ГАРНИР

ГРИБЫ ГРИЛЬ *грибы на гриле с добавлением специй*	250гр	350.–
ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ БЕЙБИ	300гр	350.–
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ *классическое пюре*	200гр	350.–
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ *жареный картофель на сковороде с луком и грибами*	260гр	350.–
ЖАСМИНОВЫЙ РИС С КОКОСОМ *отварной жасминовый рис на кокосовом молоке с добавлением кокосовой стружки*	120гр	350.–
ОВОЩИ ГРИЛЬ *болгарский перец, баклажан, кабачок, томат,грибы*	210гр	350.–
ГРЕЧКА С ЛУКОМ И ГРИБАМИ	180гр	350.–

СОУСЫ

УЦХО-СУНЕЛИ С БОТВОЙ СЕЛЬДЕРЕЯ	50гр	150.–
КЕТЧУП	50гр	150.–
КРАСНЫЙ СОУС С ТРАВАМИ *базиликом, мятой, петрушкой и фенхелем*	50гр	150.–
ЗЕЛЕНАЯ ЙЕМЕНСКАЯ АДЖИКА *умеренно острая*	50гр	150.–
КЛАССИЧЕСКИЙ СОУС ЦЕЗАРЬ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН *посыпается стружкой пармезана*	50гр	150.–
СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ *из красного чили, тростникового сахара и чеснока*	50гр	150.–
АЗИАТСКИЙ ОСТРЫЙ *с соком лимона, лайма и чили*	50гр	200.–
“ДОР-БЛЮ” СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ	50гр	200.–

ДЕСЕРТЫ

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ *с грецкими орехами в апельсиново-морковном соке*	180гр	360.–
ПАННА-КОТТА *с соусом из маракуйи и взрывной карамелью*	130гр	480.–
ДОМАШНИЙ НАПОЛЕОН	180гр	450.–
ЧИЗКЕЙК ВАНИЛЬНЫЙ С ЯГОДАМИ И СОУСОМ МАРАКУЙЯ	190гр	530.–
МОРОЖЕНОЕ *ваниль / шоколад / фисташка / ягоды*	50гр	250.–
НОВАЯ ПАВЛОВА *с манговым сорбе и клубнично-лаймовым соусом*	200гр	480.–
ШТРУДЕЛЬ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ *с кедровыми орехами и ванильным мороженым*	210гр	460.–
СЫРНИКИ С ЙОГУРТОМ *и вишневым соусом*	270гр	350.–
БЛИНЧИКИ С МАСКАРПОНЕ *нежные блинчики с сырным соусом и ягодами*	230гр	550.–
ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ СЕТ	3000гр	3000.–

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	250мл	150.–
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	250мл	150.–

ВСЕ УКАЗАННЫЕ ЦЕНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ НДС

В процессе приготовления блюд и кулинарных изделий пищевые добавки, биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генноинженерно-модифицированных организмов, не используются.
В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможны отклонения в пищевой и энергетической ценности блюд.

Данное издание является рекламным материалом. Полную информацию о стоимости блюд, выходе и пищевой ценности Вы сможете найти в прейскуранте, который находится на доске потребителя и предоставляется гостям по первому требованию.

* ООО “Ресторатор” Данный экземпляр не является официальным документом. Полный выход блюд указан в прейскуранте и предоставляется по требованию. Все цены указаны в Российских рублях.

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

ГРАФСКИЙ ПАРК

МЕНЮ КУХНЯ

САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ 280гр 620.–
с говядиной

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 200гр 390.–
масло оливковое / сметана / масло домашнее

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ 230гр 740.–
с редисом, миксом салата, авокадо и соусом барбекю

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И КРЕВЕТКАМИ 300гр 800.–
карамелизированные баклажаны с розовыми томатами, кунжутным маслом и соусом унаги

САЛАТ С КРЕВЕТКОЙ И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА 190гр 790.–
с томатами черри и заправкой “нори”

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ 230гр 600.–
микс зелени, томаты черри, классический соус «Цезарь», жареное куриное бедро и бекон

ЦЕЗАРЬ СО СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ 220гр 750.–
микс зелени, томаты черри, классический соус «Цезарь»

ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 230гр 750.–
микс зелени, томаты черри, классический соус «Цезарь», тигровые креветки с чесноком, тимьяном и бельм вином

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 300гр 1400.–
ассорти морепродуктов, микс зелени, спаржа, заправка «нори», томаты черри, сыр пармезан

КАПРЕЗЕ 280гр 750.–
розовые томаты, сыр моцарелла, соус «Песто»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПЛАТО

НАШ ХЛЕБ 270гр 290.–
багет, хала, пита и тёмный бездрожжевой хлеб

САЛО ПО-ГРАФСКИ 280гр 390.–
с домашней горчицей и черным хлебом

ДОМАШНИЙ РАЗНОСОЛ 580гр 690.–

ПЛАТО ИЗ 3-Х РЫБ 260гр 1490.–
угорь, лосось, масляная рыба

МЯСНОЕ ПЛАТО “ГРАФСКОЕ” 300гр 1300.–
язык говяжий, подкопчённая утиная грудка, куриный рулет с вялеными томатами, буженина, ростбиф, бастурма

СЫРНОЕ ПЛАТО 200гр 1090.–
ассорти твердых и мягких европейских сыров, соус мостарда

ОВОЩНОЕ ПЛАТО 470гр 750.–
ассорти свежих овощей и зелени

СЕТ ИЗ ОЛИВОК И ВЯЛЕНЫХ ТОМАТОВ 130гр 500.–

БАБАГАНУШ 210гр 500.–
мусс из баклажана, печеные перцы, тхина, йогурт, специи

ХУМУС 290гр 360.–
с зернами нута, мягким яйцом и горячей питой

ФОРШМАК 360гр 550.–
бочковая сельдь, взбитое масло, сладкое яблоко, готовим при госте

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 210гр 420.–
с вишневым кюли, поджареной халой и лимонной глазурью

КАМАМБЕР ЖАРЕНЫЙ НА ГРИЛЕ 220гр 800.–
с орехами и медом, инжиром по сезону

БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКОЙ 230гр 590.–
скрамбл и мягкий сыр

БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕНЫМ ЛОСОСЕМ 230гр 790.–
с творожным сыром, миксом салата, соусом гуакамоле, авокадо, яйцом пашот и томатами черри

БРУСКЕТТА С ГОВЯДИНОЙ 220гр 790.–
с белым соусом, миксом салата, вялеными томатами и перепелиными яйцами

БРУСКЕТТА С МОРЕПРОДУКТАМИ 230гр 790.–
с творожным сыром, миксом салата, сыром пармезан, жареной креветкой и мидиями киви

РАКИ ОТВАРНЫЕ ЦЕНА ПО ЗАПРОСУ

МОРЕПРОДУКТЫ

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА С КРЕМОМ ВАСАБИ 145гр 630.–

КРЕВЕТКИ ПИЛЬ-ПИЛЬ 400гр 1500.–
острые королевские креветки с оливковым маслом и сыром

КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 380гр 1250.–
тигровые креветки в сливочном соусе на основе белого вина

ОСТРЫЕ МИДИИ 410гр 1100.–
запеченные мидии в остром соусе

МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 300гр 800.–
Чилийские мидии в соусе “Дор-блю”

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ 2900гр 14900.–
кальмар гриль, мидии в соусе «дорблю», креветки гриль, мидии запечённые острые, гребешки в сливочном соусе, осьминог, креветки в сливочном соусе

СУПЫ

САМЫЙ КРАСНЫЙ БОРЩ 530гр 550.–
с салом, пампушкой, сметаной и домашней горчицей

ТОМ ЯМ 550гр 900.–
обжигающе острый тайский суп с судаком и креветками, подается с пиалой риса

СУП-ЛАПША С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ 300гр 350.–
на основе наваристого куриного бульона

ДОНСКАЯ УХА ИЗ ОСЕТРА 450гр 800.–
старинный донской рецепт из 3-х видов рыбы с отварным раком

СОЛЯНКА 370гр 850.–
наваристый мясной бульон с копчёностями собственного производства

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ОСЁТР ГРИЛЬ 100гр 900.–
жареный на гриле до золотистой корочки

ЛОСОСЬ С МОРЕПРОДУКТАМИ 290гр 1490.–
филе лосося запечённое под медово-горчичной глазурью со сливочным соусом с овощами, креветкой, кальмаром и мидией

СУДАК С ОВОЩАМИ 300гр 890.–
подаётся с овощами, соусом на основе мидий и бекона

ФИЛЕ ПАЛТУСА С КРЕВЕТОЧНЫМ СОУСОМ 260гр 1200.–
подаётся с картофельным пюре

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА БЛЮДА ИЗ МЯСА

РУЛЕТИКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ 230гр 1250.–
с кремом из баклажан и томатной сальсой

ТОМЛЕНАЯ БАРАНЬЯ РУЛЬКА 530гр 950.–
запекается с ранним “Ткемали” и соусом “Наршараб”

КУРИНАЯ ГРУДКА СО ШПИНАТОМ И ЧЕРРИ 370гр 690.–
запечённая в сливочном соусе

ПОЛОВИНА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА 540гр 650.–
цыпленок, маринованный в аджике и лимонном масле, подаётся с печеным картофелем

ТЕЛЯТИНА С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 290гр 1250.–
со сливочно-грибным соусом

СТЕЙК РИБАЙ 320гр 2900.–
цена указана за вес сырого продукта

ТЕЛЯТИНА С ТАЙСКИМ СОУСОМ 350гр 1550.–
с картофелем в сливочно-чесночной глазури

КАРЕ ЯГНЁНКА С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 360гр 1600.–
сочные рёбрышки на костре с вишнёвым демиглясс

ГРИЛЬ

БАРАНЬИ РЕБРА 570гр 2200.–
с баклажаном на огне и луковым кремом

КЕБАБ ИЗ МОЛОДОГО БАРАШКА 330гр 640.–
на теплой пите с йогуртом и йеменской аджикой

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ BBQ 350гр 600.–
маринуются в сладком чили с паприкой

СОЧНЫЙ СВИНОЙ ШАШЛЫК 100гр 230.–
с маринованным луком и зеленью

ПОДКОПЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА 310гр 620.–
в тайском чили, приготовлены в нашей коптильне

КАРЕ ЯГНЕНКА 100гр 590.–
сочные рёбрышки на костре

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 100гр 190.–

ГОВЯЖЬИ РЕБРА НА ГРИЛЕ 310гр 1300.–
с салатом из трав, соусом сладкий чили и йеменской аджикой

КЕБАБ КУРИНЫЙ 100гр 170.–

ВСЕ УКАЗАННЫЕ ЦЕНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ НДС

* ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТ ИЗ МЕНЮ ИЛИ ВЫ НЕ ЖЕЛАЕТЕ ВИДЕТЬ ЕГО В СВОЕМ БЛЮДЕ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ