

МЕНЮ

Утверждаю:

Свириной О.А.

15.03.2024

Ассорти:

Ассорти овощное (помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень)	350 г 480
Ассорти рыбное (форель речная м/с, рыба масляная, угорь)	170/60 г 1070
Ассорти мясное (шея запеченная, говядина запеченная, ролет из птицы)	170/150 г 700
Ассорти мясное собственного горячего копчения (шея, ролет из свиной пашины)	200/130 г 650
Разносолы (грибы, капуста маринованная, огурцы м/с, лук салатный)	450 г 480
Сырная тарелка (дор-блю, маасдам, брынза, пармезан)	200/100 г 950
Фруктовое ассорти (апельсин, груша, киви, виноград, яблоко)	1400 г 1050

Холодные закуски:

Лимон	100 г 70
Оливки, маслины	100 г 330
Огурчики м/с	150 г 250
Грибочки маринованные	150 г 300
Капуста маринованная/ Капуста «Провансаль»	150 г 260
Сало двух видов с горчицей	150/30 г 300
Сельдь на греночках	200 г 320
Форель речная м/с	100/30 г 550
Конская колбаса	100 г 520
Язык отварной с хреном	100/50 г 520
Ролет 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 (ростбиф, перец печеный, огурец, черри, шпинат, руккола, бальзамик)	180 г 700
Салат «Цезарь» (айсберг, филе курицы, пармезан, сухарики)	230 г 500
Салат «Морской» (кальмары, крабовое мясо, форель с/с речная, икра лосося, майонез)	200 г 580
Тёплый салат с куриной печенью (айсберг, руккола, куриная печень, апельсин, шампиньоны, моцарелла, винно-апельсиновый соус)	230 г 550
Тёплый салат с курицей и авокадо (куриная грудка, авокадо, груша, лепестки миндаля, бальзамик, мед, горчица)	230 г	... 580
Салат с копченым лососем (картофель, морковь, огурцы, форель речная копченая, икра лосося, хрен, майонез)	200 г 520
Салат «Фантазия» (куриное филе, язык, шампиньоны, лук, авокадо, соус лайоли)	200 г 480
Салат «Прага» (язык, говядина, огурец солёный, перец болгар., яблоко, соус (с майонезом))	220 г 390
Салат «Греческий» (помидоры, огурцы, перец болгарский, брынза, маслины)	200 г 420
Салат «Сельдь под шубой» (картофель, морковь, свекла, лук, яйцо, сельдь м/с, майонез)	200 г 370
Салат овощной (помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, лук зеленый)	200 г 300
Салат с креветками и гребешками (шпинат, руккола, фризе, креветки, гребешки, ореховый соус)	170 г 990

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
Темпура из кальмаров с соусом «Тар-тар»	200 г 550

Первые блюда:

Крестьянский суп-гюляш из отборной говядины с добавлением томата в хлебном каравае	300/200 г 380
Пельмени из трех видов мяса в грибном бульоне	300 г 390
(свинина, 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 томленные с квашеной капустой и нежной свиной (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 200
Терпуг горячего копчения	за 100 г 200
Радужная форель, обжаренная с розмарином и томатами под сливочно-креветочным соусом	за 100 г 550
Жареные тигровые креветки с соусом тар –тар	130/100 г 1600
Форель по-царски с двойным гарниром	120/150/50г 990
(семга запеченная с цв. капустой-фри и картофельными шариками)		
Судак жареный	300/50 г	... 1050
Жареный палтус со шпинатом и соусом песто	130/125 г 1100
Котлеты щуки	150/50 г 540

Паста:

Паста с копчёной куриной грудкой в сливочно-грибном соусе	300 г 600
Паста с морепродуктами в сливочном соусе или в томатном с базиликом (на выбор)	300 г 750
Паста с беконом в сливочном соусе	300 г 600

Вторые блюда из мяса:

Горячая сковорода с обжаренной говядиной, запеченной с овощами (говядина, цуккини, томат, сельдерей, картофель, сливки, соевый соус)	350 г1100
Стейк «Рибай»	за 100 г1100
Тушёный барашек с овощами..... (перец болгарский, цуккини, лук порей, баклажан, томат, сельдерей, гранат, соевый соус, аджика)	350/150 г.	.. 1950
Запечённая рюлька свиная с соусом-хрен, 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»	150/100/50 г700
(Обжаренная свиная вырезка в сливочно-грибном соусе)		
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 запеченный с травами..... (цыпленок, виноград, черри, кунжут, розмарин, чеснок, вино)	300/100 г 980
Горячая сковорода с жаренной курицей под сливками (филе куриного бедра, картофель, лук, шампиньоны, сливки, мука)	350 г 640
Куриные сердечки в соевом соусе с овощами	200/100	... 600
(морковь, цуккини, лук, перец болгарский, лук порей, сельдерей, томат, соевый соус)		
Утиная грудка с грушей	220 г 750
(филе утиной грудки, 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 г	... 560
(подаётся с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и грецким орехом)		
Свинные рёбрышки	250/150 г	... 650
(подаётся 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 грецким орехом)		
Колбаски домашние	150/100 г	... 480
(колбаски из фарша свинина/говядина, подаются с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)		
Шашлык из куриной грудки	150/150 г	... 480
(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	... 480
(подаётся с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)		
Осетр/форель на гриле (время приготовления 2 часа)	за 1 кг	... 4000
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	... 570
(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	... 480
(подаётся с лимоном)		

Гарнир:

Овощи гриль (помидор, баклажан, перец, цукини)	200 г300
Овощи жареные (баклажан, перец, цукини)	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 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
Кукурруза гриль.....	180 г 250

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 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/мед/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:

Штрүдель, яблочный с марципаном	170 г 280
подается с шариком мороженого и карамельным соусом (яблоки, миндаль, белок, корица, сахар, тесто слоеное)		
Пирог фруктово-ягодный	130 г 280
(тесто песочное постное, клубника, голубика, вишня, малина, крахмал)		
Тирамису	150 г 280
«Бавоярди», маскарпоне, сливки 33%, кофе, «Амаретто», коньяк, какао)		
Чизкейк	140 г 280
(бисквит, джем, желатин, сыр сливочный, творог, сливки)		
Шоколадное пирожное	150 г 280
(бисквит с какао, шоколад темный, сливки, коньяк)		
Морковный пирог с кремом маскарпоне	150 г 280
(морковь, мука күкүрүзная, яйца, орех грецкий, миндаль, семена подсолнечника, цедра апельсина, сливки, белый шоколад, маскарпоне)		
Эстерхази миндальный	100 г 280
(мука миндальная, белок, сахар, фундук, шоколад, сливки, масло сливочное)		
Конфеты ручной работы (4 шт.)	40 г 230
(шоколад белый и темный, сливки, коньяк, миндаль, кокосовая стружка, какао)		
Профитроли со сливочным кремом под шоколадным соусом	100 г 280
(заварное тесто, сливки, шоколад)		
Макарүны (4 шт.)	50 г 250
(мука миндальная, белок, сахар, шоколад, сливки)		
Ягодная рикотта	100 г 280
(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 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 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	280мл 350
Капучино.....	175мл 250
Капучино большой.....	280мл 350
Кофе-Раф с маршмеллоу.....	280мл 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	0,3 400
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