



КУПЕЧЕСКИЙ РЕСТОРАН

Меню ресторана

Холодные закуски

Ассорти из свежих овощей

1/200/15 гр

Свежие огурцы, томаты Черри, болгарский перец, редис и букет летней зелени

265 р

Ассорти рыбных деликатесов

1/160/30 гр

Семга шеф посола, клыкач холодного копчения, подкопченная форель, подается с лимоном и маслинами.

930 р

Блинчики с семгой слабой соли

1/180 гр

450 р

Брускетта с лососем и авокадо

1/110 гр

370 р

Брускетта с ростбифом

1/90 гр

190 р

Брускетта с тигровыми креветками

1/100 гр

270 р

Ассорти мясных деликатесов

1/150/30 гр

Нежный розовый ростбиф, пряная буженина, куриный рулет с курагой и грецким орехом, куриный рулет с зеленью и чесноком, подается с острой горчицей

620 р

Блинчики с икрой лососевой

1/105 гр

390 р

Брускетта с беконом и сыром Дор-Блю

1/60 гр

190 р

Брускетта с морским гребешком

1/90 гр

395 р

Брускетта с салатом "Цезарь"

1/70 гр

200 р

Грузди со сметаной

1/110/30 гр

Хрустящие грузди с салатом луком и чесноком с деревенской сметаной.

345 р

Композиция из благородных сыров

1/120/30/30 гр

сыр Бри, сыр Дор-Блю, сыр Пармезан, сыр Маасдам, подаётся с душистым медом и виноградом

670 р

Нарезка из телячьего языка

1/100/30/30 гр

Подается с хреном, острой горчицей и маринованными огурчиками

415 р

Сало по-домашнему

100/50/30 гр

Сало с мясной прослойкой, засоленное с ароматным чесноком и душистым перцем, подается с ржаными гренками, зеленым луком и острой горчицей

290 р

Семга слабой соли

1/100/30 гр

Семга шеф посола подается с лимоном, маслом и маслинами.

690 р

Угорь копченый

1/80/20 гр

Нежное филе подкопченного угря, подается с лимоном и зеленью

795 р

Маслины, оливки

1/80 гр

180 р

Разносол по-деревенски

1/240 гр

Ассорти из маринованных огурцов, помидоров, квашенной капусты, перца чили и чеснока

295 р

Селедочка по-русски

100/150/20 гр

Сельдь пряного посола, подается с отварным картофелем, чесночно-ржаными гренками и маринованным луком.

255 р

Тар-Тар из лосося

1/155 гр

нежное филе лосося шеф-посола, мякоть авокадо и салатный лук, заправляется оливковым маслом и соком лимона, подается на тостах запеченного багета

515 р

Фруктовое плато

1/1300 гр

ассорти из спелых фруктов: винограда, апельсина, киви, яблока, груши, мандарина

1020 р

Салаты

Салат "Морской бриз"

1/185 гр

Теплый салат с креветками и морепродуктами в сочетании с мякотью авокадо, свежим томатом Черри, огурцом и миксом салата

790 р

Салат "Русский"

1/180 гр

Великолепное сочетание обжаренной мякоти телятины и свинины со свежей паприкой, маринованными огурчиками, салатным луком и маслинами, заправленный оливковым маслом и соевым соусом.

375 р

Салат «Купеческий»

1/180 гр

Удивительное сочетание розового ростбифа, обжаренного куриного филе и опят на подушке пряной Рукколы, декорируется хрустящими слайсами пшеничного багета и обжаренными лентами бекона, заправляется сливочно-чесночным соусом.

495 р

Салат оливье с семгой

1/200 гр

Традиционный салат в новой интерпретации: семга шеф-посола с нежной мякотью авокадо, отварной картошечкой, зеленым горошком, сыром Пармезан, королевскими креветками и перепелиным яйцом, заправляется соусом майонез с икрой Тобико, декорируется слайсом хлебца и пряными листьями Рукколы.

580 р

Салат с утиным филе

1/190 гр

Великолепное сочетание утиного филе, обжаренного до состояния Медиум, микса салата, томатов Черри, слайсов редиса, мякоти авокадо, в сопровождении вяленых томатов, кедрового ореха под горчично-уксусной заправкой.

630 р

Салат "Нисуаз"

1/210 гр

Удивительное сочетание нежного филе тунца, обжаренного до состояния Medium Rare, болгарского перца, перепелиных яиц, анчоусов, подается с миксом салата под цитрусовой заправкой

700 р

Салат «Греческий»

1/200 гр

Классический салат из томатов Черри, огурцов, сладкой паприки, салатного лука и нежного сыра Сиртаки на ложе сочных листьев салата, заправляется оливковым маслом и соевым соусом

310 р

Салат «Овощной»

1/170/30 гр

Перец болгарский, огурец, помидора, редис, салатный лук, микс салата, подается на Ваш выбор: сметана деревенская, оливковое масло, майонез.

265 р

Салат с индейкой

1/200 гр

Обжаренное филе индейки, с лентами бекона, томатами Черри, маринованными лисичками и перепелиным яйцом подается с миксом салата, сыром Пармезан под чесночно-сливочной заправкой

410 р

Цезарь с обжаренной куриной грудкой

1/210 гр

Нежное куриное филе, обжаренное на гриле, с сочным миксом листа салата, помидорками Черри, сыром Пармезан и хрустящими слайсами багета под соусом Цезарь.

420 р

Цезарь с тигровыми креветками

1/185 гр

Тигровые креветки, обжаренные с долькой чеснока, с сочным миксом листа салата, помидорками Черри, сыром Пармезан и хрустящими слайсами багета под соусом Цезарь.

520 р

Горячие закуски

Блинчики с лососем

1/140 гр

Блинчики, фаршированные семгой и запеченные под сливочным соусом.

455 р

Пивная тарелка

1/340/30/30 гр

ассорти к пиву: охотничьи колбаски, миндаль, чесночно-ржаные гренки, кольца луковые и кальмаров, подается со сливочно-чесночным и томатным соусом

795 р

Жульен грибной

1/100 гр

Белые грибы и шампиньоны, обжаренные с луком, томлённые в сливочном соусе и запечённые с сыром до золотистой корочки.

315 р

Тигровые креветки в соусе Чили

1/100 гр

Нежные креветки, обжаренные с томатами Конкассе с добавлением перца Чили.

620 р

Супы

Борщ «Украинский» с телятиной

1/250 гр

Подается с чесночной булочкой и сметаной.

300 р

Солянка сборная мясная

1/250/30 гр

Подается со сметаной.

370 р

Уха из осетрины и лосося

1/300 гр

560 р

Крем-суп с белыми грибами

1/285 гр

Нежный суп с добавлением сливок и тыквенных семечек.

420 р

Суп сливочный с морепродуктами

1/300 гр

Сливочно-картофельный суп с мидиями, кальмарами и тигровыми креветками

610 р

Щи из квашенной капусты со свининой

1/250/50/20 гр

Подается со сметаной, зеленью, салом и зеленым луком

330 р

Горячие блюда из рыбы

Дорадо с апельсином и имбирем

1/200 гр

Удивительное сочетание нежного филе дорадо, обжаренного до золотистой корочки, подается с дольками апельсина, маринованным имбирем, болгарским перцем, лимоном и зеленым луком

920 р

Ризотто с морепродуктами

1/210 гр

Нежное филе морского гребешка и тигровых креветок, обжаренные на сливочном масле, томленные в белом вине с рисом Арборио и луком, подается с сыром Пармезан и мидиями в створках

715 р

Стейк из осетрины (по весу)

1/100/30 гр

Стейк из «Царской рыбы», маринованный по особому рецепту, обжаренный на гриле, подается с соусом Сабайон.

790 р

Стейк из тунца

1/100/50 гр

Филе тунца, обжаренный на гриле до состояния *Medium Rare*, подается с острым соусом с добавлением белого вина и томатов Черри

835 р

Филе судака с соусом из лангустинов

1/120/90/20 гр

Нежное филе судака, обжаренное до золотистой корочки, подается с соусом из креветок, томленных в белом вине, свежим лимоном и зеленью

760 р

Радужная форель со шпинатным муссом

1/1шт/50 гр

Радужная форель, запечённая с травами, подается со шпинатным муссом с ноткой чеснока.

730 р

Сибас, запеченный с букетом ароматных трав

1шт/40 гр

Сибас запекается с пряными травами при низкой температуре, подается с ароматным базиликовым соусом

895 р

Стейк из семги (по весу)

1/100 гр

Нежный стейк, маринованный в ароматном перце с оливковым маслом и соком лимона.

680 р

Филе судака под икорно-сливочным соусом

100/70/35 гр

Филе судака, обжаренное до золотистой корочки на ложе из овощей, под икорно - сливочным соусом.

690 р

Филе трески с морепродуктами

1/150 гр

Нежное филе трески, обжаренное на сливочном масле с морепродуктами, томлеными в сливочном соусе.

630 р

Горячие блюда из мяса

Говяжьи рёбра

1/250/100/20 гр

нежные говяжьи рёбра, маринованные в соусе Чили и обжаренные до золотистой корочки, подаются с зеленой фасолью, болгарским перцем, жареными цуккини и томатами Черри с миксом салата и брусничным соусом

730 р

Корейка из телятины (по весу)

1/100 гр

Нежное каре телянка, маринованное в ароматных травах и обжаренное на гриле

760 р

Мясной сет

1/200/30/30/30 гр

три вида мяса: баранина, телятина, свинина, маринованные в пряных травах и обжаренные на гриле, подаются с маринованным луком, свежей зеленью и с двумя видами соуса Карри и Барбекю

1100 р

Рулька молодого барашка на овощной подушке

1шт/70/50 гр

Рулька барашка, запечённая в пряных травах, подается с овощами альденте и соусом Песто из сладкой паприки

1260 р

Стейк из говяжьей шеи

140/60/40 гр

Нежный стейк из телятины обжаренный на гриле, гарнируется свежим салатом, подается с соево-гранатовым соусом

860 р

Стейк из телятины с картофельным мильфеем

1/100/140/30 гр

Филе миньон, маринованный с розмарином, обжаренный до состояния медиум, подается с тонкими слайсами картофеля, запеченного с белыми грибами и соусом Демиглас

850 р

Стейк-рибай с соусом Наршараб (по весу)

1/100 гр

Нежный стейк мраморной телятины зернового откорма.

890 р

Корейка барашка (по весу)

1/100 гр

Нежное каре барашка, маринованное в пряных травах и обжаренное на гриле

895 р

Медальоны из свинины

1/100/100/90 гр

медальоны из свиной вырезки, обжаренной на гриле, подаются с картофелем по-деревенски и овощным салатом под мясным соусом

570 р

Оссобуко (по весу)

1/100/30 гр

Стейк Оссобуко томится при низкой температуре с овощами и белым вином

480 р

Свинина на кости (по весу)

1/100 гр

Маринуется в соусе Чили, обжаривается на гриле.

295 р

Стейк из свинины с картофелем

1/150/70/30 гр

Свиная шейка, маринованная с травами, в сопровождение запеченных картофельных долек с ноткой чеснока.

630 р

Стейк из телятины с овощами гриль

100/120/30 гр

нежное филе телятины, маринованное в специях и пряных травах, обжаренное на гриле, подается с овощами гриль, соусом Барбекю

860 р

Горячие блюда из птицы

Куриная котлета под сырным соусом

1/160/50/40 гр

куриная котлета с добавлением сливочного масла и специй, панированная в сухарях, подается со спаржей и сырным соусом

570 р

Утиная ножка с пряной грушей

140/80/50 гр

Сочная утиная ножка, маринованная с розмарином и медом, обжаренная до золотистой корочки, подается с соусом из манго и пряной грушей, томленной в белом вине.

810 р

Утка «Конфи» с карамелизированным яблоком

1/110/80/30 гр

Утиная грудка, маринованная в травах, обжаренная до состояния Медиум, подается с карамелизированным яблоком и вишневым соусом

655 р

Блюда мангала

Дорадо на углях

1/1шт/30 гр

720 р

Кавказская лепешка

1/140 гр

170 р

Лук маринованный

1/30 гр

25 р

Люля-Кебаб из телятины

1120/70/30 гр

рубленая молодая телятина, подается со свежими томатами

500 р

Сибас на углях

1/1шт/30 гр

770 р

Стейк из осетрины (по весу)

1/100/30 гр

нежное мясо осетра, маринованное с розмарином, обжаренное на углях

780 р

Стейк-рибай на углях (по весу)

1/100 гр

нежный стейк мраморной телятины зернового откорма, подается с соусом Наршараб, рекомендуемая степень прожарки medium well

850 р

Зеленая поляна

1/50 гр

базилик, кинза, лук зеленый, петрушка, укроп

150 р

Каре Ягнёнка

1/100 гр

нежное мясо ягнёнка на косточке маринованное с розмарином и мятой

720 р

Люля-Кебаб из баранины

1/120/70/30 гр

сочные котлетки из мякоти барашка, подаются со свежими томатами

530 р

Свинина на косточке (по весу)

1/100

томленая дымком свиная корейка

280 р

Соус шашлычный

1/30 гр

35 р

Стейк из семги (по весу)

1/100/30 гр

стейк маринуется с ароматными специями и травами, обжаривается на углях

650 р

Шашлык из свиной шеи (по весу)

1/100 гр

свиная шейка маринованная с розмарином и ароматными специями

200 р

Пасты

Карбонара

1/285 гр

спагетти томленные в сливках с беконом и в белом вине, подается с яичным желтком и сыром Пармезан

425 р

Фетучини с курицей и белыми грибами

1/320 гр

фетучини с обжаренной куриной грудкой и белыми грибами, тушенными в сливках с добавлением белого вина, свежих томатов Черри и сыра Пармезан

655 р

Фарфалле с семгой и овощами

1/310 гр

семга, обжаренная с овощами, томленная в сливках с добавлением белого вина, декорируется вялеными томатами и сыром Пармезан

710 р

Фузилли с телятиной и овощами

1/320 гр

филе телятины, обжаренное с овощами и тушенное в сливках с добавлением белого вина, декорируется вялеными томатами и сыром Пармезан

630 р

Гарниры

Брокколи с овощами

1/150 гр

брокколи с луком, морковью и чесноком, томленные в сливках

305 р

Капуста томленая в сливках

1/150 гр

Капуста брюссельская, цветная, брокколи.

210 р

Картофель фри

1/150 гр

160 р

Овощи гриль с соусом Песто

150/30 гр

Баклажан, томат, перец болгарский.

295 р

Соус Горчица

1/30 гр

65 р

Соус Майонез

1/30 гр

60 р

Соус Песто

1/30 гр

95 р

Соус Сметана

1/30 гр

80 р

Соус Ткемали

1/30 гр

70 р

Соус Чесночный

1/30 гр

100 р

Булочка

20 гр

15 р

Картофель , жаренный с лесными грибами, репчатым луком и зеленью

1/150 гр

220 р

Картофельное пюре с ноткой мускатного ореха

1/150 гр

110 р

Смесь дикого риса с рисом жасмин

1/150 гр

200 р

Соус Дор-блю

1/30 гр

120 р

Соус Наршараб

1/30 гр

100 р

Соус Сальса

1/30 гр

80 р

Соус сырно-сливочный

1/30 гр

75 р

Соус Хрен

1/30 гр

60 р

Спаржа на гриле

1/100 гр

390 р

Хлебная корзина

120 р

Десерты

Апельсин

100 гр

70 р

Грейпфрут

100 гр

85 р

Киви

100 гр

70 р

Мандарин

100 гр

70 р

Сорбет из манго

1/100 гр

Легкий фруктовый десерт-сродни мороженому.

160 р

Торт "Прага"

1/140 гр

315 р

Шоколадный брауни

1/100/50/15 гр

Нежно-запеченный шоколадный десерт, подается со сливочным мороженым.

295 р

Штрудель с творогом и клубникой

1/80/30 гр

215 р

Яблоко

100 гр

70 р

Виноград

100 гр

95 р

Груша

100 гр

70 р

Лимон

100 гр

65 р

Мороженое в ассортименте

1/100/20 гр

подается с топингом и свежей мятой

185 р

Сырники с клубничным джемом

1/200 гр

330 р

Чизкейк ванильный

1/120 гр

315 р

Штрудель с вишней и нежным творогом

1/120/30 гр

245 р

Штрудель с яблоком, изюмом и корицей в хрустящем тесте «Фило»

1/80/30 гр

215 р

Яблочный штрейзель

1/140 гр

315 р