




# Загородный клуб «ПАНИ ГРУЖЕВСКА»



## Меню\*

Кухня домашняя авторская, национальная, европейская

### САЛАТЫ

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

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

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>1. МАЁНТАК</b> - холодец Свинина, курица, говядина, морковь, лук, специи.	100 г - 3р
<b>2. ДОННА</b> - ассорти мясное домашней засолки Балык, грудинка, полендвица, колбаса, зелень.	100 г - 12р
<b>3. ЗАМОК</b> - ассорти мясное стандартное	100 г - 8р
<b>4. АБРАКАДАБРА</b> - ассорти рыбное Форель, семга сл./сол., палтус, скумбрия, лимон, маслины.	100 г - 12р
<b>5. ВЫШИВАНКА</b> - плато из свежих овощей	100 г - 4р
<b>6. ПОГРЕБОК</b> - ассорти из солений, маринадов	100 г - 3р
<b>7. ПУПСЫ</b> - помидоры фаршированные Помидоры, сыр, зелень, заправка фирменная.	100 г - 4р
<b>8. ВЕЖА</b> - яйца фаршированные грибами Сушеные белые грибы, яйцо, масло сливочное, зелень.	100 г - 4р
<b>9. РАФАЭЛЛО</b> - трюфели из курицы, в сливках с грецким орехом.	100 г - 6р
<b>10. СИНЯВКА</b> - рулетик из баклажана Баклажан, помидор сыр, зелень, кинза, грецкий орех, аджика.	100 г - 7р
<b>11. КУРКА В ЮБКЕ</b> Курица, фаршированная блинами, в сливочном соусе, лук, морковь, чернослив, специи, зелень.	100 г - 8р
<b>12. БАНКЕТ</b> 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.	30 г - 3р
<b>15. ЦАРСКАЯ</b> - корзинка с икрой Икра красная, масло сливочное, сыр филадельфия, зелень.	30 г - 3р
<b>16. БАРСКАЯ</b> - тарталетка с красной рыбой Форель, семга, сыр креметте, зелень.	30 г - 3р
<b>17. МАРСЫ</b> - тарталетка с салатом Ветчина, рыба, сыр, зелень, фирменный соус.	100 г - 3р

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

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>1. ДА ЗДРАВСТВУЕТ КОРОЛЬ</b> Язык говяжий под сложным кокосовым соусом, фирменная подача.	100 г - 5р
<b>2. 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
<b>4. ГАЛКИ</b> - 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
<b>6. ШАЛИК</b> - Жюльен из курицы Курица, грибы, сыр, французский бульон, лук, зелень.	100 г - 6р

# СУПЫ

## 1. ВЕРЕЩАКА

300 г - 8р

Мясные копчености, свиные ребрышки, крестьянская колбаска, грудинка, лук, морковь, пиво, картофель.

## 2. ЗАТИРКА

300 г - 6р

Картофельные клецки, фаршированные домашним фаршем, лук, морковь, фирменная подливочка.

## 3. ПОЛИВКА

300 г - 8р

Грибы сушеные, грудинка, крупа перловая, квашеная капуста, лук, морковь.

## 4. ЛЮТА - солянка сборная из трех видов мяса

300 г - 10р

Свинина, крестьянская колбаса, салями, ребрышки свиные, маслины, оливки, лимон, соленый огурец, лук, морковь.

## 5. СУХУМ - суп харчо

300 г - 12р

Мясное ассорти из трех видов мяса, лук, морковь, грецкий орех, аджика, зелень.

## 6. ДАБРАДЫ - чешский суп

300 г - 10р

Грудинка, свинина, домашняя колбаса, капуста маринованная, лук, морковь, тушеные в сливках с добавлением несливочного йогурта, зелень.

## 7. ГАРБУЗИК - суп-пюре тыквенный на сливках

300 г - 5р

Картофель, лук, морковь, зелень, тыква, сливки, тыквенные семечки, гренки из белого хлеба.

## 8. ЛАСУНАК - суп-пюре грибной

300 г - 8р

Картофель, грибы, лук, морковь, гренки, зелень.

## ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>1. МЯСНАЯ СКАЗКА</b> - мясо по-деголевски Свинина, курица, сыр, лук, ананас, помидор, баклажан, лук, грибы.	100 г - 8р
<b>2. СЫРБУШКА</b> - 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
<b>4. ЗАБУРИТО</b> 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
<b>7. КОЛДУНЫ В ГОРШОЧКЕ</b> Картофельные оладьи, грибы, лук, свинина, крестьянская колбаска, подлива.	300 г - 18р
<b>8. ЛЕЖЕБОКА</b> - жаркое с грибами Мясо (свинина или говядина), грибы, картошка, лук репчатый, морковь, прованские травы, паприка молотая, чеснок, твердый сыр.	300 г - 18р
<b>9. ДИКАЯ ОХОТА</b> - шашлыки в ассортименте, красно-зеленый овощной гарнир	100 г - 8р
<b>10. АЛАТОО</b> - манты, пельмени Домашнее тесто, мясной фарш в ассортименте.	100 г - 4р
<b>11. ФАЗАН</b> - филе индейки в сырной подушке Филе индейки (курицы), сыр, яйцо, специи, фирменный соус.	100 г - 6р
<b>12. СЮРПРИЗ</b> - Куриный рулетик с начинкой Филе куриное, сыр Дор Блю, виноград, итальянский соус, кунжут	100 г - 8р
<b>13. ВИНОГРАДНЫЕ УЛИТКИ</b> - сезонное блюдо Мясо улитки в панцире, сухое красное вино, свежие мята, базилик, майоран, перец, сливочное масло, чеснок, пармезан.	100 г - 10р

# ГАРНИРЫ

<b>1. ГАЛУШКИ</b> - жареные картофельные колбаски Картофель, яйцо, сливки, морковь, лук, фирменный соус.	100 г - 2р
<b>2. КРАТКА</b> - 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
<b>5. РУБИКИ</b> - 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 россو, соус фирменный на мясном бульоне.	100 г - 2р
<b>8. КАРТОФАН</b> Тушеный картофель, в красно-белом фирменном соусе, зелень.	100 г - 2р



## СОУСЫ

<b>1. РУШНИКИ</b> - микс красного и белого соусов	50 г - 2р
<b>2. ПАРИЖ</b> - соус на основе сливочного масла, фирменной заправки	50 г - 1,5р
<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

- |   |
|---|
| <b>1. ХЛЕБ</b> собственной выпечки, тосты |
| <b>2. ХЛЕБ</b> черный, белый              |

# ДЕСЕРТЫ

<b>1. ПРАЗДНИЧНАЯ ЛОШАДЬ</b> - торт фирменный	100 г - 7р
Бисквит сложной выпечки с двумя видами сливочного крема, курага, изюм, орехи грецкие, марципан, съедобные живые цветы.	
<b>2. ЛИЛИЯ</b> - авторский десерт в креманке	100 г - 6р
Бисквит, сыр маскарпоне, сливки, чернослив, шоколад, свежие ягоды, мята.	
<b>3. ВАРШАВСКИЙ</b> - торт 15-ти слойный	100 г - 6р
Слоеные коржи, сливочный крем, шоколад, фрукты.	
<b>4. ГДЕ ВИННИ?</b> - Торт-медовик	100 г - 6р
Медовые коржи, пропитанные сметанным кремом, белый шоколад, в виде игрушки.	
<b>5. ФАНТОМАС</b> - торт шоколадный	100 г - 6р
Шоколадные коржи, сметанно-масляный крем, коньячно-вишневая пропитка.	
<b>6. ИНТРИГА</b> - творожно-ванильное печенье с сюрпризом	100 г - 4р
<b>7. ВОРОЖЕЯ</b> - заварной, фруктово-творожный сэндвич на песочном тесте	100 г - 4р
<b>8. ФРУТЕЛЛА</b> - фруктовый пирог в сметанно-творожной заливке	100 г - 5р
<b>9. МИСКИ-КИСКИ</b> - фруктово-овсяный торт без выпечки с йогуртом	100 г - 5р
<b>10. БЛЮМАНЖЕТКИ</b> - 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
<b>13. КАРУСЕЛЬ</b> - фруктовая горка	100 г - 5р

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

<b>1. ВЕЛЬМИМОДНЫ</b> Ликер домашний 20%	50 г - 4р
<b>2. НАДТАСМАЧНЫ</b> Глинтвейн домашний 10-12%	50 г - 2р
<b>3. КРЫХУПЬЯНЫ</b> Самогон домашний 40%	50 г - 2р
<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

<b>1. ФРЭШ</b> в ассортименте	100 г - 8р
<b>2. ПОГРЕБОК</b> - квас хлебный	250 г - 2р
<b>3. ЖУРАВИНКА</b> - морс клюквенный	250 г - 1р
<b>4. А ДЕТАМ?</b> - глинтвейн безалкогольный	250 г - 2р
<b>5. СОК</b> в ассортименте	
<b>6. ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ</b>	
<b>7. ВОДА НЕГАЗИРОВАННАЯ</b>	
<b>8. КОФЕ</b> в ассортименте	
<b>9. ЧАЙ</b> в ассортименте	
<b>10. ГАЛОП</b> - кофе с коньяком (комплимент от заведения)	
<b>11. АЛЛЮР</b> - 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. ВІНОГРАДНАЯ 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)

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

