

Уважаемые гости!

*Мы рады приветствовать Вас
в ресторане «Модерн»*

*Предлагаем Вам большой выбор
блюد русской и европейской кухни.*

*Деловые обеды и ужины
в уютной атмосфере.*

*Четыре зала в разной стилистике,
в любом из которых Вы можете провести свое
торжество.*

*Желаем Вам приятного отдыха
и приятного аппетита.*

Время работы ресторана:

воскресенье - четверг

с 12:00 до 23:00

пятница – суббота

с 12:00 до 24:00

Холодные закуски

Телячий отварной язык в нарезке

Подается с хрустящими маринованными огурчиками и хреном

100/50/30г

580 руб

Рулетики из телячьего языка

Начиненные твердым сыром с добавлением чеснока и пикантного соуса

170г

540 руб

Рулетики из сырокопченого бекона

Начиненные мягким сыром и сладким перцем

170г

500 руб

Мясная закусочная тарелка

Из телячьего языка, рулета из говядины с черносливом, карпаччо из курицы, запеченной грудинки

200/30г

680 руб

Овощной букет

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

250/10г

420 руб

Рулетики из обжаренных ломтиков баклажана

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

140г

490 руб

Сырная тарелка

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

120/80г

780 руб

Закуска «Сальмон»

Оригинальная закуска – роллы из блинчиков с нежной семгой слабой соли, свежего огурца и мягкого сыра

270г

520 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

840 руб

Деликатесные сорта слабосоленой рыбы

Слайсы эсколара и лосося в засолке от шефа с душистым лимоном

60/60/50г

680 руб

Семга в засолке от шефа

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

100/50г

660 руб

Филе атлантической сельди

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

250г

450 руб

Соленья из домашнего погребка

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

100г 150 руб

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

440 руб

Жюльен с белыми грибами в кокоте

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

240г

780 руб

Жульен из груши с креветками

Изысканное блюдо из креветок, груши и сыра Дор Блю своим пикантным сочетанием напомнит Вам о Средиземноморье

250г

650 руб

Пикантные сырныи шарики

Идеальная закуска, когда хочется съесть что-то необычайно вкусное

100/50г

340 руб

Гренки ржаные с соусом

150/50г

300 руб

Салаты

Капрезе Буффало

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

150/30г

580 руб

Греческий

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

240г

420 руб

Салат «Лаззат»

Необыкновенно вкусный салат из простого набора зелени и овощей. Отличное блюдо для вегетарианцев и постящихся

210г

500 руб

Оливье

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

200г/190г

370/510 руб

Черниговский

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

190г

500 руб

Модерн

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

190г

530 руб

Фаворит

Тонкая соломка из отварной говядины, спелого болгарского перца, помидоров и огурцов, под соусом

235г

460 руб

Охотничий

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

250г

520 руб

Салат «Постоялый двор»

Нежный говяжий язык прекрасно сочетается с соленым огурчиком и картофелем

200г

450 руб

Классический «Цезарь»

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

240г

540 руб

Чайка

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

280г

500 руб

Салат «Лада»

Вкус этого салата из рукколы, карпаччо из курицы, груши и сыра Дор Блю мы бы назвали изысканным и пикантным...

200г

670 руб

Сельдь под шубой

Традиционное блюдо с нетрадиционной подачей

250г

460 руб

Балтика

Копченая скумбрия прекрасно сочетается с рукколой, овощами и пикантным соусом

260г

420 руб

Белое облако

Пикантный вкус копченого сыра прекрасно сочетается с кальмарами и свежим огурцом

230г

520 руб

«Цезарь» с креветками и семгой

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

260г

760 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

650 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

1300 руб

Стейк из мраморной говядины на гриле

Степень прожарки выбираете Вы сами. Подается с пикантным соусом

100/50г

850 руб

Блюда на мангале

Один лишь аромат шашлыка способен вызвать аппетит, а вкус заставит Вас в него влюбиться...

| | | | |
|--------------------------|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| <i>Шашлыки</i> | <i>из свиной шеи</i> | <i>170/50г</i> | <i>620 руб</i> |
| | <i>из баранины</i> | <i>170/50г</i> | <i>950 руб</i> |
| | <i>из бедра курицы</i> | <i>180/50г</i> | <i>500 руб</i> |
| <i>Люля кебаб</i> | <i>из говядины</i> | <i>220/50г</i> | <i>550 руб</i> |

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

400 руб

Свинина пикантная с помидорами и сыром

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

135г

430 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

580 руб

Горячие блюда из курицы

Шницель по-столичному

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

135г

400 руб

Наггетсы

Как бы мы не старались питаться правильно, но иногда все же хочется позволить себе запретные блюда... Уверены, их любят и дети, и взрослые

135г

400 руб

Курица с овощами стир-фрай

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

220г

400 руб

Индейка «Капрезе»

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

280/50г

720 руб

Рулет из индейки с черносливом

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

230/50г

610 руб

Утиная грудка «Гага»

Чудесная румяная утиная грудка под соусом «Апельсиновая карамель»

150/100г

950 руб

Горячие блюда из рыбы

Судак жареный

Филе волжского судака, зажаренное на сковороде до румяной корочки

150г

670 руб

Чорыг из судака «Корчевского уезда»

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

360г

750 руб

Судак по-польски

Вкусное блюдо польской кухни. Ароматный яично-масляный соус прекрасно дополняет рыбу, приготовленную на пару

250г

750 руб

Судак по-южнорусски

Рыба, запеченная с цедрой лимона, получится вкусной и нежной, а грецкий орех добавляет немного калорий

200г

650 руб

Щучьи котлеты

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

140/200г

480 руб

Гратен с лососем

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

240г

800 руб

Пикантность этому блюду может придать, добавленная лососевая икра

260г

1200 руб

Стейк из лосося

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

150/50г

1000 руб

Шашлычки из семги с овощами

на шпажках получаются ароматными, невероятно вкусными и празднично нарядными

250/30г

1200 руб

Гарниры

Картофель фри

200г

180 руб

Картофель жареный по-деревенски

200г

180 руб

Пюре картофельное

200г

180 руб

Картофель отварной

200г

180 руб

Драники картофельные со сметаной

200г/30г

300 руб

Рис паровой

200г

120 руб

Спагетти

200г

120 руб

Греча со сливками и белыми грибами

200г

520 руб

Капуста цветная или брокколи

200г

230 руб

Фасоль стручковая

200г

230 руб

Овощи на гриле

200г

400 руб

Напитки

| | | |
|---|--------------------------|--------------------------|
| <i>Кока-кола, Фанта, Спрайт</i> | <i>500мл</i> | <i>120 руб</i> |
| <i>Бон Аква с газом/без газа</i> | <i>500мл</i> | <i>100 руб</i> |
| <i>Сок в ассортименте</i> | <i>200/1000мл</i> | <i>80/300 руб</i> |
| <i>Компот домашний</i> | <i>200/1000мл</i> | <i>80/300 руб</i> |
| <i>Морс клюквенный</i> | <i>200/1000мл</i> | <i>90/360 руб</i> |

Чайная карта

Чай пакетированный (черный, зеленый)

200мл ***80 руб***

Чай заварной в чайнике

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

| | | |
|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| <i>Кофе растворимый</i> | <i>200мл</i> | <i>80 руб</i> |
| <i>Кофе эспрессо</i> | <i>50мл</i> | <i>110 руб</i> |
| <i>Кофе эспрессо макиато</i> | <i>100мл</i> | <i>150 руб</i> |
| <i>Кофе американо</i> | <i>200мл</i> | <i>150 руб</i> |
| <i>Кофе капучино</i> | <i>200мл</i> | <i>200 руб</i> |
| <i>Кофе латте</i> | <i>200мл</i> | <i>240 руб</i> |

Десерты

от наших поваров

| | |
|---|----------------|
| <i>Штрудель подается с мороженым с яблоком, грецким орехом и корицей с вишней</i> | <i>350 руб</i> |
| <i>Кекс имбирно-морковный подается с мороженым</i> | <i>250 руб</i> |
| <i>Тортик «Наполеон»</i> | <i>300 руб</i> |
| <i>Домашнее варенье из яблок или груш</i> | <i>100 руб</i> |
| <i>Мед</i> | <i>100 руб</i> |
| <i>Мороженое (1 шарик) ваниль, шоколад, клубника, фисташка, вишня</i> | <i>100 руб</i> |
| <i>Блины (2 шт) с семгой и сливочным сыром</i> | <i>420 руб</i> |
| <i>с лососевой икрой</i> | <i>540 руб</i> |
| <i>со сметаной, вареньем или медом</i> | <i>200 руб</i> |

Первые блюда

| | | |
|-------------------------------|--|----------------|
| <i>Борщ со сметаной</i> | | |
| <i>300мл/30г</i> | | <i>300 руб</i> |
| <i>Солянка мясная сборная</i> | | |
| <i>300мл/30г</i> | | <i>300 руб</i> |
| <i>Суп дня</i> | | |
| <i>300мл</i> | | <i>250 руб</i> |

Соусы

| | | |
|-------------------------|--------------|----------------|
| <i>Хрен</i> | <i>50 мл</i> | <i>70 руб</i> |
| <i>Горчица</i> | <i>50 мл</i> | <i>70 руб</i> |
| <i>Кетчуп</i> | <i>50 мл</i> | <i>70 руб</i> |
| <i>Сметана</i> | <i>50 мл</i> | <i>70 руб</i> |
| <i>Майонез</i> | <i>50 мл</i> | <i>70 руб</i> |
| <i>Соевый</i> | <i>50 мл</i> | <i>100 руб</i> |
| <i>«Цезарь»</i> | <i>50 мл</i> | <i>100 руб</i> |
| <i>Гранатовый</i> | <i>50 мл</i> | <i>120 руб</i> |
| <i>Чили сладкий</i> | <i>50 мл</i> | <i>120 руб</i> |
| <i>Брусничный</i> | <i>50 мл</i> | <i>120 руб</i> |
| <i>Тар-Тар</i> | <i>50 мл</i> | <i>120 руб</i> |
| <i>Красный с кинзой</i> | <i>50мл</i> | <i>120 руб</i> |