ЗАКУСКИ

Томаты черри маринованные и огурцы малосольные	70/70г	250
Итальянская закуска из оливок и вяленых томатов гигантские чёрные и зелёные оливки с косточкой, вяленые томаты и оливковое масло	150г	500
Сырная тарелка с мёдом, фруктами и орехами камамбер, с голубой плесенью, чеддер и пармезан	250г	900
Севиче из мурманского гребешка под яблочно-ананасовым соусом и чили перцем	60/50г	700
Лосось слабой соли с малиновым пюре лосось, нарезанный ломтиками, подаётся со свежими огурцами, редисом, малиновым пюре, зелёным маслом и луком сибулет	70/20/20г	750
Сет тапасов на двоих ростбиф, лосось слабой соли, капрезе, хумус и мухаммара	400г	1050
Тартар из говядины с анчоусной заправкой и белыми грибами вырезка говядины, жареный белый гриб, соль и перец подаётся с мочёной брусникой и чипсами из хлеба	120г	700
Смёрребрёд с гравлаксом из лосося	120г	700
Ростбиф из говядины под соусом «Бонито» ростбиф из вырезки говядины, соус на основе вяленого тунца с мочёной брусникой и добавлением каперса	100 / 25г	1250

САЛАТЫ

Зелёный салат кабачки, редис, микс салатных листьев, тыквенных семечек с ореховой заправкой	200г	400
Овощной салат с рассольным сыром огурец, томаты, красный лук, маслины с косточкой, оливки с косточкой, сыр фета, листья салатов, горчичная заправка	200/20г	450
Цезарь с тигровыми креветками тигровые креветки приготовленные на гриле, руккола и салат ромэйн, томаты черри, сыр пармезан, пшеничные гренки и соус на основе анчоусов	250г	950
Цезарь с мясом цыплёнка мясо цыплёнка приготовленное на гриле, листья ромэйн и айсберга, томаты черри, сыр пармезан, пшеничные гренки и соус на основе анчоусов	250г	650
Тёплый салат с копчёным языком подкопчённый говяжий язык, беби картофель, свежий огурец, томаты черри, обжаренные шампиньоны, красный лук, листья салатов и медово-горчичная заправка	200г	450

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Котлета картофельная с грибами жареные шампиньоны, шпинат, сыр гауда, соус сметана, чеснок	100/50г	300
Жаркое из кролика в сметане под корочкой из теста мясо кролика, репчатый лук, морковь, картофель, сметана, сливки, чеснок, белые грибы, сыр и слоеное тесто	150г	450
Перлотто с белыми грибами, сливочным сыром и пармезаном крупа перловая, белые грибы, сыр пармезан, белое вино, сыр кремет те	250г	750
Говяжий язык подкопчённый на открытом огне с яблочно-винным соусом и мочёной брусникой	120/20г	600

СУПЫ

Грибная похлёбка с перловой крупой по старинному классическому рецепту: белые грибы, крупа перловая, овощи, подаётся со сметаной и зеленью	300/30г	650
Уха из лосося и судака подаётся с луком порей и фирменной картофельной калиткой на ржаном тесте	300/45/70г	800
Бульон с дикой цесаркой мякоть цесарки, бульон, картофель отварной и морковь	300г	400
Борщ на говяжьей грудинке подаётся со свежеиспечённым ржаным хлебом и смальцем из сала	300/50/30/25г	530
Суп из бараньего окорока мякоть баранины, картофель, морковь, нут и кинза	300г	500

СТРИТ-ФУД

Шаверма с тигровыми креветками тигровые креветки приготовленные на гриле, огурец, томаты, листья салатов, пикантный соус и свежеиспечённая пита	300г	850
Шаверма с мясом цыплёнка филе бедра цыплёнка приготовленное на гриле, огурец, томаты, листья салатов, домашний майонез и свежеиспечённая пита	300г	650
Клаб-сэндвич Цезарь мясо цыплёнка в сухарях «панко», томаты, хрустящий бекон, жареное яйцо, листья салата, сыр и соус провансаль с зеленью	300г	550
Сэндвич с ветчиной и сыром ветчина из мяса индейки, сыр, соус майонез и томатный соус	300г	500
Сочный Гранд бургер с рваной говядиной подаётся с картофелем фри	500/80г	950

ПАСТА

Фетучини с лососем в сливочном соусе	250г	850
Тортеллини с олениной, свининой и грибным соусом	200г	500
Тальятелле карбонара	250г	550

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Морепродукты с соусом биск тигровые креветки, морской гребешок, кальмар, мидии в ракушке, филе лосося и подсушенный багет	350г	950
Жаркое из трёх видов рыб филе лосося, судака и морского окуня под соусом бешамель с печёным беби картофелем и тыквой	300г	900
Судак томлёный в молоке с кремом из зелёного горошка и овощным рататуем	120/45/30г	800
Щучьи котлеты с картофельным пюре и соусом тартар	110/100/50г	450

ПТИЦА И МЯСО

Перепёлка с соусом сабайон перепёлка, фаршированная куриной печенью в сметане на подушке из слоёного теста с грушей и сливочным соусом	300г	800
Утиная грудка магре подаётся с жареной грушей, медовой брусникой и кедровыми орешками	250г	800
Бефстроганов из вырезки говядины подается с картофельным пюре с добавлением сыра чеддер	130/170г	950
Оссобуко томлёная с овощами говяжья голень с мозговой косточкой, томлёная в красном вине. подаётся с мясным соусом демигляс, запечёными овощами и жареным ржаным хлебом	300г	750
Говяжье ребро, запечённое в медовой глазури мякоть с ребра говядины подаётся с тыквенным пюре	300г	1150
Стейк из вырезки оленины с пряной грушей и мочёной брусникой	120/70/30г	1350

СОУСЫ

Соус Тартар	30г	80
Соус Цезарь	30г	80
Соус Шашлычный	30г	120
Соус Барбекю	30г	100

ОВОЩИ, ГАРНИРЫ

Стейк из белокочанной капусты с миндальным соусом и трюфельным маслом капуста белокочанная, миндальное молоко, листья салатов, трюфельное масло, слайсы из миндаля	250г	450
Овощи гриль с соусом песто и томатным соусом	300г	500
Картофель айдахо	150г	200
Картофель фри	150г	250

ХЛЕБ

Калитки картофельные на ржаном тесте (2 штуки)	140г	100
Хлебная корзина с зелёным сливочным маслом булочка французская, булочка мультизлаковая, булочка пражская, пита	200г	150

ДЕСЕРТЫ

Сорбеты собственного приготовления в ассортименте манго/маракуйа, чёрная смородина, малина, яблоко с облепихой, клубника	50г	200
Мороженое собственного приготовления в ассортименте шоколадное, ванильное, крем-брюле	50г	150
Клубничный суп с ванильным мороженым	200/50г	400
Панакота манго-маракуйя	100г	350
Меренговый рулет с малиновым пюре и облепихой	130г	350
Яблочный пирог с ванильным соусом и мороженым	80/40/30г	300
Тирамису	75г	350
Чизкейк выпекается на основе крем чиза, яйца, сливок, с крошкой от песочного печенья	100г	300
Березовый пень десерт в виде берёзы, бисквит, шпинат, облепиха	130г	350
Фруктовая тарелка сезонные фрукты, виноград, апельсин, яблоко, груша, мандарин, киви	300г	300

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.
Цены указаны в рублях.

ВЛАДИМИРОВСКИЙ
ОЗЕРО БУХТА ОТЕЛЬ