

# МЕНЮ



ПОПЛАВОК  
РЕСТОРАН

## НЕМНОГО ИСТОРИИ

Не зря говорят, что качество проверяется временем. Ресторан «Поплавок» радует жителей и гостей Днепропетровска с 1976 года. Это чудо архитектуры было подарено горожанам в день празднования 200-летия города Днепропетровска. Его особенность - расположение прямо на воде, благодаря чему ресторан был и остается единственным заведением города, откуда видно оба берега Днепра.

В 2014 году «Поплавок» модернизировался: в его интерьере появились новые интересные детали, обеспечивающие уютную атмосферу, современная техника, удовлетворяющая все капризы гостей, новое меню, привлекшее гурманов. Теперь первый этаж заведения - это стильный и изысканный ресторан. А второй этаж - это просторный зал для торжеств, с классическим интерьером, в котором проводятся свадьбы, корпоративы, личные праздники до 120 гостей, а также концерты и вечеринки до 300 зрителей. Теперь это заведение без преувеличения стало настоящей изюминкой набережной и достопримечательностью города!

Прочный бетонный мост, ведущий ко входу ресторана. и летняя живописная веранда, огибающая ресторан со стороны реки, придают особую романтичность этому месту. Поэтому «Поплавок» часто выбирают местом для исключительных моментов: зрелищной свадебной церемонии, теплой встречи с друзьями, романтичного свидания с лучшим видом на город...

Всем этим стоит насладиться. Добро пожаловать!



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

		гр.	грн.
Ассорти из свежих овощей	250	65	
Букет из солений	300	99	
Карпаччо из лосося и тунца	160	185	
Кромески из скумбрии	170/30	105	
Тар-тар из лосося с тобико и тостами	150	174	
Террин из фуагра с яблочным шатне	150	210	
Рыбное ассорти	150/50	250	
лосось с/с, масляная, сом х/к			
Мясное ассорти	300/50	230	
буженина, колбаса домашняя, подчеревок			
Палитра сыров	250/50/35	205	
дор блю, фета, моцарелла рассольная, гауда			
Мороженое с дор блю и беконом	100	52	
Карпаччо из говядины	150	118	
Парфе из куриной печени с карамельной корочкой	200	69	

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

Слайсы вяленой телятины и курицы	40	55
Бастурма	50	50
Пивное ассорти	300/50	150
бастурма, слайсы вяленой курицы, сыр сулугуни, сухарики, соус горчичный		
Пивное плато	300	174
колбаски с/к мини, ребра копченые, балык с/к		

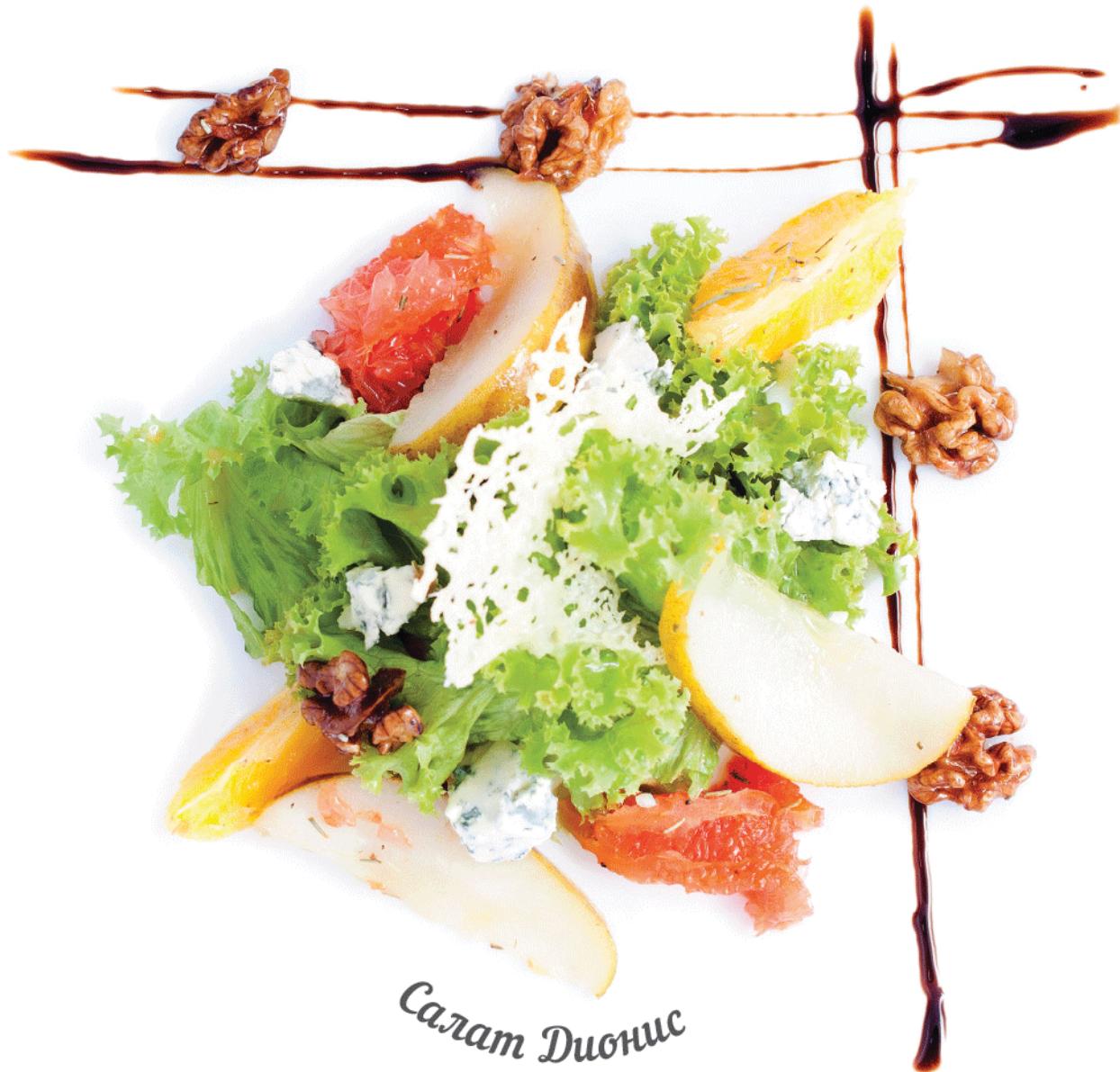
*Мороженое с дор блю и*



## САЛАТЫ

		гр.	грн.
Цезарь с курицей		200	88
куриное филе, сыр пармезан, бекон, помидор, микс салатов, соус цезарь			
Цезарь с лососем		200	132
лосось, сыр пармезан, помидор, микс салатов, соус цезарь			
Маринейро с соусом терияки		200	176
тигровые креветки, кальмары, мидии, лист салата, апельсин, грейпфрут, сыр пармезан, соус терияки			
Морской бриз		200	146
семга с/с, креветки, яйцо куриное, огурец свежий, сыр пармезан, микс салата, масло оливковое, майонез домашний			





*Салат Дионис*

## САЛАТЫ

### Гольфстрим

мясо рапанов, помидор, сыр пармезан, лист салата, соус терияки, соус бальзамик

гр.  
200      грн.  
135

### Греческий

сыр фета, перец болгарский, помидор, огурец, оливковое масло

гр.  
200      грн.  
88

### Дионис

груша карамелизированная, апельсин, грейпфрут, орех греческий, сыр дор блю, микс салата, мед, горчица французская

гр.  
160      грн.  
96

### Деревенский

домашний сыр, помидор, мармелад свекольный, лимонный и морковный, соус песто

гр.  
150      грн.  
79



## САЛАТЫ

### Салат с телятиной и каперсами

телятина, огурец, помидор, каперсы, лист салата,  
сыр пармезан, соус дор блю, соус бальзамик

гр. 200 грн. 146

### Салата с куриной печени и кремакоттой из Пармезана

печень карамелизированная, кремакотта, помидор,  
огурец, кунжут, лист салата, соус бальзамик

гр. 200 грн. 125

### С куриной печени и кремакоттой из пармезана





Мексиканский

## САЛАТЫ

Мексиканский салат с фасолью и беконом 200 гр. грн.  
слайсы бекона, помидор, яйцо перепелиное, микс салата,  
крутоны, кинза, мед, масло оливковое

Салат с утиной грудкой 200 гр. грн.  
грудка утиная, сыр пармезан, помидор, яблоко,  
грейпфрут, заправка бальзамическая



Салат с утиной грудкой



*Бургер с курицей и соусом тар-тар*



*Бургер со свининой  
и горчичным соусом*

## БУРГЕРЫ

	гр.	грн.
• Бургер с курицей и соусом тар-тар	200/50/100	120
Бургер с телятиной и соусом ткемали	200/50/100	145
• Бургер со свининой и горчичным соусом	200/50/100	140

## СУПЫ

Уха по-царски с лососем	250	138
Суп-пюре из чечевицы с креветками	300	105
Сырно-сливочный суп с мидиями и рапанами	300	98
Томатный суп с красной фасолью и лесными грибами	300	69
Консоме с перепёлкой и домашней лапшой	300	98



Деревенский сыр с

**ГОРЯЧИЕ  
ЗАКУСКИ**

	гр.	грн.
Дюжина мидий	350	205
Фрикасе из рапанов	300	148
Тимбал из судака с креветками и соусом вержю	250	185
Деревенский сыр с овощами под соусом барбекю	300	119
сыр адыгейский, перец болгарский, кабачок, баклажан, шампиньон, лук порей		
Закуска из телятины с печеными овощами	200	115



Тимбал из судака с креветками

*Стейк из семги*



**БЛЮДА  
ИЗ РЫБЫ**

	гр.	грн.
Стейк из семги с лимонным мармеладом и тобикой	220	270
Судак на подушке из шпината	250	177
Дуэт из судака и лосося с сельдереевым пюре	200	198
Сом жареный на гриле с сальсой и соусом берси	200/100/100	177
Осетрина запеченная с овощами (весовое блюдо)	100	141
Скумбрия гриль (весовое блюдо)	100	75



*Скумбрия гриль*



*Дуэт из судака и лосося*



## *Шашлык из свинины*

### БЛЮДА ИЗ МЯСА

	гр.	грн.
Шашлык из свинины	200/150/50	135
Шашлык из телятины	200/150/50	159
Шашлык из баранины	200/150/50	180
Шато Бриан с овощным тар-тар и соусом порто	200/50	168
Каре молочного телёнка	160/50/40	170
Каре молодого ягненка	200/50/40	210
Стейк Рибай	180/100/50	150
Ребрышки медовые	250/100/50	145



## *Шато Бриан с овощным тар-тар*

*Свинина на кости с овощным соте*



**БЛЮДА  
ИЗ МЯСА**

	гр.	грн.
Стейк из свиного ошейка	200/50/50	117
Свинина на кости с овощным соте	200/50/50	131
Люля-кебаб из баранины	200/50	115
Люля-кебаб из телятины	200/50	105
Мясное ассорти на гриле № 1 шашлык из телятины, перзола куриная, ребро свиное, каре теленка, грильята	700/100	400
Мясное ассорти на гриле № 2 шашлык куриный, шашлык из телятины, каре ягненка, шашлык из свинины, овощи гриль	500/150/100	360

*Мясное ассорти на гриле № 2*



гр. грн.

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Шашлык из куриного филе	200/150/50	89
Перзола куриная с овощами гриль	250/100/50	99
Перепёлка с булгур и соусом Фюме	250/100	149
Утиная грудка под ягодным соусом	250	179
Стейк из филе индейки с соусом голландез и миндальными хлопьями	180/50	117



*Утиная грудка под ягодным соусом*

## ГАРНИРЫ

		гр.	грн.
Дикий рис	200	54	
Овощной бридж с пряными травами и сыром пармезан	200	72	
Овощи-гриль	200	81	
Картофель фри	150/50	48	
Картофель жареный с беконом и сыром	250	46	
Булгур с лесными грибами	200	72	
Кус-кус с овощами	200	62	

*Феттуччине со шпинатом и семгой*



## ПАСТА

Карбонара	250	80
С телятиной	250	75
Феттуччине со шпинатом и семгой	200	126

## СОУСЫ

Тар-тар	50	15
Свит-чили	50	15
Сырно-сливочный	50	15
Песто	50	20
Барбекю	50	15
Техасский	50	15
Голландез	50	15



*Чизкейк «Нью-Йорк»*

**ДЕСЕРТЫ**

	гр.	грн.
Шоколадный брауни	100/50	92
Шоколадный фондант	100/50	80
Чизкейк «Нью-Йорк»	150	71
Парфе с клубничным конфи	150	50
Панна Котта с клубничным сорбетом	150/50	65
Вишневый штрудель	150/50	74
Тирамису	150	68
Мороженое с конфитюром	150/50	45
Фруктовое ассорти	400	95
Наполеон	150	60

*Панна Котта с клубничным сорбетом*



