

# МЕНЮ



Утверждаю:

Свирин О.А.

15/12/2024 г.

## Ассорти:

Ассорти овощное (помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень)	350 г	.... 600
Ассорти рыбное (форель речная м/с, рыба масляная, угорь)	170/30 г	.... 1550
Ассорти мясное (шея запеченная, говядина запеченная, рюлет из птицы)	170/75 г	.... 950
Разносолы (грибы, капуста кваш., огурцы бочк., лук салатный)	450 г	.... 650
Сырная тарелка (дор-блю, маасдам, брынза, пармезан)	200/60 г	.... 1350
Фруктовое ассорти (апельсин, груша, киви, виноград, яблоко)	1400 г	.... 1900

## Холодные закуски:

Лимон	100 г	.... 120
Оливки, маслины	100 г	.... 380
Икра лососевая	50/20 г	.... 1150
Грибочки маринованные	150 г	.... 420
Капуста квашеная/ Капуста «Провансаль»	150 г	.... 300
Сало с горчицей	150/30 г	.... 400
Сельдь на гречочках	200 г	.... 500
Форель речная м/с	100/30 г	.... 690
Конская колбаса	100 г	.... 620
Язык отварной с хреном	100/50 г	.... 720
Рюлет из курицы с хреном	100/50 г	.... 520
Ассорти брускетт (с форелью, печеными овощами, с ростбифом)	200/100 г	.... 880
Скүмбрия домашнего посола	150 г	.... 600
Холодец с хреном	100/50 г	.... 450
Буженина копченая	120/50/50	.... 850



## Горячие закуски:

Күрник - закрытый пирог с курицей, грибами и картофелем. (время приготовления 1 час)	550 г	.... 1100
Вареники с творогом и вишней (подаются со сметаной)	300/50 г	.... 550
Вареники с картофелем и шкварками	320 г	.... 550
Запечённые баклажаны	200 г	.... 550
Кальмары запечённые (кальмар, шампиньоны, сладкий перец, лук)	180 г	.... 580
Гренки чесночные	150 г	.... 350
Печеный сладкий перец под пряно-чесночной заправкой (на ржаной лепешке с ломтиками домашнего сыра)	400 г	.... 550



## Салаты:

Салат с ростбифом (ростбиф, перец печеный, огурец, черри, шпинат, руккола, бальзамик)	180 г	... 880
Салат «Цезарь» (айсберг, филе курицы, пармезан, сухарики)	230 г	... 690
Салат «Морской» (кальмары, крабовое мясо, форель с/с речная, икра лосося, майонез)	200 г	... 720
Тёплый салат с куриной печенью (айсберг, руккола, куриная печень, апельсин, шампиньоны, моцарелла, винно-апельсиновый соус)	230 г	... 720
Салат «Сельдь под шубой» (картофель, морковь, лук, свекла, яйцо, сельдь м/с, майонез)	200 г	... 520
Салат с говяжьей вырезкой (говядина, стручок. фасоль, микс салата, перец болгар., черри, кр. лук, соевый соус, базилик, кунжут)	200 г	... 920
Салат «Фантазия» (куриное филе, язык, шампиньоны, лук, авокадо, соус Айоли)	200 г	... 680
Салат «Прага» . (язык, говядина, огурец солёный, перец болгар., яблоко, соус (с майонезом)	200 г	... 610
Салат «Греческий» (помидоры, огурцы, перец болгарский, брынза, маслины)	200 г	... 530
Салат овощной (помидоры, огурцы, болгарский перец, лук зеленый)	200 г	... 450
Салат «Рыбка» (морковь, картофель, огурцы, яйцо, форель с/с, кр. лук, майонез)	200 г	... 640

## Первые блюда:

Крестьянский суп-гюляш из отборной говядины с добавлением томата в хлебном	300/200 г	... 650
Пельмени из трех видов мяса в грибном бульоне (свинина, говядина, курица, бульон, грибы, сметана)	300 г	... 590
Борщ домашний со сметаной	300/50 г	... 520
Суп из домашней курицы с лапшой ручной работы	300 г	... 520
Щи томленные на квашеной капусте	300 г	... 520
Солянка сборная мясная	300 г.	... 520
Суп гороховый с копчеными ребрами	300 г.	... 580





### Вторые блюда из мяса:

Горячая сковорода с обжаренной говядиной, запеченной с овощами (говядина, цуккини, томат, сельдерей, картофель, сливки, соевый соус)	350 г	....1750
Стейк «Рибай»	... за 100 г	....1300
Түшёнй барашек с овощами (перец болгарский, цуккини, лук порей, баклажан, томат, сельдерей, гранат, соевый соус, аджика)	350/150 г.	.. 2100
Запечённая рүлька свиная с соусом-хрен, картофельным пюре и түшеной капустаой	1 шт.	....1400
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	....820
Свинина «По-Купечески» (Обжаренная свиная вырезка в сливочно-грибном соусе)	150/100/50 г	....910
Голүбцы «Рязанские» (фарш свинина/говядина, капуста, пассировка из моркови и лука в томатной пасте, сметана)	250/50/50 г	....710
Рагү из кролика с овощами (кролик, цуккини, лук, болгарский перец, томат, зира, сметана)	250 г	....920
Томленные говяжьи щечки с картофельным пюре	150/150/20 г	....1420
Ростбиф сүвид со спаржей	за 100 г	....1080
Котлеты домашние (фарш свинина/говядина)	170/50 г	....550

### Вторые блюда из птицы:

Фермерский цыплёнок запеченный с травами (цыпленок, виноград, черри, курага, розмарин, чеснок, вино)	300/100 г	....1400
Горячая сковорода с жаренной курицей под сливками (филе куриного бедра, картофель, лук, шампиньоны, сливки, мука)	350 г	.... 780
Куриные сердечки в соевом соусе с овощами (морковь, цуккини, лук, перец болгарский, лук порей, сельдерей, томат, соевый соус)	200/100	... 780
Утиная грудка с грүшей (филе утиной грудки, мед, бальзамик, микс салата)	220 г	.... 920

### Вторые блюда из рыбы:

Карп горячего копчения	за 100 г	.... 350
Терпүг горячего копчения	за 100 г	.... 350
Жареные тигровые креветки с соусом тар –тар	130/100 г	.... 1990
Форель по-царски с двойным гарниром (форель, запеченная с цв. капустой-фри и картофельными шариками)	120/150/50г	....1350
Сүдак жареный	300/50 г	... 1290
Жареный палтус со шпинатом и соусом песто	130/125 г	....1350
Котлеты щүчьи	150/50 г	.... 650



## ВТОРЫЕ БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ:

Стриплойн (подаётся с луком, черри и соусом демиглас)	250 г	.... 2100
Шашлык из шен (подаётся с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и грецким орехом)	150/150 г	....710
Свиные рёбрышки (подаётся с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)	250/150 г	.... 800
Люля из баранины (кебабы из рубленной баранины с добавлением куриного фарша, подаются с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и грецким орехом)	150/150 г	.... 990
Колбаски домашние (колбаски из фарша свинина/говядина, подаются с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)	150/100 г	.... 630
Шашлык из куриной грудки (подаётся с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)	150/150 г	.... 570
Куриные крылышки (подаётся с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)	200/150 г	.... 550
Люля-кебаб из курицы (подаётся с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)	200/150 г	.... 750
Осетр/форель на гриле (время приготовления 2 часа)	за 1 кг	... 4700
Стейк из форели на решётке (подаётся с лимоном и соевым соусом с майонезом)	200/100 г	....1400
Бифштекс барбекю с грибами и сыром (рубленая говядина и свинина подаётся с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)	250/150 г	.... 750
Мойва на углях (подаётся с лимоном)	250 г	.... 830
Скэмберия на углях (подаётся с лимоном)	200/30 г	.... 680

### Паста:

Паста с копчёной куриной грудкой в сливочно-грибном соусе	300 г	.... 780
Паста с морепродуктами в сливочном соусе или в томатном с базиликом (на выбор)	300 г	.... 890
Паста с беконом в сливочном соусе	300 г	.... 780



### Соусы:

Соус томатный с кинзой и грецкими орехами	50 г	.... 120
Соус острый «Огонёк» (помидоры, хрен, перец острый)	50 г	.... 150
Аджика домашняя (перец болгарский, томат, яблоко, морковь, чеснок, специи)	50 г	.... 150
Соус- хрен	50 г	.... 150
Соус «Тар-тар» (перец болгарский, огурец маринованный, хрен, чеснок, укроп майонез)	50 г	.... 150
Соус «Песто» (базилик, кедр. 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



### Вторые блюда из мяса:

Горячая сковорода с обжаренной говядиной, запеченной с овощами (говядина, цуккини, томат, сельдерей, картофель, сливки, соевый соус)	350 г	....1750
Стейк «Рибай»	... за 100 г	....1300
Түшёнй барашек с овощами (перец болгарский, цуккини, лук порей, баклажан, томат, сельдерей, гранат, соевый соус, аджика)	350/150 г.	.. 2100
Запечённая рүлька свиная с соусом-хрен, картофельным пюре и түшеной капустаю	1 шт.	....1400
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	....820
Свинина «По-Купечески» (Обжаренная свиная вырезка в сливочно-грибном соусе)	150/100/50 г	....910
Голүбцы «Рязанские» (фарш свинина/говядина, капуста, пассировка из моркови и лука в томатной пасте, сметана)	250/50/50 г	....710
Рагү из кролика с овощами (кролик, цуккини, лук, болгарский перец, томат, зира, сметана)	250 г	....920
Томленные говяжьи щечки с картофельным пюре	150/150/20 г	....1420
Ростбиф сүвид со спаржей	за 100 г	....1080
Котлеты домашние (фарш свинина/говядина)	170/50 г	....550

### Вторые блюда из птицы:

Фермерский цыплёнок запеченный с травами (цыпленок, виноград, черри, курага, розмарин, чеснок, вино)	300/100 г	....1400
Горячая сковорода с жаренной курицей под сливками (филе куриного бедра, картофель, лук, шампиньоны, сливки, мука)	350 г	.... 780
Куриные сердечки в соевом соусе с овощами (морковь, цуккини, лук, перец болгарский, лук порей, сельдерей, томат, соевый соус)	200/100	... 780
Утиная грудка с грүшей (филе утиной грудки, мед, бальзамик, микс салата)	220 г	.... 920

### Вторые блюда из рыбы:

Карп горячего копчения	за 100 г	.... 350
Терпүг горячего копчения	за 100 г	.... 350
Жареные тигровые креветки с соусом тар –тар	130/100 г	.... 1990
Форель по-царски с двойным гарниром (форель, запеченная с цв. капустой-фри и картофельными шариками)	120/150/50г	....1350
Сүдак жареный	300/50 г	... 1290
Жареный палтус со шпинатом и соусом песто	130/125 г	....1350
Котлеты щүчьи	150/50 г	.... 650

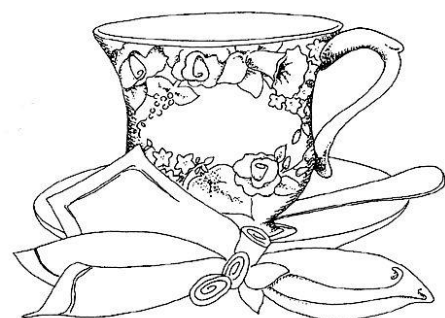


## Десерты:

Штрүдель, яблочный с марципаном подается с шариком мороженого и карамельным соусом (яблоки, миндаль, белок, корица, сахар, тесто слоеное)	130/50/20 г	.... 560
Пирог фруктово-ягодный (тесто песочное постное, клубника, голубика, вишня, малина, крахмал)	130 г	.... 480
Тирамису (маскарпоне, сливки 33%, кофе, «Амаретто», коньяк, какао)	150 г	.... 450
Чизкейк (бисквит, джем, желатин, сыр сливочный, творог, сливки)	140 г	.... 450
Шоколадное пирожное (бисквит с какао, шоколад темный, сливки, коньяк)	150 г	.... 450
Морковный торт с кремом маскарпоне (морковь, мука кукурузная, яйца, орех грецкий, миндаль, семена подсолнечника, цедра апельсина, сливки, белый шоколад, маскарпоне)	150 г	.... 450
Эстерхазн миндальный (мука миндальная, белок, сахар, фундук, шоколад, сливки, масло сливочное)	120 г	.... 450
Конфеты ручной работы (4 шт.) (шоколад белый и темный, сливки, коньяк, миндаль, кокосовая стружка, какао)	40 г	.... 300
Профитроли со сливочным кремом под шоколадным соусом (заварное тесто, сливки, шоколад)	100 г	.... 420
Макарүны (4 шт.) (мука миндальная, белок, сахар, шоколад, сливки)	50 г	.... 300
Десерт «Анна Павлова»	140 г	.... 500
Меренговый рүлет	110 г	.... 500
Кейк-попс (яйца, молоко, сливочное масло, мука, сахар, белый и темный шоколад, сливки)	30 г	.... 100
Леденцы	50 г	.... 120

## Мороженое:

Мороженое «Ассорти» (3 шарика)	150 г	.... 320
Мороженое пломбир (3 шарика)	150г	.... 350
Мороженое с миндалём и шоколадным соусом	180г	.... 420
Мороженое со свежими фруктами	180г	.... 400



## Чай:

Чай чёрный «Ассам» (крупнолистовой, индийский)	800мл	.... 480
Чай зелёный «Порох» (китайский высококачественный зелёный чай)	800мл	.... 480
Чай зелёный «Китайский жасмин»	800мл	.... 480
Чай фруктовый «Нахальный фрукт» (цветки каркаде, плоды вишни, шиповника, черники, кусочки яблока, папайи, ананаса)	800мл	.... 480



## 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

## Напитки безалкогольные

Морс облепиховый/клюквенный домашний .....	1л/0,3л	450/150
Сок (свежевыжатый) в ассортименте .....	0,3	.... 450
Сок J-7 в ассортименте .....	1л/0,3л	450/150
Лимонад в ассортименте .....	1л/0,5л	750/400
Кока-Кола, Фанта, тоник «Швепс» (стекло) .....	0,33л	.... 300
Вода минеральная «Нарзан» .....	0,5л	.... 170
Вода негазированная «Ледниковая» .....	0,5л	.... 150
Вода минеральная «Боржоми» .....	0,5л	.... 280



## Авторский чай от «Некоторого царства»

**Чай «Лесной» с чабрецом** ..... 600мл .... 750

(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 .... 750

(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 .... 750

(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 G этот чай рекордсмен. Чай поднимает тонус и придает силы, успокаивает нервы, снимает напряжение, нормализует сон.

**Облепиховый чай.** ..... 600мл .... 850

(Облепиха, мед, бадьян, корица)

Чай с облепихой можно назвать багажом витаминов, в частности витамина A и G 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 .... 750

(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 .... 750

(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 .... 750

(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.