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» *Horseradish liqueur*	*25г*	**600-00**
Настойка перцовая *Pepper liqueur*	*25г*	
Настойка имбирная *Ginger liqueur*	*25г*	
Настойка брусничная *Cowberry liqueur*	*25г*	
Настойка малиновая *Raspberry liqueur*	*25г*	
К настойкам подаются домашние соления: огурчики, помидорчики, капуста *Our home-made snacks are pickled: cucumbers, tomatoes, cabbage*	*30/40/30г*	
Канапе с салом *Canape with lard*	*50г*	
Канапе с селедочкой *Canape with herring*	*50г*	

САЛАТЫ
SALADS

Салат «Оливье» с раковыми шейками, цыпленком, языком и перепелиными яйцами *Olivier salad with crayfish necks, chicken, tongue and quail eggs*	*240г*	**620-00**
Салат с копченой утиной грудкой под медово-горчичным соусом и карамельной грушей *Salad with smoked duck breast with honey mustard sauce and caramel pear*	*165г*	**540-00**
Салат «Дачный» с языком *Salad «dachny» with tongue*	*195г*	**400-00**
Салат из говядины с восточным соусом и свежими овощами *Beef salad with oriental sauce and fresh vegetables*	*200г*	**590-00**
Салат с цыпленком Айдахо и свежим гуакамоле *Salad with Idaho chicken and fresh guacamole*	*200г*	**440-00**
Салат с морепродуктами под имбирной заправкой *Seafood salad with ginger dressing*	*190г*	**640-00**
Салат из кальмара с соусом из маслин и сыром Фета *Calamari salad with black olive dressing and feta cheese*	*190/40г*	**560-00**
Салат с помидорами черри, сладким перцем и огурцом под горчичной заправкой *Salad with cherry tomatoes, sweet pepper, cucumber with a mustard dressing*	*150/3г*	**350-00**

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ
COLD PLATTERS

Брускетта с вялеными томатами, сыром фета и оливками *Bruschetta with sun-dried tomatoes, feta cheese, and olives*	*110г*	**300-00**
Брускетта с гуакамоле и семгой *Bruschetta with guacamole and salmon*	*110г*	**300-00**
Слабосоленая семужка с каперсами и лимоном *Lightly salted salmon with capers and lemon*	*100/20/20/5г*	**910-00**
Селедочка слабосоленая с луком, картофелем, лимоном и зеленью *Lightly salted herring with onions, potatoes, lemon & greens*	*100/130/20/20/3г*	**410-00**
Буженина домашнего приготовления. Подается с соусом из хрена *Homemade pork belly served with horseradish sauce*	*100/50/10/3г*	**440-00**
Язык говяжий отварной с хреном *Boiled beef tongue with horseradish*	*100/30/10/3г*	**590-00**
Мясное ассорти (буженина, язык говяжий отварной, карбонат копченый, салями) *Meat platter*	*40/40/40/40/50/10/3г*	**670-00**
Сало домашнего посола Подается с тостами из бородинского хлеба, маринованными огурцами и чесноком *Homemade lard accompanied by toasted brown bread, pickled cucumber and fresh garlic*	*100/30/30/20/50г*	**420-00**
Ассорти солений *Pickle tray*	*300г*	**350-00**
Тарелка со свежими овощами (помидоры, огурцы, перец болгарский, сельдерей, редис, зелень) *Seasonal vegetable platter*	*325/50/15г*	**460-00**
Сырная тарелка (камамбер, пармезан, моцарелла, дор блю, мед) *Cheese platter*	*160/30/30/10/3г*	**750-00**

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT PLATTERS

Блинчики со слабосоленой семгой *Pancakes with salted salmon*	*150/50/3г*	**570-00**
Драники с семгой и соусом «Крем-фраше» *Pancakes with salmon and crème fraiche sauce*	*140/50/40/3г*	**510-00**
Креветки жареные на шпажке *Shrimp fried on a skewer*	*90/25/20 г*	**590-00**

Крылышки куриные «Буффало» *«Buffalo» chicken wings*	*330/40г*	**620-00**
Пивная тарелка (куриные крылья, гренки из ржаного хлеба, жареный сыр, карпаччо из курицы, чипсы кукурузные, соуса) *Beer snack platter (chicken wings, garlic bread, fried cheese, chicken carpaccio, corn chips, sauces)*	*300г* *600г*	**550-00** **950-00**
Оладьи из кабачков с грибной икрой и сметаной *Courgette fritters with mushroom caviar and sour cream*	*100/50/50/3г*	**380-00**
Вареники с картошкой, луком и грибами *Ravioli stuffed with potatoes, onions and mushrooms*	*200/50/30/3г*	**250-00**

СУПЫ
SOUPS

Солянка *Solyanka*	*300г*	**350-00**
Борщ *Traditional beetroot soup Borsch*	*300г*	**350-00**
Суп-лапша куриная *Chicken noodle soup*	*300г*	**230-00**
Крем-суп из белых грибов с сырными тостами *Cream soup with baked vegetables and cheese toasts*	*250/105/3г*	**530-00**
Крем-суп из тыквы с креветками *Pumpkin cream-soup with shrimps*	*230г*	**270-00**
Уха с сырной слойкой *Ear with cheese puff*	*250/70г*	**580-00**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAINS

Филе говядины с жареным луком и соусом из красного вина *Beef fillet with fried onions and red wine sauce*	*100/40/30/5г*	**1080-00**
Филе говядины с перечным соусом *Beef fillet with pepper sauce*	*160/60/25г*	**1050-00**
Медальоны из свинины с сальсой и жареным бататом *Pork medallions with salsa and fried sweet potatoes*	*120/100/100/5г*	**690-00**
Бифштекс рубленный с картофельным пюре и маринованными овощами *Chopped Beefsteak with mashed potatoes and pickled vegetables*	*170/150/70/60г*	**820-00**
Стейк из свинины с соусом Сацебели *Pork steak with Satsebeli sauce*	*150/50/40/3г*	**670-00**
Жаркое из свинины с картофелем и овощами *Roast pork with potatoes and vegetables*	*310/3г*	**480-00**

Пельмени Ручной лепки с мясом молодых бычков и поросят. Подаются со сметаной и острым соусом *Homemade "pelmeni" filled with minced beef and pork accompanied by sour cream and a hot sauce*	*200/30/30/3г*	**400-00**
Курица терияки с овощами *Teriyaki chicken with vegetables*	*300г*	**560-00**
Белые грибы и филе цыпленка, запеченные в сливках *Porcini mushrooms and chicken breast baked in cream*	*200/40/3г/1шт*	**550-00**
Филе дорадо с овощным жульеном *Dorado fillet with vegetable julienne*	*80/110г*	**780-00**
Филе лосося на пару с соусом «Песто» и помидором запеченным с голубым сыром *Salmon fillet steamed with Pesto sauce and tomato baked with blue cheese*	*100/30/100г*	**1200-00**
Филе судака в прованском стиле с жареным шпинатом и белыми грибами *Provencal-style zander fillet with fried spinach and porcini mushrooms*	*90/120/20г*	**720-00**

ПАСТА
PASTA

Тальятелле с говядиной и овощами под устричным соусом *Tagliatelle with beef and vegetables dressed with oyster sauce*	*280г*	**580-00**
Тальятелле с соусами на выбор (сливочный с грибами, сливочный с курицей и грибами, томатный с овощами) *Tagliatelle with optional sauce (mushroom cream sauce, cream sauce with chicken and mushrooms, tomato sauce with vegetables*	*280г*	**510-00**
Тальятелле с креветками и овощами под сливочным соусом *Tagliatelle with shrimps and vegetables in cream sauce*	*280г*	**600-00**

ГАРНИРЫ
SIDE DISHES

Картофель жареный с белыми грибами *Fried potatoes with porcini mushrooms*	*180г*	**240-00**
Батат фри *Sweet potato fries*	*100г*	**200-00**
Свежая отварная картошка с маслом, чесноком и укропом *Boiled potatoes with butter, garlic and dill*	*150/20/3г*	**130-00**
Овощи гриль (баклажаны, кабачки, помидоры, перец, соус сметанный с чесноком и зеленью) *Grilled vegetables*	*200/50г*	**350-00**

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

ДЕСЕРТЫ
DESSERT

Брусничный кремовый пирог с белым шоколадом *Lingonberry cream pie with white chocolate*	*125/3г*	**350-00**
Карамельно-яблочный пирог *Caramel apple pie*	*150/20/3г*	**350-00**
Чизкейк с брауни и карамелью *Cheesecake with Brownies and Caramel*	*150г*	**340-00**
Теплый финиковый пудинг с карамельным соусом и ванильным мороженым *Chocolate fondant with vanilla ice cream*	*100/100/50/10г*	**390-00**
Блинчики с творожным кремом и брусникой *Pancakes with a curd cheese and cowberry filling*	*200/25/5г*	**290-00**
Мороженое с горячей малиной *Ice-cream with hot raspberries*	*150г*	**270-00**
Мороженое пломбир *Ice cream vanilla*	*100г*	**220-00**
с клюквой протертой с сахаром *with mashed cowberry with sugar*	*100/30/10г*	**250-00**
с клубникой протертой с сахаром *with mashed strawberry with sugar*	*100/30/10г*	**250-00**
с шоколадным сиропом и шоколадной стружкой *with chocolate syrup and chocolate chips*	*100/30/10г*	**250-00**
Сезонные фрукты *Seasonal fruit*	*100г*	**60-00**
Виноград *Grape*	*100г*	**80-00**

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

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ
SOFT DRINKS

Морс клюквенный *Fresh cranberry drink*	*300 / 1000мл*	**90-00 / 300-00**
Сок в ассортименте *Juice*	*300 / 1000мл*	**100-00 / 350-00**
Сок свежевыжатый (апельсин, грейпфрут) *Fresh juice (orange, grapefruit)*	*200мл*	**250-00**
Коктейль молочный *Milkshake*	*300мл*	**250-00**
Минеральная вода газ. / негаз. *Mineral water*	*500мл*	**190-00**
Лимонад в ассортименте *Limonade*	*1бут.*	**180-00**

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ
HOT BEVERAGES

Кофе эспрессо *Espresso*	*40мл*	**180-00**
Кофе американо *Americano*	*180мл*	**180-00**
Кофе капучино *Cappuccino*	*180мл*	**200-00**
Кофе Латте *Latte*	*180мл*	**200-00**
Кофе Глясе *Glace*	*180мл*	**220-00**
Чай с домашним вареньем *Tea with homemade jam*	*1 чайник/800мл*	**250-00**
Чай фруктовый облепиховый с апельсином и медом *Sea buckthorn tea with orange and honey*	*1 чайник/800мл*	**380-00**
Чай ягодный (малина, клубника, смородина, мята, мёд) *Berry tea*	*1 чайник/800мл*	**380-00**

Директор: _____Мамонтов А. П.

Главный бухгалтер: _____Литова Т. М.

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

дачный ресторан

СОСНОВЫЙ БОР

Countryside restaurant

«Sosnoviy Bor»

Является рекламной продукцией