

МЕНЮ

Утверждаю:

Свирин О.А.

01/04/2022

Ассорти:

Ассорти овощное (помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень)	350 г	 450
Ассорти рыбное (семга мал-я, рыба масляная, угорь)	170/60 г	 1050
Ассорти мясное (буженина, говядина запеченная, ролет из птицы)	170/150 г	 650
Ассорти мясное собственного горячего копчения (шея, буженина)	200/130 г	 620
Разносолы (имбирь, грибы, капуста, огурцы)	450 г	 420
Сырная тарелка (дор-блю, маасдам, брынза, пармезан)	200/100 г	 900
Фруктовое ассорти (апельсин, груша, киви, виноград, яблоко)	1400 г	 950

Холодные закуски:

Лимон	100 г	 70
Оливки, маслины	100 г	 330
Огурчики маринованные	150 г	 220
Грибочки маринованные	150 г	 250
Капуста маринованная/квашенная	150 г	 260
Помидорчики бочковые	150 г	 220
Капуста Провансаль	150 г	 260
Сельдь «по-русски» с сухариками	200 г	 300
Семга малосольная	100/30 г	 550
Сало двух видов с горчицей	150/30 г	 270
Язык отварной с хреном	100/50 г	 450
Ролет из курицы с хреном	100/50 г	 380
Зельц из домашней свинины.....	150/50 г	 310
Конская колбаса	100 г	 500
Холодец с хреном	100/50 г	 310
Буженина копченая	200/100 г	 650

Салаты:

Салат «Микс» (микс салат, черри, креветки, соус песто)	180 г	 900
Салат «Капрезе» (помидоры, моцарелла, базилик, соус песто)	230 г	 600
Салат с ростбифом (ростбиф, перец печеный, огурец, черри, шпинат, руккола, бальзамик)	180 г	 680
Салат «Цезарь» (айсберг, филе курицы, пармезан, сухарики)	230 г	 480
Салат «Морской» (кальмары, крабовое мясо, семга, икра лосося, майонез)	200 г	 540
Тёплый салат с куриной печенью (айсберг, руккола, куриная печень, апельсин, шампиньоны, моцарелла, винно-апельсиновый соус)	230 г	 530
Салат с копченым лососем (картофель, морковь, огурцы, лосось копч, икра лосося, хрен, майонез, сметана)	200 г	 500
Салат «Фантазия» (куриное филе, язык, шампиньоны, лук, авокадо, соус Айоли)	200 г	 400
Салат мясной с грибами (говядина, курица, лук жареный, шампиньоны, орехи, майонез с чесноком)	200 г	 370
Салат «Прага» (язык, говядина, огурец солёный, паприка, яблоко, соус (с майонезом)	220 г	 370
Салат «Греческий» (помидоры, огурцы, паприка, брынза, маслины)	200 г	 350
Винегрет с сельдью (свекла, морковь, картофель, огурец солёный, сельдь с/с, масло подсолнечн)	200 г	 300
Салат «Сельдь под шубой» (сельдь, свекла, морковь, картофель, яйцо, лук, майонез)	200 г	 300
Салат овощной (помидоры, огурцы, болгарский перец)	200 г	 270

Горячие закуски:

Курник - закрытый пирог с курицей, грибами и картофелем. (время приготовления 1 час)	550 г	 850
Вареники с творогом и вишней (подаются со сметаной)	300/50 г	 380
Вареники картофельные «по-украински»	320 г	 380
Запечённые баклажаны	200 г	 400
Кальмары запечённые (кальмар, шампиньоны, сладкий перец, лук)	180 г	 450
Гренки чесночные	150 г	 270
Печеный сладкий перец под пряно-чесночной заправкой (на ржаной лепешке с ломтиками домашнего сыра)	400 г	 400

Первые блюда:

Крестьянский суп-гүләш из отборной говядины с добавлением томата в хлебном каравае	300/200 г	 370
Пельмени из трех видов мяса в грибном бульоне	300 г	 370
(свинина, говядина, курица, бульон, грибы, сметана)		
Борщ украинский со сметаной	300/50 г	 320
Суп из домашней курицы с лапшой ручной работы.....	300 г	 320
Голянка сборная мясная со сметаной	300/50 г	 320
(говядина, бекон, мар.огурец, томат, сметана)		
Томленые русские щи с квашеной капустой и нежной свининой	300 г	 320

Вторые блюда из рыбы:

Карп горячего копчения	за 100 г	 160
Терпуг горячего копчения	за 100 г	 160
Радужная форель, обжаренная с розмарином и томатами под сливочно-креветочным соусом	за 100 г	 450
Жареные тигровые креветки с соусом тар –тар	130/100 г	 1600
Семга по-царски с двойным гарниром	120/150/50 г	 990
(семга запеченная с цв. капустой-фри и картофельными шариками)		
Гудак жареный	300/50 г	 820
Жареный палтус со шпинатом и соусом песто	130/125 г	 820
Котлеты щучьи	150/50 г	 520
Гудак и семга, запеченные в фольге с овощами и сливочным сыром (филе судака и семги, цуккини, перец болгарский, цв. капуста, брокколи, лук порей, лимон, сыр «Вюла»)	360г	 1100

Паста:

Паста с копчёной куриной грудкой в сливочно-грибном соусе	300 г	 500
Паста с морепродуктами в сливочном соусе или в томатном с базиликом (на выбор)	300 г	 650

Вторые блюда из мяса:

Горячая сковорода с обжаренной говядиной, запеченной с овощами (говядина, цуккини, томат, сельдерей, картофель, сливки, соевый соус)	350 г	1100
Филе миньон с клюквенным соусом	200/120 г	...1200
Стейк «Рибай»	за 100 г	 950
Түшөный барашек с овощами..... (перец болгарский, цуккини, лук порей, баклажан, томат, сельдерей, гранат, соевый соус, аджика)	350/150 г.	.. 1050
Запечённая рүлька свиная с соусом-хрен, картофельным пюре и түшеной капустой.....	1 шт.	 850
Жаркое из свинины (обжаренная свинина с запеченным картофелем, фасолью, чесноком, луком под томатным соусом с сыром пармезан. Подается с хрустящими гренками и грибным паштетом)	400 г	600
Свинина «По-Купечески»	150/100/50 г	580
(Обжаренная свиная вырезка в сливочно-грибном соусе)		
Мясо «По-французски»..... (свинина, лук, томат, сыр, майонез)	250 г	580
Голубцы «Рязанские» (фарш свинина/говядина, капуста, пассировка из моркови и лука в томатной пасте, сметана)	250/100/50 г	500
Фаршированный сладкий перец (фарш свинина/говядина, болгарский перец, пассировка из моркови и лука в томатной пасте, сметана)	300/100/50 г	500
Рагү из кролика с овощами (кролик, цуккини, лук, болгарский перец, томат, зира, сметана)	250 г	620
Котлеты домашние (фарш свинина/говядина).....	170/50 г	440

Вторые блюда из птицы:

Фермерский цыплёнок запеченный с травами..... (цыплёнок, виноград, черри, кўрага, розмарин, чеснок, вино)	300/100 г	 980
Горячая сковорода с жаренной кўрицей под сливками (филе кўриногo бедра, картофель, лук, шампиньоны, сливки, мўка)	350 г	 620
Филе кўрицы фаршированное овощами	200/50	... 520
(лук, перец, цуккини, моцарелла)		
Кўриныe сердечки в соевом соусе с овощами	200/100	... 550
(морковь, цуккини, лук, перец болгарский, лук порей, сельдeея, томат, соевый соус)		
Ўтиная грудка с гудшей	220 г	 750
(филе ўтиной гудки, мед, бальзамик, микс салата)		

Вторые блюда на открытом огне:

Стриплойн (подаётся с луком, черри и соусом демиглас)	250 г	 1600
Шашлык из шен (подаётся с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и грецким орехом)	150/150 г	540
Карбонат на рёбрышке (подаётся с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и грецким орехом)	200/150 г	 600
Свиные рёбрышки (подаётся с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)	250/150 г	 550
Кебаб-чечи по-русски (кебабы из рубленной баранины, говядины, свинины, подаются с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и грецким орехом)	200/150 г	 500
Колбаски домашние (колбаски из фарша свинина/говядина, подаются с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)	150/100 г	 460
Шашлык из куриной грудки (подаётся с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)	150/150 г	 460
Куриные крылышки (подаётся с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)	200/150 г	 460
Люля-кебаб из курицы (подаётся с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)	200/150 г	 460
Осётр на гриле (время приготовления 2 часа)	за 1 кг	... 3300
Филе форели на решётке (подаётся с лимоном и соевым соусом с майонезом)	140/100 г	 850
Бифштекс барбекю с грибами и сыром (рубленая говядина и свинина подаётся с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)	250/150 г	 550
Мойва на углях (подаётся с лимоном)	250 г	 650
Сибас жаренный на решётке (подаётся с лимоном и капустой)	200/100 г	 950
Скүмбрия на углях (подаётся с лимоном)	200/30 г	 420

Гарнир:

Овощи гриль (помидор, баклажан, перец, цуккини)	200 г	300
Овощи жареные (баклажан, перец, цуккини)	150 г	 300
Цветная капуста, обжаренная с луком с сырной корочкой.....	150 г	 240
Фасоль стручковая (обжаренная)	150 г	 210
Картофель жареный, с грибами	250 г	 300
Картофель печёный на углях	200 г	 220
Картофель фри	150 г	 230
Картофель отварной с маслом и зеленью	150 г	 150
Картофель жареный	150 г	 150
Картофель по-домашнему (обжаренный).....	150 г	 150
Картофельное пюре	150 г	 150
Рис отварной (смесь бурого и белого риса).....	150 г	 160
Спагетти	150 г	 150

Соусы:

Соус томатный с кинзой и грецкими орехами	50 г	 120
Соус острый «Огонёк» (помидоры, хрен, перец острый)	50 г	 120
Аджика домашняя	50 г	 120
(перец болгарский, томат, яблоко, морковь, чеснок, специи)		
Соус- хрен	50 г	 120
Соус «Тар-тар»	50 г	 120
(перец болгарский, огурец маринованный, хрен, чеснок, укроп майонез)		
Соус «Песто»	50 г	 200
(базилик, кедровый орех, лимонный сок, пармезан, чеснок оливковое масло)		
Соус сырный	50 г	 120
(сыр «Виола», сыр «Российский», сливки, паприка)		
Соус «Барбекю»	50 г	 120
(кетчуп, тростниковый сахар, специи для гриля)		

Наша выпечка:

Хлеб деревенский.....	450 г	150
Хлеб деревенский четвертинка.....	90 г	 40
Пирожок с мясом.....	60 г	 50
Пирожок с капустой.....	60 г	 50
Пирожок с яйцом и зелёным луком.....	60 г	 50

Блинчики:

Блинчики с икрой лососевой	100/30г	 450
Блинчики с сёмгой малосольной	100/30г	 350
Блинчики (сметана/мёд/джем/сгущенка)	100/50г	 200

Мороженое:

Мороженое швейцарское «Мевенпик» (1 шарик)	50г	 200
Мороженое «Ассорти» (3 шарика)	150 г	 280
Мороженое пломбир (3 шарика).....	150г	 200
Мороженое с миндалём и шоколадным соусом	180г	 250
Мороженое со свежими фруктами	180г	 250

Десерты:

Штрүдель, яблочный с марципаном	170 г	 250
(подаётся с шариком мороженого и карамельным соусом (яблоки, миндаль, белок, корица, сахар, тесто слоёное))		
Пирог фруктово-ягодный	130 г	 250
(тесто песочное постное, клубника, голубика, вишня, малина, крахмал)		
Тирамису	150 г	 250
«Бавоярди», маскарпоне, сливки 33 %, кофе, «Амаретто», коньяк, какао)		
Чизкейк	140 г	 250
(бисквит, джем, желатин, сыр сливочный, творог, сливки)		
Шоколадное пирожное	150 г	 250
(бисквит с какао, шоколад тёмный, сливки, коньяк)		
Морковный пирог с кремом маскарпоне	150 г	 250
(морковь, мука кукурузная, яйца, орех грецкий, миндаль, семена подсолнечника, цедра апельсина, сливки, белый шоколад, маскарпоне)		
Эстерхази миндальный	100 г	 250
(мука миндальная, белок, сахар, фундук, шоколад, сливки, масло сливочное)		
Конфеты ручной работы (4 шт.)	40 г	 200
(шоколад белый и тёмный, сливки, коньяк, миндаль, кокосовая стружка, какао)		
Профитролы со сливочным кремом под шоколадным соусом	100 г	 240
(заварное тесто, сливки, шоколад)		
Макарүны (4 шт.)	50 г	 200
(мука миндальная, белок, сахар, шоколад, сливки)		
Ягодная рикотта	100 г	 250
(бисквит, рикотта, творог, сливки, желатин, вишня, клубника, голубика)		
Кейк-попс	30 г	 50
(яйца, молоко, сливочное масло, мука, сахар, белый и тёмный шоколад, сливки)		
Леденцы	50 г	 100

Авторский чай от «Некоторого царства»

Чай «Лесной» с чабрецом 600мл 500

(Чабрец, мята, шиповник, гвоздика)

Ароматный и вкусный чай с чабрецом очень полезен, особенно для мужского организма, он является хорошим природным стимулятором, показан при стрессах, для лечения депрессии, мигрени.

Имбирный чай с фруктами 600мл 500

(Имбирь, яблоко, апельсин, ежевика св/м, корица, мед, мускат, розмарин)

Подобно чесноку свойства имбиря помогают бороться с болезнетворными микроорганизмами, повышают иммунитет, благотворно влияют на пищеварение. А в совокупности с розмарином этот чай делает человека веселым и счастливым, избавляет от дурных снов и сохраняет молодость.

Иван-чай. 600мл 500

(Иван-чай, листья смородины, яблоко сушеное, мед)

Иван-чай полезен, как мужчинам, так и женщинам. Сама природа позаботилась о полезных свойствах иван-. В нем содержатся: железо, титан, никель, медь, марганец, бор, молибден, а также калий, кальций, натрий, литий. По содержанию витамина C этот чай рекордсмен. Чай поднимает тонус и придает силы, успокаивает нервы, снимает напряжение, нормализует сон.

Облепиховый чай. 600мл 500

(Облепиха, мед, бадьян, корица)

Чай с облепихой можно назвать багажом витаминов, в частности витамина A и C в нём больше в несколько раз, чем в цитрусовых, вся группа витамина B, P, PP, E, K. Только это содержание витаминов в ягодах растения, даёт облепихе огромное преимущество над другими ягодами.

Ромашковый чай. 600мл 500

(Цветки ромашки, св. мята, листья смородины, мед)

Ромашка – это скромный цветок с огромным набором полезных для организма человека микроэлементов. Цветы ромашки не кипятят, а сразу заливают горячей водой, дав кипятку остыть пару минут. Так они не потеряют своих полезных свойств.

Чай из липы. 600мл 500

(Цветки липы, черный чай, листья смородины, мед)

Липовый чай – полезный и вкусный напиток, который оказывает на организм человека общеукрепляющее действие и помогает вылечить многие болезни. Но Вы лучше не болейте конечно, а просто насладитесь медовым ароматом этого чая.

Чай с душицей и семенами фенхеля. 600мл 500

(Душица, семена фенхеля, сушеные яблоки, мед)

Чай который смог бы в себе сочетать такое количество полезных свойств для человека стоит еще поискать. А мы нашли и можем его для Вас его собрать и бережно заварить.

Кофе:

Эспрессо	60мл	 180
Двойной эспрессо	120мл	 280
Кофе-Американо	175мл	 180
Кофе-Американо большой	300мл	 350
Капучино.....	175мл	 250
Капучино большой.....	300мл	 350
Кофе-Раф с маршмеллоу.....	300мл	 350
Кофе-Латте	200мл	 280

Чай:

Чай чёрный «Ассам»	800мл	 380
(крупнолистовой, индийский)	400мл	 190
Чай зелёный «Порох»	800мл	 380
(китайский высококачественный зелёный чай)	400мл	 190
Чай зелёный «Китайский жасмин»	800мл	 380
	400мл	 190
Чай фруктовый «Нахальный фрукт»	800мл	 380
(цветки каркаде, плоды вишни, шиповника, черники, кусочки яблока, папайи, ананаса)	400мл	 190

Напитки безалкогольные

Морс облепиховый/клюквенный домашний	1л/0,3л	300/100
Гок (свежевыжатый) в ассортименте	0,3	 350
Гок J-7 в ассортименте	1л/0,3л	400/150
Лимонад в ассортименте	1л	500
Кока-Кола, Фанта, тоник «Швепс» (стекло)	0,33л	 200
Вода минеральная «Нарзан»	0,5л	 120
Вода негазированная «Ледниковая»	0,5л	 120
Вода минеральная «Боржоми»	0,5л	 200