



# МЕНЮ

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

## Салаты

|  | выход, грамм |
|--|--------------|
| Салат «Цезарь» с креветками, вялеными томатами, перепелинными яйцами   | 175          |
| Теплый салат с морепродуктами  | 175          |
| Слоенный салат из кальмаров, креветок, свежих овощей, шампиньонов со сливочным соусом  | 190          |
| Салат с лососем, авокадо «под шубой» с вялеными помидорами, красной икрой  | 265          |
| Салат с авокадо, креветками, томатами, зеленью, соусом с пряными травами   | 180          |
| Теплый салат с утиным филе, жареной грушей, грецким орехом, медом  | 165          |
| Салат с маринованным ростбифом   | 160          |
| Салат из филе говядины, шампиньонами, помидорами черри, чесночной заправкой  | 195          |
| «Оливье» язык говяжий, куриное филе, корнишоны, картофель, морковь, зеленый горошек, соус майонез                                      | 200          |
| Салат с языком, куриным филе, шампиньонами, в майонезно-горчичной заправке   | 200          |
| Филе жареного цыпленка с беконом, гренками, сыром, томатами, свежей зеленью  | 190/5        |
| Листья салата под оливковым маслом первого отжима, подается с языком, кедровыми орехами  | 205          |
| Овощной салат с языком в пшеничной лепешке   | 215          |
| Листья салата Айсберг, пекинской капусты с кусочками обжаренного куриного филе, сыром Пармезан, с чесночными гренками, соусом «Цезарь» | 220          |

## Холодные закуски

|   | выход, грамм  |
|---|---------------|
| <b>Ассорти рыбное:</b> слабосоленая семга, рыбные рулеты, лимоны  | 300/35        |
| <b>Строганина из семги</b>  | 100/50/10     |
| <b>Тар - тар из лосося с авокадо, красным луком, рукколой, соусом бальзамик малина</b>  | 200           |
| <b>Семга слабосоленая</b>   | 100/10/1      |
| <b>Филе сельди с луком, соусом «Херес», отварным картофелем</b>   | 100/100/50/10 |
| <b>Филе сельди с луком, отварным картофелем, маслом</b>   | 100/100/10    |
| <b>Ассорти мясное</b> запеченная свиная шейка, свиной бок горячего копчения, куриное филе горячего копчения, рулет из трех видов мяса, соус-хрен, зелень        | 300/70        |
| <b>Язык отварной со сливочным соусом</b>  | 100/50        |
| <b>Сало домашнего посола с горчицей</b>   | 100/30/1      |
| <b>Ростбиф средней степени прожарки, подается с маринованной сливой</b>   | 160/50        |
| <b>Грузди соленые со сметаной</b>   | 100/50/10     |
| <b>Баклажаны с сыром, зеленью кинзы, свежими томатами, грецким орехом, зеленью</b>  | 180           |
| <b>Закуска из баклажан с помидорами, зеленью</b>  | 250           |
| <b>Закуска к водочке</b> сало соленое, куриное филе горячего копчения, капуста квашеная, огурцы консервированные, лук маринованный, гренки бородинские, горчица | 380/20        |
| <b>Домашние соленья</b> черемша маринованная, маринованные огурцы, лечо домашнего приготовления, морковь острая, квашеная капуста, слива маринованная           | 420           |
| <b>Сырная тарелка с медом, орехами</b>  | 120/30        |
| <b>Сыр с голубой плесенью, виноградом</b>   | 50/50         |
| <b>Ассорти свежей зелени с сыром сулугуни</b>   | 110           |
| <b>Маслины, оливки с анчоусами, лимон</b>   | 50/50/20/5    |
| <b>Овощи натуральные:</b>   |               |
| - перец болгарский  | 100           |
| - помидоры  | 100           |
| - огурцы  | 100           |

## Закуски к пиву

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Пивной набор</b><br>крылья куриные, сыр жареный, гренки чесночные | 150/130/80/50 |
|--|---------------|

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Креветки жареные с чесноком | 100/10 |
| Жареный сулугуни с тимьяном | 140    |
| Сырные палочки в беконе     | 100    |
| Куриные крылья в карамели   | 200/50 |
| Луковые кольца фри          | 110    |
| Картофельные чипсы          | 50     |
| Ржаные гренки с чесноком    | 120/2  |

## Горячие закуски

|  | выход, грамм |
|--|--------------|
| <b>Жульен</b>  |              |
| - из кальмаров в сливочном соусе, под сырной корочкой      | 120          |
| -из морских гребешков с шампиньонами под сыром Пармезан    | 110          |
| - из куриного филе с черносливом, сыром в слоенном тесте   | 250          |
| -из белых грибов запеченный с сыром в тесте                | 120          |
| -из белых грибов с добавлением белого соуса и тертого сыра | 120          |
| <b>Вареники с квашеной капустой, сметаной</b>              | 200/50       |
| <b>Вареники с вишней</b>                                   | 200/50       |

## Супы

|  | выход, грамм |
|--|--------------|
| <b>Уха из семги, судака , креветок подается с рюмкой водки</b>     | 350/30       |
| <b>Овощной суп с пельменями из баранины, кинзой, зеленым луком</b> | 200/120      |
| <b>Солянка сборная мясная со слоеным пирожком</b>                  | 250/60/60/20 |
| <b>Борщ с говядиной, томленный в горшочке</b>                      | 300/30/20    |
| <b>Суп куриный с домашней лапшой</b>                               | 300/125/1    |
| <b>Суп-крем с белыми грибами</b>                                   | 200          |
| <b>Суп с щавелем</b>   | 250/20       |

## Горячие блюда

|  | выход, грамм |
|--|--------------|
| <b>Палтус запеченный с овощами, лимоном, тимьяном в пергаменте</b> | 230          |

|  |               |
|--|---------------|
| Радужная форель фаршированная с грибами под сыром, подается с соусом «Дор-блю»                                   | 300/30/10     |
| Кальмары фаршированные сыром сулугуни, рисом, подаются с молочным соусом   | 170/50        |
| Лосось, запеченный с помидорами, луком, сыром  | 200/10        |
| Филе семги, тушенное в сливках с овощами   | 300           |
| Филе судака в сырной корочке с жареными цуккини, болгарским перцем, соусом из маринованных огурцов               | 140/100/60    |
| Судак с овощными роллами, свежими томатами, соусом   | 150/100/50/20 |
| Котлеты из щуки со сливочным соусом  | 160/30/10/5   |
| Пельмени с щукой   | 270           |
| Пельмени с семгой  | 325           |
| Мякоть баранины жареной с луком, гарниром из узбекского риса, зелени кинзы                                       | 150/150/12    |
| Медальон из говяжьей вырезки с зеленой спаржей, соусом Деми, сырным чипсом                                       | 240/10        |
| Говядина с картофелем, белыми грибами, сливками  | 300           |
| Слойка из филе говядины фаршированная белыми грибами, соус с добавлением дижонской горчицы, сметаны, белого вина | 200/50/10     |
| Медальон из говядины с картофелем «Рости»  | 130/100/90/30 |
| Рулетки из свинины с копченой грудинкой, луком порей, болгарским перцем, сливочным соусом с сыром Пармезан       | 180/40        |
| Свинина, фаршированная шампиньонами, в сливочном соусе   | 180/10/10     |
| Свинина с ананасом, персиком, запеченная под ореховым соусом   | 250/60        |
| Свинина с жареным картофелем подается в чугунной сковороде   | 200/200       |
| Ножка кролика, запеченная с овощами под соусом бешамель  | 450           |
| Груша в курином филе со сливочным соусом   | 260           |
| Утиное филе, запеченное с медом, подается с квашеной капустой, яблоками, корицей                                 | 120/150/40    |
| Утиная ножка с жареными яблоками, соусом бальзамик-малина, зеленью тимьяна                                       | 160/50        |
| Язык, запеченный с картофелем под сметанно-грибным соусом  | 220           |
| Котлеты из оленины с клюквенным соусом, жареным картофелем   | 160/50/40     |
| Пельмени мясные с олениной   | 240/20        |
| Стейк из печени с гарниром из стручковой фасоли  | 150/150       |

## Блюда, приготовленные на углях

|   | выход, грамм          |
|---|-----------------------|
| Креветки тигровые   | 5шт/40/10             |
| Кальмары приготовленные на гриле с лимонным соусом  | 150/30                |
| Стейк из филе палтуса приготовленный на гриле с лимонным соусом, печеным картофелем   | 100г                  |
| Камбала на кости жареная на гриле   | 3а 100г               |
| Стейк из семги  | 150/50/40/10          |
| Шашлык из кальмаров, фаршированные семгой, с лимонным и сметанным соусом  | 140/30/30             |
| Ассорти мясное на гриле шашлык из свинины, шашлык из курицы, язык говяжий, крылья куриные   | 180/180/150/250/30/30 |
| Сердечки куриные гриль  | 140/50/10             |
| Стейк из свиной шеи с клюквенным соусом   | 180/50/20             |
| Стейк из говядины   | 140/100/30/10         |
| Каре ягненка с овощами гриль  | 280                   |
| Язык говяжий  | 120/80/30/10          |
| Люля-кебаб с соусом из свежих томатов   | 100/50/10             |
| Шашлык из курицы  | 180/50/15/10          |
| Шашлык из свинины   | 180/50/10             |
| Крылья куриные  | 250/30/10             |
| Овощной салат приготовленный на гриле (баклажаны, цукини, перец болгарский, картофель, микс из зелени) с заправкой на основе оливкового масла | 150                   |

## Гарниры

|   | выход, грамм |
|---|--------------|
| Картофель, жареный с белыми грибами                       | 200          |
| Картофель запеченный                                      | 150          |
| Драники картофельные                                      | 150/70       |
| Картофель отварной с маслом, зеленью                      | 200/10       |
| Картофельное пюре   | 150/10       |
| Картофель фри   | 100          |
| Овощи гриль   | 160/1        |
| Кукуруза в початках гриль                                 | 200          |
| Фасоль стручковая, обжаренная в оливковом масле           | 150          |
| Цветная капуста фри                                       | 200          |
| Рис, припущенный с овощами                                | 200          |
| Картофель в кожуре, жареный на гриле                      | 150/30/1     |
| Цукини в пряных травах, запеченные с помидорами под сыром | 200          |

## Соусы

|                      |    |
|----------------------|----|
| Соус с голубым сыром | 50 |
| Соус гранатовый      | 50 |
| Соус соевый          | 50 |

|                  |     |
|------------------|-----|
| Соус сливочный   | 100 |
| Масло оливковое  | 50  |
| Майонез          | 50  |
| Сметана          | 50  |
| Кетчуп           | 50  |
| Хрен             | 20  |
| Горчица          | 30  |
| Лук маринованный | 50  |

## Блины

|  | выход, грамм |
|--|--------------|
| Блинчики с икрой   | 120/30/3     |
| Блинчики с семгой  | 120/60       |
| Блинчики с творожным кремом, клубничным соусом, ежевикой | 150/100      |
| Домашние блинчики с маслом                               | 150/20       |
| Мед  | 30           |
| Клубничный соус  | 30           |
| Молоко сгущенное   | 30           |
| Сметана  | 30           |

## Шоколад

|   |     |
|---|-----|
| Шоколад черный горький<br>колотый 44,8% | 100 |
|---|-----|

## Конфеты

|           |     |
|-----------|-----|
| «Ассорти» | 108 |
|-----------|-----|

## Хлебобулочные изделия

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Хлеб Французский          | 1/20   |
| Багет с отрубями          | 1/20   |
| Хлеб ржаной «Кантри»      | 1/20   |
| Сырная булочка            | 1/35   |
| Булочка 8 злаков          | 1/40   |
| Хлебная корзина           | 220/30 |
| Сливочное масло с зеленью | 30     |

## ФУРШЕТНЫЕ

выход, грамм

## ПЕЧЕНЬЕ

- Ванильное

14

- Макаронс 20

## ПИРОЖНОЕ

- Корзиночка с ягодой 40

- Бисквитное шоколадное с ягодой 30

- Бисквитное с ягодой 35

- Заварное со сливками, с ягодой 30

- Безе с кремом, орехом кешью 15

- Конфета "Метеорит" 25

## БАНКЕТНЫЕ

### ПИРОЖНОЕ

- Черничное 72

- Лесное 54

- Кедровичок 65

- Черномор 40

- Корзиночка с черникой 60

## Закуски к фуршету

выход, грамм

### Канapé

-с сыром «Креметта», икрой 20

- с форшмаком из филе сельди на ржаном хлебе с грецким орехом 35

-с филе сельди, сливочным сыром на ржаном хлебе 20

-с языком, свежим огурцом 20

-с жареным филе палтуса, соусом Гуакамоле, рукколой 40

- с куриным рулетом, зеленью 15

-с бужениной, помидоркой черри 25

-с мясным рулетом, зеленью 15

### Закуски

Мусс креветочный с семгой 35

Закуска из блинчика с сельдью, сыром Креметта, красной икрой 25

Филе сельди на картофеле с овощным рататуем 35

Волованы с семгой, красной икрой, зеленью, свежим огурцом 30

|  |       |
|--|-------|
| Закуска из свежего огурца с сыром, красной икрой                                     | 25    |
| Бутерброд с красной икрой  | 15    |
| Сырная палочка в хрустящей панировке с беконом                                       | 20    |
| Заливное с мидиями, креветкой  | 40    |
| Рулет из семги с овощами, брынзой  | 30    |
| Рулетик из цуккини с творогом, зеленью   | 25    |
| Помидоры Черри с сыром Моцарелла, соусом Песто                                       | 35    |
| Помидоры Черри фаршированные творогом с вялеными помидорами, базиликом, соусом песто | 30/5  |
| Сырное ассорти со свежей ягодой  | 80    |
| Спринг ролл с курицей, овощами   | 20    |
| Пикантинки с ветчиной, маслинами   | 25    |
| Профитроли   |       |
| -с салатом из кальмар со свежим огурцом  | 40    |
| - с салатом "Цезарь"   | 40    |
| -с рыбным салатом  | 40    |
| Профитроли с паштетом из печени  | 30    |
| Шампиньоны запеченные с куриным филе   | 110   |
| Тарталетка с рыбным или мясным салатом   | 20    |
| Тарталетка с салатом из свеклы с сельдью   | 40    |
| Сырная корзиночка с рыбным или мясным салатом  | 40    |
| Шашлык из семги  | 50    |
| Шашлык из свинины  | 50    |
| Рулетики из семги со шпинатом, сливочным сыром, соусом Песто                         | 80/30 |
| Рулетики из говядины с спаржей, сыром в беконе                                       | 80    |
| Шашлык из курицы   | 50    |
| Люля- кебаб из баранины  | 50    |
| <b>Расстегаи, пирожки, блинчики</b>  |       |
| -с судаком   | 40    |
| - с семгой   | 40    |
| - с мясом  | 40    |
| - с картофелем, грибами  | 40    |
| - с капустой, яйцом  | 40    |
| -с зеленым луком, яйцом  | 40    |
| -слойка с печенью  | 35    |
| -слойка с клюквой, яблоками  | 50    |
| -ржаные пирожки с мясом  | 45    |
| -блинчик фаршированный мясом   | 50    |
| -блинчик фаршированный со свежей            капустой, яйцом                          | 50    |
| -блинчик с лососевой икрой   | 20    |
| -блинчик с семгой слабосоленой   | 25    |
| Канapé с фруктами (киви, ананас, виноград)   | 35    |