



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	600-00
Настойка малиновая <i>Raspberry liqueur</i>	25г	
К настойкам подаются домашние соленья: огурчики, помидорчики, капуста <i>Our home-made snacks are pickled: cucumbers, tomatoes, cabbage</i>	30/40/30г	
Канapé с салом <i>Canape with lard</i>	50г	
Канapé с селёдочкой <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	600-00
Салат с копченой утиной грудкой под медово-горчичным соусом и карамельной грушей <i>Salad with smoked duck breast with honey mustard sauce and caramel pear</i>	165г	540-00
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>	200г	530-00
Салат с морепродуктами под имбирной заправкой <i>Seafood salad with ginger dressing</i>	190г	640-00
Салат из индейки с овощами и семенами Чиа <i>Turkey salad with vegetables and chia seeds</i>	185г	460-00
Салат с цыпленком Айдахо и свежим гуакамоле <i>Salad with Idaho chicken and fresh guacamole</i>	200г	400-00
Салат с помидорами черри, сладким перцем и огурцом под горчичной 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	200-00
Брускетта с гуакамоле и семгой <i>Bruschetta with guacamole and salmon</i>	110г	300-00
Слабосоленая семужка с каперсами и лимоном <i>Lightly salted salmon with capers and lemon</i>	100/20/20/5г	880-00
Селедочка слабосоленая с луком, картофелем, лимоном и зеленью <i>Lightly salted herring with onions, potatoes, lemon & greens</i>	100/130/20/20/3г	380-00
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	550-00
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	420-00
Ассорти солений <i>Pickle tray</i>	300г	350-00
Тарелка со свежими овощами (помидоры, огурцы, перец болгарский, сельдерей, редис, зелень) <i>Seasonal vegetable platter</i>	325/50/15г	440-00
Сырная тарелка (камамбер, пармезан, моцарелла, дор блю, мед) <i>Cheese platter</i>	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 <i>Pancakes with salted salmon</i>	150/50/3г	570-00
Драники с семгой и соусом «Крем-фраше» <i>Pancakes with salmon and crème fraiche sauce</i>	140/50/40/3г	510-00
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	560-00

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

СУПЫ SOUPS

Солянка по-восточному	230/50/40/5/2г	350-00
<i>Solyanka in an oriental way</i>		
Окрошка на квасе	300г	350-00
<i>Okroshka on kvass</i>		
Борщ	300г	350-00
<i>Traditional beetroot soup Borsch</i>		
Суп-лапша куриная	300г	230-00
<i>Chicken noodle soup</i>		
Крем-суп из белых грибов с сырными тостами	250/105/3г	510-00
<i>Porcini mushroom cream soup with cheese toasts</i>		
Крем-суп из тыквы с креветками	230г	270-00
<i>Pumpkin cream-soup with shrimps</i>		
Финский рыбный суп	350г	580-00
<i>Finnish fish soup</i>		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAINS

Филе говядины с жареным луком и соусом из красного вина	100/40/30/5г	1080-00
<i>Beef fillet with fried onions and red wine sauce</i>		
Медальоны из свинины с сальсой и жареным бататом	120/100/100/5г	690-00
<i>Pork medallions with salsa and fried sweet potatoes</i>		
Стейк из свинины с соусом Сацебели	150/50/40/3г	600-00
<i>Pork steak with Satsebeli sauce</i>		
Жаркое из свинины с картофелем и овощами	310/3г	460-00
<i>Roast pork with potatoes and vegetables</i>		
Пельмени Ручной лепки с мясом молодых бычков и поросят. Подаются со сметаной и острым соусом	200/30/30/3г	380-00
<i>Homemade "pelmeni" filled with minced beef and pork accompanied by sour cream and a hot sauce</i>		



Свинные ребрышки барбекю с жареной кукурузой <i>Barbeque pork ribs with fried corn</i>	300/50/50/50г	780-00
Курица терияки с овощами <i>Teriyaki chicken with vegetables</i>	300г	560-00
Белые грибы и филе цыпленка, запеченные в сливках <i>Porcini mushrooms and chicken breast baked in cream</i>	200/40/3г/1шт	540-00
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	1200-00
Филе лосося под соусом Терияки <i>Salmon fillet with Teriyaki sauce</i>	100/50/20/2г	1050-00
Филе судака в прованском стиле с жареным шпинатом		

ПАСТА PASTA

Тальятелле с говядиной и овощами под устричным соусом <i>Tagliatelle with beef and vegetables dressed with oyster sauce</i>	280г	580-00
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	510-00
Тальятелле с креветками и овощами под сливочным соусом <i>Tagliatelle with shrimps and vegetables in cream sauce</i>	280г	600-00

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Картофель жареный с белыми грибами <i>Fried potatoes with porcini 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	130-00
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

Руллет Фисташковыйсо взбитыми сливками и спелой малиной <i>Pistachio roll with whipped cream and ripe raspberries</i>	120г	460-00
Нежное суфле «Манго-маракуйя» <i>Mango Passion Fruit souffle</i>	125г	440-00
Торт «Керрот-Кейк» <i>Carrot Cake</i>	140/20/3г	380-00
Блинчики с творожным кремом и брусникой <i>Pancakes with a curd cheese and cowberry filling</i>	200/25/5г	290-00
Мороженое с горячей малиной <i>Ice-cream with hot raspberries</i>	150г	270-00
Мороженое пломбир <i>Ice cream vanilla</i>	100г	220-00
с клюквой протертой с сахаром <i>with mashed cowberry with sugar</i>	100/30/10г	250-00
с клубникой протертой с сахаром <i>with mashed strawberry with sugar</i>	100/30/10г	250-00
с шоколадным сиропом и шоколадной стружкой <i>with chocolate syrup and chocolate chips</i>	100/30/10г	250-00
Сезонные фрукты <i>Seasonal fruit</i>	100г	60-00
Виноград <i>Grape</i>	100г	80-00

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

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS

Морс клюквенный <i>Fresh cranberry drink</i>	300 / 1000мл	90-00 / 300-00
Сок в ассортименте <i>Juice</i>	300 / 1000мл	100-00 / 350-00
Сок свежавыжатый (апельсин, грейпфрут) <i>Fresh juice (orange, grapefruit)</i>	200мл	250-00
Коктейль молочный <i>Milkshake</i>	300мл	250-00
Минеральная вода газ. / негаз. <i>Mineral water</i>	500мл	170-00
Лимонад в ассортименте <i>Limonade</i>	1бум.	180-00

Домашние лимонады на выбор:

Homemade lemonades to choose from:

Малина-мята <i>Raspberry-mint</i>	1000мл	430-00
Клубника-апельсин <i>Strawberry-orange</i>	1000мл	430-00
Огурец-лимон <i>Cucumber-lemon</i>	1000мл	430-00

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ HOT BEVERAGES

Кофе эспрессо <i>Espresso</i>	40мл	180-00
Кофе американо <i>Americano</i>	180мл	180-00
Кофе капучино <i>Cappuccino</i>	180мл	200-00
Кофе Латте <i>Latte</i>	180мл	200-00
Кофе Глясе <i>Glace</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

