

Ресторан «Боярская усадьба»

МЕНЮ

Время работы:

- БУДНИ: с 9:00 до 21:00

- ВЫХОДНЫЕ: с 9:00 до 23:00

Чаевые приветствуются, но остаются на усмотрение Гостя.

Приятного Вам аппетита!

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

Салат «Спрут» (185 г.) 560.00
(Кальмары, яйцо, шампиньоны, лук-порей, майонезная заправка)

Салат «Гнездо Глухаря» (250 г.) 540.00
(Куриное филе, перепелиные яйца, соленый огурчик, картофельный пай. Заправлен майонезом.)

Салат «Цезарь»
(Сочные листья салата, пшеничные гренки, сыр «Пармезан», заправлен соусом «Цезарь».)

- С куриной грудкой (230 г.) 540.00
- С семгой (230 г.) 660.00
- С креветками (215 г.) 700.00

Салат «Греческий» (200 г.) 480.00
(Салат из свежих овощей, с кубиками нежного сыра «Фета» и оливковым маслом холодного отжима с ароматными специями.)

«Оливье» с говядиной (200 г.) 560.00
(Приготовлен по традиционному старомосковскому рецепту с добавлением отварной говядины и перепелиных яиц.)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- «Семужка»** (150/50 г.) 960.00
(Филе семги слабого посола, подается со сливочным маслом, лимоном и зеленью)
- «Овощная грядка»** (250 г.) 420.00
(Ассорти из свежих овощей)
- «Бабушкины соленья»** (250 г.) 350.00
(Домашние соленья и маринады.)
- «Мясная трапеза»** (250 г.) 730.00
(Отварной говяжий язык, вуженина домашнего приготовления, с/к колбаса высшего сорта. Подается с хреном)
- «Сыр-бор»** (150/50 г.) 950.00
(Ассорти из трех видов сыра с орехами, медом и крекером.)
- «Форшмак из сельди»** (150 г.) 450.00
(Рубленое филе слабосоленой сельди, приготовленное по традиционному рецепту.)
- «Русская традиция»** (70/70 г.) 420.00
(Филе слабосоленой сельди с отварным картофелем и маринованным луком.)
- Маслины/оливки** (100 г.) 300.00
- Сало «по-деревенски»** (100 г.) 350.00
(Домтики нежного фермерского сала с чесноком и горчицей.)

Горячие закуски и супы

Горячие закуски

«Пожар в курятнике» (260/70/50 г.) 650.00

(Куринные крылья, обжаренные в пикантном соусе барбекю. Подается с картофелем по-деревенски и двумя соусами.)

«Жюльен» (100 г.)

-грибной 400.00

-куриный 330.00

-с тигровыми креветками 580.00

Блинчики с красной рыбой 480.00

3 шт /30 г.

«Драники» (200/50 г.) 410.00

(Картофельные оладьи, подаются с беконом и сметаной.)

Чесночные гренки (100 г.) 270.00

Подаются с двумя видами соусов

Сырные шарики (200/50 г.) 400.00

Подаются с соусом «тар-тар»

Супы (250 мл.)

Борщ «по-боярски» 600.00

(Готовится по традиционному рецепту, подается в каравае из черного хлеба, а также с ароматным салом домашнего посола, чесноком и зеленым луком.)

Борщ 400.00

(Готовится по традиционному рецепту, подается со сметаной.)

Уха «по-царски» 500.00

(Наваристый бульон из осетрины с овощами и зеленью, подается с кусочками речной рыбы.)

Солянка мясная сборная 450.00

(Готовится из двух видов бульонов, с добавлением различных видов мяса, лимона и маслин. Подается со сметаной.)

Куриная лапша (Куриный бульон с яйцом и домашней лапшой.)	450.00
Крем-суп из шампиньонов (Сливочный грибной суп, подается с хрустящей слойкой из сдобного теста.)	470.00
Крем-суп из брокколи/ цветной капусты (Нежный овощной суп с добавлением сливок.)	470.00
Крем-суп из тыквы (Сливочный суп из тыквы с добавлением моркови.)	470.00

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Овощи печеные (150 г.) (Перец болгарский, помидор, лук, кабачки или баклажаны, приготовленные на гриле.)	450.00
Соте из овощей (160 г.) (Смесь обжаренных овощей с чесноком и ароматными специями.)	480.00
«Ядрица» с грибами (250 г.) (Гречневая каша, томленная с грибами.)	400.00
Пшенка с тыквой (250 г.) (Пшенная каша, приготовленная с кусочками тыквы.)	340.00
«Жаренка» (300 г.) (Картофель, жареный с грибами и луком, подается на сковороде.)	440.00
Вареники с картофелем и грибами (250 г.) (Подаются со сметаной и жареным луком.)	390.00
Вареники с вишней (250 г.) (Подаются со сметаной.)	590.00

Соусы

Хрен/ аджика/горчица	80.00
Шашлычный/ соевый/ткемали/«тар-тар»/ наршараб	85.00
Майонез/ кетчуп	65.00

ХЛЁБ

Хлеб в ассортименте	200.00
Хлебная корзина (5 булочек)	200.00
Булочка (ржаная или пшеничная)	25.00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Горячие блюда из мяса

«УШНОЕ» (300 г.)	550.00
(Жаркое из свинины, подается в горшочке с «шапочкой» из слоеного теста.)	

Медальоны из говяжьей вырезки

С БЕКОНОМ	1250.00
(150/50/40 г) (Медальоны из сочной вырезки, приготовленные с беконом на гриле, подаются с кисло-сладким соусом из клюквы и красного вина.)	

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ (≈ 400 г.)	1700.00
(Подается с перечным соусом.)	

РЕБРЫШКИ «ПИКАНТНЫЕ» (255/40 г)	800.00
(Свинные ребрышки, обжаренные на гриле под соусом барбекю.)	

Бургер «По-Боярски» (шт./100/30 г)	550.00
(Бургер с котлетой из свино - говяжьего фарша, соусом «тар-тар» домашнего приготовления, соленым огурчиком, листьями салата, жареным яйцом, сыром «гауда». Подается с картофелем «фри», соус кетчуп. .)	

«Бефстроганов» (130/150/40 г)	720.00
(Говяжья вырезка в сливочно-грибном соусе, подается с картофельным пюре и соленым огурчиком.)	

Гнезда из фарша с грибами и сыром (200/150 г)	550.00
(Подаются с картофелем гратен)	

«Косой» в сметанном соусе

с черносливом (300 г)

660.00

(Нежное мясо кролика, томленое с черносливом и картофелем в сметанном соусе.)

Шницель «Венский» (180/55 г)

600.00

(Аппетитная свиная отбивная, обжаренная в хрустящей панировке.)

Отбивная «Купеческая» под виноградным соусом

(200 /50 г)

660.00

(Бочная отбивная из свиной шеи со специями и кисло-сладким соусом.)

Пельмени домашние (свинина/говядина) (200 г)

450.00

Горячие блюда из птицы

«Табачный капитан» (400/50/50 г)

900.00

(Цыпленок-табака, приготовленный на гриле с добавлением чеснока и трав, подается с домашней аджикой и зеленым горошком)

«Курица под соусом «блю-чиз»

590.00

(135/60/35 г)

(Бочная куриная грудка под сливочно-сырным соусом «блю-чиз».)

Котлета «по-киевски» (200 /150 г.)

580.00

(Нежное куриное филе с кусочком сливочного масла внутри. Подается с картофельным пюре и соевым огурчиком).

Фаршированные куриные ножки (220 г.)

470.00

(Обжаренный окорочок, фаршированный нежным куриным фаршем в сочетании с шампиньонами и луком).

Горячие блюда из рыбы

«По щучьему велению» (135/30 г)	490.00
(Котлетки из речной рыбы, подаются с грибным соусом и картофельным пюре)	
Рыба на «подушке» (220 г)	770.00
(Обжаренное филе белой рыбы, подается на подушке из тушеных овощей с грибами.)	
Фаршированный кальмар (220 г)	510.00
(Кальмар, фаршированный рисом, овощами. Подается запеченным с сыром.)	
Жареный карп с отварным картофелем	560.00
(Карп, обжаренный в кляре) (300/150 г.)	
«Карпюша» (блюдо на двоих)	1500.00
(Карп, запеченный с яблоками) (1000/160 г.)	

Паста

Пенне с ветчиной и сливочным соусом	550.00
(Ветчина, нежный сливочный соус, сыр «пармезан».) (240/50 г)	
Спагетти под соусом «Болоньезе»	460.00
(210 г.)	
Паста с семгой, креветками и брокколи	1090.00
(Спагетти с семгой, креветками и брокколи в сливочном соусе.) (260 г.)	
Фетуччини с белыми грибами (230 г)	680.00
(Изысканное сочетание сливочного соуса, лесных белых грибов и сыра «Пармезан».)	
Карбонара (220 г)	580.00
(Бекон, нежный сливочный соус, чеснок, сыр «Пармезан».)	

Гарниры и соусы

Гарниры (150 г.)

Картофель по-деревенски	230.00
Картофель «фри»	230.00
Картофель отварной или пюре	230.00
Рис отварной с овощами	200.00
Капуста цветная (обжаренная/на пару)	240.00
Стручковая фасоль, обжаренная с чесноком	240.00

Римская пицца

(≈ 20 * 30 см)

Пицца «Баварская мясная» 420 г.	600.00
Пицца «Ветчина и грибы» 420 г.	600.00
Пицца «Груша-горгонзола» 420 г.	600.00
Пицца «Маргарита» 420 г.	500.00
Пицца «Пепперони» 420 г.	550.00
Пицца «Четыре сыра» 420 г.	600.00
Пицца «Чиз Карбонара» 420 г.	600.00

Кофе

Эспрессо (40 г)	150.00
Двойной эспрессо (40 г)	240.00
Американо (150 г)	160.00
Капучино с корицей (200 г)	230.00
Капучино с шоколадом (200 г)	230.00
Капучино (карамель/ваниль) (200 г)	230.00
Латте (карамель/ваниль) (200 г)	260.00
Латте Гляссе (клубника/шоколад/карамель) (200 г.)	300.00
Кофе «Бейлис» (200 г)	350.00
Кофе «по-ирландски» (200 г)	420.00
Сливки к кофе (10 г)	60.00
Молоко (10 г)	60.00

ДЕСЕРТЫ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Наши кондитерские изделия высокого качества, изготовлены из натуральных продуктов

Штрүдель в ассортименте (150/50)	380.00
(традиционный венский десерт (яблочный/вишневый/грушевый), подается с шариком ванильного мороженого).	
Чизкейк (120)	400.00
(в ассортименте)	
Салат фруктовый (200 г.)	290.00
(Легкий салатик из свежих фруктов, заправленный сиропом)	
Мороженое (150 г)	250.00
(на выбор: шоколадное, ванильное, клубничное).	
Пирожное в ассортименте	400.00

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Боржоми 500 мл. ст. бѹт.	225.00
Нарзан 500 мл. ст. бѹт.	170.00
Рычал Сѹ 500 мл. ст. бѹт.	170.00
Вода мин. б/г. ПЭТ 500 мл.	70.00
Вода мин. с/г. ПЭТ 500 мл.	70.00
Лимонад 500 мл. ст. бѹт.	120.00
«Спрайт» 500 мл. ПЭТ	200.00
«Спрайт» 250 мл. ст. бѹт.	190.00
«Кока-кола» 500 мл. ПЭТ	200.00
«Кока-кола» 250 мл. ст.бѹт.	200.00
Сок в асс-те 250 мл. ст.бѹт.	170.00

Барное меню

Аперитивы и биттеры

	Объем 50 мл. / цена
Мартини Бьянко	200.00
Егерьмастер	520.00

Текила

	Объем 50 мл. / цена
Текила голд	350.00
Текила сильвер	350.00

Виски

	Объем 50 мл. / цена
«Джэк Дениэлс»	450.00
«Баллантайнс»	350.00

Коньяк

	Объем 50 мл. / цена
«Арарат ***»	350.00
«Арарат *****»	400.00

Ликеры

	Объем 50 мл. / цена
«Царский» сливочный	350.00
«Кунтро»	300.00
«Калуга»	300.00

Водка

	Объем 50 мл. / цена
«Русский стандарт»	150.00
«Белуга»	300.00
«Чистые росы»	400.00

Ром

	Объем 50 мл. / цена
«Капитан Морган»	350.00

Винная карта

Белое вино

Шавли Гийом Вринье 750 мл. 6600.00
Франция (сухое)

Пино Гриджио 750 мл. 2500.00
полусухое (Венетто, Италия)

Мальборо Спрингс Совиньон Блан 750 мл. 3000.00
Новая Зеландия (сухое)

Кастильо де Альбан Риоха 187 мл. 550.00
Испания (сухое)

Фанагория «Шардоне» 750 мл. 1000.00
Россия (сухое)

Красное вино

Пулия Мост Вонтед Примитиво 750 мл. 3000.00
Италия (сухое)

Кьянти 750 мл. 2000.00
Тоскана (Италия) сухое

Ори Гарнача 750 мл. 1000.00
Испания (сухое)

Кастильо де Альбан Риоха 187 мл. 550.00
Испания (сухое)

Фанагория «Мерло» 750 мл. 1000.00
Россия (сухое)

Игристое вино

«Абрау Дюрсо» в асс-те 750 мл. Россия	1650.00
«Абрау Дюрсо» в асс-те 187 мл. Россия	450.00
Просеко 750 мл. Италия	3500.00
Просеко 187 мл. Италия	1500.00

Пиво (500 мл.стекло)

Крушовице Светлое	200.00
Крушовице темное	200.00
Поручик Ржевский св.	200.00
Стелла Артура	180.00
Миллер	250.00
Бад	200.00
Хугарден	240.00
Пив.напиток «Эсса»	200.00
Жигули барное	150.00
Пиво безалкогольное	150.00
Велкопоповицкий козел (светлое/темное)	180.00

Пиво Импортное:

Шпатен Мюнхен (Импорт)	400.00
Будвайзер (Импорт)	420.00
Корона Экстра 335 мл. (Импорт)	400.00
Киликна	300.00
Натахтари	350.00

Чайная карта

Черный чай

«Дарджилинг»

Дарджилинг иногда называют чайным шампанским.

Он традиционно ценится выше прочих черных чаев, особенно в Великобритании.

500/700/1500

300/400/700

«Таяжный»

Знаменитые китайские чаи, в которых утонченный аромат сочетается с крепостью настоя, богатым вкусом с добавлением плодов таяжного можжевельника и листьев мяты перечной.

500/700/1500

350/450/750

«Апельсиновый пуэр»

Это гармоничное сочетание пользы и приятного цитрусового вкуса. Пуэр с апельсином обогащен витамином «С» и служит хорошим средством для профилактики простудных заболеваний.

500/700/1500

300/400/700

«Вишневый пуш»

Вишневый пуш это уникальный чайный напиток, с неповторимым вкусом и манящим ароматом.

500/700/1500

300/400/700

«Эрл Фрей»

Эрл Фрей обладает насыщенным классическим вкусом с цитрусовыми нотками.

Бергамотовое масло самое ароматное и самое полезное из семейства цитрусовых.

500/700/1500

300/400/700

«Черный чай с чабрецом»

Черный чай с чабрецом имеет невероятный аромат и вкус, а также очень благотворно влияет на организм.

Чабрец или тимьян, как его еще называют, очень полезная трава, обладающая целебными свойствами.

500/700/1500

300/400/700

«Баный чай»

Черный чай с кедровой скорлупой, сосновыми почками, шишками ольхи, соплодиями хмеля, кусочками ананаса, душистым перцем, листьями стевии.

500/700/1500

300/400/700

«Ягодная фантазия»

Сочный и полезный ягодный напиток на основе гибискуса, целебных ягод годжи, шиповника, ежевики, клубники, листьями стевии и ярким летним ароматом.

500/700/1500

300/400/700

Зеленый чай

«Сенча»

Это разновидность зеленого чая, которая, преимущественно, производится в Японии. Он широко распространен по всему миру, его название, безусловно, слышал каждый ценитель изысканных напитков.

500/700/1500

350/450/750

«Молочный улун»

Этот чай является полусферментированным чаем и по степени ферментации находится между зеленым и черным. Бытует ошибочное мнение, что молочный улун так называется, потому что его вымачивают в молоке.

500/700/1500

300/400/700

«Жасминовая жемчужина»

Секрет этого чая заключается в том, что в процессе производства чай «вылеживается» вместе с бутонами цветков жасмина. Именно благодаря этому. Чай перенимает тонкий и изысканный аромат.

500/700/1500

300/400/700