



## Банкетные блюда

### *Утка запеченная с яблоками*

1000 гр./1100руб.

*Традиционное русское блюдо. Утка, фаршированная яблоками запекается до золотистой корочки.*

### *Курица запеченная*

#### *без кости с печеночными блинами*

1000 гр./700руб.

*Запеченная тушка курицы (без костей), фаршированная печеночными блинами. Подается порезанной на части, украшенная зеленью и помидорами черри.*

### *Курица запеченная*

#### *без кости с омлетом*

1000 гр./650руб.

*Тушка курицы (без костей), фаршированная омлетом и зеленым горошком запекается до золотистой корочки. Подается разрезанной на части с зеленью.*

### *Сазан запеченный фаршированный*

1000/200гр./600руб.

*Сазан фаршируется маринованной капустой. Запекается целиком. Подается на блюде с лимоном и листьями салата, обжаренными чесноком, луком, болгарским перцем.*

## Блюда на вертеле

### *Барашек на вертеле*

800руб. за 1 кг.

*Барашек целиком маринованный, шпигованный пряной зеленью в лучших кавказских традициях готовится на вертеле.*

### *Бараний окорок на вертеле*

950 руб. за 1 кг.

*Баранья ножка маринуется в пряном маринаде, готовится над раскаленными углями на вертеле.*

### *Свиной окорок на вертеле*

950 руб. за 1 кг.

*Свиной окорок, выдержанный в специальном рассоле, шпигованный чесноком и специями, запеченный на вертеле.*

### *Индейка на вертеле*

700 руб. за 1 кг.

*Индейка на вертеле, приготовленная в лучших традициях, поджаренная на специальных дровах.*

### *Курица на вертеле*

500 руб. за 1 кг.

*Тулярка, замаринованная в специальном маринаде, готовится на вертеле над раскаленными углями.*

### *Мясо с овощами в тандыре*

500 руб. за 1 кг.

*Свиная шея или куриная грудка с овощами, маринованные и запеченные в тандыре.*

## Холодные закуски

### Бақлажаны по-Абхазски

1000/40 гр./800 руб.

Язычки бақлажанов, обжаренные на гриле, фаршируются нежным сыром сулугуни с обжаренными мелко рубленными шампиньонами и зеленью.

### Лаваш с мягким сыром и зеленью

1000 гр./750 руб.

Рулетики из армянского лаваша с нежным сыром и зеленью.

### Бақлажаны с помидорами

1000/15 гр./700 руб.

В обжаренные язычки бақлажанов заворачиваются дольки свежего помидора с майонезом и мелко рубленым грецким орехом.

### Разносолы

610/10 гр./270руб.

Маринованный виноград, квашеная капуста, маринованные грибы, помидоры «Армянчики», с солеными огурцами и легкой заправкой из ароматного подсолнечного масла.

### Овощное плато

530гр./190руб.

Летний фейерверк из свежих овощей: огурцы, томаты, болгарский перец с букетами зелени.

## Рыбные закуски

### Картофельные ролы с лососем

1000/45 гр./750 руб.

В рол из картофельного омлета заворачивается начинка из сливочного сыра, хрена, слабосоленого лосося, свежего огурца и зелени.

### Рыбное плато

240/35/20 гр./500руб.

Ассорти из рыб - слабосоленый лосось, балык масляной рыбы, копченый угорь. Подается с долькой лимона и ароматной зеленью.

### Сельдь «Купеческая»

200/250/15 гр./180руб.

Ломтики слабосоленой сельди с маринованным луком, дольками отварного картофеля с укропом.

### Филе морского языка в пивном кляре

135/25 гр./110руб.

Кусочки филе морского языка обжариваются во фритюре. Подается с лимоном.

### Блинчики с красной икрой

130/15 гр./220 руб.

Традиционная русская закуска – рулетики блинов, начиненные сливочным маслом и красной икрой.

### Блинчики с семгой

130/15 гр./100 руб.

Традиционная русская закуска – рулетики блинов со сливочным маслом и слабосоленой семгой.

# САЛАТЫ

## Мясные салаты

**Салат «Усадьба»** 235/15гр./230руб.

Обжаренные кусочки сочной говядины в сочетании с шампиньонами, яблоко, грецкий орех и чернослив, заправляется чесночным соусом.

**Салат «Коррида»** 220/30/20гр./230руб.

Салат из языка, буженины с болгарским перцем, заправленный пряным маслом.

**Салат из трёх видов мяса** 240 гр./230 руб.

Отварной говяжий язык, куриное филе, ветчина с жареными шампиньонами, сыром и миндалем, под майонезом.

## Рыбные салаты

**Салат «Оливье 1904 года»** 240 гр./210руб.

Оливье по старинному рецепту с языком, креветками и красной икрой.

**Салат «Русское море»** 190 гр./190 руб.

Слабосоленая семга с отварным картофелем, морковью, яйцом и репчатый луком, под соусом «Майонез».

**Салат «Миланский»** 200 гр./130руб.

Отварной лосось, соленые огурцы, яйца, свежие помидоры, грибы шампиньоны заправляются майонезом.

## Овощные салаты

**Салат из свежих овощей «Весенний»** 230гр./130 руб.

Фейерверк свежих овощей с заправкой из ароматного подсолнечного масла.

## Первые блюда

**Хашлама** 400 гр./250руб.

Шомленое мясо с овощами, мы готовим в казане из говядины, свинины или баранины по вашему выбору.

**Шулюм** 370 гр./150 руб.

Сытный мясной суп, готовится в казане на открытом огне из свинины, баранины или говядины по вашему выбору.

**Уха по-Казачьи** 300 гр./100руб.

Традиционная уха из сазана, сваренная по-рыбацким обычаем в казане на «живом» огне.

# Горячие блюда

## Мясные блюда

*Медальоны из свинины с грибным соусом* 320 гр./310руб.

Обжаренные на гриле медальоны из свиной вырезки с копченой грудинкой. Подаются с соусом из грибов и запеченным под сыром помидором.

*Эскалоп под соусом «Альфредо»* 280/20/20гр./230руб.

Свиной эскалоп, с картофельной соломкой под соусом «Альфредо».

## Рыбные блюда

*Лосось с соусом «Терияки»* 140/20/10 гр./240 руб.

Нежный лосось, обжаренный на шпажках с японским соусом «Терияки»

*Стейк из лосося* ≈200/20гр. /за 100гр./110руб.

Обжаренная на гриле спинка лосося подается с лимоном и зеленью.

*Сазан жаренный с луком* 100 гр./5 гр./50 руб.

Стейк сазана, обжаренный на сковороде с луком

## Горячие закуски

*Тигровые креветки в сливочном соусе* 330/20 гр./550руб.

Тигровые креветки, жаренные на оливковом масле, подаются в сливочном соусе.

*Жаренные тигровые креветки* 150/15 гр./420руб.

На оливковом масле с чесноком и укропом. Подаются с лимоном.

*Гигантские мидии* 265/15гр./330руб.

Половинки гигантских мидий, запеченные в сырном соусе с паприкой, зеленью и чесноком.

*Сырные крокеты* 160/50 гр./150 руб.

Сырные шарики, обжаренные во фритюре

*Домашние колбаски с томатами* ≈200/50гр./за 100гр./95 руб.

Колбаски, обжаренные с чесноком и перцем чили, подаются с томатным соусом из целых помидорчиков черри.