

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ШЕФ-ПОВАРА



СПЕИК ФОРЕЛИ
С ОПВАРНЫМ РИСОМ
И ОВОЦАМИ ТРИЛБ
100/100/150/5

437-00

ДЕСЕРТИ
«ЧЕРНАЯ ЖЕМЧУЖИНА»
20/50/60/150

211-00



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



Салат «Пушкин» (семга, мидии, фасоль белая и красная, сливки, горчица)	210/5	217
Салат «Осьминожка» (кальмары, креветки, крабовые палочки, помидоры св., грибы конс., соус «Майонез»)	160/5	213
Помидоры фаршированные (лодочки помидор, фаршированные грибным, сырным и ветчинным фаршем)	200/5	215
Судак «Княжеский» (судак фаршируется креветками и грибами, подается под икорным соусом со сложным гарниром)	150/75/300/5	465
Семга жареная под икорно-сливочным соусом со сложным гарниром	150/75/300/5	475



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Бутерброд с семгой малой соли</i>	<i>25/10/20/13</i>	<i>105</i>
<i>Бутерброд с икрой лососевой</i>	<i>15/10/20/13</i>	<i>120</i>
<i>Икра лососевая порционная</i>	<i>50/40/20/10</i>	<i>270</i>
<i>Форель малой соли</i>	<i>100/40/40/20</i>	<i>195</i>
<i>Ассорти «Царство Нептуна»</i> <i>(семга м/с, икра, креветки, мидии, масло, лимон)</i>	<i>330/5</i>	<i>425</i>
<i>Селедочка в лодочке с отварным картофелем</i>	<i>75/100/60/5</i>	<i>138</i>
<i>Ассорти овощное</i> <i>(огурец св., помидор св., перец болг., корнишоны, кукурузные початки, салат из свежей капусты, соус пикантный)</i>	<i>285/20/5</i>	<i>240</i>
<i>Усадебные соленья</i> <i>(помидорчики черри, корнишоны, капуста квашеная, грибы марин., чеснок марин.)</i>	<i>250/5</i>	<i>165</i>

<i>Мясное ассорти</i> (рулет мясной, язык, буженина, колбаса с/к, огурец, помидор, хрен)	<i>310/30/5</i>	<i>337</i>
<i>Буженина дворянская</i>	<i>100/100/40/5</i>	<i>195</i>
<i>Язык ароматный</i>	<i>100/90/40/5</i>	<i>195</i>
<i>Сыр порционный</i>	<i>100/70/5</i>	<i>138</i>
<i>Грибная тарелка</i>	<i>120/20/20/5</i>	<i>144</i>
<i>Ассорти из оливок</i>	<i>50/50/50/5</i>	<i>122</i>



САЛАТЫ

Салат «Плескава» (судак отв., грибы, лук, огурец св., помидор св., яйцо, соус «майонез»)	190/20/5	158
Салат «Золотая рыбка» (тунец конс., фасоль белая, чеснок, лук, помидоры св., огурец св., соус «Майонез»)	195/40/5	149
Салат «Бриз» (печень трески, лук, сыр, яйцо, огурец св.)	150/20/5	153
Салат «Ассоль» (язык гов., огурцы марин., картофель, яйцо, соус «Майонез»)	150/10/5	166
Салат «Царский» (ветчина, колбаса с/к, грибы, сыр, огурец св., яйцо, соус «Майонез»)	150/5/5	165
Салат «Телячья нежность» (телятина отв., капуста кв., помидоры св., огурцы св., гренки, сливки, горчица)	150/30/5	172
Салат «Цезарь» (капуста пек., кур. грудка, помидор, сыр, гренки, масляная заправка)	150/10/5	185

Салат «Душечка» (кура отв., ветчина, помидоры св., чеснок, сыр, яйцо, соус «Майонез»)	170/10/5	154
Салат овощной с кальмарами (кальмары, огурцы св., помидоры св., лук, оливковое масло)	150/20/5	175
Салат «Морская забава» (крабовые палочки, кальмары, семга м/с, икра кр., яйцо, соус «Майонез»)	200/10/5	207
Салат «Гурман» (ветчина, язык гов., свинина, курица отв., огурец св., помидор св., перец болг., лук, яйцо, соус «Майонез»)	205/10/5	182
Салат «Швейцарский» (два вида сыра, буженина, помидоры св., гренки, соус «Майонез»)	200/10/5	185
Салат «Лорд» (печень гов., пассер. лук и морковь, грибы, огурец марин., яйцо, соус «Майонез»)	180/10/5	164
Салат «Греческий» (огурец, помидор, перец болг., сыр «Фета», масло олив., оливки)	230/10/5	180



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<i>Мидии по-каталонски</i> <i>(мидии, лук пассер., сыр, сливки)</i>	<i>100/5</i>	<i>195</i>
<i>Жюльен с кальмарами</i> <i>(кальмары, лук пассер., сыр, сливки)</i>	<i>150/5</i>	<i>195</i>
<i>Жюльен куриный</i> <i>(курица, лук пассер., сыр, сливки)</i>	<i>150/5</i>	<i>170</i>
<i>Жюльен грибной</i> <i>(грибы, лук пассер., сыр, сливки)</i>	<i>150/5</i>	<i>152</i>



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<i>Солянка мясная</i>	<i>300/40/20</i>	<i>140</i>
<i>Солянка рыбная</i>	<i>300/40/20</i>	<i>160</i>
<i>Солянка грибная</i>	<i>300/40/20</i>	<i>140</i>
<i>Щи боярские с мясом и грибами</i>	<i>300/20</i>	<i>140</i>
<i>Суп грибной со сливками</i>	<i>300/5</i>	<i>149</i>
<i>Бульон куриный с яйцом</i>	<i>300/50/20</i>	<i>99</i>
<i>Бульон куриный с фрикадельками</i>	<i>300/50</i>	<i>99</i>



ДАРЫ МОРЯ

<i>Форель в белом вине</i>	<i>150/20/5</i>	<i>385</i>
<i>Судак «Псковский»</i> <i>(судак, фаршированный грибами и луком, запеченный под сметаной и сыром)</i>	<i>230/20/5</i>	<i>285</i>
<i>Судак по-фермерски</i> <i>(судак, запеченный с грибами, луком и морковью, под сырной шапкой)</i>	<i>200/20/5</i>	<i>285</i>
<i>Судак «Купеческий»</i> <i>(судак с орехами и грибами, запеченный в омлете)</i>	<i>200/20/5</i>	<i>315</i>
<i>Судак по-польски</i> <i>(судак, соус «Польский», отварной картофель)</i>	<i>100/50/150/5</i>	<i>315</i>
<i>Зразы «Донские»</i> <i>(филе судака, фаршированное грибами, луком и зеленью)</i>	<i>150/20/5</i>	<i>285</i>
<i>Судак «Фри»</i> <i>(судак, жареный в панировочных сухарях)</i>	<i>100/20/5</i>	<i>230</i>



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<i>Куриная грудка, запеченная в сливках с помидорами и чесноком</i>	<i>100/50/5</i>	<i>225</i>
<i>Язык с яблоками в винном соусе</i>	<i>100/50/5</i>	<i>238</i>
<i>Мясо по-гусарски (свинина с грибами и луком, запеченная под сырной шапкой)</i>	<i>180/5</i>	<i>236</i>
<i>Телятина с грушами и медом (телятина, припущенная с грушами и медом)</i>	<i>100/50/10/5</i>	<i>420</i>
<i>Карбонад жареный с ароматным лучком</i>	<i>150/40/5</i>	<i>285</i>
<i>Свинина под сырной шапкой</i>	<i>200/5</i>	<i>268</i>
<i>Курица, фаршированная черносливом и орехами</i>	<i>120/5</i>	<i>256</i>
<i>Телятина жареная с ароматным лучком</i>	<i>100/40/5</i>	<i>380</i>
<i>Мясо «Скобарь» (свинина, грибы, лук, огурцы марин., помидоры св., сметана, сыр)</i>	<i>200/5</i>	<i>285</i>
<i>Мясо по-французски (свинина, запеченная с бананами под сырной шапкой)</i>	<i>170/5</i>	<i>305</i>
	<i>150/5</i>	<i>265</i>

Королевский свиток

(куриное филе, фаршированное грибами и луком)

Мясо по-милански

(свинина с помидорами, чесноком и зеленью под сырной шапкой)

200/5

285

Эскалоп с грибами на гренке

150/40/5

254

Печень, жареная в сливочном соусе

100/50/5

185

Котлета по-киевски

150/5

265



ГАРНИРЫ

<i>Картофель отварной</i>	<i>150</i>	<i>55</i>
<i>Картофель «Фри»</i>	<i>150</i>	<i>65</i>
<i>Картофель по-старорусски</i> (отварной картофель, потушенный в сливках)	<i>150</i>	<i>90</i>
<i>Картофель по-пушкински</i> (картофель, обжаренный с грибами, чесноком и ароматным лучком)	<i>150</i>	<i>99</i>
<i>Картофель по-домашнему</i> (картофель, жаренный с ароматным лучком)	<i>150</i>	<i>90</i>
<i>Сложный гарнир</i> (огурец св., помидор св., перец болгарский, кукуруза, горошек, салат из свежей капусты, отварной картофель)	<i>300</i>	<i>125</i>
<i>Ризотто</i> (рис, помидоры, лук, морковь, перец болгарский)	<i>150</i>	<i>90</i>
<i>Овощи тушеные в сливках</i>	<i>150</i>	<i>90</i>
<i>Цветная капуста, запеченная в сливках под сыром</i>	<i>150</i>	<i>125</i>
<i>Цветная капуста обжаренная</i>	<i>150</i>	<i>90</i>
<i>Опята жареные с ароматным лучком</i>	<i>150</i>	<i>125</i>



ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕТЕЙ

<i>Салат из помидоров, огурцов, болгарского перца с маслом или сметаной</i>	<i>150/5</i>	<i>135</i>
<i>Салат из телятины, картофеля со свежими и солеными огурцами, горошком и соусом «Майонез»</i>	<i>180/5</i>	<i>158</i>
<i>Куриный суп с вермишелью</i>	<i>200/5</i>	<i>99</i>
<i>Суп-пюре овощной</i>	<i>200/5</i>	<i>99</i>
<i>Куриное фрикасе с отварным рисом</i>	<i>120/150/30/5</i>	<i>179</i>
<i>Мясные ежики с соусом и картофельным пюре</i>	<i>120/150/30/5</i>	<i>179</i>
<i>Шашлычок фруктовый под медово-йогуртовым соусом</i>	<i>200/30</i>	<i>125</i>
<i>Блинчики «Зебра» (блинчики, бананы, горячий шоколад, сгущенное молоко)</i>	<i>150/50/10</i>	<i>137</i>



ДЕСЕРТЫ

<i>Орехи с медом</i>	<i>150</i>	<i>300</i>
<i>Салат фруктовый с клубничным соусом</i>	<i>170</i>	<i>180</i>
<i>Десерт из чернослива (чернослив, грецкие орехи, сливки, шоколад)</i>	<i>150</i>	<i>300</i>
<i>Яблоко, запеченное с сиропом и сливками</i>	<i>200</i>	<i>80</i>
<i>Горячий шоколад с консервированными фруктами</i>	<i>200</i>	<i>160</i>
<i>Мороженое с клубничным соусом</i>	<i>150/50</i>	<i>100</i>
<i>Мороженое с карамельным соусом</i>	<i>150/50</i>	<i>100</i>
<i>Мороженое с шоколадным соусом</i>	<i>150/50</i>	<i>100</i>
<i>Мороженое с фруктами, сливками и шоколадом</i>	<i>150/50/30/10</i>	<i>150</i>

<i>Мороженое с бананом, ликером и шоколадом</i>	<i>150/50/20/10</i>	<i>150</i>
<i>Коктейль шоколадный</i> (мороженое, шоколадный соус, сливки)	<i>200/20</i>	<i>120</i>
<i>Коктейль молочный</i> (сливки, мороженое, сливки взбитые)	<i>200/10</i>	<i>120</i>
<i>Коктейль «Молодежный»</i> (сливки, мороженое, коньяк, сливки взбитые)	<i>200/10</i>	<i>200</i>
<i>Коктейль молочный с клубникой</i>	<i>200/50</i>	<i>120</i>
<i>Кофе-гляссе</i>	<i>150/50</i>	<i>125</i>



СОУСЫ

Пикантный соус (майонез, чеснок, зелень)	1/50	25
Шашлычный соус (томат-паста, зелень, специи, чеснок)	1/50	25
Соус майонез с корнионами (майонез, корнионы, яйцо, зелень)	1/50	30
Сырный соус (сыр, сливки, оливки)	1/50	30
Соус «Нежный» (сметана, лук, перец болг.)	1/50	30
Кетчуп	1/50	20
Майонез	1/50	25
Хрен	1/50	20
Масло сливочное	1/50	30
Хлеб	1	3

