



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощное ассорти (помидора, огурец, болгарский перец, зелень)	160/22	110-00
Мясное ассорти (1ч) (колбаса п/к,, грудинка, карбонат)	120/20	240-00
Язык отварной с соусом «Хрен»	40/10	120-00
Рыбное ассорти «царское» (сёмга с/с, масляная х/к, маслины, лимон, зелень)	50/50/43	390-00
Рыбное ассорти «купеческое» (скупбрия х/к, сельдь, лимон, зелень. маслины)	100/43	320-00
Русский разносол (корнишоны, томаты черри, опята, капуста, зелень)	200/10/2	150-00
Сельдь «Посольская» (сельдь и жареный картофель)	100/100/20	150-00
Оливки	50	90-00
Маслины	50	90-00
Шампиньоны, фаршированные курицей (3ч)	100/10/3	195-00
Филе тилапии в кляре (2ч)	100/2	155-00
Филе горбуши в кляре (2ч)	100/2	190-00
Ассорти сыров (2) (Гауда, ламбер, Российский, виноград, грецкий орех)	120/15/15	245-00



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Канapé с икрой лососевой	5/20	70-00
Канapé со слабосоленой сёмгой	15/20	95-00
Канapé с ветчиной, сыром и виноградом	30	35-00
Ролл из огурца с лососем 2 шт <small>(огурец свежий, сыр творожный, лосось с/с)</small>	80	180-00
Греночки с селёдкой 2 шт	100	55-00
Тарталетка с крабовым салатом	50	55-00
Тарталетка с салатом Оливье	50	65-00
Заливное из говядины	40/150	210-00
Заливное из языка говяжьего	50/150	260-00
Заливное из форели	50/150	380-00
Заливное из курицы «Праздничное»	200/5/5	170-00
Заливное из свинины	40/150	195-00



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«Искушение гурмана» (5ч) (рулеты из ветчины(10шт) и языка с сыром(5шт), рулеты из куриной грудки с ананасом)(10шт)	670/36/24	1250-00
Рулеты из свинины с черносливом и грецким орехом (3ч)	110	195-00
Рулеты из куриной грудки с ананасом (3 ч)	110	130-00
Рулеты из баклажана с сыром (2-3шт)	30	85-00
Рулеты из ветчины с сыром (3)	90	130-00
Аппетитные рулетики (кулёчки из языка и ветчины, фаршированные сыром, яйцом, чесноком, майонезом) (4ч)	150	290-00





САЛАТЫ

Мясной тёплый

(Свинина маринованная в травах, обжаренная с картофельными чипсами под подушкой из салатных листьев с добавлением помидора, заправленный зеленым соусом)

250	280-00
-----	--------

Тёплый с курицей

(Куриное филе, маринованное в травах, обжаренное с картофелем под подушкой из салатных листьев с добавлением помидора, заправленный зеленым соусом)

250	250-00
-----	--------

Гурмэ

(Салат из ветчины, куриного филе, инкрустированный красной икрой, заправленный сливочным соусом)

180	280-00
-----	--------

Посейдон

(Сочетание кальмара со свежим огурцом с добавлением яйца, оливок, зелени, слабосоленой сёмги и сливочного соуса)

150	245-00
-----	--------

Морская прелесть

(Классическое сочетание обжаренного кальмара со свежим огурчиком с добавлением креветок под сливочным соусом)

150	250-00
-----	--------

Чешский

(Телятина, язык, ветчина и корнишоны под сливочной заправкой)

150	285-00
-----	--------

Цезарь с курицей (Куриное филе, салат листовой, помидор, гренки, сыр пармезан, зелень)

250	275-00
-----	--------



САЛАТЫ

Цезарь с лососем

(Малосоленый лосось, салат листовой, помидор, гренки, сыр пармезан, зелень)

230 325-00

Царский с горбушей

(Малосоленая горбуша, яйцо. Картофель. Морковь. Сыр. Икра красная. Сливочный соус.)

150 245-00

Купеческий

(ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, сладкий перец, сливочный соус)

150 160-00

Французский

(Свежие овощи, телятина, картофель пай, сливочная заправка. Ингредиенты не смешиваются, горками выкладываются на блюде)

200 225-00

Фирменный

(свинина, шампиньоны, лист салата, помидор, фирменный соус, яйцо, картофель пай)

150 250-00

Принц

(говядина, огурцы маринованные, шампиньоны, яйцо, орех грецкий, майонез, зелень)

180 275-00

Оливье с мясом

130 170-00

Оливье с лососем

200 315-00

Селедочка под овощной шубкой

(Традиционный домашний салат)(общий на 3 человека)

120 170-00



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из курицы	70	150-00
Жульен из языка	70	220-00
Жульен из шампиньонов	70	180-00
Тарталетка с жульеном из курицы	50	95-00
Кокиль с жульеном из курицы (Жульен из курицы с шампиньонами, подается на слоёной булочке.)	100	190-00
Кокиль с жульеном из языка (Жульен из языка с шампиньонами, подается на слоёной булочке.)	100	295-00
Кокиль из морепродуктов (Жульен из морепродуктов, подается на слоёной булочке.)	100	190-00
Блинчики с икрой (2ч)	100/20	130-00
Блинчики с сёмгой (2ч)	100/20	150-00
Блинчики с мясом (2ч)	100/20	135-00
Блинчики	1 шт	25-00



СУПЫ

Ясная Поляна

(Суп на мясном бульоне с лососем, яйцом и сыром. При подаче рыба украшается красной икрой)

250

280-00

Борщ с гренками

(Украинский борщ с говядиной и сметаной с сырными гренками)

250

175-00

Солянка сборная мясная

(Классический вариант солянки из копченостей, почек на мясном бульоне с добавлением оливок, сметаны, зелени)

250

190-00

Похлёбка «Суворовская»

(Суп на мясном бульоне с семгой, тилапией, шампиньонами и зеленью)

250

250-00

Уха со сливками

(Уха из лосося со сливками и гренками с красной икрой)

250

390-00

Грибной суп с курицей

(Супчик с курицей на мясном бульоне, грибами шампиньонами и домашней лапшой)

250

135-00



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Сёмга в сливках

(Нежное филе сёмги, запеченное в фольге под сливочным соусом. При подаче инкрустируется красной икрой)

120/3 495-00

Стейк из Сёмги в хрустящей корочке

«Песто»

(Маринованное в соусе песто нежное филе сёмги в панировке)

160 495-00

Стейк лосося на овощной шубке с

лимоном

(нежное филе сёмги, с гарниром из перца болгарского, и баклажанов на гриле)

130/100/10 645-00

Горбуша под шубкой

(Филе горбуши, запеченное под сыром и овощами)

200 280-00

100 190-00

Тилапия по-царски

(Нежное филе Тилапии запеченное с томатами, сыром и креветками)

210 295-00

Тилапия по-посольски

(Нежное филе Тилапии запеченное с томатами, сыром)

120 220-00

Рыба «По-монастырски»

(Запанированное филе Тилапии, запеченное с грибами и помидором)

150/20 225-00



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

Бланкет из курицы

(Куриное филе запеченное с помидорами и ананасами под сыром)

180/20 280-00

Абриколь

(куриное филе с грибами и овощным гарниром из китайской капусты, кукурузы, помидор с чесноком)

180/100 330-00

Куриные шашлычки на шпажках с

ветчиной

(подаются с пикантным соусом и овощным гарниром)

120/60/100 290-00





БЛЮДА ИЗ МЯСА

Мясо по-купечески

(Запанированная свиная отбивная запеченная с помидорами, сыром и яйцом — пашот) 130 235-00

Мясо «лесовичок»

(Свиная вырезка, шампиньоны, сыр, запечённая с помидорами) 150 260-00

Мясо «Шабли»

(Сочная свиная отбивная, запечённая под сыром, виноградом и сливочным соусом) 150 280-00

Стейк классический

(Свинина приготовленная на гриле и гарниром из картофеля по деревенски) 100/150 285-00

Мясо по-Французки

(свиная вырезка запеченная с картофелем, томатами, сыром и сливочным соусом) 230/50 295-00

Мясо под овощной шубкой

(свиная вырезка запеченная с овощами, сыром и горчичным соусом, подается с гарниром из запеченного картофеля.) 150/100/50 290-00

Свинина «по-арзамаски»

(свиная отбивная, запечённая под горчичным соусом с томатами и сыром, и гарниром из картофеля и капусты) 300 295-00



ШАШЛЫЧНАЯ ПОЛЯНА

(по предварительному заказу)

Шашлык из свинины	100	250-00
Шашлык из курицы	100	100-00
Бедро куриное на кости	100	130-00
Шашлык из Форели	100	400-00





ГАРНИРЫ

Картофель отварной с зеленью	100	70-00
Гарнир из свежих овощей	100	90-00
Доп. Гарнир из свежих овощей	70	65-00
Картофель фри	100	80-00
Картофель по- деревенски	150	80-00
Капуста цветная в сухарях	100	120-00
Картофель с грибами	150	150-00
Картофель «Фризе» (картофель, орешки, чеснок, сыр, майонез)	150	110-00
Картофель запечённый	120	90-00
Овощи «по-восточному» (Сладкий перчик, баклажан, помидор, обжаренные на гриле с добавлением мёда, соевого соуса, кунжута)	100	140-00
Овощи «соте» (Сладкий перчик, баклажан, помидор, обжаренные на гриле)	150	140-00



ФРУКТЫ

Апельсин	1/100	30-00
Банан	1/100	30-00
Лимон с сахаром	1/100	30-00
Грейпф	1/100	30-00
Груша	1/100	30-00
Яблоко	1/100	30-00
Мандарин	1/100	30-00
Киви	1/100	30-00
Виноград	1/100	30-00
«Фруктовая тарелка» (виноград, груша, киви, мандарин)	1/250	150-00



ДЕСЕРТЫ

Мороженое	1/100	75-00
Коктейль молочный	220	180-00





ХЛЕБ

Хлебная корзинка

60/60

15





СОУСЫ

кетчуп	1/50	35-00
майонез	1/50	35-00
сметана	1/50	35-00
сырный	1/50	60-00
пикантный	1/30	70-00
ткемали	1/30	40-00
соевый	1/30	35-00
острый	1/50	45-00
гранатовый	1/30	60-00