

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

на общий стол

Закуска мясная «Швабская» (собственного приготовления буженина, язык говяжий, ростбиф говяжий, сыровяленая говядина) 1 порция на 8-10 человек, возможно заказать ½ порции	550 гр	1980
	225 гр	990
Рыбные деликатесы (палтус копчёный, муксун копчёный, форель малосольная, тарталетки с икрой лосося) 1 порция на 8-10 человек, возможно заказать ½ порции	400 гр	1950
	200 гр	975
Соленья по-домашнему (квашеная капуста, огурчики хрустящие, томаты, перец болгарский) 1 порция на 8-10 человек, возможно заказать ½	550 гр	480
	225 гр	240
Свежие овощи (помидор, огурец, сладкий перец, редис, лук зеленый) 1 порция на 8-10 человек, возможно заказать ½	400 гр	400
	200 гр	200
Сырная тарелка (ассорти из 5 видов сыра с мёдом и виноградом) 1 порция на 8-10 человек	350 гр	1200
Сало домашнее (приготовленное собственноручно тремя разными способами, подается с горчицей) 1 порция на 4-6 человек.	250 гр	460
Сельдь с печеным картофелем 1 порция на 2-5 человек	240 гр	350
Стерлядь «Праздничная» (Подается целиком в холодном виде с маслом, лимоном и маслинами, вкусное и красивое украшение для праздничного стола) Блюдо весовое от 1 до 2 кг, уточните у администратора.	за 100 гр	650
Холодец говяжий 1 порция на 1-2 человек.	250 гр	380
Грузди соленые с маслом или сметаной 1 порция на 2-4 человек.	150 гр	530
Форель слабосоленая возможно заказать необходимое количество на Вашу компанию из расчета 100 гр. на 1-2 человек	100 гр	550
Угорь копченый возможно заказать необходимое количество на Вашу компанию из расчета 100 гр. на 1-2 человек	100 гр	550
Канapé с икрой лосося	1 шт./25 гр	220
Тарталетка с икрой лосося	1 шт./20 гр	220
Маслины и оливки	150 гр	280
Фрукты (сезонные фрукты и ягоды на ваш выбор)	за 100 гр	220

Салаты

«Большой» с овощами (из томатов, сладкого перца, огурцов, китайской капусты, жареных шампиньонов и авокадо)	350 гр	530
«Греческий» с сыром	250 гр	430
«Цезарь»:		
<i>- с куриным филе на гриле</i>	280 гр	585
<i>- с креветками</i>	280 гр	950
Салат с ростбифом (сочный говяжий ростбиф с мандарином, авокадо и заправкой из маракуйи)	220 гр	850
«Оливье»:		
<i>- с говядиной и языком</i>	350 гр	650
<i>- с семгой и раковыми шейками</i>	300 гр	650
«Фермерский» (микс-салата с обжаренными шампиньонами, картофелем, отварным говяжьим языком, маринованным огурцом под нежным сливочным соусом)	230 гр	550
Салат с копченым угрем (оригинальный салат из дикого риса с жареными баклажанами и угрем «Унаги» под соусом Кикоман и оливковым маслом).	280 гр	645
Салат из кальмаров с паприкой (оригинальный сытный салат из отварных кальмаров и сладкого перца)	250 гр	580

Горячие ЗАКУСКИ

на общий стол

Большая пивная доска (жареные куриные колбаски собственного приготовления, два вида сыра, луковые кольца, картофель фри, куриные крылышки и миндаль. К блюду подается чесночный соус) 1 порция на 5-10 человек	1000 гр	1500
Пивная доска №2 (Рёбра свиные с соусом барбекю, уши свиные запечённые, рулет из свинины с копчёным сыром, чипсы из сельдерея, гренки ржаные с чесноком. Подаётся с чесночным и сырным соусами) 1 порция на 5-10 человек	1000 гр	1750
Горячий рыбный сет Viel Fisch (Креветки темпуро, нагетсы из сочного волжского судака с сыром, ряпушка, зажаренная до хрустящей корочки и лук фри. Подаётся с имбирным и сырным соусами) 1 порция на 5-10 человек	800 гр	1750
Ушки от хрюшки (свиные уши с хрящами, разваренные в пиве с медом и приправами, зажаренные до хрустящей корочки с картофельным пюре и тушеной капустой). Блюдо весовое, средний вес порции 500 гр. 1 порция на 5-10 человек	за 100 гр	275
Свиная рулька «Айс-Бан» (Рулька, маринованная в пиве со специями, запеченная до хрустящей корочки. Подается с картофельным пюре и тушеной капустой). Порция на 2-5 человека. Средний вес блюда (рулька) 700 гр.	за 100 гр	225
Креветки тигровые жареные в соусе «Терриакки» Порция на 2-5 человека	350 гр	1700
Утка с яблоками целиком Подается не резанная. 1 порция на 5-10 человек	2600 гр	3700
Ассорти из семи видов колбасок на углях 1 порция на 5-10 человек	1000 гр	2700
Стерлядь на углях (Подается целиком, вкусное и красивое украшение для праздничного стола) Блюдо весовое от 1 до 2 кг, уточните у администратора.	за 100 гр	650
Камбала на углях (нежнейшая мурманская камбала, приготовленная на мангале целиком с гарниром из томатов черри на углях. Выход готового блюда (рыба) ~600гр. Отличное блюдо для двоих человек. Цена указана за 100 гр.)	за 100 гр	180

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (порционно)

Жульен из курицы с шампиньонами	200 гр	350
Жульен из говяжьего языка с шампиньонами	200 гр	350
Жульен из шампиньонов	200 гр	350

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

на общий стол

Мясной сэт на углях с овощами (Шашлык из свиной шейки, стейк Мачете из мраморной говядины, люля-кебаб из баранины с говядиной, шашлык из филе бедра крицы с гарниром из жареных на углях шампиньонов, цукини и перца. Подается с соусами «Зер Гут» и Сливовым) 1 порция на 5-8 человек	2200 гр	4500
Шашлык из свиной шейки (Подается с маринованным луком. Рекомендуется с соусом «Зер Гут») Блюдо весовое, минимальная порция от 250 гр.	за 100 гр	295
Шашлык из стерляди (мини-стейки) с гарниром из шпината Блюдо весовое, минимальная порция от 250 гр.	за 100 гр	700
Стейк из форели на мангале с гарниром из шпината Блюдо весовое, минимальная порция от 250 гр.	за 100 гр	500
Каре молодого барашка Блюдо весовое, минимальная порция от 300 гр.	за 100 гр	800
Люля—кебаб из баранины и говядины	300 гр.	990

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (порционно)

«Риндфляйш» (три медальона из очень нежной говядины под пикантным соусом, гарнировано овощами)	530 гр	1650
«Биф-Людовик» (аппетитный кусок говяжьего филе, запеченный с грибами, черносливом и кедровыми орешками) *к блюду требуется гарнир	280 гр	1150
Свинина со спаржей (стейк из свинины под пряным соусом на подушке из рукколы, со спаржей, баклажаном и болгарским перцем)	350 гр	900
Шницель венский (классический шницель из свинины с гарниром из запеченного картофеля)	550 гр	750
Муксун салехардский с овощным сотэ (обжаренные кусочки филе муксуна с цукини, стручковой фасолью, болгарским перцем и томатами черри, сотированные в апельсиновом соусе).	330 гр	880
Судак по-петровски (волжский судак, разварной в белом вине, с хреном и сливками) *к блюду требуется гарнир	450 гр	880
«Хакфляйш» (сочный бифштекс из мяса барашка, подается с помидором, баклажаном, свежим базиликом и румяным картофелем)	400 гр	950

ХЛЕБ/ВЫПЕЧКА

Претцель с морской солью и кунжутом <small>(традиционный немецкий крендель в форме «узла любви»)</small>	150 гр	100
Пирожок с яблоком	110 гр	100
Пирожок с яйцом и луком	110 гр	100
Пирожок с капустой и яйцом	110 гр	100
Плюшка с сахаром	70 гр	60
Расстегай с мясом	110 гр	200
Булочка отрубная <small>на 1 человека</small>	50 гр	30
Булочка пшеничная луковая <small>на 1 человека</small>	50 гр	30
Хлеб ржаной <small>на 2-4 человека</small>	200 гр	150

ДЕСЕРТЫ

Штрудель вишневый с мороженым	250 гр	460
Штрудель яблочный с мороженым	250 гр	380
«Тирамиссу»	250 гр	460
Чиз кейк	150 гр	290
Мороженое ванильное	100 гр	230
Мороженое с сиропом <small>на Ваш выбор: клубничный, шоколадный, карамельный</small>	130 гр	250
Мороженое манго и маракуйя	100 гр	250
Мороженое с орехами и шоколадом	120 гр	250
Меренговый рулет <small>на компанию 5-10 человек</small>	880 гр	1800

ГАРНИРЫ

Шампиньоны на мангале 1 порция на 2-4 человека	200 гр	270
Овощи на мангале 1 порция на 2-4 человека	400 гр	595
Картофель фри	150 гр	230
Картофель отварной	150 гр	120
Картофельное пюре	150 гр	120

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Горчица	50 гр	100
Хрен сливочный	50 гр	100
Аджика домашняя	50 гр	100
Горчично-медовый соус	50 гр	100
Чесночный соус	50 гр	100
Фирменный соус «Sehr Gut»	50 гр	100
Гранатовый соус	50 гр	100
Зелень свежая	50 гр	250

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Морс ягодный	1,0 л	350
Соки в ассортименте <i>(апельсин, яблоко, томат, мультифрут)</i>	1,0 л	350
Сок свежавыжатый Апельсин	1,0 л	800
Сок свежавыжатый Яблоко	1,0 л	750
Лимонады <i>(Лепси, 7-ап, Пониқ)</i>	0,25 л	250
Лимонады Черноголовка <i>(Байқал, Шархун, Дюшес, Буратино)</i>	0,5 л	200
«Серафимов дар» (Саров) <i>(минеральная вода газированная/негазированная)</i>	0,5 л	190
«Боржоми» <i>(минеральная вода газированная)</i>	0,5 л	330

ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

Дымящийся, и весело поющий на углях самовар для дружеской компании из 6-12 человек. Подается с заварным чайником.

Мы подаем к чайной церемонии:

сахар вареный по-деревенски, печенье собственного приготовления с лимонно-творожной и медово-ореховой начинками

Самовар с черным чаем и мятой	1300
Самовар со сборным черным чаем	1300
Самовар с иван-чаем	1300
Самовар черным чаем и горным чабрецом	1300