



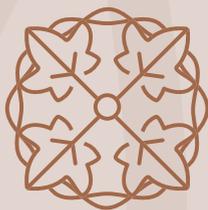
ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

ГРАФСКИЙ
ПАРК



меню кухня

САЛАТЫ



- 400.- Салат из свежих овощей
заправка на выбор:
масло оливковое / сметана / масло домашнее
200гр
- 690.- Оливье с говядиной
280гр
- 400.- Салат с копченой индейкой:
нежная индейка собственного копчения,
замешанная с маринованными грибами,
солеными огурцами, обжаренным луком
с заправкой на основе майонеза и сливочного
хрена,украшенный солодкой из жареного омлета
190гр
- 650.- Салат с ростбифом
и запеченным картофелем бейби, розовыми
томатами, солеными огурцами, маринованные
грибы и масляно-горчичная заправка
220гр
- 850.- Цезарь со слабосоленым лососем
микс зелени, томаты черри, классический соус «Цезарь»
220гр
- 850.- Цезарь с тигровыми креветками
микс зелени, томаты черри, классический соус «Цезарь»,
тигровые креветки с чесноком, тимьяном и белым вином
230гр
- 660.- Цезарь с курицей
микс зелени, томаты черри, классический соус «Цезарь»,
жареное куриное бедро
230гр

880.- Теплый салат с баклажанами и креветками

300 гр карамелизированные баклажаны с розовыми томатами, кунжутным маслом и соусом унаги

Все цены указаны в рублях

* 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

* ООО «Ресторатор»
Данный экземпляр не является официальным документом. Полный выход блюд указан в прейскуранте и предоставляется по требованию





ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

ГРАФСКИЙ
ПАРК

690.- Оливье
с колбасой
250 гр классический рецепт
с домашней колбасой



900.- Теплый салат
с телятиной
230 гр с редисом, миксом
салата, авокадо
и соусом барбекю



400.- Винегрет
домашний
190 гр с зеленым горошком
и душистым маслом



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПЛАТО



500.- Рулетики из баклажан
190 гр

320.- Наш хлеб
багет, чиабатта, пита
и тёмный бездрожжевой хлеб
270гр

450.- Сало по-графски
с домашней горчицей и черным хлебом
280гр

800.- Домашний разносол
580гр

1700.- Плато из 3-х рыб
угорь, лосось, масляная рыба
260гр

1600.- Мясное плато "Графское"
язык говяжий, подкопченнная утиная грудка,
куриный рулет с вялеными томатами, буженина,
ростбиф, бастурма
300гр

1050.- Сырная тарелка местная
сулугуни, брынза, сыр мешочки
430гр

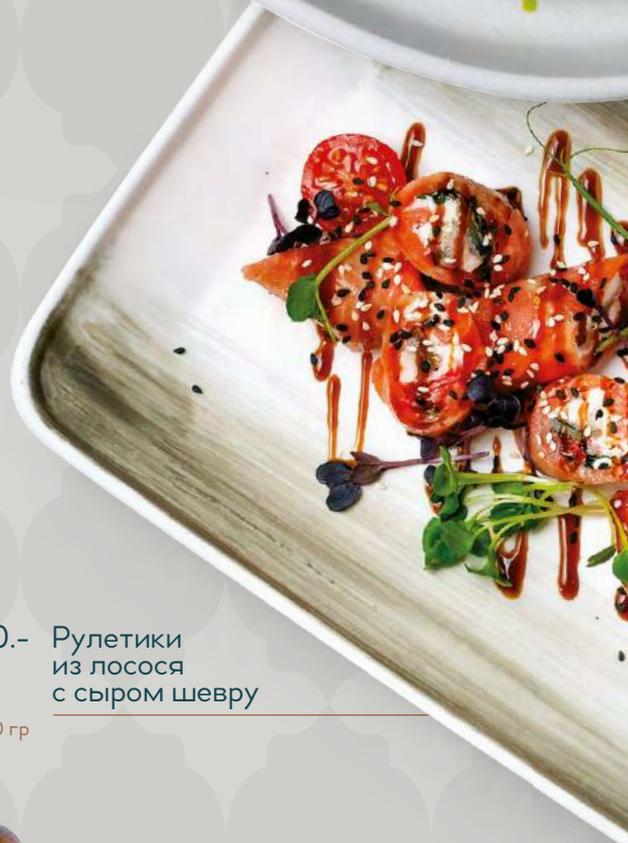
1200.- Сырная тарелка европейская
ассорти твердых и мягких европейских сыров
250гр

850.- Овощное плато
ассорти свежих овощей и зелени
470гр

550.- Сет из оливок
и вяленых томатов
130гр

1100.- Рулетики
из лосося
с сыром шевру

170 гр



550.- Форшмак
360 гр бочковая сельдь,
взбитое масло,
сладкое яблоко



ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

ГРАФСКИЙ
ПАРК



850.- Язык отварной
с хреном

190 гр



500.- Сельдь
с отварным
картофелем

370гр



500.- Паштет
из куриной печени
с вишневым кюли, поджаренной
халой и лимонной глазурью

210гр

400.- Грибы маринованные
с луком

150гр

450.- Суджук

100гр

600.- Бастурма

100гр

Цена по
запросу Раки отварные



1250.- Тар-тар из говядины

160 гр

* 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

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.

СУПЫ



400.- Картофельный крем-суп

280 гр

750.- Донская уха из осетра

старинный донской рецепт из 3-х видов рыбы
450гр

400.- Суп-лапша с перепелиным яйцом

на основе наваристого куриного бульона
300гр

1000.- Том Ям

обжигающе острый тайский суп с судаком и креветками, подается с пиалой риса
550гр



600.- Самый красный борщ

530 гр с салом, пампушкой, сметаной и домашней горчицей



МОРЕПРОДУКТЫ



1700.- **Креветки
пиль-пиль**

400 гр острые королевские
креветки с оливковым
маслом и сыром

1400.- **Креветки
в сливочном соусе**

тигровые креветки в сливочном
соусе на основе белого вина
380гр

1450.- **Мидии
в сливочном соусе**

чилийские голубые мидии
в соусе «Дорблю»
300гр

18500.- **Плато
из морепродуктов**

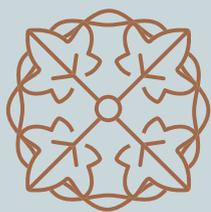
кальмар гриль, мидии в соусе
«дорблю», креветки гриль,
мидии запечённые острые,
гребешки в сливочном соусе,
осьминог, креветки
в сливочном соусе
3000гр

1450.- **Острые мидии**

410 гр запечённые мидии
в остром соусе



* 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



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

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.

700.-
240 гр

Судак тушеный в томате по-домашнему рецепту



850.-
300гр

Рыбные котлетки со сливочным птитимом

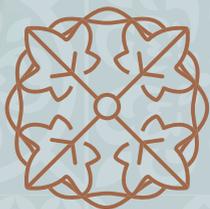
1700.-
290 гр

Лосось с морепродуктами

филе лосося запечённое под медово-горчичной глазурью со сливочным соусом с овощами, креветкой, кальмаром и мидией

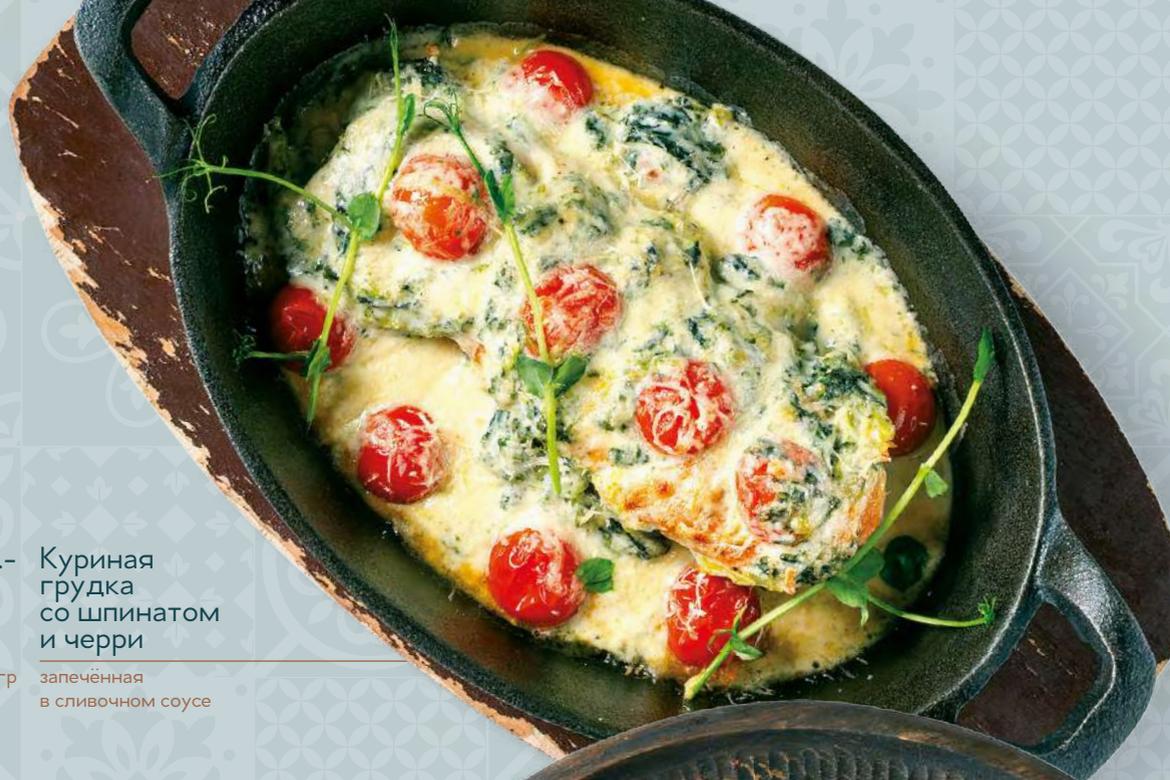


БЛЮДА ИЗ МЯСА



750.- Куриная
грудка
со шпинатом
и черри

370 гр запечённая
в сливочном соусе



1200.- Цыпленок
табака

550 гр хорошо прожаренная
птица характерной
плоской формы
с сочным ароматным
мясом и хрустящей
корочкой

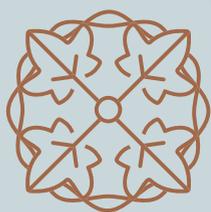


600.- Кальцоне
куриный

240 гр хрустящий
запеченный
"конверт"
из куриного
бедра с
вялеными
томатами,
оливками,
свежим
шпинатом
и сыром



* 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

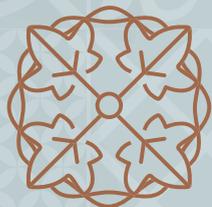


БЛЮДА ИЗ МЯСА

- 800.- **Котлета по-киевски**
150 гр зажаренная в хрустящей панировке котлета из куриного бедра, начиненная зеленым маслом и сыром сулугуни, подается с гарниром на выбор
- 1600.- **Томленая баранья рулька**
запекается с ранним «Ткемали» и соусом «Наршараб»
530гр
- 600.- **Крылья куриные BBQ**
маринуются в сладком чили с паприкой
350гр
- 1600.- **Телятина с трюфельным пюре**
со сливочно-грибным соусом
290гр
- 850.- **Бургер с котлетой из мраморной говядины**
510гр
- 850.- **Макароны по-графски:**
320 гр паста пенне, фарш из говяжьей вырезки с овощами и шпинатом в томатно-сливочном соусе с сыром сулугуни
- 1300.- **Томленые свиные ребра**
380 гр подпеченные в глазури барбекю, подаются с картофелем бейби под сыром и белым соусом



ГРИЛЬ



1200.- **Бефстроганов из говядины**
200 гр подается с гарниром на выбор

- 700.- **Лосось гриль**
стейки лосося, жаренные на гриле до золотистой корочки за 100гр
- 1210.- **Осетр гриль**
осетрина, жаренная на гриле до золотистой корочки за 100гр
- 590.- **Кебаб бараний**
за 100гр
- 1270.- **Каре ягненка**
сочные рёбрышки на костре за 100гр
- 310.- **Сочный свиной шашлык**
с маринованным луком и зеленью за 100гр

650.- **Горшочек со свининой**

400 гр домашний рецепт свинины и овощей, предварительно обжаренные и тушеные в мясном бульоне



- 500.- **Язык гриль**
за 100гр
- 4200.- **Стейк рибай**
цена указана за вес сырого продукта 320гр
- 230.- **Шашлык из куриного бедра**
за 100гр
- 190.- **Кебаб куриный**
за 100гр



ГАРНИРЫ

- 400.- Грибы гриль
с добавлением специй
250гр
- 390.- Овощи гриль
болгарский перец, баклажан,
кабачок, томат, грибы
210гр
- 390.- Запеченый
картофель бейби
300гр
- 390.- Картофель жареный
с грибами
жареный картофель
на сковороде
с луком и грибами
260гр
- 390.- Пюре
картофельное
200гр
- 390.- Гречка отварная
200гр
- 390.- Рис отварной
200гр
- 390.- Жасминовый рис
с кокосом
отварной жасминовый рис
на кокосовом молоке
с добавлением кокосовой
стружки
120гр



СОУСЫ

- 250.- Дор Блю
50гр
- 160.- Классический
соус цезарь с сыром
пармезан
50гр
- 160.- Белый соус
50гр
- 160.- Красный соус
50гр
- 160.- Соус сладкий
чили
50гр
- 160.- Кетчуп
50гр



ДЕСЕРТЫ

- 3500.- Фруктово-ягодный сет
3000гр
- 600.- Чизкейк ванильный
с ягодами
и соусом маракуйя
190гр
- 650.- Блинчики
с маскарпоне
нежные блинчики
с сырным соусом
и ягодами
230гр
- 600.- Новая Павлова
с манговым сорбе
и клубнично-лаймовым
соусом
200гр
- 250.- Мороженое
Ваниль / шоколад /
фисташка / ягоды
50гр
- 500.- Штрудель
с карамелизированными
яблоками
с кедровыми орехами
и ванильным мороженым
210гр
- 350.- Сырники с йогуртом
и вишневым соусом
270гр
- 450.- Панна Котта
с соусом из маракуйи
и взрывной карамелью
130гр
- 450.- Домашний
наполеон
180гр



ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

- 150.- Компот ягодный
250мл
- 150.- Морс клюквенный
250мл

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ

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.