

# УСАДЬБА

## ОТЕЛЬ • РЕСТОРАН

### МЕНЮ

#### Рыбные салаты/закуски

|  |      |
|--|------|
| «Оливье» с красной рыбой и запеченным картофелем | 930  |
| «Шуба» с балтийской сельдью                      | 570  |
| Салат из кальмара со свежим огурцом              | 560  |
| Винегрет с килькой                               | 530  |
| Зеленый салат с креветкой и авокадо              | 790  |
| Ломтики тунца а la minute на муссе из авокадо    | 890  |
| Судак по мотивам «Хе», тартар из киви            | 540  |
| Тартар из красной рыбы                           | 1100 |
| Строганина из пелагиды                           | 780  |
| Балтийская килька с гренками                     | 520  |
| Сельдь под пряным маринадом                      | 510  |

#### Мясные закуски/салаты

|   |     |
|---|-----|
| Салат с уткой и печёной грушей-гриль  | 680 |
| Оливье с обжаренным мясом телятины  | 890 |
| Зеленый салат из телятины и авокадо   | 810 |
| Куриный паштет с вишней   | 490 |
| Карпаччо из телятины  | 840 |
| Мясное ассорти (суджук, бастурма, панчетта, фуэт, колбаса говяжья с черносливом, махан из конины) | 890 |
| Телятина «вителло тоннато»  | 760 |
| Салат с утиной грудкой, маринованными груздями, помидорами, луком и майонезом                     | 650 |

#### Овощные закуски/салаты

|   |     |
|---|-----|
| Зеленый салат с карамелизированной свеклой и домашним сыром | 620 |
| Салат с томатами, маринованными груздями, луком и майонезом | 550 |
| Салат «все из зеленого»                                     | 490 |
| Салат овощной с тремя видами помидор                        | 590 |

#### Погреб

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Капуста маринованная по-домашнему | 230 |
| Малосольные огурцы                | 230 |
| Маринованные помидоры             | 230 |
| Маринованная черемша              | 230 |
| Маринованные грибочки             | 410 |

#### Наш хлеб

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Хлебная корзина:                     | 180 |
| Багет деревенский с семенами льна    |     |
| Ржаной хлеб с семенами подсолнечника |     |

#### Лепешка: \*время приготовления 15 минут

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Бездрожжевая         | 210 |
| Бездрожжевая с сыром | 330 |

#### Блины/драники

|   |             |
|---|-------------|
| Блины с икрой                                   | 780         |
| Блины с курицей, грибами и трюфельным соусом    | 640         |
| Блины со сметаной и вареньем                    | 410         |
| Кабачковые оладьи с красной рыбой               | 670         |
| Картофельные драники, икра/сметана/красная рыба | 610/510/580 |

#### Пельмени/Вареники

|  |     |
|--|-----|
| Пельмени из судака, сметана, хрен                | 590 |
| Пельмени мясные, соус от Шефа                    | 550 |
| Вареники с капустой, картофелем, луком и беконом | 550 |
| Вареники с вишней                                | 470 |

#### Супы

|  |     |
|--|-----|
| Уха Усадебная из четырех видов рыбы: семга, копченый угорь, судак, черная треска | 820 |
| Борщ по-домашнему с утиным мясом   | 640 |
| Суп куриный с голенью  | 550 |
| Суп из белых грибов в хлебе  | 680 |
| Суп-пюре из тыквы и запеченной моркови   | 540 |
| Щи суточные из квашеной капусты  | 520 |

#### Меню для вашего питомца



|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Отварное куриное филе       | 340 |
| Бефстроганов из телятины    | 460 |
| Котлетки из телячьей печени | 380 |
| Котлетки из куриной печени  | 360 |

Наш телеграм-канал:



Наш сайт:



— вегетарианские блюда



— локальные блюда

Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, просим сообщить нам об этом.







# УСАДЬБА ОТЕЛЬ • РЕСТОРАН

## МЕНЮ

### Море

|  |      |
|--|------|
| Палтус, картофельное пюре, соус «Бер блан»   | 1550 |
| Черная треска, пюре из брокколи, соус сливочно-коньячный                                 | 890  |
| Рубленая котлета фаршированная грибами, картофельное пюре, сливочный соус с щучьей икрой | 930  |
| Запеченная скумбрия, салат из петрушки и томатов   | 950  |
| Балтийский судак с цукини, муслин из сельдерея   | 910  |
| Щучьи клопсы с клецками из шпината, сливочный соус                                       | 890  |
| Кальмар с грибами, устричный соус  | 980  |
| Креветка, кальмар, мясо мидий, соус томатный   | 1200 |

### Ферма

|  |      |
|--|------|
| Говяжий язык томленный 24 часа с яблочным пюре           | 890  |
| Бефстроганов из говядины с картофельным пюре             | 1400 |
| Телячьи щеки, перловка с трюфелем                        | 1360 |
| Утка с тыквой и черносливом                              | 920  |
| Куриные биточки с зеленой гречей                         | 760  |
| Котлета «Пожарского», картофельное пюре, трюфельный соус | 1300 |

### Рога, копыта, потроха

|  |     |
|--|-----|
| Бычьи яйца с цукини в сливочном соусе                | 880 |
| Кровяная колбаса, гречневая каша с грибами           | 620 |
| Почки в хересе, кус кус с овощным рататуем           | 590 |
| Телячьи мозги в сливочном соусе на чесночных гренках | 780 |

### Гарнир

|  |     |
|--|-----|
| Картофель запеченный                         | 380 |
| Стейк из карамелизированной капусты с вишней | 390 |
| Картофельное пюре                            | 360 |
| Картофель жареный с луком                    | 360 |
| Картофель жареный с боровиками               | 610 |
| Ломтики кукурузы-гриль, соус сладкий Чили    | 360 |
| Овощи на гриле                               | 480 |

### Соус

|           |     |
|-----------|-----|
| Аджика    | 100 |
| Сацики    | 100 |
| Чимичурри | 130 |
| Айоли     | 100 |
| Наршараб  | 150 |
| Ткемали   | 150 |

### Мангал/шашлык

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Телятина вырезка                    | 1400 |
| Баранина (каре)                     | 1670 |
| Свиная грудинка на кости            | 790  |
| Свиная рулька в пиве, соус из кваса | 1600 |
| Шашлык куриный                      | 620  |
| Шашлык свиной                       | 670  |
| Домашние колбаски:                  |      |
| печень (2 шт.)                      | 490  |
| телятина и свинина (2 шт.)          | 690  |
| курица (2 шт.)                      | 560  |
| рыба (1 шт.)                        | 550  |

### Мангал: стейк

### Мираторг Black Angus

\*100 гр. цена по запросу

|   |      |
|---|------|
| Стейк «Рибай» сухого вызревания (Dry Aged) Prime  | 1900 |
| Стейк «Миньон» сухого вызревания (Dry Aged) Prime | 1800 |

\*рекомендуемая степень прожарки: medium, rare.

### Мангал: рыба

|  |      |
|--|------|
| Лосось-гриль на кедровой доске                 | 1300 |
| Балтийский угорь                               | 1990 |
| Кальмар  | 590  |
| Креветка королевская с ореховым маслом (1 шт.) | 690  |

### Десерты и сыры

|   |      |
|---|------|
| Наполеон                                      | 440  |
| Домашний творожный пирог                      | 450  |
| Яблочный штрудель                             | 470  |
| Шоколадный бисквит с вишней                   | 470  |
| Медовик                                       | 440  |
| Карпачо из ананаса с соусом «Сабайон»         | 640  |
| Печеная груша, вареная сгущенка               | 490  |
| Эклер с пломбиром, фисташка, соленая карамель | 450  |
| Ассорти из сыров                              | 1350 |
| Фруктовая фантазия                            | 1650 |

Наше приложение:



— вегетарианские блюда



— локальные блюда

Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, просим сообщить нам об этом.

