



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€ | 550-00 |
| Настойка малиновая <i>Raspberry liqueur</i> | 25€ | |
| <hr/> | | |
| К настойкам подаются домашние соленья: огурчики, помидорчики, капуста <i>Our home-made snacks are pickled: cucumbers, tomatoes, cabbage</i> | 30/40/30€ | |
| <hr/> | | |
| Канapé с салом <i>Canape with lard</i> | 50€ | |
| <hr/> | | |
| 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€ | 560-00 |
| <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> | 230€ | 480-00 |
| <hr/> | | |
| Салат с морепродуктами под имбирной заправкой <i>Seafood salad with ginger dressing</i> | 190€ | 590-00 |
| <hr/> | | |
| Салат из индейки с овощами и семенами Chia <i>Turkey salad with vegetables and chia seeds</i> | 185€ | 440-00 |
| <hr/> | | |
| Салат с цыпленком Айдахо и свежим гуакамоле <i>Salad with Idaho chicken and fresh guacamole</i> | 200€ | 380-00 |
| <hr/> | | |
| Салат из кальмара с соусом из маслин и сыром Фета <i>Calamari salad with black olive dressing and feta cheese</i> | 190/40€ | 470-00 |
| <hr/> | | |
| Салат с помидорами черри, сладким перцем и огурцом под горчичной заправкой <i>Salad with cherry tomatoes, sweet pepper, cucumber with a mustard dressing</i> | 150/3€ | 280-00 |



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 | 260-00 |
| Слабосоленая семужка с каперсами и лимоном <i>Lightly salted salmon with capers and lemon</i> | 100/20/20/5г | 760-00 |
| Селедочка слабосоленая с луком, картофелем, лимоном и зеленью <i>Lightly salted herring with onions, potatoes, lemon & greens</i> | 100/130/20/20/3г | 320-00 |
| 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 | 360-00 |
| Язык говяжий отварной с хреном <i>Boiled beef tongue with horseradish</i> | 100/30/10/3г | 560-00 |
| Мясное ассорти (буженина, язык говяжий отварной, карбонат копченый, салями) <i>Meat platter</i> | 40/40/40/40/50/10/3г | 490-00 |
| 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 | 350-00 |
| 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 | 400-00 |
| Сырная тарелка (камамбер, пармезан, моцарелла, дор блю, мед) <i>Cheese platter</i> | 160/30/30/10/3г | 710-00 |

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 | 490-00 |
| Драники с семгой и соусом «Крем-фраше» <i>Pancakes with salmon and crème fraiche sauce</i> | 140/50/40/3г | 420-00 |
| Креветки жареные на шпажке <i>Shrimp fried on a skewer</i> | 90/25/20 г | 580-00 |
| Крылышки куриные в кисло-сладком соусе <i>Wings of chicken in sweet and sour sauce</i> | 300/10г | 490-00 |



Сосновый бор

Sosnovly Bor

| | | |
|--|--------------|------------------|
| 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 | 100/50/50/3г | 350-00 |
| <i>Courgette fritters with mushroom caviar and sour cream</i> | | |
| Вареники с картошкой, луком и грибами | 200/50/30/3г | 200-00 |
| <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 | 330-00 |
| <i>Traditional beetroot soup Borsch</i> | | |
| Суп-лапша куриная | 300г | 220-00 |
| <i>Chicken noodle soup</i> | | |
| Крем-суп из белых грибов | 300г | 470-00 |
| <i>Porcini mushroom cream soup</i> | | |
| Крем-суп из тыквы с креветками | 230г | 260-00 |
| <i>Pumpkin cream-soup with shrimps</i> | | |
| Суп с морепродуктами и овощами | 300г | 490-00 |
| <i>Seafood soup with vegetables</i> | | |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAINS

| | | |
|---|----------------|--------|
| Филе говядины со шпинатом и маринованной свеклой под трюфельным соусом | 100/90/120/50г | 980-00 |
| <i>Beef fillet with spinach and pickled beetroot with truffle sauce</i> | | |
| Бефстроганов с белыми грибами и фетучини | 300/3г | 800-00 |
| <i>Beef Stroganoff with mushrooms and fettuccine</i> | | |
| Филе говядины с жареным луком и соусом из красного вина | 100/40/30/5г | 950-00 |
| <i>Beef fillet with fried onions and red wine sauce</i> | | |
| Филе томленной свинины с чатни из яблок | 170/100/25г | 630-00 |
| <i>Stewed pork fillet with apple chutney</i> | | |
| Стейк из свинины с соусом Сацебели | 150/50/40/3г | 540-00 |
| <i>Pork steak with Satsebeli sauce</i> | | |
| Жаркое из свинины с картофелем и овощами | 310/3г | 440-00 |
| <i>Roast pork with potatoes and vegetables</i> | | |



Сосновый бор

Sosnoviy Bor

| | | |
|--|---------------|--------|
| 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> | 200/30/30/3e | 370-00 |
| Свинные ребрышки барбекю с жареной кукурузой <i>Barbeque pork ribs with fried corn</i> | 300/50/50/50e | 740-00 |
| Сальтимбока из индейки под соусом шалфей <i>Turkey saltimboka with sage sauce</i> | 150/100/10e | 720-00 |
| Куриная грудка под грибным соусом и жареной спаржей <i>Chicken breast with mushroom sauce and fried asparagus</i> | 170/85/40e | 670-00 |
| Белые грибы и филе цыпленка, запеченные в сливках <i>Porcini mushrooms and chicken breast baked in cream</i> | 200/40/3e/1um | 490-00 |
| Филе лосося под соусом Терияки <i>Salmon fillet steamed with Pesto sauce and tomato baked with blue cheese</i> | 100/30/20/2e | 940-00 |
| 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> | 100/30/100e | 960-00 |
| Филе трески в прованском стиле с жареным шпинатом и белыми грибами <i>Provençal cod fillet with fried spinach and porcini mushrooms</i> | 90/120/20e | 680-00 |

ПАСТА

PASTA

| | | |
|---|------|--------|
| Тальятелле с говядиной и овощами под устричным соусом <i>Tagliatelle with beef and vegetables dressed with oyster sauce</i> | 280e | 490-00 |
| 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> | 280e | 440-00 |
| Тальятелле с креветками и овощами под сливочным соусом <i>Tagliatelle with shrimps and vegetables in cream sauce</i> | 280e | 560-00 |

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

| | | |
|---|-----------|--------|
| Картофель жареный с грибами <i>Fried potatoes with mushrooms</i> | 150/3e | 220-00 |
| Свежая отварная картошка с маслом, чесноком и укропом <i>Boiled potatoes with butter, garlic and dill</i> | 150/20/3e | 100-00 |
| Овощи гриль (баклажаны, кабачки, помидоры, перец, соус сметанный с чесноком и зеленью) <i>Grilled vegetables</i> | 200/50e | 320-00 |

Время приготовления блюд 40 минут / Cooking time dishes 40 min

ДЕСЕРТЫ
DESSERT

| | | |
|--|------------|--------|
| 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 | 250-00 |
| Мороженое с горячей малиной <i>Ice-cream with hot raspberries</i> | 150г | 230-00 |
| Мороженое пломбир <i>Ice cream vanilla/chocolate</i> | 100г | 190-00 |
| с клюквой протертой с сахаром <i>with mashed cowberry with sugar</i> | 100/30/10г | 220-00 |
| с клубникой протертой с сахаром <i>with mashed strawberry with sugar</i> | 100/30/10г | 220-00 |
| с шоколадным сиропом и шоколадной стружкой <i>with chocolate syrup and chocolate chips</i> | 100/30/10г | 220-00 |
| Сезонные фрукты <i>Seasonal fruit</i> | 100г | 55-00 |
| Виноград <i>Grape</i> | 100г | 65-00 |

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 | 220-00 |
| Минеральная вода газ. / негаз. <i>Mineral water</i> | 0,5л | 150-00 |
| Лимонад в ассортименте <i>Limonade</i> | 1бут. | 180-00 |
| Домашние лимонады на выбор: <i>Homemade lemonades to choose from:</i> | | |
| малина-мята <i>raspberry-mint</i> | 1л | 430-00 |
| клубника-апельсин <i>strawberry-orange</i> | 1л | 430-00 |
| огурец-лимон <i>cucumber-lemon</i> | 1л | 430-00 |

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ
HOT BEVERAGES

| | | |
|--|----------------|--------|
| Кофе эспрессо <i>Espresso</i> | 40мл | 130-00 |
| Кофе американо <i>Americano</i> | 180мл | 130-00 |
| Кофе капучино <i>Cappuccino</i> | 180мл | 160-00 |
| Кофе Латте <i>Latte</i> | 180мл | 160-00 |
| Кофе Глясе <i>Glace</i> | 180мл | 200-00 |
| Чай Basilur с домашним вареньем <i>Basilur 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 | 320-00 |
| Чай ягодный (малина, клубника, смородина, мята, мёд) <i>Berry tea</i> | 1 чайник/800мл | 320-00 |

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

