

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Рыбное ассорти (100/30)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• семга с/с</li><li>• балык форели х/к</li><li>• царская рыба х/к</li></ul>	<b>360-00</b>
<b>Семга слабосоленая (100/30/20)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• нежное филе семга с/с, подается со сливочным маслом и дольками лимона</li></ul>	<b>330-00</b>
<b>Судак "Купеческий" (100/50/30)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• судак, фаршированный муссом из белой и красной рыбы, подается с маринованными огурчиками, листьями салата и соусом "Сливочный хрен" (10 порций - рыбка)</li></ul>	<b>280-00</b>
<b>Закуска "Полечка" (150/30)</b> (рыба под маринадом) <ul style="list-style-type: none"><li>• филе карпа под маринадом из овощей с добавлением пряных специй</li></ul>	<b>230-00</b>
<b>Мясное ассорти (100/30)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• карбонад, украшенный маслиной и веточкой укропа</li><li>• ростбиф, выложенный веером на листе салата</li><li>• колбаса с/к</li></ul>	<b>270-00</b>
<b>Мясное ассорти особое (100/30)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• язык говяжий копченый в шпике</li><li>• грудинка копченая «Охотничья»</li><li>• свиной окорок «Особый»</li></ul>	<b>330-00</b>

---

<b>Ассорти домашних рулетов "Застолье" (150/65)</b>	<b>370-00</b>
<i>(подается со сливочным хреном и баварской горчицей)</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>говяжий рулет с грибами,</i></li><li>• <i>запеченная буженина, наштигованная морковью и чесноком</i></li><li>• <i>куриный рулет "Украинский", фаршированный муссом из мяса цыпленка с добавлением прованских трав</i></li></ul>	
<b>Закуска «Русская» (100/70)</b>	<b>260-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>говяжий отварной язык, подается с хреном, русской горчицей и соленым огурчиком</i></li></ul>	
<b>Ассорти сыров с фруктами (45)</b>	<b>100-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>пармезан</i></li><li>• <i>дор-блю</i></li><li>• <i>эдам</i></li></ul>	
<b>Овощной букет (200)</b>	<b>190-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>помидоры, огурцы, разноцветный сладкий перец, редис, ассорти зелени</i></li></ul>	
<b>Закуска «Домино» (60/40) – 3 шт.</b>	<b>190-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>красная икра и черная икра палтуса, подается на крекере со сливочным сыром, лимоном, оливкой и зеленью</i></li></ul>	
<b>Валованы</b>	<b>160-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>с красной икрой, сливочным маслом и зеленью (10/15)</i></li></ul>	
<b>Ассорти профитролей (150) -5 шт.</b>	<b>160-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>с паштетом из сельди пряного посола</i></li><li>• <i>с паштетом из копченого цыпленка</i></li><li>• <i>с паштетом из телячьей печени</i></li></ul>	

---

## Блинчики

- классические кружевные с медом (110) 60-00
- с семгой, сливочным сыром, лимончиком и зеленью (60) 90-00
- с красной икрой и сливочным маслом (55/10) 160-00

## Заливное из рыбы (200/30) 240-00

- заливное из нескольких сортов рыбы с лимончиком и зеленью

## Закуска «А ля Русс» (130) 170-00

- филе малосоленой селедочки, выложенное на отварной картошечке с кольцами лука, специями и зеленью

## Закуска "Старорусская" (150/30/5) 220-00

- заливное с кусочками языка, телятины и филе цыпленка с морковью, зеленым горошком в желе на основе говяжьего бульона.  
Подается с хреном на листьях салата

## Холодец мясной (150/30) 230-00

- домашний холодец из говядины, свинины, с добавлением зелени и специй, подается с хреном

## Колечки «Гурман» (40) 90-00

- бекон, запеченный с грецким орехом и черносливом

## Ветчинные рулетики «Прованс» (50/10) 90-00

- рулетики из ветчины, фаршированные сырной пастой с корнизионами и специями, подаются на листьях салата

---

<b>Соте из баклажан (80)</b>	<b>95-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• обжаренные баклажаны, уложенные слоями с томатами, чесноком и кинзой</li></ul>	
<b>Закуска «Балканы»</b>	<b>210-00</b>
(ассорти баклажанных рулетиков) (180/20)	
<ul style="list-style-type: none"><li>• с домашним сыром с грецкими орехами и зеленью</li><li>• с острой морковкой</li><li>• с сочными томатами и красным луком</li></ul>	
<b>Корзинки из помидор (60/5)</b>	<b>90-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• сочные помидоры, фаршированные пикантной сырной начинкой</li></ul>	
<b>Капуста «Гурийская» (80)</b>	<b>60-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• маринованная капуста с морковью, свеклой и чесноком</li></ul>	
<b>Соленья «Деревенские» (100)</b>	<b>90-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• огурцы малосольные</li><li>• помидорчики «Черри»</li><li>• домашняя квашеная капуста</li><li>• маринованный чеснок</li></ul>	
<b>Грибочки из погребка (80)</b>	<b>140-00</b>
(ассорти маринованных грибов с луком - репка и маслом)	
<b>Оливки, маслины (50/10)</b>	<b>70-00</b>

## САЛАТЫ

«Азиатский лосось»	150-00
<ul style="list-style-type: none"><li>• обжаренные ломтики лосося, салат-микс, овощи-жульен, устричная заправка (75)</li></ul>	
"Ленский"	180-00
<ul style="list-style-type: none"><li>• слоеный салат из отварного лосося, тертого сыра, картофеля с перепелиным яйцом и раковыми шейками (75г)</li></ul>	
«Цезарь» - классический салат (с семгой, курицей, креветками) (75)	
<ul style="list-style-type: none"><li>• с курицей</li></ul>	160-00
<ul style="list-style-type: none"><li>• с семгой</li></ul>	170-00
<ul style="list-style-type: none"><li>• с креветками</li></ul>	170-00
«Восходящее солнце»	130-00
<ul style="list-style-type: none"><li>• осьминог, салат-микс, свежие овощи, заправка «Камото» (75)</li></ul>	
«Сельдь под Шубой»	110-00
<ul style="list-style-type: none"><li>• филе слабосоленой сельди, свекла, картофель, морковь, репчатый лук, заправлен соусом «Майонез» (75)</li></ul>	
"Мимоза"	120-00
<ul style="list-style-type: none"><li>• классический слоеный салат из отварного лосося, тертого сыра, яйца и моркови, домашним майонезом (75г)</li></ul>	
«Острова»	140-00
<ul style="list-style-type: none"><li>• кальмары, крабовое мясо, овощной букет, сладкий перчик, зелень под белым соусом (75)</li></ul>	

---

<b>«Буржуа»</b>	<b>130-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li><i>кальмары, свежий огурец, яйцо, укроп, майонез (75)</i></li></ul>	
<b>«Аристократ»</b>	<b>130-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li><i>отварная говядина, шампиньоны, соленый огурчик, гранат, лук, салатная заправка (75)</i></li></ul>	
<b>«Пикантный»</b>	<b>130-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li><i>отварной язык, соленые огурцы, отварной картофель, зеленый горошек, зелень, под белым соусом (75)</i></li></ul>	
<b>«Таёжный»</b>	<b>140-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li><i>буженина, копченый язык, копченая грудинка, картофель, маринованные грибы, молодой горошек, кедровый орех, соус «Таёжный» (75)</i></li></ul>	
<b>«Утка в 5 специях»</b>	<b>170-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li><i>утинная грудка, запеченная в медово-пряной заправке, салат-микс, ломтики манго, заправка кунжутная (75)</i></li></ul>	
<b>«Рапсодия»</b>	<b>130-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li><i>ветчина, копченая курица, соленые огурцы, отварной картофель, зеленый горошек, зелень под белым соусом (75)</i></li></ul>	
<b>«Английский»</b>	<b>130-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li><i>нежное филе цыпленка, шампиньоны, соленые огурцы, болгарский перец, зелень, сливочный соус (75)</i></li></ul>	

**«Греческий» 120-00**

- *свежие помидоры и огурцы, салат «Романо», домашний сыр, оливки, маслины, зелень, лук красный, сладкий перец с соусом «Винегрет» (75)*

**"Сицилийский" 140-00**

- *теплый салат с обжаренным мясом цыпленка, маринованным в прованских травах, листьями салата, помидорами "Черри", перепелиными яйцами под соусом "Цитрусовый винегрет" (75г)*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Жульен грибной 140-00**

- *шампиньоны, тушеные в сливочном соусе, запеченные с сыром и зеленью (100)*

**Жульен куриный 140-00**

- *нежное филе цыпленка, запеченное с сыром, сливками и специями (100)*

**Куриные крылышки 170-00**

- *запеченные куриные крылышки, подаются с соусом «Барбекю» (100/20)*

**Свинные ребрышки в медовой глазури 220-00**

- *маринованные по особому рецепту свинные ребрышки, запеченные в горчично-медовой глазури, подаются с пикантным томатным соусом и соусом «Барбекю» (150/100)*

## ГЛАВНОЕ БЛЮДО СТОЛА

<b>Стерлядь «По-охотничьи» ~ 2 кг</b>	<b>7500-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>стерлядь запеченная, подается на зеркале с раками, яйцами, фаршированными икрой в ассорти морепродуктов с овощами и зеленью</i></li></ul>	
<b>«Рыбная симфония» ~ 5 кг</b>	<b>7500-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>композиция на зеркале из судаков и щуки, фаршированных нежным сливочным муссом из семги с креветками, подается с раками в мозаике морепродуктов</i></li></ul>	
<b>«Сударушка» - за 1 кг</b>	<b>3500-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>филе норвежской семги, на подушке из бланшированного шпината, запеченное в слоеном тесте в форме рыбки, подается со сливочным соусом «Белое вино» или соусом «Раковый биск» (на выбор)</i></li></ul>	
<b>Ножка ягненка запеченная - за 1кг</b>	<b>2500-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>ножка молодого ягненка, маринованная в домашнем красном вине с армянской аджикой, подается с соусом «Аджика домашняя» или соусом «Красное вино» (на выбор)</i></li></ul>	
<b>Молочный поросенок ~ 4 кг</b>	<b>5500-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>запеченный и фаршированный гречневой кашей с грибами и орехами в ожерелье запеченных яблок</i></li></ul>	
<b>Молочный поросенок ~ 5 кг</b>	<b>6500-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>запеченный и фаршированный свиной вырезкой и говяжьим языком, подается со свежими овощами и салатной зеленью</i></li></ul>	

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Стейк из семги</b>	<b>410-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• нежное филе семги, жареное на гриле, подается с креветочным соусом (130/20)</li></ul>	
<b>Семга «Ля Преско»</b>	<b>390-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• филе семги, запеченное под «Голландским» соусом с жульеном из цуккини и зеленого базилика (170)</li></ul>	
<b>Форель «Императорская»</b>	<b>350-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• речная целиковая форель, фаршированная томатами, завернутая в копченую грудинку и обжаренная до хрустящей корочки (250)</li></ul>	
<b>Судак "По-московски"</b>	<b>330-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• филе судака под сырной шапкой с жареными грибами, луком, яйцом, запеченное под сметанным соусом (170г)</li></ul>	
<b>Стейк из телятины</b>	<b>370-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• стейк из нежной телятины, приготовленный на гриле, подаётся с соусом «Барбекю» (150)</li></ul>	
<b>Медальон из телятины "Рокфор" с шампиньонами "Портобелло"</b>	<b>360-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• медальоны из телятины, запеченные под сыром "Дор-Блю" с шампиньонами, тушенными в соусе на основе красного вина (150/100)</li></ul>	

<b>Свинина «По-царски»</b>	<b>360-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>свиная шейка, запеченная с сыром, шампиньонами и луком (140)</li></ul>	
<b>Свинина «Миланская»</b>	<b>350-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>нежная свиная вырезка, фаршированная сыром «Моцарелла», подается с клюквенным соусом (120/50)</li></ul>	
<b>Медальоны из свинины</b>	<b>350-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>медальоны из свиной вырезки в сухарной панировке с добавлением сыра «Пармезан», подаются с томатной сальсой (120/50)</li></ul>	
<b>Котлета «По-киевски»</b>	<b>270-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>классическое блюдо из куриной грудки, начиненной сливочным маслом (150)</li></ul>	
<b>Цыпленок «Табака»</b>	<b>270-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>половинка цыпленка, обжаренная в специях с соусом «Аджика» (1/2 шт./50)</li></ul>	
<b>Кебаб «Восточный»</b>	<b>270-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>две шпажки с нежным куриным мясом, маринованным с соевым соусом, соком лайма и чесноком (180)</li></ul>	

## ГАРНИР

<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ (120)</b>	<b>80-00</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ «По-деревенски»</b> <ul style="list-style-type: none"><li><i>отварная картошечка со сливочным маслом и зеленью (120)</i></li></ul>	<b>70-00</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ «Дюшес»</b> <ul style="list-style-type: none"><li><i>розочки из картофельного пюре, запеченные с сыром (120)</i></li></ul>	<b>100-00</b>
<b>РИС «По- восточному»</b> <ul style="list-style-type: none"><li><i>длинный рис с шафраном (120)</i></li></ul>	<b>80-00</b>
<b>ОВОЩИ «По-китайски»</b> <ul style="list-style-type: none"><li><i>морковь, грибы, салат, болгарский перец, обжаренные в кунжутном масле с соевым соусом и имбирем (100)</i></li></ul>	<b>100-00</b>
<b>ОВОЩИ - ГРИЛЬ</b> <ul style="list-style-type: none"><li><i>ассорти запеченных на гриле овощей - помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец (120)</i></li></ul>	<b>150-00</b>

## СОУС

<b>Кетчуп, «Тар – Тар», «Аджика», «Коктейль» (50)</b>	<b>40-00</b>
<b>Майонез, горчица, хрен (50)</b>	<b>40-00</b>
<b>Масло сливочное (50)</b>	<b>40-00</b>

## ДЕСЕРТ

<b>Фруктовый каскад</b>	<b>200-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• ассорти фруктовое - яблоки, груши, разноцветный виноград, киви, апельсины, бананы, мандарины (250)</li></ul>	
<b>Мороженое</b>	<b>170-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• в ассортименте, подается со свежими фруктами, и шоколадным сиропом (150/30)</li></ul>	
<b>Десерт «Тирамису»</b>	<b>160-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• классический итальянский десерт на основе воздушного сыра «Маскарпоне», сливок и печенья «Савоярди»(100)</li></ul>	
<b>Десерт «Мильфогге»</b>	<b>170-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• мини- пирожное из слоеного теста со взбитыми сливками со свежей клубникой (100)</li></ul>	
<b>Клубничный десерт</b>	<b>220-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• свежая клубника с взбитыми сливками и ликером (85)</li></ul>	
<b>Десерт «Тропический рай»</b>	<b>90-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• каскад канане с сыром, киви, разноцветным виноградом, дольками ананаса и цукатами (80)</li></ul>	

## ВЫПЕЧКА

<b>ПИРОЖКИ (60)</b>	<b>40-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• с грибами</li><li>• с мясом</li><li>• с треской</li><li>• с луком и яйцом</li><li>• с картофелем и жареным луком</li><li>• с капустой</li></ul>	
• хлеб белый, черный (20)	<b>2-00</b>

## АПЕРИТИВ

<b>Канане в ассортименте (30) - 1шт.</b>	<b>40-00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• с семгой, маслом, лимоном, оливкой и свежим огурчиком</li><li>• с копченой свиной, огурцом и острым соусом</li><li>• с отварным языком, маринованным грибочком и хреном</li><li>• с ветчиной, пикантным соусом, ломтиком редиса и веточкой петрушки</li><li>• с жареной курицей, кунжутом, белым соусом и корнитоном</li><li>• десертные канане из фруктов с цукатами и сыром</li></ul>	

## НАПИТКИ

### КОФЕ

<i>Эспрессо</i>	<b>80-00</b>
<i>Американо</i>	<b>120-00</b>
<i>Капучино</i>	<b>160-00</b>

### ЧАЙ

<i>Чай (Индия) черный листовый 1 л</i>	<b>150-00</b>
<i>Чай «Молочный улун» зеленый листовый 1 л</i>	<b>200-00</b>
<i>Чай пакетированный 200мл</i>	<b>40-00</b>

## Прейскурант БОЯ И ПОРЧИ

№	Наименование	Кол-во	Цена	Стоимость
	<b>Гигиена помещений ресторана</b>		<b>1000,00</b>	
1	Картина		2 500,00	
2	Лампа настенная (бра)		1 500,00	
3	Стол		4 500,00	
4	Стул		1 000,00	
5	Пепельница стекло		100,00	
6	Пепельница напольная		1 500,00	
7	Тарелка закусочная		100,00	
8	Тарелка подстановочная		150,00	
9	Блюдо		200,00	
10	Хайбол		100,00	
11	Рюмка водочная		100,00	
12	Рюмка коньячная		100,00	
13	Бокал винный		100,00	
14	Бокал шампанское		100,00	
15	Рокс		100,00	
16	Кувшин		200,00	
17	Графин		200,00	
18	Комплект чайный		100,00	
19	Кий бильярдный		2 000,00	
20	Лампа бильярдная		3 000,00	
21	Стол бильярдный		15 000,00	
22	DVD проигрыватель		5 000,00	
23	Усилитель		15 000,00	
24	Микрофон		1 200,00	
25	Телевизор		20 000,00	
26	Домашний кинотеатр(1шт.)		20 000,00	
27	Зеркало		5 000,00	