

Фирменные банкетные блюда

Стерлядь целиком с лимоном и маслинами Рекомендуется на 5 персон. Подается в охлажденном виде.	1 шт
Стерлядь, целиком томленая в соусе «Белое вино» Тающая во рту царь-рыба. Подается с лимоном и зеленью. Рекомендуется на 5 персон.	1 шт
Молочный поросенок, зажаренный до румяной корочки На Ваш выбор с гречневой кашей и беконом Или капустой	1 шт
Утка, запеченная с яблоками или капустой Рекомендуется на 4 персоны	1 шт



Холодные закуски

- 
- 35 **Тарталетки с красной икрой**
- 300/40/60 **Рыбное ассорти**
Семга слабосоленая, палтус холодного копчения, масляная рыба с пшеничными тостами, сливочным маслом, маслинами и лимоном
- 100 **Семга слабосоленая с пшеничными тостами**
Подается со сливочным маслом
- 100 **Палтус холодного копчения**
Подается с лимоном и маслинами
- 100 **Масляная рыба**
Подается с лимоном и маслинами
- 110/100/80 **Сельдь малой соли**
с горячим картофелем и красным луком
- 80/25 **Карпаччо из лосося с тигровыми креветками и рукколой**
с масляным соусом и морской солью
- 250 **Судак заливной**
- 280/60 **Мясное ассорти**
Телячий язык, ростбиф, куриный рулет, буженина с маринованными помидорами «Черри» и бочковыми огурцами
- 80/30 **Телячий язык с хреном**
Подается теплым
- 100 **Ростбиф из запеченной говяжьей вырезки**
с чесночным маслом
- 100 **Запеченная буженина по-гамбургски**
- 90/25 **Карпаччо из говяжьей вырезки**
с сыром «Грано-падано» и молотым черным перцем
- 250 **Говяжий заливной язык**
- 250 **Заливное из свиного языка**
- 10/5/10 **Бутерброд с красной икрой**
- 10/5/10 **Бутерброд с форелью**
- 150 **Маринованные грибы «Лесная поляна»**
Маринованные шампиньоны с луком

100 **Куриный рулет собственного приготовления**

350 **Овощное ассорти**
Свежие грунтовые овощи с зеленью

530 **Русские разносолы**
Бочковые огурцы, помидоры, квашеная капуста с клюквой,
маринованный чеснок и перец с деревенским маслом

120/10 **Рулетики из баклажан**
Обжаренные лепестки баклажана с сырно-ореховой начинкой и
зернами граната.

270 **Сырная тарелка «Парк Плац»**
Дор Блю, Грано-Подано, Джугас,
Фета с клубникой и грецким орехом

100 **Оливки или маслины**

1,200 **Фруктовая ваза**
Ананас, яблоко, груша, виноград, мандарин, киви



Салаты

Цезарь
240 с тигровыми креветками
240 с куриной грудкой
листья салата «Романо» с кусочками курицы-гриль или тигровыми креветками с сыром Пармезан и хрустящими гренками

85 **Руккола с тигровыми креветками**
Легкий салат из нежной рукколы под заправкой «Бальзамик» с сыром «Пармезан»

220 **Салат с раковыми шейками, креветками и авокадо**
заправленный френч-соусом

1,200 **Сельдь под шубой**
Всеми любимый салат под воздушной шубой из овощей. Рекомендуется на 6 персон.

340 **Салат «Тунца»**
знаменитый рецепт из свежих овощей, варёных яиц, тунца и оливкового масла.

210 **Салат с кальмаром в восточном стиле**
Микс листьев салата с обжаренным кальмаром под «восточной» заправкой

300 **Салат «Оливье»**
Традиционно праздничный салат по классическому рецепту.

330 **Салат с языком, ветчиной, маринованными опятами и сыром «Гауда»**
Заправленный майонезным соусом

230 **Баварский картофельный салат**
С копчеными колбасками и овощами, заправленный горчичным соусом

280 **Шеф-салат «Подкова»**
Сочетание нежного омлета, овощей, сыра «Дор-Блю» с овощной заправкой

350 **Классический «Греческий» салат**
с сыром «Фета», маслинами, под оливковым маслом

200 **Салат «Королевский»**
свинина, язык, грибы, лук жар., яйцо, корнишоны, м/горч. заправка

200 **Салат «Джентльмен»**
жар. свинина, огурец марин., яйцо, чеснок, грецкий орех, майонез

200 **Салат «Петергоф»**
филе цыпленка, огурец, картофель, яйцо, маслины, каперсы, м/горч. заправка

200

Салат «Жемчужина»

форель с/с, огурец, картофель, яйцо, креветки, икра, майонез

Горячие закуски

110

Креветки тигровые в рисовой бумаге

тигровые креветки с чесночным маслом в рисовой бумаге, зажаренные до хрустящей корочки во фритюре

100

Жульен из морепродуктов

Ассорти морепродуктов в сливочном соусе, запеченные под сырной корочкой

100

Жульен грибной

Шампиньоны в сливочном соусе, запеченные под сырной корочкой

100

Жульен куриный

Куриная грудка в слив. соусе под сырной корочкой

1000

Курник «по-старорусски»

Горячие блюда из рыбы

100/170

Филе сибаса под соусом «Белое вино»

Нежный и сочный вкус «сибаса» в сочетании с капустой брокколи и соусом «Белое Вино».

150

Семга «по-царски»

Семга, креветки, помидор, сыр

130/150/50

Стейк из семги

со шпинатным соусом и «цветным» рисом

240

Форель радужная

Радужная форель, обжаренная на гриле до золотистой корочки с лимоном и свежей зеленью

Горячие блюда из мяса

160/210

Кенинг-стейк из вырезки говядины

Обжаривается на гриле. Рекомендуемая степень прожарки – medium. Подается с овощами-гриль.

230/150/30

Стейк из свиной шеи

Приготовлен на гриле, подается с соусом «Сацебели» и картофелем фри.

180/220

Медальоны из свиной вырезки

Из свиной вырезки сочной и ароматной с соусом из грибов и картофельным пюре

190/140

Шницель Венский

Тонко отбитый кусок свиной шеи, приготовленный в дважды просеянной сухарной панировке. Подается с картофелем «Пай»

160/100/200

Бефстроганов

Популярное блюдо, приготовленное из мелко нарезанных кусочков говяжьей и свиной вырезки, залитых в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре.

200

Свинина отбивная

Свинина под сырно-грибной шапкой.

250/140

Шницель куриный

Сочное филе курицы, приготовленное в сухарной панировке. Подается с картофелем «Пай»



Гарниры

150	Картофельное пюре
150	Картофель «по-деревенски» обжаренные картофельные дольки с паприкой и зеленью
100	Картофель «Пай»
150	Картофель фри
150	Овощи-гриль
170	Овощной гарнир со спаржей
200	«Соцветие» цветная капуста, сыр, зелень
150	«Цветной» рис

Хлебная корзина на 4 персоны

100-00
Бородинский
Ржаной
С отрубями
Пшеничный

Десерты собственного приготовления

1 кг	Шоколадный торт с «кислой» вишней и орехами
1 кг	Тирамису изысканный итальянский десерт, приготовленный на основе сыра маскарпоне.
1кг	Творожный торт Приготовлен на основе домашнего творога
1 кг	Чизкейк «Нью-Йорк» Классический сырный десерт

Безалкогольные напитки

Минеральная вода

Нарзан 0,5 л

Новотерская 0,5 л

Ессентуки №4

Аква Минерале 0,6 л

Газированные напитки

Пепси 0,2 л

Пепси 1 л

7 UP 0,2 л

7 UP 1 л

Лимонад 0,5л

Напитки собственного приготовления

Морс клюквенный 1л

Компот вишневый 1 л

Соки пакетированные 1 л

Яблоко, апельсин, грейпфрут, томат,
вишня, ананас, персик, мультифрут

Соки свежавыжатые

Апельсиновый 0,2 л

Грейпфрутовый 0,2 л

Лимонный 0,2 л

Чай «NEWBY»

Чай черный 400 мл

Чай зеленый 400 мл

Чай фруктовый 400 мл



Кофе

Эспрессо 40 мл

Двойной эспрессо 80 мл

Американо 100 мл

Капучино 150 мл

Молоко 50 мл

Сливки 50 мл



Алкогольные напитки

Вермуты

Мартини Бьянко	1 л/50 мл
Мартини Rosso	1 л/50 мл
Мартини Розато	1 л/50 мл
Мартини Экстра Драй	1 л/50 мл

Игристые вина

Ля Маркезина Гранд Десерт	750 мл
Ля Маркезина Брют	750 мл
Мартини Асти	750 мл
Мартини Асти	375 мл

Ликеры

Бейлиз	50 мл
Калуа	50 мл
Куантро	50 мл
Малибу	50 мл
Бехеровка	50 мл
Егерьмастер	50 мл
Самбука	50 мл

Виски

Вильям Лоусонс	50 мл
Джемесон	50 мл
Ред Лейбл	50 мл
Блэк Лейбл	50 мл
Джек Дениэлс	50 мл
Джим Бим	50 мл



Коньяк

Арарат 3 звезды	50 мл
Арарат 5 звезд	50 мл
Арарат Ани	50 мл
Мартель VSOP	50 мл
Хеннеси VSOP	50 мл

Ром

Бакарди Superior	50 мл
Бакарди Black	50 мл

Текила

Ольмека Blanco	50 мл
Ольмека Gold	50 мл

Водка

Белуга	0,5 л/50 мл
Финляндия классика/клюква	0,5 л/50 мл
Хаски Премиум	0,5 л/50 мл
Хортица классика	0,5 л/50 мл
Мягков классика/клюква/чили&мед	0,5л/50 мл
Пять озер	0,5л/50 мл

Красные вина

Кюве Специаль полусладкое, Франция	0,75 л
Рампольди полусладкое, Италия	0,75 л
Рампольди полусухое, Италия	0,75 л
Каберне Совиньон G7, Чили	0,75 л
Карта Вьеха Каберне Совиньон	0,75 л

Белые вина

Кюве Специаль полусладкое, Франция	0,75 л
Рампольди полусладкое, Италия	0,75 л
Рампольди полусухое, Италия	0,75 л
Шардоне G7, Чили	0,75 л