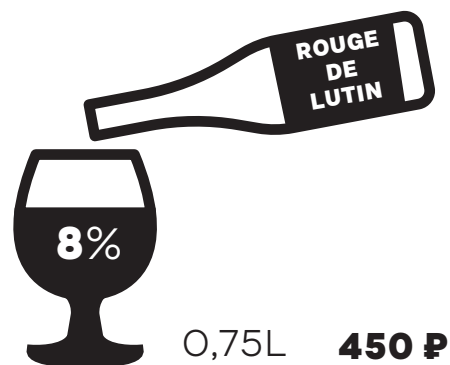
## СИНЯЯ БОРОДА

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.



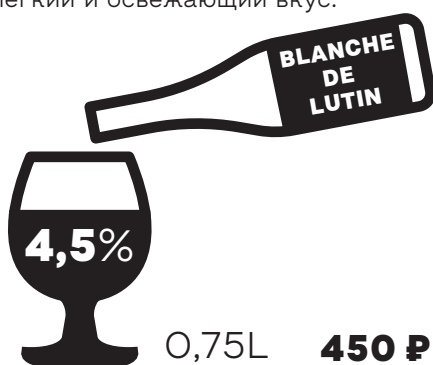
## ТРОЙНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ

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.



# РЕСТОРАН «ЖЕМЧУЖИНА»

## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

### ЗАВТРАК (С 9:00 ДО 11:00)

Комплексный/Шведский стол \_\_\_\_\_ **450 Р**

### ЗАКУСКИ

Домашнее сало \_\_\_\_\_ **220 Р**

Драники со сметаной \_\_\_\_\_ **250 Р**

Сельди с картофелем \_\_\_\_\_ **250 Р**

Капрезе с томатами \_\_\_\_\_ **260 Р**

Жареный сыр сулугуни  
с брусничным соусом \_\_\_\_\_ **300 Р**

Картофель с белыми грибами \_\_\_\_\_ **300 Р**

### САЛАТЫ

Салат «Оливье»  
с куриным филе \_\_\_\_\_ **200 Р**

Салат «Деревенский» \_\_\_\_\_ **360 Р**

Салат с Ростбифом и томатами \_\_\_\_\_ **370 Р**

Салат «Цезарь»  
с мясом цыпленка \_\_\_\_\_ **390 Р**

с креветками \_\_\_\_\_ **470 Р**

Листовой Салат с креветками  
и тропическим миксом \_\_\_\_\_ **480 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 \_\_\_\_\_ **360 Р**

Густой суп с ягнёнком \_\_\_\_\_ **360 Р**

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Медальоны из индейки  
с жасминовым рисом \_\_\_\_\_ **330 Р**

Пельмени «Домашние» \_\_\_\_\_ **350 Р**

Вареники с картофелем  
и жареным луком \_\_\_\_\_ **350 Р**

Филе судака с картофельным  
пюре и соусом «белое вино» \_\_\_\_\_ **370 Р**

Куриная грудка «гриль»  
со сливочным булгуром \_\_\_\_\_ **390 Р**

Буженина с гарниром  
Романовского \_\_\_\_\_ **450 Р**

Стейк из форели  
с гарниром из овощей \_\_\_\_\_ **480 Р**

Кусок томленной баранины \_\_\_\_\_ **520 Р**

### ПАСТА

Паста Карбонара \_\_\_\_\_ **330 Р**

Паста 4 сыра \_\_\_\_\_ **410 Р**

Паста с беконом  
и белыми грибами \_\_\_\_\_ **370 Р**

Паста с лососем \_\_\_\_\_ **450 Р**

Паста с морепродуктами \_\_\_\_\_ **500 Р**

### РИЗОТТО

Ризотто с тыквой и гарганзолой \_\_\_\_\_ **380 Р**

Ризотто с белыми грибами \_\_\_\_\_ **440 Р**

### ГАРНИРЫ

Картофель «Фри» \_\_\_\_\_ **150 Р**

Стручковая фасоль \_\_\_\_\_ **150 Р**

Картофельное пюре \_\_\_\_\_ **150 Р**

Булгур \_\_\_\_\_ **200 Р**

Овощи гриль \_\_\_\_\_ **200 Р**

Жасминовый рис с пармезаном \_\_\_\_\_ **200 Р**

**WI-FI**

**Логин: Zhemchuzhina**

**Пароль: PearlClub2017**

# 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**

### К ПИВУ

Гренки \_\_\_\_\_ **200 Р**

Луковые кольца \_\_\_\_\_ **250 Р**

Сырные палочки \_\_\_\_\_ **250 Р**

Ассорти из домашних колбас \_\_\_\_\_ **1200 Р**

### ТОПИНГИ

Молоко \_\_\_\_\_ **30 Р**

Сливки \_\_\_\_\_ **30 Р**

Лимон \_\_\_\_\_ **30 Р**

Сгущенка \_\_\_\_\_ **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 \_\_\_\_\_ **180 Р**

### СУПЫ

Куриный супчик с лапшой и  
перепелиным яйцом \_\_\_\_\_ **170 Р**

Суп с фрикадельками \_\_\_\_\_ **210 Р**

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Нагетсы с кетчупом \_\_\_\_\_ **200 Р**

Шашлык из курицы \_\_\_\_\_ **210 Р**

Мит-болл из индейки  
в сливочном соусе \_\_\_\_\_ **220 Р**

Домашние котлетки \_\_\_\_\_ **250 Р**

Макароны отварные с сыром \_\_\_\_\_ **170 Р**

### ГАРНИРЫ

Картофель «Фри» \_\_\_\_\_ **100 Р**

Картофельное пюре \_\_\_\_\_ **100 Р**

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе Эспрессо _____	<b>80 Р</b>
Кофе Американо _____	<b>100 Р</b>
Кофе Капучино _____	<b>120 Р</b>
Горячий шоколад _____	<b>130 Р</b>
Чай в чайничке (с чабрецом, ромашковый, фруктовый, зеленый, с жасмином) _____	<b>150 Р</b>

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Домашний ягодный морс (0,2) _____	<b>100 Р</b>
Квас (0,5) _____	<b>150 Р</b>
Лимонад в стекле (0,33) в ассортименте Coca-Cola, Coca-Cola Zero _____	<b>150 Р</b>
Лимонад в стекле (0,25) в ассортименте Fanta, Sprit _____	<b>150 Р</b>
Вода в стекле газ/ не газ BonAqua (0,33) _____	<b>150 Р</b>