

МЕНЮ

Утверждаю:

Свирин О.А.

05/06/2022

Ассорти:

Ассорти овощное (помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень)	350 г 450
Ассорти рыбное (форель речная м/с, рыба масляная, угорь)	170/60 г 1050
Ассорти мясное (шея запеченная, говядина запеченная, роллет из птицы)	170/150 г 650
Ассорти мясное собственного горячего копчения (шея, роллет из свиной пашины)	200/130 г 620
Разносолы (имбирь, грибы, капуста маринов., огурцы м/с)	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 м/с	150 г 220
Грибочки маринованные	150 г 250
Капуста маринованная	150 г 260
Шампиньоны маринованные	150 г 220
Капуста Провансаль	150 г 260
Сельдь «по-русски» с сухариками	200 г 300
Форель речная м/с	100/30 г 550
Сало двух видов с горчицей	150/30 г 270
Язык отварной с хреном	100/50 г 500
Роллет из курицы с хреном	100/50 г 380
Зельц из домашней свинины.....	150/50 г 310
Конская колбаса	100 г 500
Буженина копченая	200/100 г 650
Ассорти брускетт (с форелью, печеными овощами, с ростбифом)	200/100 г 650

Салаты:

Салат «Микс» с лососем	180 г 720
<small>(микс салат, форель с/с, авокадо, моцарелла, миндальные лепестки, соус песто)</small>		
Салат «Капрезе»	230 г 600
<small>(помидоры, моцарелла, базилик, соус песто)</small>		
Салат с ростбифом	180 г 680
<small>(ростбиф, перец печеный, огурец, черри, шпинат, руккола, бальзамик)</small>		
Салат «Цезарь»	230 г 480
<small>(айсберг, филе курицы, пармезан, сухарики)</small>		
Салат «Морской»	200 г 540
<small>(кальмары, крабовое мясо, форель с/с речная, икра лосося, майонез)</small>		
Тёплый салат с куриной печенью	230 г 530
<small>(айсберг, руккола, куриная печень, апельсин, шампиньоны, моцарелла, винно-апельсиновый соус)</small>		
Салат с копченым лососем	200 г 500
<small>(картофель, морковь, огурцы, форель речная копченая, икра лосося, хрен, майонез)</small>		
Салат «Фантазия»	200 г 400
<small>(куриное филе, язык, шампиньоны, лук, авокадо, соус Айоли)</small>		
Салат «Прага»	220 г 370
<small>(язык, говядина, огурец солёный, перец болгар., яблоко, соус (с майонезом)</small>		
Салат «Греческий»	200 г 350
<small>(помидоры, огурцы, перец болгарский, брынза, маслины)</small>		
Салат овощной	200 г 270
<small>(помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, лук зеленый)</small>		

Горячие закуски:

Курник - закрытый пирог с курицей, грибами и картофелем.	550 г 850
<small>(время приготовления 1 час)</small>		
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	180 г 450
<small>(кальмар, шампиньоны, сладкий перец, лук)</small>		
Гренки чесночные	150 г 300
Печеный сладкий перец под пряно-чесночной заправкой ...	400 г 400
<small>(на ржаной лепешке с ломтиками домашнего сыра)</small>		
Крокеты из птицы с сыром моцарелла	150/100 г	... 420
<small>(подаются с огурцом, помидором и кисло-сладким соусом с майонезом)</small>		
Крылышки горячего копчения	200/100 г 500
Ребрышки свиные горячего копчения	250/100 г 550

Первые блюда:

Крестьянский суп-гүляш 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
Солянка сборная мясная со сметаной	300/50 г 320
(говядина, бекон, мар.огурец, томат, сметана)		
Гаспачо – холодный овощной суп-пюре	300 г 320
(томат, болгарский перец, огурец, зелень, лук, чеснок, соус песто, оливк. масло)		
Окрошка мясная на ржаном квасе со сметаной	300 г 320
(говядина, огурец, картофель, редис, укроп, лук, сметана)		
Супчик с фрикадельками на курином бульоне	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
Форель по-царски с двойным гарниром	120/150/50 г 990
(семга запеченная с цв. капустой-фри и картофельными шариками)		
Судак жареный	300/50 г 820
Жареный палтус со шпинатом и соусом песто	130/125 г 820
Котлеты щуки	150/50 г 520
Судак и форель, запеченные в фольге с овощами и сливочным сыром (филе судака и форели, 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
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-Күпечески»	150/100/50 г	...580
(Обжаренная свиная вырезка в сливочно-грибном соусе)		
Мясо «По-французски»..... (свинина, лук, томат, сыр, майонез)	250 г	...580
Голүбцы «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	...650
Котлеты домашние (фарш свинина/говядина).....	170/50 г	...440

Вторые блюда из птицы:

Фермерский цыплёнок запеченный с травами..... (цыпленок, виноград, черри, күрага, розмарин, чеснок, вино)	300/100 г	... 980
Горячая сковорода с жаренной күрицей под сливками (филе күриногo бедра, картофель, лук, шампиньоны, сливки, мұка)	350 г	... 620
Филе күрицы фаршированное овощами	200/50	... 520
(лук, перец, цуккини, моцарелла)		
Күриные сердечки в соевом соусе с овощами	200/100	... 550
(морковь, цуккини, лук, перец болгарский, лук порей, сельдерей, томат, соевый соус)		
Үтиная гүдка с гүшей	220 г	... 750
(филе үтиной гүдки, мед, бальзамик, микс салата)		

Вторые блюда на открытом огне:

Стриплойн	250 г 1600
(подаётся с луком, черри и соусом демиглас)		
Шашлык из шен	150/150 г540
(подаётся с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и грецким орехом)		
Карбонат на рёбрышке	200/150 г 600
(подаётся с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и грецким орехом)		
Свинные рёбрышки	250/150 г 550
(подаётся с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)		
Кебаб-чечи по-русски	200/150 г 500
(кебабы из рубленной баранины, говядины, свинины, подаются с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и грецким орехом)		
Колбаски домашние	150/100 г 460
(колбаски из фарша свинина/говядина, подаются с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)		
Шашлык из куриной грудки	150/150 г 460
(подаётся с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)		
Куриные крылышки	200/150 г 460
(подаётся с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)		
Люля-кебаб из курицы	200/150 г 460
(подаётся с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)		
Осетр/форель на гриле (время приготовления 2 часа)	за 1 кг	... 3300
Филе форели на решётке	140/100 г 850
(подаётся с лимоном и соевым соусом с майонезом)		
Бифштекс барбекю с грибами и сыром	250/150 г 550
(рубленая говядина и свинина подаётся с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)		
Мойва на углях	250 г 650
(подаётся с лимоном)		
Скүмбрия на углях	200/30 г 420
(подаётся с лимоном)		

Гарнир:

Овощи гриль (помидор, баклажан, перец, цуккини)	200 г300
Овощи жареные (баклажан, перец, цуккини)	150 г 300
Цветная капуста, обжаренная с лучком с сырной корочкой.....	150 г 250
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 форелью м/с	100/30г 350
Блинчики (сметана/мед/джем/сгущенка)	100/50г 200

Мороженое:

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
(подается с шариком мороженого и карамельным соусом (яблоки, миндаль, белок, корица, сахар, тесто слоеное))		
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 темный, 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 темный, сливки, коньяк, миндаль, кокосовая стружка, какао)		
Профитроли 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 темный 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 С 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 А и С в нём больше в несколько раз, чем в цитрусовых, вся группа витамина В, Р, РР, Е, К. 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 волейте 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
Сок (свежевыжатый) в ассортименте	0,3	... 350
Сок J-7 в ассортименте	1л/0,3л	400/150
Лимонад в ассортименте	1л/0,5л	600/350
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
Квас ржаной домашний	1 л/0,3 л	300/100