

# БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ

## Холодные закуски и салаты

	Гр.	Руб.
✓ Винегрет классический	200	280
Теплый говяжий язык с хреном	150	480
Салат «Столичный»	200	320
✓ Ассорти разносолов	300	350

## Горячие закуски

✓ Жульен из грибов	100	260
Блины с красной икрой и семгой	150	390

## Супы

Уха царская	250	310
Борщ с чесночной гренкой	250	210
✓ Суп из белых грибов	250	310

🍄 – блюда без продуктов животного происхождения

✓ – вегетарианские блюда

# БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ

## *Блюда из рыбы*

	<i>Гр.</i>	<i>Руб.</i>
Лососина по-царски	250	510
Осетрина по-московски	250	900
Судак «Орли»	200	480

## *Блюда из мяса и птицы*

Бефстроганов из телячей вырезки с картофельным пюре	250	510
Рагу из телятины в горшочке с черносливом	250	480
Цыпленок табака	300	390
Отбивная из свинины с белыми грибами и жареным картофелем	250	510
Котлеты из индейки с брусничным соусом и овощами	250	390

## *Вареники и пельмени*

Домашние пельмени с семгой	200	390
Домашние пельмени с мясом	200	320
✓ Вареники с творогом	200	260
✓ Вареники с картофелем и грибами	200	260
Ассорти из пельменей и вареников	500	700

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

## Салаты

	Гр.	Руб.
<b>Салат «Цезарь»</b>	250	390
<i>Листья салата Ромейн, обжаренные тигровые креветки или куриное филе, гренки, тёртый сыр Пармезан</i>		
<b>Салат «Тоска»</b>	200	320
<i>Филе цыпленка, сельдерей, шампиньоны, каперсы, томаты под соусом Майонез с сыром Пармезан</i>		
<b>Салат "Бастия"</b>	250	390
<i>Листья салата, копченая семга, креветки, помидоры, огурцы</i>		
 <b>Греческий салат</b>	250	320
<i>Помидоры, огурцы, сладкий перец, красный лук, сыр Фета, оливковое масло</i>		
 <b>Летний салат</b>	250	290
<i>Помидоры, сладкий перец, листья салата, лук и огурцы</i>		

## Холодные закуски

	Гр.	Руб.
<b>Авокадо с коктейлем из креветок</b>	250	320
<i>Коктейль из креветок и авокадо с соусом Майонез, подаётся в авокадо с тостами и чесночным маслом</i>		
<b>Малосольная сельдь «Провансаль»</b>	250	290
<i>Малосольная сельдь с отварным картофелем и кольцами красного лука</i>		
<b>Карпачо из лосося с моцареллой</b>	150	440
<i>Тонко нарезанная лососина с сыром Моцарелла</i>		
 <b>Моцарелла с помидорами</b>	150	320
<i>Свежие помидоры и сыр Моцарелла с оливковым маслом и соусом Песто</i>		

## Торжаше закуски

	Гр.	Руб.
<b>Омлет</b> <i>Традиционный французский омлет с сыром, томатами и беконом</i>	200	190
<b>Грюерские блинчики</b> <i>Блинчики с беконом и сыром Грюер</i>	250	290
 <b>Жареный сыр Камамбер с брусникой</b>	200	480

## Супы

	Гр.	Руб.
<b>Луковый суп с сырной гренкой</b> <i>Традиционный французский суп из лука на говяжьем бульоне</i>	250	250
<b>Потаж «Жуанвиль»</b> <i>Крем-суп из грибов и раков</i>	250	260
 <b>Томатный суп с сельдереем</b>	250	210

# Блюда из мяса

	Гр.	Руб.
<b>Рибай стейк с запеченным картофелем</b> <i>Говяжий стейк из рёберной секции</i>	350	960
<b>Корейка ягнёнка с соусом «Дьябло»</b> <i>Корейка ягнёнка, приготовленная на гриле, с яблоками и черносливом</i>	200	830
<b>Свинная корейка «О Рокфор» с жареным картофелем</b> <i>Свинная корейка, приготовленная на гриле, под сыром Рокфор</i>	300	480
<b>Эскалоп «Капрезе» с картофельным пюре</b> <i>Эскалоп из свинины, запеченный с томатами и моцареллой</i>	250	450
<b>Домашние шашлычки из курицы на шпажках с рисом</b>	200	390
<b>Шукрут «Альзасьен»</b> <i>Капуста, тушенная в эльзасском вине, с копчёной грудинкой, беконом и свиными колбасками</i>	300	320
<b>Спагетти «Карбонара»</b> <i>Спагетти с соусом из яйца, бекона и сыра Пармезан</i>	250	320
<b>Пенне «Аматричиано»</b> <i>Пенне с томатным соусом, беконом и луком</i>	250	320
<b>Фетучине с телятиной и белыми грибами</b> <i>Фетучине со сливочным соусом с телятиной и грибами</i>	250	400

## Блюда из рыбы

	Гр.	Руб.
<b>Семга в икорном соусе</b>	250	640
<i>Филе семги в сливочном соусе с красной икрой</i>		
<b>Папарделле «О Салмон»</b>	250	400
<i>Папарделле со сливочным соусом с копчёной семгой и красной икрой</i>		
<b>Гратин «Аврора»</b>	250	420
<i>Запеченное филе судака с картофелем и сливочным жульеном</i>		

## Вегетарианские Блюда

 <b>Овощное рагу с белыми грибами в горшочке</b>	250	320
<i>Рагу из картофеля, моркови, помидоров и белых грибов с зеленью</i>		
 <b>Ассорти из овощей на гриле</b>	250	390
<i>Жаренные на гриле кабачки, баклажаны, болгарский перец и помидоры</i>		
 <b>Спагетти «Аи Фунги»</b>	250	320
<i>Тальятелле в сливочном соусе с шампиньонами</i>		
 <b>Картофель, жареный по-домашнему</b>	150	160
<i>Жареное с грибами и луком картофельные дольки</i>		
 <b>Гречневая каша с шампиньонами</b>	250	290

## Формула меню

Одно блюдо из каждой категории:

Греческий салат

Малосоляная сельдь «Провансаль»

Борщ с пампушкой

Лососина по-царски

Рагу из телятины в горшочке с черносливом

Домашние пельмени с мясом

Овощное рагу с белыми грибами в горшочке

Десерт или мороженое

790 Руб.

## Десерты

	Гр.	Руб.
Десерт дня	150	250
Блинчики с яблоком, изюмом и карамелью под соусом «Сабайон»	250	280
Ассорти сыров	120	360
Мороженое	150	220
Домашнее варенье	50	50

## Горячие напитки

	Литр	Руб.
Ассам		260
Эрл Грей		260
Ассам с чабрецом		290
Сенча		260
Жасминовый		260
Иван-чай		290
Травяной чай		190
Имбирный чай		230
Черная смородина с мятой		390
Масала		390
Марокканский пряный чай		390
Облепиховый сбитень	0.2	190
Безалкогольный глинтвейн	0.2	190
Какао	0.2	190
Эспрессо	0.05	100
Капучино	0.2	180
Американо	0.2	120
Кофе латте	0.2	190

## Холодные напитки

Сок «Паго»	0.2	220
Свежевыжатый сок	0.2	200
Домашний лимонад	0.2	100
	0.7	290
Морс	0.2	100
	0.7	290
Кока-Кола	0.33	130
Минеральная вода	0.33	160