



ДЛЯ ВАС

РЕСТОРАН
2005

БРУСКЕТТЫ

	Выход гр.	
Брускетта с креветками и тартаром из авокадо	1/200	680 Р
Брускетта с лососем, сливочным сыром и рукколой	1/200	680 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход гр.	
Ассорти греческих оливок	1/160	590 Р
★ Тартар из тунца с авокадо в авторской подаче	1/200	780 Р
Ассорти сыров	120/30	890 Р
Сыр «Пармезан», «Дорблю», «Камамбер», «Моцарелла»		
Лосось дальневосточный с йогуртовым муссом	100/50/20	960 Р
Ассорти овощное	1/250	620 Р
Сельдь с печеным картофелем и ялтинским луком	100/150	640 Р
Грузди в сметане	100/30	580 Р
Домашнее сало трех видов с гренками	120/50/20	690 Р
★ Паштет из оленины с луковым конфиюром	60/50/40	680 Р
★ Ягнятина копченая с соусом из домашней аджики	60/60	810 Р
Закуска из погребя	1/250	590 Р
Утиная грудка копченая	70/30	750 Р
Язык телячий отварной	100/20	880 Р
Руллет куриный с соусом тартар	100/20	690 Р

САЛАТЫ

	Выход гр.	
Салат «Греческий»	30/230	680 Р
С фирменным соусом «Дижон» или оливковым маслом на выбор		
★ Теплый салат с марокканским осьминогом и молодым картофелем	1/220	890 Р
Салат с креветками, рукколой, страчателлой и томатами	1/320	850 Р
«Оливье» с рябчиком, телячьим языком и раковыми шейками	1/250	780 Р
★ Мимоза с копченым угрем	1/190	785 Р
Теплый салат с говядиной в восточном стиле	50/100	790 Р
★ Салат с печенью трески	1/200	690 Р

Винегрет французский из печеных овощей с балтийской килькой	1/300	680 Р
Салат из диковинных морских обитателей	50/70/55	850 Р
«ЦЕЗАРЬ» с курицей	50/150	695 Р
«ЦЕЗАРЬ» с семгой	50/150	750 Р
«ЦЕЗАРЬ» с креветками	60/150	830 Р
Салат с языком под соево-имбирным соусом	60/240	765 Р
«Оливье» с семгой	50/150	760 Р
★ Теплый салат «Александр»	100/150	740 Р
Салат с теплой нежной курицей, беконом и сочным «Айсбергом»		
Салат с тигровыми креветками, вешенками, стручковой фасолью и вялеными томатами	1/300	880 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход гр.	
Фетучини с креветками	1/300	890 Р
Паста «Карбонара»	1/300	710 Р
Паста с морепродуктами	110/215	890 Р
Вареники с лисичками	1/300	690 Р
Мидии в сливочном соусе с добавлением стаута	1/500	780 Р
★ Осьминог с баклажановым муссом	100/150	1100 Р
Жульен из грибов	1/200	690 Р

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

	Выход гр.	
Суп-шоре из белых грибов	1/240	519 Р
Солянка	85/350	565 Р
Борщ с пампушками	50/400	490 Р
Уха по-царски	60/100/50/290	615 Р
Уха из судака и лосося, подается с фаршированными блинчиками и рюмкой ледяной водки		
★ Суп из телячьих «хлестунов»	300/200	630 Р
Суп из говяжьих хвостов, подается с пирожком из слоеного теста, чиненным беконом и луком		
Домашние пельмени	150/250	490 Р
★ Лапша из утки	50/250	485 Р
Наваристый суп с куриными потрошками и белыми грибами		
Тыквенный крем-суп с креветками	45/300	570 Р
Харчо	50/300	490 Р

★ - фирменное блюдо, рекомендуем попробовать

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты.



ДЛЯ ВАС

РЕСТОРАН
2005

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

	Выход гр.	
★ Котлета «Адмиралтейская»	120/150/80	960 Р
Подается с соусом из морепродуктов		
Дорадо в белом вине	120/330	1190 Р
Подается с овощами на пару под сливочным соусом		
Карп в домашней сметане	120/150	980 Р
Осетрина по-московски	120/200	1180 Р
Наисвежайший кусок царской рыбы с белыми грибами и соусом бешамель		
★ Голубцы с лангустинами с соусом биск	1/200	1150 Р
★ Стейк из семги, обжаренный на гриле	100/120	1300 Р
Подается с варениками с картофелем и подкопченной форелью		
Стейк из семги под сливочно-икорным соусом	100/60/100	1300 Р
Подается с gratenom из цуккини		
Судак изжаренный на левом боку до хруста	1/190	980 Р
Подается с молодой спаржей		
★ Щучьи котлеты с икорным соусом и печеным томатом	1/200	850 Р

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

	Выход гр.	
Стейк Рибай	1/100*	1200 Р
* Блюдо весовое, цена указана за 100 грамм		
Телячьи щеки	110/110/30	1050 Р
Подается с пюре из зеленого горошка и карамелизированным луком-шалот		
Котлеты «Комаровские»	430	980 Р
Котлеты из телятины, подаются с картофельным пюре и соусом Демиглас		
Бефстроганов	100/125	1100 Р
Подается в хлебном горшочке с картофелем по-деревенски		
★ Медальоны из телятины	120/180/90	1190 Р
Подается с фаршированными блинчиками и соусом извешенок		
Бифштекс рубленый	110/250	1190 Р
Подается с яйцом-пашот и картофелем		
★ Бычий хвост	400/150	1070 Р
Подается с запеченным картофелем и хрустящим беконом		
★ Бычье ребро	300	1480 Р
Подается со свекольным пюре		

БЛЮДА ИЗ КРОЛИКА

	Выход гр.	
★ Почки кроличьи в сливочном соусе с овощами	180/190	950 Р
Кролик в белом вине с картофельным пюре	150/150	980 Р

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

	Выход гр.	
★ Свинина барская	200/350	980 Р
Сочное ароматное мясо свинины, чиненное картофелем и беконом. Подается с капустным штруделем с тмином		
★ Медальоны из свиной вырезки	120/200	970 Р
Подается с тальятелле под сливочно-грибным соусом		
Свиная рулька «От шефа»	900/220	1495 Р
Свиная рулька, приготовленная особым способом, подается с картофелем и свежими овощами		
Ребра свиные на гриле	190/100/30	960 Р

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

	Выход гр.	
Ножка ягненка	350/130	1300 Р
Упитанная ножка ягненка, запеченная с душистыми травами и домашней сметаной с овощами		
★ Язычки ягненка с овощами в темпуре	110/100	980 Р
Оссобуко из баранины с драниками и соусом демиглас	150/150	1090 Р

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

	Выход гр.	
★ Шницель из индейки	1/300	870 Р
Подается с салатом из сельдерея, рукколы, яблок и томатов черри		
Котлета по-киевски	130/150	810 Р
Запеченная утиная ножка	170/200	980 Р
Подается с овощами и гречневой лапшой		

ДЕСЕРТЫ

	Выход гр.	
Йогуртовый торт	1/100	380 Р
Штрудель яблочный	150/50	390 Р
Подается с шариком мороженого		
★ Торт маковый	90/120	380 Р
Приготовлен без добавления муки		
Торт медовый	100/65	360 Р
Торт «Эстерхази»	100/20	380 Р
Венгерский десерт с грецким орехом		
★ Крем-брюле	1/150	425 Р
Десерт из заварного крема с хрустящей карамельной корочкой		
Торт «Наполеон»	100/10	360 Р
★ Мусс из маракуйи	100	360 Р
Пирог творожный с цукатами	1/150	340 Р
Блинчики	3шт/50	320 Р
По желанию: со сметаной, с медом, с вареньем, со сгущенным молоком		
Мороженое в ассортименте	1/50	160 Р