

Ресторан «Боярская усадьба»

МЕНЮ

Время работы:

- БУДНИ: с 9:00 до 21:00

- ВЫХОДНЫЕ: с 9:00 до 23:00

Приятного Вам аппетита!

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

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

Салат «Невод» (200 г.) **590.00**
(Салат с кусочками слабосоленой семги, свежими огурцами, сочным зеленым яблоком, хрустящими гренками, заправлен майонезом)

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 лангустинами (215 г.) **780.00**

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.)

Холодные закуски

«Семужка» (150/ 50 г.)	800.00
(Филе семги слабого посола, подается со сливочным маслом, лимоном и зеленью)	
«Овощная грядка» (250 г.)	420.00
(Ассорти из свежих овощей)	
«Молчание- золото» (100/ 30 г.)	540.00
(Тонкие ломтики нежного говяжьего языка, подается с ароматным домашним хреном.)	
«Бабушкины соленья» (250 г.)	420.00
(Домашние соленья и маринады.)	
«Мясная трапеза» (250 г.)	660.00
(Отварной говяжий язык, буженина домашнего приготовления, куриный ролет.)	
«Сыр-бор» (150/ 50 г.)	800.00
(Ассорти из трех видов сыра с орехами, медом и виноградом.)	
«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
(Ломтики нежного фермерского сала с чесноком и горчицей.)	

Горячие закуски и супы

Горячие закуски

«Пожар в курятнике» (260 г.) **400.00**
(Куриные крылья, обжаренные в пикантном соусе барбекю.)

«Жюльен» (100 г.)
-грибной **400.00**
-куриный **330.00**
-с тигровыми креветками **580.00**

Блинчики (3 шт/30 г.)
-с красной икрой **540.00**
-с семгой **480.00**

«Драники» (200/ 50 г.) **410.00**
(Картофельные оладьи , подаются с беконом и сметаной.)

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.)

Ущица **480.00**
(Наваристый бульон из свежей рыбы с овощами и зеленью, подается с кусочками морской и речной рыбы.)

Болянка мясная сборная **450.00**
(Готовится из двух видов бульонов, с добавлением различных видов мяса,

лимона и маслин. Подается со сметаной.)

Суп грибной 450.00
(Готовится из лесных грибов с домашней лапшой и картофелем.)

Куриная лапша 420.00
(Куриный бульон с домашней лапшой.)

Крем- суп из шампиньонов 450.00
(Сливочный грибной суп, подается с хрустящей слойкой из сдобного теста.)

**Крем- суп из брокколи/
цветной капусты** 450.00
(Нежный овощной суп с добавлением сливок.)

Крем- суп из тыквы 420.00
(Сливочный суп из тыквы с добавлением моркови.)

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Овощи печеные (150 г.) 450.00
(Перец болгарский, помидор, лук, кабачки или баклажаны, приготовленные на гриле.)

Соте из овощей (160 г.) 480.00
(Смесь обжаренных овощей с чесноком и ароматными специями.)

«Ядрица» с грибами (250 г.) 340.00
(Гречневая каша, томленная с грибами.)

Пшенка с тыквой (250 г.) 340.00
(Пшенная каша, приготовленная с кусочками тыквы.)

«Жаренка» (300 г.) 440.00
(Картофель, жареный с грибами и луком, подается на сковороде.)

Горячие блюда

Горячие блюда из мяса

«Ушное» (300 г.) 540.00
(Жаркое из свинины, подается в горшочке с «шапочкой» из слоеного теста.)

**Медальоны из говяжьей вырезки
с беконом 1050.00**
(150/50/40 г)
(Медальоны из сочной вырезки, приготовленные с беконом на гриле, подаются с кисло-сладким соусом из клюквы и красного вина.)

Реврышки «пикантные» (255/40 г) 600.00
(Свинные ребрышки, обжаренные на гриле под соусом барбекю.)

Бургер «По-Боярски» (шт/100/30 г) 550.00
(Бургер с котлетой из свинины, 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.)

Каре барашка с гранатовым соусом 1000.00
(180/30/40 г.)
(Каре молодого ягненка, обжаренное на гриле. Подается с пикантным гранатовым соусом.)

**Котлеты «Бабушкины» с запеченным
картофельным пюре (155/40 г) 480.00**
(Бочные домашние котлетки, приготовленные из двух видов мяса, строго по домашнему рецепту.)

«Медвежье ушко» (200/50 г) 430.00

(Пельмени домашнего приготовления, подаются со сметаной. По желанию - с бульоном.)

«Косой» в сметанном соусе

с черносливом (300 г)

660.00

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

«Золотой теленок» (220/60/40 г)

1560.00

(Сочный говяжий стейк, приготовленный на гриле, подается с соусом «блю-чиз».)

Шницель «Венский» (180/55 г)

600.00

(Аппетитная свиная отбивная, обжаренная в хрустящей панировке.)

Отбивная «Купеческая» под виноградным соусом

(200 /50 г)

660.00

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

Рулка свиная (675/55/2 г)

1400.00

(Аппетитная свиная рулька в медово-горчичном соусе, подается с печеным картофелем и пикантным соусом.)

Ассорти из трех видов шашлыка

3950.00

(готовится 1,5 часа.) (1300 /100/100/100 г)

(Ассорти из свинины, курицы и баранины, приготовленных на мангале с двумя видами соусов и маринованным луком. (Подойдет для компании из 5-6 человек)

Дневная трапеза

В будни с 13:00 до 16:00

(суп, горячее, салат, напиток)

550 руб.

Горячие блюда из птицы

- «Табачный капитан»** (400/50/ 50 г) **600.00**
(Цыпленок-табака , приготовленный на гриле с добавлением чеснока и трав, подается с домашней аджикой и зеленым горошком)
- «Жар-птица»** (400/ 50/50 г) **720.00**
(Голень индейки, обжаренная в медовом соусе. Подается с обжаренной стручковой фасолью.)
- «Курица под соусом «блю -чиз »** **480.00**
(135/60/35 г)
(Сочная куриная грудка под сливочно-сырным соусом «блю-чиз».)
- «Сковлянка» из мяса птицы»** (350 г) **420.00**
(Курица , запеченная с отварным картофелем под сливочным соусом.)
- «Услада»** (блюдо на двоих) (1100/50 г) **2100.00**
Готовится 2 часа
(Утка- табака, запеченная с яблоками в пряном кисло-сладком маринаде.)

Горячие блюда из рыбы

- «Любавушка»** (150/50 г) **950.00**
(Филе семги под сливочно-икорным соусом. Подается с рисом)
- Радужная «под шафре»** (140 г) **580.00**
(Нежная речная форель, приготовленная в белом вине.)
- «По щучьему велению»** (135/30 г) **490.00**
(Котлетки из речной рыбы, подаются с грибным соусом и картофельным пюре)
- Рыба на «подушке»** (220 г) **500.00**
(Обжаренное филе белой рыбы, подается на подушке из тушеных овощей с грибами.)
- «Сковлянка» рыбная** (310 г) **430.00**
(Рыба, запеченная с отварным картофелем под сливочным соусом.)
- «Карпуща»** (блюдо на двоих) (1000/160 г) **1700.00**
(Карп, запеченный с яблоками.) **Готовится 1 час**

Паста

Пенне с ветчиной и сливочным соусом (Ветчина, нежный сливочный соус, сыр «пармезан».) (240/50 г)	530.00
Спагетти под соусом «Болоньезе» (210 г.)	460.00
Паста с семгой, креветками и брокколи (Спагетти с семгой, креветками и брокколи в сливочном соусе.) (260 г.)	800.00
Фетуччини с белыми грибами (230 г) (Изысканное сочетание сливочного соуса, лесных белых грибов и сыра «Пармезан».)	660.00

Гарниры и соусы

Гарниры (150 г.)

Картофель по-деревенски	200.00
Картофель «фри»	200.00
Картофель отварной или пюре	200.00
Рис отварной с овощами	180.00
Капуста цветная (обжаренная/на пару)	240.00
Стручковая фасоль, обжаренная с чесноком	240.00

Соусы

Соусы домашнего приготовления (40 г.)

Хрен/ аджика/горчица	65.00
Шашлычный/ соевый/ткемали/«тар-тар»/ наршараб	80.00
Майонез/ кетчуп	60.00

ХЛЕБ

ХЛЕБ в ассортименте	150.00
ХЛЕБНАЯ корзина (5 булочек)	150.00
Булочка (ржаная или пшеничная)	25.00

Закуски к пиву

Креветки «пивные» (100 г.) Отварные с соевым соусом со специями	420.00
Чесночные гренки (100 г)	240.00
Сырные палочки (200/50 г.) Подаются с соусом «тар-тар»	400.00

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

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Боржоми 500 мл. ст. БҮТ.	200.00
Нарзан 500 мл. ст. БҮТ.	150.00
Рычал БҮ 500 мл. ст. БҮТ.	150.00
Вода мин. Б/Г. ПЭТ 500 мл.	65.00
Вода мин. С/Г. ПЭТ 500 мл.	65.00
Лимонад 500 мл. ст. БҮТ	120.00
«Спрайт» 500 мл. ПЭТ	190.00
«Спрайт» 250 мл. ст. БҮТ.	190.00
«Кока-кола» 500 мл. ПЭТ	200.00
«Кока-кола» 250 мл. ст.БҮТ.	200.00
Сок в асс-те 250 мл. ст.БҮТ.	150.00

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).	
Торт «Красный бархат» (120)	400.00
Муссовое пирожное (120)	400.00
(манго-маракуйя, шоколадная бомба, черная смородина)	
Тарталетка с начинкой (120)	300.00
(клубника, лесные ягоды, карамельная, малина)	
Улитка с карамелью, корицей и пеканом (120)	250.00
Пирожное в ассортименте	400.00

ЗАВТРАКИ

Молочные каши в ассортименте

(овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая) 250 мл 160.00

Блинчики (3 шт / 30 г)

-со сметаной 210.00

-со джемом 210.00

-со сгущенкой 210.00

-со семгой 480.00

-со мясом птицы (индейка) 380.00

Босиски отварные 300.00

(подаются с зеленым горошком и кетчупом)

Омлет ,150 г. 200.00

-с сыром (170 г.) 260.00

-с овощами (200 г.) 260.00

-с ветчиной (200 г.) 260.00

-с шампиньонами (200 г.) 300.00

Яичница «глазунья» из 2-х яиц (80 г.) 165.00

Яичница «глазунья» из домашних яиц (80 г.) 270.00

Яичница с беконом (130 г) 270.00

Яйцо «пашот» (30/135 г) 330.00

(подается на ломтике бородинского хлеба, с соусами «тар-тар» и «песто»)

Эндвич с сыром и сливочным маслом 140.00

Эндвич с ветчиной 140.00

Эндвич с с/к колбасой 140.00

Эндвич с семгой и сливочным маслом 220.00

Тост из пшеничного хлеба 70.00

Бырники со сметаной (3 шт/ 50 г). 170.00

Круассан с начинкой 250.00

(ветчина с сыром/ миндальный крем/шоколад)

Барное меню

Время работы:

Будни: с 9:00 до 21:00

Выходные: с 9:00 до 23:00

Аперитивы и биттеры

Объем 50 мл. / цена

Мартини Бьянко	200
Бехеровка	370
Егермастер	420

Настойки

Объем 50 мл. / цена

Черноплодная рябина	150
Хреновуха	150

Текила

Объем 50 мл. / цена

«Ольмека» голд	350
«Ольмека» серебря	350

Виски

Объем 50 мл. / цена

«Джэк Дениэлс»	450
----------------	-----

«Баллантайне»	350
«Чивас Ризал 12 лет»	550

Коньяк

Объем 50 мл. / цена

«Арарат ***»	350
«Арарат *****»	400

Ликеры

Объем 50 мл. / цена

«Бейлис»	350
«Кюантро»	300
«Калуа»	300
«Малибу»	300
Самбука «Молинари»	400

Водка

Объем 50 мл. / цена

«Парламент»	150
«Русский стандарт»	150
«Белуга»	250
«Чистые росы»	400

Джин

Объем 50 мл / цена

«Бизитер»	350
-----------	-----

Ром

Объем 50 мл./ цена

«Бакарди Карта Бланка»	300
«Бакарди Карта Нэгра»	300

Винная карта

Белое вино / White wine

Вердехо Совиньон Блан 180 мл.
полусухое (Кастылия -Ла Манча) 2019 г. **550 р.**

Пино Гриджио 180 мл.
полусухое (Венетто, Италия) 2020 г. **550 р.**

Шабли Сент Клер 320 мл.
сухое (Бургундия, Франция) 2019 г. **3450 р.**

Пино Гриджио «Альма Романа» 750 мл.
сухое (Венето, Италия) 2020 г. **1500 р.**

Эстреллас Совиньон Блан 750 мл.
сухое (Чили) 2019 г. **1800 р.**

Красное вино / Red wine

Кьянти 320 мл.
сухое (Тоскана, Италия) 2020 г. **1400 р.**

Селексьон де Шато де Бордо 375 мл.
сухое (Франция) 2016 г. **1500 р.**

Кьянти Фонтегайа 750 мл.
сухое (Тоскана, Италия) 2020 г. **2000 р.**

Мальбек да Линда 750 мл.
сухое (Аргентина) 2020 г. **2000 р.**

Игристое вино / Sparkling wine

Мартини Асти 180 мл.
(Пьемонт, Италия) 2020 г. **1500 р.**

Мартини Асти 750 мл.
(Пьемонт, Италия) 2020 г. **3200 р.**

Канти Асти 180 мл.
(Пьемонт, Италия) 2020 г. **1500 р.**

Просеко Десра 180 мл.
(Венеция, Италия) 2020 г. **650 р.**

Просеко Белуччи экстра драй 180 мл.
(Тревизо, Италия) 2020 г. **650 р.**

«Абрац Дурсо» (брют/полусладкое/полусухое) 187 мл. 450 р.

Пиво (500 мл.стекло)

<i>Крцшовице Светлое</i>	<i>200 р</i>
<i>Крцшовице темное</i>	<i>180 р</i>
<i>Стелла Артуа</i>	<i>180 р</i>
<i>Бад</i>	<i>200 р</i>
<i>Хугарден</i>	<i>280 р</i>
<i>Жигули барное</i>	<i>140 р</i>
<i>Туборг Грин</i>	<i>150 р</i>
<i>Ловенбрау</i>	<i>180 р</i>
<i>Шпайтен Мюнхен</i>	<i>400 р</i>
<i>Хайнекен</i>	<i>180 р</i>
<i>Пиво безалкогольное</i>	<i>150 р</i>
<i>Велкопоповицкий козел</i>	<i>180 р</i>
<i>Корона Экстра 335 мл.</i>	<i>400 р</i>

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 р

«Таежный»

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

500/700/1500

350/450/750 р

«Апельсиновый пцэр»

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

500/700/1500

300/400/700 р

«Вишневый пунш»

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

500/700/1500

300/400/700 р

«Эрл Грей»

Эрл Грей обладает насыщенным классическим вкусом с цитрусовыми нотками. Бергамотовое масло самое ароматное и самое полезное из семейства цитрусовых.

500/700/1500

300/400/700 р

«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 р

«Банний чай»

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

500/700/1500

300/400/700 р

«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 р

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 р

«Молочный улун»

Этот чай является полферментированным 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 р

«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 р

Домашнее варенье 50 г.

65 р.