



Меню

Ресторан
«Адмирал»

Меню

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

ВЫХОД:

ЦЕНА,
РУБ.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ с хрустящим салатом, зеленью и зеленым маслом	230/10/5	250 ₽
АССОРТИ ИЗ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ с мёдом и грецким орехом	160/30/20/20/3	960 ₽
КАПРЕЗЕ из двух видов томатов с рукколой и соусом песто	80/70/30/20/5	495 ₽
СЕРБСКАЯ БРЫНЗА с томатами черри, маслинами и свежей зеленью	100/30/25/ 15/15/2	430 ₽
АССОРТИ ФЕРМЕРСКОГО МЯСА (рулет из курицы, буженина, ростбиф из телятины, микс салата, горчица дижонская, хрен сливочный, зелень)	150/15/15/2/2	540 ₽
СЛАЙСЫ РОСТБИФА из телятины с горчичным соусом и моченой брусникой	120/20/5/5	690 ₽
ФОРЕЛЬ Х/К с молодым картофелем, соусом из домашних сливок и зеленого лука	100/80/20/10/2	820 ₽

САЛАТЫ:

САЛАТ С ЯЗЫКОМ ТЕЛЁНКА	1/200	490 ₽
САЛАТ ЦЕЗАРЬ с подкопчённой грудкой	1/200	545 ₽
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ	1/220	420 ₽
САЛАТ С КАЛЬМАРОМ-ГРИЛЬ, спелыми томатами, рукколой и соусом Песто	180/5	350 ₽
САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ	1/180	595 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

ДРАНИКИ с грибным жульеном	180/100/5	285 ₽
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ жареные со сливочным соусом, лимоном и зеленью	150/50/10/5	980 ₽
ПОДКОПЧЁННЫЙ ЯЗЫК с пряным соусом, моченой брусникой и свежей зеленью	100/30/10/2	480 ₽

ПЕРВЫЕ БЛЮДА:

ЩИ С КОПЧЁНЫМИ РЁБРЫШКАМИ, гренками, сметаной и кручёным салом	300/60/40/ 30/20	320 ₽
УХА ИЗ ДВУХ ВИДОВ РЫБ форели и муксуна	1/300	390 ₽
СУП-ПЮРЕ из свежих грибов	220/300/50	420 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ:

ЩУЧЬЯ КОТЛЕТА с перлотто, грибным соусом и лимоном	150/150/20/10	525 ₽
ФОРЕЛЬ припущенная в сливочном соусе с овощами	100/200/30/5/2	585 ₽

Меню

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

ВЫХОД:

ЦЕНА,
РУБ.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ГОРЯЧИЙ РОСТБИФ с мятым жареным картофелем, перечным соусом и моченой брусникой	140/150/ 40/5/2	895 Р
---	--------------------	-------

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА В БЕКОНЕ с перлотто, жареными вешенками и свежей зеленью	150/150/15/5	560 Р
---	--------------	-------

БЕФСТРОГАНОВ из телятины с картофельным пюре	225/150/5	890 Р
--	-----------	-------

ЦЫПЛЕНОК-КОРНИШОН с беби-картофелем, соусом барбекю и свежей зеленью	350/150/40/5	630 Р
--	--------------	-------

ГАРНИРЫ:

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ с луком по-домашнему	200/5	105 Р
--	-------	-------

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	1/150	170 Р
---------------	-------	-------

ОВОЩИ-ГРИЛЬ	1/150	165 Р
-------------	-------	-------

КУКУРУЗА-ГРИЛЬ	1/150	85 Р
----------------	-------	------

БЛЮДА НА ГРИЛЕ:

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ с лимоном и пряным соусом	150/40/20/5	650 Р
---	-------------	-------

КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ НА ГРИЛЕ (корюшка, соус сливочный, лимон, зелень)	200/40/ 20/5	980 Р
---	-----------------	-------

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ (свинина шея, соус барбекю, салат микс, тортилья, лук маринованный, зелень свежая)	200/40/20/ 20/15/2	590 Р
---	-----------------------	-------

ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА (филе бедра цыпленка, соус барбекю, салат микс, тортилья, лук маринованный, зелень свежая)	150/40/20/ 20/15/2	540 Р
---	-----------------------	-------

КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ НА ГРИЛЕ (колбаски, соус барбекю, салат микс, лук маринованный, зелень свежая)	280/50/20/ 15/2	620 Р
---	--------------------	-------

ДЕСЕРТЫ:

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ со сливочной заливкой, кремом «Блю Чиз», грильяжем из кедрового ореха и свежей ягодой	150/20/40/ 2/2	280 Р
---	-------------------	-------

ДЕСЕРТ ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	90/50/40/8/3	260 Р
--------------------------	--------------	-------

ДЕСЕРТ КОРОЛЕВСКИЙ ШИК с маком и английским соусом	160/3	240 Р
--	-------	-------

ДЕСЕРТ ИЗ ЯГОДНОГО СОРБЕ с ванильным мороженым на вафле и свежей ягодой	60/50/5/2	180 Р
---	-----------	-------