

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>	25€	
Настойка перцовая <i>Pepper liqueur</i>	25€	
Настойка имбирная <i>Ginger liqueur</i>	25€	
Настойка брусничная <i>Cowberry liqueur</i>	25€	
Настойка малиновая <i>Raspberry liqueur</i>	25€	500-00

К настойкам подаются домашние соленья: огурчики, помидорчики, капуста <i>Our home-made snacks are pickled: cucumbers, tomatoes, cabbage</i>	30/40/30€	
---	-----------	--

Канapé с салом <i>Canape with lard</i>	50€	
---	-----	--

Канapé с селедочкой <i>Canape with herring</i>	50€	
---	-----	--

САЛАТЫ SALADS

Салат «Оливье» с раковыми шейками, цыпленком, языком и перепелиными яйцами <i>Olivier salad with crayfish necks, chicken, tongue and quail eggs</i>	240€	520-00
---	------	--------

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>	230€	380-00
---	------	--------

Салат с морепродуктами под имбирной заправкой <i>Seafood salad with ginger dressing</i>	190€	490-00
--	------	--------

Салат с цыпленком Айдахо и свежим гуакамоле <i>Salad with Idaho chicken and fresh guacamole</i>	240€	320-00
--	------	--------

Салат мексиканский Тако со свиной, красной фасолью и овощами <i>Mexican Taco salad with pork, red beans and vegetables</i>	230€	300-00
--	------	--------

Салат с жареной говядиной, помидорами черри, перепелиными яйцами под соусом «Устричный чили» <i>Salad with fried beef, cherry tomatoes, quail eggs and «Oyster Chili» dressing</i>	190€	450-00
--	------	--------

Салат из кальмара с соусом из маслин и сыром Фета <i>Calamari salad with black olive dressing and feta cheese</i>	190/40€	390-00
--	---------	--------

Салат с помидорами черри, сладким перцем и огурцом под горчишной заправкой <i>Salad with cherry tomatoes, sweet pepper, cucumber with a mustard dressing</i>	150/3€	250-00
--	--------	--------



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	160-00
Брускетта с гуакамоле и семгой <i>Bruschetta with guacamole and salmon</i>	110г	160-00
Слабосоленая семужка с каперсами и лимоном <i>Lightly salted salmon with capers and lemon</i>	100/20/20/5г	550-00
Селедочка слабосоленая с луком, картофелем, лимоном и зеленью <i>Lightly salted herring with onions, potatoes, lemon & greens</i>	100/130/20/20/3г	220-00
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	280-00
Язык говяжий отварной с хреном <i>Boiled beef tongue with horseradish</i>	100/30/10/3г	390-00
Мясное ассорти (буженина, язык говяжий отварной, карбонат копченый, салями) <i>Meat platter</i>	40/40/40/40/50/10/3г	390-00
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
Куриный паштет домашнего приготовления с тостами из багета <i>Chicken pasty home preparation with baguette toasts</i>	100/30/20/2г	200-00
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	300-00
Сырная тарелка (камамбер, пармезан, моцарелла, дор блю, мед) <i>Cheese platter</i>	160/30/30/10/3г	650-00

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА COLD DISHES

Поке с курицей и овощами под соусом терияки <i>Chicken poke with vegetables with teriyaki sauce</i>	320г	300-00
Поке с семгой под имбирной заправкой <i>Salmon poke with ginger dressing</i>	330г	450-00
Поке с креветками под имбирной заправкой <i>Shrimp poke with ginger dressing</i>	330г	490-00

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT PLATTERS

Блинчики со слабосоленой семгой <i>Pancakes with salted salmon</i>	150/50/30/40/2г	350-00
Драник с яйцом и икрой лососевой <i>Potato pancakes with egg and caviar salmon</i>	60/40/20/5г	310-00
Креветки жареные с чесноком и перцем <i>Shrimp fried with garlic and pepper</i>	90/25/20 г	490-00
Крылышки куриные в кисло-сладком соусе <i>Wings of chicken in sweet and sour sauce</i>	300/10г	350-00
Пивная тарелка (куриные крылья, гренки из ржаного хлеба, жареный сыр, карпаччо из курицы, чипсы кукурузные, соуса) <i>Beer snack platter (chicken wings, garlic bread, fried cheese, chicken carpaccio, corn chips, sauces)</i>	300г 600г	450-00 800-00
Оладьи из кабачков с грибной икрой и сметаной <i>Courgette fritters with mushroom caviar and sour cream</i>	100/50/50/3г	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	250-00
Борщ <i>Traditional beetroot soup Borsch</i>	300г	250-00
Суп-лапша куриная <i>Chicken noodle soup</i>	300г	180-00
Крем-суп из белых грибов <i>Porcini mushroom cream soup</i>	300г	370-00
Крем-суп из тыквы с креветками <i>Pumpkin cream-soup with shrimps</i>	230г	230-00
Суп с морепродуктами и овощами <i>Seafood soup with vegetables</i>	300г	450-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAINS

Томленое филе ягненка с соусом Деми-глас и кус-кусом <i>Stewed lamb fillet in demi-glace sauce with couscous</i>	100/120/40/40/3г	780-00
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	650-00
Бефстроганов с белыми грибами и фетучини <i>Beef Stroganoff with mushrooms and fettuccine</i>	300/3г	600-00
Филе говядины с перечным соусом <i>Beef fillet with pepper sauce</i>	160/60/25г	680-00



Сосновый бор
Sosnovly Bor

Утиная ножка Конфи с диким рисом и абрикосовым конфитюром <i>Confit duck leg with wild rice and apricot confiture</i>	180/120/35г	710-00
Оссо-бука из говядины с картофельным пюре и маринованными овощами <i>Ossobuco Beef with mashed potatoes and pickled vegetables</i>	470/150/15г	980-00
Бифштекс из рубленой говядины с картофельным пюре и маринованными овощами <i>Pork steak with spicy garlic sauce</i>	170/150/70/60г	630-00
Стейк из свинины с острым чесночным соусом <i>Pork steak with spicy garlic sauce</i>	150/50г	440-00
Жаркое из свинины с картофелем и овощами <i>Roast pork with potatoes and vegetables</i>	310/3г	350-00
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	290-00
Свинные ребрышки барбекю с жареной кукурузой <i>Barbeque pork ribs with fried corn</i>	300/50/50/50г	650-00
Куриная грудка под грибным соусом и жареной спаржей <i>Chicken breast with mushroom sauce and fried asparagus</i>	170/85/40г	540-00
Белые грибы и филе цыпленка, запеченные в сливках <i>Porcini mushrooms and chicken breast baked in cream</i>	170/85/40г	380-00
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	760-00
Филе судака в прованском стиле с жареным шпинатом и белыми грибами <i>Provençal pike-perch fillet with fried spinach and porcini mushrooms</i>	90/120/20г	550-00
Филе судака с овощным жульеном <i>Pike-perch fillet with vegetable julienne</i>	90/110г	450-00

ПАСТА
PASTA

Тальятелле с говядиной и овощами под устричным соусом <i>Tagliatelle with beef and vegetables dressed with oyster sauce</i>	280г	350-00
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	350-00
Тальятелле с креветками и овощами под сливочным соусом <i>Tagliatelle with shrimps and vegetables in cream sauce</i>	280г	450-00



ГАРНИРЫ
SIDE 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	80-00
Картофельное пюре <i>Mashed potatoes</i>	150г	80-00
Овощи гриль (баклажаны, кабачки, помидоры, перец, соус сметанный с чесноком и зеленью) <i>Grilled vegetables</i>	200/50г	250-00

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

ДЕСЕРТЫ
DESSERT

Пирожки домашние <i>Homemade pasties</i>	50г	50-00
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	320-00
Чизкейк <i>Cheesecake</i>	130/20/2г	250-00
Торт «Красный бархат» <i>Red Velvet cake</i>	110/20/2г	250-00
Блинчики с творожным кремом и брусникой <i>Pancakes with a curd cheese and cowberry filling</i>	200/25/5г	220-00
Мороженое с горячей малиной <i>Ice-cream with hot raspberries</i>	150г	230-00
Мороженое пломбир <i>Ice cream vanilla/chocolate</i>	100г	170-00
с клюквой протертой с сахаром <i>with mashed cowberry with sugar</i>	100/30/10г	200-00
с клубникой протертой с сахаром <i>with mashed strawberry with sugar</i>	100/30/10г	200-00
с шоколадным сиропом и шоколадной стружкой <i>with chocolate syrup and chocolate chips</i>	100/30/10г	200-00
Сезонные фрукты <i>Seasonal fruit</i>	100г	45-00
Домашнее варенье (клюква, клубника) <i>Homemade jam (cranberry, strawberry)</i>	50г	50-00
Мед <i>Honey</i>	50г	50-00



Сосновый бор

Sosnovy Bor

Лимон с сахаром <i>Lemon with sugar</i>	100/20г	50-00
Хлебная корзина (3 булочки подаются с ароматным сливочным маслом) <i>Bread basket</i>	3шт	140-00

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	70-00 / 230-00
Сок в ассортименте <i>Juice</i>	0,3 / 1,0л	80-00 / 300-00
Сок свежавыжатый (апельсин, грейпфрут) <i>Fresh juice (orange, grapefruit)</i>	0,2л	200-00
Коктейль молочный <i>Milkshake</i>	0,3л	180-00
Минеральная вода газ. / негаз. <i>Mineral water</i>	0,5л	120-00
Лимонад в ассортименте <i>Limonade</i>	1бут.	180-00


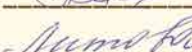
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ HOT BEVERAGES

Кофе эспрессо <i>Espresso</i>	40мл	100-00
Кофе американо <i>Americano</i>	180мл	100-00
Кофе капучино <i>Cappuccino</i>	180мл	130-00
Кофе «Латте» <i>Latte</i>	180мл	130-00
Кофе Глясе <i>Glace</i>	180мл	150-00
Чай Basilur с домашним вареньем <i>Basilur tea with homemade jam</i>	1 чайник/800мл	200-00
Чай фруктовый облепиховый с апельсином и медом <i>Sea buckthorn tea with orange and honey</i>	1 чайник/800мл	290-00
Чай ягодный (малина, клубника, смородина, мята, мёд) <i>Berry tea</i>	1 чайник/800мл	290-00

Директор:

Главный бухгалтер:

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

 Мамонтов А. П.
 Литова Т. М.

Дачный ресторан
«СОСНОВЫЙ бор»

Countryside restaurant
«Sosnoviy Bor»

