



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	550-00
Настойка малиновая <i>Raspberry liqueur</i>	25г	
<hr/>		
К настойкам подаются 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 раковыми шейками, цыпленком, языком и перепелиными яйцами <i>Olivier salad with crayfish necks, chicken, tongue and quail eggs</i>	240г	580-00
<hr/>		
Салат из говядины с восточным соусом и крем-мутабалем из печеных на гриле баклажан <i>Beef salad with Eastern sauce and moutabel dip made from grilled eggplant</i>	230г	520-00
<hr/>		
Салат с морепродуктами под имбирной заправкой <i>Seafood salad with ginger dressing</i>	190г	640-00
<hr/>		
Салат «Дачный» с языком <i>Salad «dachny» with tongue</i>	195г	400-00
<hr/>		
Салат с цыпленком Айдахо и свежим гуакамоле <i>Salad with Idaho chicken and fresh guacamole</i>	200г	400-00
<hr/>		
Салат из кальмара с соусом из маслин и сыром Фета <i>Calamari salad with black olive dressing and feta cheese</i>	190/40г	560-00
<hr/>		
Салат с помидорами черри, сладким перцем и огурцом под горчишной заправкой <i>Salad with cherry tomatoes, sweet pepper, cucumber with a mustard dressing</i>	150/3г	320-00



ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ COLD PLATTERS

Брускетта с крем-мутабалем из печеных баклажан и сыром фета <i>Bruschetta with moutabel dip made from roasted eggplant with Feta cheese</i>	110г	180-00
Брускетта с гуакамоле и семгой <i>Bruschetta with guacamole and salmon</i>	110г	280-00
Куриный паштет домашнего приготовления с тостами из багета <i>Chicken pasty home preparation with baguette toasts</i>	100/40/30/2г	290-00
Слабосоленая семужка с каперсами и лимоном <i>Lightly salted salmon with capers and lemon</i>	100/20/20/5г	840-00
Селедочка слабосоленая с луком, картофелем, лимоном и зеленью <i>Lightly salted herring with onions, potatoes, lemon & greens</i>	100/130/20/20/3г	360-00
Буженина домашнего приготовления. Подается с соусом из хрена, помидоров и чеснока <i>Homemade cold boiled pork with a horseradish, tomatoes & garlic sauce</i>	100/50/10/3г	390-00
Язык говяжий отварной с хреном <i>Boiled beef tongue with horseradish</i>	100/30/10/3г	590-00
Мясное ассорти (буженина, язык говяжий отварной, карбонат копченый, салями) <i>Meat platter</i>	40/40/40/40/50/10/3г	530-00
Сало домашнего посола Подается с тостами из бородинского хлеба, маринованными огурцами и чесноком <i>Homemade lard accompanied by toasted brown bread, pickled cucumber and fresh garlic</i>	100/30/30/20/50г	390-00
Ассорти солений <i>Pickle tray</i>	300г	300-00
Тарелка со свежими овощами (помидоры, огурцы, перец болгарский, сельдерей, редис, зелень) <i>Seasonal vegetable platter</i>	325/50/15г	420-00
Сырная тарелка (камамбер, пармезан, моцарелла, дор блю, мед) <i>Cheese platter</i>	160/30/30/10/3г	730-00

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT PLATTERS

Блинчики со слабосоленой семгой <i>Pancakes with salted salmon</i>	150/50/3г	540-00
Драники с семгой и соусом «Крем-фраше» <i>Pancakes with salmon and crème fraiche sauce</i>	140/50/40/3г	470-00
Креветки жареные на шпажке <i>Shrimp fried on a skewer</i>	90/25/20 г	590-00



Крылышки куриные «Буффало» <i>«Buffalo» chicken wings</i>	330/40г	540-00
--	---------	--------

Пивная тарелка (куриные крылья, гренки из ржаного хлеба, жареный сыр, карпаччо из курицы, чипсы кукурузные, соуса)	300г 600г	500-00 900-00
<i>Beer snack platter (chicken wings, garlic bread, fried cheese, chicken carpaccio, corn chips, sauces)</i>		

Оладьи из кабачков с грибной икрой и сметаной <i>Courgette fritters with mushroom caviar and sour cream</i>	100/50/50/3г	350-00
--	--------------	--------

Вареники с картошкой, луком и грибами <i>Ravioli stuffed with potatoes, onions and mushrooms</i>	200/50/30/3г	240-00
---	--------------	--------

СУПЫ SOUPS

Солянка <i>Solyanka</i>	300г	350-00
----------------------------	------	--------

Борщ <i>Traditional beetroot soup Borsch</i>	300г	330-00
---	------	--------

Суп-лапша куриная <i>Chicken noodle soup</i>	300г	230-00
---	------	--------

Крем-суп из белых грибов с сырными тостами <i>Porcini mushroom cream soup with cheese toasts</i>	250/105/3г	490-00
---	------------	--------

Крем-суп из тыквы с креветками <i>Pumpkin cream-soup with shrimps</i>	230г	270-00
--	------	--------

Суп томатный с морепродуктами <i>Tomato soup with seafood</i>	300г	560-00
--	------	--------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAINS

Филе говядины с перечным соусом <i>Beef fillet with pepper sauce</i>	160/60/25г	1050-00
---	------------	---------

Бефстроганов с белыми грибами и фетучини <i>Beef Stroganoff with mushrooms and fettuccine</i>	300/3г	880-00
--	--------	--------

Телячьи щечки с картофельным пюре <i>Veal cheeks with mashed potatoes</i>	100/150/30/8г	940-00
--	---------------	--------

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	1080-00
--	--------------	---------

Стейк из свинины с соусом Сацебели <i>Pork steak with Satsebeli sauce</i>	150/50/40/3г	580-00
--	--------------	--------

Жаркое из свинины с картофелем и овощами <i>Roast pork with potatoes and vegetables</i>	310/3г	460-00
--	--------	--------

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	380-00
--	--------------	--------



Бифштекс из рубленой говядины с картофельным пюре и маринованными овощами <i>Chopped Beefsteak with mashed potatoes and pickled vegetables</i>	170/150/70/60г	790-00
Свинные ребрышки барбекю с жареной кукурузой <i>Barbeque pork ribs with fried corn</i>	300/50/50/50г	780-00
Куриная грудка под грибным соусом и жареной спаржей <i>Chicken breast with mushroom sauce and fried asparagus</i>	170/85/40г	690-00
Белые грибы и филе цыпленка, запеченные в сливках <i>Porcini mushrooms and chicken breast baked in cream</i>	200/40/3г/1um	520-00
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	1100-00
Филе трески с рагу из белой фасоли <i>Cod fillet with white bean stew</i>	100/150г	680-00
Филе трески в прованском стиле с жареным шпинатом и белыми грибами <i>Provençal cod fillet with fried spinach and porcini mushrooms</i>	90/120/20г	720-00

ПАСТА PASTA

Тальятелле с говядиной и овощами под устричным соусом <i>Tagliatelle with beef and vegetables dressed with oyster sauce</i>	280г	540-00
Тальятелле с соусами на выбор (сливочный с грибами, сливочный с курицей и грибами, томатный с овощами) <i>Tagliatelle with optional sauce (mushroom cream sauce, cream sauce with chicken and mushrooms, tomato sauce with vegetables)</i>	280г	480-00
Тальятелле с креветками и овощами под сливочным соусом <i>Tagliatelle with shrimps and vegetables in cream sauce</i>	280г	580-00

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Картофель жареный с грибами <i>Fried potatoes with mushrooms</i>	180г	240-00
Свежая отварная картошка с маслом, чесноком и укропом <i>Boiled potatoes with butter, garlic and dill</i>	150/20/3г	120-00
Овощи гриль (баклажаны, кабачки, помидоры, перец, соус сметанный с чесноком и зеленью) <i>Grilled vegetables</i>	200/50г	350-00

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



ДЕСЕРТЫ DESSERT

Теплый финиковый пудинг с карамельным соусом и ванильным мороженым <i>Warm date pudding with caramel sauce and vanilla ice cream</i>	100/100/50/10г	390-00
Малиновое облако с ванильным мороженым <i>Raspberry cloud with vanilla ice cream</i>	120/50г	380-00
Брусничный кремовый пирог с белым шоколадом <i>Lingonberry cream pie with white chocolate</i>	125\3г	350-00
Карамельно-яблочный пирог <i>Caramel apple pie</i>	150/20/3г	350-00
Блинчики с творожным кремом и брусникой <i>Pancakes with a curd cheese and cowberry filling</i>	200/25/5г	270-00
Мороженое с горячей малиной <i>Ice-cream with hot raspberries</i>	150г	250-00
Мороженое пломбир <i>Ice cream vanilla/chocolate</i>	100г	200-00
с клюквой протертой с сахаром <i>with mashed cowberry with sugar</i>	100/30/10г	230-00
с клубникой протертой с сахаром <i>with mashed strawberry with sugar</i>	100/30/10г	230-00
с шоколадным сиропом и шоколадной стружкой <i>with chocolate syrup and chocolate chips</i>	100/30/10г	230-00
Сезонные фрукты <i>Seasonal fruit</i>	100г	60-00
Виноград <i>Grape</i>	100г	70-00

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

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS

Морс клюквенный <i>Fresh cranberry drink</i>	0,3 / 1,0л	90-00 / 300-00
Сок в ассортименте <i>Juice</i>	0,3 / 1,0л	100-00 / 350-00
Сок свежавыжатый (апельсин, грейпфрут) <i>Fresh juice (orange, grapefruit)</i>	0,2л	250-00
Коктейль молочный <i>Milkshake</i>	0,3л	250-00
Минеральная вода газ. / негаз. <i>Mineral water</i>	0,5л	170-00
Лимонад в ассортименте <i>Limonade</i>	1бум.	180-00



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ
HOT BEVERAGES

Кофе эспрессо <i>Espresso</i>	40мл	160-00
Кофе американо <i>Americano</i>	180мл	160-00
Кофе капучино <i>Cappuccino</i>	180мл	200-00
Кофе Латте <i>Latte</i>	180мл	200-00
Кофе Глясе <i>Glase</i>	180мл	220-00
Чай с домашним вареньем <i>Tea with homemade jam</i>	1 чайник/800мл	250-00
Чай фруктовый облепиховый с апельсином и медом <i>Sea buckthorn tea with orange and honey</i>	1 чайник/800мл	350-00
Чай ягодный (малина, клубника, смородина, мята, мёд) <i>Berry tea</i>	1 чайник/800мл	350-00

Директор:

Главный бухгалтер:

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

 Мамонтов А. П.
 Литова Т. М.

Дачный ресторан
СОСНОВЫЙ БОР

Countryside restaurant
«Sosnoviy Bor»

Является рекламной продукцией

