



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	630-00
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 «Дачный» с языком <i>Salad «dachny» with tongue</i>	195г	400-00
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 цыпленком Айдахо и свежим гуакамоле <i>Salad with Idaho chicken and fresh guacamole</i>	200г	420-00
Салат с морепродуктами под имбирной заправкой <i>Seafood salad with ginger dressing</i>	190г	640-00
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
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	200-00
Брускетта с гуакамоле и семгой <i>Bruschetta with guacamole and salmon</i>	110г	300-00
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	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 <i>Homemade pork belly served with horseradish sauce</i>	100/50/10/3г	420-00
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» «Buffalo» chicken wings	330/40г	590-00
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 Porcini mushroom cream soup with cheese toasts	250/105/3г	530-00
Крем-суп из тыквы с креветками Pumpkin cream-soup with shrimps	230г	270-00
Финский рыбный суп Finnish fish soup	350г	580-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAINS

Филе говядины с перечным соусом Beef fillet with pepper sauce	160/60/25г	1050-00
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
Медальоны из свинины с сальсой и жареным бататом Pork medallions with salsa and fried sweet potatoes	120/100/100/5г	690-00
Стейк из свинины с соусом Сацебели Pork steak with Satsebeli sauce	150/50/40/3г	630-00
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	380-00



Телячьи щечки с картофельным пюре <i>Veal cheeks with mashed potatoes</i>	100/150/30/8г	790-00
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
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	550-00
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 судака в прованском стиле с жареным шпинатом и белыми грибами <i>Provençal-style zander 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	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

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
Брусничный кремовый пирог с белым шоколадом <i>Lingonberry cream pie with white chocolate</i>	125/3г	350-00
Карамельно-яблочный пирог <i>Carrot Cake</i>	150/20/3г	350-00
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	180-00
Лимонад в ассортименте <i>Limonade</i>	16шт.	180-00

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	380-00
Чай ягодный (малина, клубника, смородина, мята, мёд) <i>Berry tea</i>	1 чайник/800мл	380-00

Директор:

Главный бухгалтер:

Мамонтов А. П.
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

