

«УТВЕРЖДАЮ»
Руководитель предприятия
Жуйкова Л.А.
01 августа 2016

Предложение от Шеф-повара к п и в у

Закуска «Гарвил»

/Великолепная закуска из кальмаров и
копченого лосося под любой сорт пива /

120/60гр. **390
руб.**

Нарезка из кеты холодного копчения

100 гр. **320
руб.**

Кольца кальмара в кляре

120 гр. **280
руб.**

Лосось малосольный

100/20 гр. **440
руб.**

Закуска «Буффало»

/Великолепная закуска под любой сорт пива.
Куриные крылья «гриль», куриное филе в
сухарях, соус пикантный, соус пряный/

150/60/
30/20 гр. **300
руб.**

Колбаски «Баварские» с овощами гриль

200/100/
50 гр. **450
руб.**

Шашлык из свинины с овощами

170
/25/30/30
гр. **460
руб.**

Холодные закуски и салаты

Тар-тар из семги в сливках

/Филе семги с приправами и сливками в огурце, подается с кисло-сладким соусом, мякотью апельсина и лимона/ 165/50 гр. **570 руб.**

Телячий язык отварной с хреном / горчицей

/Телячий язык отварной подается с хреном или горчицей/ 120/20 гр. **330 руб.**

Мясное ассорти

/Ассорти из буженины, говяжьего языка, куриного рулета/ 50/50/80 /20/ 20 гр. **460 руб.**

Закуска под водочку

/Ассорти с различными маринадами, луком и салом/ 30/70/40/ 50/ 60 гр. **290 руб.**

Закуска из груздей

/Малосольные грузди подаются с красным луком./ 120 гр. **350 руб.**

Тар-тар из овощей с дымком

/Запеченные овощи (баклажан, помидор, перец) с дымком./ 220 гр. **250 руб.**

Овощное ассорти

/Ассорти из помидоров, огурчика и болгарского перца/ 265 гр. **290 руб.**

Сырное ассорти

/Ассорти с четырех видов сыров и винограда, является классическим дополнением к шампанскому или вину/ 50/40/40 /30/ 40/50 гр. **550 руб.**

Фруктовое ассорти

/Ассорти из яблок, бананов, винограда, апельсина, ананаса и мандарина/ 500 гр. **440 руб.**

Салат «Оливье»

/Салат подается с малосольной семгой собственного посола / 250 гр. **360 руб.**

Салат "А-ля цезарь" с креветками /Классический салат «Цезарь» с креветками/	150 гр./ 3 шт.	490 руб.
Салат «Офелия» /Оригинальный салат из малосолевой лосося с картофельными дольками и корнишонами под горчичным соусом/	220 гр.	360 руб.
Салат из морепродуктов с соусом «Равигот» /Салат из морепродуктов на плате из салатного листа, полит незабываемым соусом «Равигот»/	220 гр.	470 руб.
Салат-коктейль из кальмара с икрой лосося /Салат с неповторимым вкусом кальмара, дополняет яркий букет ароматов икра дальневосточной лосося/	200 гр.	320 руб.
Мясной салат с дольками апельсина и медовой заправкой /Незабываемый салат из обжаренной вырезки говядины с луком порей, сладким болгарским перцем и соево-медовой заправкой/	230 гр.	400 руб.
Салат с куриным филе и сельдереем /Легкий салат из куриного филе с салатом из корня сельдерея, яблока, огурца и лука с лимонной заправкой. /	200 гр.	300 руб.
Салат "А-ля цезарь" с куриным филе /Классический салат «Цезарь» с куриным филе, приготовленным способом су-вид /	200 гр.	310 руб.
Салат с грибами, олениной и заправкой «сметана с хреном» /Оригинальный салат с филе оленины, салатным листом и овощами (томат, огурец маринованный, перец, красный лук, грузди) с	200 гр.	430 руб.

сметанной заправкой с хреном и приправами /

Салат «Берлинский»

/Немецкий салат из отварного языка, куриного филе, свежего и маринованного огурчика, изюминкой блюда является орехово-горчичный соус «Миндаль»/

200 гр.

**350
руб.**

Салат из буженины с овощами гриль

/Овощи гриль (баклажан, помидор, кабачок) с бужениной собственного приготовления, подаются с лаймовым соусом./

240 гр.

**350
руб.**

Горячий салат из говядины и картофеля «Пай»

/Русский салат, состоящий из картофеля «Пай», салатного листа, обжаренной говяжьей вырезки, блюдо дополняет сметано-чесночный соус и перепелиное яйцо/

220 гр.

**400
руб.**

Салат»Шик»

/Куриное филе, шампиньоны, сыр и помидоры/

230 гр.

**290
руб.**

Салат «Греческий» с сыром «Фета»

/Овощной салат, с заправкой из оливкового масла ,базилика и лимона с сыром «Фета»/

210 гр.

**310
руб.**

Г о р я ч и е з а к у с к и

Рулет из рыбного мусса с креветками

/Рыбный рулет из щуки и креветки, подается с апельсиновым соусом /

250 гр.

**470
руб.**

Жульен «Сиа Фуд»

/Жульен из морского гребешка, кальмара, креветок, мидий в сливочном соусе,

210 гр.

**520
руб.**

запечённый под слоёным тестом/

Бризоль из кальмаров

/Нежнейшее филе кальмаров в кляре с соусом «Тар-тар»/

150/20 гр.

**290
руб.**

Жульен из курицы с грибами

/Жульен из курицы с грибами запечённый под слоёным тестом/

210 гр.

**290
руб.**

Филе куриной грудки с тыквенно-овощным соусом

120/50/8
0 гр.

**350
руб.**

Гамбургер с картофелем фри и соусом

/Гамбургер с овощами и с мясом на выбор:

- с куриной грудкой

- с говяжьей котлетой

240/100/
40гр.

**270
руб.**

260/100/
40гр

**320
руб.**

Подается с картофелем фри и соусом «Барбекю»

/

Оленина с яблоком и карамельным луком

/Филе оленины (су-вид) с карамельным красным луком и яблоком/

120/100
гр.

**500
руб.**

Жульен из белых грибов

/Жульен из белых грибов и шампиньонов, под сливочным соусом в мешочке из слоёного теста/

150/15 гр.

**270
руб.**

Картофель жареный с грибами

/Картофель жареный с шампиньонами /

300 гр.

**250
руб.**

Гратен из баклажанов и помидоров

300 гр.

**270
руб.**

С у п ы

Суп «Минестроне»

/Легкий итальянский суп из телятины с овощами/

250 гр.

**200
руб.**

Пельмени собственного приготовления с грибным бульоном.

200 гр.

**200
руб.**

Борщ

/Классический борщ подается в горшочке/

300 гр.

**220
руб.**

Крем-суп из шампиньонов

250 гр.

**250
руб.**

Сырный супчик с курицей и овощами

/Крем-суп с курицей и овощами/

250 гр.

**320
руб.**

Крем-суп из тыквы с сухариками.

250 гр.

**300
руб.**

П а с т ы

Паста «А-ЛЯ Карбонара»

/Классическая итальянская паста с беконом и сливочным соусом/

250 гр.

**340
руб.**

Паста «Pere gamberetti»

/Паста с чёрными спагетти, томатами черри, тигровыми креветками, чесночным маслом и ароматным соусом из белого вина/

250 гр.

**430
руб.**

Паста «Альфредо»

/Спагетти в сливочно-сырном соусе с шампиньонами, бужениной и сыром/

290 гр.

**360
руб.**

Пене с олениной и белыми грибами		
/Пене в сливочно-сырном соусе с олениной и белыми грибами/	210 гр.	440 руб.

Г о р я ч и е б л ю д а и з р ы б ы и м я с а

Норвежский лосось с соусом «Шампань» и рисом		
/Обжаренный стейк лосося под пикантным соусом «Шампань» с гарниром из риса и икрой лосося/	100/80/4 0 гр.	670 руб.

Жареное филе палтуса в винном соусе с овощами		
/Нежнейшее жареное филе палтуса с овощами на пару (перец болгарский, кабачок) /	100/100/5 0 гр.	550 руб.

Морской гребешок по-французски с освежающим салатом		
/Морской гребешок, обжаренный на сливочном масле, с салатом из огурца и помидора черри/	85/50 гр.	510 руб.

Рыбное тельное с картофельным пюре и соусом «Тар-Тар»		
/Блюдо русской кухни из нежнейшего филе пангасиуса и лосося/	190/100/3 0 гр.	400 руб.

Щучьи котлетки		
/Котлеты из щуки с сырным соусом и овощами/	130/100/5 0 гр.	400 руб.

Семга, запеченная в фольге		
/Семга с овощами, запеченная в фольге/	240 гр.	610 руб.

Филе оленины с жареным картофелем в беконе.		
/Нежнейший стейк оленины с картофелем в беконе, слайсами кабачка и кофейно-сливочным соусом/	180/100/5 0 гр.	850 руб.

Свиная рулька с капустой

/Запечённая в чесночно-соевом соусе свиная рулька. Подается с тушеной капустой /

1/400 гр.

**1400
руб.**

Стейк - филе миньон из говядины

/Стейк из говяжьей вырезки с картофельными крокетами, кабачком и соусом из зеленого горошка /

Вы можете заказать стейк, с одним из видов прожарки:

Welldone- полностью прожаренное мясо, без сока (не рекомендуется)

180/100/9
0гр.

**850
руб.**

Mediumwell – прожаренное мясо, с прозрачным слегка красноватым соком

Medium- прожаренное мясо с розовым соком, без прослойки сырого мяса (рекомендуется)

Mediumrare – обжаренный стейк с прослойкой сырого мяса внутри

Бефстроганов из говядины

/Классический бефстроганов из говядины, подаётся с картофельным пюре/

170/100/1
0 гр.

**490
руб.**

Медальоны из рубленого мяса с грибным соусом

/ Латышское блюдо из рубленой говядины с сыром и грибным соусом/

180/60/3
0/
10 гр.

**540
руб.**

Розовая утиная грудка с фруктовым соусом

/Утиная грудка, обжаренная до состояния «mediumrare» с соусом из фруктов/

250/20 гр

**950
руб.**

Вырезка говядины, фаршированная грибами

/ Вырезка говядины, запечённая в грибном соусе, подаётся с картофельными крокетами/

150/100/5
0 гр.

**650
руб.**

Свинина в пиве с картофелем

/Нежнейшая свинина в пиве подается с отварным картофелем/

130/100/3
0 гр.

**490
руб.**

Кетбулар из рубленой оленины с овощами /Мясные тефтельки из оленины по-шведски с цуккини./	230 гр.	450 руб.
Куриная грудка в беконе. /Филе куриной грудки в беконе, подается с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом./	210/100/50 гр.	490 руб.
Телятина с овощами, запечённая в слоёном тесте /Молочная телячья вырезка с овощами, сливочным сыром, запечённая в слоёном тесте, с соусом из вяленых томатов/	240/30 гр.	450 руб.

Г а р н и р ы

Картофель жареный дольками с паприкой и чесноком	150 гр.	190 руб.
Поленница из картофеля	150 гр.	180 руб.
Рис	150 гр.	75 руб.
Картофельное пюре запеченное	100 гр.	90 руб.
Овощи гриль	150 гр.	160 руб.

Соуса

Соус пряный	50 гр.	40 руб.
Горчица	50 гр.	40 руб.
Кетчуп	50 гр.	40 руб.
Соевый соус	50 гр.	40 руб.

Соус пикантный	50 гр.	50 руб.
Соус орехово-горчичный	150 гр.	60 руб.

Десерты

Шоколадно-сырный торт «Марс» /Холодный чизкейк с шоколадом и карамелью/	135 гр.	220 руб.
Штрудель яблочный /Классический австрийский штрудель/	185/70 гр.	300 руб.
Тирамису классический /Итальянский десерт, с сыром «Филадельфия» и печеньями «Савоярди»/	130 гр.	240 руб.
Творожно-йогуртовый мусс /Нежный творожно-йогуртовый мусс с соусом из облепихи и брусники/	150 гр	350 руб.
Мороженое пломбир /топинг на Ваш выбор/	120/10 гр.	150 руб.