



Закуски холодные

Выход Цена

Рыбный улов с лимоном и зеленью 150/45/8 **420**

Дальневосточная закуска из семейства благородных рыб: слабосоленая семга, масляная рыба холодного копчения, скумбрия холодного копчения. Оформляется красной икрой.

Сельдь пряная «По-старорусски» 100/200 **180**

Закуска русского купечества... Аппетитная сельдь, поданная с листьями салата под кольцами лука со свежей зеленью, маринованными огурчиками, картофельными шариками с острой заправкой из перца «Чили».

Тарелка мясная боярская 150/50/30 **350**

Холодные мясные деликатесы: буженина - домашнего приготовления, говядина пресованная, отварной говяжий язык, куриный рулет и вяленая колбаса «кызлык», с листьями салата, горчицей и хреном.

Калжа с черносливом 150/25/20 **240**

Куриный рулет, фаршированный черносливом. Подается на ложке из листьев салата с соусом с зернистой горчицей.

Невские Рулетики 180 **130**

Рулетики из ветчины с начинкой из яйца, сыра и майонеза. Украшается зеленью, рубленым болгарским перцем и кукурузой.

Рулетики из языка 215/60 **340**

Классическая старорусская закуска из отварного говяжьего языка, корнизионов, натертого сыра, чеснока, майонеза, горчицы и хрена. Подается с дольками сочных томатов и свежей зеленью.

Домашний кызлык 100/200 **320**

Домашняя вяленая колбаса из конины. Подается с острой горчицей и хреном.

Традиционный русский разносол 370 **310**

Ассорти домашних солений: корнизионы, черемша, черри-помидоры, грузди, сладкий маринованный перец, жемчужный лучок и квашеная капуста.

Овощной пир 300 **270**

Яркий букет из свежих овощей и зелени - сочные томаты, огурчики, сладкий перец, стебель сельдерея, редис, красный лук, морковь, гигантские маслины, оливки, кедровые орехи.

Роллы из баклажан 220 **280**

Баклажанные витки с греческим сыром «Фета», свежими томатами, грецкими орехами. Подаются с помидорами «Черри» и семенами кунжута.

Дары леса 160/110/35 **230**

Закуска из маринованных груздей и опят со сметаной, отварным картофелем и свежей зеленью.

Сырное плато 160/60/40 **380**

«Эмменталь», «Маасдам», «Фета» и «Чеддер». Подаются с медом, виноградом и гриссини.

Фруктовый Сад 1000 **640**

Ассорти свежих фруктов: киви, яблоко, груша, виноград, банан, апельсин.

Салаты

Выход Цена

Классический греческий салат 290 **250**

Огурцы, помидоры, сладкий перец, маслины и оливки с сыром «Фета» под оливковой заправкой с орегано.

«Мио Марэ» 1/180 **440**

Блюдо-искусение... Быстро обжаренные кальмары и креветки, сочные листья салата, заправленные пряным имбирным соусом, помидоры «Черри» и сыр «Пармезан». Легкое и свежее блюдо насыщенное богатством вкусовых оттенков.

Салат «Гранд» 1/213 **320**

Любимый салат известного купца-мещанина Кекина А.В. - изысканное сочетание отварного говяжьего языка, филе цыпленка, свежих огурчиков, сладкого перца и маринованных опят. Заправляется фирменной заправкой и разнообразной зеленью.

«Цезарь» с тигровыми креветками 210 **410**

Сочные листья салата «романо» с чесночными крутонами, обжаренными тигровыми креветками под соусом «Цезарь» с сыром «пармезан», черри - помидорами и перепелиным яйцом.

«Цезарь» с курицей 230 **360**

Сочные листья салата «романо» с чесночными крутонами, отварным куриным филе под соусом «Цезарь» с сыром «пармезан», черри - помидорами и перепелиным яйцом.

Мясное лукошко 240 **320**

Нежная куриная грудка, мясо молодого бычка, телячий язык, корнизионы, свежие огурцы, каперсы, сладкий перец. Заправляется соусом из анчоусов.

Салат «Оливье» с раковыми шейками 320 **310**

Отварной говяжий язык, морковь, картофель, яблоки, зеленый горошек, корнизионы, свежие огурцы. Оформляется перепелиным яйцом и красной икрой.

Салат «Навруз» 230 **260**

Салат с отварной говядиной, зеленым горошком, яйцом, черносливом и солеными огурцами. Заправляется майонезом.

Салат «Татарстан» 290 **290**

Отварное филе куриных грудок с листьями салата и томатами. Салат подается в «шубе» из огурца и заправляется соусом из майонеза и зернистой горчицы.

Горячие закуски

	Выход	Цена
Кокиль из семги с овощами <i>Закуска представляет из себя небольшие кусочки семги, томленные в нежном вино-сливочном соусе в обрамлении картофеля и томатов. Блюдо декорируется обжаренными креветками.</i>	230/15	370
Крылышки «Буйфало» <i>Маринованные куриные крылышки, обжариваются до золотистой корочки, глазируются соусом «Барбекю» и сервируются сырным соусом и зеленью.</i>	220/80	220
Жульен охотника в хрустящем валоване <i>Копченое куриное филе с обжаренными шампиньонами в сливочном соусе, запеченные под хрустящей корочкой. Подается в валоване из слоеного теста.</i>	160/20	250
Буше с телячьим языком <i>Нежный телячий язык, томленный с белыми грибами в сливочном соусе. Подается на хрустящей слойке с грессини.</i>	215/10	405
Мини кебаб из филе цыпленка <i>Нежный шашлычок из куриного филе и болгарского перца. Подается с соусом «Барбекю».</i>	150/40	190

Горячие блюда

	Выход	Цена
«Шатобриан» стейк <i>Стейк из говяжьей вырезки, обжаренный на гриле, подается со сливочно-грибным соусом и картофелем.</i>	145/170/40	610
Стейк Пушкин <i>Сочный стейк из свиной вырезки, гарнируется грибным соусом. Подается с картофельными крокетами, томатами черри и луковыми кольцами.</i>	130/240	410
Стейк из свиной корейки <i>Корейка свинины, обжаренная на гриле со специями, подается с салатом из томатов и красного лука, чесночно-сметанным соусом.</i>	160/145/30	410
Норвежская «Фишка» <i>Сочный стейк из лосося, обжаренный на гриле, сервированный глазированными овощами и гранатовым соусом с лимоном.</i>	160/120/20	610
Кыздырма с черносливом <i>Национальное татарское блюдо из тушеной говядины с черносливом и аджикой. Подается с поджаренным картофелем и свежими овощами.</i>	130/205	380
«Свинина от Порка» <i>Свинная корейка, фаршированная ветчинно-сырным соусом, обжаренная на гриле. Подается с овощами гриль и тертым картофелем.</i>	260/125	480

Жаркое «Казань» <i>Ароматная баранина, тушеная с картофелем, томатами, морковью и черносливом.</i>	300	320
Шейка свинины на гриле <i>Свинная шейка, обжаренная на гриле со специями.</i>	160/145/30	350
Курица по-тоскански <i>Рулет из куриной грудки, фаршированный грибами, ананасами и сыром «Фета». Оборачивается беконом и запекается до хрустящей корочки. Подается с овощами гриль.</i>	190/110/30	480

Супы

Уха «Царская» из морского волка и лосося <i>Популярное блюдо русской кухни. Наваристый рыбный суп из филе морского волка и лосося с томатами и свежей зеленью. Подается с гриссини и семгой шеф-посола.</i>	250/20	460
Солянка «Боярская» <i>Традиционный суп с мясными копченостями, солеными огурцами, маслинами, лимоном и зеленью. Подается со сметаной и лимоном.</i>	1/250	190
Борщ «Старорусский» <i>Домашний, ароматный борщ с говядиной, приготовленный по классическому рецепту. Подается с чесночной пампушкой.</i>	250/25/20	160
Суп сливочный с лососем <i>Нежный сливочный из лосося, поданный с красной икрой и тостом.</i>	1/250	370
Суп-лапша «Домашняя» с курицей <i>Золотистый бульон с домашней лапшой и курицей. Подается с капустным пирожком.</i>	250/30	90
Элеш с бульоном <i>Элеш с куриным филе, подается с насыщенным золотистым бульоном и свежей зеленью.</i>	250/200	160
Шулпа с бараниной и салмой <i>Суп из баранины с картофелем, овощами и домашней салмой.</i>	300	330



Фушетное меню

Выход Цена

Выход Цена

Канapé с фруктами	75	35	Закуска Шу с ветчиной	35	30
Канapé с сыром и колбасой	40	45	Закуска Шу с грибами	35	35
Канapé с сыром	25	27	Закуска Шу с сыром	35	25
Канapé с сервелатом	35	30	Закуска Шу с орехами и ветчиной	35	30
Канapé с семгой	30	45	Закуска Шу со шпротами	35	25
Канapé с красной икрой	25	75	Корнеты из бекона	30	40
Канapé с салями	35	30	Корнеты из ветчины	30	35
Канapé с курицей	45	35	Корнеты из лосося	30	40
Канapé с креветками	30	75	Корнеты из языка	30	45
Канapé с ветчиной	35	25	Долина сыров на шпажках	33	65
Тарталетка с фруктами	75	35	Ассорти мясное на шпажках	40	35
Пироженое с курагой, черносливом и грецким орехом	50	60	Ассорти овощное на шпажках	40	30
Тарталетки с салатом Столичный	75	30	Крылышки Дженифер	170/30	190
Тарталетки с салатом Ярославский	75	70	Мини шашлык Брошето-чикен	160/60	170
Тарталетки с салатом Греческий	75	35	Мини шашлык Брошето-фиш	130/60	340
Тарталетки с салатом Цезарь с курицей	75	60	Перемяч	80	40
Клубника в белом шоколаде	40	45	Эч почмак	50	30
Тарталетки с салатом Оливье	75	30	Бэккен	50	20
Тарталетки с овощами	75	35	Губадия	100	65
Макарун	30	40	Пирожок с капустой	50	20
Тарталетки с крабовым салатом	75	25	Пирожок с яблоком	50	20
Тарталетки с грибами	75	55	Фруктовый шашлычок в шоколадной глазури	115	65
Закуска Дартуа с болгарским перцем	60	60	Вода минеральная	500	40
Закуска Дартуа с ветчиной	60	55	Сок в ассортименте «Красавчик»	200	25
Закуска Дартуа с грибами	60	60	Чай черный с лимоном и сахаром порц.	200	45
Закуска Дартуа с орехами и ветчиной	60	55	Чай зеленый с лимоном и сахаром порц.	200	45
Закуска Дартуа с сыром	60	45	Кофе порционный	200	40
Закуска Дартуа со шпротами	60	40	Сливки порционные	10	6
Закуска Шу с болгарским перцем	35	30	Пирожное медовое	50	35
			Пирожное безе-березка	25	20
			Чак-чак	50	35
Шеф-повар _____			Круасан со сгущенным молоком	45	25
Бухгалтер-калькулятор _____			Печенье Мюрбквик	25	12
Менеджер по банкетам _____			Круасан с шоколадом	45	30
Менеджер по с/с _____					