



Меню ресторана «Золотой»

Название	Выход, грамм	Стоимость, рублей
Салаты		
Салат из форели холодного копчения с картофелем, лососевой икрой и моченой брусникой Форель холодного копчения, картофель, огурцы, маринованные, каперсы, икра красная, рак, листья салата, сметана.	170/1	350=
Салат Оливье с раковыми шейками и красной икрой Картофель, яйцо, курица отварная, огурцы, майонез, раковые шейки, икра.	215/1	300=
Тёплый салат с куриной печенью и перепелиным яйцом. Нежная куриная печень, обжаренная с пряными травами, подаётся с листьями салата, рукколы и перепелиным яйцом.	220	250=
Салат из печёной свеклы, чернослива и кедровых орехов в медовой заправке Печеная свекла с листьями рукколы и с черносливом.	220/1	200=
Холодные закуски		
Икра осетровая зернистая Икра осетровых пород, подается с маслом и теплыми булочками.	55/15/2шт	4500=
Икра лососевая Икра лососевых пород, подается с маслом и теплыми булочками.	50/15/2шт	450=
Сырное плато Сыр Дор Блю, Камамбер, Чедер, Пармезан подаётся с виноградом, грецким орехом и мёдом.	160/50/15	400=
Овощи южные заправленные ароматным маслом Яркий букет из свежих овощей и зелени – сочные томаты, огурчики, сладкий перец, стебель сельдерея, редис, красный лук, морковь и гигантские оливки.	330	380=
Паштет из утки с пшеничными тостами и рукколой	100/40/20	350=
Форель холодного копчения Форель холодного копчения по специальному рецепту.	100/30/15/1	310=
Грузди соленые со сметаной Деревенские грибочки с луком и со сметаной.	100/30/20/1	310=

Белые маринованные грибы Деревенские грибочки с луком и со сметаной.	100/30/20/1	310=
Карпаччо из сыровяленой оленины с рукколой и сыром пармезан. Сыровяленая оленина, приготовленная по старому рецепту, подаётся с листьями рукколы и сыром пармезан.	80/20/10	300=
Деревенские соленья и маринады Ассорти из домашних солений и маринадов – огурцы солёные, черемша маринованная, помидоры «Черри», патиссоны, перец сладкий маринованный, жемчужный лучок, капуста квашеная, капуста гурийская.	270	250=
Рубец говяжий «прессованный» с хреном и квашеной капустой Рубец, капуста квашеная, хрен.	150/75/30	220=
Сельдь по-старорусски Подаётся с теплым картофелем и маринованным луком под домашним маслом.	90/100/110	220=
Горячие закуски		
Ливер дикого кабана Кабаньи печень и сердце, обжаренные с луком и коньяком.	150/50	350=
Почки по-русски Телячьи почки, тушеные с овощами.	350/1	280=
Мозги жареные с белыми грибами Жареные мозги в хрустящей панировке.	100/70/1	220=
Брошет из косули с черничным соусом	75/50	220=
Супы		
Уха из стерляди с шампанским	220/70	400=
Лесничья похлебка из белых грибов, лисичек, с ржаными гренками и сметаной	250/30/30	180=
Суп рассольник с почками и сметаной	250/30	180=
Суп лапша с фрикадельками из косули	300/10	180=
Суп-гуляш из лося	300/30	180=
Дичь		
Лось с лесными грибами Жареная лосятина с травами и лесными грибами.	150/100/60/60	550=
Котлета из зайца с перловой кашей. Румяная котлета из дикого зайца подаётся с перловой кашей, печёночными оладьями и грибным соусом.	150/100/50/50	540=
Колбаски из лося и кабана. Обжаренные, тонкие колбаски из лося и кабана подаются с тушёной капустой и картофельным пюре.	180/100/50	500=
Котлета из кабана с беконом и белыми грибами Жареные котлеты из кабана, политые брусничным соусом, подаются с картофелем по-деревенски.	100/120/60	450=
Косуля с грибами Жареное филе косули с соусом из сморчков.	100/120/50	450=
Жаркое из лося Тушеная лосятина с овощами.	350/1	450=

Рагу из косули Тушёная грудинка косули с овощами и сморчками, приготовленная в конверте.	250/1	450=
Горячие блюда из мяса		
Молочный поросенок Жареный молочный поросенок, подается с гречневой кашей.	300/200/50	900=
Жареные перепела с грибным рагу Перепелки, глазированные соусом с грибным рагу.	150/100/50/1	550=
Котлетки из баранины с черносливом и пюре из сельдерея Жареные котлетки из баранины, фаршированные черносливом со свежими овощами и пюре.	160/150/50/50	450=
Цыпленок с яблоками и клюквенным взваром Цыпленок, запеченный до румяной корочки, подается с печеным яблоком.	270/150/60	450=
Колбаса по-романовски из свинины с чесноком. Жаренная, свиная колбаса подаётся с маринованными огурчиками и капустой.	180/110/50	350=
Свиной бок с картофелем Аля-Пушкин	180/120/50	350=
«Сельский смак» Жгучая сковородочка со свининой, картофелем и грибами подается с грибным соусом.	300/50	250=
Горячие блюда из рыбы		
Осетрина по-царски Паровая осетрина, подается с картофельным пюре и соусом «рассол».	1шт./200/50	1200=
Семга печеная под хрустящей корочкой Запеченная семга со сливочно-икорным соусом.	150/80/50	500=
Котлета из щуки Нежная котлета из щуки, политая сметанным соусом, подается с картофельным пюре и моченой брусникой.	170/150/60	450=
Фаршированный карп по-русски Карп, фаршированный орехами, сыром, зеленью в оригинальной подаче с картофелем со шпинатом	150/150/1	300=
Пельмени		
Пельмени С мясом лосося подаются с беконом	200/20/50	290=
С мясом кабана подаются с беконом	200/20/50	290=
С лесными грибами подаются с жареным луком и грибами	200/20/50	290=
Блинное меню		
Блины с лососевой икрой	150/35/1	220=
Блины с семгой	150/30/5	220=
Блины с белыми грибами	100/70/50	180=
Блины Русские со сметаной	150/50	120=
Блины с моченой брусникой и медом	150/50/20	120=
Пироги		
Расстегай с сёмгой	125	160=
Пирог с мясом двух видов	125	90=
Пирог с капустой	125	90=
Пирог с брусникой	125	90=

Десерты		
Чизкейк в ассортименте:		
– классический «Нью-Йорк»	100/20	220=
– клубничный		
– шоколадный		
Яблочный торт с лесными ягодами	170	180=
Блан Монже с малиной	70/40	180=
Бисквит «Романовский» с пломбиром	150/1	140=
Ромовая баба	80/100	140=
Брусника моченая	150/20	120=
Напитки		
Морс малиновый	300 ml	120=
Морс клюквенный	300 ml	120=
Лимонад	300 ml	120=
Водича брусничная	300 ml	120=
Апельсиновый фреш	200 ml	150=
Грейпфрутовый фреш	200 ml	150=
Квас сухарный	200 ml	50=
Perrier Газированная минеральная вода	330 ml	250=
Evian Негазированная вода	330 ml	170=
Энергетический напиток «Adrenaline Rush»	250 ml	170=
Ессентуки Газированная минеральная вода	500 ml	120=
Сок в ассортименте	200 ml 1 l	60= 300=
Pepsi, Mirinda, 7up	330 ml 600 ml	70= 100=
Coca – Cola, Fanta, Sprite	250 ml	80=
Чайная карта		
Ассам Меленг GFBOP Assam Meleng GFBOP Чай черный (Индия, Ассам) Приятный Ассам с богатым и насыщенным вкусом для любителей крепкого чая.	400 ml	110=
Инглиш Брекфаст Сент Эндрюс English Breakfast St. Andrews Чай черный (Шри-Ланка, Индия) Типичный чай на завтрак, купаж из лучших цейлонских чаев. Ароматный чай золотого цвета.	400 ml	110=
Сенча сенпай Sencha Senpai Зеленый чай Классический японский зеленый чай из отборных весенних листьев, насыщенный, с остропряным ароматом. Цвет напитка светло-зеленый.	400 ml	110=
Жасмин Тинг Юань Jasmine Ting Yuan Зеленый чай с жасмином. Чай с ровными, очень длинными листьями и желтым цветом. Насыщенный и ароматный жасминовый вкус.	400 ml	110=

Строберри Флип Strawberry Flip Гибискус, яблоко, шиповник, клубника. Зрелая садовая клубника гармонично сочетается со сливками в прекрасном напитке.	400 ml	110=
Кофе		
Эспрессо / Espresso	35 ml	80=
Двойной эспрессо / Double Espresso	70 ml	160=
Американо / Americano	120 ml	80=
Капучино / Cappuccino	150 ml	100=

Версия 20130311