

МЕНЮ

Утверждаю:
Свирин О.А.
16.10.2023

Ассорти:

Ассорти овощное

(помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень) 350 г 480

Ассорти рыбное (форель речная м/с, рыба масляная, щорь) 170/60 г 1070

Ассорти мясное

(шея запеченная, говядина запеченная, рулет из птицы) 170/150 г 680

Ассорти мясное собственного горячего копчения

(шея, рулет из свиной пашины) 200/130 г 650

Разносолы (грибы, капуста марин., огурцы м/с, лук салатный) 450 г 480

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 250
Грибочки маринованные	150 г 250
Капуста маринованная/ Капуста «Провансаль».....	150 г 260
Сало двух видов с горчицей	150/30 г 300
Сельдь на греночках	200 г 300
Форель речная м/с	100/30 г 550
Конская колбаса	100 г 520
Язык отварной с хреном	100/50 г 520
Рулет из курицы с хреном	100/50 г 380
Ассорти брускетт (с форелью, печеными овощами, с ростбифом)	200/100 г 650
Холодец с хреном	100/50	... 380

Салаты:

Салат с ростбифом	180 г 700
(ростбиф, перец печеный, огурец, чебрик, шпинат, руккола, бальзамик)		
Салат «Цезарь»	230 г 500
(айсберг, филе курицы, пармезан, сухарики)		
Салат «Морской»	200 г 580
(кальмары, крабовое мясо, форель с/с речная, икра лосося, майонез)		
Тёплый салат с куриной печенью	230 г 550
(айсберг, руккола, куриная печень, апельсин, шампиньоны, моцарелла, винно-апельсиновый соус)		
Тёплый салат с курицей и авокадо	230 г 580
(куриная грудка, авокадо, груша, лепестки миндаля, бальзамик, мед, горчица)		
Салат с копченным лососем	200 г 520
(картофель, морковь, огурцы, форель речная копченая, икра лосося, хрень, майонез)		
Салат «Фантазия».....	200 г 420
(куриное филе, язык, шампиньоны, лук, авокадо, соус Айоли)		
Салат «Прага»	220 г 390
(язык, говядина, огурец солёный, перец болг., яблоко, соус (с майонезом)		
Салат «Греческий»	200 г 350
(помидоры, огурцы, перец болгарский, брынза, маслины)		
Салат «Сельдь под шубой»	200 г 370
(картофель, морковь, свекла, лук, яйцо, сельдь м/с, майонез)		
Салат овощной.....	200 г 300
(помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, лук зеленый)		
Салат с креветками и гречешками	170 г 920
(шпинат, руккола, фризье, креветки, гречешки, ореховый соус)		

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 с картофелем и шкварками	320 г 380
Запечённые баклажаны	200 г 400
Кальмары запечённые (кальмар, шампиньоны, сладкий перец, лук)	180 г 450
Гренки чесночные	150 г 300
Печёный сладкий перец под пряно-чесночной заправкой ... (на ржаной лепешке с ломтиками домашнего сыра)	400 г 400
Тэмпура из кальмаров с соусом «Тар-тар»	200 г 450

Первые блюда:

Крестьянский суп-гуляш из отборной говядины с добавлением томата в хлебном каравае	300/200 г 380
Пельмени из трёх видов мяса в грибном бульоне	300 г 390
(мясина, говядина, курица, бульон, грибы, сметана)		
Борщ домашний со сметаной	300/50 г 380
Суп из домашней курицы с лапшой ручной работы	300 г 350
Щи томленые с квашеной капустой и нежной свининой ... (томат, болгарский перец, огурец, зелень, лук, чеснок, соус песто, оливк. масло)	300 г 380
Суп гороховый с копчеными ребрами	300 г. 380

Вторые блюда из рыбы:

Карп горячего копчения	за 100 г 180
Терпуг горячего копчения	за 100 г 180
Радужная форель, обжаренная с розмарином и томатами под сливочно-креветочным соусом	за 100 г 470
Жареные тигровые креветки с соусом тар –тар	130/100 г 1600
Форель по-царски с двойным гарниром <small>(семга запеченная с цв. капустой-фри и картофельными шариками)</small>	120/150/50г 990
Судак жареный	300/50 г 880
Жареный палтус со шпинатом и соусом песто	130/125 г 820
Котлеты щучьи	150/50 г 540

Паста:

Паста с копчёной куриной грудкой в сливочно-грибном соусе	300 г 530
Паста с морепродуктами в сливочном соусе или в томатном с базиликом(на выбор)	300 г 720
Паста с беконом в сливочном соусе	300 г 530

Вторые блюда из мяса:

Горячая сковорода с обжаренной говядиной, запечённой с овощами (говядина, цуккини, томат, сельдерей, картофель, сливки, соевый соус)	350 г1100
Стейк «Ривай»	за 100 г 950
Тушёный барашек с овощами..... (перец болгарский, цуккини, лук порей, баклажан, томат, сельдерей, гранат, соевый соус, аджика)	350/150 г.	.. 1050
Запечённая рулька свиная с соусом-хреном, картофельным пюре и тушеной капустой.....	1 шт. 920
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 г620
Свинина «По-Купечески» (Обжаренная свиная вырезка в сливочно-грибном соусе)	150/100/50 г580
Голубцы «Рязанские» (фарш свинина/говядина, капуста, пассировка из моркови и лука в томатной пасте, сметана)	250/50/50 г550
Рагу из кролика с овощами (кролик, цуккини, лук, болгарский перец, томат, зира, сметана)	250 г670
Котлеты домашние (фарш свинина/говядина).....	170/50 г450

Вторые блюда из птицы:

Фермерский цыплёнок запечённый с травами..... (цыплёнок, виноград, чёрри, курага, розмарин, чеснок, вино)	300/100 г 980
Горячая сковорода с жареной курицей под сливками (филе куриного бедра, картофель, лук, шампиньоны, сливки, мука)	350 г 640
Куриные сердечки в соевом соусе с овощами (морковь, цуккини, лук, перец болгарский, лук порей, сельдерей, томат, соевый соус)	200/100	... 550
Утиная грудка с грушей (филе утиной грудки, мед, бальзамик, микс салата)	220 г 750

Вторые блюда на открытом огне:

Стрипвойн	250 г 1600
(подается с луком, черри и соусом демиглас)		
Шашлык из шеи	150/150 г 560
(подается с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и греческим орехом)		
Свинные рёбрышки	250/150 г 560
(подается с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)		
Люля из баранины	200/150 г 550
(кебабы из рубленной баранины с добавлением куриного фарша, подаются с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и греческим орехом)		
Колбаски домашние	150/100 г 480
(колбаски из фарша свинины/говядина, подаются с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)		
Шашлык из куриной грудки	150/150 г 480
(подается с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)		
Куриные крыльышки	200/150 г 460
(подается с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)		
Люля-кебаб из курицы	200/150 г 480
(подается с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)		
Осётр/форель на гриле (время приготовления 2 часа)	за 1 кг	... 4000
Филе форели на решётке	140/100 г 850
(подается с лимоном и соевым соусом с майонезом)		
Бифштекс барбекю с грибами и сыром	250/150 г 570
(рубленая говядина и свинина подается с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)		
Мойва на углях	250 г 650
(подается с лимоном)		
Скумбрия на углях	200/30 г 440
(подается с лимоном)		

Гарнир:

Овощи гриль (помидор, баклажан, перец, цукини)	200 г300
Овощи жареные (баклажан, перец, цукини)	150 г 300
Цветная капуста, обжаренная с луком с сырной корочкой.....	150 г 250
Фасоль стрручковая (обжаренная)	150 г 210
Картофель жареный, с грибами	250 г 300
Картофель печеный на углях	200 г 220
Картофель фри	150 г 250
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
Кукуруза гриль.....	180 г 250

Соусы:

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

Наша выпечка:

Хлеб деревенский.....	450 г150
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 520
Блинчики с форелью м/с	100/30г 350
Блинчики (сметана/мёд/джем/сгущенка).....	100/50г 200
Блинчики с творогом и сметаной	150/50	... 320

Мороженое:

Мороженое «Ассорти» (3 шарика)	150 г 280
Мороженое пломбир (3 шарика).....	150г 250
Мороженое с миндалём и шоколадным соусом	180г 280
Мороженое со свежими фруктами	180г 280

Десерты:

Штрудель, яблочный с марципаном	170 г 250
подаётся 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
«Савоярди», 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 миндальная, яйца, орех греческий, 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)		
Макаруны (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 болезнестворными 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, вадьян, корица)

Чай с облепихой можно назвать багажом витаминов, в частности витамина А и С в нем 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 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	280мл 350
Капучино.....	175мл 250
Капучино большой.....	280мл 350
Кофе-Раф с маршмеллоу.....	280мл 350
Кофе-Латте	200мл 280

Чай:

Чай чёрный «Дессам»	800мл 380
(крупнолистовой, индийский)	400мл 190
Чай зелёный «Порох»	800мл 380
(китайский высококачественный зеленый 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/клубничный домашний	1л/0,3л	300/100
Сок (свежевыжатый) в ассортименте	0,3 400
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 250
Вода минеральная «Нарзан»	0,5л 150
Вода негазированная «Ледниковая»	0,5л 120
Вода минеральная «Боржоми»	0,5л 220