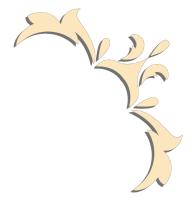


# Загородный клуб «ПРАЗДНИЧНАЯ ЛОШАДЬ»



#### Меню\*

Кухня домашняя авторская, национальная, европейская

#### САЛАТЫ

1. ПРАЗДНИЧНАЯ ЛОШАДЬ Мясо индейки, ананас, маслины, яйцо перепелиное, каперсы, грецкий орех, чернослив, майонез.	100 г - 7р
2. ЗОЛОТАЯ ШЛЯПКА Белые сушеные грибы, лук, морковь, яйцо, заправка на основе майонеза.	100 г - 8р
<b>3. ФИШ-КА</b> Ветчина из лосося, яйцо, сыр джугас, зелень, красная икра.	100 г - 6р
4. ПАНЕНКА Салат айсберг, болгарский перец, помидор, огурец, крымский лук, сыр фета, заправка на основе оливкового масла.	100 г - 5р
5. ОКЕАН Мясо кальмара, сельдерей, яйцо, яблоко, зелень, грецкий орех, сливочная заправка.	100 г - 4р
6. РОЖДЕСТВО Индейка на гриле, катофель запеченый, яйцо, морковь, огурец, горошек свежий, майонез соевый.	100 г - 4р
7. БУРЖУЙ Креветки, яйцо перепелиное, зелень, лук порей, икра, фирменная заправка.	100 г - 6р
8. ДИВО Крабовые палочки, сыр зерненый домашний, помидор, лук зеленый, икра черная белковая.	100 г - 4р
9. ВИНТАЖ Печень трески, яйцо, свежий огурец, зелень.	100 г - 7р



10. КАНАЛЬЯ Отварная телятина, маринованный огурец, лук, морковь, фирменная заправка, фирменный красный соус.	100 г - 8р
11. СОБОЛЬКА Филе сельди слабосоленое, картофель, морковь, свекла, лук, яблоко, майонез.	100 г - 3р
<b>12. ГЕЙЗЕР</b> Морковь, капуста, кукуруза, огурец свежий, перец, рис красный.	100 г - 3р
<b>13. ЧАБАНСКИЙ</b> Печень куриная, огурец маринованный, яйцо, лук, морковь, зеленое масло, тыквенная заправка.	100 г - 5р
<b>14. ХРУМКА</b> Капуста свежая, перец болгарский, морковь, чеснок.	100 г - 2р
15. ЛЯНОК Печень говяжья, грибы сушеные, огурец маринованный, яйцо, лук.	100 г - 7р
<b>16. НЕМАН</b> Мясо утки запеченное, огурец маринованный, морковь, лук, аджика, майонез.	100 г - 7р
<b>17. ТОЛОКА</b> Помидор св., огурец св., лук, сметанный соус.	100 г - 3р
18. <b>КОРАЛЛ</b> Форель, сельдерей, яйцо перепелиное, зеленый лук, соус фирменный.	100 г - 8р
19. НАЛЬЧИК Ветчина, огурец св., помидор, кукуруза, фасоль красная, болгарский перец, яблоко, крымский лук.	100 г - 7р
<b>20. МАГНАТ</b> Куриное филе, ананас, перец болгарский, морковь корейская.	100 г - 6р
<b>21. СОЧИ</b> Сыр, ананас, чеснок, виноград, зелень.	100 г - 5р
<b>22. ТАБОР</b> Фрукты, маслины, перец, острая фирменная заправка.	100 г - 4р
<b>23. БИТЫЙ ОГУРЕЦ</b> Малосольный огурец, зелень, заправка.	100 г - 2р

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. МАЁНТАК - холодец Свинина, курица, говядина, морковь, лук, специи.	100 г - 3р
2. ДОННА - ассорти мясное домашней засолки Балык, грудинка, полендвица, колбаса, зелень.	100 г - 12р
3. ЗАМОК - ассорти мясное стандартное	100 г - 8р
4. АБРАКАДАБРА - ассорти рыбное Форель, семга сл./сол., палтус, скумбрия, лимон, маслины.	100 г - 12р
5. ВЫШИВАНКА - плато из свежих овощей	100 г - 4р
6. ПОГРЕБОК - ассорти из солений, маринадов	100 г - 3р
7. ПУПСЫ - помидоры фаршированные Помидоры, сыр, зелень, заправка фирменная.	100 г - 4р
8. ВЕЖА - яйца фаршированные грибами Сушеные белые грибы, яйцо, масло сливочное, зелень.	100 г - 4р
9. РАФАЭЛЛО - трюфели из курицы, в сливках с грецким орехом.	100 г - 6р
10. СИНЯВКА - рулетик из баклажана Баклажан, помидор сыр, зелень, кинза, грецкий орех, аджика.	100 г - 7р
11. <b>КУРКА В ЮБКЕ</b> Курица, фаршированная блинами, в сливочном соусе, лук, морковь, чернослив, специи, зелень.	100 г - 8р
12. БАНКЕТ Руляда из курицы, свинины, блины, омлет, морковь, чернослив.	100 г - 4р
<b>13. МАГНИТ</b> Паштет из печени индейки, сливки, морковь, сливочное масло, специи, укроп, лук.	100 г - 3р
<b>14. БЕНИДИКТЫ</b> Заварные блины, фаршированные семгой, форелью, икрой, ветчиной.	100 г - 3р
15. ЦАРСКАЯ - корзинка с икрой Икра красная, масло сливочное, сыр филадельфия, зелень.	100 г - 3р
16. БАРСКАЯ - тарталетка с красной рыбой. Форель, семга, сыр креметте, зелень.	100 г - 3р
17. МАРСЫ - тарталетка с салатом Ветчина, рыба, сыр, зелень, фирменный соус.	100 г - 3р

18. ДОМИКИ Гренки из домашнего хлеба, сыр, зелень, грецкий орех.	100 г - 3р
<b>19. ОЗЕРО</b> Брускетта, сайра, яйцо, зелень, киви.	100 г - 3р
<b>20. КРОК МАДАМ, КРОК МЕСЬЕ</b> - канапе на шпажке Сыр, маслины, виноград, ветчина, семга, огурец, помидор.	100 г - 3р

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1. <b>ЦАРСКАЯ</b> Язык говяжий под сложным кокосовым соусом, фирменная подача.	100 г - 5р
2. <b>НАФАНЯ</b> Шампиньоны запеченные, фаршированные сыром, зеленью.	100 г - 5р
<b>3. СОРОКИ</b> - сэндвич горячий Сыр, молоко, чеснок, специи, зелень, болгарский перец, помидор, майонез.	100 г - 2р
4. ГАЛКИ - Блинчики заварные в виде мешочка с разной начинкой Курица, ветчина, сыр, яйцо, зелень, печень куриная, грибы.	100 г - 5р
<b>5. НА КРЮЧКЕ</b> - рыбное филе под сложным маринадом Рыба морская, морковь, мед, лук, специи, зелень.	100 г - 3р
6. ШУЛИК - Жюльен из курицы Курица, грибы, сыр, французский бульон, лук, зелень.	100 г - 6р

## СУПЫ

1. ВЕРЕЩАКА Мясные копчености, свиные ребрышки, крестьянская колбаска, грудинка, лук, морковь, пиво, картофель.	300 г - 8р
2. ЗАТИРКА Картофельные клецки, фаршированные домашним фаршем, лук, морковь, фирменная подливочка.	300 г - 6р
<b>3. ПОЛИВКА</b> Грибы сушеные, грудинка, крупа перловая, квашеная капуста, лук, морковь.	300 г - 8р
4. ЛЮТА - солянка сборная из трех видов мяса Свинина, крестьянская колбаса, салями, ребрышки свиные, маслины, оливки, лимон, соленый огурец, лук, морковь.	300 г - 10р
<b>5. СУХУМ</b> - суп харчо Мясное ассорти из трех видов мяса, лук, морковь, грецкий орех, аджика, зелень.	300 г - 12р
6. ДАБРАДЫ - чешский суп Грудинка, свинина, домашняя колбаса, капуста маринованная, лук, морковь, тушенные в сливках с добавлением несладкого йогурта, зелень.	300 г - 10р
7. ГАРБУЗИК - суп-пюре тыквенный на сливках Картофель, лук, морковь, зелень, тыква, сливки, тыквенные семечки, гренки из белого хлеба.	300 г - 5р
8. ЛАСУНАК - суп-пюре грибной Картофель, грибы, лук, морковь, гренки, зелень.	300 г - 8р

## ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1. МЯСНАЯ СКАЗКА - мясо по-деголевски Свинина, курица, сыр, лук, ананас, помидор, баклажан, лук, грибы.	100 г - 8р
2. СЫРБУШКА - рыба в кляре Филе пангасиуса, фирменный сырный кляр, специи, зелень.	100 г - 10р
<b>3. РИЛБАЙ</b> - филе из свинины на ребре Вырезка свиная, маринованная в фирменном соусе, горные специи.	100 г - 10р
4. ЗАБУРИТО Блинные конвертики с мясом, болгарским перцем, сыром, выдержанные под прессом, обжаренные на сливочном масле.	100 г - 5р
<b>5. ПАПАРАЦЬ-КВЕТКА</b> Куриное филе, сливочное масло, батон домашний, специи.	100 г - 7р
<b>6. ЗАВИВАНЦЫ</b> Свиная вырезка, грудинка, чеснок, морковь, грибной соус.	100 г - 8р
7. КОЛДУНЫ В ГОРШОЧКЕ Картофельные оладьи, грибы, лук, свинина, крестьянская колбаска, подлива.	300 г - 18р
8. ЛЕЖЕБОКА - жаркое с грибами Мясо (свинина или говядина), грибы, картошка, лук репчатый морковь, прованские травы, паприка молотая, чеснок, твердый сыр.	300 г - 18р
9. ДИКАЯ ОХОТА - шашлыки в ассортименте, красно-зеленый овощной гарнир	100 г - 8р
10. АЛАТОО - манты, пельмени Домашнее тесто, мясной фарш в ассортименте.	100 г - 4р
11. ФАЗАН - филе индейки в сырной подушке Филе индейки (курицы), сыр, яйцо, специи, фирменный соус.	100 г - 6р
12. СЮРПРИЗ - Куриный рулетик с начинкой Филе куриное, сыр Дор Блю, виноград, итальянский соус, кунжут	100 г - 8р
13. ВИНОГРАДНЫЕ УЛИТКИ - сезонное блюдо Мясо улитки в панцире, сухое красное вино, свежие мята, базилик, майоран, перец, сливочное масло, чеснок, пармезан.	100 г - 10р

## ДЕСЕРТЫ

1. ПРАЗДНИЧНАЯ ЛОШАДЬ - торт фирменный Бисквит сложной выпечки с двумя видами сливочного крема, курага, изюм, орехи грецкие, марципан, съедобные живые цветы.	100 г - 7р
<b>2. ЛИЛИЯ</b> - авторский десерт в креманке Бисквит, сыр маскарпоне, сливки, чернослив, шоколад, свежие ягоды, мята.	100 г - 6р
<b>3. ВАРШАВСКИЙ</b> - торт 15-ти слойный Слоеные коржи, сливочный крем, шоколад, фрукты.	100 г - 6р
<b>4. ГДЕ ВИННИ?</b> - Торт-медовик Медовые коржи, пропитанные сметанным кремом, белый шоколад, в виде игрушки.	100 г - 6р
<b>5. ФАНТОМАС</b> - торт шоколадный Шоколадные коржи, сметанно-масляный крем, коньячно-вишневая пропитка.	100 г - 6р
6. ИНТРИГА - творожно-ванильное печенье с сюрпризом	100 г - 4р
<b>7. ВОРОЖЕЯ</b> - заварной, фруктово-творожный сэндвич на песочном тесте	100 г - 4р
8. ФРУТЕЛЛА - фруктовый пирог в сметанно-творожной заливке	100 г - 5р
9. МИСКИ-КИСКИ - фруктово-овсяный торт без выпечки с йогуртом	100 г - 5р
10. БЛЮМАНЖЕТКИ - фруктово-сливочное желе в креманке	100 г - 6р
<b>11. ШОКИЁКИ</b> - шоколадный рулет с орехами фундук	100 г - 6р
<b>12. ЗАГАДАЙКИ</b> - творожно-халвичные шарики под фруктовым сиропом	100 г - 3р

#### ГАРНИРЫ

<b>1. ГАЛУШКИ</b> - жареные картофельные колбаски Картофель, яйцо, сливки, морковь, лук, фирменный соус.	100 г - 2р
2. КРАТКА - фигурный картофель во фритюре	100 г - 3р
<b>3. МЕЛАНЖ</b> - микс из запеченных овощей Баклажан, болгарский перец, цукини, картофель, морковь, кольраби.	100 г - 5р
<b>4. БАННИЦА</b> Блины, оладьи на дрожжевом тесте, фирменные.	100 г - 2р
5. РУБИКИ - микс из сырых овощей	100 г - 5р
<b>6. КАЛЯДОВАЯ</b> - капуста цветная запеченная Цветная капуста, яйцо, сливки, сыр, зелень, сухари панировочные.	100 г - 5р
<b>7. ЗАБАВА</b> Красно-коричневый рис россо, соус фирменный на мясном бульоне.	100 г - 2р
8. <b>КАРТОФАН</b> Тушеный картофель в красно-белом фирменном соусе зелень	100 г - 2р

## СОУСЫ

1. РУШНИКИ - микс красного и белого соусов	50 г - 2р
2. ПАРИЖ - соус на основе сливочного масла, фирменной заправки	50 г - 1,5p
<b>3. ТАМ ЯМ</b> - острый соус Помидор, аджика, чеснок, зелень.	50 г - 1,5р
<b>4. ЧЕРЕМШИНА</b> Сметана, майонезный соус, черемша, чеснок, укроп.	50 г - 1,5р

## **ХЛЕБ**

- 1. ХЛЕБ собственной выпечки, тосты
- **2. ХЛЕБ** черный, белый

#### АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

<b>1. ВЕЛЬМИМОДНЫ</b> Ликер домашний 20%	50 г - 5р
<b>2. НАДТАСМАЧНЫ</b> Глинтвейн домашний 10-12%	50 г - 2р
<b>3. КРЫХУПЬЯНЫ</b> Самогон домашний 40%	50 г - 3р
<b>4. БОЛЕЙДАМСКИ</b> Ликер смородиновый 18%	50 г - 3р
<b>5. НАКЛЮКОВКА</b> Ликер клюквенный 18%	50 г - 3р
<b>6. БУЗИНА</b> Ликер пикантный 20%	50 г - 3р
<b>7. ВИШЕНКА</b> Настойка вишневая 18%	50 г - 2р

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ, КОФЕ, ЧАЙ

<ol> <li>ФРЭШ в ассортименте</li> </ol>	100 г - 8р
<b>2. ПОГРЕБОК</b> - квас хлебный	250 г - 2р
<b>3. А ГДЕ КОМПОТ?</b> - морс клюквенный	250 г - 1р
<b>4. А ДЕТЯМ?</b> - глинтвейн безалкогольный	250 г - 2р
<b>5. СОК</b> в ассортименте	
6. ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ	
7. ВОДА НЕГАЗИРОВАННАЯ	
8. КОФЕ в ассортименте	
9. ЧАЙ в ассортименте	
10. ГАЛОП - кофе с коньяком (комплимент от заведения)	

11. АЛЛЮР - чай с бальзамом (комплимент от заведения)

#### Банкетное меню

1. ПРАЗДНИЧНЫЙ ПОРОСЕНОК молочный фаршированный (фирменная подача) 2. ПРАЗДНИЧНАЯ УТКА фаршированная яблоками (фирменная подача) **3. ПРАЗДНИЧНАЯ ЩУКА** фаршированная (фирменная подача) **4. ПРАЗДНИЧНАЯ ЛОШАДЬ** (фирменный салат) 5. ЗОЛОТАЯ ШЛЯПКА (салат) **6. ДИВО** (салат) **7. КАНАЛЬЯ** (салат) **8. ВИНТАЖ** (салат) **9. БУРЖУЙ** (салат) 10. НАЛЬЧИК (салат) **11. ОКЕАН** (салат) **12. КОСМОС** (салат) 13. ВЕЖА (холодная закуска, фирменная подача) 14. ЦАРСКАЯ (холодная закуска из красной икры) 15. БАРСКАЯ (холодная закуска из форели, семги) 16. ПУПСЫ (холодная закуска) **17. ФЭСТ** (холодная закуска) 18. ДОННА (холодная закуска) 19. ЗАМОК (холодная закуска) 20. АБРАКАДАБРА (холодная закуска) 21. БАНКЕТ (холодная закуска ) **22. ВОЗОК** (холодная закуска) 23. МАГНИТ (холодная закуска) 24. РИЛБАЙ (горячее блюдо) 25. СЫРБУШКА (горячее блюдо)

26. ЗАВИВАНЦЫ (горячее блюдо)

- 27. ПАПАРАЦЬ-КВЕТКА (горячее блюдо)
- 28. ФАЗАН (горячее блюдо)
- 29. ДИКАЯ ОХОТА (горячее блюдо)
- 30. ВИНОГРАДНАЯ УЛИТКА (горячее блюдо)

#### ДЕСЕРТЫ

- 31. ПРАЗДНИЧНАЯ ЛОШАДЬ (торт фирменный)
- **32. ЛИЛИЯ** (десерт в креманке)
- 33. ВАРШАВСКИЙ (торт слоеный)
- **34. ФАНТОМАС** (торт шоколадный)
- 35. ВОРОЖЕЯ (фруктово-творожный сэндвич)
- 36. ФРУТЕЛЛА (фруктовый пирог)
- **37. БЛЮМАНЖЕТКИ** (сметанно-фруктовое желе)





<sup>\*</sup> Указанная цена не является окончательной, может быть договорной в зависимости от срока выполнения и величины заказа.