

Загородный клуб «ПАНИ ГРУЖЕВСКА»



Меню*

Кухня домашняя авторская, национальная, европейская

САЛАТЫ

1. ПРАЗДНИЧНАЯ ЛОШАДЬ Мясо индейки, ананас, маслины, яйцо перепелиное, каперсы, грецкий орех, чернослив, майонез.	100 г - 5р
2. ЗОЛОТАЯ ШЛЯПКА Белые сушеные грибы, лук, морковь, яйцо, заправка на основе майонеза.	100 г - 5р
3. ФИШ-КА 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 - 3р
5. ОКЕАН Мясо кальмара, сельдерей, яйцо, яблоко, зелень, грецкий орех, сливочная заправка.	100 г - 3р
6. РОЖДЕСТВО Индейка на гриле, катофель запеченый, яйцо, морковь, огурец, горошек свежий, майонез соевый.	100 г - 3р
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 - 3р
9. ВИНТАЖ Печень трески, яйцо, свежий огурец, зелень.	100 г - 6р

10. КАНАЛЬЯ Отварная телятина, маринованный огурец, лук, морковь, фирменная заправка, фирменный красный соус.	100 г - 5р
11. СОБОЛЬКА Филе сельди слабосоленое, картофель, морковь, свекла, лук, яблоко, майонез.	100 г - 2р
12. ГЕЙЗЕР Морковь, капуста, кукуруза, огурец свежий, перец, рис красный.	100 г - 2р
13. ЧАБАНСКИЙ Печень куриная, огурец маринованный, яйцо, лук, морковь, зеленое масло, тыквенная заправка.	100 г - 3р
14. ХРУМКА Капуста свежая, перец болгарский, морковь, чеснок.	100 г - 2р
15. ЛЯНОК Печень говяжья, грибы сушеные, огурец маринованный, яйцо, лук.	100 г - 5р
16. ТОЛОКА Помидор св., огурец св., лук, сметанный соус.	100 г - 2р
17. КОРАЛЛ Форель, сельдерей, яйцо перепелиное, зеленый лук, соус фирменный.	100 г - 6р
18. МАГНАТ Куриное филе, ананас, перец болгарский, морковь корейская.	100 г - 5р
19. БИТЫЙ ОГУРЕЦ Малосольный огурец, зелень, заправка.	100 г - 1р

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 - 3р
6. ПОГРЕБОК - ассорти из солений, маринадов	100 г - 2р
7. ПУПСЫ - помидоры фаршированные Помидоры, сыр, зелень, заправка фирменная.	100 г - 3р
8. ВЕЖА - яйца фаршированные грибами Сушеные белые грибы, яйцо, масло сливочное, зелень.	100 г - 3р
9. СИНЯВКА - рулетик из баклажана Баклажан, помидор сыр, зелень, кинза, грецкий орех, аджика.	100 г - 4р
10. КУРКА В ЮБКЕ Курица, фаршированная блинами, в сливочном соусе, лук, морковь, чернослив, специи, зелень.	100 г - 5р
11. БАНКЕТ Руляда из курицы, свинины, блины, омлет, морковь, чернослив.	100 г - 3р
12. МАГНИТ Паштет из печени индейки, сливки, морковь, сливочное масло, специи, укроп, лук.	100 г - 3р
13. БЕНИДИКТЫ Заварные блины, фаршированные семгой, форелью, икрой, ветчиной.	30 г - 3р
14. ЦАРСКАЯ - корзинка с икрой Икра красная, масло сливочное, сыр филадельфия, зелень.	30 г - 3р
15. БАРСКАЯ - тарталетка с красной рыбой Форель, семга, сыр креметте, зелень.	30 г - 3р
16. МАРСЫ - тарталетка с салатом Ветчина, рыба, сыр, зелень, фирменный соус.	100 г - 3р
17. ДОМИКИ Брускетта из домашнего хлеба, сыр, помидор, зелень, грецкий орех.	100 г - 3р

18. ОЗЕРО Брускетта, сайра, яйцо, зелень, киви.	100 г - 3р
19. КРОК МАДАМ, КРОК МЕСЬЕ - канапе на шпажке Сыр, маслины, виноград, ветчина, семга, огурец, помидор в ассортименте.	100 г - 3р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

СУПЫ

1. ВЕРЕЩАКА Мясные копчености, свиные ребрышки, крестьянская колбаска, грудинка, лук, морковь, пиво, картофель.	300 г - 8р
2. ПОЛИВКА Грибы сушеные, грудинка, крупа перловая, квашеная капуста, лук, морковь.	300 г - 8р
3. ЛЮТА - солянка сборная из трех видов мяса Свинина, крестьянская колбаса, салями, ребрышки свиные, маслины, оливки, лимон, соленый огурец, лук, морковь.	300 г - 10р
4. СУХУМ - суп харчо Мясное ассорти из трех видов мяса, лук, морковь, грецкий орех, аджика, зелень.	300 г - 12р
5. ГАРБУЗИК - суп-пюре тыквенный на сливках Картофель, лук, морковь, зелень, тыква, сливки, тыквенные семечки, гренки из белого хлеба.	300 г - 5р
6. ЛАСУНАК - суп-пюре грибной Картофель, грибы, лук, морковь, гренки, зелень.	300 г - 8р
7. ЗАТИРКА - молочный суп Ржаная мука, яйца домашние, молоко, масло сливочное, тыква.	300 г - 2р

ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1. МЯСНАЯ СКАЗКА - мясо по-деголевски Курица, сыр, лук, ананас, лук, грибы.	100 г - 8р
2. СЫРБУШКА - рыба в кляре Филе пангасиуса, фирменный сырный кляр, специи, зелень.	100 г - 10р
3. РИЛБАЙ - филе из свинины на ребре Вырезка свиная, маринованная в фирменном соусе, горные специи, аджика.	100 г - 10р
4. ЗАБУРИТО Блинные конвертики с мясом, болгарским перцем, сыром, выдержанные под прессом, обжаренные на сливочном масле.	100 г - 5р
5. ПАПАРАЦЬ-КВЕТКА - котлета Куриное филе, белые сушёные грибы, масло, батон домашний, специи.	100 г - 7р
6. ЗАВИВАНЦЫ Свиная вырезка, грудинка, чеснок, морковь, грибной соус.	100 г - 8р
7. ДРАНИКИ В ПЛОШКЕ Картофельные оладьи, грибы, лук, свинина, крестьянская колбаска, подлива.	300 г - 18р
8. ДИКАЯ ОХОТА Шашлык, красный, зеленый соусы, овощи в ассортименте.	100 г - 8р
9. АЛАТОО - манты, пельмени Натуральное тесто, домашний фарш в ассортименте.	100 г - 4р
10. ФАЗАН - филе индейки в сырной подушке Филе индейки (курицы), сыр, яйцо, специи, фирменный соус.	100 г - 6р

ГАРНИРЫ

1. ГАЛУШКИ - жареные картофельные колбаски Картофель, яйцо, сливки, морковь, лук, фирменный соус.	100 г - 2р
2. КРАТКА - рифлёный картофель фри	100 г - 2р
3. МЕЛАНЖ - микс из запеченных овощей Баклажан, болгарский перец, цукини, цветная капуста.	100 г - 3р
4. БАННИЦА Пышные блины, оладьи на дрожжевом тесте, фирменные.	100 г - 2р
5. РУБИКИ - микс из сырых овощей	100 г - 2р
6. КАЛЯДОВАЯ - капуста цветная запеченная Цветная капуста, яйцо, сливки, сыр, зелень, сухари панировочные.	100 г - 3р
7. КАЛЕЙДОСКОП Красно-коричневое или зелёное ризотто, фирменный соус, оригинальные специи.	100 г - 2р
8. КАРТОФАН Тушеный картофель, сливки, лук, морковь, зелень.	100 г - 2р

СОУСЫ

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

ХЛЕБ

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

ДЕСЕРТЫ

1. ПАНИ ГРУЖЕВСКА - торт фирменный Два вида бисквита, взбитые сливки, меренга, сливочный крем, курага, изюм, орехи грецкие, съедобные живые цветы.	100 г - 6р
2. ЛИЛИЯ - авторский десерт в креманке Бисквит, сыр маскарпоне, сливки, шоколад, свежие ягоды.	100 г - 5р
3. ВАРШАВСКИЙ - торт 15-ти слойный Песочные коржи, сливочный крем, шоколадная помадка, фрукты.	100 г - 5р
4. ВИННИ - Торт-медовик Медовые коржи, пропитанные сметанным кремом, белый и чёрный шоколад, в виде игрушки.	100 г - 5р
5. ФАНТОМАС - торт шоколадный Шоколадные коржи, сметанно-масляный крем, коньячно-вишневая пропитка.	100 г - 5р
6. ИНТРИГА - песочное творожно-ванильное печенье с сюрпризом	100 г - 4р
7. ФРУТЕЛЛА - фруктовый пирог без выпечки, с творожно-сметанной начинкой	100 г - 3р
8. КИСКИ-МИСКИ - фруктово-овсяный торт без выпечки с йогуртом	100 г - 3р
9. БЛЮМАНЖЕТКИ - сливочно-сметанное желе с фруктами в креманке	100 г - 3р
10. ШОКИЁКИ - шоколадный рулет с орехами фундук	100 г - 5р
11. КАРУСЕЛЬ - фруктовая горка	100 г - 5р

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

1. ВЕЛЬМИМОДНЫ Ликер домашний 20%	50 г - 5р
2. НАДТАСМАЧНЫ Глинтвейн домашний 10-12%	50 г - 2р
3. КРЫХУПЬЯНЫ Самогон домашний 40%	50 г - 2р
4. БОЛЕЙДАМСКИ Ликер смородиновый 18%	50 г - 3р
5. НАКЛЮКОВКА Ликер клюквенный 18%	50 г - 3р
6. БУЗИНА Ликер пикантный 20%	50 г - 3р
7. ВИШЕНКА Настойка вишневая 18%	50 г - 3р
8. ГАЛОП - кофе с коньяком (комплимент от заведения)	100 г - 4р
 9. АЛЛЮР - чай с бальзамом (комплимент от заведения) БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ, КОФЕ, ЧАЙ 	200 г - 3р
1. ПОГРЕБОК - квас хлебный	250 г - 3р
2. ЖУРАВИНКА - морс клюквенный	250 г - 3р
3. САДОК - глинтвейн безалкогольный	250 г - 3р
4. СОК в ассортименте	
5. ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ	
6. ВОДА НЕГАЗИРОВАННАЯ	
7. КОФЕ в ассортименте	
8. ЧАЙ в ассортименте	

Банкетное меню

1. ПРАЗДНИЧНЫЙ ПОРОСЕНОК молочный фаршированный (фирменная подача)
3. ПРАЗДНИЧНАЯ ЩУКА фаршированная (фирменная подача)
4. ПЯТА ХАТА (фирменный салат)
5. ЗОЛОТАЯ ШЛЯПКА (салат)
6. ДИВО (салат)
7. КАНАЛЬЯ (салат)
8. ВИНТАЖ (салат)
9. БУРЖУЙ (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)
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)
ДЕСЕРТЫ
31. ПАНИ ГРУЖЕВСКА (торт фирменный)

- 32. ЛИЛИЯ (десерт в креманке)
- **33. ВАРШАВСКИЙ** (торт слоеный)
- **34. ФАНТОМАС** (торт шоколадный)

- * Указанная цена не является окончательной, может быть договорной в зависимости от срока выполнения и величины заказа.
- * Данное меню носит примерный характер по ассортименту и ценам, возможности нашей авторской кухни гораздо больше.



