

*Дорогой гость!*

*Не спеши,  
здесь все достойно твоего  
внимания!*

*Музыкальная программа  
к Вашим услугам*

каждую пятницу и субботу с 20-00,  
стоимость 250 руб с человека,  
в остальные дни – по предварительной заявке

Мы работаем для Вас  
и рассчитываем на доброжелательность  
и конструктивную критику.  
Просим все пожелания оставлять  
в книге жалоб и предложений.  
Мы обязательно их учтем в работе  
по улучшению качества сервиса.

*Приятного аппетита  
и хорошего отдыха  
в Вашем ресторане  
«Радан-Холл»!*



# Салаты

<b>Цезарь</b> лист салата, помидор черри, соус «Цезарь», гренки: - с курицей - с семгой - с креветкой	210 200 200	360 450 470
<b>Греческий</b> свежий огурец, помидор, перец болгарский, маслины, сыр фетакса, заправка бальзамическая	230	290
<b>Салат с бужениной и грибами</b> буженина запеченная, картофель, огурец соленый, огурец свежий, опята под сливочным соусом	210	380
<b>Куручка «Харусаме»</b> обжаренные ломтики куриной грудки с овощами под соусом харусаме	220	340
<b>Охотничий</b> обжаренные охотничьи колбаски с грибами и овощами под сливочно-хреновым соусом	230	380
<b>Фиеста</b> виноград, апельсин, гранат, яблоко, капуста пекинская, окорок запеченный, орех грецкий, сливочно-гранатовый соус	220	310
<b>Сеня, дичь!</b> филе копченой курицы, орех грецкий, помидор черри, лист салата, заправка маковая	240	390
<b>Утиная охота</b> утиная грудка обжаренная, баклажан, перец болгарский, помидор, лист салата под соевой заправкой	240	450
<b>Салат с кальмаром</b> шампиньоны, кальмар, яйцо перепелиное, помидор свежий, соус кюпи	250	430
<b>Флирт</b> лист салата, сыр фета, обжаренный лосось терияки, кета м/с, лук красный, яйцо перепелиное под соево-бальзамической заправкой	200	450
<b>Язык проглотишь!</b> язык говяжий с горчицево-медовой заправкой, лист салата с помидором черри, перепелиным яйцом	210	500
<b>Сочный со свиной</b> свинина, огурец свежий, яблоко, лист салата, орех кедровый, перец болгарский, сыр пармезан под оригинальной заправкой	220	380
<b>Лагуна</b> кета малосольная с морским коктейлем под овощами в устричном соусе	230	530
<b>Салат с брокколи</b> куриное филе, обжаренное с брокколи, томат, лист салата, яйцо куриное, заправка медово-горчичная	280	320



# Холодные закуски

<b>Ассорти рыбное</b> семга малосольная (м/с), муксун соленый, пелядь	100/50/50	850
<b>Нарезка рыбная</b> филе селедки м/с, кеты м/с, муксуна м/с	70/60/70	540
<b>Нарезка мясная</b> окорок запеченный, рулет куриный, язык телячий, буженина по-домашнему, горчица	60/60/60/50	700
<b>Сало соленое</b> сало соленое собственного посола; подается с бородинскими гренками и горчицей	100/40/30	290
<b>Язык говяжий</b> язык говяжий, горчица, хрен	199/150	500
<b>Мясо запеченное по-домашнему</b> окорок свиной запеченный, подается с горчицей	100/50	350
<b>Тар-тар из лосося</b> лосось мелко рубленный свежемороженный в устричном соусе с тостами	200/40	390
<b>Семга малосольная</b>	100	480
<b>Ассорти овощное</b> огурец свежий, помидор, перец болгарский, зелень	250/100	290
<b>Разносолы</b> капуста квашеная хрустящая, огурцы и помидоры	250	300
<b>Ассорти сырное</b> пять пикантных сыров, орех грецкий, виноград	180/30	750
<b>Брускетта с селедочкой</b> закуска из поджаренного бородинского хлеба, смазанного хреном с сельдью	100/80	300
<b>Бородинские гренки с соусом «Огонёк»</b>	90/50	210
<b>Рулетики «Дуэт»</b> помидоры свежие и рулетики из баклажанов, фаршированные сырной пастой с грецкими и кедровыми орехами	280	440
<b>Маслины, оливки</b>	150	150



## Торжественные закуски

<b>Драники с беконом</b> драники картофельные со сметаной и зеленью	300/60	<b>320</b>
<b>Кольца кальмара во фритюре</b>	180/50	<b>450</b>
<b>Овощи темпура</b> перец болгарский, цукини, брокколи, грибы шиитаке, обжаренные в кляре, с хрустящей корочкой	300	<b>260</b>
<b>Мидии, запечённые со сливками и сыром</b>	170	<b>430</b>
<b>Жюльен с курицей и грибами</b>	130	<b>280</b>
<b>Конкильони с грибами</b> большие ракушки, фаршированные грибным жюльеном, в сливках	250	<b>390</b>
<b>Конкильони с креветками</b> большие ракушки, фаршированные креветкой, лососем, в сырно-сливочном соусе, запеченные под сыром пармезан	250	<b>510</b>
<b>Шарики сырные</b>	150	<b>360</b>
<b>Креветки тигровые</b> жареные тигровые креветки в соусе терияки с листом салата, помидором черри и сыром твердых сортов	100	<b>620</b>
<b>Баклажаны запеченные с телятиной</b> под помидором в сырной шапке	250	<b>490</b>
<b>Ролапсы</b> жареное куриное филе с овощами, сыром, белыми грибами, томатами в собственном соку; завернуты в рулет из пшеничной лепешки	300	<b>430</b>
<b>Тарталетка с сырно-креветочным кремом</b>	180	<b>360</b>
<b>Домашние чипсы</b>	70	<b>160</b>

## Супы

<b>Крем-суп грибной</b>	250/30	<b>210</b>
<b>Солянка по-домашнему</b>	250/30	<b>230</b>
<b>Уха</b>	250	<b>250</b>

## Паста

<b>Карбонара</b> классическая паста с беконом и сливочным соусом	320	<b>410</b>
<b>С морепродуктами</b> со сливочным соусом	340	<b>430</b>
<b>Шпинатная с копченым сыром</b> со сливочным соусом	280	<b>420</b>

## АЗИЯ-МИКС

<b>САЛАТ «БИТЫЕ ОГУРЦЫ»</b> огурчики пряные с острым перцем	270	290
<b>САЛАТ СО СВИНЫМИ УШКАМИ</b> ушки, капуста пекинская, заправлены соевым соусом и ароматным маслом	330	300
<b>САЛАТ ЧУКА САРАДА</b> водоросли чука, помидор черри, апельсин, ореховый соус, кунжут	210	270
<b>ТОМ ЯМ</b> традиционный тайский кисло-острый суп, подается с рисом		
- с креветкой	450/120	440
- с курицей	450/120	370
<b>ТОМ КХА</b> второй по популярности кисло-пряный тайский суп на кокосовом молоке с пекинской капустой и грибами, подается с рисом		
- с креветкой	450/120	440
- с курицей	450/120	370
<b>ЛАПША УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> в сливочно-сырном соусе с морепродуктами	300	430
<b>ЛАПША УДОН, СОБА, ЯИЧНАЯ</b> (НА ВЫБОР) лапша с овощами в остром соусе:		
- со свиной	350	290
- с курицей	350	280
- с говядиной	350	360
<b>ФО БО</b> классический вьетнамский суп с рисовой лапшой и говядиной	550	380
<b>ВЕРЕВОЧКА</b> нарезанная соломкой свинина, обжаренная с овощами и грибами муэр в кислом соусе	380	460
<b>КУРИЦА С ФАСОЛЬЮ</b> жареное куриное филе со стручковой фасолью в соево-перцовой пасте на рисовой подушке	220/120	390
<b>ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ</b> говядина, обжаренная с овощами, в остром соусе с легким ароматом арахиса	270	450

## АЗИЯ-МИКС

<b>МЯСО ПО-КИТАЙСКИ</b> с картофелем и овощами:		
- со свиной	400	450
- с курицей	400	400
- с говядиной	400	500
<b>ТАБАДЖОУ</b> мясо в крахмале, обжаренное на WOK-сковороде в кисло сладком соусе		
- свинина	400	450
- курица	400	450
<b>СВИНИНА С АНАНАСАМИ</b> в кисло сладком соусе	430	460
<b>ЖАРЕННЫЙ РИС С ЯЙЦОМ</b> и кунжутным маслом	200	120
<b>ОВОЩИ ПО-ТАЙСКИ</b> с устричным соусом	200	210
<b>ЛОСОСЬ КАЦУ</b> кусочки лосося в хрустящей панировке с соусами спайси и чили	180/60	400
<b>КРЫЛЬЯ ФРИ</b> с острым соусом	400	420
<b>ТОХАН ТОРИ ТЕРИЯКИ</b> курица в соусе терияки с рисом	350	390
<b>ТОХАН СО СВИНИНОЙ</b> свинина с овощами, обжаренная в соусе терияки с рисом	380	390
<b>БАКЛАЖАНЫ СО СВИНИНОЙ</b>		
- по-китайски	400	460
- по-тайски	300	440
<b>СВИНИНА В СОУСЕ «БАКЛАЖАН»</b> мясо в крахмале, обжаренное на WOK-сковороде с овощами с соусом «баклажан»	360	440
<b>КРЕВЕТКИ ПАНКО</b> жареные креветки в панировке с ореховым соусом	140/50	550

# Торжественные мясные блюда

<b>Жарёха</b> печень, легкие, сердце, почки, грудинка свиная в сливочном соусе с картофелем; подается в сковороде	220/100	<b>430</b>
<b>Рулька свиная</b> рулька запеченная без кости с квашеной капустой	180/100	<b>650</b>
<b>Свинина в сливочно-горчичном соусе</b> свинина жареная в сливочно-горчичном соусе с грибами и жареным картофелем	180/100	<b>490</b>
<b>Шашлычок свиной</b> шашлык из свиной шеи с маринованным луком, картофелем и острым шашлычным соусом	160/170/60	<b>430</b>
<b>Шницель по-венски</b> - свинина - курица - говядина	190/50 190/50 190/50	<b>440</b> <b>400</b> <b>500</b>
<b>Стейк из мраморной говядины</b> большой сочный стейк из мраморной говядины; рекомендуемая степень прожарки – «medium»	300	<b>870</b>
<b>Телятина под вишневым соусом</b> медальоны из телятины под вишневым соусом	270	<b>680</b>
<b>Ребрышки свиные</b> с соусом и маринованным луком	230/60/100	<b>450</b>
<b>Стейк из свинины</b> отбивная из свиной шеи; подается с картофелем фри	150/150	<b>480</b>
<b>Говядина на сковороде с гарниром на Ваш выбор</b> - с картофелем - с овощами	270 390	<b>460</b> <b>460</b>
<b>Свинина на сковороде с гарниром на Ваш выбор</b> - картофелем - с овощами	270 300	<b>420</b> <b>420</b>
<b>Курица на сковороде с гарниром на Ваш выбор</b> - с картофелем - с овощами	270 300	<b>380</b> <b>380</b>

# Рыбные блюда

<b>Кета запеченная в фольге</b> под сливочным соусом и белыми грибами	260	<b>500</b>
<b>Шашлык из двух видов рыб</b> - маринованные семга и масляная рыба, жареные на углях с гарниром из свежих овощей	120/100	<b>660</b>
<b>Стейк из семги</b>	175/25	<b>700</b>
<b>Муксун с овощами под соусом на Ваш выбор:</b> - сливочный соус «шпинат» - креветочный соус	150/100/60	<b>690</b>

# Блюда из птицы

<b>Цыплёнок</b> жареный на гриле со специями; подается с кисло-сладким соусом	1/2 шт/50	<b>450</b>
<b>Грудка куриная под сливочно-грибным соусом</b>	300	<b>420</b>

# Блюда для компании

<b>Мясной пир</b>	1500/500/60/60	<b>4400</b>
1/2 цыпленка, шашлык свиной, стейк из свинины, шницель из говядины в беконе, колбаски собственного приготовления. Подается с двумя соусами, квашеной капустой и отварным картофелем		
<b>Рыбное блюдо</b>	770/500/60/60	<b>3800</b>
Оладьи из лосося, стейк из муксуна, королевские креветки, шашлык из семги и масляной рыбы, запеченные мидии. Подаётся на овощах, зелени и соусами		

# Гарниры

<b>Картофель фри</b>	150	<b>220</b>
<b>Картофель отварной</b>	200	<b>120</b>
<b>Цветная капуста фри</b>	150	<b>200</b>
<b>Фасоль стручковая</b>	150	<b>180</b>
<b>Рататуй овощной</b>	150	<b>180</b>
<b>Рис с овощами</b>	150	<b>150</b>
<b>Картофель жареный с грибами</b>	150	<b>210</b>



# Соусы

<b>Кисло-сладкий</b>	50	<b>70</b>
<b>Соус «Огонёк»</b>	50	<b>60</b>
<b>Грибной</b>	50	<b>70</b>
<b>Сливочно-хреновый</b>	50	<b>60</b>
<b>Терияки</b>	50	<b>60</b>
<b>Тар-тар</b>	50	<b>60</b>
<b>Шашлычный</b>	50	<b>60</b>
<b>Креветочный</b>	50	<b>70</b>

# Десерты

<b>Ассорти фруктовое</b>	500	<b>370</b>
апельсин, виноград, банан, груша, яблоко		
<b>Блинчики</b>	120/50	
- со сметаной		<b>100</b>
- с медом		<b>130</b>
- со сгущенкой		<b>120</b>
<b>Радиан</b>	140	<b>250</b>
холодный десерт, с сыром «Маскарпоне», с бисквитом «Савоярди» и шоколадным сиропом		
<b>Мороженое из трех шариков на Ваш выбор</b>	150	<b>180</b>
- шоколадное, клубничное, пломбир		
<b>с наполнителем</b>		
- мёд	30	<b>40</b>
- топинг	25	<b>40</b>
- шоколад	25	<b>40</b>
- кедровый	25	<b>50</b>
- грецкий орех	25	<b>65</b>
<b>Морс ягодный</b>	1 литр	<b>220</b>
<b>Десерт дня</b>	1 шт.	<b>200</b>

