

*Уважаемые гости!*

*Мы рады приветствовать Вас  
в ресторане «Модерн»*

*Предлагаем Вам большой выбор  
блюдов 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***

***690 руб***

### ***Рулетики из телячьего языка***

*Начиненные твердым сыром с добавлением чеснока и пикантного соуса*

***170г***

***670 руб***

### ***Рулетики из сырокопченого бекона***

*Начиненные мягким сыром и сладким перцем*

***170г***

***510 руб***

### ***Мясная закусочная тарелка***

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

***200/30г***

***770 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***

***820 руб***

### ***Закуска «Сальмон»***

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

***270г***

***590 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***

***690 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***

***550 руб***

***Соленья из домашнего погребка***

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

*100г 180 руб*

***Натюрморт из сезонных фруктов***

*1200г 1200 руб*

*500г 510 руб*

***Маслины и оливки***

*75г 230 руб*

***Лимон в нарезке***

*50г 100 руб*

## ***Горячие закуски***

### ***Жюльен с курицей и грибами в блинчике***

*Классика французской кухни - на русский манер*

***240г***

***460 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***

### ***Жюльен из груши с креветками***

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

***250г***

***720 руб***

### ***Пикантные сырныи шарики***

*Идеальная закуска, когда хочется съесть что-то необычайно вкусное*

***100/50г***

***380 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**

**630 руб**

### **Греческий**

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

**240г**

**460 руб**

### **Салат «Лаззат»**

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

**210г**

**530 руб**

### **Оливье**

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

**200г/190г**

**410/560 руб**

### **Черниговский**

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

**190г**

**530 руб**

### **Модерн**

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

**190г**

**570 руб**

### **Фаворит**

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

**235г**

**490 руб**

### **Охотничий**

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

**250г**

**590 руб**

### **Салат «Постоялый двор»**

*Нежный говяжий язык прекрасно сочетается с соленым огурчиком и картофелем*

**200г**

**510 руб**

### **Классический «Цезарь»**

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

**240г**

**560 руб**

### **Чайка**

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

**280г**

**550 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**

**500 руб**

***Балтика***

*Копченая скумбрия прекрасно сочетается с рукколой, овощами и пикантным соусом*

**260г**

**450 руб**

***Белое облако***

*Пикантный вкус копченого сыра прекрасно сочетается с кальмарами и свежим огурцом*

**230г**

**580 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***

***670 руб***

### ***Говядина тушеная с черносливом***

*Сочное мясо говядины в соусе прекрасно сочетается с характерным привкусом чернослива*

***100/125г***

***720 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***

***(весовой, цена за 100гр) 850 руб***

## ***Блюда на мангале***

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

<b><i>Шашлыки</i></b>	<b><i>из свиной шеи</i></b>	<b><i>170/50г</i></b>	<b><i>650 руб</i></b>
	<b><i>из баранины</i></b>	<b><i>170/50г</i></b>	<b><i>950 руб</i></b>
	<b><i>из бедра курицы</i></b>	<b><i>180/50г</i></b>	<b><i>520 руб</i></b>
<b><i>Люля кебаб</i></b>	<b><i>из говядины</i></b>	<b><i>220/50г</i></b>	<b><i>570 руб</i></b>

## ***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***

***610 руб***

### ***Бризоль***

*Две сочные свиные отбивные, зажаренные во взбитом яйце*

***120г***

***430 руб***

### ***Свинина пикантная с помидорами и сыром***

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

***135г***

***450 руб***

### ***Свинина с овощами стир-фрай***

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

***220г***

***440 руб***

### ***Отбивная из свиной корейки на гриле***

*Сочная свиная отбивная с косточкой, приготовленная на гриле*

***100/30г***

***(весовой, цена за 100гр) 410 руб***

### ***Гурманская плескавица***

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

***170/40г***

***670 руб***

## ***Горячие блюда из курицы***

### ***Шницель по-столичному***

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

***135г***

***430 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***

***430 руб***

### ***Курица с овощами стир-фрай***

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

***220г***

***440 руб***

### ***Индейка «Капрезе»***

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

***280/50г***

***860 руб***

### ***Рулет из индейки с черносливом***

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

***230/50г***

***650 руб***

### ***Утиная грудка «Гага»***

*Чудесная румяная утиная грудка под соусом «Апельсиновая карамель»*

***150/100г***

***1050 руб***

## ***Горячие блюда из рыбы***

### ***Судак жареный***

*Филе волжского судака, зажаренное на сковороде до румяной корочки*

***150г***

***750 руб***

### ***Чорыг из судака «Корчевского уезда»***

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

***360г***

***790 руб***

### ***Судак по-польски***

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

***250г***

***840 руб***

### ***Судак по-южнорусски***

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

***200г***

***780 руб***

### ***Щучьи котлеты***

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

***140/200г***

***570 руб***

### ***Гратен с лососем***

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

**240г**

**840 руб**

*Пикантность этому блюду может придать, добавленная лососевая икра*

**260г**

**1420 руб**

### ***Стейк из лосося***

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

**150/50г**

**1100 руб**

### ***Шашлычки из семги с овощами***

*на шпажках получаются ароматными, невероятно вкусными и празднично нарядными*

**250/30г**

**1300 руб**

## *Гарниры*

<i>Картофель фри</i>	
<i>200г</i>	<i>210 руб</i>
<i>Картофель жареный по-деревенски</i>	
<i>200г</i>	<i>210 руб</i>
<i>Пюре картофельное</i>	
<i>200г</i>	<i>180 руб</i>
<i>Картофель отварной</i>	
<i>200г</i>	<i>180 руб</i>
<i>Драники картофельные со сметаной</i>	
<i>200г/30г</i>	<i>360 руб</i>
<i>Рис паровой</i>	
<i>200г</i>	<i>150 руб</i>
<i>Спагетти</i>	
<i>200г</i>	<i>150 руб</i>
<i>Греча со сливками и белыми грибами</i>	
<i>200г</i>	<i>520 руб</i>
<i>Капуста цветная или брокколи</i>	
<i>200г</i>	<i>250 руб</i>
<i>Фасоль стручковая</i>	
<i>200г</i>	<i>250 руб</i>
<i>Овощи на гриле</i>	
<i>200г</i>	<i>480 руб</i>

## ***Напитки***

<b><i>Кока-кола, Фанта, Спрайт</i></b>	<b><i>500мл</i></b>	<b><i>170 руб</i></b>
<b><i>Бон Аква с газом/без газа</i></b>	<b><i>500мл</i></b>	<b><i>100 руб</i></b>
<b><i>Сок в ассортименте</i></b>	<b><i>200/1000мл</i></b>	<b><i>90/360 руб</i></b>
<b><i>Компот домашний</i></b>	<b><i>200/1000мл</i></b>	<b><i>90/360 руб</i></b>
<b><i>Морс клюквенный</i></b>	<b><i>200/1000мл</i></b>	<b><i>100/400 руб</i></b>

## ***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*** ***350/460/580 руб***

## ***Кофейная карта***

<b><i>Кофе растворимый</i></b>	<b><i>200мл</i></b>	<b><i>100 руб</i></b>
<b><i>Кофе эспрессо</i></b>	<b><i>50мл</i></b>	<b><i>150 руб</i></b>
<b><i>Кофе эспрессо макиато</i></b>	<b><i>100мл</i></b>	<b><i>190 руб</i></b>
<b><i>Кофе американо</i></b>	<b><i>200мл</i></b>	<b><i>190 руб</i></b>
<b><i>Кофе капучино</i></b>	<b><i>200мл</i></b>	<b><i>240 руб</i></b>
<b><i>Кофе латте</i></b>	<b><i>200мл</i></b>	<b><i>280 руб</i></b>

## *Десерты*

*от наших поваров*

<i>Штрудель подается с мороженым с яблоком, грецким орехом и корицей с вишней</i>	<i>390 руб</i>
<i>Кекс имбирно-морковный подается с мороженым</i>	<i>280 руб</i>
<i>Тортик «Наполеон»</i>	<i>350 руб</i>
<i>Чизкейк «Нью-Йорк»</i>	<i>300 руб</i>
<i>Домашнее варенье из яблок или груш</i>	<i>150 руб</i>
<i>Мед</i>	<i>150 руб</i>
<i>Мороженое (1 шарик) ваниль, шоколад, клубника, фисташка, вишня</i>	<i>130 руб</i>
<i>Блины (2 шт) с семгой и сливочным сыром</i>	<i>480 руб</i>
<i>с лососевой икрой</i>	<i>650 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>350 руб</i>
<i>Солянка мясная сборная</i>		
<i>300мл/30г</i>		<i>450 руб</i>
<i>Суп дня</i>		
<i>300мл</i>		<i>250 руб</i>

## *Соусы*

<i>Хрен</i>	<i>50 мл</i>	<i>80 руб</i>
<i>Горчица</i>	<i>50 мл</i>	<i>80 руб</i>
<i>Кетчуп</i>	<i>50 мл</i>	<i>80 руб</i>
<i>Сметана</i>	<i>50 мл</i>	<i>80 руб</i>
<i>Майонез</i>	<i>50 мл</i>	<i>80 руб</i>
<i>Соевый</i>	<i>50 мл</i>	<i>110 руб</i>
<i>«Цезарь»</i>	<i>50 мл</i>	<i>110 руб</i>
<i>Гранатовый</i>	<i>50 мл</i>	<i>130 руб</i>
<i>Чили сладкий</i>	<i>50 мл</i>	<i>130 руб</i>
<i>Брусничный</i>	<i>50 мл</i>	<i>130 руб</i>
<i>Тар-Тар</i>	<i>50 мл</i>	<i>130 руб</i>
<i>Красный с кинзой</i>	<i>50мл</i>	<i>130 руб</i>

