



## ГАРНИР

ГРИБЫ ГРИЛЬ <i>грибы на гриле с добавлением специй</i>	250гр	350.–
ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ БЕЙБИ	300гр	350.–
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <i>классическое пюре</i>	200гр	350.–
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ <i>жареный картофель на сковороде с луком и грибами</i>	260гр	350.–
ЖАСМИНОВЫЙ РИС С КОКОСОМ <i>отварной жасминовый рис на кокосовом молоке с добавлением кокосовой стружки</i>	120гр	350.–
ОВОЩИ ГРИЛЬ <i>болгарский перец, баклажан, кабачок, томат, грибы</i>	210гр	350.–



## СОУСЫ

УЦХО-СУНЕЛИ С БОТВОЙ СЕЛЬДЕРЕЯ	50гр	150.–
КЕТЧУП	50гр	150.–
КРАСНЫЙ СОУС С ТРАВАМИ <i>базиликом, мятой, петрушкой и фенхелем</i>	50гр	150.–
ЗЕЛЕНАЯ ЙЕМЕНСКАЯ АДЖИКА <i>умеренно острая</i>	50гр	150.–
КЛАССИЧЕСКИЙ СОУС ЦЕЗАРЬ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН <i>посыпаются стружкой пармезана</i>	50гр	150.–
СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ <i>из красного чили, тростникового сахара и чеснока</i>	50гр	150.–
АЗИАТСКИЙ ОСТРЫЙ <i>с соком лимона, лайма и чили</i>	50гр	150.–
“ДОР-БЛЮ” СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ	50гр	250.–



## ДЕСЕРТЫ

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ <i>с грецкими орехами в апельсиново-морковном соке</i>	180гр	360.–
ПАННА-КОТТА <i>с соусом из маракуйи и взрывной карамелью</i>	130гр	480.–
ДОМАШНИЙ НАПОЛЕОН	180гр	450.–
ЧИЗКЕЙК ВАНИЛЬНЫЙ С ЯГОДАМИ И СОУСОМ МАРАКУЙЯ	190гр	530.–
МОРОЖЕНОЕ <i>ваниль / шоколад / фисташка / ягоды</i>	50гр	250.–
НОВАЯ ПАВЛОВА <i>с манговым сорбе и клубнично-лаймовым соусом</i>	200гр	480.–
ШТРУДЕЛЬ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ <i>с кедровыми орехами и ванильным мороженым</i>	210гр	460.–
СЫРНИКИ С ЙОГУРТОМ <i>и вишневым соусом</i>	270гр	350.–
БЛИНЧИКИ С МАСКАРПОНЕ <i>нежные блинчики с сырным соусом и ягодами</i>	230гр	550.–
ФРУКТОВО- ЯГОДНЫЙ СЕТ	3000гр	3000.–



## ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	250мл	150.–
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	250мл	150.–

ВСЕ УКАЗАННЫЕ ЦЕНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ НДС

В процессе приготовления блюд и кулинарных изделий пищевые добавки, биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генноинженерно-модифицированных организмов, не используются. В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможны отклонения в пищевой и энергетической ценности блюд.

Данное издание является рекламным материалом. Полную информацию о стоимости блюд, выходе и пищевой ценности Вы сможете найти в прейскуранте, который находится на доске потребителя и предоставляется гостям по первому требованию.



ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

# ГРАФСКИЙ ПАРК

## МЕНЮ КУХНЯ



## САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ <i>с говядиной</i>	280гр	620.–
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ <i>масло оливковое / сметана / масло домашнее</i>	200гр	390.–
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ <i>с редисом, миксом салата, авокадо и соусом барбекю</i>	230гр	800.–
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И КРЕВЕТКАМИ <i>карамельизированные баклажаны с розовыми томатами, кунжутным маслом и соусом унаги</i>	300гр	800.–
САЛАТ С КРЕВЕТКОЙ И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА <i>с томатами черри и заправкой "нори"</i>	190гр	790.–
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ <i>микс зелени, томаты черри, классический соус «Цезарь», жареное куриное бедро и бекон</i>	230гр	600.–
ЦЕЗАРЬ СО СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ <i>микс зелени, томаты черри, классический соус «Цезарь»</i>	220гр	750.–
ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ <i>микс зелени, томаты черри, классический соус «Цезарь», тигровые креветки с чесноком, тимьяном и белым вином</i>	230гр	750.–
САЛАТ С ТУНЦОМ И ВИНОГРАДОМ <i>заправка из смеси дижонской горчицы, меда, кунжутного масла</i>	230гр	750.–
КАПРЕЗЕ <i>розовые томаты, сыр моцарелла, соус «Песто»</i>	280гр	800.–



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПЛАТО

НАШ ХЛЕБ <i>багет, хала, пита и тёмный бездрожжевой хлеб</i>	270гр	290.–
САЛО ПО-ГРАФСКИ <i>с домашней горчицей и черным хлебом</i>	280гр	390.–
ДОМАШНИЙ РАЗНОСОЛ	580гр	690.–
ПЛАТО ИЗ 3-Х РЫБ <i>угорь, лосось, масляная рыба</i>	260гр	1490.–
МЯСНОЕ ПЛАТО "ГРАФСКОЕ" <i>язык говяжий, подкопчённая утиная грудка, куриный рулет с вялеными томатами, буженина, ростбиф, бастурма</i>	300гр	1500.–
СЫРНОЕ ПЛАТО <i>ассорти твердых и мягких европейских сыров, соус мостарда</i>	200гр	1090.–

ОВОЩНОЕ ПЛАТО <i>ассорти свежих овощей и зелени</i>	470гр	750.–
СЕТ ИЗ ОЛИВОК И ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	130гр	500.–
БАБАГАНУШ <i>мусс из баклажана, печеные перцы, тхина, йогурт, специи</i>	210гр	500.–
ХУМУС <i>с зернами нута, мягким яйцом и горячей питой</i>	290гр	360.–
ФОРШМАК <i>бочковая сельдь, взбитое масло, сладкое яблоко, готовим при госте</i>	360гр	550.–
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ <i>с вишневым клюди, поджаренной халой и лимонной глазурью</i>	210гр	420.–
КАМАМБЕР ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ <i>с орехами и медом, инжиром по сезону</i>	220гр	850.–
БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКОЙ <i>скрамбл и мягкий сыр</i>	230гр	590.–
БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ <i>с творожным сыром, миксом салата, соусом гуакамоле, авокадо, яйцом пашот и томатами черри</i>	230гр	790.–
БРУСКЕТТА С ГОВЯДИНОЙ <i>с белым соусом, миксом салата, вялеными томатами и перепелиными яйцами</i>	220гр	950.–
БРУСКЕТТА С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>с творожным сыром, миксом салата, сыром пармезан, жареной креветкой и мидиями киви</i>	230гр	850.–
СЕТ НАМАЗОК <i>подается с хрустящим багетом</i>	180/90гр	450.–
РАКИ ОТВАРНЫЕ		ЦЕНА ПО ЗАПРОСУ



## МОРЕПРОДУКТЫ

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА С КРЕМОМ ВАСАБИ	145гр	630.–
КРЕВЕТКИ ПИЛЬ-ПИЛЬ <i>острые королевские креветки с оливковым маслом и сыром</i>	400гр	1700.–
КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ <i>тигровые креветки в сливочном соусе на основе белого вина</i>	380гр	1250.–
ОСТРЫЕ МИДИИ <i>запеченные мидии в остром соусе</i>	410гр	1300.–
МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ <i>Чилийские мидии в соусе "Дор-блю"</i>	300гр	950.–
ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ <i>кальмар гриль, мидии в соусе «дорблю», креветки гриль, мидии запечённые острые, гребешки в сливочном соусе, осьминог, креветки в сливочном соусе</i>	2900гр	16500.–



## СУПЫ

САМЫЙ КРАСНЫЙ БОРЩ <i>с салом, памтушкой, сметаной и домашней горчицей</i>	530гр	550.–
ТОМ ЯМ <i>обжигают острый тайский суп с судаком и креветками, подается с пилалой риса</i>	550гр	900.–
СУП-ЛАПША С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ <i>на основе наваристого куриного бульона</i>	300гр	350.–
ДОНСКАЯ УХА ИЗ ОСЕТРА <i>старинный донской рецепт из 3-х видов рыбы</i>	450гр	700.–
СОЛЯНКА <i>наваристый мясной бульон с копчёностями собственного производства</i>	370гр	950.–



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ОСЁТР ГРИЛЬ <i>жареный на гриле до золотистой корочки</i>	за 100гр	1000.–
ЛОСОСЬ С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>филе лосося запечённое под медово-горчичной глазурью со сливочным соусом с овощами, креветкой, кальмаром и мидией</i>	290гр	1600.–
СУДАК С ОВОЩАМИ <i>подается с овощами, соусом на основе мидий и бекона</i>	300гр	950.–
ФИЛЕ ДОРАДО В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ <i>на основе апельсинового фрэша, красного лука, сельдерея</i>	300гр	1900.–



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА БЛЮДА ИЗ МЯСА

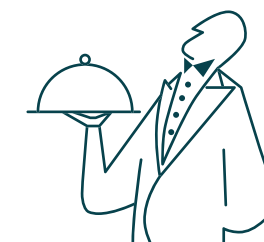
РУЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ <i>с кремом из баклажан и томатной сальсой</i>	230гр	1350.–
ТОПЛЕНАЯ БАРАНЬЯ РУЛЬКА <i>запекается с ранним "Ткемали" и соусом "Наршараб"</i>	530гр	1300.–
КУРИНАЯ ГРУДКА СО ШПИНАТОМ И ЧЕРРИ <i>запечённая в сливочном соусе</i>	370гр	690.–
ПОЛОВИНА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА <i>цыпленок, маринованный в аджике и лимонном масле, подается с печеным картофелем</i>	540гр	650.–

ТЕЛЯТИНА С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ <i>со сливочно-грибным соусом</i>	290гр	1400.–
СТЕЙК РИБАЙ <i>цена указана за вес сырого продукта</i>	320гр	3600.–
КУРИНЫЕ БИТКИ С КРАСНЫМ СОУСОМ	290гр	600.–



## ГРИЛЬ

БАРАНЬИ РЕБРА <i>с баклажаном на огне и луковым кремом</i>	570гр	3900.–
КЕБАБ ИЗ МОЛОДОГО БАРАШКА <i>на теплой пите с йогуртом и йеменской аджикой</i>	330гр	640.–
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ ВВQ <i>маринуются в сладком чили с паприкой</i>	350гр	600.–
СОЧНЫЙ СВИНОЙ ШАШЛЫК <i>с маринованным луком и зеленью</i>	100гр	280.–
ПОДКОПЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА <i>в тайском чили, приготовлены в нашей коптильне</i>	310гр	650.–
КАРЕ ЯГНЕНКА <i>сочные рёбрышки на костре</i>	100гр	950.–
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	100гр	200.–
КЕБАБ КУРИНЫЙ	100гр	170.–



ВСЕ УКАЗАННЫЕ ЦЕНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ НДС  
\* ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТ ИЗ МЕНЮ ИЛИ ВЫ НЕ ЖЕЛАЕТЕ ВИДЕТЬ ЕГО В СВОЕМ БЛЮДЕ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ

\* ООО "РЕСТАТОР" ДАННЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОФИЦИАЛЬНЫМ ДОКУМЕНТОМ. ПОЛНЫЙ ВЫХОД БЛЮД УКАЗАН В ПРЕЙСКУРАНТЕ И ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ПО ТРЕБОВАНИЮ.

Данное издание является рекламным материалом. Полную информацию о стоимости блюд, выходе и пищевой ценности Вы сможете найти в прейскуранте, который находится на доске потребителя и предоставляется гостям по первому требованию.