

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	<u>ВЫХОД</u>	<u>ЦЕНА</u>
« Вести с колхозных полей » / ассорти из свежих овощей с сырным соусом /	250/50	8.00
Закуска « Ара – ара – гви » / закуска из обжаренных баклажанов и рулетиков из баклажанов с ореховой начинкой, под двумя соусами /	300/25	15.00
Кавказский разносол / помидорчики маринованные, «трофейные баварские» соленые огурчики, капуста маринованная, початки кукурузы, маринованный чеснок, перец маринованный, патиссоны маринованные, зелень /	340/5	9.50
«Бабушкина катка» / маринованные боровички, опенки, маслята, капуста маринованная, маринованный чесночок, клюква, зелень /	275/5	14.00
Сёмга слабосоленая	75/15/15	12.00
Икра красная / икра, масло сливочное, лимон, зелень /	125/30/15/2	26.00
Канapé с красной икрой	30	4.00
Закуска « Колхозная » / ассорти из соленого сала, венгерского шпика, смальца /	100/30/50/1 5	8.00
Закуска мясная « Стахановская норма » / колбаска из куриного филе со сладким перцем, полендвица соленая, колбаса по-домашнему с клюквой, буженина из свинины, рулет из языка в свиных ушах /	240/2	14.00
«Завтрак советского тракториста» / смалец, ржаные булочки, соленый огурчик /	100/160/60	5.00

САЛАТЫ

	<u>ВЫХОД</u>	<u>ЦЕНА</u>
Салат «6 соток» / огурцы, яблоки, морковь, свекла, лук, капуста, лимон, зелень /	300/5	4.00
Салатэ Молдовеняскэ /помидоры, огурцы, перец сладкий, сыр «Фету», оливки, яблоко, зелень /	310/5	8.00
Салат “Каза – Дзераза” / листья салата, отварная свекла, томаты черри, мягкий сыр, зелень, в медово-горчичной заправке с кедровыми орешками и гренками /	250/30	8.50
Сельдь « под шубой »	250/5	6.00
Салат « Хрущёвский » / язык отварной, кукуруза, грибы, огурцы свежие, майонез, зелень /	210/45	10.00
Любимый салат мафиози Розарио Агро /салат с обжаренной куриной грудкой, пшеничными гренками и сыром/	335/2	12.50
Салат « Столичный » - классика советских ресторанов... / цыплята отварные, яйцо, огурчики, зелень, майонез /	200/10	7.50
Салат «Белыя росы» / отварной язык, яйца, грибы, огурчики, зеленый горошек, салат, зелень/	200/11	8.00
Салат « Папараць - кветка » / кусочки отварного мяса, сыровяленое мясо, свежие помидоры, свежие огурцы, майонез, зелень/	200/30	8.00

СТРАНИЧКА БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ

	<u>ВЫХОД</u>	<u>ЦЕНА</u>
Бабка бульбяная «Пачастунак бабули» / бульбачка з абсмажанымі беконам, шкварачкамі, гароднінай, грыбочкамі/	310/60/50/25/12	10.00
Дранікі па-літоўскі / дранікі з абсмажаным філе семгі у сметанковым соусе, запечаныя ў чыгунку/	410/1	15.00
Дранікі з вускаркамі	300/50/50/5	6.50
Постныя дранікі з капустай брокалі	265/5	4.50
Плацык беларускі / вялізны дранік з тушанымі ў сметанковым соусе шматочкамі свініны і птушкі /	340/60/150/15	9.00
Дранікі са смажанай свінінай і смятанай / дранікі з прыпёкам з вэнджанасцямі, з абсмажанай свінінай і смятанай /	320/50/100/15	10.00

Дранікі па-якубоўскі	350/15	10.00
/ дранікі з філе рыбы, запечаныя з грыбамі ў сметанковым соусе, пад сырам /		

Дранікі « Брылёўскія »	450/5	9.50
/ дранікі з дамашняй каўбасой, язычком, грыбамі і тушанай капустай, у чугунку /		

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Хачапури « Абхазскі »	405	7.00
------------------------------	-----	-------------

Хлеб ржаной фирменный	80	0.50
------------------------------	----	-------------

Хлеб	200	1.00
-------------	-----	-------------

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

	<u>ВЫХОД</u>	<u>ЦЕНА</u>
--	---------------------	--------------------

	125/75/40	7.50
--	-----------	-------------

Рыба по-нэпмановски, с соусом-шпинат		
/ филе рыбы, приготовленное на пару, со сливочно-шпинатным соусом /		

Судак « Под колпаком »	125/75/65	14.00
/ филе судака, приготовленное на пару; подается в сливочно-сырном соусе /		

Филе сёмги:		
обжаренное на шампуре	125/130/30/10	20.00
приготовленное на пару	125/130/30/10	20.00

Филе рыбы приготовленное на пару / филе пикши либо морского окуня (по Вашему желанию) припущенное /	125/130/30/10	9.50
Соусы к филе рыбы приготовленной на пару:		
<i>сливочно-овощной</i>	50	2.50
<i>шпинатный</i>	50	2.50
Рыбное блюдо « Делегаты Камчатки » / слегка обжаренные, маринованные в вине ломтики сёмги, судака и кольца кальмаров /	190/130/40	20.00
Судак смажаны / филе жареного судака с лимоном и зеленью /	150/30/30/130/5	17.50
Рыба « Клёвое дело » / филе рыбы, запечённое с баклажанами, помидорами, соусом из майонеза и сметаны /	390/20/2	15.00
Рыба « Кремлёвская » / обжаренное филе рыбы, под сливочным соусом с овощами /	250/40	14.00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ВЫХОД

ЦЕНА

«на свежину » / колбаса кровяная, грудинка жареная с луком, домашняя колбаса с клюквой /	230/5	9.00
«Блатмейстерские авоськи» / узелки из свинины, фаршированные грибами и сыром /	220/130/10	11.00
Язык « Пленарное заседание » / ломтики обжаренного языка с овощным гарниром /	125/130/10	12.00
«Строганов» из говядины / ломтики говяжьей вырезки тушёные в нежном соусе с грибами /	180/130/10	9.50
Стейк из говядины	200/50/130/10	22.00
Мцвади из свинины / грузинский шашлык из свинины, с овощами /	150/130/2	11.00
Стейк из свиной шейки	200/50/130/10	12.00
Ребрышки свиные жареные <u>блюдо продается по весу!!!!</u> подаются с соусом из копченых слив	100	3.50
Свинина, запеченная с грибами	120/130/15	9.00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

	<u>ВЫХОД</u>	<u>ЦЕНА</u>
Ассорти колбасок / три вида колбасок с гарниром из картофельного пюре, тушеной капусты, кетчупом и горчицей/	225/300/50/2	11.50
Колбаски «Местно-домашние» / колбаски из трех видов мяса с гарниром из картофельного пюре, тушеной капусты, кетчупом и горчицей/	150/300/50/2	10.00
Свиные колбаски / колбаски из свинины с гарниром из картофельного пюре, тушеной капусты, кетчупом и горчицей/	150/300/50/2	10.00
Куриные колбаски / колбаски из мяса цыпленка с гарниром из картофельного пюре, тушеной капусты, кетчупом и горчицей/	150/300/50/2	9.00
Бифштекс рубленый / классический рубленый бифштекс с жареным яйцом, с гарниром из картофельного пюре, тушеной капусты, кетчупом и горчицей/	125/300/40/50/ 2	9.00
Котлета по-киевски / с гарниром из картофельного пюре, тушеной капусты, кетчупом и горчицей /	145/20/300/50/ 2	9.00
Филе птицы, жареное на шпажке	150/130/2	8.00
Шашлычок из куриной печеночки в грудинке / куриная печень, бережно завернутая и запечённая в полосках грудинки /	150/130/10	7.00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, КРУП И ГРИБОВ

Молодая отварная картошечка с маслом и зеленью	200/20/1	2.50
Картофельное пюре, приготовленное со сливками	200/6	2.00
Картофель жареный с лисичками	200/1	7.00
Картофель фри	200/1	5.00
Рис отварной	200/15	2.00
Аджаб-сандалии	200/6	7.00
Грибочки запеченные с сыром / грибы в сметанном соусе запеченные с сыром/	120/1	5.00

ДЕСЕРТЫ

	<u>ВЫХОД</u>	<u>ЦЕНА</u>
Горячие вафли с вишневым вареньем, пломбиром и взбитыми сливками	90/50/50/2	4.50
Французский торт / традиционный торт, приготовленный по нашему фирменному рецепту: подрумяненное слоеное тесто, заварной крем со сгущенным молоком /	125/20	4.00

Шоколадная колбаса	100/30/10/3	6.00
Блинчики с творогом, изюмом, в сметанном соусе	130/100/1	4.00
Блинчики с маково-сахарной начинкой, в сметанном соусе	130/100/1	4.00
Тирамису / десерт, подававшийся на борту профессору Дотторе, которого так и не выпустили из самолета из-за отсутствия паспорта /	150/7	6.50
Мороженое с горячей малиной и шоколадом	160/5/2	5.00
Мороженое « Эльбрус » / мороженое, йогурт сливочный, киви, груша, варенье /	170/3	4.00
Мороженое « Космос » с шоколадным соусом и орехами	165/3	4.00

COLD DISHES

/ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ /

Salmon tartar..... 125/40/45/3 / тартар из филе свежего лосося, заправленное соком лимона, оливковым маслом /	12.50	Meat platter.....150/60/3 / ассорти из трех видов мясных продуктов: буженина, ростбиф, руляда из цыпленка/	11.00
Salmon carpaccio 100/105/3 / карпаччо из лосося /	13.50	Beef carpaccio.....80/155/3 / сочные ломтики маринованной говяжьей вырезки со зрелым сыром/	13.00
Tapas..... 190 / традиционная лёгкая испанская закуска из трёх видов бутербродов /	8.00	Beef tartar..... 100/85/35/3 / тартар из говядины/	12.50
Wine snacks 125/80/50/40/30/25 / закуска к вину: четыре вида сыра, бекон, хрустящие гренки /	16.50		

SALADS

/ салаты /

Greek salad.....285/2 / салат из свежих овощей с сыром «Фета»/	8.00	Caesar salad with chicken300 / листья салата с чесночными гренками, томатами Черри, филе птицы, соусом и «зрелым» сыром/	11.00
Fresh greens with juicy fillet canned tuna 270/3 / свежая зелень в сочетании с сочным филе тунца под нежной заправкой /	9.50	Roast beef with salad..... 20/10/3 / салат с ростбифом, зеленью, сыром «Джюгас» с заправкой «Орегано» /	15.50
Fried tiger prawns with lettuce.....250/2 / тигровые креветки с «миксом» салата, вялеными томатами, авокадо, каперсами /	16.50	Fruit and vegetable salad 300/3 / груша и киви в сочетании со свежими овощами, мягким рассольным сыром, вялеными томатами с нежной медово- горчичной заправкой /	10.00

ROLLS

/ роллы /

Plate rolls / три вида роллов: огурец с лососем; «Калифорния» с лососем; «Филадельфия» /245/160/205/20/30/30/10	30.00	Philadelphia / Филадельфия/.....245/20/10/10/30	15.00
---	--------------	---	--------------

Salmon and cucumber

/ огурец с лососем /

.....170/20/10/10/30 **7.50**

7.50

Hot roll / горячий ролл /

.....190/30/20/10/10/30

10.00

California with salmon

/ Калифорния с лососем/

.....

205/20/10/10/30

12.50

PIZZA

/ пицца /

Breakfast pizza

650/50

/ свежие овощи, с сырами /

12.00

Three cheese pizza

.....**620/50**

/ пицца из трех сыров с помидорами /

14.00

Country pizza

710/50

/ салями, ветчина с овощами и сыром /

16.00

Seafood pizza

930/50

/ кальмары, мидии, филе семги,
консервированный тунец,
тигровые креветки /

22.00

Mushroom pizza

650/50

/ шампиньоны со свежими томатами,
брокколи, с

сырами /

12.00

"Hawaii" pizza

730/50

/ филе цыпленка, ветчина, ананас /

14.00

HOMEMADE BREAD

/ хлеб /

The basket of bread..... 0.50

95

/ корзинка с двумя видами хлеба /

MAIN COURSES

/ горячие блюда /

Steamed salmon fillet

.....

125/150/20/8

/ филе семги «на пару» /

21.00

Duck' leg with

marinated

15.50

pear

.....

140/150/75/100/10

/ утиная ножка с маринованной в вине
груше и нежным картофельным пюре

/

Fried salmon fillet

.....

125/150/20/8

/ филе семги на гриле /

21.00

Grilled turkey fillet

.....**125/180/55/10/3**

17.50

/ филе индейки приготовленное на гриле,
с печеными яблоками, ломтиками
ананаса,

клюквенным

соусом /

**Fried fillet of sea bass
with roasted
vegetables**

.....

125/110/25/3

/ филе морского окуня

на овощной «подушке»

11.00

**Beef medallions with
grilled vegetables**

.....

150/150/30/15

/ медальоны из говяжьей вырезки

с овощами

гриль /

19.50

/

Mussels in white wine

.....
140/40/25/15/3

/ мидии «в раковинах», выпариваются в сливочно-винном соусе, подаются с сыром «Джюгас», свежими овощами и зеленью/

19.50

Tiger prawns "Gambas"

.....
100/25/20/4

/ тигровые креветки приготовленные в раскаленном розмариновом масле /

20.00

Grilled calamari

.....
90/170/25

/ кальмары гриль с овощами /

10.00

Tuna steak with leek and potato gratin

.....
130/110/150/3

/ филе тунца с пореем и картофельным gratin /

23.00

Steak "Flambe"

.....150/100/30/50/15

/ стейк-фламбе с печеным яблоком и клюквенным соусом /

19.50

Grilled pork neck

.....
150/150/30/30/15

/ свиная шея гриль с картофельными дольками /

11.50

GARNISH

/ гарниры /

Mash potatoes.....

150
/ картофельное пюре /

2.00

Roasted vegetables.....

150
/ печеные овощи /

4.50

French fries.....

150
/ картофель фри /

3.50

Boiled rice.....

150/10
/ рис отварной /

2.00

Spaghetti150/10

/ спагетти отварные /

2.00

DESERTS

/ десерты /

Chocolate brownie

.....

100/50/12

/ горячий шоколадный пирог с пломбиром /

5.00

Associated fruit.....

740/1

/ сезонное фруктовое ассорти.

Уточняйте у официанта /

10.00

"Black & White"

.....

150/20/10/10

/ неповторимое сочетание черного сливочного
мороженого и пломбира, с

орехами,

шоколадом и сиропом

/

5.50

Fruit salad in

pineapple.....

600/30/20/2

/ фруктовый салат в ананасе /

15.00

Tiramisu.....150/7

/ многослойный десерт из сыра

Маскарпоне, печеньем Савоярди

пропитанного крепким кофе /

6.00

Ice cream with

hot raspberries.....160/5/2

/ пломбир с горячей малиной /

5.00

Cheesecake.....

125/7/2

/ изумительный нежный десерт

из мягкого сыра. Идеальное завершение

праздничного ужина

/

5.00