

GORODOK

ЗАКУСКИ

Сало-ассорти с бородинскими тостами и горчицей <i>Ассорти из трех видов сала. Подаем с гренками, чесноком и горчицей.</i>	(150/70/40 гp)	450 p.
Слабосоленая сельдь с картофелем, гренками и риеом	(205/35/80)	400 p.
Ассорти сыров с медом и орехами <i>Пармезан, бри, дор блю и ореховый сыры. Подаем с медом, миндалем, грецкими орехами, виноградом и грушей.</i>	(140/40/65/25 гp)	950 p.
Свежие овощи с зеленью <i>Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис и букет из петрушки, укропа, кинзы и зеленого лука. Подаем со сметано-чесночным соусом.</i>	(265/50/45 гp)	480 p.
Ассорти мясных закусок <i>Домашняя буженина, ростбиф, грудинка и сыровяленая колбаса. Подаем с хреном.</i>	(200/40/30 гp)	1150 p.
Хрустящие брускетты с томатами, слабосоленой семгой и ростбифом	(50/50/60 гp)	530 p.
Соленья <i>Соленые огурцы, маринованные помидорки, патиссоны и чеснок, квашенная капуста и острый перец.</i>	(370 гp)	580 p.
Куриные крылышки с соусом блю-чиз	(190/40 гp)	550 p.

САЛАТЫ

Микс-салат с семгой, вяленными помидорами и тыквенными семечками <i>Нежные кусочки слабосоленой семги, огурец, редис, вяленые помидорки, тыквенные семечки и микс-салат в медово-соевой заправке.</i>	(180 гp)	750 p.
Салат с карамелизированной свеклой, апельсином и курицей <i>Карамелизированная свекла с куриным филе, апельсинами, помидорками черри и салатным миксом с яркой сладко-острой заправкой.</i>	(200 гp)	400 p.
Цезарь с курицей	(190 гp)	450 p.
Салат с ростбифом и соусом Тоннато <i>Сочный ростбиф, салатные листья, маринованные перцы, вяленые помидорки с дольками картофеля и фирменным соусом Тоннато.</i>	(250 гp)	950 p.
Салат из свежих овощей с брынзой и травами <i>Ароматные бакинские помидоры, огурцы, болгарский перец, руккола, брынза, сладкий ялтинский лук и оливки с зеленым маслом.</i>	(220 гp)	550 p.
Салат с хрустящими баклажанами на сырной подушке <i>Теплый салат с хрустящими баклажанами-фри, помидорками черри и сладким красным луком в азиатском соусе чили на нежнейшей сливочно-сырной подушке.</i>	(265 гp)	550 p.

ПАСТЫ

Спагетти «Карбонара» <i>Классические итальянские спагетти из твердых сортов пшеницы с беконом в оригинальном сливочном соусе на основе яичного желтка, щедро посыпанная пармезаном.</i>	(315 гp)	550 p.
Паста пенне с курицей и песто <i>Итальянская паста пенне из твердых сортов пшеницы в соусе песто с сочной курицей, щедро посыпанная пармезаном.</i>	(245 гp)	430 p.
Паста с креветками в green-соусе <i>Итальянская паста из твердых сортов пшеницы, с жареными креветками в оригинальном соусе на основе сливок, зеленого горошка и шпината, щедро посыпанная пармезаном.</i>	(300 гp)	590 p.

СУПЫ

Суп дня <i>Название и наличие супа уточняйте у официанта.</i>	(250 гp)	250 p.
Щи зеленые со сметаной и бородинским хлебом	(290/30/30 гp)	400 p.
Борщ со сметаной, салом и бородинским хлебом	(280/30/50 гp)	400 p.
Солянка со сметаной	(270/30 гp)	450 p.

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

ГАРНИРЫ

Картофель фри	(150 гp)	200 p.
Бэби-картофель	(150 гp)	150 p.
Вареный картофель с маслом и зеленью	(150 гp)	150 p.
Овощи-гриль <i>Обжаренные на гриле помидоры, баклажаны, болгарский перчик и красный лук.</i>	(160/15 гp)	350 p.
Green-салат <i>Свежий салатный микс с огурцами и оливковым маслом.</i>	(75 гp)	260 p.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Котлетки из курицы с картофельным пюре	(100/150/45 гр)	450 р.
Щучьи котлетки с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом	(120/150/35/15 гр)	650 р.
Подаем с маринованным лучком.		
Медальоны из свинины в беконе с картофелем по-деревенски	(150/100/20/40 гр)	720 р.
Подаем с ароматным соусом сальса.		
Филе утки с кабачками в клюквенном соусе	(200/70/60 гр)	1250 р.
Нежное обжаренное филе утки, кабачки в панировке и яркий вкус клюквенного соуса.		
Бефстроганов с картофельным пюре	(140/100 гр)	750 р.
Приготовленная по классическому рецепту тушеная говядина с луком в сливочном соусе.		
Подаем на подушке из картофельного пюре и с соленым огурчиком.		
Ребрышки свиные с капустным салатом и кукурузой-гриль	(250/70/40 гр)	820 р.
Филе судака с овощами в сливочном соусе	(110/150/30 гр)	950 р.
Драники со сметаной	(200/90/40 гр)	350 р.
Подаем с пикантным салатом из свежей капусты, морковки и редиса с заправкой на основе оливкового масла.		
Можем добавить к блюду:		
- слабосоленый лосось	(30 гр)	350 р.
- сметано-чесночный соус	(50 гр)	70 р.

СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

Сэндвич с курицей и беконом	(265 гр)	380 р.
Нежное куриное филе, ломтики бекона, яйцо, свежий огурец и помидор, листья салата, айсберг и соус в хрустящих тостовых булочках.		
Сэндвич с ростбифом	(230 гр)	660 р.
Домашний ростбиф, карамелизированный лук, руккола, запеченные баклажаны и медово-майонезный соус хрустящих тостовых булочках.		
Бургер с сочной говядиной, сыром и соусом релиш	(240 гр)	720 р.
Пшеничная булочка, сочная говяжья котлета, салатный лист, соленый огурчик, помидор, сладкий красный лук, сыр и пикантный соус релиш.		

ГРИЛЬ			СОУСЫ			НА ОГНЕ		
Филе индейки	(140 гр)	500 р.	Барбекю	(50 гр)	90 р.	Шашлык из свинины	(200/30/75/8 гр)	680 р.
Можем приготовить на пару.			Домашний Ткемали	(50 гр)	90 р.	Подаем на лаваше с маринованным лучком, свежими огурцами, помидорами и шашлычным соусом.		
Стейк из семги	(140 гр)	1380 р.	Кетчуп	(50 гр)	90 р.	Шашлык из курицы	(200/30/95/3 гр)	580 р.
Можем приготовить на пару.			Медово-горчичный майонез	(50 гр)	90 р.	Подаем на лаваше с маринованным лучком, свежими огурцами, помидорами и шашлычным соусом.		
Свиная корейка	(225 гр)	530 р.	Сметанно-чесночный с зеленью	(50 гр)	90 р.			
Филе-миньон	(115 гр)	1050 р.						

ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

Классический чизкейк	(125 гр)	380 р.
Клубничный чизкейк	(125 гр)	480 р.
Малиновый чизкейк	(125 гр)	350 р.
Тирамису	(120 гр)	440 р.
Яблочный пирог со сливочной карамелью	(150 гр)	450 р.
Тарталетка с малиной	(120 гр)	450 р.
Ванильное мороженое	(100 гр)	200 р.
Подаем с орешками или шоколадом на выбор.		