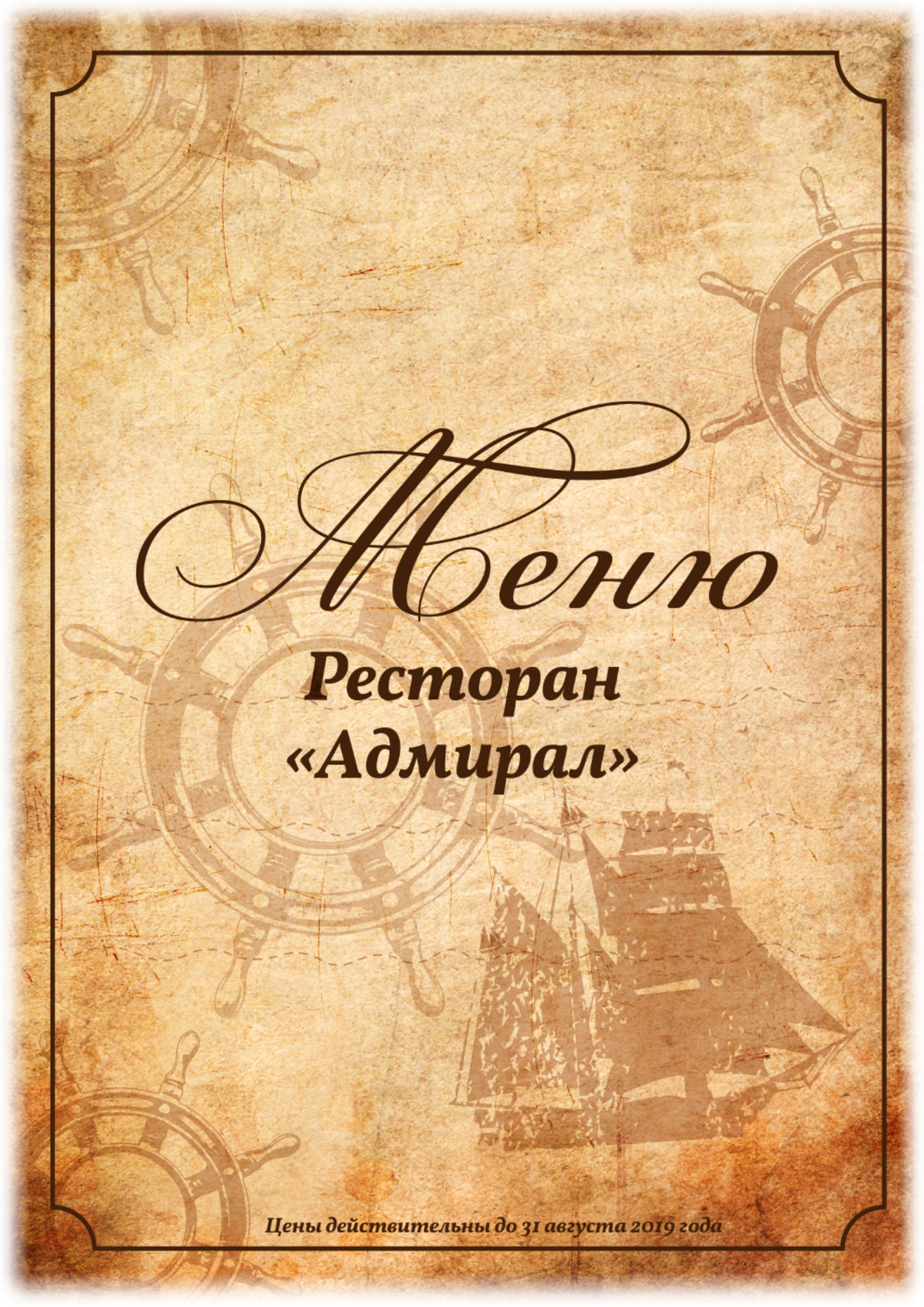




Меню

Ресторан «Адмирал»

Цены действительны до 31 августа 2019 года

Меню

Ресторан «Адмирал»

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

ВЫХОД:

ЦЕНА:

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Ассорти рыбное Улов

(осетрина м/с, сёмга м/с, муксун м/с,
картофель отварной, лимон, микс салата)

200/100/
50/10

1 100 Р

Филе сёмги малой соли

(сёмга м/с, сыр Креметто, лимон, зелень)

100/30/
20/8

580 Р

Сельдь по-царски

(сельдь м/с, картофель отварной,
лимон, зелень)

150/100/25

360,00 Р

Ассорти «Мясной клад»

(ростбиф из говядины, буженина из свинины, руляда
куриная, язык отварной, смородина с/м, хрен, горчица,
зелень)

200/30/30/
10/15

565,00 Р

Овощная мозайка

(свежие помидоры и огурцы, перец болгарский, редис,
масляно-соевая заправка)

300/30

320,00 Р

Ассорти благородных сыров

(сыры: Пармезан, Маасдам, Камамбер, Дор Блю,
орех грецкий, виноград, мёд, физалис)

160/75/3

750 Р

Филе муксуна малой соли

100/30/10

600 Р

Меню

Ресторан «Адмирал»

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

ВЫХОД: ЦЕНА:

САЛАТЫ:

Салат с морепродуктами

(сёмга м/с, жареные тигровые креветки и мидии, кальмар отварной, свежий огурец, апельсин, зелень, печёный болгарский перец, чеснок, соус на основе масла и горчицы с мёдом)

1/300

610 Р

Салат Цезарь с сёмгой

(сёмга м/с, помидоры черри, микс салата, сыр Пармезан, соус Цезарь)

1/225

650 Р

Салат Оливье с тунцом

(тунец с/м, картофель и морковь отварные, свежий огурец, горшечек зелёный, соус, зелень)

245/5

600 Р

Салат Биф

(ростбиф из говядины, сельдерей, жареные цуккини и баклажан, перец болгарский запечённый, соус Песто, микс салата)

1/230

680 Р

Салат с ростбифом и тунцовым соусом

(ростбиф из телятины, жареные цуккини и баклажан, свежий огурец, фасоль стручковая, редис, помидор черри, микс салата, соус)

1/250

480 Р

Салат с языком

(язык теленка, огурцы св., сельдерей корень, перец болг.печёный, лук репч., помидоры черри, орех кедровый, томат вяленый, майонез с хреном, микс салата)

1/265

595 Р

Салат с печенью кролика и голубым сыром

(карамелизированная печень кролика, сыр дор-блю, свежий огурец, микс салата, малина с/м, уксус бальзамический, лепестки миндаля)

1/260

580 Р

Салат Цезарь с подкопчёной грудкой

(грудка куриная копчёная, помидоры черри, салат, сыр Пармезан, чипсы хлебные, яйцо переп., соус Цезарь)

1/270

480 Р

Салат Греческий

(свежие помидоры и огурцы, перец свежий болгарский, лук репчатый, лист салата, маслины, сыр фета, масло оливковое, винный уксус, приправы)

1/220

360 Р

Меню

Ресторан «Адмирал»

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

ВЫХОД: ЦЕНА:

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Креветки жареные

(тигровые креветки жареные на масле с чесноком, лимон, соевый соус, зелень)

150/50/
20/5

830 Р

Драники с икрой

(жареные картофельные драники с красной икрой и сметаной)

150/20/
20/2

250 Р

Жульен с курицей и грибами

(куриное филе, шампиньоны, лук репчатый запеченный в сливочном соусе под сыром)

1/100

170 Р

СУПЫ:

Уха сборная из сибирских рыб

(уха сварена на рыбном бульоне с кусочками филе муксуна, сёмги и сига, заправленная морковью, луком репчатым, зеленью)

1/300

320 Р

Суп сливочный с сёмгой

(суп сваренный на рыбном бульоне с добавлением сливок с кусочками сёмги, заправленный картофелем, морковью, томатами и зеленью)

300/5

425 Р

Борщ с чесночной гренкой

(борщ, сваренный на мясном бульоне с кусочками говядины, заправленный свежей капустой, свеклой, морковью, луком репчатым, зеленью. Подается со сметаной, салом, гренкой чесночной из ржаного хлеба)

250/20

280 Р

Солянка мясная по-домашнему

300/20

320 Р

Суп-пюре из свежих грибов в хлебе

(суп-пюре, сваренный из шампиньонов, лука репчатого с добавлением сливок и масла сливочного, в хлебной чаше, запеченной в жарочном шкафу до румяной корочки)

220/300/50

325 Р

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

ВЫХОД:

ЦЕНА:

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:

Сёмга припущенная в сливочном соусе (сёмга припущенная в сливках с обжаренными перцем болгарским, фасолью стручковой, морковью и луком репчатым)	100/200/ 40/5	635,00 Р
Стейк из тунца на плато из спаржи (тунец жареный на припущенной спарже в сочетании с вялеными томатами, соусом песто, лимоном и зеленью)	100/80/90	720,00 Р
Муксун с ризотто с кедровым орехом (муксун томленный с отварным ризотто со сливками, кедровым орехом, сыром Пармезан. Подается с лимоном и зеленью)	145/120/ 20/4	750,00 Р
Корюшка жареная (корюшка жареная, лимон, зелень)	200/30	340,00 Р
Стейк от шеф-повара из говядины (жареная на гриле говядина, запекается на овощах (перец болгарский, помидоры черри. Подается с перечным соусом)	200/60/ 30/3	870,00 Р
Медальоны из телятины (две жареных отбивных из телятины, запеченные с цукини и помидором черри, подаются с перечным и томатным соусом)	150/80/47/ 20/5	795,00 Р
Бефстроганов «Капитанский штурвал» (говядина тушеная с шампиньонами и помидором черри в сливках в подаче с картофельным пюре на сливках, миксом салата и зеленью)	225/150/20	695,00 Р
Свинина с шампиньонами под сыром (отбивная из свинины, запеченная с грибами под сыром с картофельным пюре и грибным соусом)	200/150/ 40/10	460,00 Р
Утиная грудка с ягодным соусом и грушей в вине (утинная грудка жареная на гриле с грушей, отваренной в вине. Подается с ягодным соусом)	150/90/ 50/10	620,00 Р
Бифштекс из оленины Турухан с перечным соусом (жареный рубленый бифштекс с добавлением карпаччо из оленины, подается с перепелиным желтком и перечным соусом)	150/30/8	580,00 Р
Филе оленя на гриле с папоротником (Филе оленины жареное на гриле с жареными папоротником и картофелем, микс салата, зелень)	140/150/ 30/10	780,00 Р
Каре ягненка с овощным рататуем	170/120/50/12	1 200,00 Р
Картофель жареный с грибами	250/100/5	360,00 Р
Стейк из семги с соусом тар-тар	150/40/60	675,00 Р