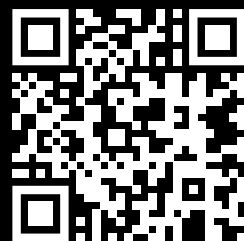
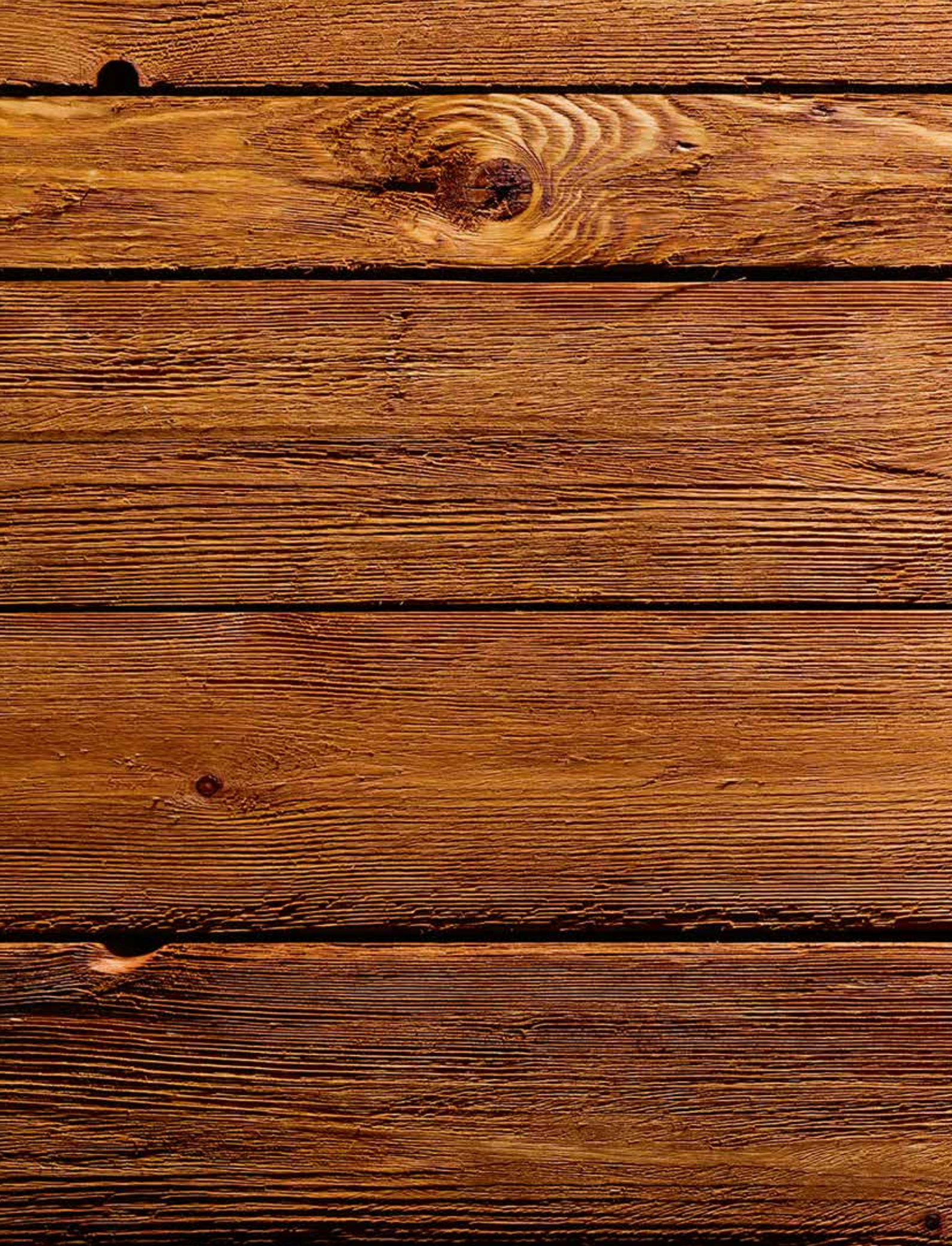


САМЪВАР

• РУССКАЯ И КАВКАЗСКАЯ •
КУХНЯ

ПОСМОТРЕТЬ
ФОТО БЛЮД





! Обращаем ваше внимание: в составе блюд указаны не все ингредиенты. Пожалуйста, сообщите вашему официанту о любых пищевых аллергиях или диетических требованиях при оформлении заказа

ЗАКУСКИ

	г	руб.
Сало копчёное/ солёное с горчицей и хреном	100	320
Сельдь с отварным картофелем, маринованным луком и гренками из Бородинского хлеба	250	450
Грибы маринованные с луком и ароматным маслом	150	320
Язык говяжий со сливочным хреном	100	420
Рулетки из баклажанов с сыром, сметаной и грецкими орехами	220	390
Картофельные драники со сметаной	200	320
Картофельные драники с грибами и сметаной	200	340
Рулетки из лаваша с сыром и зеленью	90	250
Рулетки из лаваша с сёмгой, сыром и зеленью	120	350
Лобио по-имеретински	200	290
Лаваш армянский, запечённый с домашним сыром и зеленью	200/50	380
Жюльен с грибами в сметанном соусе	130	320
Жюльен с курицей и грибами в сметанном соусе	130	340
Мидии, запечённые в сырном соусе	200	580
Тигровые креветки в сливочном соусе	180	580
Лимон с сахаром	60	70
Маслины/оливки	100	300

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Большое пивное ассорти: кольца кальмара, жареный сыр, домашние колбаски, луковые кольца, крылышки барбекю, картофель фри	560	950
Большая тарелка картофеля фри	550	530
Кольца кальмара с чесночным соусом	150	350
Креветки жареные с картофелем фри	100/100	580
Сулугуни, жаренный в панировке с чесночным соусом	320	420
Гренки из Бородинского хлеба с чесночным соусом	110	190
Суджук	50	370
Бастурма	50	370

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

ручной лепки

	г	руб.
Пельмени «Сибирские» в сливочно-грибном соусе	250	450
Пельмени, жаренные в сливочно-грибном соусе	250	450
Вареники с картофелем	300	330
Вареники с творогом	300	370
Вареники с вишней	300	370

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей, заправляется по вашему выбору маслом, сметаной или майонезом	200	350
Салат «Греческий» с сыром фета	200	390
Грузинский салат с жареным сулугуни	230	420
Салат «Нежность» с ветчиной	200	350
Салат «Оливье» с куриным филе	200	350
Салат с куриной печенью и соусом фламбе	160	330
«Цезарь» с куриным филе / с тигровыми креветками	210/190	390/490
Салат из кальмаров с маринованными шампиньонами	160	390
Салат «Сударыня» с тигровыми креветками	230	550
Деликатесный салат с сёмгой и красной икрой	180	550
Салат с карамельным баклажаном и томатами черри	230	370
Салат из пекинской капусты с запечённой бужениной и овощами	160	380
Салат с зелёной фасолью, говяжьим языком, грецкими орехами	180	450
Салат «Мельник» с говядиной, маринованными грибами	200	450
Салат «Пикантный» с говяжьим языком	200	520

СУПЫ

	г	руб.
Суп-лапша с курицей	350	280
Борщ с пампушкой. Подаётся с салом, чесноком и зеленью	350	350
Солянка из четырёх видов мяса	350	380
Суп харчо с говядиной по грузинскому рецепту	350	370
Уха с сёмгой и судаком	350	450
Том Ям	350	550
Шурпа из баранины с овощами	350	450

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Котлета по-киевски с картофельным пюре	150/100	420
Мясной мешочек с курицей, ветчиной, сыром и грибами	230	490
Утиная ножка в пряном соусе с ароматным картофелем	250	580
Жаркое по-домашнему со свининой и грибами	240	450
Мясо по-французски с луком	220	470
Свинные рёбрышки по-кавказски в пряной корочке	300	490
Говяжий язык по-кавказски с грибами, картофелем и грецкими орехами	240	590
Долма с мясом ягненка и мацони	200	520
Бефстроганов из телятины	220	580
Телятина тушеная с овощами в горшочке	400/50	550
Радужная форель, запечённая с овощами	300	580
Судак по-польски с картофельным пюре	300	550
Карп, запечённый в сметанном соусе с картофелем	260	450
Котлета из щуки с картофельным пюре	200	450

АССОРТИ

	г	руб.
Тарелка с зеленью	50	300
Ассорти свежих овощей	400	520
Ассорти домашних солений	450	550
Ассорти кавказских сыров: сулугуни, брынза, чечил и адыгейский сыр	280	650
Ассорти рыбное: сёмга, форель, масляная рыба и сом	240	1150
Ассорти мясное: рулет из курицы, рулет из говядины, буженина и домашняя колбаса	290	890

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Шашлык из свиной корейки	100	250
Шашлык из свиной шеи	100	280
Люля-кебаб свино-говяжий с гранатом	100	240
Телятина на кости	100	390
Шашлык из бараньей корейки	100	650
Шашлык из баранины	100	390
Люля-кебаб из баранины	100	240
Люля-кебаб из курицы	100	220
Люля-кебаб из курицы с сыром	100	220
Шашлык из куриного филе	100	200
Шашлык из сёмги	100	570
Форель речная	1 шт.	550
Шампиньоны на мангале	100	150
Овощи на мангале: баклажан, томаты, сладкий перец	100	150
Картофель, запечённый на углях	100	100
Крылья куриные	100	150

ГАРНИРЫ

	г	руб.
Рис с овощами	200	200
Картофель отварной	200	200
Картофельное пюре	200	200
Картофель жареный	200	200
Картофель, жаренный с грибами	250	290
Картофель фри	150	250
Овощи паровые: фасоль стручковая, капуста цветная, капуста брюссельская, морковь мини	200	280

СОУСЫ

Белый	50	80
Красный	50	80
Горчица	50	80
Хрен	50	80
Аджика	50	80
Клюквенный	50	80
Ткемали	50	80
Наршараб	50	80

ХЛЕБ

	г	руб.
Хлебная корзина	200	140
Лаваш тонкий	1 шт.	70
Булочка (Кубанская, Бородинская, пшеничная, луковая)	1 шт./50	140

ВЫПЕЧКА

Хачапури по-аджарски	400	490
Хачапури по-мегрельски	500	580
Осетинский пирог с мясом	450	540
Осетинский пирог с сыром и зеленью	450	580

ДЕСЕРТЫ

Фруктовый салат	350
Фруктовая тарелка	450
Сырники с вареньем	320
Сырники со сметаной	320
Фундучное пралине	290
Чизкейк, малиновое конфи	290
Три шоколада	290
Домашний сметанник, чёрная смородина	290
Мороженое в ассортименте	180
Варенье фруктово-ягодное	60
Мёд	60

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

	г	руб.
Канapé с сáлями	25	50
Канapé с сыром пармезан	25	50
Канapé с ветчиной и томатами черри	25	50
Канapé с сельдьó	25	50
Профитроли с муссом из лосося	25	120
Профитроли с ветчиной и сыром	25	70
Тарталетка с паштетом из куриной печени	25	50
Волован с красной икрой	20	170
Холодец из трёх видов мяса	200	280
Жюльен королевский с ветчиной, сыром и шампиньонами	150	300
Ассорти европейских сыров	240	1100
Ассорти сырокопчёных колбас	250	1100
Салат со слабосоленой сёмгой и зелёным горошком	220	550
Салат «Княжеский» с куриным филе, говядиной, черносливом	170	380
Салат с куриным филе, ветчиной и шампиньонами	190	350
Сельдь под шубой	250	350

ПИРОЖКИ

Пирожок с мясом	40	70
Пирожок с печенью	40	60
Пирожок с луком и яйцом	40	60
Пирожок с капустой	40	60
Пирожок с повидлом	40	60

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

	г	руб.
Осётр запечённый	100	450
Сазан, фаршированный капустой и икрой	100	280
Судак по-царски с красной икрой	190	480
Судак в кляре	200	380
Сазан, жаренный с луковыми кольцами	220	480
Курник с курицей, грибами и яйцами	100	200
Курица «Русская красавица», фаршированная черносливом	100	200
Утка, фаршированная яблоками	100	290
Баранья нога, запечённая в специях	100	300
Медальоны из телятины со сливочным соусом	190	950
Ростбиф – телячья вырезка в горчице и дробленом перце	100	650
Поросёнок, фаршированный гречневой кашей с беконом и грибами	100	500
Свинина с ветчиной, сыром и томатами	200	420
Свинина, запечённая с беконом	100	250
Мясо по-купечески	200	650
Мясные рулетики с грецкими орехами и зеленью	240	480
Дрожжевой пирог с яблоками	700	400
Дрожжевой пирог с мясом	700	750
Дрожжевой пирог с капустой	700	450
Крокеты картофельные	150	200
Самовар – чай по-русски с баранками и домашним вареньем	1 шт.	450



