

Дачный ресторан  
«Сосновый бор»

Countryside restaurant  
«Sosnoviy Bor»

МЕНЮ  
MENU



## ДЕГУСТАЦИОННАЯ ТАРЕЛКА TASTING PLATTERS

Предлагаем Вам попробовать пять видов настоек,  
которые мы делаем сами и к ним мини закуски из меню нашего ресторана:

*We suggest you try five our homemade liqueurs with small snacks from our restaurant menu:*

Настойка «Хреновуха» <i>Horseradish liqueur</i>	25г	
Настойка перцовая <i>Pepper liqueur</i>	25г	
Настойка имбирная <i>Ginger liqueur</i>	25г	
Настойка брусничная <i>Cowberry liqueur</i>	25г	
Настойка малиновая <i>Raspberry liqueur</i>	25г	450-00
<hr/>		
К настойкам подается домашние соленья: огурчики, помидорчики, капуста <i>Our home-made snacks are pickled: cucumbers, tomatoes, cabbage</i>	30/40/30г	
<hr/>		
Канapé с салом <i>Canape with lard</i>	50г	
<hr/>		
Канapé с селедочкой <i>Canape with herring</i>	50г	

## САЛАТЫ SALADS

Салат «Оливье» с осетриной домашнего копчения, перепелиными яйцами и красной икрой <i>Traditional Russian salad «Olivier» with our smoked sturgeon, quail eggs and red caviar</i>	230/3/1um.	400-00
<hr/>		
Салат с сельдереем и яблоком и виноградом <i>Salad with celery, apple and grapes</i>	250г	270-00
<hr/>		
Салат с жареными в ореховом соусе креветками, кальмарами, моцареллой и помидорами черри <i>Salad with fried in peanut sauce shrimp, squid, mozzarella and cherry tomatoes</i>	220/3г	420-00
<hr/>		
Салат с жареной говядиной, помидорами черри, перепелиными яйцами и каперсами <i>Salad with pan-fried beef, cherry tomatoes, quail eggs and capers</i>	170/10/2um./3г	390-00
<hr/>		
Салат с помидорами черри, сладким перцем и огурцом под горчичной заправкой <i>Salad with cherry tomatoes, sweet pepper, cucumber with a mustard dressing</i>	200/3г	250-00
<hr/>		
Салат картофельный с жареным цыпленком и грибами <i>Warm salad with fried chicken and boletus mushroom</i>	250/3г	260-00
<hr/>		
Салат с семгой, апельсинами и мягким сыром <i>Salad with salmon, cream cheese and orange</i>	210/3/3г	370-00
<hr/>		
Салат с овощами гриль, брынзой и чесночным соусом <i>Salad with grilled vegetables, salted cheese and garlic sauce</i>	250г	300-00

Директор:

Мамонтов А. П.

Главный бухгалтер:

Перминова Е. В.

*Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептов блюд и технико-технологической документации*

## ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ COLD PLATTERS

Слабосоленая семужка с каперсами и лимоном <i>Lightly salted salmon with capers and lemon</i>	100/20/20/5г	400-00
Осетрина домашнего копчения с соусом из хрена и сливок <i>Our home-smoked sturgeon with horseradish and cream sauce</i>	100/30/10/3г	600-00
Селедочка слабосоленая с луком, картофелем, лимоном и зеленью <i>Lightly salted herring with onions, potatoes, lemon &amp; greens</i>	100/130/20/20/3г	200-00
Буженина домашнего приготовления. Подается с соусом из хрена, помидоров и чеснока <i>Homemade cold boiled pork with a horseradish, tomatoes &amp; garlic sauce</i>	100/50/10/3г	220-00
Язык говяжий отварной с хреном <i>Boiled beef tongue with horseradish</i>	100/30/10/3г	300-00
Сало домашнего посола Подается с тостами из бородинского хлеба, маринованным огурцом и чесноком <i>Homemade lard accompanied by toasted brown bread, pickled cucumber and fresh garlic</i>	100/30/30/20/50г	350-00
Рулеты из баклажанов и кабачков с начинкой из брынзы, каперсов <i>Aubergine and courgette roulades stuffed with cheese and capers</i>	150/20/3г	200-00
Тарелка со свежими овощами (помидоры, огурцы, перец болгарский, сельдерей, редис, зелень) <i>Seasonal vegetable platter</i>	325/50/15г	300-00
Сырная тарелка (пармезан, дор блю, моцарелла, сулугуни, мед, виноград, крекер) <i>Cheese platter</i>	160/30/15/10г	500-00



## ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ HOMEMADE PICKLES

Помидоры черри, маринованные в яблочном соке <i>Cherry tomatoes, pickled in apple juice</i>	100/80г	200-00
Огурцы соленые <i>Pickled cucumbers</i>	100г	100-00
Капуста маринованная <i>Marinated/pickled cabbage</i>	100г	100-00
Белые грибы маринованные <i>Pickled white mushrooms</i>	100г	300-00

Время приготовления блюд 20 минут / *Cooking time dishes 20 min*

Директор:

Главный бухгалтер:

 Мамонтов А. П.  
 Перминова Е. В.

*Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептов блюд и технико-технологической документации*

## ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ HOT PLATTERS

Блинчики со слабосоленой семгой <i>Pancakes with salted salmon</i>	150/50/30/40/2г	300-00
Драник с яйцом и икрой лососевой <i>Potato pancakes with egg and caviar salmon</i>	60/40/20/5г	300-00
Оладьи из кабачков с грибной икрой и сметаной <i>Courgette fritters with mushroom caviar and sour cream</i>	100/40/50/3г	300-00
Вареники с картошкой, луком и грибами <i>Ravioli stuffed with potatoes, onions and mushrooms</i>	200/40/30/3г	180-00

## СУПЫ SOUPS

Солянка мясная <i>Russian spicy soup with vegetables and meat</i>	300г	200-00
Борщ <i>Traditional beetroot soup Borsch</i>	300г	200-00
Суп-лапша куриная <i>Chicken noodle soup</i>	300г	170-00
Крем-суп из белых грибов <i>Porcini mushroom cream soup</i>	300г	350-00
Уха из судака и форели <i>Russian fish broth "Uha" with pike-perch</i>	300г	370-00
Окрошка <i>Traditional Russian cold soup</i>	250г	170-00
Гаспачо с моцареллой <i>Gazpacho with mozzarella</i>	250г	200-00

## ВОСТОЧНО-АЗИАТСКОЕ МЕНЮ EAST ASIAN MENU

Креветки жаренные с чесноком и перцем <i>Shrimp fried with garlic and pepper</i>	120 г	370-00
Суп Том Ям <i>Tom Yam Soup</i>	350г	450-00
Креветки карри на кокосовом молоке <i>Shrimp carry with coconut milk</i>	300/3г	580-00
Курица карри на кокосовом молоке <i>Chicken carry with coconut milk</i>	300/3г	350-00
Лосось в кисло-сладком соусе и яичная лапша с овощами <i>Salmon in sweet and sour sauce and egg noodles with vegetables</i>	100/120/30/3г	600-00
Крылышки куриные в кисло-сладком соусе <i>Wings of chicken in sweet and sour sauce</i>	350/10/3г	300-00
Баклажаны тушеные с овощами в китайском стиле <i>Eggplant stewed with vegetables in Chinese style</i>	260г	400-00
Телятина тушеная с овощами в азиатском стиле <i>Veal stew with vegetables in an Asian style</i>	200/3г	500-00

Директор:

Главный бухгалтер:

Мамонтов А. П.

Перминова Е. В.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептов блюд и технико-технологической документации

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА  
MAINS

Ягнячьи ребрышки гриль и помидор запеченный сыром <i>Grilled lamb ribs and Tomato baked with cheese</i>	230/20/70г	700-00
Филе говядины с жареным луком и соусом из красного вина <i>Beef fillet with fried onions and red wine sauce</i>	100/40/30//5г	500-00
Бефстроганов с белыми грибами и фетучини <i>Beef Stroganoff with mushrooms and fettuccine</i>	300/3г	550-00
Стейк из свинины с острым чесночным соусом <i>Pork steak with spicy garlic sauce</i>	150/50г	400-00
Жаркое из свинины с картофелем и овощами <i>Roast pork with potatoes and vegetables</i>	310/3г	300-00
Пельмени Ручной лепки с мясом молодых бычков и поросят. Подаются со сметаной и острым соусом <i>Homemade "pelmeni" filled with minced beef and pork accompanied by sour cream and a hot sauce</i>	200/30/30/3г	270-00
Перец болгарский фаршированный мясом, запеченный под сырной корочкой <i>Baked sweet pepper stuffed with meat with a crunchy cheese crust</i>	400/50/5г	450-00
Язык телячий, запеченный в сметане с добавлением орехов и пряных трав <i>Veal tongue, baked in sour cream with nuts and herbs</i>	200/40/1um./3г	450-00
Цыпленок мини жареный с чесноком на ложе из сладкого перца <i>Pan-fried chicken with garlic with sweet pepper underneath</i>	200/150/3г	370-00
Белые грибы и филе цыпленка, запеченные в сливках <i>Porcini mushrooms and chicken breast baked in cream</i>	200/40/3г/1um	350-00
Филе лосося на пару с соусом «Песто» и помидором запеченным с голубым сыром <i>Salmon fillet steamed with Pesto sauce and tomato baked with blue cheese</i>	100/30/100г	600-00
Филе судака на ложе из гречи в окружении сливочного соуса с белыми грибами <i>Pike-perch fillet with buckwheat in a cream sauce with porcini mushrooms</i>	100/100/100/20г	400-00
Судак в горшке с тушеными овощами <i>Pike-perch in a pot with stewed vegetables</i>	300/40/1um./3г	420-00
Дорада тушеная в вине с пряными травами <i>Bream braised in wine with herbs</i>	1um./50г	650-00

Директор:

Главный бухгалтер:

Мамонтов А. П.

Перминова Е. В.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептов блюд и технико-технологической документации

## БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ VEGETABLE DISHES

Картошка жареная с грибами <i>Fried potatoes with mushrooms</i>	150/3г	200-00
Свежая отварная картошка с маслом, чесноком и укропом <i>Boiled potatoes with butter, garlic and dill</i>	150/20/3г	60-00
Фасоль жареная с овощами в соевом соусе <i>Fried green beans with vegetables in soy sauce</i>	150/3г	100-00
Овощи гриль (баклажаны, кабачки, помидоры, перец, соус сметанный с чесноком и зеленью) <i>Grilled vegetables</i>	200/50г	200-00

Время приготовления блюд 40 минут / *Cooking time dishes 40 min*

## ПИРОГИ PIES

Пирожки домашние <i>Homemade pasties</i>	50г	50-00
Ватрушки <i>Curd cheese tart</i>	50г	50-00

Время приготовления блюд 20 минут / *Cooking time dishes 20 min*

## ДЕСЕРТЫ DESSERT

«Панна котта» с малиновым соусом <i>«Panna cotta» With raspberry sauce</i>	90/30/15/1г	180-00
Крем из голубого сыра на бисквитном печенье и пюре из манго. Подается с шариком мороженого из манго <i>Blue cheese cream on a vanilla sponge cake and mango puree. Accompanied by a scoop of mango ice cream</i>	130/30/3г	300-00
Яблочный «Татен» с шариком мороженого <i>Apple «Tart Tatin» with a scoop of ice cream</i>	170/50/3г	240-00
Блинчики с творожным кремом и брусникой <i>Pancakes with a curd cheese and cowberry filling</i>	200/25/5г	200-00
Конфеты ручной работы («птичье молоко» / «трюфель» / «ромовая баба») <i>Homemade chocolates</i>	25/25/25г	150-00
Сорбе (клубничное, лимонное, манго) <i>Sorbet (strawberry, lemon, mango)</i>	50г	70-00

Директор:

Главный бухгалтер:

Мамонтов А. П.

Перминова Е. В.

*Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептов блюд и технико-технологической документации*

## Сосновый бор

Sosnovy Bor

Мороженое пломбир/шоколадное <i>Ice cream vanilla/chocolate</i>	100г	150-00
с клюквой протертой с сахаром <i>with mashed cowberry with sugar</i>	100/30/10г	210-00
с клубникой протертой с сахаром <i>with mashed strawberry with sugar</i>	100/30/10г	210-00
с лимоном протертым с сахаром <i>with mashed lemon with sugar</i>	100/30/10г	210-00
с шоколадным сиропом и шоколадной стружкой <i>with chocolate syrup and chocolate chips</i>	100/30/10г	210-00
Сезонные фрукты <i>Seasonal fruit</i>	100г	40-00
Чай Basilur с домашним вареньем <i>basilur tea with homemade jam</i>	1 чайник/800мл	200-00
Чай Basilur с конфетами ручной работы («птичье молоко» 25г, «трюфель» 25г, «ромовая баба» 25г) <i>basilur tea with homemade chocolates</i>	1 чайник/800мл	250-00
Домашнее варенье (клюква, клубника) <i>Homemade jam (cranberry, strawberry)</i>	50г	50-00
Мед <i>Honey</i>	100г	120-00
Лимон с сахаром <i>Lemon with sugar</i>	100/20г	50-00


Время приготовления блюд 30 минут / *Cooking time dishes 30 min*


## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS

Морс брусничный <i>Cowberry drink</i>	0,3л	60-00
Лимонад домашний <i>Homemade lemonade</i>	0,3л	60-00
Сок свежевыжатый (яблоко, морковь, апельсин) <i>Fresh juice (apple, carrot, orange)</i>	0,2л	200-00
Сок в ассортименте <i>Juice</i>	0,2л	40-00
Коктейль молочный <i>Milkshake</i>	0,3л	150-00
«Серноводская» Питьевая вода <i>Natural water</i>	0,5л	100-00
«Серноводская» минеральная вода <i>Sparkling water</i>	0,5л	100-00
Кока-кола <i>Coca-Cola</i>	0,2л	100-00

Директор:

Главный бухгалтер:

 Мамонтов А. П.

 Перминова Е. В.



Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептур блюд и технико-технологической документации

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ  
HOT BEVERAGES

Кофе эспрессо <i>Espresso</i>		100-00
Кофе американо <i>Americano</i>		100-00
Кофе капучино <i>Cappuccino</i>		100-00
Горячий шоколад <i>Chocolate</i>	200/20г	160-00
Кофе «Латте» <i>Latte</i>		130-00

Директор:

Главный бухгалтер:

 \_\_\_\_\_ Мамонтов А. П.  
 \_\_\_\_\_ Перминова Е. В.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептур блюд и технико-технологической документации