



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

Sosnoviy Bor

Пивная тарелка (куриные крылья, гренки из ржаного хлеба, жареный сыр, карпаччо из курицы, чипсы кукурузные, соуса)	300г 600г	500-00 900-00
--	--------------	------------------

Beer snack platter (chicken wings, garlic bread, fried cheese, chicken carpaccio, corn chips, sauces)

Оладьи из кабачков с грибной икрой и сметаной	100/50/50/3г	350-00
---	--------------	--------

Courgette fritters with mushroom caviar and sour cream

Вареники с картошкой, луком и грибами	200/50/30/3г	200-00
---------------------------------------	--------------	--------

Ravioli stuffed with potatoes, onions and mushrooms

СУПЫ

SOUPS

Солянка по-восточному	230/50/40/5/2г	350-00
-----------------------	----------------	--------

Solyanka in an oriental way

Окрошка на квасе	300г	350-00
------------------	------	--------

Okroshka on kvass

Борщ	300г	330-00
------	------	--------

Traditional beetroot soup Borsch

Суп-лапша куриная	300г	220-00
-------------------	------	--------

Chicken noodle soup

Крем-суп из белых грибов	300г	470-00
--------------------------	------	--------

Porcini mushroom cream soup

Крем-суп из тыквы с креветками	230г	260-00
--------------------------------	------	--------

Pumpkin cream-soup with shrimps

Суп с морепродуктами и овощами	300г	490-00
--------------------------------	------	--------

Seafood soup with vegetables

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAINS

Филе говядины со шпинатом и маринованной свеклой под трюфельным соусом	100/90/120/50г	980-00
--	----------------	--------

Beef fillet with spinach and pickled beetroot with truffle sauce

Бефстроганов с белыми грибами и фетучини	300/3г	800-00
--	--------	--------

Beef Stroganoff with mushrooms and fettuccine

Филе говядины с жареным луком и соусом из красного вина	100/40/30/5г	950-00
---	--------------	--------

Beef fillet with fried onions and red wine sauce

Филе томленой свинины с чатни из яблок	170/100/25г	630-00
--	-------------	--------

Stewed pork fillet with apple chutney

Стейк из свинины с соусом Сацебели	150/50/40/3г	540-00
------------------------------------	--------------	--------

Pork steak with Satsebeli sauce

Жаркое из свинины с картофелем и овощами	310/3г	440-00
--	--------	--------

Roast pork with potatoes and vegetables



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

