



МЕНЮ | MENU

Завтраки Breakfast

Уважаемые Гости!

Наши завтраки Вы можете заказать в течение всего рабочего времени ресторана.

Dear Guests! Our breakfasts are served during the Gorskiy city restaurant opening hours.

	Выход/Portions гр./gr.	Цена/Price Руб./rub.
Глазунья с ветчиной и сыром <i>Fried eggs with ham & cheese</i>	75/20/20/5	290
Омлет с сыром и томатами <i>Omelet with cheese & tomatoes</i>	200/20/20/5	320
Сырники <i>Sirniki</i>	200/30/30	290

Холодные закуски Cold Appetizers

Овощное плато <i>Fresh vegetable plate: cucumbers, tomatoes, bell pepper and olives</i>	300	400
--	-----	-----

Ассорти из свежих овощей: ломтики огурцов, сочного помидора и болгарского перца в сочетании с душистой зеленью и маслинами. Подается с соусом Винегрет.

Мясная тарелка <i>Meat delicacies plate: cold boiled pork, chicken, pickled roast beef, beef tongue, brisket, greens with black olives, horseradish, mustard</i>	500	1200
---	-----	------

Идеальное блюдо для большой компании: запеченная буженина и курица, маринованный ростбиф, говяжий язык, грудинка, зелень с маслинами, хрен, горчица

Морская тарелка <i>Seafood plate: dollarfish, Kiwi mussels, lightly salted salmon, smoked trout and fried shrimps</i>	300/3 шт/50/30	1700
--	----------------	------

Изысканное ассорти из масляной рыбы, мидий Киви, слабосоленой семги, копченой форели и жареных креветок с лимоном и ароматными специями

Сырная тарелка <i>Cheese platter: Maasdam, Parmesan, Cheddar, Camembert, Blue cheese, strawberries, fresh mint, almonds, honey</i>	320	1400
---	-----	------

Маасдам, Пармезан, Чеддер, Камамбер, Блю чиз, клубника, мята свежая, миндаль, мед

Горячие блюда

Main course

Стейк из семги с маслом Метрдетель <i>Salmon steak with «Maitre d'butter»</i>	175/10	850
--	--------	-----

Нежный стейк из филе семги, приправленный оливковым маслом и травами, запекается до хрустящей корочки. Подается с кусочками нежного масла Метрдетель, дольками лимона и зеленью

Стейк из свинины с овощами гриль <i>Pork steak with grilled vegetables</i>	150/150	620
---	---------	-----

Сочная свиная шея жаренная на гриле с овощами. Подается с соусом сальса.

Филе миньон с жареными кабачками <i>Mignon fillet with fried zucchini</i>	150/120	850
--	---------	-----

Средняя часть говяжьей вырезки готовится до необходимой прожарки. Подается с жареными кабачками и ягодным соусом.

Бифштекс «Сибирский» с печеным картофелем <i>"Siberian" Steak with baked potatoes</i>	200/150	850
--	---------	-----

Рубленый бифштекс с мясом дикого оленя, телятины и баранины, обжаренный до необходимой прожарки. Подается с печеным в травах картофелем и соусом из диких ягод.

Паста с цыпленком и грибами <i>Pasta with chicken and mushrooms in cream sauce</i>	270	350
---	-----	-----

Итальянская паста с нежными кусочками цыпленка, шампиньонами в сливочном соусе

Салаты Salads

Ростбиф с маринованным луком <i>Roast beef with onion</i>	100/30	450
--	--------	-----

Салат Греческий <i>Greek salad</i>	215	310
---------------------------------------	-----	-----

«Цезарь» с креветками <i>«Caesar» salad with shrimps</i>	235	500
---	-----	-----

«Цезарь» с курицей <i>«Caesar» salad with chicken</i>	235	380
--	-----	-----

Горячие закуски Hot appetizers

Куриные крылышки в беконе с соусом Спайси <i>Chicken wings wrapped in bacon with spicy sauce</i>	220	450
---	-----	-----

Мидии, запеченные в раковине <i>Mussels baked in shell</i>	220	500
---	-----	-----

Супы Soups

Суп-крем с белыми грибами <i>White mushroom cream-soup</i>	250/10	250
---	--------	-----

Воздушный суп-крем из белых грибов с гренками

Уха сборная <i>Fish soup</i>	300	290
---------------------------------	-----	-----

Суп из трех видов рыбы с расстегаем

Солянка мясная <i>Meat «Solyanka» soup</i>	280	280
---	-----	-----

Традиционный суп русской кухни, приготовленный с мясными деликатесами, маринованными огурцами, маслинами. Подается с расстегаем

Гарниры

Garnish

Дикий рис с зеленью <i>Wild rice with greens</i>	200	250
---	-----	-----

Овощи гриль <i>Grilled vegetables</i>	150	250
--	-----	-----

Картофель жареный с белыми грибами <i>Fried potatoes with mushrooms</i>	200	250
--	-----	-----

Соус Sauce

Кетчуп/Ketchup	30	60
----------------	----	----

Майонез/Mayonnaise	30	60
--------------------	----	----

Сметана/Sour cream	30	60
--------------------	----	----

Тар-тар со свежими огурцами/Tartare	30	60
-------------------------------------	----	----

Аджика/Adjika	30	60
---------------	----	----

Чесночный/Garlic dressing	30	60
---------------------------	----	----

Барбекю/BBQ	30	60
-------------	----	----

Закуски к пиву

Картофель фри <i>French fries</i>	150	150
--------------------------------------	-----	-----

Гренки ржаные <i>Rye croutons</i>	150	190
--------------------------------------	-----	-----

Сет к пиву <i>Beer plate</i>	150/200	500
---------------------------------	---------	-----

Хлеб

Bread

Хлеб белый <i>White bread</i>	25	10
----------------------------------	----	----

Хлеб бородинский <i>Borodino bread</i>	25	10
---	----	----

Хлебная корзинка <i>Bread basket</i>	40/60	60
---	-------	----

Десерты

Desserts

Десерт от шефа <i>Dessert from the chef</i>	100	150
--	-----	-----

Возвращайтесь снова!
Come back again!