



GORODOK

ресторан & бар

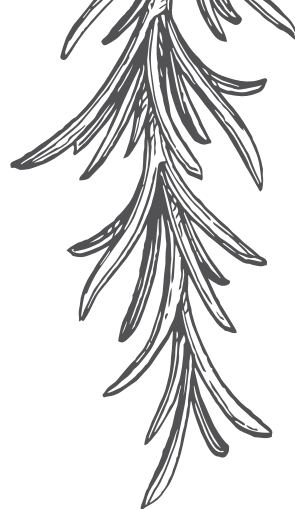
*меню и напитки*

•

”

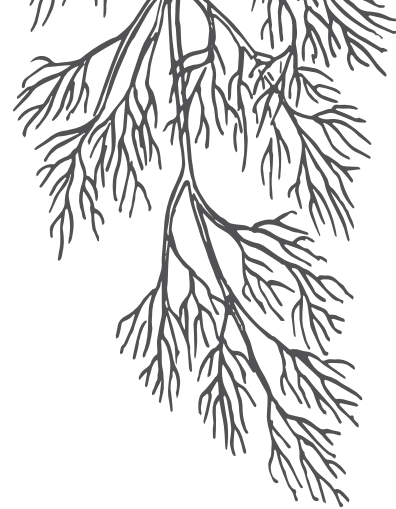
Аппетит приходит во время еды

*Жером де Анже*



# ЗАКУСКИ

<b>Сало-ассорти с бородинскими тостами и горчицей</b> <i>Ассорти из трех видов сала. Подаем с гренками, чесноком и горчицей.</i>	(150/70/40 гр)	450 р.
<b>Слабосоленая сельдь с картофелем, гренками и риемом</b>	(205/35/80)	360 р.
<b>Ассорти сыров с медом и орехами</b> <i>Пармезан, бри, дор блю и ореховый сыр. Подаем с медом, миндалем, грецкими орехами, виноградом и грушей.</i>	(140/40/65/25 гр)	840 р.
<b>Свежие овощи с зеленью</b> <i>Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис и букет из петрушки, укропа, кинзы и зеленого лука. Подаем со сметано-чесночным соусом.</i>	(265/50/45 гр)	420 р.
<b>Ассорти мясных закусок</b> <i>Домашняя буженина, ростбиф, грудинка и сыровяленая колбаса. Подаем с хреном.</i>	(200/40/30 гр)	870 р.
<b>Хрустящие брускетты с томатами, слабосоленой семгой и ростбифом</b>	(50/50/60 гр)	510 р.
<b>Соленья</b> <i>Соленые огурцы, маринованные помидорки, патиссоны и чеснок, квашенная капуста и острый перец.</i>	(370 гр)	560 р.
<b>Куриные крылышки с соусом блю-чиз</b>	(190/40 гр)	530 р.



# САЛАТЫ

## **Микс-салат с семгой, вяленными помидорами и тыквенными семечками**

*Нежные кусочки слабосоленой семги, огурец, редис, вяленые помидорки, тыквенные семечки и микс-салат в медово-соевой заправке.*

(180 гр)

750 р.

## **Салат с карамелизированной свеклой, апельсином и курицей**

*Карамелизированная свекла с куриным филе, апельсинами, помидорками черри и салатным миксом с яркой сладко-острой заправкой.*

(200 гр)

400 р.

## **Цезарь с курицей**

(190 гр)

410 р.

## **Салат с ростбифом и соусом Тоннато**

*Сочный ростбиф, салатные листья, маринованные перцы, вяленые помидорки с дольками картофеля и фирменным соусом Тоннато.*

(250 гр)

860 р.

## **Салат из свежих овощей с брынзой и травами**

*Ароматные бакинские помидоры, огурцы, болгарский перец и руккола с брынзой, сладким ялтинским луком и оливками с зеленым маслом.*

(220 гр)

520 р.

## **Салат с хрустящими баклажанами на сырной подушке**

*Теплый салат с хрустящими баклажанами-фри, помидорки черри и сладкий красный лук в азиатском соусе чили на нежнейшей сливочно-сырной подушке.*

(265 гр)

450 р.

# СУПЫ

## Суп дня

*Название и наличие супа уточняйте у официанта.*

(250 гр)

250 р.

## Щи зеленые со сметаной и бородинским хлебом

(290/30/30 гр)

380 р.

## Борщ со сметаной, салом и бородинским хлебом

(280/30/50 гр)

380 р.

## Солянка со сметаной

(270/30 гр)

380 р.

# ПАСТЫ

## Спагетти «Карбонара»

*Классические итальянские спагетти из твердых сортов пшеницы с беконом в оригинальном сливочном соусе на основе яичного желтка, щедро посыпанная пармезаном.*

(315 гр)

520 р.

## Паста пенне с курицей и песто

*Итальянская паста пенне из твердых сортов пшеницы в соусе песто с сочной курицей, щедро посыпанная пармезаном.*

(245 гр)

400 р.

## Паста с креветками в green-соусе

*Итальянская паста из твердых сортов пшеницы, с жареными креветками в оригинальном соусе на основе сливок, зеленого горошка и шпината, щедро посыпанная пармезаном.*

(300 гр)

550 р.



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>Котлетки из курицы с картофельным пюре</b>	(100/150/45 гр)	390 р.
<b>Щучьи котлетки с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом</b> <i>Подаем с маринованным лучком.</i>	(120/150/35/15 гр)	500 р.
<b>Медальоны из свинины в беконе с картофелем по-деревенски</b> <i>Подаем с ароматным соусом сальса.</i>	(150/100/20/40 гр)	600 р.
<b>Филе утки с кабачками в клюквенном соусе</b> <i>Нежное обжаренное филе утки, кабачки в панировке и яркий вкус клюквенного соуса.</i>	(200/70/60 гр)	1150 р.
<b>Бефстроганов с картофельным пюре</b> <i>Приготовленная по классическому рецепту тушёная говядина с луком, соленым огурчиком в сливочном соусе. Подаем на подушке из картофельного пюре.</i>	(140/100 гр)	560 р.
<b>Ребрышки свиные с капустным салатом и кукурузой-гриль</b>	(250/70/40 гр)	810 р.
<b>Филе судака с овощами в сливочном соусе</b> <i>Обжаренное филе судака с баклажанами, запечеными перцами и сливочным соусом с шампиньонами, грецким орехом и чесночком.</i>	(110/150/30 гр)	850 р.
<b>Драники со сметаной</b> <i>Подаем с пикантным салатом из свежей капусты, морковки и редиса с заправкой на основе оливкового масла. Можем добавить к блюду:</i>	(200/90/40 гр)	300 р.
- слабосоленый лосось	(30 гр)	350 р.
- сметано-чесночный соус	(50 гр)	70 р.



# СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

## **Сэндвич с курицей и беконом**

*Нежное куриное филе, ломтики бекона, яйцо, свежий огурец и помидор, листья салата, айсберг и соус в хрустящих тостовых булочках.*

(265 гр)

**360 р.**

## **Сэндвич с ростбифом**

*Домашний ростбиф, карамелизированный лук, руккола, запеченые баклажаны и медово-майонезный соус в хрустящих тостовых булочках.*

(230 гр)

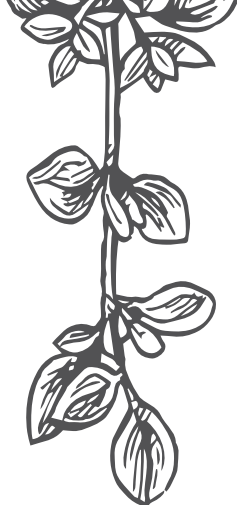
**550 р.**

## **Бургер с сочной говядиной, сыром и соусом релиш**

*Пшеничная булочка, сочная говяжья котлета, салатный лист, соленый огурчик, помидор, сладкий красный лук, сыр и пикантный соус релиш.*

(240 гр)

**650 р.**



## ГРИЛЬ

### **Филе индейки**

*Можем приготовить на пару.*

*(140 гр)*

*500 р.*

### **Стейк из семги**

*Можем приготовить на пару.*

*(140 гр)*

*1300 р.*

### **Свиная корейка**

*(225 гр)*

*450 р.*

### **Филе-миньон**

*(115 гр)*

*830 р.*

## НА ОГНЕ

### **Шашлык из свинины**

*Подаем на лаваше с маринованным лучком, свежими огурцами, помидорами и шашлычным соусом.*

*(200/30/75/8 гр)*

*650 р.*

### **Шашлык из курицы**

*Подаем на лаваше с маринованным лучком, свежими огурцами, помидорами и шашлычным соусом.*

*(200/30/95/3 гр)*

*530 р.*



# ГАРНИРЫ

<b>Картофель фри</b>	(150 гр)	200 р.
<b>Беби-картофель</b>	(150 гр)	150 р.
<b>Вареный картофель с маслом и зеленью</b>	(150 гр)	110 р.
<b>Овощи-гриль</b> <i>Обжаренные на гриле помидоры, баклажаны, болгарский перчик и красный лук.</i>	(160/15 гр)	350 р.
<b>Green-салат</b> <i>Свежий салатный микс с орugцами и оливковым маслом.</i>	(75 гр)	240 р.

# СОУСЫ

<b>Барбекю</b>	(50 гр)	90 р.
<b>Домашний Ткемали</b>	(50 гр)	90 р.
<b>Кетчуп</b>	(50 гр)	90 р.
<b>Медово-горчичный майонез</b>	(50 гр)	90 р.
<b>Сметанно-чесночный с зеленью</b>	(50 гр)	90 р.

# ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

<b>Хлебная корзина</b> <i>Корзинка со свежим домашним хлебом.</i>		200 р.
--	--	--------



# ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

<b>Классический чизкейк</b>	(125 гр)	340 р.
<b>Клубничный чизкейк</b>	(125 гр)	440 р.
<b>Малиновый чизкейк</b>	(125 гр)	350 р.
<b>Тирамису</b>	(120 гр)	440 р.
<b>Яблочный пирог со сливочной карамелью</b>	(150 гр)	380 р.
<b>Тарталетка с малиной</b>	(120 гр)	450 р.
<b>Ванильное мороженое</b> <i>Подаем с орешками или шоколадом на выбор.</i>	(100 гр)	200 р.

*Все цены указаны в рублях с учетом НДС.*

*При банкетном обслуживании более восьми персон в счет включается 5%.*

*Данный буклет является рекламным материалом.*

*Полный прейскурант находится у администратора и будет предоставлен по первому требованию.*

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Рычал Су	(500мл)	250 р.
Святой источник	(500мл)	120 р.
Кока-кола	(500мл/1л)	180/220 р.
Лимонад в ассортименте	(500мл)	250 р.
Сок в ассортименте	(250мл/1л)	95/365 р.

## ЧАЙ

Черный чай в ассортименте	(1л)	250 р.
Зеленый чай в ассортименте	(1л)	250 р.
Фруктово-ягодный чай	(1л)	350 р.
Добавки к чаю		50 р.
<i>Чабрец, мята, лимон, имбирь, мед на выбор.</i>		

## КОФЕ

Эспрессо		135 р.
Американо		150 р.
Капучино		210 р.
Капучино на альтернативном молоке		250 р.
Латте		220 р.
Латте на альтернативном молоке		250 р.
Айс латте		230 р.
Флэт вайт		210 р.
Добавки к кофе		25/35/45 р.
<i>сироп, сливки, молоко «Parmalat»</i>		