

С праздником. Заказываем блюда на ужин

Автор: Admin2

04.11.2016 21:07 - Обновлено 04.11.2016 21:55

Меню - ложь, но в нем намек.

· ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ·	
- starters -	
«Под первый гост» (90/45/45) 200	
<i>/поджаренные кусочки багета с оливковым маслом и чесноком, подается с тар-таром из семги и томидера и нежным пестообразным соусом/ Toasted slices of bread with olive oil and garlic, served with salmon and tomato tar-tar and soft cheese/</i>	
«Просто м-сво» (200/50) 380	
<i>/мясная тарелка /assorted meat platter/</i>	
«Фиш-ка» (230) 650	
<i>/рыбная тарелка /assorted fish platter/</i>	
«Тоска по Родине» (75/140/60) 250	
<i>/салат с оригинальным гарниром /betting with an original garnish/</i>	
«Бабушкин сок» (140) 190	
<i>/маринадные овощи, грибы /traditional assorted pickles/</i>	
«Топ-коч» (110) 390	
<i>/фаршич из говядины / beef carpaccio/</i>	
«Компания» (250) 480	
<i>/сырная тарелка / assorted cheese platter/</i>	
«Национальный вопрос» (220) 330	
<i>/рулетчики из басмачиков с орехами, сыром и чесноком / Lubachniki rolls stuffed with cheese, Georgian walnuts and garlic/</i>	

· ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ·	
- hot starters -	
«Французский связной»	
<i>/oven fried mushrooms or salmon baked in a cream and cheese sauce/ /жюльен из грибов / mushrooms/ /жюльен из семги / salmon/</i>	
170	
210	
«Искусшение доктора Борменталья» (165) 320	
<i>/кусочек куриного филе и шампиньоны в соусе Вешамель с пармезаном, подается в хрустящей корзиночке / chicken fillet and mushrooms in a bechamel sauce with parmesan cheese served in a crusty basket/</i>	

· СУПЫ ·	
- soups -	
«С миру по нитке» (250) 210	
<i>/голова «борная мясная» /traditional meat «solyanka»/</i>	
Крем-суп «Для любимой тещи» (250) 170	
<i>/грибной крем-суп / mushroom cream soup /</i>	
Вурный бульон с яйцом «Для полёта» (250) 150	
<i>/chicken broth/</i>	
Суп дня / Soup of a day (250) 150	
<i>/уточняйте у официанта/</i>	

С праздником. Заказываем блюда на ужин

Автор: Admin2

04.11.2016 21:07 - Обновлено 04.11.2016 21:55

· БЛЮДА ИЗ МЯСА ·

— meat —

«Лодки» (250/90/40) <i>/свиная вырезка с сыром, карамелизованным луком, яблоком и дольками печеного картофеля/ /pork tenderloin with cheese, caramelized onions and apples served with baked potato wedges/</i>	420
«Утром деньги – вечером стулья» (150/70/20) <i>/свиная вырезка, фаршированная черносливом с обжаренной картошкой и салатом/ /pork tenderloin stuffed with prunes, served with pan fried potatoes and salad/</i>	390
«Наклетки» (240) <i>/котлетки в беконе с картофельными крокетами и вишневым соусом/ /cutlets with bacon served with potato croquettes and cherry sauce/</i>	390
«Всегда» (180/70/70) <i>/кусочки говядины и свиными в сливочном соусе с грибами на «подушке» из картофеля/ /slices of beef and pork served with cream on a potato «pillow»/</i>	430
«Знаки отличия» (320) <i>/медальоны из говяжьей вырезки с соусом из красного вина/ /medallions of beef tenderloin with red wine sauce/</i>	580
«Просто» (200/80/20) <i>/говяжья вырезка с овощными гриль/ /beef tenderloin served with grilled vegetables and sauce/</i>	680
«Жаря» (300) <i>/картофель тушеный в горшочке с лесными грибами или свиной на Ваш выбор/ /stewed potatoes with mushrooms or pork on your choice/</i>	390

· БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ ·

— chicken —

«Бильярд» (310) <i>/шарик из куриного филе с нежной сырной начинкой и сливочно-горчичным соусом/ /chicken fillet ball filled with soft cheese topped with a creamy mustard sauce/</i>	350
«Спецкурьер» (260) <i>/филе куриное, запеченное в пергаменте с баклажанами, помидорами, чесноком и грецкими орехами в соусе «бешамель»/ /chicken fillets baked with aubergines, tomatoes, garlic, Girsasian walnuts in bechamel sauce/</i>	350
«Шницель» (300) <i>/шницель из куриной грудки с овощным салатом и соусом «демитасс»/ /chicken breast schnitzel served with fresh salad and «demi-glaze» sauce/</i>	350
«С анцетоном» (430) <i>/цыпленок, приготовленный с аджикой, чесноком и травами в молочном соусе/ /chicken cooked with Adzhikapan sauce, garlic and herbs in milk/</i>	480

· БЛЮДА ИЗ РЫБЫ ·

— fish —

«Фе-Рель-Фю» (100) <i>/запеченная речная форель с картофелем/ /river trout baked in foil with potatoes/</i>	440
«Четверг» (200/80/40) <i>/стейк форели, жареный на гриле с соусом Партер и картофельными крокетами/ /trout steak served with potato croquettes and Tartare sauce/</i>	650
«Путь к причалу» (250) <i>/снетк, запеченная в фольге в винном соусе, с картошкой и грибами/ /salmon in wine sauce baked in foil with potatoes and mushrooms/</i>	650
«Лосось под ветрешком» (375) <i>/запеченная в пергаменте семга и филе трески, с креветками, брокколи и цветной капустой в сливочном соусе/ /baked in parchment a salmon and cod fillet, shrimp, cauliflower, broccoli in cream sauce/</i>	690
«Пастель» (250) <i>/кусочки семги в кунжуте, жаренные на гриле, на «подушке» из цуккини со сливочным соусом/ /pieces of salmon grilled with sesame seeds on a zucchini «pillow» with a creamy sauce/</i>	490
«Виклам Баренц» (350) <i>/запеченное филе трески в томатном соусе с картофельными дольками и овощным салатом/ /baked cod fillet in tomato sauce with potato wedges and fresh salad/</i>	440

· ДЛЯ ОСОБЫХ СЛУЧАЕВ ·

— our special —

«Нумерология» /цена на 1000 грамм/ Крем, приготовленный по старинному семейному рецепту куниц Шевяговых Всего на компанию 4-6 человек. Время приготовления 60-90 минут. Действ. для 4-6 порций. Cooking time 60-90 min. Price for 1000 g <i>/крем, тушенный в сметанном соусе, подается с черникой из риса/ /rabbi milk stewed in sour cream sauce served with rice/</i>	1660
--	------

· ПАСТА ·

— pasta —

«78 оборотов» (320/20) <i>/домашняя шинированная паста феттуччини/ /homemade spinach pasta fettuccine in cream sauce and parmesan/ с овощами в сливочном соусе с песто и сыром пармезан /with vegetables and pesto/ с семгой в сливочном соусе с сыром пармезан /with salmon/</i>	320 490
«ДаЦзыБао» (360) <i>/горчичная лапша с куриным филе, овощами и шампиньонами в азиатском стиле/ /buckwheat noodles stewed with chicken fillet, vegetables and mushrooms/</i>	380
«Ведетта» (350) <i>/ренине с мясными фрикадельками в томатном соусе/ /renne with meat balls in tomato sauce/</i>	350

· ГАРНИРЫ ·

— garnishes —

Картофель фри (100) <i>/french fries/</i>	80
Цветная капуста в сливочно-сырном соусе (100/80/32) <i>/cauliflower in cream-and-cheese sauce/</i>	150
Рис с овощами (100) <i>/rice and vegetables/</i>	140

С праздником. Заказываем блюда на ужин

Автор: Admin2

04.11.2016 21:07 - Обновлено 04.11.2016 21:55

