

Холодные блюда и закуски

<i>Осетр припущенный</i>	<i>1/100</i>	<i>350</i>
<i>Рыбное плато</i>	<i>75/75/20/5</i>	<i>510</i>
<i>(семга шеф – посола, масляная х/к)</i>		
<i>Рыба в кляре (судақ)</i>	<i>1/100</i>	<i>190</i>
<i>Пирует с помидорами</i>	<i>1/170</i>	<i>180</i>
<i>Острые роллы из баклажан с помидором и чесноком</i>		
<i>Пирует с сыром</i>	<i>1/170</i>	<i>230</i>
<i>Острые роллы из баклажан с сыром и чесноком</i>		
<i>Печеночные рулетики</i>	<i>1/100</i>	<i>170</i>
<i>Буженина</i>	<i>1/100</i>	<i>250</i>
<i>Куриный рулет в кунжуте</i>	<i>1/100</i>	<i>250</i>
<i>Куриный рулет с черносливом</i>	<i>1/100</i>	<i>250</i>
<i>Куриный рулет с вялеными томатами</i>	<i>1/100</i>	<i>250</i>
<i>Рулет из говядины с вяленой клюквой</i>	<i>1/100</i>	<i>250</i>
<i>Язык заливной</i>	<i>75/125/10</i>	<i>250</i>
<i>Сырное плато</i>	<i>250</i>	<i>690</i>

(камамбер, бри, пармезан, мед, грецкие орехи, виноград)

Радежъ 1/170 350

Теплый салат из свежих помидоров, огурцов, репчатого лука, сыра и розовых креветок с острой заправкой и ароматной зеленью

Морской по-итальянски 1/170 420

Салат из креветок, отварной семги и морепродуктов. Заправляется соусом из свежих овощей, припущенных в белом вине.

Сельдь под шубой 1/150 120

Царский 1/180 250

Салат из белого мяса птицы с посольской ветчиной, жареными шампиньонами, свежим огурчиком и сладким перцем.

Русская красавица 160/10 210

Салат из белого мяса птицы с посольской ветчиной, яйцом, маринованным огурчиком, свежим помидором и сыром.

Поскани 1/150 190

Нежное мясо цыпленка с ананасами, кукурузой. Заправляется майонезом с лимонным соком.

Каприз 1/220 350

Классический салат из говяжьего языка, нежного мяса цыпленка, ветчины посольской, деликатно обжаренных грибов, зеленого горошка, свежих помидор и огурцов. Заправляется заправкой.

Афродита 1/180 250

Салат из нежной отварной говядины, твердого сыра, свежих помидор и огурцов. Заправляется майонезом, подается с лесной ягодой.

Тайский 1/180 340
Салат из отварной говядины, свежих овощей. Заправляется чесночной заправкой.

Ярославна 1/150 290
Салат из говяжьего языка, жареных шампиньонов, свежего огурца, зеленого горошка, подается с апельсином и грецким орехом.

Горячие рыбные блюда

Корабль Султана 1/350 620
Семга на картофельном пюре. Готовится в фольге с ароматной зеленью

Судак по – Удомельски 125/200/10 410
Нежное филе судака, запеченное с картофелем и грибами под сметано – яичным соусом

Семга в соево – сливочном соусе 125/100 580
Аппетитные кусочки семги, припущенные в соусе

Нежное филе судака, припущенное в сливочном соусе 1/175 290

Мясные блюда

Говядина

Голубцы с мясом и рисом 302/125 310

Свинина

Свинина по – демидовски 1/140 310

Свиная отбивная, запеченная с ветчиной и помидорами под сыром

Жаркое «Петровское» 1/380 360

Свинина с грибами и картофелем, подается в горшочке.

Блюда из курицы

Курица по – боярски 1/100 230

Куриное филе с чесноком под сырной корочкой

Шашлык «Монрей» 1/160 260

Филе птицы на шпажках с ананасами и сладким перцем

Котлета по-киевски 128/10 220

Филе курицы с начинкой из сливочного масла с зеленью, обжаренное во фритюре

Мучные горячие блюда

Манты 1/315 350