

Банкетное меню ресторана "Царский двор"

Холодные закуски

| Мясное плато (Куриный рулет, буженина запеченная, язык отварной, хрен, горчица) | 300/25/25/30 гр. | 2150 руб. |
|--|------------------|-----------|
| Плато колбас из собственной коптильни (колбаски: куриные, говяжьи, пикантные. Подкопченный брискет, битые огурцы, аджика домашняя, горчица) | 350/100/30 | 2150 руб. |
| Accopmu nod водку (сельдь, сало соленое, капуста маринованная, огурцы маринованные, картофель печеный, гренки чесночные, горчица домашняя) | 800 гр. | 1650 руб. |
| Рыбное ассорти благородных сортов (форель спец. посола, форель x/к, кета слабой соли, масляная x/к) | 300/100 гр. | 2550 руб. |
| Cem брускетт (с ростбифом, с мясом снежного краба, с чоризо, с лососем) | 400 гр. | 1250 руб. |
| Accopmu рулетов (рулет куриный: с клюквой и кедровым орехом, с овощами. Рулет из двух видов мяса (курица, свинина) с грибами и сыром, рулет из свинины с грибами и луком) | 400/30 гр. | 1350 руб. |
| Карпаччо из утиного ростбифа (с рукколой и багетом) | 100/50 гр. | 580 руб. |
| Холодец по-домашнему с горчицей | 300/30 гр. | 450 руб. |
| Филе тунца холодного копчения | 150/30 гр. | 950 руб. |
| Кета слабой соли с лимоном и зеленью | 150/30 гр. | 710 руб. |
| Рулетики из кеты с творожным сыром | 200/30 гр. | 750 руб. |
| Олюторская сельдь с картофелем, луком маринованным и лимоном | 120/100/70 гр. | 530 руб. |
| Рулет из курицы с фисташкой | 100/30 гр. | 490 руб. |
| Ростбиф маринованный (с маринованным луком) | 100/40 гр. | 840 руб. |
| Буженина запеченная | 100/30 гр. | 630 руб. |
| Язык телячий отварной | 100/30 гр. | 810 руб. |
| Accopmu сало сибирского (сало копченое в собственной коптильне, сало соленое, сало крученое. Подается с горчицей, гренками, и зеленью) | 150/100/30 гр. | 570 руб. |
| Овощное ассорти (огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, лук красный, зелень) | 500 гр. | 750 руб. |
| Сибирские соленья (огурцы маринованные, черри маринованные, капуста соленая) | 450 <i>гр</i> . | 630 руб. |

| Рулетики из баклажан (с сырной начинкой и чесноком) | 270 гр. | 610 руб. |
|--|-----------------|-----------|
| Грузди со сметаной и луком | 100/50/30 гр. | 650 руб. |
| Сырное ассорти (пармезан, бри, сыр с голубой плесенью, Гауда, мед, орехи, виноград, крекер) | 400 <i>гр</i> . | 1890 руб. |
| Рулет из сыра (с копченой куриной грудкой и болгарским перцем) | 200 гр. | 610 руб. |
| Кавказские сыры с зеленью (брынза, сулугуни, Чечил, адыгейский, зелень) | 450 <i>гр</i> . | 1550 руб. |
| Рулетики из ветчины с сыром и чесноком | 200 гр. | 490 руб. |
| Рулетики из цукини с лососем слабой соли и творожным сыром | 220 гр. | 610 руб. |
| Рулет из хмельных блинов с ветчиной и сыром | 200 гр. | 420 руб. |
| Блинный рулет с зеленью и лососем (томаты, красный лук, творожный сыр) | 200 гр. | 610 руб. |
| Блинный рулет с куркумой (масляной рыбой х/к, огурец, творожный сыр) | 220 гр. | 510 руб. |
| Фруктовое ассорти (яблоко, груша, апельсин, виноград, киви) | 1000 гр. | 1350 руб. |
| Салаты | | |
| Оливье с покопченной бужениной | 150 гр. | 390 руб. |
| Сельдь под шубой | 180 гр. | 390 руб. |
| Мимоза (с форелью холодного копчения) | 180 гр. | 410 руб. |
| Гнездо глухаря (Куриное филе, яйцо перепелиное, шампиньоны, лист салата. картофель пай, майонез собственного производства) | 170 гр. | 430 руб. |
| Греческий (помидоры, огурец, перец болгарский, маслины, оливки, сыр Фета, лист салата, бальзамик) | 220 гр. | 510 руб. |
| Салат с языком и имбирной заправкой (Язык | | |
| говяжий, яйцо перепелиное, черри, жареные грибы, микс салата, имбирная заправка) | 150 гр. | 560 руб. |
| Цезарь классический (куриное филе, лист салата Айсберг и Романо, соус Цезарь, сыр пармезан, чесночные крутоны, черри, перепелиное яйцо) | 170 гр. | 510 руб. |
| Цезарь с креветками (креветки, лист салата Айсберг и Романо, соус Цезарь, сыр пармезан, чесночные крутоны, черри, перепелиное | 170 гр. | 630 руб. |
| яйцо) Салат с уткой и малиновой заправкой (утиное | 180 гр. | (F0 |
| филе, огурец, апельсин, микс салата, груша, клубника, малиновая заправка, орехи) | 100 гр. | 650 руб. |
| Kanpe3e (сыр моцарелла, томаты, микс салата, соус Песто, кедровый орех) | 180 гр. | 550 руб. |
| Салат с ростбифом (ростбиф маринованный, картофель, лук маринованный, черри, микс салата, имбирная заправка) | 150 гр. | 630 руб. |
| Салат с лососем слабой соли (творожный сыр, апельсин, черри, микс листьев салата, орехи и заправка на основе масла и трав) | 180 гр. | 590 руб. |
| Салат с лососем и страчателлой (томаты, огурцы и азиатская заправка на основе масла) | 160 гр. | 610 руб. |

| Салат с цыпленком (яичный блин, болгарский перец, грецкий орех, ореховая заправка на основе майонеза) | 170 <i>гр</i> . | 420 руб. |
|--|-----------------|----------|
| Салат из баклажанов (баклажаны, томаты, творожный сыр, | 200 гр. | 510 руб. |
| микс салата и зелени, орехи) Салат с тунцом (лист салата, томаты, огурец, красный лук, кунжутно-ореховый соус) | 160 гр. | 510 руб. |
| Грибное лукошко (опята маринованные, шампиньоны, буженина запеченная, картофель отварной, огурцы маринованные. Заправка домашний майонез с горчицей) | 150 гр. | 470 руб. |
| Салат с водорослями вакаме (креветками, кальмары, огурец, микс салата кунжутно-ореховый соус) | 170 гр. | 580 руб. |
| Салат с коктейльными креветками (авокадо, черри, бобы Эдамаме, водоросли чукка, лист салата) | 170 гр. | 590 руб. |
| Выпечка | | |
| Хлебная корзинка 6 булочек | 240 гр. | 200 руб. |
| Хачапури с сыром, зеленью и томатами | 300 гр. | 630 руб. |
| Хачапури по-мегрельски | 300 гр. | 640 руб. |
| Пирог мясной от 500 гр. | 100 гр. | 170 руб. |
| Пирог с капустой и яйцом от 500 гр. | 100 гр. | 120 руб. |
| Пирог из благородных сортов рыб от 500 гр. | 100 гр. | 210 руб. |
| Пирог с сибирской ягодой от 500 гр. | 100 гр. | 95 руб. |
| Горячие | | |
| закуски | | |
| Мини-шашлычки: | | |
| - из курицы с овощами | 120 <i>гр</i> . | 320 руб. |
| - люля-кебаб из говядины | 100 гр. | 350 руб. |
| - из свинины с овощами | 120 <i>гр</i> . | 320 руб. |
| -из креветок | 100 гр. | 710руб. |
| -из кеты с овощами | 120 гр. | 450 руб. |
| Наггетсы куриные с соусом тар-тар | 150/30 | 310 руб. |
| Шампиньоны, фаршированные сыром и беконом | 230 гр. | 570 руб. |
| Конвертик с кетой и сливочно-икорным соусом | 100/20 гр. | 390 руб. |
| Долма с соусом дзадзики | 150/30 гр. | 420 руб. |

Жульен по-русски:

(подается в корзинке из слоеного теста)

| - с курицей | 150 гр. | 450 руб. |
|-------------------------|---------|----------|
| - С ЯЗЫКОМ | 150 гр. | 510 руб. |
| -с мясными деликатесами | 150гр | 470 руб. |

Горячие блюда

| Куриный ролл с моцареллой и болгарским | | |
|--|-------------|-----------|
| перцем (Сочное куриное филе в сочетании сыра моцарелла, пряного перца со сливочным соусом) | 250 гр. | 690 руб. |
| Куриная грудка, запеченная с овощами под | 250 гр. | 650 руб. |
| СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА (баклажан, цукини, болгарский перец, томат) | 230 ср. | 030 pyo. |
| Филе куриной грудки Конфи (на грибном жульене) | 170 гр. | 630 руб. |
| Утиная ножка Конфи (с соусом из белых грибов) | 200 гр. | 770 руб. |
| Утиная грудка Конфи (с ягодным соусом) | 170 гр. | 710 руб. |
| Перепелка на гриле 1 шт. | 200-250 гр. | 720 руб. |
| Томленые телячьи щечки (с картофельным пюре, хрустящим луком и перечным соусом) | 300 гр. | 780 руб. |
| Мясо по-французски (Нежное филе говядины, запечённое под пышной шапкой из грибов, томатов и золотистого лука) | 250 гр. | 890 руб. |
| Медальоны из телятины с перечным соусом | 150/30 гр. | 1200 руб. |
| Бифштекс из рубленной телятины под сырной шапкой с овощами | 250 гр. | 760 руб. |
| Антрекот из свинины на кости с кисло- сладким перцем | 300 гр. | 670 руб. |
| Свиная вырезка, запеченная с овощами под сыром моцарелла | 250 гр. | 650 руб. |
| Стейк из буженины с горчичным соусом | 180/30 | 750 руб. |
| Медальоны из свинины в беконе на шпажке | 150 гр. | 630 руб. |
| Стейк из тунца со сливочно-базиликовым соусом (прожарка medium) | 150/30 гр. | 930 руб. |
| Стейк из филе форели под икорным соусом с лимоном и салатом из свежих овощей | 100/100 гр. | 1200 руб. |

| Стейк из филе трески в панировке с миндальными лепестками | 180 гр. | 680 руб. |
|---|-----------------------|-----------|
| Стейк бабочка из кеты на гриле со сливочно-икорным соусом | 150/30 гр. | 710 руб. |
| Филе сибирского судака (с картофельными дольками и стручковой фасолью) | 100/150 | 650 руб. |
| Банкетные | | |
| блюда | | |
| Ассорти "Царский двор "(ассорти гриль: свинина, курица, говядина, ребрышки барашка, люля кебаб Курин/говяжий/баран. Подается с запеченными овощами на гриле: цукини, картофель, болгарский перец. Шашлычный соус, зелень, маринованный лук.) | 1800/1000/100/100 гр. | 6550 руб. |
| Accopmu шашлычков (шашлык из: курица, свинина, ребрышки барашка, люля-кебаб из говядины/курицы, картофель гриль, лук, соус шашлычный) | 800/400/100/50 гр. | 3300 руб. |
| Accopmu колбасок (куриные, свиные, пикантные по 3 шт., капуста тушеная, картофельные дольки, горчица домашняя) | 900/300/200 гр. | 3550 руб. |
| Запеченное филе форели (с листьями салата, свежими овощами и сливочно-икорным соусом от 500 гр.) | 100 гр. | 870 руб. |
| Accopmu « Дары моря » (филе трески, кеты и судака в кляре, креветки в панировке, шашлычки из кальмаров) | 1000 гр. | 3100 руб. |
| Баранья нога (подается с запеченным картофелем, овощами на гриле и свежими овощами от 2, 5кг) | 100гр. | 450 руб. |
| Судак фаршированный (фаршируется кнельной массой судака и форели. Подается со свежими овощами, маслинами, лимоном от 1,5 кг.) | 100 гр. | 230 руб. |
| Судак запеченный под солью фламбе (с листьями салата, и соусом белое вино от 2 кг.) | 100гр | 250 руб. |
| Стерлядь запеченная подается со свежими овощами от 200 гр. | 100 гр. | 560 руб. |
| Щука фаршированная (фаршируется кнельной массой из филе щуки и форели. Подается со свежими овощами, маслинами, лимоном от 1,5 кг.) | 100 гр. | 190 руб. |
| Свиная корейка на кости с кисло-сладким болгарским перцем от 2 кг. | 100 гр. | 290 руб. |

Запеченная буженина с яблоками (свиная шея 100 гр. 410 руб. запекается с яблоками и пряными травами с ягодным соусом от 1,5 кг.)

Утка, запеченная с апельсинами от 1,5 кг.

Цветная капуста в сухарях

Гарниры

100 гр.

150 гр.

| Овощи гриль | 150 гр. | 290 руб. |
|---------------------------|-----------------|----------|
| Картофельное пюре | 150гр | 180 руб. |
| Картофель фри | 150 гр. | 250 руб. |
| Рис с овощами | 150 гр. | 180 руб. |
| Пветная капуста в сухарях | 150 <i>2</i> p. | 210 руб. |

210 руб.

290 руб.

| Картофель, запеченный с ароматными | | |
|------------------------------------|----------|----------|
| травами | 150 гр. | 220 руб. |
| Картофель жареный с грибами | 150 гр. | 235 руб. |
| Картофель отварной с зеленью | 150гр. | 180 руб. |
| овощи на гриле: | | |
| Цукини | 100 гр. | 165 руб. |
| Баклажан | 100 гр. | 140 руб. |
| Перец болгарский | 100 гр. | 180 руб. |
| Томаты | 100 гр. | 120 руб. |
| | | |
| Coyca | | |
| Шашлычный томатный | 50 гр. | 100 руб. |
| Сливочно-грибной | 50 гр. | 100 руб. |
| Сырный | 50 гр. | 100 руб. |
| Tap-map | 50 гр. | 100 руб. |
| Сливочный хрен | 50 гр. | 100 руб. |
| Горчица домашняя | 50 гр. | 100 руб. |
| Лечо домашнее | 50 гр. | 100 руб. |
| | | |
| Напитки | | |
| Морс ягодный | 1000 мл. | 450 руб. |
| Морс облепиховый | 1000 мл. | 450 руб. |
| | | |

Бон-аква с/г, б/г

180 руб.

500 мл.