

## *Меню Ресторана "Золотой фазан"*

<i>Наименование</i>	<i>Выход</i>	<i>Цена, руб.</i>
<b><i>Холодные закуски</i></b>		
<i>Сельдь Матве с картофельными шариками, красным луком и соусом Тар тар</i>	<i>250</i>	<i>250</i>
<i>Канapé с красной икрой, лимоном и зеленью</i>	<i>30\2</i>	<i>80</i>
<i>Соленые грузди в сметане с добавлением лука и зелени</i>	<i>100/60</i>	<i>200</i>
<i>Сырные рулетики с семгой малой соли и маринованным болгарским перцем</i>	<i>125/5</i>	<i>400</i>
<i>Рулет из курицы и болгарского перца с ореховым соусом</i>	<i>200</i>	<i>250</i>
<i>Мясное плато из деликатесов, подается со свежими хрустящими овощами</i>	<i>200/60</i>	<i>400</i>
<i>Сырная палитра из элитных сортов сыра с черным виноградом и грецкими орешками</i>	<i>210</i>	<i>500</i>
<i>Маринованные овощи в сочетании с квашеной капустой</i>	<i>130</i>	<i>150</i>
<i>Овощной ларец из свежих овощей и зелени</i>	<i>200</i>	<i>200</i>
<i>Ассорти из благородных рыб с лимоном и маслинами</i>	<i>150</i>	<i>570</i>
<i>Огурчики малосольные</i>	<i>150</i>	<i>150</i>
<i>Говядина заливная</i>	<i>150</i>	<i>250</i>
<i>Язык заливной</i>	<i>150</i>	<i>370</i>
<b><i>Горячие закуски</i></b>		
<i>Пирожное из баклажанов «Бархатный сезон» с томатами, грибами и сыром</i>	<i>150</i>	<i>200</i>
<i>Грибы запеченные в сливках под сырной корочкой</i>	<i>170</i>	<i>360</i>
<i>Драники картофельные с салом и сметаной</i>	<i>210</i>	<i>150</i>
<i>Жульен с грибами</i>	<i>120</i>	<i>180</i>
<i>Жульен с морским коктейлем</i>	<i>120</i>	<i>350</i>
<i>Жульен «Мираж» с куриным филе и ветчиной</i>	<i>120</i>	<i>170</i>
<i>Жульен «Смак» с телячьим языком и жареным луком</i>	<i>120</i>	<i>250</i>
<b><i>Салаты</i></b>		
<i>Копченая курочка с нежным мясом, корейской морковью,</i>	<i>150</i>	<i>180</i>
<i>Салат из копченой форели, свежего томата, маринованного огурчика с добавлением микс-салата, маслин, сыра под зеленым соусом</i>	<i>250</i>	<i>300</i>

<i>Салат Оливье по старинному рецепту с двумя видами мяса( телятиной и цыпленком) и тигровыми креветками</i>	200	300
<i>Салат Оливье по –Охотничьи с языком, курочкой и говядиной</i>	150	230
<i>Салат с кальмарами, языком и огурчиком</i>	150	290
<i>Салат « Цезарь» с жареным-гриль филе цыпленка, помидорами, салатом Черри и чесночными</i>	240	390
<i>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками, листьями салата, томатами Черри и чесночными гренками</i>	240	400
<i>Салат из яичных блинчиков, копченого цыпленка, маринованных корнишонов в чесночной заправке</i>	250	200
<i>Итальянский салат из морепродуктов с томатами и перцем</i>	250	400
<i>Французский салат из морепродуктов с томатами и перцем</i>	250	370
<i>Салат « Пицца богов» из двух сортов мяса с добавлением яблочка и картофелем-пай</i>	150	200
<i>Салат Гнездо фазана с куриным филе, ветчиной и жареными грибочками</i>	150	280
<i>Обыкновенный Греческий салат с необыкновенной заливкой</i>	150	230
<i>Салат « Селедочка под шубой» с добавлением свежего яблока</i>	150	200
<i>Салат «Столичный» с куриным филе</i>	150	190
<b>Супы</b>		
<i>СУП-КРЕМ из грибов с чесночными крутонами</i>	250/30	160
<i>Уха «ОСОБАЯ»из трех видов рыб</i>	250/15	230
<i>СОЛЯНКА сборная мясная</i>	250	260
<i>БОРЩ УКРАИНСКИЙ с чесночными пампушками и салом</i>	250	230
<i>Похлебка с потрошками</i>	250	150
<b>Горячие блюда из рыбы:</b>		
<i>СУДАК- форне на подушке из овощей-гриль</i>	150/10/20	460
<i>ЛОСОСЬ с муссом из зеленого горошка</i>	250	540
<i>СИБАС на гриле с сырным соусом</i>	300	600
<b>Горячие блюда из птицы и мяса</b>		
<i>КОТЛЕТА по-киевски</i>	150/50	320
<i>КУРИНОЕ ФИЛЕ запанированное до золотистой корочки с красным соусом</i>	180	310
<i>Свинина «Тропикано» с ананасами запеченная под сырной корочкой</i>	150	320

<i>Нежное каре молодого барашка со свежими овощами и брусничным соусом</i>	<i>200\50\50</i>	<i>640</i>
<i>Рулька свиная по Баварски с красным острым соусом и квашеной с клюквой капустой</i>	<i>400\50\150</i>	<i>720</i>
<i>БИФСТЕКС по-деревенски с яйцом-пашот и луком фри</i>	<i>250</i>	<i>300</i>
<i>Телячья вырезка с томатами, болгарским перцем, запеченная в тесте Фило со сливочным соусом</i>	<i>150\50\50</i>	<i>450</i>
<i>МЕДАЛЬОНЫ из жареной свинины подаются с маринованными овощами</i>	<i>150/60/50</i>	<i>330</i>
<i>Телятина «Наслаждение» (с грибами , подается на картофельном дранике)</i>	<i>140\200</i>	<i>350</i>
<b>Гарниры</b>		
<i>Овощи-гриль</i>	<i>150</i>	<i>190</i>
<i>Картофель фри</i>	<i>150</i>	<i>120</i>
<i>Картофель жареный с грибами</i>	<i>150</i>	<i>140</i>
<i>Рис с овощами</i>	<i>150</i>	<i>110</i>
<i>Картофель отварной с маслом и зеленью</i>	<i>150</i>	<i>120</i>
<b>Соусы</b>		
<i>Соус брусничный</i>	<i>50</i>	<i>50</i>
<i>Соус Тар-тар</i>	<i>50</i>	<i>60</i>
<i>Соус томатный острый</i>	<i>50</i>	<i>50</i>
<i>Хреновина</i>	<i>50</i>	<i>60</i>
<i>Хрен</i>	<i>20</i>	<i>28</i>
<i>Сметана</i>	<i>20</i>	<i>32</i>
<i>Горчица</i>	<i>10</i>	<i>20</i>
<i>Соус Наршараб</i>	<i>50</i>	<i>60</i>
<b>Блюда на углях</b>		
<i>ШАШЛЫК из свинины Тифлисский с соусом Сальса и овощами- гриль</i>	<i>200/30/100</i>	<i>480</i>
<i>Шашлык из свинины</i>	<i>250</i>	<i>340</i>
<i>Шашлык из куриной грудки</i>	<i>250</i>	<i>350</i>
<i>Шашлык из телячей вырезки</i>	<i>200</i>	<i>750</i>
<i>Шашлык из баранины</i>	<i>250</i>	<i>530</i>
<i>Шашлык из куриного бедра</i>	<i>300</i>	<i>320</i>
<i>Крылышки куриные-гриль</i>	<i>250</i>	<i>300</i>
<i>Стейк из лосося-гриль</i>	<i>200</i>	<i>620</i>
<i>Баварские колбаски-гриль</i>	<i>150</i>	<i>320</i>
<i>Свиные ребра ВВQ с початком кукурузы</i>	<i>180\150\50</i>	<i>450</i>
<b>Блюда на компанию</b>		
<i>Поросенок молочный фаршированный гречкой и курагой</i>	<i>1шт</i>	<i>7500</i>

<i>Гусь запеченный с яблоками</i>	<i>1шт</i>	<i>5700</i>
<i>Индейка запеченная с рисом и изюмом</i>	<i>1шт</i>	<i>1900</i>
<i>Плов с бараниной по- узбекски</i>	<i>1,5 кг</i>	<i>1500</i>
<i>Плов с говядиной по- туркменски</i>	<i>1,5кг</i>	<i>1600</i>
<i>Щука фаршированная сама собой</i>	<i>1шт</i>	<i>1700</i>
<i>Дичь ( блюда из дикого мяса)</i>		
<i>Пельмени из молодого лосося</i>	<i>200</i>	<i>330</i>
<i>Жаркое из кабанчика\олени</i>	<i>300</i>	<i>370</i>
<i>Шашлык из кабана</i>	<i>250</i>	<i>470</i>
<i>Шашлык из оленины</i>	<i>250</i>	<i>540</i>
<i>Отбивная из оленины с брусникой моченой</i>	<i>100\50</i>	<i>440</i>
<b><i>Блюда итальянской кухни</i></b>		
<i>Паста Карбонара классическая</i>	<i>250</i>	<i>350</i>
<i>Паста с креветками, базиликом и томатами</i>	<i>250</i>	<i>500</i>
<i>Паста Болоньезе</i>	<i>250</i>	<i>350</i>
<i>Пицца с карбонадом</i>	<i>1круг\0,5</i>	<i>430</i>
<i>Пицца с курицей и ветчиной</i>	<i>1 круг\0,5</i>	<i>400</i>
<i>Пицца Пепперони</i>	<i>1 круг\0,5</i>	<i>440</i>
<i>Пироги печеные</i>		
<i>Кулебяка с бефстроганов</i>	<i>1кг</i>	<i>600</i>
<i>Кулебяка с жареной капустой</i>	<i>1кг</i>	<i>350</i>
<i>Кулебяка с пюре картофельным и грудинкой</i>	<i>1кг</i>	<i>450</i>
<i>Пирог с рыбой</i>	<i>1кг</i>	<i>600</i>
<i>Пирог с грибами и сметаной по старорусски</i>	<i>1кг</i>	<i>560</i>
<i>Каравай</i>	<i>1шт\0,5кг</i>	<i>300</i>
<b><i>Десерты</i></b>		
<i>Торт свадебный</i>	<i>1кг</i>	<i>3500</i>
<i>Штрудель из яблока и груши подается с шариком мороженого</i>	<i>150\30\20</i>	<i>300</i>
<i>Чизкейк классический</i>	<i>120\20</i>	<i>250</i>
<i>Тирамису</i>	<i>120</i>	<i>300</i>
<i>Черничный пирог</i>	<i>120</i>	<i>280</i>
<i>Мороженое с домашним вареньем в ассортименте</i>	<i>100\30</i>	<i>160</i>
<i>Фруктовая тарелка ( яблоки , бананы, груши, киви, виноград)</i>	<i>300\10</i>	<i>450</i>
<i>Хлебобулочные изделия</i>		
<i>Булочка пшеничная</i>	<i>шт</i>	<i>25</i>
<i>Булочка ржаная</i>	<i>шт</i>	<i>25</i>
<b><i>Напитки безалкогольные</i></b>		
<i>Морс клюквенный</i>	<i>1л</i>	<i>150</i>
<i>Морс брусничный</i>	<i>1л</i>	<i>150</i>

<i>Мохито</i>	<i>1л</i>	<i>390</i>
<i>Сок в ассортименте</i>	<i>1л</i>	<i>150</i>
<i>Чай черный, зеленый в пак.</i>	<i>200\10</i>	<i>20</i>
<i>Кофе эспресо ( зерно)</i>	<i>50</i>	<i>80</i>
<i>Кофе американо ( зерно)</i>	<i>150</i>	<i>100</i>
<i>Сливки порционные</i>	<i>10</i>	<i>30</i>
<i>лимон</i>	<i>10</i>	<i>10</i>
<i>Варенье домашнее</i>	<i>50</i>	<i>61</i>
<i>Минеральная вода в ассортименте</i>	<i>0.5</i>	<i>50</i>
<i>Газированная вода в ассортименте</i>	<i>0.6</i>	<i>50</i>
<i>Горячий шоколад</i>	<i>150</i>	<i>80</i>
<i>Глинтвейн</i>	<i>1л.</i>	<i>400</i>
<i>Обслуживание 10 %</i>		
		<b><i>Итого</i></b>