



ВИКТОРИНА ДЛЯ ТЕБЯ



МЕНЮ



СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН
УРАЛЬСКОЙ КУХНИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти локальных сыров (200)гр	950
Пармезан, каммбер, дор блю, гречские орехи и инжир, подается с медом	
Ассорти рыбных деликатесов (220)гр	1650
Семга с/с, лосось х/к, эскалара х/к, подается с сыром кремлетта	
Паштет из куриной печени с тостами (90/80)гр	420
Паштет из нежной куриной печени, с тостами из белого хлеба, подается с брусничным соусом	
Тар-тар из филе телятины с гречнево-рисовыми чипсами (180)гр	690
Мелко рубленная форель с красным луком и каперсами, подается с рукколой, пармезаном и соусом песто	
Тар-тар из форели с гречнево-рисовыми чипсами (165)гр	890
Мелко рубленная форель с красным луком и каперсами, подается с рукколой, пармезаном и соусом песто	
Томаты с сыром Кремлетта (195)гр	590
Томаты с рукколой, сыр кремлетта, подается с соусом песто и кедровыми орехами	
Брускетта с печеным перцем и молодым мягким сыром (145)гр	310
Брускетта на чабатте собственного производства, сливочный сыр, печеный болгарский перец	
Брускетта с тигровой креветкой (220)гр	550
Брускетта на чабатте собственного производства, сливочный сыр, тигровая креветка	
Брускетта с форелью слабой соли (170)гр	490
Брускетта на чабатте собственного производства, сливочный сыр, лосось с/с	

САЛАТЫ

Теплый салат с хрустящими баклажанами (240)гр	490
Баклажаны в картофельном крахмале, обжариваются во фритюре, томаты, соус сладкий чили	
Теплый салат с морепродуктами (235)гр	790
Микс салата, семга, кальмар, креветка, мидии, заправляется оливковым маслом и медом	
Цезарь с индейкой (215)гр	470
Микс салата, индейка, крутоны, перепелиное яйцо, черри, пармезан, заправляется соусом цезарь	
Цезарь с креветками (215)гр	690
Микс салата, креветки, крутоны, перепелиное яйцо, черри, пармезан, заправляется соусом цезарь	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Куриные крылышки фри (180/30)гр	490
Куриные крылышки в кукурузном крахмал обжаренные во фритюре. Подаются с соусом сладкий чили	

СУП

Борщ с говядиной и булочкой (300/50)гр	460
Классический борщ с говядиной. Подается в сопровождении соленого сала, горьчей булочки, сметаны и лука	
Крем-суп грибной (300/20)гр	490
На основе шампиньонов, репчатого лука, картофеля, подается с гренками	
Куриный бульон с яйцом (300)гр	300
Куриный бульон подается с яйцом и с гренками. При подаче посыпается зеленью	
Суп сливочный с морепродуктами (300/55)гр	850
Суп на рыбном бульоне, мясо мидий, кальмар, семга. Основа супа на выбор гостя: томатная или сливочная. Подается с палочкой из слоеного теста, начиненной вялеными томатами.	
Уха из сёмги и судака (300)гр	690
Суп готовится на рыбном бульоне семга, судак, лук, морковь, картофель и томаты.	

ПАСТА

Лингвини карбонара (260)гр	490
Спагетти, куриный желток, пармезан, бекон, кедровые орешки	
Паста фетучини с куриным филе (310)гр	440
Фетучини, сливки, репчатый лук, куриное филе, шампиньоны	
Паста фетучини с норвежским соусом (260)гр	690
Фетучини, сливки, репчатый лук, семга, брокколи, бадьян	

ГАРНИРЫ

Запеченный молодой картофель с грибами (150/20/30)гр	270
Молодой картофель, шампиньоны. При подаче сервируется корнیشонами и зеленью	
Картофель фри (150/50)гр	240
Картофель фри жареный во фритюре, подается с кетчупом	
Картофельное пюре (190)гр	200
Картофельное пюре на молоке и сливочном масле, помидоры черри	
Овощи запеченные (180)гр	270
Болгарский перец, цукини, баклажан, репчатый лук, шампиньоны маринованные на легком чесночном маринаде с чесноком	
Хлебная корзина (6)шт	270
3 вида булочек по 2 штуки (солодовая, мультизлаковая, пшеничная)	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриная грудка, фаршированная моцареллой и вялеными томатами (155/135)гр	790
Куриное филе фаршированное вялеными томатами и сыром моцарелла, подлеченными на гриле: картофель, лук репчатый, перец болгарский и жареным до хруста беконом.	
Свинная шея BBQ с квашенной капустой (200/100/30)гр	850
Стейк из шеи запеченный в соусе BBQ подается с квашеной капустой.	
Стейк из индейки с овощами (150/170)гр	770
Филе индейки подается на подушке из корня сельдерея томленного в сливочном соусе, жареной долькой апельсина и картофелем пай.	
Томленные говяжьи хвосты с пюре из корнеплодов (150/150/35/15)гр	790
Томленные говяжьи хвосты в соусе деми гласс. Подаются в паре с пюре из корнеплодов (корень сельдерея, морковь, картофель) и тартаром из болгарского перца, красного лука и томатов.	
Утиная грудка с копченой вишней (260)гр	990
Утиная грудка, прожарка до медиум велл подается с вишневым вареньем и томленными в вине яблоками	
Стейк из лосося с соусом из мидий и зеленым пюре (130/140/70)гр	1300
Стейк из семги, подается с зеленым пюре (картофельное пюре+ шпинат) и сливочным соусом с мясом мидий.	
Стейк из семги со спагетти из кабачков (120/150/15)гр	1250
Стейк из семги подается на подушке из кабачка и рукколы с томатами черри.	

ИЗ ТЕСТА

Вареники с картофелем и шампиньонами (170/80)гр	280
Вареники с картофельным пюре и шампиньонами подаются со сметаной, жареными шампиньонами и луком фри	
Пельмени Уральские (250/90)гр	380
Пельмени из фарша свинина/говядина. Подаются со сметаной и соусом деми гласс	
Пельмени из судака и щуки (180/75)гр	480
Пельмени из фарша щука/судак подаются со сметаной	

ДЕСЕРТЫ

Тирамису (140/30)гр	350
Творожно-сливочный десерт, с печеньем савоярди и ароматом кофе с коньяком	
Чизкейк (150)гр	390
Авторский чизкейк на основе сливочного сыра и сливок. Подается с вишневым вареньем	
Шоколадный фондан (90/50)гр	350
Шоколадный фондан, подается с шариком мороженого и вишневым вареньем	

