

Ресторан

«Боярская усадьба»

МЕНЮ

Приятного Вам аппетита!

Ресторан

«Боярская усадьба»

Время работы:

- БУДНИ: с 9:00 до 22.00
- ВЫХОДНЫЕ: с 9.00 до 23.00

За обслуживание в номерах и беседках
+ 15% к сумме счета

ЗАВТРАКИ

Молочные каши в ассортименте (овсяная, манная, рисовая, пшеничная, гречневая) 250 мл	120.00
Блинчики со сметаной 3 шт/50 г.	200.00
Блинчики с джемом 3 шт/50 г.	200.00
Блинчики со сгущенным молоком 3 шт/50 г.	200.00
Блинчики с семгой 3 шт/50 г.	350.00
Блинчики с красной икрой 3 шт/50 г.	400.00
Босиски отварные подаются с зеленым горошком, соус кетчуп 2 шт./20/30 г.	250.00
Омлет, 150 г.	150.00
с сыром, 170 г.	200.00
с овощами, 200 г	200.00
с ветчиной, 200 г	200.00
с шампиньонами, 200 г	200.00
Яичница «глазунья» из 2-х яиц 80 г.	120.00
Яичница «глазунья» из домашних яиц, 2 шт. 80 г.	250.00
Яйцо «пашот» подается на ломтике ароматного ржаного хлеба с соусом «песто» 30/135 г.	300.00
Сендвич с сыром и сливочным маслом	120.00
Сендвич с ветчиной, с/к колбасой	120.00
Сендвич с семгой	180.00
Тост из пшеничного хлеба	50.00
Сырники со сметаной, 3 шт/50 г.	200.00

Салаты и холодные закуски

Салаты

Салат «Нисүаз»

Түнец, сочные листья салата, яйцо перепелиное, помидоры черри, заправка на основе оливкового масла
238 г.

450.00

Салат «Спрут»

Кальмары, яйцо, гирбы, лук порей, майонезная заправка
185 г.

450.00

Салат «Невод»

рыбный салат с кусочками семги, свежими огурцами, сочным зеленым яблочком, хрустящими гренками, яйцом, заправлен майонезом
200 г.

450.00

Салат «Тонус»

отварная курица, ананс, сельдерей, яблоко, грецкий орех, йогуртовая заправка
200 г.

300.00

Салат «Гнездо глухаря»

филе куриное, перепелиные яйца, соленый огурчик, картофельный пай, майонезная заправка
250 г.

400.00

Салат «Цезарь»

Сочные листья салата, пшеничные гренки, сыр «Пармезан», заправлен знаменитым соусом «Цезарь»

- с куриной грудкой, 230 г.

400.00

- с семгой, 230 г.

500.00

- с креветками, 215 г.

550.00

Салат «Греческий»

салат из свежих овощей, с кубиками нежного сыра «Фета» и оливковым маслом холодного отжима
200 г.

300.00

Холодные закуски

«Семужка» филе семги слабого домашнего посола, подается со сливочным маслом, лимоном и зеленью 100/50 г.	600.00
«Овощная грядка» ассорти из свежих овощей 250 г.	300.00
«Молчание - золото» тонкие ломтики нежного говяжьего языка с ароматным домашним хреном 100/30 г.	400.00
«Бабушкины соленья» домашние соленья и маринады 250 г.	320.00
«Мясная трапеза» Буженина домашнего приготовления, подается с хреном 150/30 г.	350.00
«Гыр-Бор» ассорти из трех видов сыра с орехами, виноградом и медом 150/50 г.	650.00
«Форшмак» из сельди рубленое филе слабосоленой сельди, приготовленное по традиционному рецепту 150 г.	300.00
«Русская традиция» филе слабосоленой сельди с отварным картофелем, луком, подается на тостах из ржаного хлеба 75/70/5 г.	300.00
Маслины или оливки 100 г.	230.00
Сало «по-деревенски» , фермерское сало с чесноком 100 г.	250.00

Горячие закуски и супы

Горячие закуски

Яйцо «пашот»

300.00

подается на ржаном тосте с салатным листом и соусом песто
30/135 г.

«Пожар в курятнике»

300.00

куриные крылья, обжаренные в пикантном соусе
260 г.

Жюльен

- грибной, 100 г.

280.00

- куриный, 100 г.

250.00

- креветочный, 100 г.

450.00

Блинчики

- с красной икрой, 3 шт/30 г.

400.00

- с семгой, 3 шт/30 г.

350.00

Драники

250.00

аппетитные картофельные оладьи с тонко нарезанным солом и сметаной
200/50 г.

Супы, 250 мл

Борщ «по-боярски»

450.00

готовится по традиционному рецепту, подается в каравае
из черного хлеба с ароматным салом, чесноком и зеленым луком

Борщ «по-украински»

300.00

готовится по традиционному рецепту, подается в глиняном горшочке

Ушица

380.00

наваристый бульон из свежей рыбы с овощами и зеленью,
подается с кусочками морской и речной рыбы

Болянка мясная сборная

380.00

готовится из двух видов бульонов, с добавлением различных видов
мясных продуктов, лимона и маслин

Супы, 250 мл

Суп грибной из лесных грибов с домашней лапшой и картофелем	380.00
Крем-суп из шампиньонов сливочный грибной суп с пшеничными гренками	350.00
Крем-суп из брокколи / цветной капусты нежный сливочный овощной супчик	350.00
Крем-суп из тыквы нежный суп из тыквы и моркови	300.00

Вегетарианские блюда

Овощи печеные 150 г.	350.00
Готэ из овощей смесь обжаренных овощей с ароматными специями на горячей сковороде 160 г.	350.00
«Ядрица» с грибами гречневая каша томленая с грибами 250 г.	250.00
Пшенка с тыквой пшенная каша, приготовленная с кусочками тыквы 250 г.	250.00
«Жареха» Жаренный картофель с грибами, подается на сковороде 300 г.	350.00

Горячие блюда

Горячие блюда из мяса

Отбивная «Купеческая»

450.00

свиная отбивная с ароматными травами
150/50 г.

Медальоны из говяжьей вырезки

800.00

сочная говяжья вырезка, приготовленная на гриле с соусом из
лесных ягод
150/50/40 г.

Рёбрышки «Пикантные»

480.00

свинные рёбрышки с соусом «Барбекю»
255/40 г.

Бургер «по-боярски»

500.00

Фирменный с домашней куриной котлетой, соусом тар-тар домашнего приготовления,
солеными огурчиками, листьями салата, жареным яйцом, картофель фри, кетчуп

«Бефстроганов»

550.00

говяжья вырезка в сливочно-грибном соусе, с картофельным пюре
и соленым огурчиком
130/150/40 г.

Каре ягненка с гранатовым соусом

800.00

каре молодого ягненка, обжаренное на гриле с гранатовым соусом
180/30/40 г.

«Косой» в сметанном соусе

500.00

фермерский кролик, томленный в сливочном соусе с черносливом и картофелем
305 г.

Котлеты «Бабушкины»

350.00

сочные домашние котлетки из двух видов мяса, приготовленные по домашнему рецепту
155/40 г.

«Медвежье ушко»

350.00

домашние пельмешки, подаются со сметаной или в бульоне (на выбор)
200/50 г.

«Золотой теленок»

1200.00

сочный говяжий стейк, приготовленный на гриле, подается с соусом «Дор-блю»
220/60/40 г.

Шницель «Венский»

420.00

аппетитная свиная отбивная обжаренная в хрустящей панировке
180/55 г.

Горячее блюдо для двоих (готовится 1,5 часа)

1200.00

мясо свинины запеченное с восточными травами и чесноком
600 г.

Горячие блюда из птицы

«Табачный капитан» 450.00

цыпленок-табака, приготовленный по традиционному рецепту
400/50/50 г.

«Серая шейка» 560.00

утинная грудка с пикантным соусом, подается с обжаренной
стручковой фасолью, 280/30 г.

«Курица под соусом «дор-блю» 350.00

сочная куриная грудка под сырным соусом «дор-блю»
135/60/35 г.

Сковлянка из мяса птицы 300.00

курица, запеченная с отварным картофелем под сливочным соусом
350 г.

«Услада», блюдо для двоих (готовится 2 часа) 1650.00

целиковая утка, запеченная с яблоками в пряном апельсиновом соусе, 1100/50 г.

Горячие блюда из рыбы

«Любавушка» 800.00

филе семги под сливочно-икорным соусом
150/50 г.

«Радужная под шафре» 450.00

нежная речная форель, приготовленная в белом вине
140 г

«По-щучьему велению» 350.00

котлетки из речной рыбы под сливочно-грибным соусом
135/30 г.

Рыба на «подушке» 350.00

обжаренное рыбное филе, подается на легкой «подушке» из тушеных овощей
220 г.

Сковлянка рыбная 320.00

рыба, запеченная с отварным картофелем под сливочным соусом
310 г.

«Карпюша», блюдо для двоих (готовится 1 час) 1200.00

каarp запеченный с яблоками
1000/160 г.

Паста

Пенне с ветчиной и сливочным соусом 400.00

ветчина, нежный сливочный соус, сыр «Пармезан»

245/50 г.

Спагетти под соусом «Болоньезе» 350.00

классический рецепт с мясным фаршем и томатным соусом

210 г.

Спагетти с креветками 650.00

пикантный сливочный соус, тигровые креветки, сыр «Пармезан»

220 г.

Фетуччини с белыми грибами 500.00

изысканное сочетание сливочного соуса, лесных белых грибов и сыра «Пармезан»

230 г.

Блюда, приготовленные на мангале (время приготовления 1,5 часа)

Шашлык из баранины 650.00

мякоть баранины, подается с маринованным луком и домашней аджикой

200/30/50 г.

Шашлык из свинины 500.00

мясо свиной шеи, подается с маринованным луком и домашней аджикой

200/30/50 г.

Шашлык из курицы 400.00

куриное рагу, подается с маринованным луком и домашней аджикой

250/30/50 г.

Гарниры и соусы

Гарниры, 150 гр.

Картофель по-деревенски	150.00
Картофель «фри»	150.00
Картофель отварной или пюре	150.00
Рис отварной с овощами	110.00
Капуста цветная обжаренная или приготовленная на пару	200.00

Соусы, 40 мл.

Соусы домашнего приготовления аджика, горчица, хрен	50.00
Шашлычный, соевый, ткемали, «тар-тар», «Наршараб»	80.00

Хлеб

Хлебная корзина (2-3 вида хлеба)	100.00
Булочки ржаные, пшеничные, шт.	20.00

Закуски к пиву

Лангустины обжаренные в соевом соусе с чесноком, 5 шт.	800.00
Креветки «пивные» отварные в пиве со специями, 100 г.	200.00
Чесночные гренки, 100 г.	200.00

Кофе

Эспрессо, 40 мл	120.00
Двойной эспрессо, 80 мл	240.00
Американо, 150 мл	130.00
Капучино с корицей, 200 мл	220.00
Капучино с шоколадом, 200 мл	220.00
Капучино (ваниль, карамель), 200 мл	220.00
Латте, (карамель, ваниль), 200 мл	250.00
Латте Гляссе (клубника, шоколад, ваниль), 200 мл	300.00
Кофе «Бейлис», 200 мл	260.00
Кофе «по-ирландски», 200 мл	350.00
Сливки к кофе, 10 мл	50.00
Молоко, 50 мл	50.00

Десерты и кондитерские изделия

наши кондитерские изделия высокого качества, изготовлены
из натуральных продуктов

Штрудель в ассортименте	350.00
традиционный венский десерт (яблочный, вишневый, грушевый), подается с шариком ванильного мороженого, 150/50 г.	
Пироженое в ассортименте	250.00
чиз-кейк, тирамису, «три шоколада», черничный и пр. 120 г.	
Салат фруктовый	250.00
легкий салатик из свежих фруктов, заправленный сиропом 200 г.	
Эклер бельгийский	120.00
со сливочным кремом шт.	
Макарүны в ассортименте	80.00
шт.	
Мороженое в ассортименте, 3 шарика, 150 г.	210.00
на выбор: шоколадное, ванильное, лесная ягода	

Д

НЕВНАЯ ТРАПЕЗА

с 13:00 до 16:00

(по одному блюду на выбор)

400.00

Салаты

Салат дня (уточняйте у повора) 100 г.

Супы

Суп дня (уточняйте у повара), 250 мл.

Основное блюдо

Блюдо дня (мясо, рыба, курица) 100 г.

Гарниры

Гарнир к основному блюду (уточняйте у повара), 100 г.

Напитки (на выбор), 150 мл.

Чай пакетированный

Кофе растворимый

Компот фруктовый

Хлеб (в ассортименте)