

Бутерброды

Блюда будут готовы через 20 минут

<u>Бутерброды с икрой лососевой</u>	30/12/8/5/1	149-50
Батон, масло, икра красная, лимон, маслины		
<u>Бутерброды «Деликатесные»</u>	110/2	135-70
Батон, масло, язык, огурцы, сыр, зелень		
<u>Бутерброд «Азалия»</u>	120/10	117-00
Батон, филе куриное, масло, помидор, сыр, зелень		
<u>Бутерброды «Охотничий»</u>	110/5	92-10
Батон, масло, сервелат, огурец, помидор		

Заказные блюда

Заказ за три дня

<u>Щучка фаршированная</u>	(1шт.-9порций)	2282-30
<u>Язык заливной</u>	(1шт.-3порции)	951-00
<u>Закуска «Русская»</u>	(заливное)	238-40
<u>Рулет «Богатырский»</u>	(1порция-70гр)	306-00
<u>Говядина шпигованная овощами</u>	(1/140)	526-20
<u>Шорт из печени</u>	(1шт – 1кг)	1272-80
<u>Филе куриное- фуршет</u>	(1/130)	131-60
<u>Филе горбуши- фуршет</u>	(1/130)	107-00
<u>«Загадка с ветчиной»</u>	(1/200)	217-40
<u>«Загадка с сельдью»</u>	(1/200)	227-10
<u>«Загадка с языком»</u>	(1/200)	324-60
<u>Ассорти сырное</u>	(1/200)	399-30
<u>Салат «Пикантный»</u>	(1/200)	296-30

Холодные закуски и блюда

Блюда будут готовы через 20 минут

<u>Рыбная закуска из копченой рыбы</u>	90/10/5	170-00
<i>Филе горбуши, кеты, оливки, лимон</i>		
<u>Ассорти рыбное</u>	90/10/5	247-00
<i>Филе горбуши, кеты, семги, маслины, лимон</i>		
<u>Большая рыбная тарелка</u>	130/10/5/5	803-00
<i>Филе горбуши, кеты, семги, икра красная, креветки, оливки</i>		
<u>Рулетики «Оторвись»</u>	150/3	157-00
<i>Кета х\к завернутая в сыр и блинчик</i>		
<u>Острая жандармская закуска</u>	115/5/3	237-00
<i>Семга с\м с помидорами и маринованным луком</i>		
<u>Строганина из семги</u>	100/50/50	435-00
<i>Семга, лук маринованный, лимон</i>		
<u>Сельдь по-русски</u>	215/2	140-00
<i>Сельдь, картофель, лук маринованный</i>		
<u>Сельдь в маринаде</u>	100/50	116-00
<i>Сельдь, уксус, масло растительное, морковь</i>		
<u>Баклажаны «Лазаревские»</u>	160/5	245-00
<u>Рулетики из баклажан «Щецин язык»</u>	160/5	195-00
<u>Закуска лимонная к коньяку</u>	100	72-00
<i>Лимон, кофе растворимый, сахар, сыр</i>		

Холодные закуски и блюда

Блюда будут готовы через 20 минут

<u>Ассорти овощное «Овощной переполах»</u>	150/10/5	120-00
Помидоры, огурцы, болгарский перец, кукуруза		
<u>Закуска овощная «Сытная»</u>	100/80/50	212-20
Болгарский перец, помидоры, фаршированные мясным салатом, сыром, огурец, кукуруза		
<u>Помидоры фаршированные мясным салатом</u>	160/4	159-10
<u>Помидоры фаршированные яйцом и луком</u>	150/1	137-00
<u>Помидоры фаршированные сыром с майонезом и чесноком</u>	155/2	136-70
<u>Закуска «Холостяцкая»</u>	210/2	144-40
Маринованная капуста, марковча, корнишоны, белые грибочки		
<u>«Бабушкин погребок»</u>	190/2	171-30
Маринованная капуста, сало соленое и копченое, огурцы соленые		
<u>Сырные шарики</u>	160	165-00
<u>Закуска к пиву «Сиртаки»</u>	50/100/80	208-00
Сырные шарики, хлебцы чесночные, сухарики острые		
<u>Рулетики из ветчины</u>	50/20/15	93-90
Ветчина, сыр, чеснок, майонез		
<u>Рулетики из языка</u>	50/20/15	206-70
Язык говяжий, сыр, майонез, грецкий орех		
<u>Пастрома с кукурузой</u>	70/20/2	124-50
<u>Сервелат с зеленым горошком</u>	70/20/2	146-10
<u>Руллет куриный с кукурузой</u>	70/20/2	130-60
<u>Мясное ассорти «Сказочная поляна»</u>	130/85/5	309-80
Куриный рулет, рулетики из языка, пастрома, сервелат		
<u>Большая мясная тарелка</u>	320/120/30	676-30
Куриный рулет, рулетики из языка, рулетики из ветчины, пастрома, сервелат, помидоры и огурцы		
<u>Закуска «Лешего»</u>	200/30/5	324-00
Белые маринованные грибы с луком и растительным маслом		
<u>Груздочки со сметаной</u>	150/20	262-00
Грузди солено-маринованные, лук, сметана		

Горячие закуски и блюда

Блюда будут готовы через 20 минут

<u>Горячая закуска «Дуэль»</u>	<u>70/3</u>	<u>176-40</u>
<i>Кальмар жареный в панировочных сухарях</i>		
<u>Креветки отварные к пиву</u>	<u>100/3</u>	<u>275-80</u>
<u>Кофил из свежей семги</u>	<u>100/3</u>	<u>182-00</u>
<i>Семга, запеченная под сыром в кокотнице</i>		
<u>Жульен из креветок с грибами</u>	<u>110</u>	<u>167-50</u>
<u>Жульен из грибов</u>	<u>110</u>	<u>125-10</u>
<u>Жульен из курицы с грибами</u>	<u>110</u>	<u>113-50</u>
<u>Жульен из языка с грибами</u>	<u>110</u>	<u>139-00</u>
<u>Острая закуска «Испанская страсть»</u>	<u>120/3</u>	<u>191-00</u>
<i>Кусочки маринованного куриного филе обжаренное во фритюре</i>		
<u>Кальмары жареные «Капри»</u>	<u>100/120</u>	<u>365-40</u>
<i>Кальмар жареный, свежие овощи, сыр</i>		

Салаты

Из морепродуктов

Блюда будут готовы через 30 минут

Салат «Крабовый»	150/2	73-80
Крабовые палочки, яйцо, рис, лук, морковь, майонез		
Салат «Я люблю кальмара»	150/2	144-00
Кальмар, яблочко, зеленый горошек, майонез, яйцо		
Салат «Катарина»	150/2	132-30
Кальмар, морковья, яйцо, соленый огурец, майонез, зел. горошек		
Салат – коктейль «Пиратский»	125/2	209-50
Филе судака, грибы маринованные, соленый огурец, болгарский перец, майонез		
Салат «Садко»	200/2	580-70
Стерлядь, семга х\к, карт., морковь, помидор, огурец, майонез, зел., горошек		
Салат «Морские виртуозы»	130/2	188-00
Судак, кальмары, крабовые палочки, яйцо, зеленый горошек, майонез		
Салат «Авантюра»	130/2	141-00
Сыр, кальмары, огурец, яйцо, чеснок, майонез		
Кальмары под майонезом	50/50/10	159-60
Салат «Женское счастье»	150/3	193-20
Кальмары, рис, яйцо, ананас, красная икра, майонез		
Салат «Странная любовь»	150/5	198-10
Шунец конс., креветки, ананас, маслины, майонез, огурец сол., кукуруза		
Сельдь «под шубой»	225/3	99-30
Сельдь соленая, лук, морковь, картофель, свекла, майонез		
Салат «Тайна океана»	150/3	319-80
Семга отварная, креветки, мидии, яйцо, майонез		
Салат «Цезарь с креветками»	180/50	372-00
Листья салата, сыр пармезан, креветки, сухарики, помидоры черри, соус цезарь		

Салаты

Из овощей и мяса

Блюда будут готовы через 20 минут

Салат «Кризис любви»	150/2	105-30
Салат из свежих огурцов и помидоров с майонезом		
Салат «Хмельницкий»	150/2	120-70
Помидоры, огурцы, грибочки, болгарский перец, капуста, сем., заправка		
Салат «Греческий»	250/2	217-00
Помидоры, огурцы, болгарский перец, фета, базиликовая заправка		
Салат «Итальянский»	150/5	185-50
Листья салата помидоры сыр твердый, грецкий орех, орех., заправка		
Салат «Мясной»	150/2	153-80
Картофель говядина, огурец, яйцо, майонез		
Салат «Шо, что надо»	150/2	189-00
Говядина, курица копченая, сухарики, огурец, майонез, грибы мар., сыр		
Салат «Трапеза Людовика»	150/3	171-20
Говядина, курица копченая, фасоль, капуста, огурец, сем., заправка		
Салат «Гусарский»	150/3	188-10
Сервелат. говядина. маринованный лук, огурцы, помидоры, сем., заправка		
Салат «Восточный экспресс»	150/3	195-50
Говядина, курица, язык, помидоры, огурцы, базилик, заправка		
Салат «Ростовская хайка»	150/3	224-00
Язык, огурец, помидоры, лук пассерованный, сыр, орех, заправка		
Салат «Гранатовый»	150/3	195-20
Гранат, курица, яйцо, сыр, масло слив., орех грецкий, майонез, яблоко, лук		
Салат «Мужская реальность»	150/3	243-50
Язык, яблоко, орех грецкий, яйцо, огурец, майонез		
Салат «Любимый»	150/3	166-70
Курица жареная, лук маринованный, омлетная лента, майонез		

Салаты

Из мяса, курицы, печени

Блюда будут готовы через 20 минут

Салат «Идальго»	150/2	185-00
Говядина, свежие огурчики и помидорчики, лук марин., орех, заправка		
Салат «Восторг»	150/2	171-20
Сервелат, говядина, помидоры, огурец, морковь, майонез, перец		
Салат «Шайкский роман»	150/2	202-70
Говядина, грибы, огурец маринованный, яйцо, клюква, кедр., орех, майонез		
Салат «Каприз»	150/2	145-00
Свинина, омлетная лента, лук пассерованный, майонез		
Салат «На скорую руку»	150/2	136-70
Ветчина, яйцо, огурец, сыр, майонез, перец болгарский		
Салат «Ералаш по-русски»	150/2	128-90
Ветчина, огурец маринованный, яйцо, картофель фри, майонез		
Салат «Золотой гребешок»	150/2	224-60
Курица, огурец, креветки, сухарики, сыр, майонез		
Салат «Филадельфия»	150/2	185-80
Курица, грибы жареные, огурец маринованный, майонез, лист салата		
Салат «Нежность»	150/2	179-70
Курица, огурец, яйцо, чернослив, грецкий, орех, майонез, сметана		
Салат «Столичный»	150/2	141-00
Курица, картофель, яйцо, огурец, майонез, зелёный горошек		
Салат «Турман»	150/3	146-40
Печень говяжья, лук и морковь жареная, огурец солёный, майонез		
Салат «Графиня»	150/3	161-50
Курица, ананас, чернослив, огурец, лук, базилик, заправка		
Салат «Цезарь с курицей»	200/50	267-00
Листья салата, сыр пармезан, куриное филе, сухарики, помидоры черри, соус цезарь		

Первые блюда

Блюда будут готовы через 30 минут

<u>Бульон мясной с мясом</u>	250/50/2	138-50
Говядина, бульон, зелень		
<u>Суп-крем из шампиньонов</u>	250/5	230-40
Шампиньоны, грибной бульон, лук пассерованный		
<u>Суп томатный</u>	250/30/10	136-80
Соус томатный, бекон, лук, кукуруза, зелёный горошек		
<u>Сырный суп</u>	300/2	201-90
Сыр мягкий, пастрома, лук пассерованный		
<u>Суп-пюре из брокколи</u>	200/10/1	288-80
Брокколи, сливки, мука, оливки, лимон, зелень		
<u>Уха по-царски</u>	300/10/10	311-60
Осетр, семга, нельма, водка, лимон		
<u>Солянка рыбная</u>	250/10/2	153-70
Судак, маслины, лук, огурец соленый, лимон, зелень		
<u>Солянка сборная мясная</u>	250/10/2	133-70
Говядина, окорок, почки, язык, колбаса, лук, огурец соленый		
<u>Солянка из птицы</u>	250/10/2	149-40
Мясо курицы, маслина, лук, огурец соленый, лимон, зелень		
<u>Пельмени в горшочках с бульоном</u>	200/200	143-10
Мясо говядины, свинины, грибы, бульон, зелень		

Соусы

<u>Соус розовый к стейкам</u>	50	40-00
Соус соевый, чили, майонез, чеснок		
<u>Соус «Тартар» к рыбным стейкам</u>	50	40-00
Майонез, огурец соленый		
<u>Соус сливочный с хреном</u>	50	40-00
Сыр мягкий плавильный, майонез, хрен		
<u>Соус «Метрдотель»</u>	50	40-00
Масло зеленое с лимоном		
<u>Кутчуп</u>	50	40-00

Вторые блюда из рыбы

Блюда будут готовы через 60 минут

<u>Кальмар «Найди меня»</u>	<u>175/10/3</u>	<u>205-30</u>
Кальмар в тесте		
<u>«Шитаник»</u>	<u>180/3</u>	<u>490-20</u>
Семга в сырной корочке, оливки, лимон, зелень		
<u>Семга «Застенчивая Магдалина»</u>	<u>150/60/10</u>	<u>578-50</u>
Семга, клубника, лимон, маслины		
<u>Форель по-таежному</u>	<u>195/10/10</u>	<u>667-00</u>
Форель, грибы, орех кедровый		
<u>«Морская роза»</u>	<u>95/10/20/10</u>	<u>560-20</u>
Семга, лимон, хрен, оливки		
<u>«Буржуй»</u>	<u>95/75/20</u>	<u>564-70</u>
Семга, припущенная с польским соусом		
<u>Стейк из семги</u>	<u>120/50/50/3</u>	<u>594-30</u>
Семга, лимон, маслины, зелень		
<u>Семга по-норвежски</u>	<u>135/10/3</u>	<u>607-00</u>
Семга, грибы, креветки, шпик копченый, лимон		
<u>Поджарка из семги</u>	<u>150/10/10/3</u>	<u>620-00</u>
Семга, лук репчатый, перец болгарский, помидоры		
<u>«Ах, Одесса»</u>	<u>90/20/3</u>	<u>519-30</u>
Форель с пастой из петрушки, лимон, оливки		
<u>«Дары Посейдона»</u>	<u>125/75/3</u>	<u>489-00</u>
Судак, припущенный с грибами под винным соусом		
<u>«Рыбка золотая»</u>	<u>150/20/3</u>	<u>491-30</u>
Судак, запеченный с грибами под соусом		
<u>«Гулять так, гулять»</u>	<u>150/15/10</u>	<u>719-40</u>
Осетр в картофельной стружке, сыр, оливки		
<u>«Серебряная башня»</u>	<u>80/80/10</u>	<u>655-50</u>
Форель в икорном соусе, оливки, лимон		
<u>Кальмар фаршированный</u>	<u>200/3</u>	<u>300-80</u>
Кальмар, яйцо, рис		
<u>Судак в сырной корочке</u>	<u>150/5/3</u>	<u>337-10</u>

Вторые блюда из мяса

Блюда будут готовы через 90 минут

Отбивная «Сибирская»	190/3	455-20
Говядина вырезка, филе куриное		
«Ужин джентльмена»	150/3	347-30
Говядина вырезка, грибы, сыр, майонез		
Рулетики «Уругвай»	100/100	498-80
Рулетики из говядины с черносливом		
Отбивная «Под шифе»	80/80/40	392-30
Филе говядины под шубой из сыра и моркови		
Бифштекс ореховый «Мэстро»	80/30/3	384-50
Говядина с грецким орехом		
Бифштекс «Кодру»	210/5	529-70
Говядина, перец, болгарский, баклажаны, лук, помидоры		
«Кедровая шишка»	150/10	472-20
Говядина, грибы, кедровый орех, сливочный соус		
Говядина «Пегеран»	120/3	413-60
Говядина, чеснок, помидоры, перец, соевый соус		
«Пальчики оближешь»	150/3	403-20
Говядина вырезка, овощи пассированные, сыр, майонез		
«Полет фантазии»	180/3	377-10
Говядина вырезка, морковь, помидоры, лук, перец болгарский		
Баранина по-африкански	200/3	419-60
Баранина тушеная с овощами и арахисовой пастой		
Баранина тушеная с овощами	100/150	552-20
Баранина, свежие овощи		
Говядина «Из под топора»	100/3	302-70
Говядина, чеснок, майонез, зелень		
Вертуны из говядины	150/110/3	470-70
Говядина, окорок копченый		
«Пальчики оближешь»	150/3	403-20
Говядина вырезка, овощи пассированные, сыр, майонез		
Люля-кебаб из баранины	265/3	408-40
В конверте из тортилье обжаренной на гриле		

Вторые блюда из мяса

Блюда будут готовы через 90 минут

«Провансаль»	150/3	385-00
Завиванцы из свинины с окороком, огурчиком соленным		
«Свинская радость»	150/3	383-00
Отбивная из свинины с овощами, сыр, майонез		
Кровавая Мэри	100/30	351-40
Свинина с клюквой		
Шницель «Кордон Блю»	160/3	351-00
Свинина, сыр, ветчина, зелень		
Свинина по-милански	220/75/3	365-70
Свинина, сыр, помидоры, майонез		
Свинина острая	140/50/3	326-10
Свинина тушеная с луком и перцем		
«Шеф повар»	160/3	349-70
Свинина в сырной корочке		
Свинина с пикантной начинкой	180/3	332-80
Свинина на косточке, с начинкой из сыра и помидора		
Стейк-краб	170/20/50	471-20
Свинина, креветки, соус розовый		
«Русский колорит»	150/3	394-00
Отбивная из свинины, грибы, сыр, майонез		
Мясо «Наслаждение»	190/3	524-40
Свинина, язык, помидоры, сыр, майонез		
Свинина по-домашнему	100/100/3	449-30
Отбивная из свинины, картофель, помидоры, сыр, майонез		
Свиной шаб на сковороде	700/3	772-50
Стейк-гриль из свинины	150/3	448-00
Свиная шея, фирменный маринад		

Вторые блюда из мяса

Блюда будут готовы через 90 минут

<u>«Интернационал»</u>	150/3	291-20
Отбивная из курицы с овощами, сыр, майонез		
<u>Отбивная «Кокетка»</u>	150/3	312-50
Филе куриное с черносливом, грецким орехом, сыр, майонез		
<u>Отбивная «Лакомый кусочек»</u>	150/3	291-70
Филе куриное с грибами, лук, сыр, майонез		
<u>Куриные рулетики</u>	140/50/3	361-40
Фаршированные черносливом и грецким орехом		
<u>Фрикасе из курицы</u>	200/3	307-40
Филе куриное тушеное с грибами и луком в сливочном соусе		
<u>Курица «Привет из Италии»</u>	150/3	258-00
Филе куриное, помидоры, перец, соус «Чили»		
<u>Курица по Гавайски</u>	150/3	305-70
Филе куриное, ананас консервированный		
<u>Язык запеченный с грибами</u>	170/3	413-00
<u>Язык в сливочном соусе</u>	200/3	455-90
<u>Печень по - деревенски</u>	200/3	209-60
Печень говяжья запеченная в яично-молочной омлете		
<u>Печень тушеная с грибами</u>	100/160	313-40
Печень говяжья, грибы, сметана, кедровый орех		
<u>Лазанья с мясным фаршем</u>	150/3	260-40
<u>Лазанья с грибами</u>	150/3	262-00
<u>Куриная отбивная в хрустящей корочке</u>	180/3	315-90
<u>Свиток куриный</u>	400/3	543-00
Филе куриное, лук, перец, шампиньоны, сыр, помидоры, тортилья		

Гарниры

Блюда будут готовы через 30 минут

<u>«Овощная мозаика»</u>	150/3	113-00
Свежие помидоры, огурцы, перец, кукуруза, зелень		
<u>Капуста брокколи в сырном соусе</u>	120/50/3	174-00
<u>Капуста цветная жареная в сухарях</u>	150/50/3	207-00
<u>Картофель, запечённый с зеленью</u>	150/50	115-40
Картофель, майонез, сыр, морковь острая, огурцы		
<u>Картофель, запеченный под шубой</u>	150/50/3	99-40
Картофель, майонез, сыр, помидоры, огурцы		
<u>Картофель «Фри»</u>	100/40/3	101-70
Картофель, кетчуп		
<u>Картофельные дольки</u>	100/40/3	101-70
Картофель, кетчуп		
<u>Картофель отварной</u>	150/3	95-00
Картофель, огурец маринованный, кукуруза		
<u>Рис с овощами</u>	170/3	127-20
Рис, кукуруза, зеленый горошек, перец болгарский		
<u>Рис с грибами</u>	170/3	96-60
Рис, огурец, кукуруза		
<u>«Рататуй»</u>	130/3	146-50
Баклажаны, перец, помидоры, лук		
<u>«Рататуй» с картофелем</u>	150/3	135-20
Картофель, баклажаны, перец, лук, помидоры		
<u>«Витаминный»</u>	200/70	94-00
Свекла, морковь, капуста, яблочки, перец		
<u>Капуста цветная в тесте</u>	250/3	180-10
<u>Картофель острый с ветчиной</u>	150/3	74-70
Картофель, ветчина, чеснок		
<u>Лук репчатый в кляре</u>	120/50/3	123-20
Лук репчатый, кляр, томаты черри, корнишоны		

Сладкие блюда и десерты

Блюда будут готовы через 15 минут

<u>Ассорти фруктовое</u>	1/700	375-00
<i>Яблоки, апельсины, бананы, груши</i>		
<u>Лимоны с сахаром</u>	1/150	68-00
<u>Клюква с сахаром</u>	1/200	120-00
<u>Мороженое с сиропом</u>	100/50	113-00
<u>Мороженое с грецким орехом и шоколадом</u>	100/20	147-00
<u>Мороженое со свежими фруктами</u>	1/210	148-40
<u>Мороженое с консервированными фруктами</u>	155	143-30
<u>Десерт «Зануда»</u>	180	218-00
<i>Чернослив фаршированный грецким орехом</i>		
<u>Десерт «Сюрприз»</u>	170	137-00
<i>Курага, орех грецкий, мороженое, шоколад</i>		
<u>«Вишневый айсберг»</u>	200/50	180-00
<i>Яблоки, бананы, апельсины, йогурт</i>		
<u>«Бабушкин десерт»</u>	145	91-10
<i>Блинчики, консервированные фрукты, джем, сметана</i>		
<u>Мороженое в горячих блинчиках</u>	150	138-00
<i>Блинчики, мороженое, сироп, клубника</i>		