

РЕСТОРАН
Дача ученых

МЕНЮ

гр	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	руб
150/50/30	Мясное ассорти с овощами, соус хрен и горчица вырезка в специях, рулет куриный, язык отварной	1350
100/50/30	Ростбиф с шампиньонами и бородинскими тостами	1260
100/30/20	Маринованная пряная говядина с гренками и брусничной пастилой	550
75/50/20	Телячий нежный язычок с маринованным огурчиком, сливочным хреном и горчицей	750
120/15/30	Рыбное ассорти с лимоном и маслинами форель с/соленая, семга м/с, масляная рыба, кета х/к	1450
75/15/20	Сёмга слабого посола с лимоном	900
20/10/5	Канapé с икрой лососевой и маслом	420
180/15/20	Ассорти сыров с мёдом, грецким орехом «Тильзитер», «Маасдам», «Бри», «Пармезан», «Ларец» с орехом	1500
100/20/50	Грузди солёные с луком, сметаной или маслом	950
100/50/25	Селёдочка малосольная с отварной картошечкой, луком и ароматным маслом	380
100/20/100	Сало домашнего посола с горчицей и чесночными гренками	330
280	Малосольные черри с пряными огурчиками и маринованной капустой	470
260/20	Овощное ассорти, заправка оригинальная	450

гр	САЛАТЫ	руб
190	«Мясной пир» говядина, курица, язык, лук жареный, грибы шампиньоны, огурец маринованный, соус ореховый	680
170	«В цвет рубина» ростбиф, перец печёный, брокколи, томаты вяленые, зелень, горчица дижонская, соус сметанный	780
170	«Милано» филе куриное, кремовая креветка, огурец свежий, груша с микс салатом и сырными чипсами «Джугас»	650
180	«Оливье» с нежным лососем	560
200	«Цезарь» классический с курицей соус с анчоусами	660
190	«Бордо» с печёной свеклой с «Белым» сыром, кедровым орехом под соусом «Песто»	350
150	«Греческий» под соусом «Бальзамик»	380

гр	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	руб
200	Хрустящие баклажаны с томатами, соус сырно-медовый чили	550
100	Жюльен с курицей, шампиньонами в сливочном соусе	380
180/30/50	Драники «Белорусские» - с сёмгой слабого посола и сметаной	560
180/50/50	- со шкварками и сметаной	340
250	Вареники с молодым картофелем в сметанно-грибном соусе	420

РЕСТОРАН

Домашних

гр

СУПЫ

руб

300	Уха сливочная с лососем и судаком	580
50/250	Суп-лапша «Домашняя» с курицей	350
250/50/30	Солянка сборная мясная со сметаной	490
300/15	Суп-крем из шампиньонов с гренками	420
100/150	Пельмешки «Домашние» из индейки с золотистым бульоном	280

ГОРЯЧЕЕ

125/50/120	Лосось-гриль подаётся с апельсином-карамель и рисом «Неро»	1600
170/50/100	Судак «Сибирский» со шпинатом и карамелизированной морковью	870
130/100	Медальоны из говядины с соусом «Чёрный перец», брусникой и картофельными крокетами	1530
230	Говяжья вырезка с овощами - мангал на шипящей сковородке	1300
150/50	Бифштекс рубленый в луковой панировке с ореховой кашей и ягодным соусом	830
240	Свинина на сковородке с подосиновиками и картофелем в сметанном соусе	780
200	Стейк «Таёжный» из свинины с цукини и шампиньонами	860
150/120/50	Куриная грудка «Капрезе» с картофелем «по-Деревенски»	850
160/100/60	Ролованы из курицы в беконе с сыром подаются с картофелем «Бибби» и розмарином	850
130/30/100	Котлета «по-Киевски» с соусом «Татарочка» и паровыми овощами	650

РЕСТОРАН

Домашних

гр

ХЛЕБ

руб

200/20

Хлебная корзина:

150

булочки с семенами льна, гриссини, хлеб на солоде с маслом

30

Хлеб домашний

10

30

Хлеб бородинский

10

30

Хлеб пшеничный

10

ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ

150

Овощи-гриль

470

перец болгарский, цукини, баклажан, грибы, лук

150

Капуста брокколи на пару

250

150/30

Цветная капуста в панировке

320

с кунжутным соусом

150

Ризотто с овощами

200

200

«Греча рассыпчатая»

250

с грибами

150/50

Картофель фри с кетчупом

370

200

Картофель запечённый

260

«по-Домучёновски»

СОУСЫ

50

Сливочный с хреном

130

50

Ягодный

150

50

Кетчуп

120

50

Сладкий Чили

80

50

Соевый

70

50

Тартар с огурцом

100

50

Сметанный

120

гр	ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ	руб
500	Фруктовая чаша ассорти из сезонных фруктов	700
150	Десерт «Сибирский» брусника, мороженое, молоко сгущённое, орех кедровый	380
250	Чиа-пудинг с йогуртом, клубникой и киви	450
50	Мороженое в ассортименте	50
200	Морс брусничный	120
200	Морс облепиховый	90
200	Напиток из шиповника	130



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

гр	Салаты	руб
100/30	Овощная соломка огурец, морковь, болгарский перец, соус сырный	170
100	«Витаминка» из белокочанной капусты с брусникой, маслом	100
120	«Оливьешка» с ветчиной	180
100	«Летний сад» огурец, помидор, болгарский перец, лист салата, сметана	160
250/30	Суп «Птитим» с курицей	130

Горячее

100/30	Картофельные крокеты с соусом «Тартар»	290
100/100/30	Наггетсы куриные с картофелем Фри и кетчупом	580
200	Паста «Радуга» с филе цыпленка в сливочном соусе	520
115/100	Тефтельки «Ёжики» в соусе с картофельным пюре	480
100/150	«Изумрудинки» Пельмешки с мясом индейки в горшочке с бульоном	280
200	Напиток «Вишенка»	100

гр

ЗАВТРАКИ

руб

120	Брускетта с яйцом пашот и лососем	450
120/50/20	Скрембл с ветчиной подается с огурцом и подсушенным багетом	320
230/15	Каша овсяная с курагой на молоке, с маслом	170
Кружевные блинчики:		
150/20	с маслом или сметаной	200
170/30	с творогом, сметаной	370
170/10	с мясом, маслом	540
150/30	Творожные сырники: со сметаной с джемом	430

Зам.директора по ОП

Зав.производством

Калькулятор