

Первые блюда

Борщ со сметаной

250мл/30г

240 руб

Солянка мясная сборная

250мл/30г

280 руб

Суп дня

250мл

200 руб

Холодные закуски

Телячий отварной язык в нарезке

*Подается с хрустящими маринованными
огурчиками и хреном*

100/50/30г 540 руб

Рулетики из телячьего языка

*Начиненные твердым сыром с добавлением чеснока
и пикантного соуса*

170г 480 руб

Рулетики из сырокопченого бекона

Начиненные мягким сыром и сладким перцем

170г 500 руб

Рулетики из сырокопченого бекона

Начиненные мягким сыром и вяленым томатом

170г 620 руб

Мясная закусочная тарелка

*Из телячьего языка, рулетов из говядины с
черносливом и курицы, грудинки в засолке от шефа*

200/30г 650 руб

Рулетики из обжаренных ломтиков баклажана

*С начинкой из твердого сыра, дробленых ядер
грецкого ореха, спелых помидоров и соуса*

140г 490 руб

Капрезе Буффало

Классическая итальянская закуска из спелых томатов с моцареллой и соусом «Песто»

150/30г

340 руб

Овощной букет

Свежие огурчики, спелые помидорчики, сладкий перчик с букетом ароматных трав

250/10г

420 руб

Деликатесные сорта слабосоленой рыбы

Слайсы эсколара и лосося в засолке от шефа с душистым лимоном

60/60/50г

660 руб

Закуска с креветками «Сканди»

Изысканная закуска с нежным вкусом, где сочетание креветок, мусса из слабосоленой семги и свежего огурчика не оставит Вас равнодушным

260г

600 руб

Семга в засолке от шефа

Семга в засолке от шефа в нарезке, подается с сочным лимоном

100/50г

610 руб

Филе атлантической сельди

С картофелем, ржаными гренками, приправленное маслом и маринованным красным луком

250г

400 руб

Соленья из домашнего погребка

Соленые огурчики, маринованные помидоры и сладкий перец, маринованные и соленые грибы, квашеная капуста

100г

150 руб

Сырная тарелка

Четыре вида сыра, сервированные ароматным медом, виноградом и ядрами грецкого ореха

120/80г

640 руб

Фруктовая ваза

Натюрморт из сезонных фруктов

1200г

960 руб

500г

420 руб

Маслины и оливки

75г

200 руб

Лимон в нарезке

50г

90 руб

Горячие закуски

Жюльен с курицей и грибами в блинчике

Классика французской кухни - на русский манер

240г

410 руб

Жюльен с белыми грибами в блинчике

Это царское блюдо, которое Вы обязательно должны попробовать! Аромат лесных даров в сливочном соусе просто сводит с ума...

240г

470 руб

Гратен с лососем

Лосось, припущенный в белом сухом вине и запеченный под соусом бешамель и пармезаном в кокоте

240г

680 руб

Пикантные сырныи шарики

Идеальная закуска, когда хочется съесть что-то необычайно вкусное

100/50г

340 руб

Салаты

Классический «Цезарь»

Листья Айсберга с сочной жареной куриной грудкой, сыром Пармезан и соусом «Цезарь»

240г

540 руб

«Цезарь» с креветками

Листья Айсберга с креветками, сыром Пармезан и соусом «Цезарь»

220г

660 руб

Оливье

на Ваш выбор: с отварной говядиной или семгой в засолке от шефа с лососевой икрой

200г/190г

340/510 руб

Сельдь под шубой

Традиционное блюдо с нетрадиционной подачей

250г

410 руб

Балтика

Копченая скумбрия прекрасно сочетается с рукколой, овощами и пикантным соусом

260г

420 руб

Черниговский

Хочется чего-то новенького? Тогда Вас выручит этот салат из говядины с черносливом

190г

500 руб

Греческий

Ваш любимый салат из свежих овощей, Айсберга, маслин, сыра «Фета», под соусом из оливкового масла

240г

410 руб

Чайка

Хрустящие листья Айсберга, карпаччо из птицы, дуэт из свежих шампиньонов с болгарским перцем на гриле, мягкий сыр под соусом на основе соевого с кунжутом

280г

500 руб

Охотничий

Для любителей сытно поесть. Говяжий язык и курочка в сочетании с соленым огурчиком, грибами и луком, а также картофель пай... Ммм...

250г

500 руб

Гурман

Изысканный салат с говядиной и рукколой под соусом Демиглас, а чувство белковой сытности ему придают лисички

200г

700 руб

Модерн

Необыкновенное сочетание цитрусовых фруктов с отварной говядиной и Рукколой под соусом на основе бальзамика

190г

480 руб

Белое облако

Пикантный вкус копченого сыра прекрасно сочетается с кальмарами и свежим огурцом

230г

420 руб

Фаворит

Тонкая соломка из отварной говядины, спелого болгарского перца, помидоров и огурцов, душистого красного лука под соусом на основе соевого

235г

440 руб

Северное море

Небольшой состав этого салата не разочарует Вас: слабосоленая семга и креветки в сочетании с помидорами черри, огурцами и листьями Айсберга под легким сметанным соусом с лимоном

250г

700 руб

Мальди

Вкусный праздничный салат с красной рыбой, в котором апельсин задает неповторимую нотку, слабосоленая семга делает его в меру пикантным

200г

420 руб

По-царски

Вы должны оценить его нежный и неповторимый вкус. Кальмары и креветки, лососевая икра. Дары южных и северных морей – специально для Вас

180г

850 руб

Горячие блюда из говядины

Классический бефстроганов

Кусочки говяжьей вырезки, обжаренные с луком и томатом, тушеные в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре

80/60/200г

640 руб

Мгновенная говядина

быстро обжаренные ломтики говядины с тонкими слайсами сочной моркови, в апельсиновом соке

150/50г

720 руб

Говядина тушеная с черносливом

Сочное мясо говядины в соусе прекрасно сочетается с характерным привкусом чернослива

100/125г

700 руб

Скоблянка тверская

Кусочки телятины и курицы с жареной картошечкой, помидорами, лисичками и луком

150/230г

1000 руб

Стейк из мраморной говядины на гриле

Степень прожарки выбираете Вы сами. Подается с пикантным соусом

100/50г

750 руб

Горячие блюда из свинины

Медальоны из свиной вырезки

Что может быть сытнее мяса? Тем более, если речь идет о медальонах под сливочным соусом из белых лесных грибов

130/100г

580 руб

Бризоль

Две сочные свиные отбивные, зажаренные во взбитом яйце

120г

380 руб

Свинина пикантная с помидорами и сыром

Панированный в сухарях шницель из свинины, начиненный твердым сыром и спелым помидором

135г

380 руб

Свинина с овощами стир-фрай

Свинина с овощами и грибами, приготовленная в технике быстрого обжаривания в воке

220г

400 руб

Отбивная из свиной корейки на гриле

Сочная свиная отбивная с косточкой, приготовленная на гриле

100/30г

370 руб

Гурманская плескавица

Вы еще не пробовали сербских котлет? Обязательно это сделайте! Подается с мягким сыром и маринованным перцем

170/40г

550 руб

Горячие блюда из курицы

Шницель по-столичному

Отбивная из куриного мяса, панированная в сухарях и зажаренная особым способом

135г 360 руб

Фрикассе

Рагу из небольших ломтиков сочного мяса курочки в белом соусе, с кусочками болгарского перца и грибов

170г 360 руб

Кордон Блю

Панированный в сухарях шницель из куриной грудки, начиненный твердым сыром и ветчиной

140г 370 руб

Курица с овощами стир-фрай

Курица с овощами и грибами, приготовленная в технике быстрого обжаривания в воке

220г 380 руб

Индейка «Капрезе»

Едим и худеем - это про индейку. Тем более, если это запеченная грудка с помидором и моцареллой

290/50г 660 руб

Рулет из индейки с черносливом

Сказочно вкусное и сочное блюдо, благодаря сырокопченому бекону и черносливу. Подается с соусом Блючиз

230/50г 610 руб

Горячие блюда из рыбы

Судак жареный

Филе волжского судака, зажаренное на сковороде до румяной корочки

150г

670 руб

Судак жареный с овощами под сливочно-винным соусом

Филе волжского судака, обжаренное с ломтиками сладкого перца и грибами под соусом из белого вина

150/100г

840 руб

Чорыг из судака «Корчевского уезда»

Добро пожаловать в мир исконной русской кухни. Прodeгустируйте блюдо, воссозданное по древнейшим рецептам нашего волжского городка

360г

720 руб

Щучьи котлеты

Котлета из диетического мяса щуки просто тает во рту. Подается с картофельным пюре

140/200г

480 руб

Лосось под соусом бешамель с красной икрой

Лосось под нежным сливочно-икорным соусом – блюдо для настоящих гурманов

210г

1000 руб

Стейк из лосося

Стейк из лучшей части рыбы, приготовленной на гриле, подается с гранатовым соусом

150/30г

1000 руб

Гарниры

<i>Картофель фри</i>	
200г	180 руб
<i>Картофель жареный по-деревенски</i>	
200г	180 руб
<i>Пюре картофельное</i>	
200г	180 руб
<i>Картофель отварной</i>	
200г	180 руб
<i>Драники картофельные со сметаной</i>	
200г/30г	250 руб
<i>Рис паровой</i>	
200г	120 руб
<i>Спагетти</i>	
200г	120 руб
<i>Капуста цветная или брокколи</i>	
200г	230 руб
<i>Фасоль стручковая</i>	
200г	230 руб
<i>Овощи на гриле</i>	
200г	400 руб

Напитки

Кока-кола, Фанта, Спрайт

500мл

120 руб

Бон Аква с газом/без газа

500мл

80 руб

Сок в ассортименте

200/1000мл

80/300 руб

Компот домашний

200/1000мл

80/300 руб

Морс клюквенный

200/1000мл

90/360 руб

Чайная карта

Чай пакетированный (черный, зеленый)

200мл

60 руб

Чай заварной

черный (Английский завтрак, Эрл Грей, с чабрецом)

Зеленый (зеленый сенча, с жасмином)

молочный улун

фруктовый коктейль

300/600/800мл

320/440/560 руб

Кофейная карта

Кофе растворимый

200мл/80 руб

Кофе эспрессо

50мл/110 руб

Кофе эспрессо макиато

100мл/150 руб

Кофе американо

200мл/150 руб

Кофе капучино

200мл/200 руб

Кофе латте

200мл/240 руб

Десерты

от наших поваров

<i>Штрудель подается с мороженым с яблоком и корицей с тыквой с вишней брусникой</i>	<i>250руб</i>
<i>Кекс имбирно-морковный подается с мороженым</i>	<i>200 руб</i>
<i>Тортик «Наполеон»</i>	<i>250 руб</i>
<i>Пирожное «Медовик»</i>	<i>250 руб</i>
<i>Домашнее варенье из яблок, мёд</i>	<i>100 руб</i>
<i>Мороженое (1 шарик) ваниль, шоколад, клубника, фисташка</i>	<i>100 руб</i>
<i>Блины (2 шт) с семгой и сливочным сыром</i>	<i>300 руб</i>
<i>с ветчиной, сыром и помидором</i>	<i>180 руб</i>
<i>с яблоками и шоколадом</i>	<i>180 руб</i>
<i>со сметаной</i>	<i>110 руб</i>
<i>с вареньем или медом</i>	<i>110 руб</i>