



РУССКИЙ
СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ



• БАНКЕТНОЕ МЕНЮ •



REDROCK
ресторанный холдинг

Иркутск, Байкальская 23/1

☎ 65 -99-65

@russky_irk

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПАШТЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ

Паштет из индейки с конфитюром из айвы, кедровым орехом и зеленым маслом. Подается с хлебом из Русской печи.

320г. **595.-**

РАЗНОСОЛЫ

Моченая брусника, соленые огурцы, маринованная капуста и помидоры черри.

390г. **395.-**

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Огурцы, помидоры, помидоры черри, болгарский перец, зелень.

410г. **395.-**

ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ

Грузди со сметаной, подаются с маринованным луком.

180г. **495.-**

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Сельдь, лосось малосоленый, лосось холодного копчения, подается с маринованным луком и кедровым орехом.

320г. **995.-**

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Буженина и ростбиф, подается с соусом на основе горчицы и сливочного хрена.

245г. **890.-**

БУЖЕНИНА

Буженина, подается с соусом на основе горчицы и сливочного хрена.

180г. **595.-**

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Пармезан, Камамбер, Моцарелла буфалло, Горганзола, подается с конфитюром из айвы и ягодной пудрой.

250г. **995.-**

СЕЛЕДКА С КАРТОФЕЛЕМ

Малосольная сельдь с картофелем конфи, подается с маринованным репчатым луком и зеленым маслом.

360г. **395.-**

АССОРТИ ГРИБОВ

Маринованные грузди, рыжики и опята подаются с зеленым маслом.

310г. **885.-**

САЛАТЫ

МИМОЗА С ЛОСОСЕМ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Классическая Мимоза из красной рыбы холодного копчения, картофеля, моркови и яйца, с икрой Тобико, рыбным майонезом и зеленым маслом.

295г. **565.-**

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ С РАВИОЛЯМИ ИЗ СВЕКЛЫ

Классическая Сельдь под шубой, с равиолями из свеклы, трюфельным майонезом и перепелиным яйцом.

400г. **335.-**

ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ И РАВИОЛЯМИ ИЗ МОРКОВИ

Классический Оливье с говядиной, равиолями из моркови, зеленым майонезом, зернистой горчицей и зеленым маслом.

380г. **425.-**

ВИНЕГРЕТ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ

Классический винегрет с оливковым и зеленым маслом.

430г. **235.-**

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ РОСТБИФОМ

Копченый ростбиф, лист салата, маринованный красный лук, томаты черри, вяленые томаты, запеченные картофельные дольки, тыквенные семечки, под имбирным соусом.

300г. **565.-**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПАПОРОТНИКОМ

Отварная говядина, сибирский папоротник, маринованные опята, подается с сырным муссом из Пармезана и зеленым маслом.

300г. **595.-**

САЛАТ ОВОЩНОЙ

Овощной салат с сыром Фета, заправляется оливковым маслом.

500г. **555.-**

ГОРЯЧЕЕ

ЗАПЕЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ

Запеченные куриные ножки без кости, с овощами в сливочно-томатном соусе под тестом Фило и сыром Пармезан.

1400г. **1690.-**

СЕВЕРНЫЙ ОМУЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В МОРСКОЙ СОЛИ

Северный омуль без костей чиненный сливочным картофелем с грибами, запеченный в морской соли.

2300г. **2890.-**

СВИНОЙ ОКорок

Запеченный свиной окорок с картофелем и специями.

1000г. **1790.-**

АССОРТИ МЯСНОЕ

Свиной шашлык, куриный шашлык, люля кебаб из говядины, картофельные дольки, подается с красным луком, маринованной капустой и томатным гриль-соусом.

1300г. **2450.-**

АССОРТИ РЫБНОЕ

Лосось, муксун, тигровые креветки и гребешок приготовленные на гриле, подаются с красным луком, маринованной капустой и томатным гриль-соусом.

1150г. **3450.-**

ЛОСОСЬ ПОД ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКОЙ В ЧУГУНКЕ

Филе лосося, запеченное с брокколи, шампиньонами, красным луком, морковью, с сырным кремом под пшеничной лепешкой.

1000г. **2950.-**