

УСАДЬБА ОТЕЛЬ • РЕСТОРАН

МЕНЮ

Салаты/закуски рыбные

	Цена
«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 a'la minute на муссе	890
Судак по мотивам «Хе», тартар из киви	580
Тартар из красной рыбы	1100
Строганина из пелакиды	780
☞ Балтийская килька с гренками	520
☞ Сельдь под пряным маринадом	510

Салаты/закуски мясные

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	510
Карпаччо из телятины	1100
Ассорти из мясных деликатесов (Хамон, фуэт, колбаса говяжья с черносливом, мартаделла, чечил, грисини, оливки, маслины)	1300
Телятина «вителло тоннато»	790
Салат с утиной грудкой, маринованными груздями, помидорами, луком и майонезом	650

☞ Салаты/овощные закуски

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	650

☞ Погреб

Капуста маринованная по-домашнему	230
Малосольные огурцы	230
Маринованные помидоры	230
Маринованная черемша	230
Маринованные грибочки	490

Наш хлеб

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

Лепешка: *время приготовления 15 минут

Бездрожжевая	210
Бездрожжевая с творогом	330

Блины/драники

	Цена
Блины с икрой	790
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	890
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
Суп щавельный с яйцом	510
Холодный борщ на кефире с горячим картофелем	490
Окрошка с говяжьим языком, квас/кефир	510
Томатный гаспачо с креветкой	560

Меню для вашего питомца



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

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 970
- Запеченная скумбрия, салат из петрушки и томатов 990
- Балтийский судак с цукини, муслин из сельдерея 910
- Щучьи клопсы с клецками из шпината, сливочный соус 920
- 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 с перловкой 990
- Утка с репой и черносливом 920
- Куриные биточки с зеленой гречей 760
- Котлета «Пожарского», картофельное пюре, сливочный соус 990

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 рататюем 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 130
- Сацики 130
- Чимичурри 160
- Айоли 130
- Наршараб 160
- Ткемали 160

Цена

Мангал/шашлык

Цена

- Телятина вырезка 1200
- Баранина (каре) 1300
- Свиная грудинка на кости 790
- Шашлык куриный 620
- Шашлык свиной 670
- Люля кебаб баранина, телятина 1400
- Люля кебаб курица 620
- Домашние колбаски:**
- печень (2 шт.) 490
- телятина и свинина (2 шт.) 760
- курица (2 шт.) 620
- рыба (1 шт.) 580

Мангал: стейк

100 гр.

- *цена по запросу
- мираторг black angus
- Стейк «Рибай» сухого вызревания (Dry Aged) 1900
- Стейк «Миньон» сухого вызревания (Dry Aged) 1800

*рекомендуемая степень прожарки: medium, rare.

Мангал: рыба

- Лосось-гриль на кедровой доске 1300
- Балтийский угорь 1900
- Кальмар 590
- Креветка королевская с ореховым маслом (1 шт.) 690

Десерты и сыры

- Наполеон с вареньем из черной смородины 440
- Яблочный штрудель 470
- Шоколадный бисквит с вишней и фундуком 470
- Медовик с орехом пекан, соус карамель 440
- Карпачо из ананаса с соусом «Сабайон» 640
- Печеная груша, вареная сгущенка 490
- Вишневый кисель с мороженым 450
- Мороженое с фруктами и шоколадом 550
- Домашний творожный пирог 450
- Ассорти из сыров 1600

Наше приложение:



🌿 — вегетарианские блюда

🐣 — локальные блюда

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

