



МЕНЮ

Ресторан и Гриль-бар "Скоморохи", ул. Челюскинцев, 21. т. 204-29-92

Салаты

	выход, грамм	цена Р
Салат «Цезарь» с креветками, вялеными томатами, перепелинными яйцами	175	480
Теплый салат с морепродуктами	175	740
Слоенный салат из кальмаров, креветок, свежих овощей, шампиньонов со сливочным соусом	190	370
Салат с виноградом, голубым сыром	130	350
Салат с авокадо, креветками, томатами, зеленью, соусом с пряными травами	180	590
Теплый салат с утиным филе, жареной грушей, грецким орехом, медом	165	480
Салат с маринованным ростбифом	160	450
Салат из филе говядины, шампиньонами, помидорами черри, чесночной заправкой	195	360
«Оливье» язык говяжий, куриное филе, корнишоны, картофель, морковь, зеленый горошек, соус майонез	200	330
Листья салата под оливковым маслом первого отжима, подается с языком, кедровыми орехами	205	420
Овощной салат с языком в пшеничной лепешке	215	320
Салат «Цезарь» с курицей	220	370
Свежие овощи с мягким сыром, оливками, заправкой на основе растительного масла	250	310

Холодные закуски

	выход, грамм	цена Р
Тартинки обжаренные на сливочном масле с авокадо, красной икрой	75	380
Строганина из муксуна	100/30/30/20	490
Строганина из семги	100/50/10	360
Тар - тар из лосося с авокадо, красным луком, рукколой, соусом бальзамик малина	200	580
Семга слабосоленая	100/10	360
Филе сельди с луком, соусом «Херес», отварным картофелем	100/100/50/10	270
Свиной бок горячего копчения с горчичным соусом	100/30	220
Буженина собственного приготовления с хреном	100/30	220
Язык отварной со сливочным соусом	100/50	440
Холодец из двух видов мяса	150/20	220
Ростбиф средней степени прожарки, подается с маринованной сливой	160/50	670
Баклажаны с сыром, зеленью кинзы, свежими томатами, грецким орехом, зеленью	180	380
Закуска к водочке сало соленое, холодец из двух видов мяса, капуста квашеная, огурцы консервированные, лук маринованный, гренки бородинские, горчица	380/20	350
Сырная тарелка с медом, орехами	120/30	380
Сыр с голубой плесенью, виноградом	50/50	220
Ассорти свежей зелени с сыром сулугуни	110	230

Горячие закуски

	выход, грамм	цена Р
Жульен		
- из кальмаров в сливочном соусе, под сырной корочкой	120	190
-из морских гребешков с шампиньонами под сыром Пармезан	110	420
- из куриного филе с черносливом, сыром в слоенном тесте	250	280
-из белых грибов с добавлением белого соуса и тертого сыра	120	320

Супы

Уха из семги, судака , креветок подается с рюмкой водки	350/30	350
Солянка сборная мясная со слоеным пирожком	250/60/60/20	320
Борщ с говядиной, томленный в горшочке	300/30/20	240
Суп куриный с домашней лапшой	300/60/1	220
Суп-крем с белыми грибами	200	320
Суп с щавелем	250/20	160

Горячие блюда

	выход, грамм	цена Р
Филе сибаса с овощным рататюем, соусом песто	75/100	680
Палтус запеченный с овощами, лимоном, тимьяном в пергаменте	230	580
Кальмары фаршированные сыром сулугуни, рисом, подаются с молочным соусом	170/50	260
Ризотто с морепродуктами	250	280
Лосось, запеченный с помидорами, луком, сыром	200/10	640
Филе семги, тушенное в сливках с овощами	300	650
Судак с овощными роллами, свежими томатами, соусом	150/100/50/10	580
Котлеты из щуки со сливочным соусом	160/30/10	420
Мякоть баранины жареная с луком, гарниром из узбекского риса, зелени кинзы	150/150/12	680
Медальон из говяжьей вырезки с зеленой спаржей, соусом Деми, сырным чипсом	240	680
Говядина с картофелем, белыми грибами, сливками	300	680
Медальон из говядины с картофелем «Рости»	130/100/90/30	630
Рулька свиная запеченная в аджике с гарниром из тушеной капусты в яблочном соке	480/150	570
Свинина, фаршированная шампиньонами, в сливочном соусе	180/10	480
Свинина с жареным картофелем подается в чугунной сковороде	200/200	470
Ножка кролика, запеченная с овощами под соусом бешамель	450	540
Груша в курином филе со сливочным соусом	260	520
Утиное филе, запеченное с медом, подается с квашеной капустой, яблоками, корицей	120/150/40	580
Язык, запеченный с картофелем под сметанно-грибным соусом	220	400
Котлеты из оленины с клюквенным соусом, жареным картофелем	160/50/40	460
Пельмени мясные с олениной	240/20	480

Блюда, приготовленные на углях

	выход, грамм	цена ₹
Креветки тигровые	5шт/40	960
Кальмары приготовленные на гриле с лимонным соусом	150/30	420
Стейк из филе палтуса приготовленный на гриле с лимонным соусом, печеным картофелем	100г	510
Стейк из семги	150/50/40	750
Шашлык из кальмаров, фаршированные семгой, с лимонным и сметанным соусом	140/30/30	480
Стейк из свиной шеи с клюквенным соусом	180/50/10	420
Стейк стриплоин из мраморной говядины, поясничный отруб	3а 100г	480
Язык говяжий	120/80/30	560
Люля-кебаб с соусом из свежих томатов	100/50	300
Шашлык из куриного филе	180/50/15/5	280
Шашлык из свинины	180/50	350
Крылья куриные	250/30	230

Закуски к пиву

Пивной набор	150/130/80/50	430
крылья куриные, сыр жареный, гренки чесночные		
Жареный сулгуни с тимьяном	140	240
Сырные палочки в беконе	100	300
Картофельные чипсы собственного приготовления	50	60
Ржаные гренки с чесноком	120/2	120

Гарниры

	выход, грамм	цена ₹
Картофель жареный с белыми грибами	200	250
Драники картофельные	150/70	160
Картофель отварной с маслом, зеленью	200/10	110
Картофельное пюре	150/10	110
Картофель фри	100	180
Овощи гриль	160/1	200
Овощи паровые (капуста брокколи, капуста цветная, перец болгарский, морковь, зеленый горошек)	200	200
Цветная капуста фри	200	160
Рис, припущенный с овощами	150	110
Картофель в кожуре, жареный на гриле	150/30/1	110
Овощи натуральные:		
- перец болгарский	100	90
- помидоры	100	90
- огурцы	100	90
Маслины, оливки с анчоусами, лимон	50/50/20/5	150

Соусы

Соус с голубым сыром	50	120
Соус гранатовый	50	110
Соус соевый	50	30
Соус сливочный	100	110
Масло оливковое	50	90
Майонез	50	30
Сметана	50	40
Кетчуп	50	30
Хрен	20	30

Горчица	30	20
Лук маринованный	50	30

Блины

	выход, грамм	цена Р
Блинчики с икрой	120/30/3	380
Блинчики с семгой	120/60	320
Блинчики с творожным кремом, клубничным соусом, ежевикой	150/100	210
Домашние блинчики с маслом	150/20	180

Мед	30	50
Клубничный соус	30	50
Молоко сгущенное	30	40
Сметана	30	40

Шоколад

Шоколад черный горький колотый 44,8%	100	230
---	-----	-----

Хлебобулочные изделия

Хлебная корзина	220/30	125
Хлеб Французский	1/20	10
Багет с отрубями	1/20	10
Сырная булочка	1/35	25
Булочка 8 злаков	1/40	10
Сливочное масло с зеленью	30	40

Банкетные блюда

	выход, грамм	цена Р
Осетрина, фаршированная каспийским судаком	за 1 кг	5400
Судак фаршированный	за 1 кг	2600
Щука, фаршированная рыбно-креветочным муссом	за 1 кг	2200
Стерлядь горячего копчения	3а 1 кг.	5400
Мусс креветочный с семгой	320/5	1500
Сёмга в кляре	3а 1 кг.	2600
Палтус в кляре	3а 1 кг.	2300
Поросенок фаршированный говядиной со свиной, языком, кедровым орехом	3а 1 кг.	5000
Нога барашка маринованная в травах, запеченная целиком	3а 1 кг.	3700
Индоутка фаршированная яблоками, клюквой	3а 1 кг.	2200
Утка фаршированная черносливом, кедровым орехом	за 1 кг	2800
Перепелка жареная	3а 1 кг.	4000
Ассорти мясное (горячее) говядина с огурцами корнишонами, свиная шейка запеченная, люля кебаб из баранины	600/50/50/10	1700
Салат с куриной печенью, свежей клубникой, ананасом, голубым сыром	195	570
Паштет из печени кролика на брускетах с дробленными фисташками	260/15	630